

Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del**Estado de México**

Para obtener el título de Licenciado en Gastronomía

Presenta el P.L.G. Guillermo Antonio Huelgas Hernández

El Reporte de Aplicación de conocimientos titulado:

Plan de negocios para la apertura de “Zum” Antojería sustentable en la ciudad de
Toluca

Asesor

Dra. En E.T. Arlén Sánchez Valdés

Toluca, México marzo de 2020.

I.TITULO

Plan de negocios para la apertura de “Zumí” Antojera sustentable en la ciudad de Toluca.

II.INDICE

I.TITULO	1
III. RESUMEN	4
IV. ANTECEDENTES	5
V. OBJETIVOS	14
Objetivo general	14
Objetivos específicos	14
VI. PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL	14
VII. FUNDAMENTACIÓN	17
Sustentabilidad	17
Empresa	20
Plan de negocios	22
VIII. METODOLOGÍA	24
IX. CRONOGRAMA	26
X. RESULTADOS OBTENIDOS	27
Descripción del negocio.	27
Visión	27
Misión	27
Valores	27
Descripción del desarrollo tecnológico, producto y/o servicio	28
Necesidades que atiende	28

Ventajas competitivas	29
Nombre y logo	29
Logo	30
Propuesta de valor	30
Objetivos de mercadotecnia.....	30
Segmentación y descripción del mercado meta.....	31
Análisis de la competencia	31
Análisis FODA de la competencia.	32
Plan de mercadotecnia.....	33
Producto.....	33
Precio.....	35
Plaza.....	35
Promoción.....	35
Costumer Journey	36
Estudio administrativo	37
Organigrama y Áreas funcionales	37
Descripción de Puestos	37
Perfil de Puestos	40
Determinación de sueldos mensual	42
Prestaciones de los empleados	43
Marco, constitución legal de la organización y régimen fiscal.	43
Licencias y Permisos	44
Estudio Técnico	47
Descripción de la prestación del servicio	47

Costo inicial del mobiliario	48
Requerimiento de Materia Prima.....	49
Determinación de costos y Materia prima.....	53
Costos Fijos mensuales.....	55
Políticas de precio	56
Diseño y distribución de la planta.....	56
Estudio Financiero.....	57
Resumen del Estudio Financiero.....	57
Cálculo de la inversión inicial	58
Punto de equilibrio.....	59
Determinación de presupuesto de ventas mensual.....	63
Balance general inicial	65
Depreciación de activos fijos	65
Estado de resultados anual.....	66
Determinación de ingresos.....	66
Flujo de efectivo.....	67
Periodo de recuperación.....	67
XI. MECANISMOS DE TRANSFERENCIA.....	68
X.II. CONCLUSIONES	69
XIII. IMPACTO.....	70
XIV. BIBLIOGRAFÍA.....	71
XV.ANEXOS	77
Recetas estándar de rellenos.....	77
Asignación de Costos fijos mensuales	93

III. RESUMEN

Al paso del tiempo se ha observado los problemas ambientales que el ser humano a causado al planeta tierra desde la revolución industrial, como el calentamiento global, el efecto invernadero, contaminación, deforestación y degradación del suelo entre otros. Problemas que se veían lejanos y que ahora son parte de nuestro presente, por tal motivo la gastronomía no es ajena a todas estas problemáticas, con el surgimiento del “fast food” caracterizado por productos procesados y manejo desmesurado de recursos.

La propuesta del presente proyecto es presentar una alternativa sustentable con la creación de un restaurante de antojitos mexicanos en la ciudad de Toluca llamado “zumi”, basándose en tres ejes: abastecimiento(productos locales), sociedad(trato justo al personal, apoyo a la comunidad) y ambiente(valor de los recursos naturales, reducir, reutilizar y reciclar).

En cuanto a mercadotecnia se pretenderá contar con herramientas como el POEM(contenido pagado, propio y ganado) y un customer journey para conocer las necesidades del cliente y hacer una experiencia personalizada.

Se requerirá una inversión inicial de \$158,107.93 MXN con un tiempo de recuperación de 5 meses , el capital será aportado por dos socios al 50%, con una liquidez de .90, un punto de equilibrio financiero \$111,149 MXN, y un valor actual neto de 108,741.023 lo cual indica la viabilidad del proyecto.

Pero sin lugar a duda lejos de cualquier indicador financiero la pretensión de este este trabajo es crear un cambio social, hacer consiente al consumidor como afectan las decisiones de compra(como ir a un restaurante) al medio ambiente y su entorno.

IV. ANTECEDENTES

Numerosos son los estudios relacionados con el cambio climático y la industria agroalimentaria desde la perspectiva de la manufactura de los procesos alimentarios como señala Padilla (2019) la industrialización de los alimentos ha aumentado significativamente sus emisiones de gases con efecto de invernadero – hasta un 57% del total de emisiones, los cambios en la temperatura terrestre, consecuencia de lo anterior, inciden en los procesos de producción, distribución y consumo de los alimentos, pero son pocos los estudios que se relacionan directamente con la gastronomía, según un informe de 2006 de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), los componentes de la dieta y, en concreto, la carne, arrojan más gases de efecto invernadero (dióxido de carbono, metano, óxido nitroso, etcétera) a la atmósfera que el transporte o la industria. Los niveles actuales de producción de carne suponen entre un 14 y un 22 por ciento de los 36.000 millones de toneladas del «equivalente de CO₂» de gases de efecto invernadero que se producen anualmente en el mundo. La producción de una hamburguesa de casi ¼ kg para un almuerzo (un trozo de carne del tamaño de dos barajas de cartas) libera a la atmósfera la misma cantidad de gases de invernadero que la circulación de un coche de 1400 kg a lo largo de 15 kilómetros (Fiala, 2009).

Solís, Segura y López (2003) señalan que como especie humana hemos estado alterando el contenido químico de la atmósfera, de 10 a 100 veces más rápido que la rapidez natural de cambio que predominó durante los 100 000 años pasados. Por tal motivo, se espera un calentamiento mundial debido a las acciones antropogénicas que han tenido como resultado un impacto ambiental negativo sobre el efecto invernadero; Definen gases invernadero como pequeñas cantidades de dióxido de carbono y vapor de agua(principalmente nubes) y otros gases(ozono,

metano, óxido nitroso, clorofluorocarbonos, etc.) que permiten el paso de la luz solar, de la radiación infrarroja y de alguna radiación ultravioleta a través de la tropósfera. Luego, la superficie de la tierra absorbe esta energía solar y la degrada a radiación infrarroja que asciende a la troposfera, parte de este calor escapa al espacio, pero gran parte de esta radiación queda atrapada en las moléculas de efecto invernadero. Esta captura y retención se le denomina efecto invernadero.

En el libro titulado “Nuestra Huella ecológica reduciendo el impacto humano sobre la tierra” Wackernagel (2001) nos plantea que se requieren cinco planetas tierras para proporcionar los recursos y absorber los contaminantes si quisiéramos satisfacer los estándares de un canadiense promedio.

El tema de la sustentabilidad es complejo ya que hay varias partes involucradas, lo políticamente aceptable va de la mano con lo ecológicamente incorrecto. El autor ejemplifica los problemas que se están enfrentando y se enfrentarán en un futuro temprano todo al enfoque convencional de desarrollo, ocasionando el acelerado consumo de recursos, degradando los bosques, los suelos, el agua, el aire y la biodiversidad del planeta, por tales motivos se cree necesario tomar cartas en el asunto, luchar cada profesional desde sus trincheras, a los gastrónomos, les toca comprometer sus cocinas con el medio ambiente.

Para Róger (2007), en su artículo “algunos aspectos de la huella ecológica” define que los cálculos más fiables de la huella ecológica son los que se hacen en el ámbito nacional, considera todos los recursos que una nación consume y los desechos que genera. El consumo nacional se calcula sumando a la producción nacional las importaciones y restando las exportaciones, por último, para calcular la media por individuo, solo se dividirá la huella nacional entre el número de habitantes del país. Además, la huella ecológica muestra el cálculo de recursos específicos y suma los efectos por la falta de recursos. Cabe mencionar que los datos se expresan en áreas biológicamente productivas (el área de territorio ecológicamente productivo).

Por ejemplo, en México ha aumentado de 1.9 hectáreas per cápita en 1961 a 3.22 hectáreas en 2014, además ocupa el tercer lugar en Latinoamérica de países que

más consume y contamina en promedio, precedido de Uruguay y Paraguay (Excelsior, 2016), teniendo como principales indicadores contaminantes la quema de combustibles fósiles, ganadería y agricultura. Se infiere que el sector gastronómico está muy involucrado en los resultados negativos de la huella ecológica, y por lo tanto se requieren implementar medidas como productos de proximidad, optar por alimentos de temporada, reducir el consumo de carne, reducir la compra de productos procesados, entre otras.

Se puede resaltar la perspectiva de la huella ecológica desde la política, de las acciones que se han tomado en esta materia, así como también el cálculo de la huella ecológica de los habitantes de México, Japón, Alemania, China, Chile y demás integrantes de la ONU teniendo a México en segundo sitio antecedido por los mapuches, esto denota el importante compromiso que tiene nuestro país con la sustentabilidad.

El autor Gudynas (2011) en su artículo “Desarrollo y sustentabilidad ambiental; diversidad de posturas, tensiones persistentes” define el concepto de desarrollo sostenible y hace una crítica sobre su maleabilidad política mostrando una opción de salida a la ideología del progreso, por otra parte, se analiza algunos aspectos del decrecimiento y su analogía con la sustentabilidad al sufrir dificultades similares. Gudynas ordena la diversidad de posturas que se encuentran detrás del desarrollo sostenible y ofrece herramientas para comprender su diversidad. Concluye que se reconocen tres diferentes modos de concebir la sustentabilidad de acuerdo con cómo se interpretan los aspectos ecológicos, éticos, económicos, científicos, culturales y políticos.

El autor nos plasma las diferentes maneras de interpretar la sustentabilidad, va de lo general a lo particular, de la misma forma se puede observar la crítica a la ideología de progreso en donde se aceptan las cuestiones ambientales, pero como ingredientes para potenciar el crecimiento económico y como alternativas de solución a la ideología occidental de crecimiento para una mejor relación con el entorno.

En la Diputación Foral del Bizkaia, Global Action Plan y Fundación Vida Sostenible (s.f.) se encuentra una herramienta en donde se averigua el tamaño de la huella ecológica personal a través de un test de cuatro módulos (energía, agua, transporte, y residuos) calculando el consumo energético familiar y persona, las unidades para medir la huella ecológica son kwh/año y kep/año. Por último, conforme al resultado, se arrojan sugerencias de consumo, así como exhortaciones a bajar los niveles de consumo de energía anual.

Se observa un instrumento que facilita rotundamente al cálculo de la huella ecológica personal de una manera electrónica y más rápida, sin la necesidad de calcularlo manualmente, servirá como antecedente, para adaptarlo al cálculo, pero del punto de vista restaurantero, utilizando como base los cuatro módulos vistos anteriormente.

En el artículo “Comida callejera” Larcher y Camerer (2015) señalan la creciente tendencia de la comida callejera en los últimos años en Europa, analizan el fenómeno en la cultura alimentaria occidental, las características, herramientas, utensilios utilizados en los puestos de comida, así como también las ideas de negocio, los vínculos de la gastronomía callejera con la era digital, y las perspectivas de estas en el diseño.

En este artículo se distingue la tendencia de la comida callejera desde un punto de vista del diseño, analizando, el cambio de vida alimentaria occidental en los últimos tiempos, teniendo menos tiempo para comer por el ritmo de vida tan rápido que se lleva, por lo tanto, la industria alimentaria ha tenido que evolucionar con esto, pero aún se requieren varias regulaciones que garanticen la calidad y la diversidad de la comida sin limitar el ámbito de la creatividad.

Para Schwanse (2014), es importante reducir el consumo de desechables en la zona metropolitana de la Ciudad de México, así como manifiesta una necesaria implementación de nuevas tecnologías, diseños y métodos para la recolección de la basura, también sugiere como principal obstáculo para el buen manejo de la basura, a la poca durabilidad de las alcaldías municipales ya que no se le pudo dar

continuidad a las políticas en la materia. Propone combinar el aprovechamiento energético que permiten los grandes rellenos sanitarios con usos como áreas verdes y parques, siempre y cuando se excluyan los riesgos a la salud pública.

Desde el 2014, se han hecho propuestas para un mejor manejo de los residuos y en este texto se puede dar cuenta de las problemáticas a las que se enfrentan, ante la incompetencia y falta de seguimiento de las autoridades, también cabe resaltar la importancia en materia de salud pública que conlleva las malas prácticas de los residuos sólidos, a la par implementar una inclusión de los rellenos sanitarios es una propuesta interesante a la que hay que prestarle atención.

En el reportaje “La comida callejera en México y sus nuevas tendencias” Xavier y Sibilla (2014) dan un panorama de los negocios en las calles de la ciudad, así como estadísticas del consumo per cápita de esta alternativa gastronómica, también se analizan las dos realidades de la comida callejera en la ciudad de México, por un lado, los puestos informales, que no están dados de alta en hacienda, no tienen ninguna regulación, ni certificación que avale al cliente que sus alimentos fueron correctamente manipulados, y por otro lado las nuevas tendencias de consumo con los llamados “food trucks” y todas las implicaciones que han traído a la industria.

En el texto de Xavier & Sibilla (2014) se enfatiza en las diferentes perspectivas que abundan en la comida callejera, es evidente que es una alternativa para los comensales capitalinos, por su rapidez y fácil acceso, así mismo se observa la evolución de los puestos tradicionales, uniéndose a las nuevas herramientas y tendencias del siglo, como el food truck “el Buen Bonito Bistrot” en donde además de maridajes con sus platillos gourmet, traen una propuesta ecológica, con su propia granja en Hidalgo, en donde se enfocan en la recuperación de especies y plantas, empezamos a notar el compromiso que tiene la gastronomía callejera con el medio ambiente.

En el artículo “Formación del Patrimonio del Valle de Toluca” Contreras, et al. (2010) se estudia el nacimiento de la gastronomía toluqueña a lo largo de los años, desde las épocas prehispánicas, hasta la época contemporánea, analizando recetarios,

cronistas y demás estudios a lo largo de la historia, observamos que el maíz, frijol, chile y calabaza siempre han estado presentes en la cocina de la capital del Estado de México, además los tlacoyos también se mencionan por primera vez en el subtítulo del “la gastronomía toluqueña: recetarios contemporáneos y etnografía”, en donde se describen los alimentos que se venden en el mercado de Santiago Tianguistenco.

Se observa como al pasar los años y diferentes adversidades, se sigue manteniendo la tradición del maíz a lo largo de la historia en la capital mexiquense, y esto se hace notar en sus platillos típicos afuera de sus mercados, en donde no pueden faltar las tradicionales gorditas y tlacoyos, cargados de historia y de sabor, en donde se percibe en el paladar ese mestizaje de la manteca de cerdo Europea y el maíz y frijol Azteca combinado con un condimentado sabor picante de la salsa verde o roja.

El año pasado se realizó la feria gastronómica “México en tus manos” Televisa Radio (2017) en Metepec, que consistió en invitar a más de 70 representantes de la cocina callejera de diversos estados de México de los que destacan Michoacán, Puebla, Veracruz, Oaxaca, Jalisco, Hidalgo, Yucatán, y Estado de México con sus diferentes opciones gastronómicas: carnitas, sopes, barbacoa, tamales, tlayudas, chalupas, chilaquiles, esquites y nieves. Como chefs invitados estuvieron Yuri De Gortari y Edmundo Escamilla, asistieron más de 15 mil personas.

A través de esta feria se identifica cómo ha ido en incremento la aceptación y divulgación de la comida callejera, así como el interés de la población en su consumo no solamente por la fácil accesibilidad y precio de estos antojitos, sino enalteciéndolos y degustándolos a la par de platillos más elaborados, además se puede rescatar, el interés de los chefs mexicanos en la difusión de estas preparaciones.

Según Vargas (2016) los mexicanos gustan de este tipo de comida por antojo, pero también intervienen factores como la falta de tiempo para prepararse alimentos, la cercanía del puesto a la casa o el trabajo y el precio accesible, también no importa el tipo de establecimiento, decoración, accesibilidad, etc. Además, enlista los 10

platillos tradicionales callejeros de la ciudad de México, teniendo en primer lugar los tlacoyos, seguidos por las quesadillas, gorditas, sopas, huaraches, flautas, caldo de gallina, elotes y esquites, tacos de canasta, y por último tacos al pastor.

En el trabajo “Estudio de la elaboración, consumo y potencial del tlacoyo de haba como propuesta de comida rápida en el municipio de Santiago Tianguistenco, México” Villavicencio Camacho, et al.(2014) se analiza la elaboración, consumo y potencial del tlacoyo de haba como propuesta de comida rápida a través de encuestas a productores y consumidores de tlacoyos de haba, los aspectos que se consideraron fueron forma de adquisición de la semilla de haba, tiempo y forma de elaboración, consumo, potencial como comida rápida, condiciones de higiene en la elaboración del tlacoyo, comercialización, potencial de venta, y costos de producción.

Lo que se observa en el estudio anterior es el potencial con el que cuentan los tlacoyos para poder competir en la industria de la comida rápida, las áreas de oportunidad en materia de higiene y presentación, así como también el punto de vista del consumidor para la mejora de este producto, en contra parte con el artículo de Vargas, podemos observar la diferentes posturas ante el consumo de tlacoyos entre la ciudad de México y el mercado de Santiago Tianguistenco, pero también las semejanzas que comparten en cuanto a procesos de elaboración e ingredientes.

Posteriormente en el artículo “Comida callejera: proveedores informales de servicios a la industria maquiladora en Nogales, Sonora” García y Lara (2000) se analizan las microempresas de alimentos en las cercanías de las maquiladoras de la Nogales Sonora y su relación con la fuerza de trabajo de la industria, adicionalmente se estudia la estructura organizacional y el funcionamiento de los negocios de comida callejera, así como también recomendaciones para mejorar la relación entre empresas maquiladoras, trabajadores industriales y micro negocios.

La importancia de las maquiladoras en la frontera es crucial para el sistema económico, pero al tener condiciones de trabajo poco favorables, como tener el tiempo suficiente para ir a comer, surge la necesidad de buscar otra manera de

alimentarse, viendo esta necesidad, surgen los micro negocios de alimentos para satisfacer la necesidad de los trabajadores de comer a un precio accesible y rápido, y como menciona el artículo, en este caso los negocios de comida lejos de generar ganancias elevadas, buscan la maximización de los ingresos del comerciante.

En otro orden, en la página de la Asociación Mexicana de Restaurantes se explica detalladamente el Proyecto de Norma Ambiental PROY-NADF-024-AMBT-2013 que consiste en la separación, clasificación, recolección selectiva y almacenamiento para el aprovechamiento y valorización de los residuos generados en el Distrito Federal, como vidrio, cartón residuos orgánicos, etc., también el principio de Basura Cero el cual consiste en disminuir, aprovechar y valorizar al máximo la cantidad de residuos que actualmente llegan a sitios de disposición final, a través de la reutilización, reciclaje y aprovechamiento energético. Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. (2014)

Por otra parte, en el estudio “Aprovechamiento Gastronómico de los Residuos Sólidos Generados en el Laboratorio de Alimentos y Bebidas de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM y un Restaurante” Rivera (2014) se hace una comparación de la generación y utilización de los residuos orgánicos, en donde se generaron nuevas propuestas gastronómicas. Por tal motivo se realizó un análisis microbiológico, pruebas discriminativas y hedónicas, con el fin de identificar si el producto fuese o no aceptado teniendo como resultado bajo criterios de inocuidad y sensoriales, como resultado se considera viable la reutilización de subproductos alimenticios en la elaboración y consumo de alimentos.

En el artículo “Overweight, obesity and the food service industry” Edwards, et al. (2005) analizan la reacción de la industria de los alimentos ante el gran incremento poblacional, y la capacidad de comprar alimentos en un mundo globalizado, así como también los problemas que trae como la obesidad, el sobrepeso y la generación excesiva de desechos, se concluye que no solo es culpa de la industria de servicios de alimentos, sino también de los consumidores son responsables de la situación actual.

A través de los estudios anteriores se puede rescatar la importancia de la utilización y separación de los residuos sólidos, así como su contra parte de producción de residuos de una escuela y un restaurante, pero también las semejanzas de emplear las técnicas de aprovechamiento de los residuos para la creación de un subproducto para el consumo humano, así como también el análisis de la industria de los servicios de alimentos y las posibles causas de los problemas de salud y ambientales en la industria.

En resumen, es un hecho que al inicio del siglo pasado la gastronomía estaba orientada a los sabores y la innovación de sofisticadas técnicas para la manipulación de los ingredientes, al terminar el siglo con el boom de la gastronomía molecular se tomaron en cuenta otros factores como la fusión de la química y la cocina para tener presentaciones más espectaculares, pero dejando de lado la reflexión de las repercusiones ambientales que esto traería. A inicios de este siglo los retos que se enfrentan son distintos ya que es la última oportunidad para “salvar” el planeta, por lo cual, es necesario que todas las ramas trabajen en sinergia y desde su trinchera para dar vuelta a los problema ambientales por tal motivo, se necesitan tomar urgentemente medidas en la gastronomía para reducir la huella ecológica, así como también acciones que ayuden disminuir los niveles de gases de efecto invernadero en México, además que los consumidores cada vez exigen productos amigables con el medio ambiente, así lo señala Kantar (2019) en donde el 71 por ciento de los mexicanos busca productos y embalajes reducidos, reutilizados o reciclados tanto como sea posible, en tanto que otro 45 por ciento compra a empresas que tienen una política ambiental clara y comprometida. La tendencia es cuestionar el consumo, además el 59% de los compradores entrevistados toma “pequeñas acciones” para usar menos recursos en su rutina diaria. Se observa que los consumidores están presionando cada vez a más industrias a optar por alternativas sustentables y esto ha cambiado el mercado al estar más informados toman decisiones más estudiadas acerca de su consumo diario.

V. OBJETIVOS

Objetivo general

Identificar alternativas sustentables de consumo para la creación de un restaurante de antojitos mexicanos en la ciudad de Toluca.

Objetivos específicos

Definir las características del mercado meta al que estará dirigido.

Identificar la viabilidad financiera.

Formular alternativas de bajo impacto ecológico en los antojitos mexicanos.

Seleccionar cuales son las alternativas sustentables adecuadas para un restaurante de antojitos mexicanos.

VI. PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL.

En México se recolectan diariamente 86 mil 343 toneladas de basura, ¿puede imaginar toda esa basura? Es decir, 770 gramos por persona, además a 87 de cada 100 personas de 18 a 65 años les interesa el cuidado del medio ambiente, pero sólo 31 lo practican. (INEGI, 2014), Por tal motivo es necesario incentivar a la gastronomía mexicana al mejor manejo de residuos orgánicos e inorgánicos ya que se estima que para el 2050 habrá más desechos plásticos en los océanos que peces, teniendo como principal contaminante el embalaje o empaquetado con 39,9% de basura encontrada en los océanos FAO (2017), por eso el H. Ayuntamiento de Toluca presentó una iniciativa en el 2019 para prohibir el uso de vasos, platos, cubiertos de unicel y bolsas plásticas, y el negocio que lo siga aplicando será acreedor de una multa, aunque se desconocen los impactos que tendrá en los negocios y consumidores y el rigor con el que se aplicará esta medida es un primer paso para la reducción de usos plásticos en la industria gastronómica, así como también al correcto manejo de los desperdicios orgánicos ya que los restaurantes en México desperdician 20.4 millones de toneladas cada año y representan impactos ambientales por uso inapropiado de agua y energía, esto

equivale a la generación de 36 millones de toneladas de dióxido de carbono (CO₂), un volumen similar a las emisiones generadas por 15.7 millones de vehículos anualmente. Asimismo, el agua que se utiliza en la producción de alimentos que terminan en desperdicio, es un volumen que asciende a más de 40 billones de litros y es similar al agua utilizada por todos los mexicanos en 2.4 años SEMARNAT (2017).

Por tal motivo y al ser visibles todas las problemáticas ambientales mundiales, la Organización de las Naciones Unidas(ONU) conmemora desde el 2016 el día de la gastronomía sostenible cuyo objetivo es sensibilizar a la ciudadanía acerca de la sobreexplotación de los cultivos, la población en aumento y la difícil producción de alimento suficiente para todo el planeta. Uno de los principales objetivos es “Hambre cero” cuya finalidad es poner fin al hambre, alcanzar la seguridad alimentaria, potenciar las prácticas agrícolas sustentables y mejorar la nutrición y como segundo objetivo es “producción y consumo responsables” enfocada a la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad” ONU (2016).

Pero también la gastronomía sustentable se basa en tres puntos: ambiental social y económico, en el modo de producir la materia prima, el transporte y la forma con la que se transforman en la cocina, sin dejar de lado el respeto a las tradiciones culinarias de cada región y personas que cultivan los alimentos (Saint-Gobain 2018).

Por otra parte los negocios de comida callejera representaron en el 2017 11 mil mdd, en donde la mayoría son negocios de antojitos mexicanos, se estima que será el segundo nicho más importante dentro de la industria de alimentos, solo detrás de los establecimientos llamados full service, como Vips, Chilis y Wings, con base en el tamaño total de la industria de servicios de alimentos en México (108 mil millones de dólares), el full service representa aproximadamente 26.6 por ciento y el informal 11.2 por ciento MILENIO (2018), Por tal motivo es fundamental en primera instancia promover el comercio formal de este segmento de negocios, y al ser el segundo comercio más importante se requieren estudios específicos acerca de la relación

con el medio ambiente de los negocios de comida callejera mexicana y su efecto en la sociedad.

Se infiere que al ser puestos informales no están entre sus prioridades el manejo adecuado de los desechos, así como la implementación de técnicas que reduzcan su impacto ecológico.

En adición Villavicencio, et al. (2014) afirman que en el mercado de Santiago Tianguistenco el 32% de las personas encuestadas prefieren comer antojitos mexicanos en un local que, en la calle, por higiene y mejor presentación, si añadimos los datos del INEGI “a 87 de cada 100 personas de 18 a 65 años les interesa el cuidado del medio ambiente”, manifestando un potencial de negocio importante en la conjunción de la gastronomía callejera y el interés de los mexicanos en el medio ambiente.

Además se requiere incentivar la ecología en la cocina, que trabajen en conjunto para reducir ese impacto que generamos al realizar las preparaciones cargadas de historia, sabores y patrimonio, pero que al mismo tiempo dejan una importante mancha ecológica, ¿Se ha preguntado cuanta basura generas al comprar unos chilaquiles por la mañana, unos tlacoyos, o cualquier otro antojito, el envase, los cubiertos desechables, el vaso de unicel para el atole o café, las servilletas y la bolsa de plástico para llevar todo?, y todas las repercusiones que ese antojito tiene sobre la tierra.

Por otra parte, los estudios acerca de la relación de la gastronomía y el medio ambiente tienen un déficit importante, ya que no hay estudios puntuales de la medición de producción de basura de un restaurante, así como el uso de los recursos, solo por poner un ejemplo. Por el momento es una problemática que se está a tiempo de tomar acciones de manera de prevención y contribuir al bienestar de nuestra comunidad, al dar la pauta para estudios posteriores en la materia de gastronomía sustentable.

Como apuntan Valdés y Sánchez (2012) las MiPyMe conforman una porción muy importante de la actividad económica, significando más del 90% de las empresas y generan más de la mitad del empleo que ofrece la actividad económica empresarial. Para la generalidad de estas economías constituyen un factor de gran dinamismo, brindando un componente de competencia, de ideas, productos y trabajos nuevos. Son la columna vertebral de la economía mexicana. Las micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMes) generan 72% del empleo y 52% del Producto Interno Bruto (PIB) del país.

En México hay más de 4 millones de microempresas, con una participación en el mercado equivalente al 97.3%, además un total de 111,958 pequeñas y medianas empresas (PyMES) con una participación del 2.7% en el mercado, dando un total de 4 millones 169 mil 677 micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMes), clasificados en los sectores de manufacturas, comercio y servicios (INEGI, 2018).

VII. FUNDAMENTACIÓN

Sustentabilidad

Sin lugar a duda la gastronomía no queda fuera de las problemáticas ambientales actuales al aportar el 2% anual del producto interno bruto (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2013), por tal motivo es un reto para los gastrónomos investigar, diseñar y plantear soluciones que cumplan los controles de calidad y pero que a la vez no comprometan la sustentabilidad ambiental.

La sustentabilidad ambiental es la habilidad de lograr la prosperidad económica sostenible en el tiempo, protegiendo al mismo tiempo los sistemas naturales el planeta y proveyendo una alta calidad de vida para las personas (Sepúlveda Aguirre, 2016) aterrizándolo en la gastronomía en la implementación de disminución de residuos, uso racional de los recursos, respeto a los productos de temporada y compromiso social para promover el comercio justo con productores y clientes para satisfacer las necesidades alimentarias actuales sin comprometer la necesidades de futuras generaciones Saint-Gobain (2018).

Estos retos han incentivado a emprendedores a abrir restaurantes sostenibles a lo largo de la república. Tan sólo en la Ciudad de México se pueden mencionar casos como el Máximo Bistrot, Café Ruta de la Seda o la cadena de restaurantes Ojo de Agua.

Algunos de los puntos principales para convertirse en un establecimiento sostenible según (Ríos, 2018) son la utilización de productos ecológicos (de temporada, obtenidos de productores locales, que no se encuentren a más de 100 km de distancia a fin de evitar el transporte), el trato justo a sus empleados, el diseño ecológico (eliminación de popotes, y unicel o aluminio para llevar la comida; muebles de materiales sustentables, fuentes de energía limpia) y el aprovechamiento de los residuos orgánicos (uso en composta o donación), por mencionar algunos.

Bajo esta premisa Sergio Gil creó la sociedad de Restaurantes Sostenibles/Apesafh, non profit, nacido en 2011 en Barcelona y consolidando en el período 2017-2018, que desea reunir a entidades, profesionales y empresas que comulguen con los principios del desarrollo sostenible en hostelería y en particular a los restaurantes que gestionan los recursos de modo que, tanto a nivel económico, social y medioambiental logren sus objetivos dividiendo la sociedad en tres pilares fundamentales (Producto, medio ambiente y sociedad) (Foro profesional de la restauración sostenible en una economía circular, 2018).

En primer lugar, en la división de producto se toman en cuenta valores como productos de proximidad 0km, de temporada y estacionalidad, alimentos ecológicos y comercio justo. En segundo puesto en planeta se toman en cuenta factores como eficiencia energética, gestión del agua, materiales y equipo de cocina, sistemas de gestión ambiental, logística y transporte, envases y embalajes, gestión de residuos, arquitectura sostenible, eco concepción y diseño y economía circular. Y por último sociedad que involucra alimentación saludable, responsabilidad social corporativa, marketing y comunicación y formación del personal.

En adición la principal característica de los alimentos 0Km consiste en reducir las distancias entre productor y consumidor para combatir la emisión de gases de efecto invernadero implicados en el cambio climático, promover el consumo de alimentos frescos con el consecuente beneficio en términos nutricionales, favorecer la economía y el empleo local al apoyar a pequeños y medianos productores, además de garantizar un precio adecuado para consumidor y productor, al eliminar los intermediarios de la comercialización, el transporte y la distribución del producto.

El movimiento a favor de los alimentos Kilómetro 0 hace énfasis en la oportunidad que representa para los productores locales la venta de productos de proximidad: “es una oportunidad para asegurarles un ingreso mayor o para facilitar el acceso al canal comercial de las medianas y grandes superficies a productores que de otra forma no tendrían posibilidad de acceder debido a su corta productividad”.

Además, los productos de temporada permiten ahorrar los costos de producción y limita el uso de la energía, e incluso promueve que cada vez haya más consumidores informados respecto al origen de los productos, los métodos de producción, la calidad de su alimentación y la seguridad alimentaria)Hablemos de campo, 2018)

Otra asociación que está tomando mucha fuerza en el Reino Unido desde el 2010 es “Sustainable Restaurant Association” en donde su principal objetivo es unir, orientar y comunicar el sector de la restauración sustentable a través de tres pilares:

Abastecimiento:

Productos locales y estacionales.

Servir más “veg” y carne de mejor calidad.(aumentarla porción de platos con verduras)

Fuente de pescado responsable (servir pescado capturado de forma sostenible)

Apoyo a los agricultores locales(productos de comercio justo y equitativo)

Sociedad:

Trato justo al personal (igualdad de capacitación y políticas claras para mantener a los empleados felices y productivos).

Apoyo a la comunidad (comprometerse con la comunidad local, con escuelas y organizaciones sin fines de lucro).

Alimentar sanamente a los comensales (ofrecer opciones de menú equilibradas, porciones razonables y opciones de cocina saludable)

Ambiente:

Valor de los recursos naturales (mejorar la eficiencia energética para ahorrar recursos, proteger el medio ambiente y gestionar el uso de agua).

Reducir, reutilizar, reciclar (administrar lo que entra y sale del restaurante para reducir el desperdicio y eliminar los desechos al vertedero).

No desperdiciar comida (Monitoreo, gestión en innovación para reducir el desperdicio de alimentos).

Sustainable Restaurant Association (2019)

Además de contar con un cuestionario rápido en donde se realiza una autoevaluación que ayuda a comprender y hacer un seguimiento de la sostenibilidad en el negocio.

Empresa

Una empresa es el conjunto de individuos que comparten objetivos con el fin de obtener beneficio, en palabras de Banda (2016) una empresa comprende una organización o institución, creada y formada por una persona o conjunto de personas, que se dedica a una actividad económica concreta para conseguir objetivos que luego se conviertan en beneficios, además es preciso hacer mención de los productos, bienes y servicios que ofrece a sus clientes; Además se clasifican

según la actividad al mercado que se dirigen, su tamaño, su forma jurídica y su ámbito de actuación.

Otra clasificación según Riquelme (2018) es:

Por la cantidad de trabajadores:

Microempresa (que ocupa entre 1 y 4 trabajadores);

Pequeña Empresa (que ocupa entre 5 y 49 trabajadores);

Mediana Empresa (que ocupa entre 50 y 199 trabajadores)

Gran Empresa (que ocupa más de 200 trabajadores)

Por su actividad económica:

Extractivas

Industriales o fabriles

Comerciales

Financieras

Empresas de Servicio Por su constitución patrimonial:

Públicas

Privadas

Empresas Mixtas Por su tipo de administración:

Autogestionadas

Empresas Centralizadas

Empresas Descentralizadas

Hetero gestionadas

En Mexico existen aproximadamente más de 500 mil empresas gastronómicas además de tener un valor del 15.3% del Producto Interno Bruto Turístico y del 1.3%

del PIB nacional, y ocupar el primer lugar en puestos remunerado dentro de la industria turística (Gob.mx, 2019).

Según Martínez (2019) de las más de 500 mil empresas gastronómicas se encuentran preparación de alimentos por encargo 7,223 y centros nocturnos, bares, cantinas y similares 7,224, 515,059 establecimientos dedicados exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de las cuales el primer lugar se lo lleva el giro dedicado a la preparación de antojitos, con 117,594 unidades económicas; en segundo lugar, están los restaurantes con preparación de tacos y tortas con 113,526; en tercer sitio se sitúan las cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares, con 58,639; en cuarto sitio, los restaurantes con preparación de alimentos a la carta o comida corrida, con 58,195; y en quinto sitio, los restaurantes con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hot dogs y pollos rostizados para llevar, con 55,029. Cinco estados concentran el 40% de los establecimientos antes mencionados: Estado de México (11.24%), Ciudad de México (9.94 por ciento), Jalisco (7.51 por ciento), Veracruz (6.70 por ciento), y Puebla (5.35 por ciento).

Por último, el sector de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas es líder en generación de empleo y autoempleo, con una participación porcentual del 24.8 por ciento; emplea a 1,433,448 personas, de las cuales el 57.5 por ciento son mujeres y 42.5 por ciento, hombres.

Plan de negocios

Para que una empresa tenga éxito, el emprendedor debe contar con herramientas que le faciliten la obtención de objetivos, una de esas herramientas es el plan de negocios que consiste en una serie de pasos para el nacimiento y desarrollo de un proyecto, analizando su viabilidad técnica económica y financiera, dicho en otras palabras es una metodología que sistematiza e integra las actividades que serán necesarias para que una idea de negocio se convierta en una empresa y que desprende unas expectativas que demuestran que es rentable.

Para García (2019) el plan de negocios debe de ser tentador (que incite al lector a valorar las posibilidades de entrar en el negocio), sugerente (tanto en el diseño exterior como interior), ocurrente, dinámico, preciso y explícito; como primer paso debe de incluir un resumen ejecutivo en donde no debe de ocupar más de una página, en donde van los datos más importantes del proyecto, seguido de la descripción, justificación y objetivos, añadiendo un estudio de mercado (segmentación, mercado meta, análisis de la industria, análisis DOFA y plan de mercadotecnia), organigrama, áreas funcionales de la empresa, estudio administrativo, estudio financiero, impacto y beneficio socioeconómico, impacto ambiental e impacto social.

En adición para (Crece Negocios, 2020) no existe un formato establecido para llevar a cabo un plan de negocios, se puede adaptar la estructura que mejor convenga de acuerdo a los objetivos que se quieren alcanzar, pero las secciones imprescindibles son:

El resumen ejecutivo

Definición del negocio

Estudio de mercado

Estudio técnico

Organización del negocio

Estudio de la inversión y financiamiento

Estudio de los ingresos y egresos

Evaluación financiera

Una de las principales ventajas de un plan de negocios en primer lugar es ver la viabilidad del proyecto a mediano y largo plazo, para así invertir o ahorrar tiempo y recursos para llevar a cabo dicho proyecto, además si el emprendedor busca un crédito para poner en marcha su idea, la mayoría de las instituciones financieras e

incubadoras solicitan como principal requisito un plan de negocios para analizar lo atractivo del negocio y la capacidad de pagar la deuda de dicho préstamo.

Se sugiere ser lo más claro, preciso y creativo al escribir el plan de negocios para que al lector le cause curiosidad e incite a leerlo.

VIII. METODOLOGÍA

Este trabajo se llevará a cabo a través de una metodología mixta (cuantitativa y cualitativa) ya que como señala (Caro González, et al., 2014) este tipo de metodología permite una mayor comprensión de los problemas estudiados, además genera un mayor impacto que las investigaciones que solo utilizan un solo método.

Para (Del Canto & Silva Silva, 2013) la metodología cualitativa es la recolección de datos para probar hipótesis con base a medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías, además se basa en la racionalidad y búsqueda de la certeza.

Se resume en los aspectos observables medibles además del análisis de datos a través de la estadística.

Por otro lado, la metodología cualitativa plantea que para entender la conducta humana es necesario hacerlo a través de su interpretación, además supone el diálogo entre los datos, la teoría y su reformulación en función de los datos/hallazgos. (Fassio, 2018)

Es necesario en un plan de negocios utilizar como instrumento una metodología mixta para unir los datos estadísticos con el comportamiento humano, y tener un análisis integral para que el emprendedor tome decisiones con más información,

El plan de negocios cuenta con 7 módulos vertebrales y cada módulo con subtemas:

Descripción y justificación de la empresa.

Proceso de producción o servicio.

Estudio de Mercado

Plan de mercadotecnia

Administración de los recursos humanos

Planeación financiera

Aspectos Legales.

Tabla 1.

Metodología para la descripción de un plan de negocios.

1.Descripción y justificación de la empresa	2.Proceso de producción o servicio.	3.Estudio de Mercado	4.Plan de mercadotecnia	5.Administración de los recursos humanos	6.Planeación financiera	7.Aspectos Legales.
1.1 Descripción de la necesidad detectada	2.1 Definición detallada del producto o servicio	3.1 Definición del producto o servicio	4.1 Estrategia de precio	5.1 responsables del proyecto	6.1 Inversión inicial	7.1 Constitución legal
1.2 Descripción del negocio	2.2 Proceso de producción	3.2 Sondeo de mercado	4.2 Promoción	5.2 Organigrama de la empresa	6.2 Estados financieros proyectados	7.2 Participación del capital de los socios.
1.3 Misión y visión	2.3 Ubicación y layout de la empresa	2.3 Análisis de la industria	4.3 Distribución	5.3 Descripción de los puestos	6.4 Plan de contingencia	7.3 Régimen fiscal

1.4 FODA	2.4 Sistema de calidad	2.4 Perfil del cliente y mercado meta	4.4 Plaza	5.4 Cantidad de personal y costo de nómina	6.5 Fuentes de financiamiento	7.4 Patentes, registros, uso de marcas registradas.
1.5 Planteamiento de estrategias y venta competitiva	2.5 Tecnología de información					7.5 Asociaciones con entidades
1.6 Modelo de negocio/cadena de valor						

(Tecnológico de Monterrey, 2010)

IX. CRONOGRAMA

Tabla 2.

	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Aprobación de Protocolo					
II.Análisis de la información					
III.Trabajo de campo					
IV.Análisis de los resultados					

	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
V.Integración del documento final					

X. RESULTADOS OBTENIDOS

Descripción del negocio.

Visión

Ser una empresa creadora de tendencias ecológicas en el ámbito de la gastronomía mexicana.

Misión

Ser una empresa comprometida con la sustentabilidad, preocupados por el medio ambiente, calidad de nuestros productos y nuestro personal, promoviendo el consumo de productos locales.

Valores

Respeto a la naturaleza.

Valorar y gestionar los recursos de manera eficiente para la reducción de desperdicios, así como también el correcto manejo de residuos.

Compromiso con nuestros colaboradores y proveedores

Ofrecer trato justo a nuestros colaboradores y proveedores, facilitar su capacitación con políticas claras para mantenerlos contentos y productivos.

Transparencia con nuestros colaboradores, proveedores y comensales.

Ser honestos con el equipo de trabajo, proveedores y comensales, informando la cantidad energética de nuestros productos, así como incentivar la alimentación balanceada.

Justicia con el equipo de trabajo, proveedores y comensales

Apoyo a la sociedad

Estar involucrados en los problemas de nuestra comunidad local, así como estar en contacto con organizaciones sin fines de lucro.

Agradecimiento

Comunicar nuestro agradecimiento con nuestro equipo de trabajo, proveedores y comensales.

Descripción del desarrollo tecnológico, producto y/o servicio

Zumí será un restaurante sustentable de antojitos tradicionales mexicanos, se comenzara eliminando el uso de carbón en la elaboración de las preparaciones, utilizando biogás, así como también elaborando una composta con los residuos orgánicos obtenidos de las mermas de la producción, se implementaran la utilización de desechables hechos a base de productos biodegradables como la fécula de maíz o de papa para los pedidos para llevar, se contarán con proveedores 0km para a disminución de los gases de efecto invernadero, también se desarrollará un menú alternativo de antojitos saludables y balanceados, por último se buscará estar involucrados en los problemas de la comunidad local.

Necesidades que atiende

Zumí busca crear satisfacción en las personas preocupadas y ocupadas por el medio ambiente a la hora de comer antojitos tradicionales con el sabor y

presentación tradicionales en el establecimiento, disminuyendo su huella ecológica cada vez que lo hacen.

Ventajas competitivas

- Ser pioneros en involucrar la gastronomía mexicana con la ecología.
- Ser la antojería con la menor huella ecológica a través de la implementación de alternativas sustentables en la producción, servicio y venta de nuestros productos.
- Menú elaborado con productos 0km(con proveedores locales).
- Conservar el sabor y la calidad de nuestros productos sin alterar el ecosistema local.
- Precio justo manteniendo la relación sabor-calidad-servicio.
- Tener un ambiente laboral humanitario.
- Compromiso con la comunidad.
- Establecer “antojito pendiente”: el cliente puede dejar un producto pagado para que posteriormente una persona con situación de calle o necesidad puedan recogerlo.
- Estudio de mercado

Nombre y logo

En el logo se puso el tridente de la gastronomía mexicana (maíz, frijol y chile) rodeando al símbolo mundial de ecología, lo que se pretende a través de este logo es comprometer a la gastronomía mexicana con la ecología.

El nombre de la empresa “ZUMI” ya que en mazahua significa Toluca, ya que el establecimiento se encontrará en una zona donde aún se conservan las etnias y la mazahua es una de las dominantes.

Logo



Figura 1.

Propuesta de valor

Zumí está enfocado en la producción de antojitos mexicanos a través de sal sustentabilidad, reduciendo nuestra huella ecológica, trato justo entre nuestros colaboradores y proveedores locales, y comprometidos con nuestra comunidad.

Objetivos de mercadotecnia

Producto: Iniciar con una gama de seis antojitos mexicanos cada uno con tres diferentes rellenos en el primer año de operación, así como un menú alternativo saludable.

Plaza: Aumentar la capacidad de comensales al doble, en un periodo de dos años.

Precio: Comenzar con un porcentaje de ganancia del 40% sobre el costo de producción hasta los seis meses.

Promoción: Alcanzar un total de 500 seguidores en nuestra página de Facebook en los primeros seis meses.

Abrir una sucursal en el año 2020 en la ciudad de Metepec.

Posicionarnos en la mente de nuestros clientes como el restaurante sustentable de antojitos en Toluca.

Segmentación y descripción del mercado meta

Estar enfocados a un segmento de mercado joven de 20 a 35 años, que gustan de la gastronomía mexicana y buscan un estilo de vida amigable con el medio ambiente sin descuidar la calidad.

Tabla 3.

Análisis de la competencia

Empresa	Producto o servicio	Ventajas	Desventajas
Vendedores ambulantes	Gorditas, Quesadillas, Garnachas	Bajo costo, tradición, fácil accesibilidad.	Falta de higiene y exceso de desperdicios
Antojerías	Gorditas, Quesadillas, Garnachas	Lugar establecido, facilidad de precios.	Exceso de desperdicios, mala ambientación, poco espacio, calidad mediocre
Merenderos	Garnachas, tortas, enchiladas, pambazos, sopes	Tradicionales, lugar establecido. Mejor servicio.	Solo abren de noche, Mayor precio.

Tabla 4.

Análisis FODA de la competencia.

Características	Merendero de allende	Menudería Jalisco	Merendero la Gloria	Puestos ambulantes	Escenarios
PRODUCTO					
Presentación	Fortaleza	Debilidad	Fortaleza	Debilidad	Amenaza
Tamaño	Debilidad	Fortaleza	Fortaleza	Debilidad	Amenaza
Calidad	Debilidad	Debilidad	Fortaleza	Debilidad	Amenaza
Temperatura	Debilidad	Fortaleza	Fortaleza	Fortaleza	Amenaza
Residuos	Debilidad	Debilidad	Debilidad	Debilidad	Ventaja
PRECIO					
Precio	Debilidad	Fortaleza	Fortaleza	Fortaleza	Amenaza
Descuentos	Debilidad	Debilidad	Debilidad	Debilidad	Ventaja
PLAZA					
Ambientación	Fortaleza	Debilidad	Fortaleza	Debilidad	Amenaza
Espacio	Fortaleza	Fortaleza	Fortaleza	Debilidad	Amenaza
PROMOCIÓN					
Campaña de publicidad en redes sociales	Debilidad	Debilidad	Debilidad	Debilidad	Debilidad

Plan de mercadotecnia.

Producto

Nuestros productos son antojitos mexicanos típicos los cuales conservan el sabor tradicional, pero sin dejar un impacto ambiental ya que se utilizará bio-gas en su elaboración, se harán compostas con los residuos orgánicos, para los antojitos para llevar se utilizarán platos desechables biodegradables, se reducirán las cantidades de agua utilizadas y aunado a esto los antojitos se elaborarán con ingredientes 0 km.

Menú

El menú esta diseñado con 17 rellenos, con los que se pueden preparar gorditas tlacoyos, tacos, quesadilla de harina, o sope para que el cliente pueda hacer combinaciones que quiera, además de contar con bebidas naturales edulzadas con esplenda

Se tomo como ejemplo para la presentación del menú los siguientes:



Precio

El precio se basa en lo que el mercado está dispuesto a pagar ya que en las encuestas realizadas el 50% de la población están dispuestos a pagar \$20 pesos por gorditas, quesadillas o sopes y el 36% están dispuestos a pagar hasta \$25, por lo que el precio de estos antojitos es de \$23.

Plaza

La antojería va a estar ubicada en Av. Juárez sur 608, Colonia Francisco Murguía, Toluca, Estado de México, México.

Es una forma de distribución directa donde se cuenta con un punto de venta, sin embargo, en el mediano plazo se incursionará en nuevos canales principalmente en aquellos de plataforma como Uber eats.

Promoción

POEM

POEM son las siglas en ingles de paid, owned y earned media, es decir contenido pagado, propio y ganado.

En el contenido pagado abarca publicidad en buscadores, social ads, en medios de comunicación, revistas especializadas y anuncios tradicionales. Por otro lado, el contenido propio es todo aquel contenido que la marca controla de manera absoluta, como página web, blog, redes sociales y tienda física. Por último, el contenido ganado es la presencia de la marca sin tener que pagar por ella, suele ser el resultado del contenido propio y pagado.(ONiad, 2019)

Tabla 5.

P	Anuncio en Facebook para llegar a 500 personas al día.
O	Publicidad en los artículos del establecimiento(platos, vasos, servilletas).

	Publicidad en la página oficial de Facebook e Instagram. Publicación de un blog.
EM	Generar la recomendación de boca en boca de los clientes. Obtener patrocinio de un blog gastronómico gracias a las opiniones de los clientes en la página de Facebook.

Customer Journey

El customer journey es una herramienta que nos permite conocer los puntos de contacto con el cliente, saber quién es, cuáles son sus necesidades y expectativas y que factores deciden su compra para generar valor, por lo cual en el caso de Zumi será de la siguiente manera.

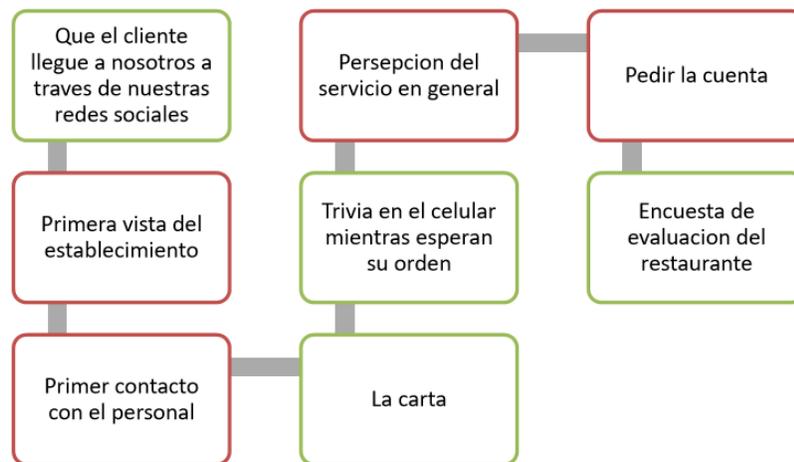


Figura 2.

Estudio administrativo

Organigrama y Áreas funcionales

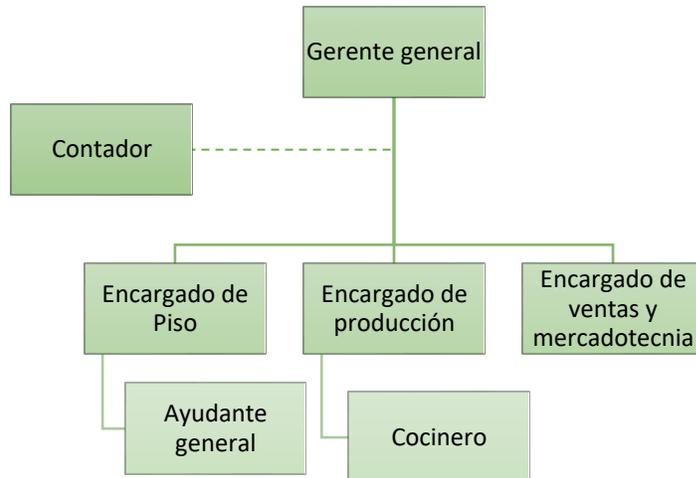


Figura 3.

Tabla 6.

Descripción de Puestos

PUESTO	PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	FUNCIONES	QUIENES LES REPORTAN
Gerente general	1	Supervisar las actividades relacionadas a la producción y servicio de alimentos, desarrollar procedimientos de operación, almacenar los insumos necesarios, manejo de inventario(insumos,	Encargado de piso, encargado de producción y encargado de ventas y mercadotecnia.

		recursos materiales), gestionar tramites gubernamentales, resolución de problemas(internos y clientes),administración de recursos humanos, asistir a cualquier otra área si se requiere,	
Encargado de Producción	1	Diseñar el menú, sugerir mejoras en el servicio y la producción, , preparación de alimentos y bebidas, solicitar requisiciones de insumos, responsable del equipo mayor y menor, supervisar limpieza del área de trabajo y del restaurante, reportar al gerente general los problemas relacionados en la producción y el restaurante en general, supervisar las tareas del cocinero.	Cocinero
Encargado de piso	1	Mantener limpio el restaurante así como abastecer las requisiciones del encargado de cocina,	Ayudante general

		así como abrir y cerrar el restaurante, supervisar las tareas del ayudante general, le reporta al gerente general	
Encargado de ventas y mercadotecnia	1	Trato con el cliente en la caja, encargado de diseñar y aplicar estrategias de mercadotecnia para posicionar la marca e incrementar las ventas, servicio al cliente(entrega de platillos), organizar juntas semanales con los encargados de cada departamento y el gerente para fijar objetivos, le reporta al gerente general.	-
Ayudante general	1	Realizar la limpieza del restaurante y su área de trabajo, Limpieza de la loza, Mantenimiento general del restaurante, reportar al encargado de piso, ayudar a surtir las requisiciones de cocina.	-
Cocinero	1	Preparación de alimentos y bebidas, Etiquetar y	-

		almacenar al terminar el turno las preparaciones sobrantes para el día siguiente, mantener higiene dentro de la cocina, ayudar al encargado de producción a la pre-elaboración de los alimentos, reportar al encargado de cocina.	
--	--	---	--

Tabla 7.

Perfil de Puestos

Puesto	Genero	Edad	Estado Civil	Nivel Académico	Requisitos
Gerente general	Indistinto	25 a 50 años	Indistinto	Licenciatura en gastronomía o relacionada.	Responsable, experiencia mínima de un año en un puesto gerencial dentro de la industria, asertivo, excelente presentación, ética profesional, Capacidad de construir confianza, emprendedor, conocimiento básico en Excel y computación, habilidades colaborativas, Inteligencia emocional, manejo de grupo, liderazgo, honestidad, valores

					de verdad y justicia, visionario, impulsor, y conciliador.
Encargado de cocina	Femenino	25 a 50 años	Indistinto	Licenciatura en gastronomía o relacionada.	Experiencia mínima de un año en un puesto similar, control de grupo, líder, inteligencia emocional, manejo básico de computación, trabajo bajo presión, experiencia estandarizando recetas, proyección de producción y manejo de mermas, excelente higiene personal.
Encargado de piso	Masculino	25 a 50 años	Indistinto	Licenciatura en gastronomía o relacionada.	Experiencia mínima de un año en un puesto similar, control de grupo, líder, inteligencia emocional, manejo básico de computación, trabajo bajo presión, habilidades colaborativas, excelente higiene personal.
Encargado de mercadotecnia	Femenino	25 a 50 años	Indistinto	Licenciatura en mercadotecnia	Experiencia mínima de seis meses, conocimiento avanzado de computación, manejo de datos, experiencia en servicio al cliente, amable, servicial, inteligencia emocional, colaborativo, excelente presentación.

Cocinero	Indistinto	25 a 40 años	Indistinto	Licenciatura en gastronomía o carrera técnica.	Disponibilidad de horario, experiencia comprobable de un año mínimo, conocimiento en manejo e higiene de alimentos, liderazgo, excelente higiene personal, conocimientos básicos en computación, manejo de estrés.
Ayudante general	Indistinto	18 a 35 años	Indistinto	Carrera técnica en gastronomía	Experiencia comprobable mínima de 6 meses en cocina, trabajo bajo presión, excelente presentación, manejo de estrés, disponibilidad de horario, don de servicio, eficiente, honesto, responsable y comprometido.

Tabla 8.

Determinación de sueldos mensual

Puesto	Numero de empleado	Sueldo Mensual	ISR	Seguro social	Total
Gerente general	1	\$9,300	\$801	\$500	\$7,999
Encargado de cocina	1	\$8,500	\$679	\$457	\$7,365
Encargado de piso	1	\$8,500	\$679	\$457	\$7,365

Encargado de ventas y mercadotecnia	1	\$8,500	\$679	\$457	\$7,365
Ayudante general	1	\$7,000	\$516	\$379	\$6,108
Cocinero	1	\$7,000	\$516	\$379	\$6,108
Total					\$42,310

Prestaciones de los empleados

El restaurante Zumí les otorgara a sus empleados:

1. IMSS
2. Prima vacacional
3. Aguinaldo
4. Bonos especiales de desempeño
5. INFONAVIT

Marco, constitución legal de la organización y régimen fiscal.

Organización legal: Nombre de la empresa o razón social: "Zumí antojería sustentable"

La organización de "Zumí antojería sustentable" estará sujeta a la ley de sociedades mercantiles, se constituirá como una sociedad anónima de capital variable por las ventajas para poder incrementar o reducir el número de socios, así como el capital.

Licencias y Permisos

Los requisitos que exige el municipio de Toluca son los siguientes:

1. Permiso de uso de suelo
2. Declaración de apertura de establecimientos mercantiles
3. Licencia de funcionamiento para la apertura de establecimiento comercial, industrial y/o de servicio de mediano y alto impacto.
4. Anuncio al exterior
5. Inscripción al registro federal de contribuyentes
6. Programa contra incendios
7. Salubridad

Al constituir una sociedad mercantil será necesario que la constituya un consejo de administración(los socios). En esta sección se disponen los requerimientos legales que debe identificar el emprendedor, estos requisitos los imponen las autoridades locales(municipios), gobierno estatal y federal.

Para efectos de “Zumí antojería sustentable” las autoridades competentes son las siguientes:

H. Ayuntamiento de Toluca

Ya que el establecimiento se encontrará en la jurisdicción del municipio de Toluca, por tal motivo se precisa acudir a la Dirección General de Desarrollo Urbano y Obras Públicas, donde se llenará una solicitud de factibilidad de uso específico de suelo. Además, se deberá acudir a la Dirección de Desarrollo Económico y Regulación de Comercio en el que se llenara un formato de requisitos para licencias de funcionamiento, el costo es de \$37.00 MXN, con un refrendo anual de \$19.00 MXN.

Secretaria de Relaciones Exteriores (SRE)

Acudir a esta Secretaría a tramitar el permiso de constitución de sociedad, marcado en el artículo 15 de la Ley de Inversión Extranjera. La solicitud se emite en la oficina del Jurídico, el cual tiene un costo de \$2,065.00 MXN, y consta de dos formatos, el primero para llenado de información para el permiso y el segundo de pago.

Notaria

Se solicita el formato para la constitución de la empresa, el costo de esta solicitud es de \$8,000.00 MXN, se requiere un capital mínimo de \$50,000.MXN, contar con un mínimo de dos socios, además de 5 posibles nombres para el establecimiento. Como requisitos se necesitan: INE de cada uno de los socios, Acta de nacimiento y CURP de cada uno.

Secretaria de Administración tributaria (SAT)

Se elabora vía internet en la página del SAT en el apartado de inscripción en el registro federal de contribuyentes (RFC), posteriormente se requiere concertar una cita y asistir en cualquier oficina de administración local de servicios al contribuyente dentro de los diez días siguientes al envío de la solicitud. Los documentos solicitados son los siguientes: Acta de nacimiento o CURP, comprobante de domicilio, Identificación personal, número de folio asignado, copia certificada del poder notarial que acredite la personalidad del representante legal. Al terminar el trámite se le otorgaran los siguientes documentos: copia de la solicitud e inscripción, cedula de identificación fiscal o constancia de registro, guía de obligaciones y acuse de inscripción al RFC y firma electrónica.

Secretaria de Salud (SS)

El trámite es presencial en la ventanilla de la secretaria de salud, se otorga el aviso de funcionamiento de establecimiento de bienes y servicios, los requisitos son: Llenar el formato en original y copia(se debe presentar en los primeros 10 días de operación, y firma autógrafa. La resolución del tramite es de un día, el costo es gratuito y la vigencia es indefinida mientras el establecimiento no vare de giro, de domicilio o de propietario.

Instituto Mexicano del Seguro social(IMSS)

Para dar de alta a los trabajadores en línea se requiere: Firma electrónica (proporcionada por el SAT), y el formato de aviso de inscripción al trabajador (original y dos copias). O se puede realizar de manera presencial en la subdelegación u oficina auxiliar de afiliación y cobranza que corresponda de acuerdo al domicilio fiscal, los requisitos son: RFC del domicilio fiscal y aviso de apertura del establecimiento(copia), comprobante de domicilio del centro de trabajo (original y copia), Croquis de localización del domicilio del centro de trabajo(original), identificación vigente del patrón(original y copia), Clave Única de Registro de Población CURP (copia), en caso de contar con representante legal, Poder Notarial para actos de dominio, de administración o poder especial en donde se especifique que puede realizar toda clase de trámites y firmar documentos ante el IMSS(original y copia), identificación oficial vigente del representante legal(original y copia), RFC del representante legal(original y copia), CURP del representante legal(original y copia) y Aviso de inscripción del trabajador.

Estudio Técnico

Descripción de la prestación del servicio



Figura 4.

Tabla 9.

Costo inicial del mobiliario

Producto	Unidades	Marca	Especificaciones	Imagen	Precio unitario	Total	
EQUIPO MAYOR							
Plancha	1	Rivam	Plancha con comal fabricado en placa negra con calibre 10, medidas totales de 1mt de largo x 90cm de ancho x 90 cm de altura, tres quemadores tipo (h).		\$ 3,790.00	\$ 3,790.00	
Estufa	1	Soluchef	Estufa de 4 hornillas de 20x20, medidas: 72cm largo x 72 cm x 90cm de altura.		\$ 2,688.00	\$ 2,688.00	
Mesa	2	Ferrinox	Acero inoxidable, 110cm de largo x 60cm de ancho x 90cm modelo MPCE110		\$ 3,000.00	\$ 6,000.00	
Barra(baño de maria)	1	INMENZA	electrico, medidas: 102x56x23, 18 recipientes de 10 cm de fondo		\$ 7,330.00	\$ 7,330.00	
Refrigerador	1	Daewoo	Medidas 164x 54.4x67.6		\$ 5,800.00	\$ 5,800.00	
Lavaderos /tarjas	1	Ferrinox	Medidas: largo 140cm x 70 cm de ancho x 90 cm, acero inoxidable		\$ 8,000.00	\$ 8,000.00	
Pistola para tarja	1	axcent	Modelo: fernanda, color plata, niquel satinado, medidas: ancho: 38 cm x 64 cm de largo x 64.5 cm de alto.		\$ 3,056.00	\$ 3,056.00	
Tapete antiderrapante	3	Uline	Espuma de pvc, 2m x 3, color negro, grosor 3/8"		\$ 440.00	\$ 1,320.00	\$ 37,984.00
EQUIPO MENOR							
Prensa para tortilla	1	central de abastos	Para hacer tortillas de 18.5 cm, aluminio con remaches reforzados, abre 180 grados		\$ 250.00	\$ 250.00	
Bubideras	2	Vasconia	budinera numero 34 acorazada, capacidad de 11 litros, medidas de 13 x37 x 45 cm		\$ 1,419.00	\$ 2,838.00	
Olla	2	Tavola	capacidaad 3 litros, medidas 6.5 x 27 cm, 2.1 mm de espesor, aluminio		\$ 400.00	\$ 800.00	
Licuadaora	1	Oster	Licuadaora oster cube 1.5 lt		\$ 469.00	\$ 469.00	
Cuchillo	2	Tramontina	Cuchillo chef tramontina cronos de acero inocidable, 8 pulgadas.		\$ 100.00	\$ 200.00	
Báscula	1	claro	Bascula digital electronica 40kg.		\$ 260.00	\$ 260.00	
Insertos policarbonato	10	Mayorista restaurantero	Inserto noveno de policarbonato de 4PG		\$ 55.00	\$ 550.00	
Insertos policarbonato negros	20	Mayorista restaurantero	Inserto de policarbonato 8PG		\$ 344.00	\$ 6,880.00	
Inserto de metal	20	Mayorista restaurantero	Inserto sexto x 6PG aceto inoxidable		\$ 183.00	\$ 3,660.00	
Cucharas	5	central de abastos	Cucharas de madera		\$ 10.00	\$ 50.00	

Los precios fueron capturados en el mes de mayo del 2020 en la ciudad de Toluca.

Requerimiento de Materia Prima

A continuación, se presentan los requerimientos de materia prima de los rellenos base para los antojitos, los precios fueron capturados en mayo del 2020. (Para mayor detalle consultar en el anexo)

Tabla 10.

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre		Relleno de haba		Clave		r004			
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción		30min							
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	Remojar una noche antes las habas en agua suficiente, posteriormente picar el jitomate y la cebolla, colar las habas y agregar todos los ingredientes a la olla express por 30 minutos, salar al final, licuar hasta alcanzar textura terza, checar sazón.	
I0022	Habas	Kg	1	1	100%	35	\$35.00		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0042	Epazote	Manojo	0.004	1	100%	7	\$0.03		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0038	Cebolla	Kg	0.01	1	100%	15	\$0.15		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.001	1	100%	15	\$0.02		
I0030	Hoja de ahuate	Kilo	0.001	1	100%	600	\$0.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
							Fotografía		
							Da Click		
							Total		
							\$35.84		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Palita de madera, inserto grande, Licuadora de inmersión, Olla express, plancha.	

Tabla 11.

RECETA ESTÁNDAR							Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de Frijoles		Clave	r005				
No. De Porciones	1		Clasificación de la Receta	Relleno				
Tamaño de la Porción	Grande		Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente		Tiempo de la Preparación	35min				
Tiempo de Cocción	27min							
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	
I0014	Frijoles	kilo	1	1	100%	32	\$32.00	
I0030	Hoja de ahuate	Kilo	0.001	1	100%	600	\$0.60	
I0078	Agua	Lt	0.05	19	100%	10	\$0.03	
I0004	Manteca	Kg	0.02	1	100%	20	\$0.40	
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01	
I0042	Epazote	Manojo	0.004	1	100%	7	\$0.03	
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03	
I0038	Cebolla	Kg	0.01	1	100%	15	\$0.15	
I0088	Ajo	Pz	0.01	1	80%	10	\$0.10	
I0071	Chile chipotle	Kg	0.08	1	100%	120	\$9.60	
-								
-								
-								
-								
-								
-								
-								
-								
-								
-								
-								
						Total	\$42.95	
Presentación								
Equipo/Loza para Preparación	Inserto grande			Equipo/utensilios para Preparación	Palita de madera, inserto grande, Licuadora de inmersión, budinera grande, plancha.			

Remojar una noche antes los frijoles en agua suficiente, posteriormente colar los frijoles y agregar junto con el chipotle y los condimentos a la olla express por 20 minutos, salar al final, licuar hasta alcanzar textura terza, en una budinera agregar la manteca con un poco de aceite cuando se encuentre caliente agregar los frijoles y sofreir por 7 minutos, revisar sazón y textura y de ser necesario corregir.

Fotografía

Da Click

Tabla 12.

RECETA ESTÁNDAR							Modo de Preparación	
Nombre		Relleno de alambre de res		Clave		r006		
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno		
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil		
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min		
Tiempo de Cocción		30min						
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	
I0076	Carne de res	Kilo	1	1	100%	170	\$170.00	
I0033	Pimiento verde	Kilo	0.3	1	95%	62	\$18.60	
I0005	Pimiento Rojo	Kilo	0.3	1	95%	79	\$23.70	
I0090	Pimiento Amarillo	Kilo	0.3	1	95%	79	\$23.70	
I0069	Salsa de soya	Lt	0.001	1.89	100%	185	\$0.10	
I0067	Queso Oaxaca	Kilo	0.15	1	100%	96	\$14.40	
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.001	1	100%	15	\$0.02	
I0088	Ajo	Pz	0.009	1	80%	10	\$0.09	
I0038	Cebolla	Kg	0.3	1	100%	15	\$4.50	
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03	
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01	
I0004	Manteca	Kg	0.02	1	100%	20	\$0.40	
I0059	Salsa Inglesa	L	0.01	1	100%	159	\$1.59	
-								
-								
-								
-								
-								
-								
-								
						Total	\$257.14	
Presentación								
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande			Equipo/utensilios para Preparación		Plancha,espatula,bowls,insertos,cuchillo.	

Picar en bastones los pimientos, en pluma la cebolla y el ajo finamente, agegar en la plancha la manteca y el aceite, ya caliente agregar la cebolla y el ajo,la carne y por ultimo los pimientos, sazonar con salsa de soya e inglesa, alfinal agregar el queso oaxaca.

Fotografia

Da Click

Tabla 15.

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre		Relleno de rajas con crema		Clave		r007			
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción		30min							
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar en bastones los chiles poblanos, en pluma la cebolla, finamente el ajo y desgranar los elotes, agregar en la olla el aceite, cuando este caliente agregar la cebolla y el ajo hasta acitronar, incorporar los chiles poblanos y los elotes, cocinar por 25min, vaciar la crema y la leche, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p>	
I0013	Chile poblano	Kg	1	0.97	89%	45	\$46.39		
I0066	Elote	kg	0.25	1	100%	15	\$3.75		
I0074	Crema	Litro	0.5	1	100%	50	\$25.00		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.005	1	100%	15	\$0.08		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0029	Leche	Lt	0.05	1	100%	15	\$0.75		
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
							Fotografía		
							Da Click		
							Total		
							\$76.02		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,olla grande,cucharas,cuchillo.	

Tabla 14.

Determinación de costos y Materia prima.

Los precios fueron capturados en mayo del 2020 en la ciudad de Toluca.

NOMBRE	UNIDAD	PESO BRUTO	PESO NETO	COSTO
Masa de maíz	Kg	1	1	\$ 10.00
Manteca	Kg	1	1	\$ 20.00
Agua	Lt	19	19	\$ 10.00
Habas	Kg	1	1	\$ 35.00
Sal	Kg	1	1	\$ 13.50
Epazote	Manojo	1	1	\$ 7.00
Leche	Lt	1	1	\$ 15.00
Pimienta	Gr	0.75	0.75	\$ 25.00
Chile pasilla seco	Kg	1	1	\$ 120.00
Nopales	Pz	9	9	\$ 22.00
Cebolla	Kg	1	1	\$ 15.00
Tomate	Kg	1	1	\$ 15.00
Ajo	Pz	1	0.8	\$ 10.00
Jitomate	Kg	1	1	\$ 15.00
servilleta	Pz	400	400	\$ 35.00
Bolsa de papel de estraza	Pz	100	100	\$ 30.00
pechuga de pollo	Pz	2	1.74	\$ 100.00
Mole verde	kg	1	1	\$ 100.00
Chile habanero	Kg	1	1	\$ 100.00
Chicharos	Kg	1	1	\$ 45.00
Chicharrón Prensado	Kg	1	1	\$ 70.00
Flor de calabaza	Kilo	1	1	\$ 60.00
Huitlacoche	Kg	1	1	\$ 40.00
Chile chipotle	Kg	1	1	\$ 120.00
Requesón	Kg	1	1	\$ 80.00
Zanahoria	Costal	18	1	\$ 20.00
Cilantro	Manojo	1	1	\$ 5.00
Chorizo Rojo	Kilo	1	1	\$ 120.00
Chorizo verde	Kilo	1	1	\$ 90.00
Papas	Kilo	1	1	\$ 30.00
Chicharrón	Kilo	1	1	\$ 60.00

Pepino	Kilo	1	1	\$ 17.00
Tamarindo	Kilo	1	1	\$ 50.00
Jamaica	Kilo	0.25	0.25	\$ 40.00
Poblano	Kilo	1	1	\$ 37.00
Queso ranchero	Kilo	1	1	\$ 100.00
Arroz	Kilo	1	1	\$ 22.00
Canela	Kilo	0.1	0.1	\$ 52.00
Limón	Kilo	1	1	\$ 20.00
Chocolate	Kilo	0.5	0.5	\$ 55.00
Café	Kilo	1	1	\$ 120.00
Aceite Vegetal	Litro	1	1	\$ 15.00
Queso Oaxaca	Kilo	1	1	\$ 120.00
Crema	Litro	1	1	\$ 50.00
carne de cerdo	kilo	1	1	\$ 80.00
lechuga	Pieza	1	1	\$ 11.00
chile piquín	kilo	1	1	\$ 110.00
orégano	kilo	1	1	\$ 130.00
Aguacate	kilo	1	1	\$ 50.00
Frijoles	kilo	1	1	\$ 32.00
Azúcar	kilo	1	1	\$ 22.00
Frijoles preparados	kilo	1	1	\$ 36.00
Chile serrano	kilo	1	1	\$ 40.00
Carne de res	Kilo	1	1	\$ 170.00
Pimiento verde	Kilo	1	0.95	\$ 62.00
Pimiento Rojo	Kilo	1	0.95	\$ 79.00
Pimiento Amarillo	Kilo	1	0.95	\$ 79.00
Hoja de aguacate	Kilo	1	1	\$ 600.00
Salsa de soya	Lt	1.89	1.89	\$ 185.00
Chile poblano	Kg	0.97	0.865	\$ 45.00
Elote	kg	1	1	\$ 15.00
Hoja santa	kg	1	1	\$ 600.00
chile Jalapeño	Kg	1	1	\$ 45.00
Col	KG	1	1	\$ 20.00
Salsa Inglesa	L	1	1	\$ 159.00
Chile de árbol	KG	1	1	\$ 160.00
Chile guajillo	KG	1	1	\$ 135.00
Soya	KG	1	1	\$ 33.00

Tortilla de Harina	PZA	10	10	\$ 10.00
Queso Tipo manchego rebanado	KG	1	1	\$ 150.00
Piña	KG	1	0.8	\$ 15.50
Queso rallado	KG	1	1	\$ 85.00
Tortillas de maíz	Pz	27	27	\$ 13.00
Chapulines	KG	1	1	\$ 300.00
Pasta mole rojo	KG	1	1	\$ 80.00
Totopos	KG	1	1	\$ 40.00
Stevia	KG	0.35	0.35	\$ 82.40
Leche evaporada	kg	0.36	0.36	\$ 14.00
Naranja	KG	1	0.9	\$ 21.00
Lima	kg	1	0.9	\$ 40.00
Chile morita	KG	1	1	\$ 200.00
Cacahuete	KG	1	1	\$ 75.00
Aceite de oliva	LT	1	1	\$ 172.00
Vinagre	LT	1	1	\$ 13.00
			TOTAL	\$ 6,344.40

Tabla 15.

Costos Fijos mensuales

Gasto		Importe
Sueldos		\$25,600.00
gerente general	\$ 9,300.00	
Cocinero	\$ 9,300.00	
Ayudante General	\$ 7,000.00	
Gastos administrativos		\$ 9,025.00
Renta del Local	\$ 4,000.00	
Electricidad	\$ 700.00	
Gasolina	\$ 800.00	
Papelería	\$ 125.00	
Agua	\$ 250.00	
Gas	\$ 1,500.00	
Mantenimiento	\$ 150.00	
Limpieza	\$ 100.00	
MRKT Digital	\$ 400.00	
Total		\$33,625.00

Políticas de precio

La estrategia de precio considera en lo que el cliente está dispuesto a pagar, como porcentaje mínimo de ganancia será el 30%.

Diseño y distribución de la planta.

A continuación, se plasma de manera aérea el diseño del restaurante, al ser un restaurante sustentable de comida rápida, la cocina estará abierta y se contará con cuatro mesas con cuatro sillas (16 asientos) para que se cuente con el espacio suficiente para tener una experiencia cómoda.



Figura 5.

1. entrada al restaurante
2. comedor
3. caja
4. cocina (estufa, tarja, refrigerador, plancha, maño maría)
5. entrega de ordenes
6. almacén
7. baño
8. módulo de desperdicio

Estudio Financiero

Tabla 16.

Estudio financiero

Nombre de la empresa	ZUMÍ antojería ecológica
Fecha de inicio de operaciones	1 de enero del 2021
Periodo del 1er año de operaciones	31 de diciembre de 2021
Periodo del 2do año de operaciones	2 de enero al 31 de diciembre del 2022
Periodo del 3er año de operaciones	3 de enero al 31 de diciembre del 2023

Resumen del Estudio Financiero

Tabla 17.

RESUMEN DEL ESTUDIO FINANCIERO

Inversión inicial	\$158,107.93
Gastos Fijos mensuales	\$ 56,825.00
Ventas mensuales para Punto de Equilibrio	\$ 1,185
Utilidad mensual esperada	\$ 10,000.00
Recuperación de la Inversion	0.41 Años 5 Meses

SOCIOS	Participación asignada
Socio 1	50%
Socio 2	50%

Cálculo de la inversión inicial

En los siguientes cuadros se presenta el total de costo de inicio de operaciones que suma \$158,107.93 MXN y el total de los costos iniciales en el primer mes como la contratación de servicios, licencias, etc., que asciende a \$26,400 MXN. Dando un total de: \$184,507.93 MXN como el dinero necesario para llevar a cabo este proyecto.

Tabla 18.

COSTO DE INICIO DE OPERACIONES		
INVERSION INICAL		
Acondicionamiento del local		\$ 40,000.00
Maquinaria		\$ 85,563.00
Equipo mayor	\$ 37,984.00	
Equipo menor	\$ 23,621.00	
Equipo de salón	\$ 23,958.00	
Equipo de cómputo		\$ 9,249.00
Inventario inicial		\$ 8,295.93
Efectivo de reserva		\$ 15,000
Total		\$ 158,107.93

Tabla 19.

GASTOS INICIALES		
Contratos de servicios		\$ 10,900.00
Contrato de electricidad	\$ 2,500.00	
Contrato de agua y drenaje	\$ 2,500.00	

contrato de teléfono	\$	900.00	
Contrato de gas	\$	1,000.00	
Contrato de renta	\$	4,000.00	
Gastos de constitución			\$ 14,500.00
Licencias y permisos	\$	5,000.00	
Notario público	\$	8,500.00	
Honorarios Profesionales	\$	1,000.00	
Promoción inicial			\$ 1,000
Publicidad en redes sociales	\$	1,000	
Total			\$ 26,400.00

Punto de equilibrio

A continuación, se presenta la tabla del cálculo del punto de equilibrio financiero por cada antojito, teniendo como resultado: \$111,149MXN, o 4,396 unidades mensuales.

Formula: $P.E = \text{Costos fijos mensuales} / (1 - (\text{costo variable} / \text{precio de venta}))$

Tabla 20.

RESUMEN DE LOS PUNTOS DE EQUILIBRIO				
PRODUCTO	Financiero	Unidades físicas		
		PUNTO DE EQUILIBRIO	Mensuales	Diarias
Tlacoyo o gordita de alambre de res	\$ 2,272		76	3
Tlacoyo o gordita de rajitas con crema	\$ 407		16	1
Tlacoyo o gordita de mole verde	\$ 1,203		46	2
Tlacoyo o gordita de requesón	\$ 662		26	1
Tlacoyo o gordita de huitlacoche	\$ 430		17	1
Tlacoyo o gordita de flor de calabaza	\$ 663		27	1
Tlacoyo o gordita sope de chorizo con papas.	\$ 1,113		45	1
Tlacoyo o gordita de tinga de pollo	\$ 581		23	1
Tlacoyo o gordita de chorizo verde	\$ 1,846		74	2
Tlacoyo o gordita de tinga de vegetales	\$ 356		14	0
Tlacoyo o gordita de pastor de soya	\$ 612		24	0.82
Tlacoyo o gordita de fajitas de vegetales	\$ 915		37	1
Tlacoyo o gordita de chicharrón prensado	\$ 750		30	1
Tlacoyo o gordita de jamaica	\$ 1,140		46	2

Gordita de haba	\$	151	9	0
Gordita de frijoles	\$	399	23	1
Tlacooyo o gordita de chapulines	\$	6,782	170	5.65
Quesadilla de alambre de res	\$	2,227	45	1.48
Quesadilla de rajas con crema	\$	1,010	29	0.96
Quesadilla de mole verde	\$	1,867	41	1.38
Quesadilla de requeson	\$	1,453	42	1.38
Quesadilla de Huitlacoche	\$	1,048	30	1.00
Quesadilla de flor de calabaza	\$	1,420	41	1.35
Quesadilla de chorizo con papas	\$	1,681	37	1.25
Quesadilla de tinga pollo	\$	1,312	37	1.25
Quesadilla de chorizo verde	\$	2,393	53	1.77
Quesadilla de tinga de vegetales	\$	924	26	0.88
Quesadilla de pastor de soya	\$	1,276	36	1.21
Quesadilla de fajitas de vegetales	\$	1,657	41	1.38
Quesadilla solo queso	\$	720	24	0.80
Quesadilla de Chicharrón prensado	\$	841	19	0.62
Quesadilla de jamaica	\$	2,304	66	2.19
Quesadilla de Habas	\$	587	20	0.65
Quesadilla de Frijoles	\$	994	33	1.10
Quesadilla de chapulines	\$	5,403	98	3.27
Sope de chicharron prensado	\$	1,490	43	1.42
Sope de alambre de res	\$	2,704	54	1.80
Sope de rajas con crema	\$	1,360	45	1.51
Sope de mole verde	\$	2,546	73	2.43
Sope de requeson	\$	1,609	46	1.53
sope de huitlacoche	\$	1,231	35	1.17
Sope de flor de calabaza	\$	1,578	45	1.50
Sope de chorizo con papas	\$	1,929	48	1.61
Sope de tinga de pollo	\$	1,478	42	1.41
Sope de chorizo verde	\$	2,692	67	2.24
Sope de Tinga de vegetales	\$	1,098	31	1.05
Sope de pastor de soya	\$	1,402	40	1.34
Sope de fajitas de vegetales	\$	2,014	58	1.92
Sope de haba	\$	971	32	1.08
Sope de frijoles	\$	1,399	70	2.33
Sope de jamaica	\$	3,122	104	3.47
Sope de chapulines	\$	5,445	91	3.03
Taco o tostada de chicharron prensado	\$	923	46	1.54
Taco o tostada de alambre de res	\$	3,499	140	4.67
Taco o tostada de rajas con crema	\$	786	39	1.31
Taco o tostada mole verde	\$	6,504	296	9.85

Taco o tostada de requesón	\$	1,753	88	2.92
Taco o tostada de Huitlacoche	\$	786	36	1.19
Taco tostada de flor de calabaza	\$	1,659	83	2.77
Taco o tostada de chorizo con papas	\$	2,722	109	3.63
Taco o tostada de tinga de pollo	\$	1,379	69	2.30
Taco o tostada de chorizo verde	\$	10,433	417	13.91
Taco o tostada de tinga de vegetales	\$	1,213	55	1.84
Taco o tostada de Pastor de soya	\$	1,199	60	2.00
Taco o tostada de jamaica	\$	1,310	58	1.93
Taco o tostada de fajitas de vegetales	\$	970	28	0.92
Taco o tostada de chapulines	\$	2,279	91	3.04
Taco de haba	\$	184	12	0.41
Taco de Frijoles	\$	651	50	1.67
Tlaxcalitos	\$	1,787	51	1.70
Enmoladas	\$	3,778	44	1.48
Enchiladas	\$	2,992	40	1.33
Chilaquiles	\$	2,676	36	1.19
Agua de jamaica.	\$	731	33	1.11
Agua de Horchata	\$	473	21	0.72
Agua de cítricos con pepino	\$	626	28	0.95
Tamarindo	\$	136	6	0.21
Frijoles	\$	1,185	34	1.13
Guacamole	\$	1,973	79	2.63
TOTAL	\$	111,149	4,396	147

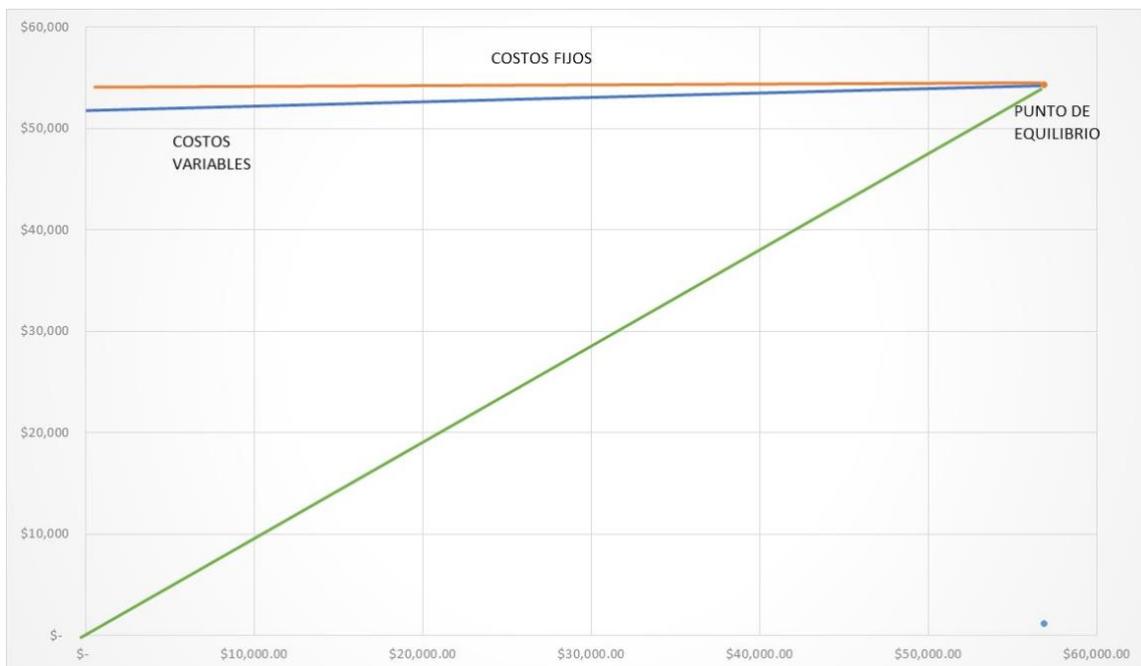


Figura 6.

Determinación de presupuesto de ventas mensual

A continuación, se presenta el cálculo del pronóstico de ventas mensual, tomando como referencia el punto de equilibrio y teniendo como utilidad deseada \$10,000.MXN.

Tabla 21.

DETERMINACIÓN DE PRESUPUESTO DE VENTA MENSUAL			
Ganancia Mensual esperada	\$	10,000.00	
	Ganancia	Unidades	Ventas Mensuales
Tlacoyo o gordita de alambre de res	\$	151.00	89 \$ 2,671.76
Tlacoyo o gordita de rajas con crema	\$	52.89	19 \$ 478.68
Tlacoyo o gordita de mole verde	\$	105.87	54 \$ 1,414.92
Tlacoyo o gordita de requesón	\$	73.92	31 \$ 778.66
Tlacoyo o gordita de huitlacoche	\$	55.08	20 \$ 505.84
Tlacoyo o gordita de flor de calabaza	\$	74.00	31 \$ 780.00
Tlacoyo o gordita sope de chorizo con papas.	\$	99.48	52 \$ 1,308.59
Tlacoyo o gordita de tinga de pollo	\$	67.94	27 \$ 683.71
Tlacoyo o gordita de chorizo verde	\$	124.63	87 \$ 2,171.13
Tlacoyo o gordita de tinga de vegetales	\$	47.80	17 \$ 418.30
Tlacoyo o gordita de pastor de soya	\$	70.28	29 \$ 719.89
Tlacoyo o gordita de fajitas de vegetales	\$	89.61	43 \$ 1,075.48
Tlacoyo o gorita de chicharron prensado	\$	79.83	35 \$ 881.42
Tlacoyo o gordita de jamaica	\$	100.69	54 \$ 1,340.38
Gordita de haba	\$	22.32	10 \$ 178.08
Gordita de frijoles	\$	46.50	28 \$ 469.60
Tlacoyo o gordita de chapulines	\$	254.52	199 \$ 7,975.72
Quesadilla de alambre de res	\$	199.04	52 \$ 2,619.28
Quesadilla de rajas con crema	\$	109.18	34 \$ 1,187.75
Quesadilla de mole verde	\$	172.67	49 \$ 2,195.54
Quesadilla de requeson	\$	134.34	49 \$ 1,708.51
Quesadilla de Huitlacoche	\$	111.69	35 \$ 1,232.80
Quesadilla de flor de calabaza	\$	132.72	48 \$ 1,669.78
Quesadilla de chorizo con papas	\$	163.21	44 \$ 1,977.40
Quesadilla de tinga pollo	\$	127.14	44 \$ 1,542.33
Quesadilla de chorizo verde	\$	195.24	63 \$ 2,814.48
Quesadilla de tinga de vegetales	\$	103.28	31 \$ 1,086.63
Quesadilla de pastor de soya	\$	125.20	43 \$ 1,500.10

Quesadilla de fajitas de vegetales	\$	153.34	49	\$	1,948.12
Quesadilla solo queso	\$	83.22	28	\$	846.47
Quesadilla de Chicharrón prensado	\$	105.22	22	\$	989.09
Quesadilla de jamaica	\$	166.69	77	\$	2,709.24
Quesadilla de Habas	\$	72.47	23	\$	690.47
Quesadilla de Frijoles	\$	101.66	39	\$	1,169.29
Quesadilla de chapulines	\$	303.05	116	\$	6,353.70
Sope de chicharron prensado	\$	136.12	50	\$	1,752.10
Sope de alambre de res	\$	218.61	64	\$	3,179.93
Sope de rajas con crema	\$	120.51	53	\$	1,599.90
Sope de mole verde	\$	173.48	86	\$	2,994.46
Sope de requeson	\$	141.53	54	\$	1,891.60
sope de huitlacoche	\$	122.69	41	\$	1,447.08
Sope deflor de calabaza	\$	140.16	53	\$	1,855.21
Sope de chorizo con papas	\$	165.64	57	\$	2,268.15
Sope de tinga de pollo	\$	135.55	50	\$	1,738.12
Sope de chorizo verde	\$	192.24	79	\$	3,166.16
Sope de Tinga de vegetales	\$	114.84	37	\$	1,291.38
Sope de pastor de soya	\$	131.83	47	\$	1,648.83
Sope de fajitas de vegetales	\$	157.39	68	\$	2,368.77
Sope de haba	\$	100.29	38	\$	1,142.33
Sope de frijoles	\$	97.62	82	\$	1,645.23
Sope de jamaica	\$	168.30	122	\$	3,671.47
Sope de chapulines	\$	322.13	107	\$	6,403.51
Taco o tostada de chicharron prensado	\$	81.04	54	\$	1,085.25
Taco o tostada de alambre de res	\$	152.21	165	\$	4,114.66
Taco o tostada de rajas con crema	\$	74.57	46	\$	924.49
Taco o tostada mole verde	\$	153.99	348	\$	7,648.22
Taco o tostada de requesón	\$	106.11	103	\$	2,061.28
Taco o tostada de Huitlacoche	\$	77.80	42	\$	923.93
Taco tostada de flor de calabaza	\$	104.09	98	\$	1,951.11
Taco o tostada de chorizo con papas	\$	142.18	128	\$	3,201.23
Taco o tostada de tinga de pollo	\$	97.05	81	\$	1,621.38
Taco o tostada de chorizo verde	\$	182.13	491	\$	12,269.28
Taco o tostada de tinga de vegetales	\$	97.05	65	\$	1,426.81
Taco o tostada de Pastor de soya	\$	91.55	70	\$	1,409.68
Taco o tostada de jamaica	\$	102.07	68	\$	1,541.10
Taco o tostada de fajitas de vegetales	\$	106.51	33	\$	1,141.20
Taco o tostada de chapulines	\$	134.42	107	\$	2,679.72
Taco de haba	\$	25.56	14	\$	216.37
Taco de Frijoles	\$	54.83	59	\$	765.85
Tlaxcalitos	\$	148.97	60	\$	2,101.53
Enmoladas	\$	337.98	52	\$	4,442.93
Enchiladas	\$	281.86	47	\$	3,518.37
Chilaquiles	\$	265.11	42	\$	3,147.13
Agua de jamaica.	\$	74.65	39	\$	859.40
Agua de Horchata	\$	56.69	25	\$	556.03
Agua de cítricos con pepino	\$	68.02	33	\$	735.80
Tamarindo	\$	21.03	7	\$	159.35
Frijoles	\$	120.10	40	\$	1,394.06
Guacamole	\$	127.79	93	\$	2,320.45
TOTAL	\$	10,000.00	5,170	\$	162,374.02

Balance general inicial

Tabla 22.

BALANCE GENERAL INICIAL AL 1° DE ENERO DE 2021			
ACTIVO		PASIVO	
Circulante		A corto plazo	
Caja	\$ 10,000.00	Sueldos por pagar	\$ 48,800.00
Bancos	\$ 5,000.00		
Inventario	\$ 8,295.93		
Total	\$ 23,295.93		
Fijo		A largo plazo	
Mobiliario y equipo de cocina	\$ 37,984.00	Creditos	\$ 31,621.59
Equipo menor	\$ 23,621.00		
Equipo de salón	\$ 23,958.00		
Equipo de computo	\$ 9,249.00		
Ambientación	\$ 40,000.00		
	\$ 134,812.00		
TOTAL ACTIVO	\$ 158,107.93	PASIVO	\$ 158,107.93
		MAS CAPITAL	

Depreciación de activos fijos

Tabla 23.

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			
Equipo	Año		
	2020	2021	2022
Mobiliario y equipo de cocina	\$ 7,596.80	\$ 7,596.80	\$ 7,596.80
Equipo menor	\$ -	\$ -	\$ -
Equipo de salón	\$ 4,791.60	\$ 4,791.60	\$ 4,791.60
Equipo de computo	\$ 2,774.70	\$ 2,774.70	\$ 2,774.70
Ambientación	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00
	1	2	3
Valor de salvamento del equipo			
Mobiliario y equipo de cocina	\$ 30,387.20	\$ 22,790.40	\$ 15,193.60
Equipo menor	\$ -	\$ -	\$ -
Equipo de salón	\$ 19,166.40	\$ 28,400.80	\$ 23,609.20
Equipo de computo	\$ 6,474.30	\$ 32,434.60	\$ 29,659.90
Ambientación	\$ 30,000.00	\$ 17,984.00	\$ 7,984.00
TOTALES	\$ 86,027.90	\$ 101,609.80	\$ 76,446.70

Estado de resultados anual.

Tabla 24.

	ESTADO DE RESULTADOS ANUAL			
	2020	2021	2022	2023
VENTAS	\$ 1,948,488	\$ 2,182,307	\$ 2,240,761	\$ 2,299,216
Costo de Ventas	\$ 952,324.00	\$ 1,066,602.88	\$ 1,095,172.60	\$ 1,123,742.32
Utilidad bruta	\$ 996,164	\$ 1,115,704	\$ 1,145,589	\$ 1,175,474
Gastos de operación	\$ 681,900	\$ 763,728	\$ 784,185	\$ 804,642
Utilidad antes de impuestos	\$ 314,264	\$ 351,976	\$ 361,404	\$ 370,832
ISR (RIF)	\$ -	\$ 35,198	\$ 72,281	\$ 111,250
Utilidad Neta	\$ 314,264	\$ 316,778	\$ 289,123	\$ 259,582

Determinación de ingresos

Tabla 25.

DETERMINACIÓN DE INGRESOS				
Año	2020	2021	2022	2023
Incremento	Año base	12%	15%	18%
	\$ 1,948,488	\$ 2,182,307	\$ 2,240,761	\$ 2,299,216

Flujo de efectivo

Tabla 26.

FLUJO DE EFECTIVO				
	2020	2021	2022	2023
Saldo inicial (caja)	\$ 15,000	\$ 345,627.35	\$ 795,794.42	\$ 1,275,846.41
Entrada de efectivo				
Ventas de contado	\$ 1,948,488	\$ 2,182,307	\$ 2,240,761	\$ 2,299,216
Credito bancario	-	-	-	-
Depresación acumulada	\$ 15,163.10	\$ 15,163	\$ 15,163	\$ 15,163
Total de entradas	\$ 1,963,651.35	\$ 2,197,469.94	\$ 2,255,925	\$ 2,314,379
Efectivo disponible	\$ 1,978,651.35	\$ 2,543,097.30	\$ 3,051,719.01	\$ 3,590,225.65
Salida de efectivo				
Compras de contado	\$ 952,324.00	\$ 1,066,602.88	\$ 1,095,172.60	\$ 1,123,742.32
Compras de credito	-	-	-	-
Publicidad	\$ 4,800.00	\$ 4,800.00	\$ 4,800.00	\$ 4,800.00
Servicios	\$ 40,500.00	\$ 40,500.00	\$ 40,500.00	\$ 40,500.00
Sueldos	\$ 585,600.00	\$ 585,600.00	\$ 585,600.00	\$ 585,600.00
Renta del local	\$ 48,000.00	\$ 48,000.00	\$ 48,000.00	\$ 48,000.00
Mantenimiento	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00
Pago de credito	-	-	-	-
Total de saldos de efectivo	\$ 1,633,024.00	\$ 1,747,302.88	\$ 1,775,872.60	\$ 1,804,442.32
Saldo Final	\$ 345,627.35	\$ 795,794.42	\$ 1,275,846.41	\$ 1,785,783.33

Periodo de recuperación

Liquidez

La capacidad de un activo para convertirse en dinero, que en este caso es de .9 lo que significa que se debe incrementar el activo corriente para que exista el dinero suficiente para pagar las deudas a corto plazo.

Activo circulante: \$ 23,295.93

Pasivo circulante: \$ 25,600

Activo circulante/ Pasivo circulante: 23,295.93/ 25,600: .90

Acidez

La capacidad para solventar las deudas a corto plazo con los recursos propios sin disponer del inventario a corto plazo, es decir que por cada peso que se tiene de deuda a corto plazo se cuenta con .58 centavos para pagarla.

Activo circulante: \$ 23,295.93 Inventario: \$ 8,295.93 Pasivo circulante: \$ 25,600

Activo circulante – Inventario/ Pasivo circulante= .58

Valor actual neto

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+k)^t} - I_0$$

Vt: representa los flujos de caja en periodo t = \$10,000.
I₀: es el valor de la inversión inicial = \$158,107.93
n: 7 meses
k: tipo de interés = 6%

VAN= \$108,741.0266

Cuando el VAN es mayor cero significa que la inversión producirá ganancias y será un proyecto rentable.

XI. MECANISMOS DE TRANSFERENCIA

Como se ha visto anteriormente el mundo se está enfrentando a grandes retos para revertir los daños causados por el cambio climático y siguiendo esta tendencia el sector gastronómico mexicano no se puede quedar atrás por tal motivo la manera en que se llevará a la práctica este proyecto será a través de la incubadora de empresas de la Universidad Autónoma del Estado de México ya que “brindan el soporte necesario a emprendedores—empresarios (universitarios y no universitarios)

para el arranque y desarrollo de empresas exitosas, financieramente viables, autosuficientes y generadoras de empleos, a través del Modelo de Atención Empresarial UAEM” además de brindar capacitación empresarial. (UAEM, 2020)

También el proyecto se dará a conocer a través del repositorio institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México.

X.II. CONCLUSIONES

De acuerdo con el estudio realizado se concluye la importancia de la sustentabilidad en las empresas gastronómicas, ya que los problemas ambientales son nuestro presente, y sin lugar a duda tenemos que tomar como ejemplo a las industrias de primer mundo, tomar sus modelos sustentables y tropicalizarlos a nuestras cocinas, como este plan de negocios, el cual está basado en los manuales de “Sustainable Restaurant Association”, una organización inglesa que otorga una certificación a los restaurantes que sigan sus diferentes manuales sostenibles para reducir la huella ecológica producida por la industria gastronómica a través de tres ejes fundamentales: abastecimiento (productos 0km), sociedad(trato justo con los proveedores, ayuda a la comunidad) y ambiente(manejo responsable de desechos, no desperdiciar comida, etc), así como orientación y capacitación continua.

Además se tomó en cuenta la encuesta del INEGI del 2014 en donde arrojó que 87 de cada 100 mexicanos de 18 a 65 años están interesados en los temas relacionados al medio ambiente y calentamiento global, pero solo 31 toman acciones significativas, es por eso que se identificó un área de oportunidad para la creación del plan de negocios de “zumí antojería sustentable” y ofrecer una alternativa sustentable sin modificar el sabor ni experiencia a los comensales en la ciudad de Toluca tomando como principales valores el respeto a la naturaleza, transparencia con el equipo de trabajo y clientes.

Las ventajas competitivas son: ser la antojería con la menor huella ecológica, menú elaborado con productos 0km, un ambiente laboral humanitario, compromiso con la comunidad y precio justo manteniendo relación sabor-calidad-servicio.

En cuanto a la segmentación de mercado estará enfocada a jóvenes de 20 a 35 años que gustan de la gastronomía mexicana y buscan un estilo de vida amigable con el medio ambiente y se lograra a través de la promoción en redes sociales ya que significa un costo beneficio mejor que la publicidad tradicional.

En el estudio técnico se diseñó el menú de acuerdo a los proveedores 0km con 17 rellenos con los que se pueden preparar gorditas, tlacoyos, tacos, quesadillas de harina o sopes y cuatro bebidas naturales.

En el estudio administrativo se concluye que se necesitarán contratar 6 personas de las cuales un puesto será gerencial, tres como encargados, dos como ayudantes y como staff el área de contabilidad, además se evaluaron todos los permisos necesarios para la apertura del restaurant.

En el estudio financiero se concluye que se requerirá una inversión inicial de \$158,107.93 MXN con un tiempo de retorno de 5 meses, aportada por dos socios, teniendo como punto de equilibrio financiero \$111,149 MXN, que representa 4,396 unidades por mes o 147 por día, se proyecta tener una utilidad mensual de \$10,000 MXN, con un Valor actual neto de \$108,741.02, que representa la viabilidad del proyecto al ser el resultado mayor a cero.

Por lo tanto es totalmente viable el proyecto “zumí antojería sustentable” en la ciudad de Toluca y probablemente sea un proyecto exitoso al seguir de manera disciplinada y estructurada cada paso de un plan de negocios.

XIII. IMPACTO

Este trabajo busca encontrar alternativas sustentables en la oferta gastronómica de la ciudad de Toluca sin afectar el sabor de los alimentos, trato justo con los proveedores y apoyo a la comunidad, además de concientizar a los gastronomos el impacto que genera la gastronomía en el medio ambiente cuestionando paradigmas de la cocina clásica teniendo como principal objetivo la sustentabilidad además sentar las bases para que se realicen posteriores investigaciones en la relación de la sustentabilidad y el medio ambiente.

XIV. BIBLIOGRAFÍA

Arturo K. (2020). "¿Qué es un plan de negocios y cómo hacer uno? (incluye estructura y ejemplo)". Pagina web. México: Crece Negocios. Disponible en: <https://www.crecenegocios.com/plan-de-negocios/> [consultado: 6 abril 2020].

Asociacion Mexicana de Restaurantes, A.C. (2014). *amrg.org.mx*. Obtenido de <http://amr.org.mx/noticias.phtml?id=138>

Banda, J. (2016). *Economía Simple*. Recuperado el 18 de marzo de 2020, de <https://www.economiasimple.net/glosario/empresa>

Caro González, F., García Gordillo, M. d. M. & Bezunartea Valencia, (2014), "La metodología mixta de investigación aplicada a la perspectiva de género en la prensa escrita." *Palabra Clave.*, núm. 17(3), pp. 828-853.

Contreras, R., Viesca González , C., & Hernández Téllez. (2 de 7 de 2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva*, 17.

Del Canto, E. & Silva Silva, A. (2013), "Metodología cuantitativa: abordaje desde la complementariedad en ciencias sociales." *Ciencias Sociales*. Volumen III, pp. 25-34.

Diputación Foral del Bizkaia, Global Action Plan y Fundación Vida Sostenible. (2017). *www.tuhuellaecologica.org*. Recuperado el 31 de Agosto de 2018

Diputación Foral del Bizkaia, Global Action Plan y Fundación Vida Sostenible. (s.f.). *www.tuhuellaecologica.org*. Recuperado el 31 de Agosto de 2018

Edwards, J. S., Engström, K., & Hartwell, H. (2005). Overweight, obesity and the food service industry. *Food Service Technology*, 17.

El economista. (2019). *El economista*. Recuperado el 23 de marzo de 2020, de <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Industria-restaurantera-recupera-crecimiento-en-primer-trimestre-del-ano-20190421-0008.html>

Excelsior. (2016). *Excelsior.com.mx*. Recuperado el 17 de marzo de 2020, de <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/04/22/1088162#imagen-3>

FAO. (2017). *informe sobre la presencia de microplásticos*. Roma.

Fassio, Adrina, (2018). "Reflexiones acerca de la metodología cualitativa para el estudio de las organizaciones". *Ciencias Administrativas*. Núm 12.

Fiala, Nathan, (2009), *Investigación y ciencia*. Documento electrónico. Disponible en: <https://www.investigacionyciencia.es/revistas/investigacion-y-ciencia/singularidades-desnudas-481/alimentacin-y-efecto-invernadero-1353>
[Consultado el 18 febrero 2020].

Foro profesional de la restauración sostenible en una economía circular. (2018). *Restaurantes sostenibles*. Recuperado el 2 de marzo de 2020, de <https://www.restaurantessostenibles.com/>

García Méndez, I. (2019). *Emprendedores.es*. Recuperado el 18 de marzo de 2020, de <https://www.emprendedores.es/crear-una-empresa/a77300/como-elaborar-un-plan-de-negocio/>

García, H., & Lara, F. (jul/dic. de 2000). Comida callejera: proveedores informales de servicios a la industria maquiladora en Nogales, Sonora. *Región y sociedad*, 12(20).

Gob.mx. (2019). *Gobierno de México*. Recuperado el 23 de marzo de 2020, de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/la-industria-restaurantera-aporta-el-15-3-por-ciento-del-pib-turistico-en-mexico>

Gómez Gutiérrez, C. (s.f.). *El desarrollo sostenible: conceptos basicos, alcance y criterios de evaluacion*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Havana/pdf/Cap3.pdf>

Gudynas, E. (2011). Desarrollo y sustentabilidad Ambiental: Diversidad de posturas, tensiones persistentes. (Castellano, A. Matarán Ruíz, & F. López, Edits.) *La tierra no es muda: diálogos entre el desarrollo sostenible y el postdesarrollo.*, 69-93.

Hablemos de campo. (2018). *Hablemos del campo*. Recuperado el 2 de marzo de 2020, de <https://www.hablemosdelcampo.com/>

INEGI. (16 de Mayo de 2014). *Cuentame inegi*. Recuperado el 11 de septiembre de 2018, de <http://cuentame.inegi.org.mx/territorio/ambiente/basura.aspx?tema=T>

INEGI. (2018). *Encuesta Nacional sobre Productividad y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas(ENAPROCE)*. Recuperado el 12 de agosto del 2020, de <https://www.inegi.org.mx/programas/enaproce/2018/>.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2013). *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. Recuperado el 2 de marzo de 2019, de <https://www.inegi.org.mx/>

Kantar. (2019). *Mexican Consumer, Shopper and Retail*. Ciudad de México: Kantar.

Larcher, C., & Camerer, S. (2015). Comida Callejera. *RACO*, 7.

Martínez, L. (2019). *Lider Empresarial*. Recuperado el 23 de marzo de 2020, de <https://www.liderempresarial.com/industria-restaurantera>

MILENIO. (25 de 07 de 2018). En 2017 la comida callejera generará más de 11 mil mdd. pág. 2.

Molina, L. (14 de Febrero de 2018). *Ecología Verde*. Obtenido de https://www.ecologiaverde.com/desarrollo-sostenible-definicion-y-ejemplos-1106.html#anchor_1.

Naciones Unidas. (5 de septiembre de 2015). *Objetivos para el Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/la-asamblea-general-adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible/>

ONaid. (2019). *POEM: la integración de medios*. Blog web. Los angeles California. Disponible en: <https://oniad.com/aprende-marketing/poem-la-integracion-de-medios/>

ONU. (2016). *Gastronomía Sustentable*.

Padilla, W. F. (octubre de 2019). *Incidencia del cambio climático en los sistemas agroalimentarios y sus afectaciones en la planificación del turismo gastronómico*. Recuperado el 18 de febrero de 2020, de <http://turpade.com/noticia.asp?IDArticulo=84&IDGrupo=3>

Ríos, J. (2018). Ecofrinfly los restaurantes del futuro. *Cambio*.

Riquelme, M. (2018). *web y empresas*. Recuperado el 18 de marzo de 2020, de <https://www.webyempresas.com/como-se-clasifican-las-empresas/>

Rivera, C. A. (2014). *Aprovechamiento gastronómico de los residuos sólidos generados en el laboratorio de alimentos y bebidas de la licenciatura en gastronomía de la UAEM y un restaurante*. (F. d. Química, Ed.) Toluca, Estado de México, México: UAEM.

Róger, M. C. (2 de Marzo de 2007). Algunos aspectos de la huella ecológica. *Intersedes, revista de las sedes regionales*, VIII(14), 11-25.

Saint-Gobain. (2018). <https://www.saint-gobain.com.mx/>. Recuperado el 18 de marzo de 2020, de <https://www.saint-gobain.com.mx/gastronomia-sustentable-en-que-consiste>

Schwanse, E. (Mayo de 2014). La basura : un reto y una oportunidad para la zona metropolitana de la Ciudad de México. (UNAM, Ed.) *Interdisciplina*, vol.2(2).

SEMARNAT. (2017). *Estrategia Nacional para Evitar Desperdicio de Alimentos*. Ciudad de México: gob.mx.

Sepúlveda Aguirre, J. A. (2016). Sustentabilidad ambiental: referente esencial para el desarrollo regional. *Producción+Limpia*, 11(2).

Solís Segura, L. M., & López Arriaga, J. A. (2003). *Principios básicos de contaminación ambiental* (Dirección de Vinculación Investigación-Sociedad de la Coordinación General de Investigación y Estudios Avanzados de la UAEM ed.). Toluca: Emahaia.

Sustainable Restaurant Association. (2019). *Food Made Good*. Recuperado el 23 de marzo de 2020, de <https://foodmadegood.org>

Tecnológico de Monterrey (2010). *Metodología para generar un plan de negocios*, Ciudad de México: Observatorio estrategico tecnológico.

Televisa Radio. (15 de Febrero de 2017). *México con las manos.com*. Obtenido de <http://mexicoconlasmanos.com/>

UAEM, 2020. *Secretaría de extensión y vinculación*. [En línea] Available at: <http://sev.uaemex.mx/index.php/atencion-a-empresas/atencion-a-empresas/red-de-incubadoras> [Último acceso: 3 abril 2020].

Valdés Díaz de Villegas, J. A., & Sánchez Soto, G. A. (2012). LAS MIPYMES EN EL CONTEXTO MUNDIAL: SUS PARTICULARIDADES EN MÉXICO. *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, VII(14), 126-156.

Vargas., X. G. (2016). 10 platillos tradicionales de la comida callejera de la Ciudad de México. (C. d. Juana, Ed.) *Claustronomía*.

Villavicencio Camacho, M., Mejia Reynoso, M. L., Guadarrama Guadarrama, E. & López Rodríguez, M., 2014. *Estudio de la elaboración, consumo y potencial del tlacoyo de haba como propuesta de comida rápida en el municipio de Santiago Tianguistenco México*. Toluca(Estado de México): Universidad Autono

Wackernagel, M., 2001. *Nuestra huella ecológica reduciendo el impacto humano sobre la tierra..* primera ed. Gabriole Island(Columbia Britanica): LOM.

Xavier, Mariana. & Sibilla, Juan Pablo., 2014. La comida callejera en México y sus nuevas tendencias.. *Difusor Ibero*, 8 Diciembre.

XV.ANEXOS

Recetas estándar de rellenos

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre		Relleno de haba		Clave		r004			
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción		30min							
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Remojar una noche antes las habas en agua suficiente, posteriormente picar el jitomate y la cebolla, colar las habas y agregar todos los ingredientes a la olla express por 30 minutos, salar al final, licuar hasta alcanzar textura terza, checar sazón.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0022	Habas	Kg	1	1	100%	35	\$35.00		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0042	Epazote	Manojo	0.004	1	100%	7	\$0.03		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0038	Cebolla	Kg	0.01	1	100%	15	\$0.15		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.001	1	100%	15	\$0.02		
I0030	Hoja de ahuate	Kilo	0.001	1	100%	600	\$0.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$35.84		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande			Equipo/utensilios para Preparación		Palita de madera,inserto grande,Licudadora de inmersión, Olla express,plancha.		

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre		Relleno de Frijoles		Clave		r005			
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		35min			
Tiempo de Cocción		27min							
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Remojar una noche antes los frijoles en agua suficiente, posteriormente colar los frijoles y agregar junto con el chipotle y los condimentos a la olla express por 20 minutos, salar al final, licuar hasta alcanzar textura terza, en una budinera agregar la manteca con un poco de aceite cuando se encuentre caliente agregar los frijoles y sofreir por 7 minutos, revisar sazón y textura y de ser necesario corregir.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0014	Frijoles	kilo	1	1	100%	32	\$32.00		
I0030	Hoja de ahuate	Kilo	0.001	1	100%	600	\$0.60		
I0078	Agua	Lt	0.05	19	100%	10	\$0.03		
I0004	Manteca	Kg	0.02	1	100%	20	\$0.40		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0042	Epazote	Manojo	0.004	1	100%	7	\$0.03		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0038	Cebolla	Kg	0.01	1	100%	15	\$0.15		
I0088	Ajo	Pz	0.01	1	80%	10	\$0.10		
I0071	Chile chipotle	Kg	0.08	1	100%	120	\$9.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$42.95		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande			Equipo/utensilios para Preparación		Palita de madera,inserto grande,Licudadora de inmersión, budinera grande,plancha.		

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre		Relleno de alambre de res		Clave		r006			
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción		30min							
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar en bastones los pimientos, en pluma la cebolla y el ajo finamente, apegar en la plancha la manteca y el aceite, ya caliente agregar la cebolla y el ajo, la carne y por último los pimientos, sazonar con salsa de soya e inglesa, al final agregar el queso oaxaca.</p> <p>Fotografía</p> <p>Da Click</p>	
I0076	Carne de res	Kilo	1	1	100%	170	\$170.00		
I0033	Pimiento verde	Kilo	0.3	1	95%	62	\$18.60		
I0005	Pimiento Rojo	Kilo	0.3	1	95%	79	\$23.70		
I0090	Pimiento Amarillo	Kilo	0.3	1	95%	79	\$23.70		
I0069	Salsa de soya	Lt	0.001	1.89	100%	185	\$0.10		
I0067	Queso Oaxaca	Kilo	0.15	1	100%	96	\$14.40		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.001	1	100%	15	\$0.02		
I0088	Ajo	Pz	0.009	1	80%	10	\$0.09		
I0038	Cebolla	Kg	0.3	1	100%	15	\$4.50		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0004	Manteca	Kg	0.02	1	100%	20	\$0.40		
I0059	Salsa Inglesa	L	0.01	1	100%	159	\$1.59		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
						Total	\$257.14		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Plancha, espátula, bowls, insertos, cuchillo.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación			
Nombre		Relleno de rajas con crema		Clave		r007					
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno					
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil					
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min					
Tiempo de Cocción		30min									
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar en bastones los chiles poblanos, en pluma la cebolla, finamente el ajo y desgranar los elotes, agregar en la olla el aceite, cuando este caliente agregar la cebolla y el ajo hasta acitrionar, incorporar los chiles poblanos y los elotes, cocinar por 25min, vaciar la crema y la leche, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p> <p>Fotografía</p> <p>Da Click</p>			
I0013	Chile poblano	Kg	1	0.97	89%	45	\$46.39				
I0066	Elote	kg	0.25	1	100%	15	\$3.75				
I0074	Crema	Litro	0.5	1	100%	50	\$25.00				
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.005	1	100%	15	\$0.08				
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03				
I0029	Leche	Lt	0.05	1	100%	15	\$0.75				
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01				
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01				
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
						Total	\$76.02				
Presentación											
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos, bowls, cuchara grande, olla grande, cucharas, cuchillo.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de mole verde			Clave		r008			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción	30min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Cocer las pechuga de pollo con ajo cebolla y epazote por 25 minutos, al mismo tiempo en una olla agregar la manteca y el aceite hasta que se caliente, agregar el agua y el polvo para mole hasta alcanzar la textura deseada, deshebrar el pollo y agregar al mole, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0015	Mole verde	kg	0.5	1	100%	100	\$50.00		
I0044	pechuga de pollo	Pz	2	2	87%	100	\$100.00		
I0088	Ajo	Pz	0.01	1	80%	10	\$0.10		
I0038	Cebolla	Kg	0.005	1	100%	15	\$0.08		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0078	Agua	Lt	0.1	19	100%	10	\$0.05		
I0004	Manteca	Kg	0.02	1	100%	20	\$0.40		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.01	1	100%	15	\$0.15		
I0011	Hoja santa	kg	0.001	1	100%	600	\$0.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$151.43		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,olla grande,cucharas,cuchillo.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de requesón			Clave		r009			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción	30min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar la cebolla y el chile habanero en cuadros pequeños, agregar al requesón, sazonar con epazote, sal y hoja santa.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0046	Requesón	Kg	1	1	100%	80	\$80.00		
I0023	Chile habanero	Kg	0.1	1	100%	100	\$10.00		
I0038	Cebolla	Kg	0.1	1	100%	15	\$1.50		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0042	Epazote	Manojo	0.005	1	100%	7	\$0.04		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0011	Hoja santa	kg	0.001	1	100%	600	\$0.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$92.18		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Bowl grande				Equipo/utensilios para Preparación		Bowls,insertos,cuchillo,cuchara.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación			
Nombre	Relleno de huitlacoche			Clave		r010					
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno					
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil					
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min					
Tiempo de Cocción	30min										
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar la cebolla, ajo y el chile en cubos pequeños, en una cacerola calentar el aceite e incorporar la cebolla y el chile hasta acitrionar, agregar el huitlacoche con el elote desgranado y sazonar con epazote finamente picado, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p>			
I0027	Huitlacoche	Kg	1	1	100%	40	\$40.00				
I0066	Elote	kg	0.25	1	100%	15	\$3.75				
I0054	chile Jalapeño	Kg	0.4	1	100%	45	\$18.00				
I0011	Hoja santa	kg	0.001	1	100%	600	\$0.60				
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.05	1	100%	15	\$0.75				
I0088	Ajo	Pz	0.01	1	80%	10	\$0.10				
I0038	Cebolla	Kg	0.01	1	100%	15	\$0.15				
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03				
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01				
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01				
-										<p>Fotografía</p> <p>Da Click</p>	
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
Total							\$63.40				
Presentación											
Equipo/Loza para Preparación	Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación	Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,cuchillo.					

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación			
Nombre	Relleno de flor de calabaza			Clave		r011					
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno					
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil					
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min					
Tiempo de Cocción	30min										
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar la cebolla, ajo y el chile en cubos pequeños, en una cacerola calentar el aceite e incorporar la cebolla y el chile hasta acitrionar, agregar la flor de calabaza y sazonar con epazote finamente picadoy hoja santa, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p>			
I0092	Flor de calabaza	Kilo	1	1	100%	60	\$60.00				
I0038	Cebolla	Kg	0.25	1	100%	15	\$3.75				
I0088	Ajo	Pz	0.01	1	80%	10	\$0.10				
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03				
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01				
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01				
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.1	1	100%	15	\$1.50				
I0054	chile Jalapeño	Kg	0.2	1	100%	45	\$9.00				
I0011	Hoja santa	kg	0.001	1	100%	600	\$0.60				
-										<p>Fotografía</p> <p>Da Click</p>	
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
-											
Total							\$75.00				
Presentación											
Equipo/Loza para Preparación	Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación	Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,cuchillo.					

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de chorizo con papas			Clave		r012			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		50min			
Tiempo de Cocción	40min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Cocer en la olla express las papas por 15 minutos, picar la cebolla en cubos pequeños y ajo finamente, al terminar de cocer las papas picadas en cubos medianos, en una cacerola hasta calentar, agregar la manteca con el aceite e incorporar la cebolla y el ajo hasta acitronar, agregar el chorizo y cocinar 25 minutos, incorporar la papa y verificar sazón.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0087	Chorizo Rojo	Kilo	1	1	100%	120	\$120.00		
I0006	Papas	Kilo	0.85	1	100%	30	\$25.50		
I0088	Ajo	Pz	0.05	1	80%	10	\$0.50		
I0038	Cebolla	Kg	0.1	1	100%	15	\$1.50		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0004	Manteca	Kg	0.05	1	100%	20	\$1.00		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.005	1	100%	15	\$0.08		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
						Total	\$148.62		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,olla express,cuchillo.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de tinga de pollo			Clave		r013			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción	30min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Cocer en la olla express la pechuga de pollo con cebolla y ajo por 25 minutos, al mismo tiempo licuar los jitomates cebolla, ajo chipotle, licuar y reservar, picar en cubos medianos la cebolla, en una olla mediana agregar aceite y agregar la cebolla hasta acitronar, posteriormente agregar la salsa previamente licuada y perfumar con la hoja de ahuate, al terminar de cocer el pollo deshebrar y agregar a la salsa, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0044	pechuga de pollo	Pz	1	2	87%	100	\$50.00		
I0071	Chile chipotle	Kg	0.12	1	100%	120	\$14.40		
I0010	Jitomate	Kg	1.2	1	100%	15	\$18.00		
I0088	Ajo	Pz	0.05	1	80%	10	\$0.50		
I0038	Cebolla	Kg	0.4	1	100%	15	\$6.00		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0078	Agua	Lt	0.1	19	100%	10	\$0.05		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.005	1	100%	15	\$0.08		
I0030	Hoja de ahuate	Kilo	0.001	1	100%	600	\$0.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
						Total	\$89.67		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana, olla express,cuchillo.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de chorizo verde			Clave		r014			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción	30min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar la cebolla en cubos pequeños y el ajo finamente, en una cacerola agregar aceite, cuando se caliente agregar la cebolla hasta acitronar, incorporar el chorizo verde y cocinar por 25 minutos, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0002	Chorizo verde	Kilo	1	1	100%	90	\$90.00		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0038	Cebolla	Kg	0.1	1	100%	15	\$1.50		
I0088	Ajo	Pz	0.05	1	80%	10	\$0.50		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.005	1	100%	15	\$0.08		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
						Total	\$92.12		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,cuchillo.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Relleno de tinga de vegetales			Clave		r015			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno			
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		40min			
Tiempo de Cocción	30min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar la col finamente y la cebolla en cubos medianos, deshidratar la jamaica que se ocupa para el agua, al mismo tiempo licuar el jitomate con cebolla y epazote, reservar, en una olla mediana agregar el aceite calentar, incorporar la cebolla hasta acitronar, añadir la col y la jamaica, sofreir 2 minutos y agregar la salsa, perfumar con la hoja de ahuate, verificar sazón y modificar de ser necesario.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0025	Col	KG	0.75	1	100%	20	\$15.00		
I0010	Jitomate	Kg	1.2	1	100%	15	\$18.00		
I0094	Jamaica	Kilo	0.1	0.25	100%	40	\$16.00		
I0088	Ajo	Pz	0.05	1	80%	10	\$0.50		
I0038	Cebolla	Kg	0.25	1	100%	15	\$3.75		
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03		
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01		
I0017	Sal	Kg	0.001	1	100%	13.5	\$0.01		
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.005	1	100%	15	\$0.08		
I0030	Hoja de ahuate	Kilo	0.001	1	100%	600	\$0.60		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
						Total	\$53.98		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,cuchillo.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación			
Nombre		Relleno de fajitas vegetales		Clave		r016					
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno					
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil					
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min					
Tiempo de Cocción		30min									
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Picar en bastones los pimientos, zanahoria, y chile poblano, en pluma la cebolla y el ajo finamente, apegar en la plancha aceite, ya caliente agregar la cebolla y el ajo hasta acitrionar, incorporar los pimientos, el chile poblano, la zanahoria sazonar con salsa de soya e inglesa, al final agregar el queso oaxaca.</p>			
I0033	Pimiento verde	Kilo	0.15	1	95%	62	\$9.30				
I0005	Pimiento Rojo	Kilo	0.15	1	95%	79	\$11.85				
I0090	Pimiento Amarillo	Kilo	0.15	1	95%	79	\$11.85				
I0008	Zanahoria	Costal	0.5	18	6%	20	\$0.56				
I0013	Chile poblano	Kg	0.15	0.97	89%	45	\$6.96				
I0079	Cilantro	Manojo	0.03	1	100%	5	\$0.15				
I0038	Cebolla	Kg	0.25	1	100%	15	\$3.75				
I0088	Ajo	Pz	0.07	1	80%	10	\$0.70				
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03				
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.01	1	100%	15	\$0.15				
I0069	Salsa de soya	Lt	0.2	1.89	100%	185	\$19.58				
I0059	Salsa Inglesa	L	0.075	1	100%	159	\$11.93				
-										<p>Fotografía</p> <p>Da Click</p>	
-											
-											
-											
-											
-											
-											
Presentación											
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,cuchillo.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación			
Nombre		Relleno de pastor de soya		Clave		r017					
No. De Porciones		1		Clasificación de la Receta		Relleno					
Tamaño de la Porción		Grande		Categoría de la Receta		Fácil					
Temperatura del Servicio		Caliente		Tiempo de la Preparación		40min					
Tiempo de Cocción		30min									
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Remojar una noche antes la soya, al día siguiente escurrir y reservar, hervir todos los chiles con el ajo y cebolla, licuar y reservar, en una olla agregar aceite hasta calentar, incorporar la cebollas hasta acitrionar, agregar la soya y sofreir por dos minutos, añadir la salsa y dejar cocinar hasta lograr la consistencia deseada, verificar sazón y modificar de ser necesario.</p>			
I0065	Chile pasilla seco	Kg	0.15	1	100%	120	\$18.00				
I0057	Chile guajillo	KG	0.15	1	100%	135	\$20.25				
I0040	Chile de árbol	KG	0.07	1	100%	160	\$11.20				
I0096	Soya	KG	1	1	100%	33	\$33.00				
I0010	Jitomate	Kg	0.6	1	100%	15	\$9.00				
I0088	Ajo	Pz	0.01	1	80%	10	\$0.10				
I0038	Cebolla	Kg	0.3	1	100%	15	\$4.50				
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03				
I0042	Epazote	Manojo	0.001	1	100%	7	\$0.01				
I0078	Agua	Lt	0.15	19	100%	10	\$0.08				
-										<p>Fotografía</p> <p>Da Click</p>	
-											
-											
-											
-											
-											
-											
Presentación											
Equipo/Loza para Preparación		Inserto grande				Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,cucharas,olla mediana,licuadora,cuchillo.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación		
Nombre	Relleno de jamaica			Clave		r084				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Relleno				
Tamaño de la Porción	Grande			Categoría de la Receta		Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		30min				
Tiempo de Cocción	20min									
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>En un sartén sofreír la cebolla y el ajo hasta acitronar, agregar la jamaica que se utilizó para el agua, sofreír por 3 minutos, agregar el jitomate previamente licuado, dejar hervir hasta que se reduzca la mayor cantidad de agua, verificar sazón y corregir de ser necesario.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>		
I0094	Jamaica	Kilo	0.25	0.25	100%	40	\$40.00			
I0010	Jitomate	Kg	0.2	1	100%	15	\$3.00			
I0038	Cebolla	Kg	0.18	1	100%	15	\$2.70			
I0078	Agua	Lt	0.5	19	100%	10	\$0.26			
I0017	Sal	Kg	0.02	1	100%	13.5	\$0.27			
I0082	Pimienta	Gr	0.001	0.75	100%	25	\$0.03			
I0088	Ajo	Pz	0.025	1	80%	10	\$0.25			
I0041	Aceite Vegetal	Litro	0.08	1	100%	15	\$1.20			
I0054	chile Jalapeño	Kg	0.18	1	100%	45	\$8.10			
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
Total							\$55.82			
Presentación										
Equipo/Loza para Preparación							Equipo/utensilios para Preparación		Insertos,bowls,cuchara grande,olla grande,cucharas,cuchillo.	

Receta estándar de Antojitos

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación		
Nombre	Tlacoyo o gordita de alambre de			Clave		r018				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min				
Tiempo de Cocción	5min									
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>		
I0097	Relleno de alambri	KG	0.1	1.5	100%	258	\$17.20			
I0036	Masa de maíz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80			
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02			
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65			
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
-										
Total							\$18.67			
Presentación										
Equipo/Loza para Preparación			Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación		Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de rajas con			Clave		r019			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0021	Relleno de rajas	KG	0.1	1.5	100%	76	\$5.07		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$6.54		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de mole verde			Clave		r020			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0007	Relleno de mole v	KG	0.1	1.3	100%	151	\$11.62		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$13.09		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de quesón			Clave		r021			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Fácil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0018	Relleno de requesón	KG	0.1	1.2	100%	92	\$7.67		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$9.14		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de huitlacoche			Clave		r022			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Difícil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0056	Relleno de Huitlac	KG	0.1	1.2	100%	64	\$5.33		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$6.81		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Taco o gordita de flor de calabaza			Clave	r023				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Frío			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0093	Relleno de flor de calabaza	KG	0.1	1	100%	75	\$7.50		
I0036	Masa de maíz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.01	1	100%	20	\$0.20		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$9.15		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Taco o gordita sope de chorizo con queso			Clave	r024				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0051	Relleno de chorizo	KG	0.1	1.4	100%	149	\$10.64		
I0036	Masa de maíz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.01	1	100%	20	\$0.20		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$12.30		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de tinga de pollo			Clave	r025				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Medio				
Temperatura del Servicio	Templado			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0048	Relleno de tinga de pollo	KG	0.1	1.3	100%	90	\$6.92		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$8.40		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de chorizo			Clave	r026				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0053	Relleno de chorizo	KG	0.1	0.66	100%	92	\$13.94		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$15.41		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	coyo o gordita de tinga de vegeta			Clave	r027				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0016	Relleno de Tinga d	KG	0.1	1.3	100%	58	\$4.46		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$5.91		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	lacojo o gordita de pastor de soy			Clave	r028				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0083	Relleno Pastor de	KG	0.1	1.5	100%	97	\$6.47		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0038	Cebolla	Kg	0.02	1	100%	15	\$0.30		
I0079	Cilantro	Manojo	0.002	1	100%	5	\$0.01		
I0012	Piña	KG	0.03	1	80%	15.5	\$0.47		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$8.69		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	toyo o gordita de fajitas de vegeta			Clave	r029				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Fácil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.	
I0024	Relleno de Fajitas	KG	0.1	0.8	100%	77	\$9.63		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$11.08		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	toyo o gorita de chicharron prens			Clave	r030				
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta	Antojito				
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta	Facil				
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación	7min				
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.	
I0091	Chicharron Prensa	Kg	0.12	1	100%	70	\$8.40		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$9.87		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación	Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.			

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de jamaica			Clave		r031			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Facil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Realizar una bolita con la masa, utilizar la prensa para tortillas y aplanar, llevar a la plancha, cocer por los dos lados, posteriormente utilizar la taza medidora para el relleno y depositarlo en la tortilla, cocinar por 3 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0101	Relleno de jamaica	KG	0.1	0.5	100%	55	\$11.00		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$12.45		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación		Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de haba			Clave		r032			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Facil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Utilizar la taza medidora el relleno, realizar una bolita con la masa,aplanar con las manos y poner el relleno en medio, seguir aplanando con las manos hasta obtener un ovalo, llevar a la planche y cocinar por cinco minutos</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0052	Relleno de Haba	KG	0.1	2.8	100%	36	\$1.29		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$2.76		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación		Plato de peltre				Equipo/utensilios para Preparación		Plancha,prensa de tortillas,plato,cuchara,medidor de relleno.	

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de frijoles			Clave		r033			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Facil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Utilizar la taza medidora para relleno, realizar una bolita con la masa, aplanar con las manos y poner el relleno en medio, seguir aplanando con las manos hasta obtener un ovalo, llevar a la planche y cocinar por cinco minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0073	Relleno de frijoles	KG	0.1	1	100%	43	\$4.30		
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$5.75		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre					Equipo/utensilios para Preparación	Plancha, prensa de tortillas, plato, cuchara, medidor de relleno.		

RECETA ESTÁNDAR								Modo de Preparación	
Nombre	Tlacoyo o gordita de chapulines			Clave		r034			
No. De Porciones	1			Clasificación de la Receta		Antojito			
Tamaño de la Porción	Mediana			Categoría de la Receta		Facil			
Temperatura del Servicio	Caliente			Tiempo de la Preparación		7min			
Tiempo de Cocción	5min								
Clave	Ingredientes	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	% de Rendimiento	Costo Unitario	Importe	<p>Utilizar la taza medidora para relleno, realizar una bolita con la masa, aplanar con las manos y poner el relleno en medio, seguir aplanando con las manos hasta obtener un ovalo, llevar a la planche y cocinar por cinco minutos.</p> <p style="text-align: center;">Fotografía</p> <p style="text-align: center;">Da Click</p>	
I0036	Masa de maiz	Kg	0.08	1	100%	10	\$0.80		
I0004	Manteca	Kg	0.001	1	100%	20	\$0.02		
I0100	Acociles	KG	0.1	1	100%	300	\$30.00		
I0115	Salsas	LT	0.02	4	100%	130.53	\$0.65		
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
-									
Total							\$31.47		
Presentación									
Equipo/Loza para Preparación	Plato de peltre					Equipo/utensilios para Preparación	Plancha, prensa de tortillas, plato, cuchara, medidor de relleno.		

sope de huitlacoche	\$ 15.17	\$ 45.96	\$ 697.19	\$ 35.00
Sope deflor de calabaza	\$ 17.33	\$ 45.96	\$ 796.46	\$ 35.00
Sope de chorizo con papas	\$ 20.48	\$ 45.96	\$ 941.22	\$ 40.00
Sope de tinga de pollo	\$ 16.76	\$ 45.96	\$ 770.26	\$ 35.00
Sope de chorizo verde	\$ 23.77	\$ 45.96	\$ 1,092.43	\$ 40.00
Sope de Tinga de vegetales	\$ 14.20	\$ 45.96	\$ 652.61	\$ 35.00
Sope de pastor de soya	\$ 16.30	\$ 45.96	\$ 749.12	\$ 35.00
Sope de fajitas de vegetales	\$ 19.46	\$ 45.96	\$ 894.35	\$ 35.00
Sope de haba	\$ 12.40	\$ 45.96	\$ 569.88	\$ 30.00
Sope de frijoles	\$ 12.07	\$ 45.96	\$ 554.72	\$ 20.00
Sope de jamaica	\$ 20.81	\$ 45.96	\$ 956.39	\$ 30.00
Sope de chapulines	\$ 39.83	\$ 45.96	\$ 1,830.51	\$ 60.00
Taco o tostada de chicharro	\$ 10.02	\$ 45.96	\$ 460.50	\$ 20.00
Taco o tostada de alambre d	\$ 18.82	\$ 45.96	\$ 864.93	\$ 25.00
Taco o tostada de rajas con	\$ 9.22	\$ 45.96	\$ 423.73	\$ 20.00
Taco o tostada mole verde	\$ 19.04	\$ 45.96	\$ 875.04	\$ 22.00
Taco o tostada de requesón	\$ 13.12	\$ 45.96	\$ 602.97	\$ 20.00
Taco o tostada de Huitlacocl	\$ 9.62	\$ 45.96	\$ 442.12	\$ 22.00
Taco tostada de flor de cala	\$ 12.87	\$ 45.96	\$ 591.48	\$ 20.00
Taco o tostada de chorizo co	\$ 17.58	\$ 45.96	\$ 807.94	\$ 25.00
Taco o tostada de tinga de p	\$ 12.00	\$ 45.96	\$ 551.50	\$ 20.00
Taco o tostada de chorizo ve	\$ 22.52	\$ 45.96	\$ 1,034.98	\$ 25.00
Taco o tostada de tinga de v	\$ 12.00	\$ 45.96	\$ 551.50	\$ 22.00
Taco o tostada de Pastor de	\$ 11.32	\$ 45.96	\$ 520.25	\$ 20.00
Taco o tastada de jamaica	\$ 12.62	\$ 45.96	\$ 579.99	\$ 22.64
Taco o tostada de fajitas de	\$ 13.17	\$ 45.96	\$ 605.27	\$ 35.00
Taco o tostada de chapuline	\$ 16.62	\$ 45.96	\$ 763.83	\$ 25.00
Taco de haba	\$ 3.16	\$ 45.96	\$ 145.23	\$ 15.00
Taco de Frijoles	\$ 6.78	\$ 45.96	\$ 311.60	\$ 13.00
Tlaxcalitos	\$ 18.42	\$ 45.96	\$ 846.55	\$ 35.00
Enmoladas	\$ 41.79	\$ 45.96	\$ 1,920.59	\$ 85.00
Enchiladas	\$ 34.85	\$ 45.96	\$ 1,601.64	\$ 75.00
Chilaquiles	\$ 32.78	\$ 45.96	\$ 1,506.51	\$ 75.00
Agua de jamaica.	\$ 9.23	\$ 45.96	\$ 424.19	\$ 22.00
Agua de Horchata	\$ 7.01	\$ 45.96	\$ 322.17	\$ 22.00
Agua de cítricos con pepino	\$ 8.41	\$ 45.96	\$ 386.51	\$ 22.00
Tamarindo	\$ 2.60	\$ 45.96	\$ 119.49	\$ 22.00
Frijoles	\$ 14.85	\$ 45.96	\$ 682.48	\$ 35.00
Guacamole	\$ 15.80	\$ 45.96	\$ 726.14	\$ 25.00
TOTAL	\$ 1,236.45	\$ 56,825.00	\$ 2,529.82	