

# **IESTP CEFOP LA LIBERTAD**

## **PROGRAMA DE ESTUDIOS DE ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES**



“Incremento del índice de ventas en un 15% en el restaurante Sazón del Muya a través de la planificación estratégica, mejora de la oferta gastronómica y la promoción por redes sociales”

### **AUTORES**

Henry Paul Briones Ruiz

Sindy Elizabeth Rodríguez Bustamante

### **ASESORA**

CPC Vanny Ybet Olivares Garcia

### **LÍNEA DE PROYECTO:**

Alimentos y bebidas

**TRUJILLO - PERÚ**

**2024**

## **PRESENTACIÓN**

El presente proyecto tiene como objetivo incrementar las ventas en el restaurante “Sazón del Muya” a través de la implementación de parte del plan estratégico obteniendo la misión, visión, valores, así como realizando una propuesta de funciones, protocolos y estructura organizacional para que sirva de base a las mejoras relacionadas con la oferta gastronómica (opciones nuevas y mejora de diseño) y el crecimiento en redes sociales.

La ejecución de este proyecto nos permitió desarrollar y poner en práctica las habilidades y destrezas adquiridas durante el proceso formativo del grupo de estudiantes del programa de estudios de Administración Servicios Hostelería y Restaurantes, así mismo contribuyó a la mejora sostenible de las actividades operativas y de planificación del restaurante Sazón del Muya.

## **DEDICATORIA**

Hija, desde que llegaste a mi vida, has sido mi inspiración más grande para seguir superándome, eres esa fuerza que me motiva a seguir adelante en los momentos difíciles de la vida, me has enseñado muchas cosas en todo este tiempo, es por eso que este trabajo de investigación va dedicado para ti mi hermosa hija.

*Sindy Rodríguez Bustamante*

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por guiarnos siempre y brindarnos su fortaleza, sabiduría que nos ha sostenido durante los momentos difíciles de este proyecto dentro del restaurante “Sazón del Muya”.

Al sr. Wilber Mamani, por el darnos el apoyo y acceso a su restaurante brindándonos la facilidad y la accesibilidad para poder ejercer nuestros objetivos propuestos trabajando de la mano para el buen desarrollo de su restaurante.

A nuestra asesora, Vanny Ybet por la paciencia y apoyo brindado durante todo el tiempo de la ejecución y realización del proyecto, animándonos a seguir adelante con cada objetivo propuesto, aconsejándonos como también brindando su sabiduría en cada paso a realizar.

## INDICE DE CONTENIDO

<b>CARÁTULA</b>	
<b>PRESENTACIÓN</b> .....	2
<b>DEDICATORIA</b> .....	3
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	4
<b>INDICE DE CONTENIDO</b> .....	5
<b>INDICE DE TABLAS</b> .....	7
<b>INDICE DE FIGURAS</b> .....	8
<b>CAPÍTULO I</b> .....	9
1.1. Datos generales: .....	10
1.2. Diagnóstico: .....	10
1.3. Justificación: .....	11
1.4. Descripción del proyecto: .....	11
1.5. Objetivos .....	12
1.6. Localización .....	12
1.7. Órgano o institución responsable del proyecto .....	13
1.8. Beneficiarios .....	13
1.9. Metas, resultados y efectos esperados del proyecto .....	14
1.10. Determinación de recursos necesarios .....	15
1.11. Cronograma de ejecución .....	28
<b>CAPÍTULO II</b> .....	29
2.1. Ejecución de actividades por objetivo .....	30
2.1.1. Objetivo General: .....	30
2.1.2. Objetivo específico N.º 1: .....	30
2.1.3. Objetivo específico N.º 2: .....	45
2.1.4. Objetivo específico N.º 3: .....	63
<b>CAPÍTULO III</b> .....	76
3.1. Resultados económicos de la empresa “Sazón del Muya” .....	77

3.2. Lecciones y dificultades.....	82
3.3. Conclusiones .....	84
3.4. Recomendaciones.....	85
3.5. Bibliografía .....	86
<b>ANEXOS.....</b>	<b>87</b>

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1. Metas por objetivos.....</b>	<b>14</b>
<b>Tabla 2. Actividades por recurso humano .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabla 3. Costos de Mano de Obra .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabla 4. Costo de maquinaria y equipos.....</b>	<b>23</b>
<b>Tabla 5. Consumibles e implementos para producción .....</b>	<b>24</b>
<b>Tabla 6. Carta del restaurante “Sazón del Muya” .....</b>	<b>24</b>
<b>Tabla 7. Costo de Servicios.....</b>	<b>27</b>
<b>Tabla 8. Resumen de Costos.....</b>	<b>27</b>
<b>Tabla 9. Fichas de funciones de los puestos de trabajo del restaurante .....</b>	<b>33</b>
<b>Tabla 10. Resumen de costos Inicial .....</b>	<b>78</b>
<b>Tabla 11. Resumen de Costos del Proyecto: Asesoría Técnica Administrativa .....</b>	<b>79</b>
<b>Tabla 12. Resumen de costos Actual .....</b>	<b>80</b>

## INDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1. Estructura organizacional propuesta para la empresa.....</b>	<b>16</b>
<b>Figura 2. Flujograma del área de atención .....</b>	<b>21</b>
<b>Figura 3. Flujograma del área de cocina .....</b>	<b>22</b>
<b>Figura 4. Reunión de trabajo con administrador Sazón del Muya .....</b>	<b>31</b>
<b>Figura 5. Equipo de trabajo verificando funciones .....</b>	<b>32</b>
<b>Figura 6. Propuesta de organigrama funcional para el restaurante “Sazón de Muya” .....</b>	<b>39</b>
<b>Figura 7. Misión, visión y valores creadas por el equipo de proyecto .....</b>	<b>40</b>
<b>Figura 8. Validando información con el administrador .....</b>	<b>43</b>
<b>Figura 9. Entrega de marcos con documentos impresos la misión, visión, valores y organigrama .....</b>	<b>44</b>
<b>Figura 10. Diseño de carta a través de canva .....</b>	<b>45</b>
<b>Figura 11. Corroboración del diseño de la carta .....</b>	<b>48</b>
<b>Figura 12. Carta del restaurante aprobada.....</b>	<b>49</b>
<b>Figura 13. Diseño de QR del restaurante Sazón del Muya .....</b>	<b>55</b>
<b>Figura 14. Proveedores de la carta .....</b>	<b>56</b>
<b>Figura 15. Entrega de la carta al administrador .....</b>	<b>57</b>
<b>Figura 16. Programa de capacitación al personal del restaurante .....</b>	<b>59</b>
<b>Figura 17. Identificación de redes sociales.....</b>	<b>63</b>
<b>Figura 18. Elección de redes sociales .....</b>	<b>65</b>
<b>Figura 19. Flyer de prueba.....</b>	<b>66</b>
<b>Figura 20. Primera publicación .....</b>	<b>67</b>
<b>Figura 21. Cronograma de publicaciones.....</b>	<b>68</b>
<b>Figura 22. Imágenes de publicaciones no pagadas.....</b>	<b>70</b>
<b>Figura 23. Imágenes de publicaciones pagadas.....</b>	<b>71</b>
<b>Figura 24. Estadística en Facebook - inicio .....</b>	<b>72</b>
<b>Figura 25. Estadística en Facebook - final.....</b>	<b>73</b>
<b>Figura 26. Estadística por publicación .....</b>	<b>73</b>



# **CAPÍTULO I**

### **1.1. Datos generales:**

✓ Título del Proyecto:

Incremento del índice de ventas en un 15 % en el restaurante Sazón del Muya a través de la planificación estratégica, mejora de la oferta gastronómica y la promoción por redes sociales.

✓ Programa de Estudios:

Administración de servicios de hostelería y restaurante

✓ Integrantes:

- Henry Paul Briones Ruiz
- Sindy Elizabeth Rodríguez Bustamante

✓ Asesor:

- Mg. Vanny Ybet Olivares Garcia

✓ Periodo de Ejecución:

- Fecha de inicio: Agosto
- Fecha de fin: Noviembre

### **1.2. Diagnóstico:**

El Equipo ha decidido ejecutar el proyecto en el restaurante de comida vegetariana denominada "Sazón del Muya", que está ubicada en Jr. Gamarra 384 bajo la representación legal del Sr. Wilber Roger Mamani Chipana, identificado con DNI 40795447, negocio con N.º de RUC:10407954471 con un horario de atención de 7:30am a 10:30pm. El restaurante "Sazón del Muya" actualmente cuenta con una oferta gastronómica variada con insumos vegetarianos entre los que destacan por mayor venta: lomo saltado, ají de gallina, arroz chaufa mixto, espagueti a lo Alfredo, tallarines saltados con champiñones, seco de cabrito, entre otros. En cuanto a distribución y aforo, la capacidad promedio actual es de 24 personas, además la oferta se extiende durante el día en desayunos, almuerzos y cenas.

Actualmente, la empresa no cuenta con una misión, visión y estructura organizacional definida o formal, esto conlleva a la mala organización, del restaurante ya que el personal no se identificará con los valores y objetivos de la empresa.

El establecimiento no cuenta con una publicidad adecuada; por ello, la falta de promoción en sus redes sociales, se ve refleja en una afluencia limitada e ingresos justos sin la rentabilidad esperada por los dueños.

“Sazón del Muya” debe centrarse y buscar el aumento de la demanda más la fidelización de sus clientes; así mismo, optimizar los procesos internos para seguir garantizando una buena calidad y eficiencia en el servicio. Es fundamental analizar y entender los factores del entorno de las empresas ya que esto ayudará a identificar oportunidades de mejora a futuro como los desafíos y tomar decisiones estratégicas que impulsen el crecimiento del restaurante.

### **1.3. Justificación:**

El proyecto propuesto se justifica en los siguientes factores:

- La presente asistencia técnica realizada para el restaurante "Sazón del Muya" se justifica en la necesidad de mantener la relevancia y competitividad en el mercado en constante evolución. Identificar los puntos de mejora y las oportunidades de crecimiento que permitan a la empresa adaptarse a las demandas del mercado, mejorar la experiencia del cliente y garantizar su éxito a largo plazo para obtener mejores ingresos.
- La ejecución de este proyecto nos permitirá desarrollar y poner en práctica las capacidades adquiridas durante el proceso formativo del grupo de estudiantes de la carrera de Administración de Hostelería y Restaurantes, así mismo contribuirán con sus conocimientos para ejercer labores en las diferentes áreas del restaurante Sazón del Muya.

### **1.4. Descripción del proyecto:**

El equipo de proyecto en coordinación con el representante del restaurante “Sazón de Muya” y en función de lo que requiere para mejorar su oferta gastronómica considera que la asistencia técnica se orienta a establecer e implementar parte del plan estratégico contenido en la misión, visión, valores, funciones, protocolos y estructura organizacional para que sirva

de base a las mejoras relacionadas con la oferta gastronómica (opciones nuevas y mejora de diseño) y el crecimiento del alcance en redes sociales.

## **1.5. Objetivos**

### **1.1 Objetivo general**

Incrementar el índice de ventas en un 15 % en el restaurante Sazón del Muya a través de la planificación estratégica, mejora de la oferta gastronómica y la promoción por redes sociales y así alcanzar un mayor nivel de rentabilidad.

### **1.2 Objetivos Específicos**

- I) Implementar la misión, visión, valores y estructura organizacional en la empresa.
- II) Mejorar el diseño de la oferta gastronómica (carta).
- III) Mejorar la promoción a través de redes sociales.

## **1.6. Localización**

La presente asistencia técnica administrativa para la titulación se desarrolló en la empresa: Sazón del Muya – Restaurante Vegetariano, ubicado en la provincia de Trujillo, distrito de Trujillo.

- Nombre Comercial: Sazón del Muya
- Razón Social: Wilber Roger Mamani Chipana
- RUC: 10407954471
- Teléfono de contacto: 945062040
- Página Web y/o red social:  
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100083001867410&mibextid=ZbWKwL>
- Dirección: Jr. Gamarra 384 – Centro histórico – Trujillo
- Servicios al público: Alimentos, Bebidas y Postres.
- Servicios básicos internos: Agua, alcantarillado, luz, internet, teléfono.
- Accesibilidad: Centro Histórico de Trujillo, a pie y/o en taxi o movilidad particular.
- Horario de atención: 07:30am - 10:30pm

### **1.7. Órgano o institución responsable del proyecto**

- ✓ Henry Paul Briones Ruiz
- ✓ Sindy Elizabeth Rodríguez Bustamante

### **1.8. Beneficiarios**

#### ✓ Beneficiarios Directos:

- El equipo responsable del proyecto de la Carrera de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, porque podrá ejecutar su proyecto mediante el cumplimiento de los objetivos planteados en el mismo y desarrollar sus habilidades y destrezas que permitirán obtener su título profesional.
- El restaurante Sazón del Muya, porque a través de la ejecución del proyecto generará un mayor ingreso lo que significa que podrá ser más sostenible en el mercado durante largo plazo, dentro de la competencia a su alrededor, Amaretto café, Colonial, Al Dente.
- Clientes actuales y futuros, que se beneficiarán teniendo a su disposición productos elaborados con calidad.

#### ✓ Beneficiarios indirectos:

- Los proveedores, porque a mayor cantidad de clientes serán mayores las compras para el abastecimiento de los insumos y servicios.

## 1.9. Metas, resultados y efectos esperados del proyecto

**Tabla 1. Metas por objetivos**

OBJETIVO GENERAL	METAS
Incrementar el índice de ventas en un 15 % en el restaurante Sazón del Muya a través de la planificación estratégica, mejora de la oferta gastronómica y la promoción por redes sociales y así alcanzar un mayor nivel de rentabilidad.	Incremento de ventas en 15%
Objetivos específicos	Metas
1. Implementar la misión, visión, valores y estructura organizacional para la empresa.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identificar funciones del personal en restaurante.</li> <li>✓ Corroborar funciones de personal en restaurante.</li> <li>✓ Definen funciones acordes a necesidad del restaurante.</li> <li>✓ Definir la estructura organizacional</li> <li>✓ Plantear la misión, visión y valores de la empresa.</li> <li>✓ Validar la información con el administrador.</li> <li>✓ Presentar documento oficial impreso al administrador.</li> </ul>	Presentación e impresión de plan estratégico
2. Mejorar el diseño de la oferta gastronómica (carta).	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identificar diseños de carta para el restaurante.</li> <li>✓ Validar el diseño de carta con el administrador</li> <li>✓ Diseñar carta digital (QR).</li> <li>✓ Buscar proveedor (impresión).</li> <li>✓ Ejecutar la impresión de la carta.</li> <li>✓ Realizar material e imprimir para la capacitación del personal.</li> <li>✓ Capacitar al personal sobre el nuevo diseño de carta</li> </ul>	Carta rediseñada, impresa y presentada en restaurante
3. Mejorar la promoción a través de redes sociales.	Calendario de publicaciones organizado
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identificar redes sociales del restaurante "Sazón del Muya" en funcionamiento.</li> </ul>	

- 
- ✓ Identificar la plataforma con mayor alcance de seguidores de las redes sociales del restaurante.
  - ✓ Diseñar flyer de promoción
  - ✓ Realizar las primeras pruebas de publicaciones.
  - ✓ Definir días específicos para la publicación de contenido.
  - ✓ Realizar publicidad en redes sociales.
  - ✓ Medir la acogida de publicaciones a través de likes o vistas.
- 

*Fuente:* Propuesta del equipo de proyecto – 2024

### 1.10. Determinación de recursos necesarios

- ✓ Recurso humano

**Tabla 2. Actividades por recurso humano**

<b>HENRY PAUL BRIONES RUIZ</b>	<b>ELIZABETH RODRÍGUEZ BUSTAMANTE</b>
✓ Identificar funciones del personal en restaurante.	✓ Identificar diseños de carta para el restaurante.
✓ Corroborar funciones de personal en restaurante.	✓ Validar el diseño de carta con el administrador del restaurante.
✓ Definen funciones acordes a necesidad del restaurante.	✓ Diseñar carta digital (QR).
✓ Definir la estructura organizacional de acuerdo a sus funciones.	✓ Buscar proveedor (imprenta).
✓ Plantear la misión, visión y valores de la empresa.	✓ Ejecutar la impresión de la carta.
✓ Validar la información con el administrador.	✓ Realizar material e imprimir para la capacitación del personal.
✓ Presentar documento oficial impreso al administrador.	✓ Capacitar al personal sobre el nuevo diseño de carta.
	✓ Definir días específicos para la publicación de contenido.

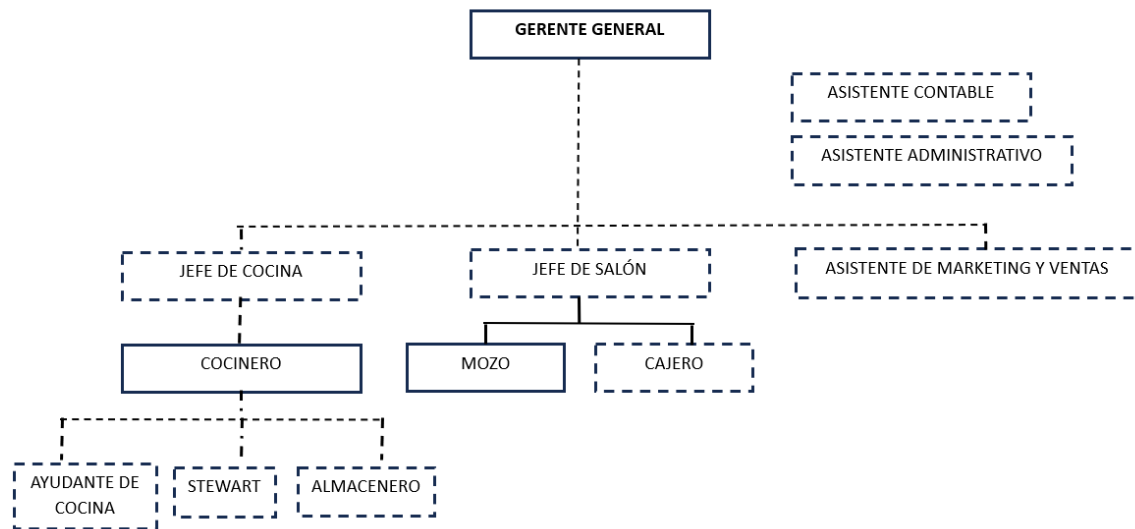
---

✓ Identificar redes sociales del restaurante "Sazón del Muya" en funcionamiento.	✓ Realizar publicidad en redes sociales.
✓ Identificar la plataforma con mayor alcance de seguidores de las redes sociales del restaurante.	✓ Medir la acogida de publicaciones a través de likes o vistas.
✓ Diseñar flyer de promoción	
✓ Realizar las primeras pruebas de publicaciones.	

*Fuente:* Propuesta del equipo de proyecto – 2024

#### ✓ Organigrama

**Figura 1. Estructura organizacional propuesta para la empresa**



*Fuente:* Propuesta del equipo de proyecto – 2024

*Nota:* Es importante aclarar que en este organigrama se pueden ver los puestos ocupados actualmente en la empresa y los propuestos para el crecimiento de la empresa, estos fueron



*determinados por asesoría del equipo y en base a las necesidades propuestas por el dueño de la empresa.*

✓ Funciones

Funciones del personal del área Administrativa

- Administrador:
  - Supervisar todas las operaciones del restaurante.
  - Establecer políticas y procedimientos.
  - Manejar el presupuesto y las finanzas.
  - Contratar y capacitar al personal clave.
  
- Apoyo Administrativo:
  - Capacitar al personal.
  - Realizar un conjunto de tareas, actividades y funciones.
  - Facilitar diseño de carta a través del QR.
  
- Contador:
  - Analizar los costos y gastos.
  - Elaborar informes financieros.
  - Gestionar inventario.
  - Manejo de flujo de efectivo.
  - Cumplimiento fiscal y contable.

Funciones del personal del área de Cocina

- Jefe de Cocina:

- Crear y supervisar el menú.
- Supervisar la cocina y la preparación de los platos.
- Controlar la calidad de los alimentos.
- Gestiona el personal de cocina.
- controla inventarios.
  
- Cocinero:
  - Encargado de la preparación de alimentos.
  - Certificar el sabor y la calidad de cada plato
  - Conservación de alimentos.
  - Comprueba la calidad del producto.
  - Garantizar los platos servidos.
  - Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina.
  - Cocinar y presentar los platos.
  - Adaptar o cambiar el menú del establecimiento.
  - Organizar los pedidos.
  - La limpieza, desinfección e inspección de la cocina.
  - Ver el stock del almacén.
  
- Ayudante de Cocina:
  - Mise en place.
  - Presentación de platos.
  - Asistencia en la cocina.
  - Limpieza y organización.

- mantenimiento del área.
- coordinación con otros miembros de equipo.
  
- Almacenero:
  - Recepción y almacenamiento de mercancías
  - Organización y clasificación
  - Control de inventario
  - Gestión de pedidos
  - Mantenimiento del almacén
  - Coordinación con el personal
  - Control de fechas de caducidad
  - Gestión de devoluciones
  - Cumplimiento de normas
  - Reportes y registros
  
- Steward
  - Supervisar el almacenamiento y manejo de vajilla, cubiertos y cristalería.
  - Mantener la limpieza y organización de las áreas de servicio y cocina.
  - Lavar y secar vajilla, cubiertos y otros utensilios.
  - Pulir y brillar la vajilla y cubiertos.
  - Almacenar adecuadamente la vajilla y otros suministros.
  - Apoyar al personal de cocina y servicio en tareas generales.
  - Cumplir con las normas de higiene y seguridad.

### Funciones del personal de sala

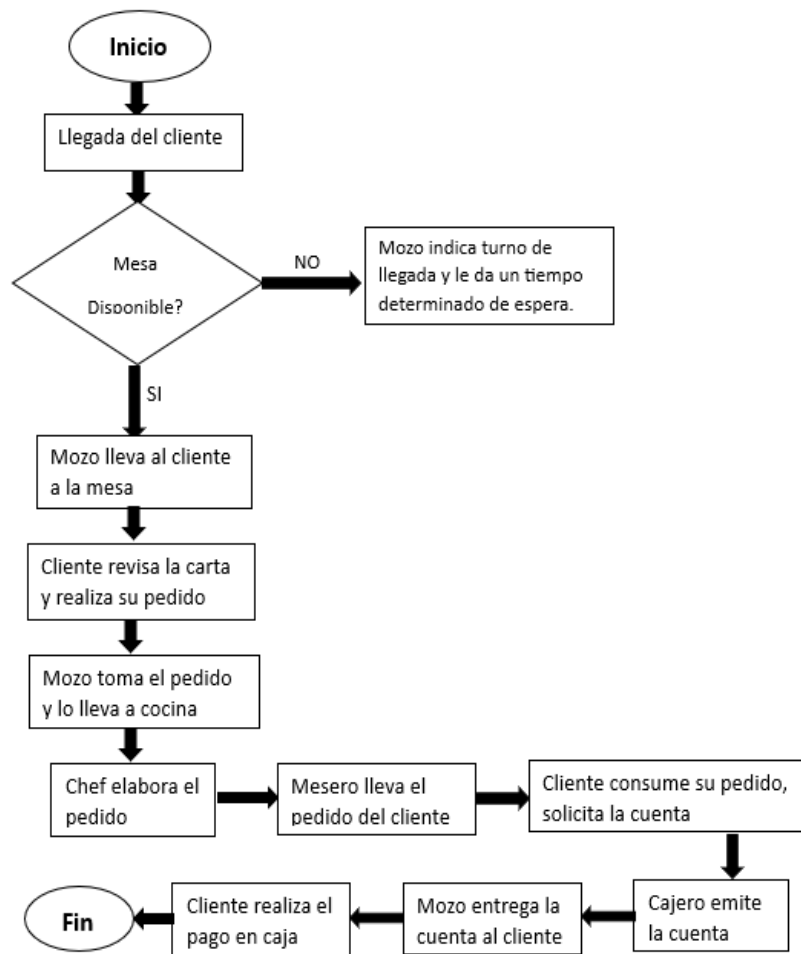
- Jefe de Salón:
  - Supervisar al personal de sala.
  - Supervisar la atención al cliente.
  - Coordinación de reservas.
  - Gestión del flujo de trabajo.
  - Control de inventario.
  - Cumplimiento de normas de seguridad e higiene.
  
- Mozo:
  - Dar la bienvenida y saludar a los clientes
  - Tomar pedido y hacer recomendaciones
  - Entrega de pedidos
  - Manejo de las quejas y reclamos de los clientes
  - Recepción de pagos y cumplimiento de normas de seguridad e higiene.
  
- Cajero:
  - Registrar pedidos
  - Entrega de boletas y facturas
  - Cobro de cuentas en efectivo o transferencias
  - Registro de transacciones, cierre y arqueo de caja.

### Funciones del personal del área de Marketing

- Marketing:

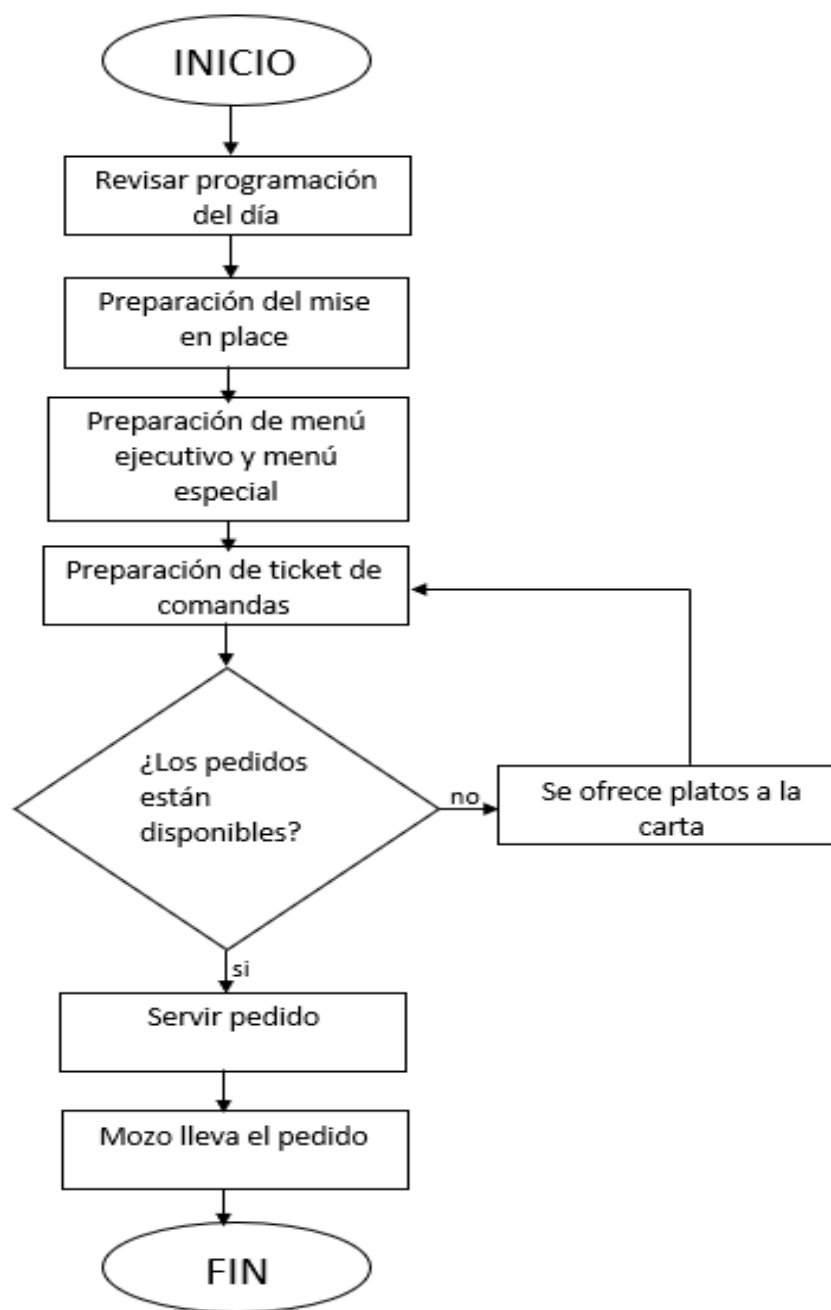
- Desarrollo de estrategias
  - Gestión de redes sociales
  - Gestionar el contenido de las redes sociales
  - Diseño gráfico
  - Gestión de publicidad.
- ✓ Flujograma y proceso
- Flujograma del área de atención:

**Figura 2. Flujograma del área de atención**



*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto - 2024*

**Figura 3. Flujograma del área de cocina**



*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto - 2024*

- Recurso material y/o herramientas

**Tabla 3. Costos de Mano de Obra**

PLANILLA MENSUAL EMPRESA: SAZÓN DEL MUYA					
Item	Area	Sueldo bruto	Asignacion Familiar 10%	Essalud	Costo Planilla
1	Administrador	S/ 2,000.00			S/ 3,040.00
2	Cocinero				
3	Cajero				
4	Marketing				
5	Ayudante de cocina	S/ 520.00			
6	Mozo	S/ 520.00			
7	Apoyo administrativo	S/ -			S/ -
8	Apoyo administrativo	S/ -			S/ -
9	Apoyo administrativo	S/ -			S/ -
10	Contador Externo	S/ 350.00			S/ 350.00
TOTAL					S/ 3,390.00

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto - 2024*

**Tabla 4. Costo de maquinaria y equipos**

COSTO MAQUINARIA Y EQUIPOS - Depreciación - COCINA					
Item	Maquinaria / Equipo	Valor Compra	Tiempo de vida útil en años (estimado)	Costo por Año	Costo por Mes
<b>Área 1: Cocina</b>					
1	Cocina Industrial	S/ 1,200.00	8	S/ 150.00	S/ 12.50
2	Refrigeradora	S/ 1,400.00	6	S/ 233.33	S/ 19.44
3	Congeladora	S/ 800.00	10	S/ 80.00	S/ 6.67
4	Licuada	S/ 250.00	2	S/ 125.00	S/ 10.42
5	Cafetera	S/ 120.00	4	S/ 30.00	S/ 2.50
6	Vitrina Electrica	S/ 700.00	6	S/ 116.67	S/ 9.72
7	Exprimidor Eléctrico	S/ 50.00	3	S/ 16.67	S/ 1.39
<b>TOTAL</b>					<b>S/ 62.64</b>
COSTO MAQUINARIA Y EQUIPOS - Depreciación - RESTAURANTE					
Item	Maquinaria / Equipo	Valor Compra	Tiempo de vida útil en años (estimado)	Costo por Año	Costo por Mes
1	Computadora	S/ 1,600.00	4	S/ 400.00	S/ 33.33
2	Impresora	S/ 500.00	2	S/ 250.00	S/ 20.83
3	Parlantes	S/ 120.00	5	S/ 24.00	S/ 2.00
4	Impresora Térmica	S/ 169.00	5	S/ 33.80	S/ 2.82
5	Ventilador	S/ 80.00	4	S/ 20.00	S/ 1.67
6	POS	S/ 350.00	4	S/ 87.50	S/ 7.29
<b>TOTAL</b>					<b>S/ 67.94</b>

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto - 2024*

**Tabla 5. Consumibles e implementos para producción**

INSUMOS: Cocina y Restaurante (Proceso productivo)						
Item	Actividad	Insumos	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Sub total
1	Compra de Insumos	Papel térmico	caja	1	S/ 73.00	S/ 73.00
2		Movilidad	taxi	2	S/ 10.00	S/ 20.00
3	Puesta a Punto	Lavavajilla	Unidad	5	S/ 5.00	S/ 25.00
4		Detergente	Bolsa 5 kg.	2	S/ 8.00	S/ 16.00
5		Limpiavidrios	Galón	1	S/ 6.00	S/ 6.00
6		Bolsas - basura	Bolsa x 100	2	S/ 7.00	S/ 14.00
7		Fregador	Unidad	2	S/ 5.00	S/ 10.00
8		Escoba / Recogedor	Unidad	2	S/ 12.00	S/ 24.00
9		Marcadores	Unidad	1	S/ 2.00	S/ 2.00
10		Bolsas transparentes	Paquete x 100	2	S/ 2.00	S/ 4.00
11	Servicio y atención	Papel toalla	Paquete x 4	1	S/ 5.00	S/ 5.00
12		Servilletas	Paquete x 12	1	S/ 15.00	S/ 15.00
13		Bolsas	Paquete x 100	2	S/ 6.00	S/ 12.00
14		Comandas	Talonnario	3	S/ 10.00	S/ 30.00
15		Tapers	Paquete	4	S/ 12.00	S/ 48.00
16		Hojas	Paquete	0.25	S/ 12.00	S/ 3.00
SUB TOTAL POR MES						S/ 307.00

Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024

**Tabla 6. Carta del restaurante “Sazón del Muya”**

N°	Platos "SAZON DEL MUYA"	COSTO DIRECTO 35%	COSTOS INDIRECTOS	PRECIO
1	LOMO SALTADO	S/ 8.40	S/ 15.60	S/ 24.00
2	LOMO SALTADO TRES SABORES	S/ 9.98	S/ 18.53	S/ 28.50
3	SALTADO DE CHAMPIÑÓN	S/ 8.58	S/ 15.93	S/ 24.50
4	CHICHARRONES	S/ 8.40	S/ 15.60	S/ 24.00
5	SECO DE CABRITO	S/ 7.88	S/ 14.63	S/ 22.50
6	PARRILLADA	S/ 8.23	S/ 15.28	S/ 23.50
7	AJÍ DE GALLINA	S/ 7.88	S/ 14.63	S/ 22.50
8	QUINOTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO	S/ 10.15	S/ 18.85	S/ 29.00
9	FILETE MIGNON CON FETUCCINE A LA HUANCAÍNA	S/ 9.80	S/ 18.20	S/ 28.00
ARROCES				
10	ARROZ CHAUFA DE VERDURAS	S/ 1.60	S/ 17.90	S/ 19.50
11	ARROZ CHAUFA DE CHAMPIÑÓN	S/ 8.23	S/ 15.28	S/ 23.50
12	ARROZ CHAUFA MIXTO	S/ 8.58	S/ 15.93	S/ 24.50
13	ARROZ MIXTO DE VERDURAS	S/ 7.88	S/ 14.63	S/ 22.50
14	ARROZ CHAUFA TRES SABORES	S/ 9.28	S/ 17.23	S/ 26.50
15	ARROZ AL PESTO	S/ 8.23	S/ 15.28	S/ 23.50



PASTAS						
16	SPAGUETTI AL PESTO CON FILETE	S/	8.23	S/	15.28	S/ 23.50
17	SPAGUETTI A LO ALFREDO	S/	7.88	S/	14.63	S/ 22.50
18	SPAGUETTI POMODORO	S/	7.53	S/	13.98	S/ 21.50
19	SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA	S/	8.23	S/	15.28	S/ 23.50
20	SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA/LOMO SALTADO	S/	9.98	S/	18.53	S/ 28.50
21	TALLARÍN SALTEADO CON CARNE DE SOYA	S/	7.88	S/	14.63	S/ 22.50
22	TALLARÍN SALTEADO CON CHAMPIÑONES	S/	8.23	S/	15.28	S/ 23.50
23	TALLARÍN SALTEADO TRES SABORES	S/	9.98	S/	18.53	S/ 28.50
24	TALLARÍN SALTEADO MIXTO	S/	9.63	S/	17.88	S/ 27.50
ENTRADAS FRIAS						
25	CAUSA RELLENA CON CARNE DE SOYA	S/	5.78	S/	10.73	S/ 16.50
26	CAUSA DE VEGETALES	S/	5.08	S/	9.43	S/ 14.50
27	CEVICHE DE CARNE DE SOYA	S/	7.35	S/	13.65	S/ 21.00
28	CEVICHE DE CHAMPIÑONES	S/	8.23	S/	15.28	S/ 23.50
29	CEVICHE MIXTO	S/	8.93	S/	16.58	S/ 25.50
30	PAPA A LA HUANCAÍNA	S/	5.08	S/	9.43	S/ 14.50
31	OCOPA DE PEREJIL	S/	4.55	S/	8.45	S/ 13.00
32	OCOPA DE HUACATAY	S/	4.73	S/	8.78	S/ 13.50
33	OCOPA DE PIMENTÓN	S/	5.43	S/	10.08	S/ 15.50
ENTRADAS CALIENTES						
35	TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO	S/	7.18	S/	13.33	S/ 20.50
36	TEQUEÑOS RELLENOS DE LOMO SALTADO	S/	7.88	S/	14.63	S/ 22.50
37	TEQUEÑOS CON GUACAMOLE	S/	6.83	S/	12.68	S/ 19.50
38	BROCHETAS DE CARNE DE SOYA	S/	7.53	S/	13.98	S/ 21.50
39	BROCHETA MIXTA	S/	8.23	S/	15.28	S/ 23.50
ENSALADAS						
40	ENSALADA MIXTA	S/	4.73	S/	8.78	S/ 13.50
41	ENSALADA MIXTA GRANDE	S/	6.48	S/	12.03	S/ 18.50
42	ENSALADA MUYA	S/	7.88	S/	14.63	S/ 22.50
JUGOS NATURALES						
43	PAPAYA	S/	2.28	S/	4.23	S/ 6.50
44	PLÁTANO	S/	2.28	S/	4.23	S/ 6.50
45	PIÑA	S/	2.28	S/	4.23	S/ 6.50
46	FRESA	S/	2.28	S/	4.23	S/ 6.50
47	ARÁNDANO	S/	2.28	S/	4.23	S/ 6.50
48	MANGO	S/	2.28	S/	4.23	S/ 6.50
49	MIXTO	S/	2.63	S/	4.88	S/ 7.50
50	ENSALADA DE FRUTAS MEDIANA	S/	4.20	S/	7.80	S/ 12.00
51	ENSALADA DE FRUTAS GRANDE	S/	5.43	S/	10.08	S/ 15.50

BEBIDAS NATURALES							
52	LIMONADA MENTA JENGIBRE (JARRA)	S/	6.30	S/	11.70	S/	18.00
53	LIMONADA NATURAL (JARRA)	S/	5.78	S/	10.73	S/	16.50
54	MARACUYÁ (JARRA)	S/	5.60	S/	10.40	S/	16.00
55	CARAMBOLA (JARRA)	S/	4.73	S/	8.78	S/	13.50
56	CHICHA MORADA (JARRA)	S/	5.43	S/	10.08	S/	15.50
57	LIMONADA MENTA JENGIBRE (VASO)	S/	2.63	S/	4.88	S/	7.50
58	LIMONADA NATURAL (VASO)	S/	2.28	S/	4.23	S/	6.50
59	MARACUYÁ (VASO)	S/	2.63	S/	4.88	S/	7.50
60	CARAMBOLA (VASO)	S/	2.10	S/	3.90	S/	6.00
61	CHICHA MORADA (VASO)	S/	2.28	S/	4.23	S/	6.50
INFUSIONES							
62	ANÍS	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
63	MUÑA	S/	1.93	S/	3.58	S/	5.50
64	MENTA	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
65	TORONJIL	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
66	MANZANILLA	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
67	YERBA LUISA	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
68	YERBA BUENA	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
69	CANELA/CLAVO	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
70	PANISARA	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
71	CEDRÓN	S/	1.58	S/	2.93	S/	4.50
72	CAFÉ	S/	1.93	S/	3.58	S/	5.50
BEBIDAS							
73	BOLD	S/	1.23	S/	2.28	S/	3.50
74	SPRITE	S/	1.40	S/	2.60	S/	4.00
75	SPORADE	S/	1.40	S/	2.60	S/	4.00
76	INCA KOLA	S/	1.40	S/	2.60	S/	4.00
77	AGUA SAN GABRIEL	S/	0.88	S/	1.63	S/	2.50
78	AGUA SAN LUIS S/G	S/	1.05	S/	1.95	S/	3.00
79	AGUA SAN LUIS C/G	S/	1.05	S/	1.95	S/	3.00

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*

**Tabla 7. Costo de Servicios**

COSTOS APROXIMADOS	
Luz	S/ 250.00
Agua	S/ 150.00
Gas	S/ 396.00
Internet	S/ 39.90
Alquiler	S/ 3,400.00
<b>TOTAL</b>	<b>S/ 4,235.90</b>

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*

**Tabla 8. Resumen de Costos**

RESUMEN DE COSTOS: Restaurante Sazón del Muya	
COSTOS MENSUALES	
<b>I. Costos Directos</b>	<b>Total</b>
1.1 Mano de Obra	S/ 3,390.00
1.2 Insumos (Consumibles)	S/ 307.00
1.3 Maquinaria y equipos (costo - depreciación)	S/ 130.58
1.4 Promoción y publicidad	S/ 50.00
<b>Total de Costos Directos</b>	<b>S/ 3,877.58</b>
<b>II. Costos Indirectos (Servicios)</b>	
2.1 Luz eléctrica	S/ 250.00
2.2 Agua potable	S/ 150.00
2.3 Gas	S/ 396.00
2.4 Teléfono e Internet	S/ 39.90
2.4 Alquiler	S/ 3,400.00
<b>Total de Costos Indirectos</b>	<b>S/ 4,235.90</b>
<b>TOTAL COSTO POR MES I + II =</b>	<b>S/ 8,113.48</b>
<b>Ingresos Proyectados - Ventas por Mes</b>	<b>S/ 14,490.00</b>
<b>Costos de Insumos (para elaboraciones)</b>	<b>S/ 5,071.50</b>
35 % de venta por Mes	
<b>Costos I + II</b>	<b>S/ 8,113.48</b>
<b>UNIDAD NETA</b>	<b>S/ 1,305.02</b>

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*

### 1.11. Cronograma de ejecución

[illegible]

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*

# CAPÍTULO II

## **Ejecución de actividades**

### **2.1. Ejecución de actividades por objetivo**

El desarrollo de las actividades específicas por cada objetivo se describe según el orden establecido en el cronograma de actividades, es importante acotar que el equipo de trabajo tiene completo acceso a las instalaciones del restaurante y comunicación directa con el administrador del restaurante el Sr. Wilber Mamani Chipana.

El presente proyecto tiene como finalidad el cumplimiento general gracias al desarrollo de cada objetivo específico propuesto para la asesoría técnica para la empresa “Sazón del Muya”, a continuación, se detalla:

#### **2.1.1. Objetivo General:**

Incrementar el índice de ventas en un 15 % en el restaurante Sazón del Muya a través de la planificación estratégica, mejora de la oferta gastronómica y la promoción por redes sociales y así alcanzar un mayor nivel de rentabilidad.

Las actividades para el cumplimiento del primer objetivo específico se desarrollaron en el plazo establecido.

#### **2.1.2. Objetivo específico N.º 1:**

Implementar la misión, visión, valores y estructura organizacional para el restaurante Sazón del Muya.

- **Identificar funciones del personal en el restaurante**

El equipo realizó el análisis pertinente para identificar y establecer las funciones del personal, basados en: teoría estándar de funciones en restaurantes o seguimiento al personal en sus actividades diarias. Se acordó de manera conjunta la segunda opción; entre los días 26 y 27 de agosto, nos dirigimos al restaurante y en coordinación previa con el Sr. Wilber Chipana (Administrador del restaurante) realizamos un listado de actividades por cada trabajador con el fin de procesar la información y presentarla al docente asesor.

**Figura 4. Reunión de trabajo con administrador Sazón del Muya**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

- **Corroborar funciones de personal en restaurante**

Una vez identificadas las funciones y levantadas las observaciones por parte de la asesora, se procedió imprimir un borrador de las propuestas de funciones por áreas, los cuales fueron verificados en la parte práctica (trabajo) durante el desarrollo de sus actividades laborales, con el acompañamiento del administrador.

De esta manera se hicieron los ajustes finales previos a la presentación de las funciones oficiales.

**Figura 5. Equipo de trabajo verificando funciones**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

○ **Definir funciones oficiales acordes a necesidad del restaurante**


En función del trabajo previo, se presentó las funciones oficiales a la asesora y posteriormente al gerente general, en un formato que el equipo consideró oportuno.

Las funciones se definieron considerando la opinión del gerente general, a continuación, se presenta las fichas de funciones según los cargos identificados:

- Administrador
- Cocinero
- Mozo
- Ayudante de cocina
- Marketing



**Tabla 9. Fichas de funciones de los puestos de trabajo del restaurante**

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
ADMINISTRADOR	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toma de decisiones en base a la situación financiera y económica de la empresa.</li><li>• Supervisar todas las operaciones del restaurante.</li><li>• Establecer políticas y procedimientos.</li><li>• Manejar el presupuesto y las finanzas.</li><li>• Contratar y capacitar al personal clave.</li><li>• Cumplimiento de normativas.</li><li>• Gestión de inventario.</li><li>• Planificación del menú.</li><li>• Gestión y resolución de problemas.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Habilidad y liderazgo:</b> Capacidad para dirigir y motivar al personal, facilidad para resolver conflictos y toma de decisiones.</li><li>• <b>Conocimiento Financiero:</b> Habilidad para manejar presupuestos, controlar costos, analizar informes financieros y gestionar inventarios.</li><li>• <b>Experiencia en gestión:</b> Experiencia previa en la industria gastronómica, o en roles similares, que puede incluir la gestión del personal, operaciones y servicio al cliente.</li><li>• <b>Habilidad en planificación y organización:</b> Capacidad para coordinar operaciones diarias, planificar menús, gestionar el tiempo y organizar tareas eficientes.</li></ul>	
	<p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	

*Fuente: Propuesta de manual de funciones por el equipo de proyecto – 2024*

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
COCINERO	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Encargado de la preparación de alimentos.</li><li>• Certificar el sabor y la calidad de cada plato</li><li>• Conservación de alimentos.</li><li>• Comprueba la calidad del producto.</li><li>• Garantizar el correcto servido de los platos.</li><li>• Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina.</li><li>• Adaptar o cambiar el menú del establecimiento.</li><li>• Organizar los pedidos.</li><li>• Inspección del área de cocina.</li><li>• Cumplir con las (BPM).</li><li>• Ver el stock del almacén.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Experiencia culinaria:</b> Experiencia previa en cocina, preferentemente en restaurantes similares, o formación en artes culinarias (técnicas de cocina, manejo de maquinaria y utensilios).</li><li>• <b>Habilidades de organización:</b> Capacidad para manejar múltiples tareas, mantener un área de trabajo organizada y coordinar con otros miembros del equipo de cocina.</li><li>• <b>Conocimiento de normativas de salud y seguridad:</b> Conocimiento básicos de las buenas prácticas de manipulación (BPM).</li></ul>	
	<b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.	
<b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.		

Fuente: Propuesta de manual de funciones por el equipo de proyecto – 2024

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
AYUDANTE DE COCINA	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organizar y preparar el mise en place.</li><li>• Presentación de platos.</li><li>• Asistencia en la cocina.</li><li>• Control de inventarios.</li><li>• Montaje de platos.</li><li>• Cumplir con las (BPM).</li><li>• Limpieza y organización en la preparación de los platos</li><li>• Mantenimiento y limpieza de la cocina y vajillas.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sé Proactivo:</b> Anticipa las necesidades del equipo y ofrece ayuda antes de que se te pida, mostrando iniciativa y compromiso con el trabajo.</li><li>• <b>Conocimiento de técnicas básicas de cocina:</b> Familiaridad con técnicas de preparación de alimentos, manejo de alimentos, manejo de utensilios y uso de equipos de cocina.</li><li>• <b>Capacidad para trabajar bajo presión:</b> Seguir las instrucciones de manera precisa, soportar largas horas de pie, trabajar al ritmo de la demanda.</li></ul>	
	<b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.	
<b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.		

Fuente: Propuesta de manual de funciones por el equipo de proyecto – 2024

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
MOZO	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recepción a los clientes.</li><li>• Atención al cliente.</li><li>• Tomar pedido y hacer recomendaciones.</li><li>• Servicio de alimentos y bebidas.</li><li>• Montaje de la mesa.</li><li>• Gestión de cobro de pedidos.</li><li>• Manejo de quejas y reclamos del cliente.</li><li>• Coordinación con la cocina, preparación de bebidas del menú.</li><li>• Limpieza del salón a la apertura y cierre del restaurante.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Experiencia en Servicio al cliente:</b> Experiencia previa en atención al cliente, facilidad en resolución de quejas y reclamos de los clientes.</li><li>• <b>Conocimiento de menú:</b> Familiaridad con el menú del restaurante, incluyendo ingredientes, métodos de preparación y opciones para dietas especiales.</li><li>• <b>Habilidades de manejo de dinero:</b> Capacidad para gestionar cobros, manejo de efectivo y procesar tarjetas de crédito y transferencia.</li><li>• <b>Ser Proactivo:</b> Anticipa las necesidades del equipo y ofrece ayuda antes de que se te pida, mostrando iniciativa y compromiso con el trabajo.</li></ul>	
	<p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	

*Fuente: Propuesta de manual de funciones por el equipo de proyecto – 2024*

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
MARKETING	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla estrategias de marketing.</li><li>• Elabora promociones de consumo del restaurante.</li><li>• Desarrollo de contenido en redes sociales.</li><li>• Monitoreo y evolución del contenido en redes sociales.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Conocimiento en Marketing:</b> Experiencias en estrategias de marketing, publicidad y promociones, adaptadas al rubro del restaurante.</li><li>• <b>Creatividad:</b> Capacidad para desarrollar campañas y promociones innovadoras que atraigan a clientes y resalten las ofertas del restaurante.</li><li>• <b>Organización y planificación:</b> Habilidad para planificar y coordinar eventos, promociones y campañas con precisión de acuerdo al restaurante.</li></ul>	
	<b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.	
<b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.		

*Fuente: Propuesta de manual de funciones por el equipo de proyecto – 2024*

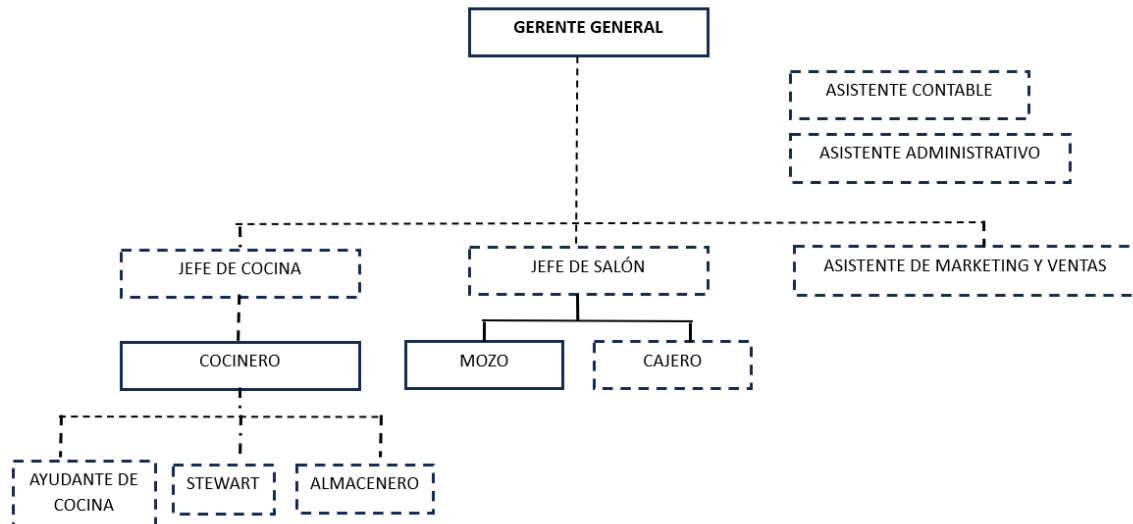
Adicional a las fichas descritas, el administrador solicitó fichas de otros puestos de trabajo pues considera que a mediano o largo plazo su restaurante seguirá creciendo y contará con más personal, ante esta solicitud se elaboraron las siguientes fichas que figuran en los anexos. Ver Anexo 1 al 7

- Gerente
- Contador
- Jefe de Cocina
- Jefe de salón
- Cajero
- Steward
- Almacenero

○ **Definir la estructura organizacional de acuerdo a las funciones**

El restaurante “Sazón del Muya” actualmente no cuenta con un organigrama definido, por ello el equipo de proyecto presento una posible estructura organizacional, donde se define las jerarquías de cada puesto de trabajo teniendo en cuenta las funciones y actividades que realiza cada colaborador, así mismo se incluyó las funciones solicitadas adicionalmente por el gerente general.

**Figura 6. Propuesta de organigrama funcional para el restaurante “Sazón de Muya”**



*Fuente: Organigrama propuesto por el equipo de proyecto.*

- **Plantear la misión, visión y valores de la empresa**

Identificamos que la empresa no cuenta con una misión, visión y valores establecidos, como equipo de trabajo nos hemos planteado en redactar este complemento para la empresa, a todo esto, conlleva que el restaurante se pueda identificar como un restaurante formal y exclusivo para la sociedad.

Se procedió a definir la misión, visión y valores de la empresa y fue presentado al administrador con el fin de obtener su aprobación.

**Figura 7. Misión, visión y valores creadas por el equipo de proyecto**

**MISIÓN:**

El restaurante “Sazón del Muya” ofrece una experiencia culinaria única, innovadora y satisfactoria, basada en ingredientes naturales, frescos y de alta calidad. Nosotros proporcionamos un estilo de vida saludable a través de nuestra oferta gastronómica, brindando opciones deliciosas y equilibradas para todos nuestros comensales. El restaurante mantiene un espacio moderno, acogedor, sostenible y confortable, que promueve la conexión con la naturaleza y la comodidad que brinda altos estándares de limpieza y seguridad en nuestras instalaciones para garantizar la salud y el bienestar de nuestros clientes.

*Fuente: Misión propuesto por el equipo de proyecto.*

**VISIÓN:**

Nos proyectamos como el restaurante principal de comida vegana y vegetariana, más destacados por la calidad de los mejores insumos de la región. Sazón del Muya es reconocido por su innovación en distintos platos gastronómicos y con una excelencia en el servicio de atención dando salubridad en nuestros clientes, convirtiéndonos en una vida más saludable y consciente. Donde los clientes se sientan atraída por la pasión y la creatividad de cada bocado siendo una celebración de vida y bienestar para los comensales que buscan una experiencia culinaria única y consciente.

*Fuente: Visión propuesto por el equipo de proyecto.*



## **VALORES:**

- ✓ Innovación: Constante búsqueda de nuevas ideas y técnicas culinarias para ofrecer opciones únicas y deliciosas.
- ✓ Calidad: Compromiso con la frescura y alta calidad de los ingredientes y la preparación de nuestros platos.
- ✓ Inclusión: Ambiente acogedor y amigable para todos nuestros clientes, sin importar sus preferencias o necesidades dietéticas.
- ✓ Educación: Promoción de la conciencia sobre los beneficios de la alimentación vegetariana y vegana para la salud y el medio ambiente.
- ✓ Comunidad: Participación activa en la comunidad local y apoyo a proveedores y productores locales.
- ✓ Pasión: Pasión por la cocina y el servicio, y compromiso con la excelencia en todo lo que hacemos.
- ✓ Sostenibilidad: nos comprometemos a utilizar ingredientes de origen vegetal y sostenibles en todas nuestras preparaciones.
- ✓ Salud: ofrecemos opciones de comida vegana que son nutritivas y saludables, sin renunciar al sabor.
- ✓ Eficiencia en la preparación de alimentos: Minimizar el desperdicio y optimizar los procesos de cocina.
- ✓ Calidad en el servicio: Proporcionar una atención amable y eficiente a los clientes.
- ✓ Cumplimiento de objetivos: Alcanzar las metas de ventas y satisfacción del cliente.
- ✓ Innovación en la carta: Ofrecer opciones nuevas y atractivas para mantener a los clientes interesados.
- ✓ Gestión de recursos: Optimizar el uso de ingredientes, agua y energía.
- ✓ Satisfacción del cliente: Medir la felicidad y lealtad de los clientes.
- ✓ Trabajo en equipo: Fomentar la colaboración y comunicación entre los empleados.
- ✓ Respeto por el medio ambiente: Implementar prácticas sostenibles y reducir el impacto ambiental.
- ✓ Mejora continua: Buscar formas de mejorar la eficiencia y la calidad en todos los aspectos del restaurante.
- ✓ Compromiso con la comunidad: Participar en eventos y actividades que promuevan la alimentación saludable y sostenible.

*Fuente: Valores propuesto por el equipo de proyecto.*

○ **Validar la información con el administrador**

Una vez definida la información propuesta, se procedió a realizar la validación con el administrador del restaurante. Esta validación incluyó la revisión y aprobación de los siguientes aspectos clave:

- Funciones del personal del restaurante: se definieron las responsabilidades y tareas específicas de cada miembro del equipo, con el fin de garantizar una operación eficiente y efectiva.
- Estructura organizacional: se estableció la jerarquía y la relación entre los diferentes departamentos y puestos del restaurante, con el objetivo de fomentar la comunicación y la colaboración entre los miembros del equipo.
- Implementación de la misión, visión y valores: se integraron estos elementos fundamentales en la cultura y la operación del restaurante, para garantizar que todos los miembros del equipo estuvieran alineados con los objetivos y los valores del restaurante.

La validación de estos aspectos con el administrador del restaurante permitió asegurar que la información propuesta se ajuste a las necesidades y los objetivos de la organización, siendo una base sólida para la implementación exitosa del proyecto.

**Figura 8. Validando información con el administrador**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

- **Presentar documento oficial impreso al administrador**

Luego de la aprobación general de todos los documentos mencionados anteriormente, se procedió a la impresión de los mismos. Por consiguiente, se realizó la entrega formal al administrador, firmando un cargo como sustento de recepción. Así mismo, el equipo de trabajo adicionó la entrega de marcos para una mejor presentación.

Dando por concluido el primer objetivo específico según cronograma de actividades.

**Figura 9. Entrega de marcos con documentos impresos la misión, visión, valores y organigrama**



*Fuente: Registro fotográfico –Equipo de proyecto*

### 2.1.3. Objetivo específico N.º 2:

- **Mejorar el diseño de la oferta gastronómica (Carta).**

#### 2.1.2.1. Identificar diseños de carta para el restaurante

El restaurante tuvo un diseño de carta muy básico ya que no llamaba mucho la atención a los clientes, por lo cual el equipo de proyecto buscó modelos y diseños de carta para que se pueda adaptar como un restaurante vegetariano.

Al encontrar el diseño de carta definido para el restaurante pasamos a copiar toda la información de los platos en el nuevo diseño de la carta.

**Figura 10. *Diseño de carta a través de canva***



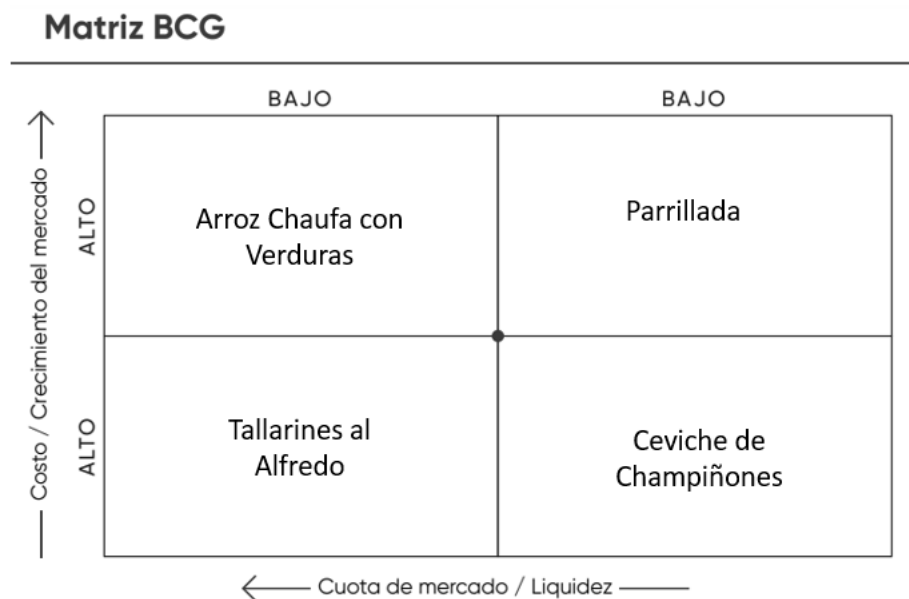
*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

Asimismo, en cuanto a nuestra asesoría técnica

#### 2.1.2.2. Validar el diseño de carta con el administrador del restaurante

Una vez diseñada la carta por el equipo de proyecto, se procedió a comunicar al administrador a través de WhatsApp para que revisara y aprobara la versión final. El objetivo de esta comunicación era obtener el visto bueno y la validación del diseño.

También se realizó una matriz BCG que permite analizar qué productos son los más rentables para una compañía y definir así la estrategia de marketing más adecuada.



*Fuente: Elaboración Propia –Equipo de proyecto*

#### **Análisis de la Oferta Gastronómica:**

- Producto Estrella: Arroz chaufa con verduras (alta cuota de mercado y alto potencial de crecimiento)
- Producto Vaca Lechera: Tallarines al Alfredo (alta cuota de mercado, baja tasa de crecimiento)
- Producto Interrogante: Parrillada (baja cuota de mercado, alto potencial de crecimiento, necesita inversión)

- Producto Perro: Ceviche de champiñones (baja cuota de mercado y baja tasa de crecimiento, debe ser reevaluado)

### **Recomendaciones:**

- Arroz chaufa con verduras: Continuar invirtiendo en este producto para asegurar que siga siendo un líder de mercado. Fortalecer su promoción y distribución.
- Tallarines al Alfredo: Mantener la calidad y eficiencia operativa, y aprovechar su rentabilidad con inversiones mínimas.
- Parrillada: Invertir en la promoción y posicionamiento para aumentar su cuota de mercado, o considerar su eliminación si no muestra signos de crecimiento sostenido.
- Ceviche de champiñones: Evaluar si vale la pena continuar con el ceviche de champiñones o si debe ser reformulado o eliminado si no genera suficiente interés.

Tras la revisión, el administrador emitió su aprobación, confirmando que la carta había sido diseñada de manera efectiva y cumplía con los requisitos establecidos. Esta aprobación permitió avanzar en el proyecto, asegurando que la carta fuera coherente y se ajuste a las necesidades y objetivos del restaurante.

**Figura 11. Corroboración del diseño de la carta**



*Fuente: Registro fotográfico –Equipo de proyecto*



Figura 12. Carta del restaurante aprobada



**SAZÓN  
DEL MUYA**  
RESTAURANTE  
VEGETARIANO Y VEGANO

## PLATOS FONDOS




**LOMO SALTADO** 24.00  
Trozos de carne de soya, salteados con cebolla, tomate y especias en salsa de soya, acompañados con papas fritas y arroz integral.

**LOMO SALTADO TRES SABORES** 28.50  
Trozos de carne de soya, champiñón fresco y tofu, salteados con cebolla, tomate y especias en salsa de soya, acompañados con papas fritas y arroz integral.

**SALTADO DE CHAMPIÑÓN** 24.50  
Cortes en media luna de champiñones frescos, salteados con cebolla, tomate y especias en salsa de soya, acompañados con papas fritas y arroz integral.

**CHICHARRONES** 24.00  
Trozos de carne de soya en cubos, empanizados, fritos y crocantes acompañados con maíz mote y salsa criolla.

**SECO DE CABRITO** 22.50  
Delicioso guiso al cilantro con carne de soya, macerado en especias Naturales, acompañado con frijoles, arroz integral y salsa criolla.

**PARRILLADA** 23.50  
Filete de carne de soya(200gr), acompañado con ensalada rusa y papa al vapor.

**AJÍ DE GALLINA** 22.50  
Finos trozos de carne de soya deshilachados, bañados en salsa de cúrcuma y leche, acompañados con rodajas de papa al vapor y arroz integral.

**QUINOTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO** 29.00  
Quinoa en crema a la huancaína, y salteado de trozos de carne de soya, cebolla, tomate y especias en salsa de soya.

**FILETE MIGNON CON FETUCCINE A LA HUANCAÍNA** 28.00  
Medallón de filete de carne de soya untado en salsa demi-glace Con champiñones en un nido de fetuccine a la huancaína.

## ARROCES

### ARROZ CHAUF A DE VERDURAS 19.50

Cortes de verduras de estación, salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín y pimienta.

### ARROZ CHAUF A DE CHAMPIÑÓN 23.50

Cortes de champiñón fresco, verduras de estación salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín y pimienta.

### ARROZ CHAUF A MIXTO 24.50

Finos cortes de carne de soya y champiñón fresco, salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y verduras de estación.

### ARROZ MIXTO DE VERDURAS 22.50

Arroz acompañado en finos cortes de verduras de estación Y carne de soya, salteados al wok con jengibre y cúrcuma.

### ARROZ CHAUF A TRES SABORES 26.50

Finos cortes de carne de soya, tofu y champiñón fresco, salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y verduras de estación.

### ARROZ AL PESTO 23.50

Arroz en una deliciosa salsa de albahaca, cortes de champiñón  
Zanahoria y pimienta, untado con queso parmesano.





SAZÓN  
DEL MUYA  
RESTAURANTE  
VEGETARIANO Y VEGANO



## PASTAS

### SPAGUETTI AL PESTO CON FILETE 23.50

Spaguetti en una deliciosa salsa de albahaca, con un Jugoso filete de carne de soya a la plancha.

### SPAGUETTI A LO ALFREDO 22.50

Spaguetti en salsa bechamel con cortes de champiñon o carne de soya en cubos.

### SPAGUETTI POMODORO 21.50

Spaguetti en una jugosa salsa de tomate fresco untado con queso parmesano.

### SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA 23.50

Spaguetti en una deliciosa salsa huancaína, coronado con una crujiente milanesa de carne de soya.

### SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA/ LOMO SALTADO 28.50

Spaguetti a la huancaína / lomo saltado.

### TALLARÍN SALTEADO CON CARNE DE SOYA. 22.50

Filete en trozos salteados en wok con verduras chinas y spaguetti con un toque de salsa de soya.

### TALLARÍN SALTEADO CON CHAMPIÑONES 23.50

Láminas de champiñones frescos salteados en wok con verduras chinas y spaguetti con un toque de salsa de soya.

### TALLARÍN SALTEADO TRES SABORES 28.50

Cortes pequeños de carne de soya, láminas de champiñón fresco Y tofu en cubos, salteados en wok con cebolla, tomate y spaguetti Con un toque de salsa de soya.

### TALLARÍN SALTEADO MIXTO 27.50

Cortes pequeños de carne de soya, láminas de champiñones fresco, salteado de work con cebolla, verdura oriental y spaghetti con toco de salsa de soya.

## ENTRADAS FRÍAS

### CAUSA RELLENA CON CARNE DE SOYA 16.50

Papa amarilla prensada y rellena de trozos de carne de soya y Vegetales de temporada en una crema de casa con láminas de palta.

### CAUSA DE VEGETALES 14.50

Papa amarilla prensada y rellena de vegetales de temporada, Choclo desgranado, láminas de palta y mayonesa de casa.

### CEVICHE DE CARNE DE SOYA 21.00

Trozos de carne de soya marinado con limón, cebolla, cilantro y deliciosa leche de tigre de condimentos naturales, acompañado con lechuga fresca, camote, chifle y granos de choclo.

### CEVICHE DE CHAMPIÑONES 23.50

Trozos de champiñones marinados con limón, cebolla, cilantro y deliciosa leche de tigre de condimentos naturales, acompañado con lechuga fresca, camote, chifle y granos de choclo.

### CEVICHE MIXTO 25.50

Trozos de carne de soya y champiñones marinados con limón, cebolla, cilantro y deliciosa leche de tigre de condimentos naturales, acompañado con lechuga fresca, camote, chifle y granos de choclo.

### PAPA A LA HUANCAÍNA 14.50

Rodajas de papa cocida, bañadas en salsa huancaína a base de escabeche amarillo, leche y queso.

### OCOPA DE PEREJIL 13.00

Rodajas de papa cocida, bañadas en salsa verde a base de perejil, leche y queso.

### OCOPA DE HUACATAY 13.50

Rodajas de papa cocida, bañadas en salsa verde a base de huacatay, leche y queso.

### OCOPA DE PIMENTÓN 15.50

Rodajas de papa cocida, bañadas en crema rosa, a base de pimentón, leche y queso.



**SAZÓN**  
**DEL MUYA**

**RESTAURANTE**  
**VEGETARIANO Y VEGANO**







## ENTRADAS CALIENTES

### TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO 20.50

Wantanes fritos rellenos de queso, acompañados de una deliciosa salsa tártara MUYA.

### TEQUEÑOS RELLENOS DE LOMO SALTADO 22.50

Wantanes fritos rellenos de un exquisito lomo saltado, acompañados de una deliciosa salsa tártara MUYA.

### TEQUEÑOS CON GUACAMOLE 19.50

Wantanes fritos acompañados de guacamole a base de palta al estilo MUYA.

### BROCHETAS DE CARNE DE SOYA 21.50

Trozos de carne de soya insertados en palitos de brocheta aromatizados con pimentón zucchini y cebolla, untados con aceite de oliva, acompañados con papa al vapor.

### BROCHETA MIXTA 23.50

Trozos de carne de soya, champiñón y tofu, insertados en palitos de brocheta, aromatizados con pimentón zucchini y cebolla, untados con aceite de oliva, acompañados con papa al vapor.

## ENSALADAS

### ENSALADA MIXTA

13.50

Lechuga, tomate, pepinillo, beterraga, zanahoria, palta Y germinados de estación.

### ENSALADA MIXTA GRANDE

18.50

Lechuga, tomate, pepinillo, beterraga, zanahoria, palta Y germinados de estación.

### ENSALADA MUYA

22.50

Lechuga mixta, tomate, pepinillo, beterraga, zanahoria, palta, Semilla de ajonjolí, champiñón y germinados de estación, Untados en menjurje al olivo.

### CONTACTANOS:



945062040



SAZÓN DEL MUYA -  
restaurante vegetariano



@sazóndelmuya



@muya0809

### UBÍCANOS:



JR. Gamarra 384 - frente a la  
Iglesia San Francisco



**SAZÓN  
DEL MUYA**

**RESTAURANTE  
VEGETARIANO Y VEGANO**



Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto

### 2.1.2.3. Diseñar carta digital (QR)

Finalizado el diseño de la carta y convertido a formato PDF, se procedió a diseñar el código QR que permitiría acceder a la carta digital. De esta manera, se logró crear una carta más interactiva y accesible a través del código QR.

Posteriormente, se realizaron pruebas exhaustivas para garantizar el correcto funcionamiento del código QR. Una vez superadas las pruebas, se procedió a buscar proveedores especializados en la impresión y plastificación, con el objetivo de obtener un producto de alta calidad y durabilidad.

**Figura 13.** *Diseño de QR del restaurante Sazón del Muya*



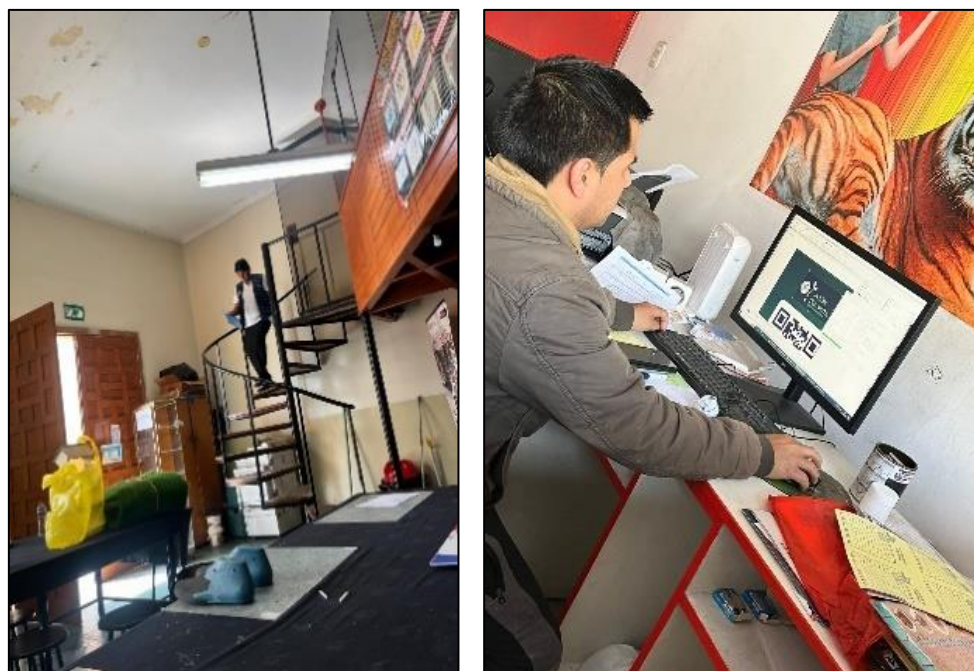
*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

#### 2.1.2.4. Buscar proveedor (imprenta)

Luego de la aprobación de los documentos mencionados se pasó a la busca de los proveedores con mejor calidad y buen precio para poder hacer la ejecución de la impresión y plastificado de la carta más el QR, como también el empastado a base de cuero y la fabricación de sello en aluminio para poder realizar el sellado en pan de oro, donde se seleccionó a 3 proveedores:

- Impresión más plastificación
- Cuero
- Sello de aluminio

**Figura 14. Proveedores de la carta**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*



#### 2.1.2.5. Ejecutar la impresión de la carta.

Para la ejecución de la impresión de la carta visitamos a nuestros tres proveedores, con el apoyo del docente de calzado quién nos asesoró en cuanto al material, cada uno de los proveedores nos brindaron un servicio diferente y personalizado con el fin de realizar una carta única, innovadora y personalizada.

Finalizada la impresión de la carta, se procedió a realizar la entrega formal de la misma al Administrador del restaurante, con el fin de que pueda darle uso en sus actividades diarias.

**Figura 15. Entrega de la carta al administrador**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

#### **2.1.2.6. Realizar material e imprimir para la capacitación del personal:**

Se preparó el material necesario para brindar la capacitación al personal, teniendo en cuenta la disponibilidad de tiempo tanto como equipo de proyecto y personal del establecimiento, para ello se hizo la coordinación con el Administrador.

Una vez preparado el material de capacitación donde se brindará la información del nuevo diseño de carta como también el uso del QR digital del restaurante “Sazón del Muya”, se utilizó como material impresiones a color, teniendo como punto principal los temas:

- CARTA: Importancia de la carta, ubicación de los platos, cuidado de la carta.
- CARTA DIGITAL(QR): Manejo de QR, beneficios del QR, ubicación de los platos.

**Figura 16. Programa de capacitación al personal del restaurante**



## INSTRUCTIVO CAPACITACIÓN DEL NUEVO DISEÑO DE (CARTA Y QR) DEL ESTAURANTE “SAZÓN DEL MUYA”.

PREPARADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Henry Paul Briones Ruiz</li> <li>Sindy Elizabeth Rodríguez Bustamante</li> <li>Ana Patricia Gonzales Pérez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vanny Ybet Olivares García</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wilber Roger Mamani Chipana</li> </ul>
<p>Estudiantes del ASHR FECHA: 27 de setiembre del 2024</p>	<p>Asesor FECHA: 27 de setiembre del 2024</p>	<p>Administrador FECHA: 27 de setiembre del 2024</p>

**1. OBJETIVO:**

Establecer el correcto uso de la carta y los cuidados respectivos que deberían tener, como hacer su presentación de la carta hacia el cliente.

**2. ALCANCE:**

Este procedimiento es aplicable todo el personal.

**3. INSTRUCTIVO:**

La buena prestación de la carta puede ser el punto de impresión al cliente

- a) Establecer el correcto uso de la carta
- b) Cómo hacer su presentación de la carta al cliente

- ✓ Dirigirse a los clientes de forma educada y con respeto.
- ✓ Facilitar la carta del restaurante por el lado derecho.
- ✓ Explicar si hay algún plato especial o recomendado.
- ✓ retirar la carta una vez servido los platillos.
- ✓ Guardar en un lugar seco y libre de polvo la carta.
- ✓ Mantenerlos alejados del agua y evitar la exposición directa al sol.
- ✓ Utilizar productos de limpieza especializados de acuerdo al material de la carta.
- ✓ El tiempo ideal para su cuidado y limpieza es de cada dos o tres días.

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Henry Paul Briones Ruiz DNI:              | 70359790 |
| 2. Sindy Elizabeth Rodríguez Bustamante DNI: | 78021838 |
| 3. Ana Patricia Gonzales Pérez DNI:          | 74947130 |



## INSTRUCTIVO CAPACITACIÓN DEL NUEVO DISEÑO DE (CARTA Y QR) DEL ESTAURANTE “SAZÓN DEL MUYA”.

PREPARADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Henry Paul Briones Ruiz</li> <li>Sindy Elizabeth Rodriguez Bustamante</li> <li>Ana Patricia Gonzales Pérez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vanny Ybet Olivares García</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wilber Roger Mamani Chipana</li> </ul>
<p>Estudiantes del ASHR FECHA: 27 de setiembre del 2024</p>	<p>Asesor FECHA: 27 de setiembre del 2024</p>	<p>Administrador FECHA: 27 de setiembre del 2024</p>

1. OBJETIVO:

Establecer el correcto uso de la QR y los cuidados respectivos que deberían tener, como hacer su presentación de la carta hacia el cliente.

2. ALCANCE:

Este procedimiento es aplicable para todo el personal.

3. INSTRUCTIVO:

La buena prestación del QR al cliente.

- a) Establecer el correcto uso del QR
- b) Cómo se visualiza la carta.

- ✓ Dirigirse a los clientes de forma educada y con respeto.
- ✓ Facilitar QR del restaurante por el lado derecho.
- ✓ Indicarle como ingresar a escanear el QR.
- ✓ Mostrarle la ubicación de los platillos.
- ✓ Explicar si hay algún plato especial o recomendado.
- ✓ retirar el QR.
- ✓ Guardar en un lugar seco y libre de polvo.
- ✓ Mantenerlos alejados del agua y evitar la exposición directa al sol.

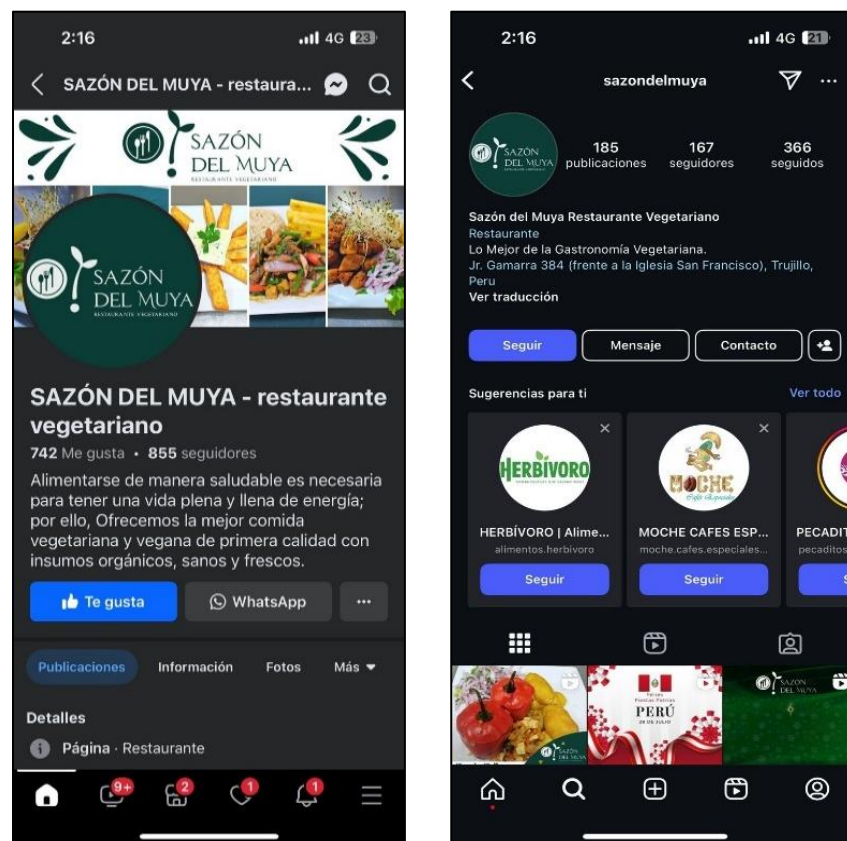
- |   |          |
|---|----------|
| 1. Henry Paul Briones Ruiz DNI:                         | 70359790 |
| 2. <del>Sindy</del> Elizabeth Rodríguez Bustamante DNI: | 78021838 |
| 3. Ana Patricia Gonzales Pérez DNI:                     | 74947130 |

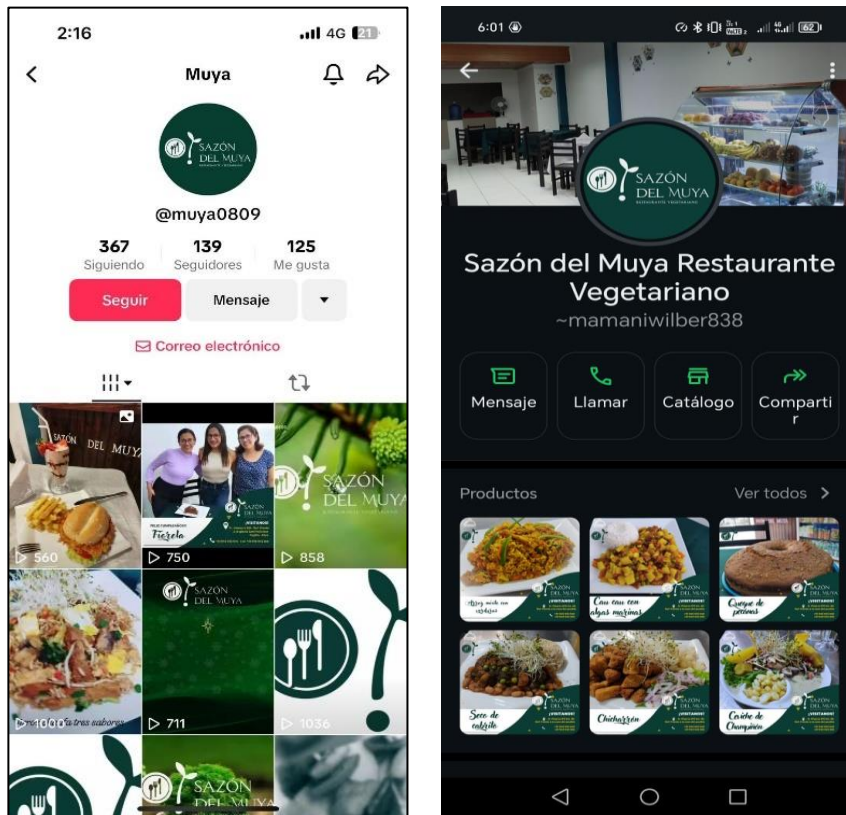
#### 2.1.4. Objetivo específico N.º 3:

##### 2.1.3.1. Identificar redes sociales del restaurante “Sazón del Muya” en funcionamiento.

Con el objetivo de analizar la presencia en línea del restaurante "Sazón del Muya", se realizó la identificación de redes sociales activas. Estas son utilizadas como herramientas de comunicación y publicidad para interactuar con los clientes y promocionar los servicios del restaurante. Se identificó que el restaurante cuenta con una presencia en las siguientes plataformas: Facebook, Instagram, TikTok, WhatsApp.

**Figura 17. Identificación de redes sociales**





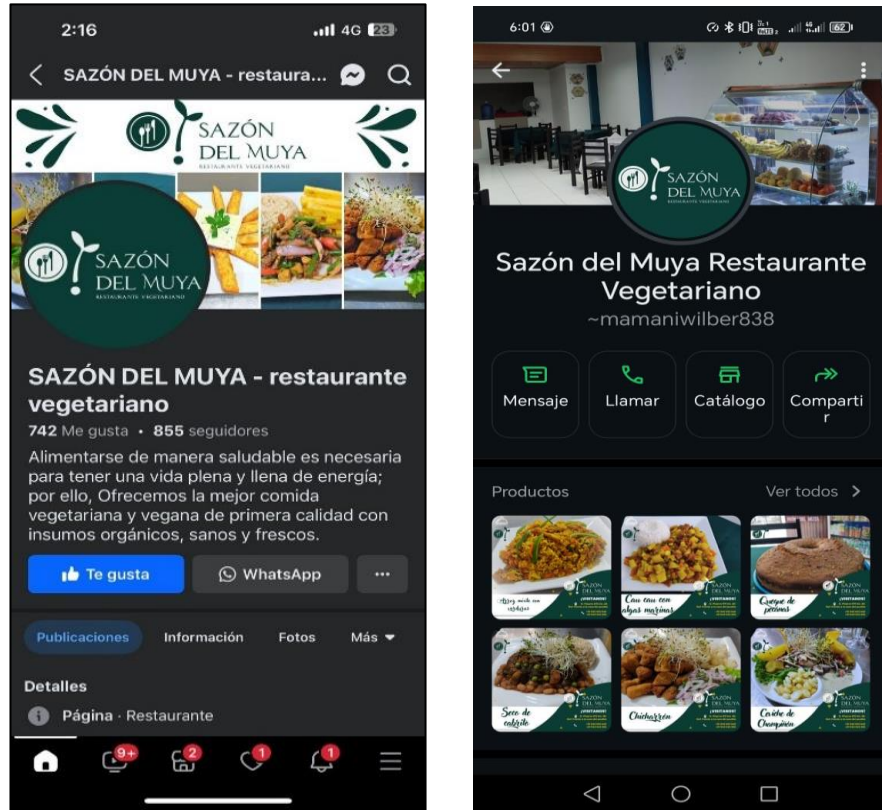
*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

#### 2.1.3.2. Identificar la plataforma con mayor alcance de seguidores de las redes sociales del restaurante.

Después de realizar un exhaustivo análisis de las redes sociales activas del restaurante "Sazón del Muya", se determinó que Facebook y WhatsApp son las plataformas con mayor alcance hacia sus comensales y seguidores. Estas dos plataformas fueron seleccionadas para el desarrollo de la estrategia publicitaria debido a su alta fluencia de seguidores del restaurante.



**Figura 18. Elección de redes sociales**



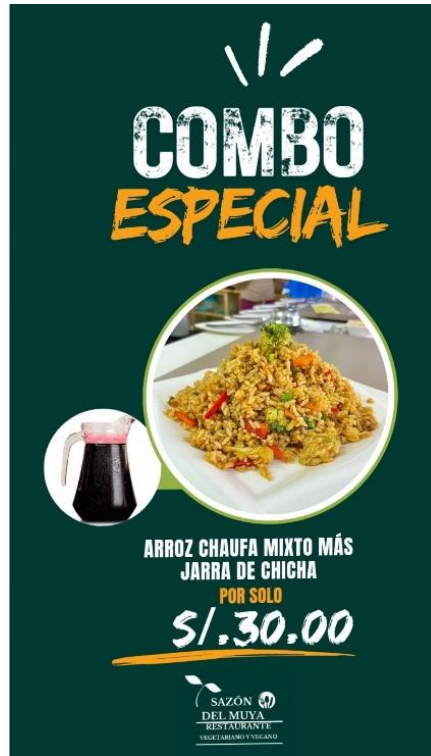
*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

### **2.1.3.3. Diseñar flyer de promoción**

Con el objetivo de crear un material publicitario efectivo para promocionar los platos que ofrece el Restaurante Sazón del Muya, se procedió a diseñar y desarrollar un flyer que brindará información clave y atractiva a los clientes potenciales.

El flyer diseñado para el Restaurante Sazón del Muya incluyó en crear una imagen visual atractiva y apetitosa como también transmitir la calidad, frescura de los ingredientes teniendo como punto clave destacar la variedad y diversidad de la carta.

**Figura 19. Flyer de prueba**



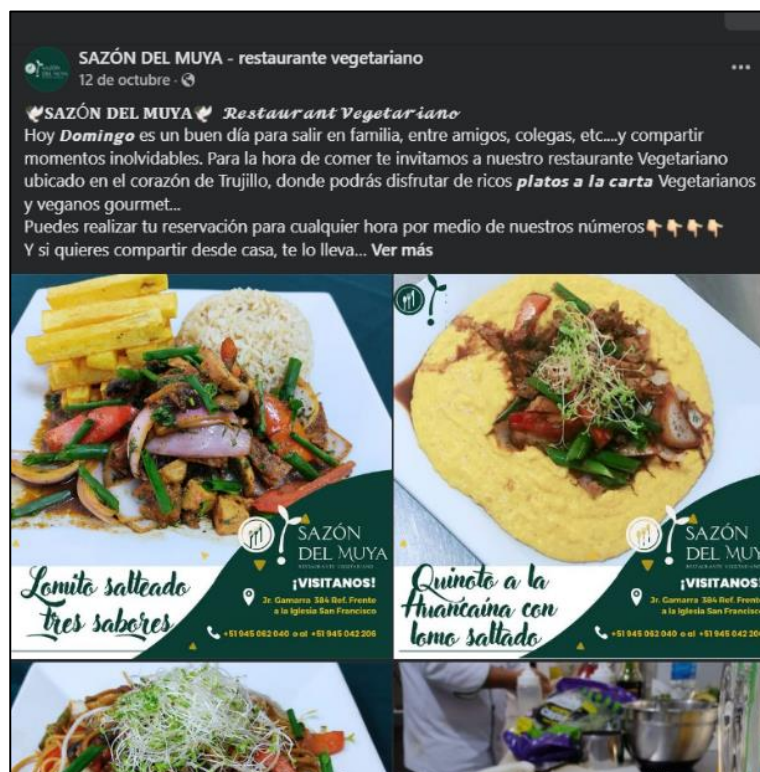
*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

#### **2.1.3.4. Realizar las primeras pruebas de publicaciones**

El 12 de octubre, se realizó una prueba piloto en la página de Facebook del Restaurante Sazón del Muya, con el objetivo de evaluar la respuesta del público y ajustar la estrategia para la siguiente publicación. Esta prueba se llevó a cabo dos días antes de acuerdo al cronograma previsto.

La prueba consistió en la publicación de contenido similar a lo publicado anteriormente por el restaurante, con el fin de evaluar si se sigue con la misma secuencia o se cambia.

**Figura 20. Primera publicación**



*Fuente: Registro fotográfico –Equipo de proyecto*

#### **2.1.3.5. Definir días específicos para la publicación de contenido:**

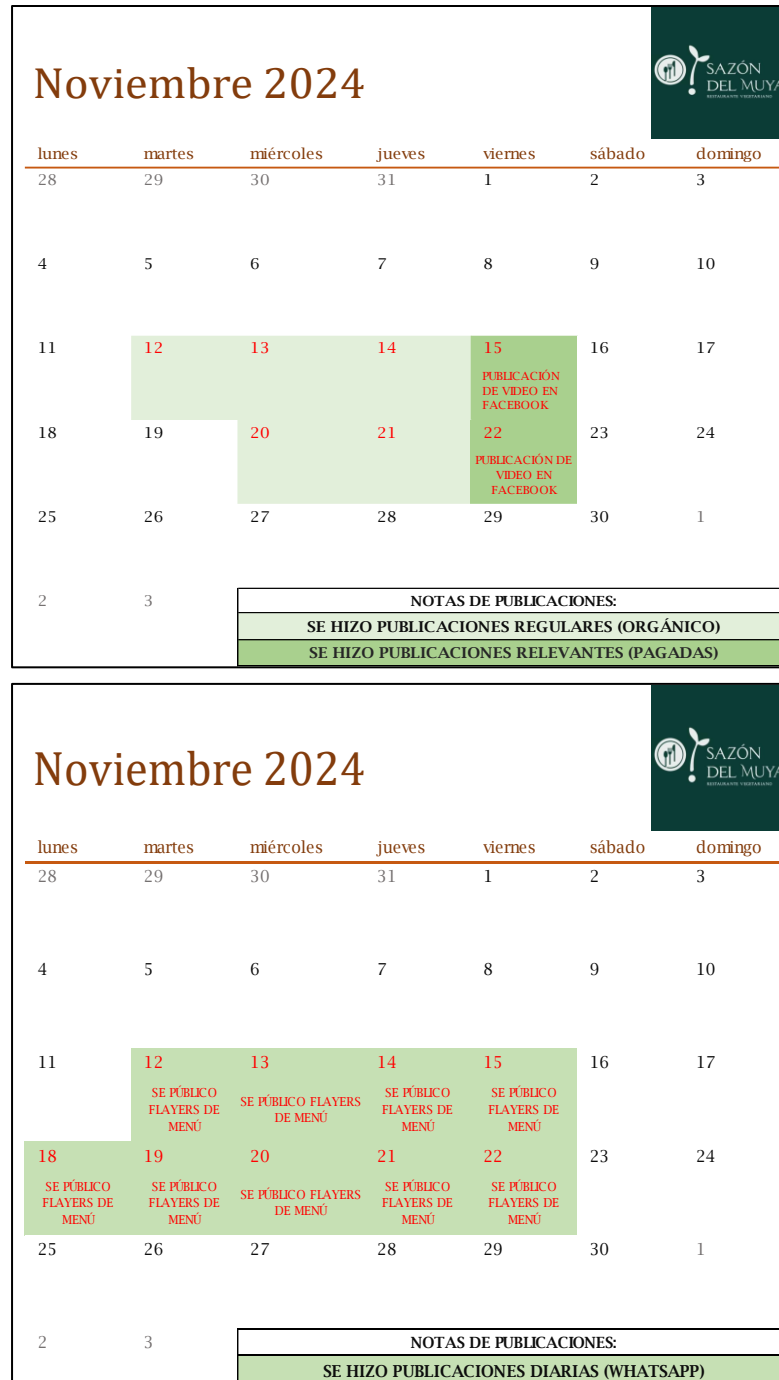
En la estrategia de comunicación a través de redes sociales del restaurante Sazón del Muya, se optó por definir días específicos para publicaciones debido a la limitada cantidad de contenido disponible. Se estableció un calendario de publicaciones del menú del día de lunes a viernes, complementado con publicaciones de videos sobre la preparación de platos los jueves y viernes.

Esta estrategia permite:

- Establecer un ritmo regular de publicaciones que genere expectativa en la audiencia.
- Fomentar la interacción con la audiencia a través de publicaciones regulares y relevantes.

- Incrementar la visibilidad y reconocimiento del restaurante Muya en las redes sociales.

**Figura 21. Cronograma de publicaciones**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

#### **2.1.3.6. Realizar publicidad en redes sociales:**

Una vez diseñado y planificado el cronograma de actividades, se procedió a la publicación de contenido en las redes sociales seleccionadas. Con el objetivo de evaluar la efectividad de las publicaciones, se decidió realizar una combinación de publicaciones orgánicas (no pagadas) y publicaciones patrocinadas (pagadas).

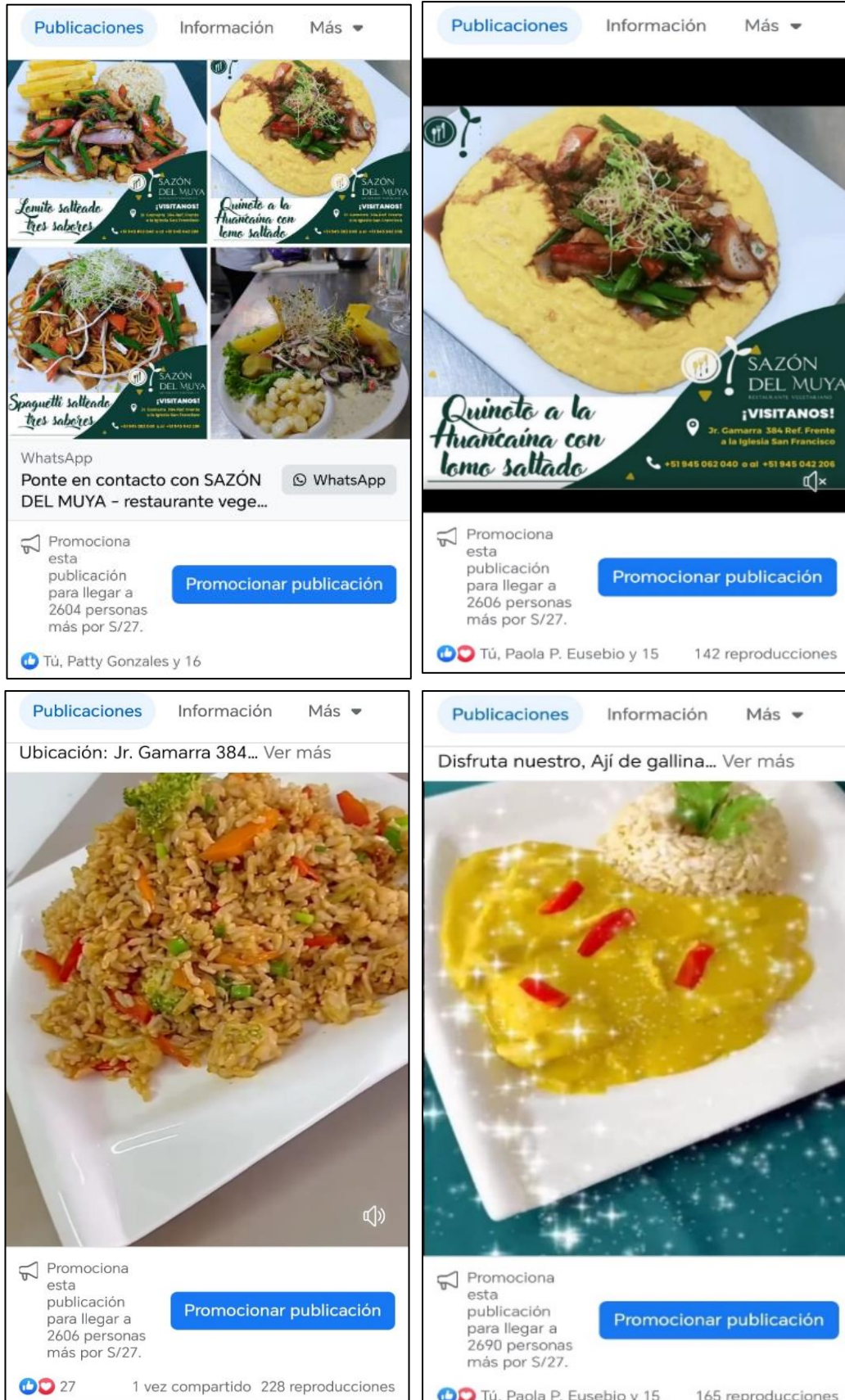
La estrategia de publicidad en redes sociales implementada por el restaurante “Sazón del Muya”, se centró en la interacción con los clientes, en la promoción de nuestros platos y servicios. En la red social de Facebook, se publicaron contenido de calidad que presentaba nuestros platos y promociones; así como, frases motivacionales sobre alimentación saludable.

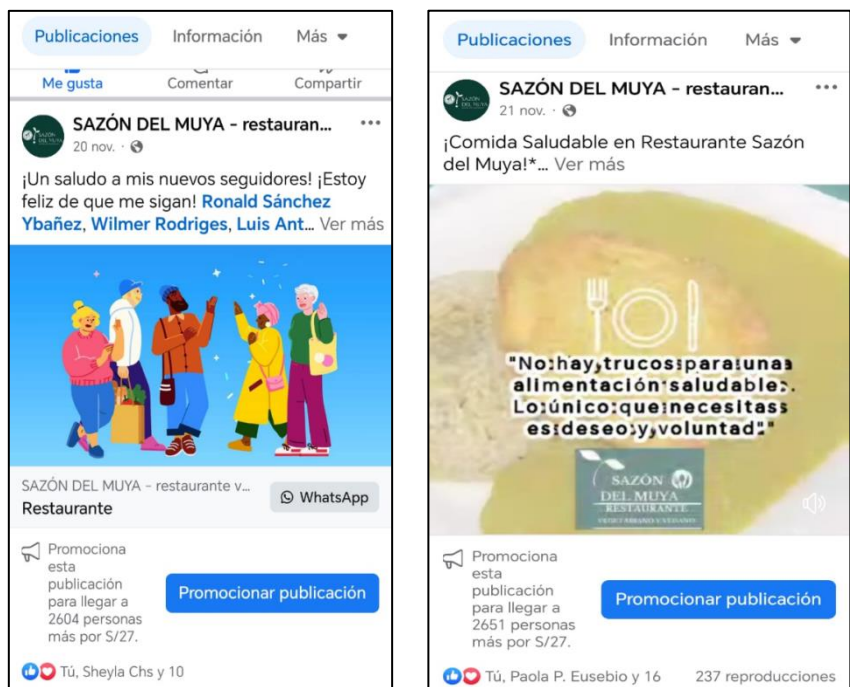
Esta estrategia se diseñó para incentivar la interacción con los clientes y fomentar una relación más cercana con ellos. Al mismo tiempo, se buscaba promocionar nuestros servicios y productos de manera efectiva.

Por otro lado, en la red social de WhatsApp, se implementó una estrategia de publicidad diferente. Se publicó estados de duración de 24 horas donde se presenta el menú del día a día, esto tiene como objetivo mantener a los clientes informados.



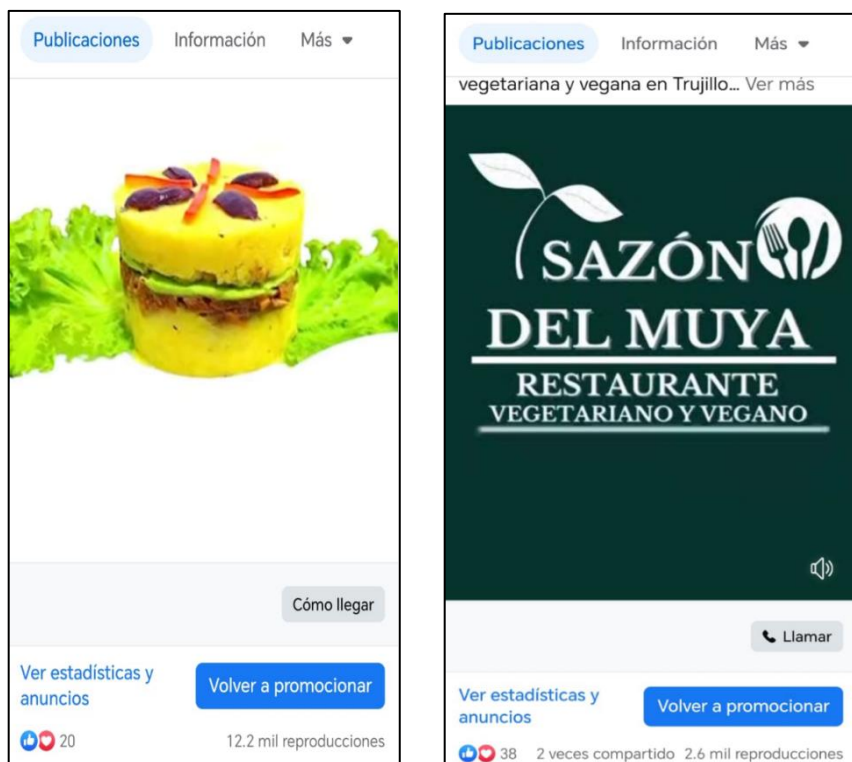
Figura 22. Imágenes de publicaciones no pagadas





*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

**Figura 23. Imágenes de publicaciones pagadas**



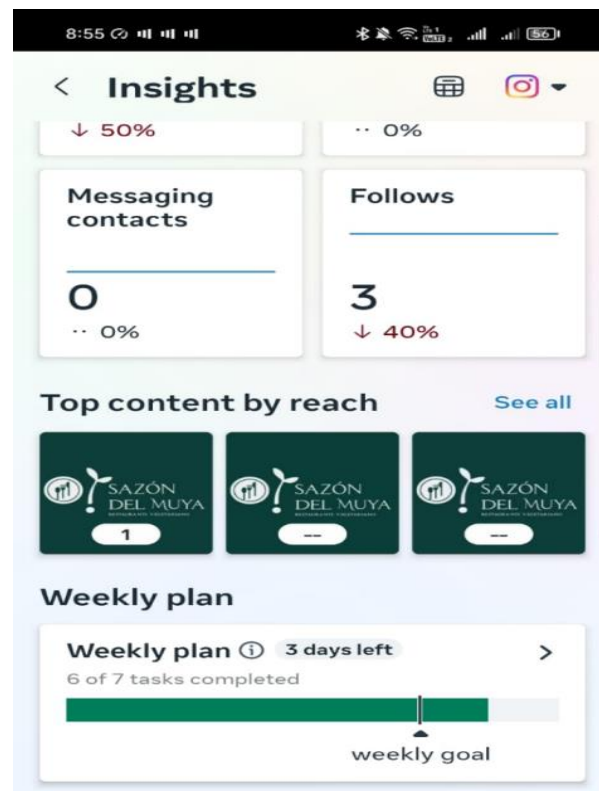
*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

### 2.1.3.7. Medir acogida de publicaciones a través de likes y vistas:

Las estadísticas de las publicaciones la efectividad de las publicaciones orgánicas y publicaciones patrocinadas en la red social de Facebook revelaron un resultado positivo. En comparación con las publicaciones anteriores, obteniendo un mayor número de vistas y "me gusta" en un corto período de tiempo.

Esta herramienta fue efectiva para aumentar la visibilidad y la interacción con el público, y para generar un movimiento y una fluidez en la interacción con el público.

**Figura 24. Estadística en Facebook - inicio**



*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*



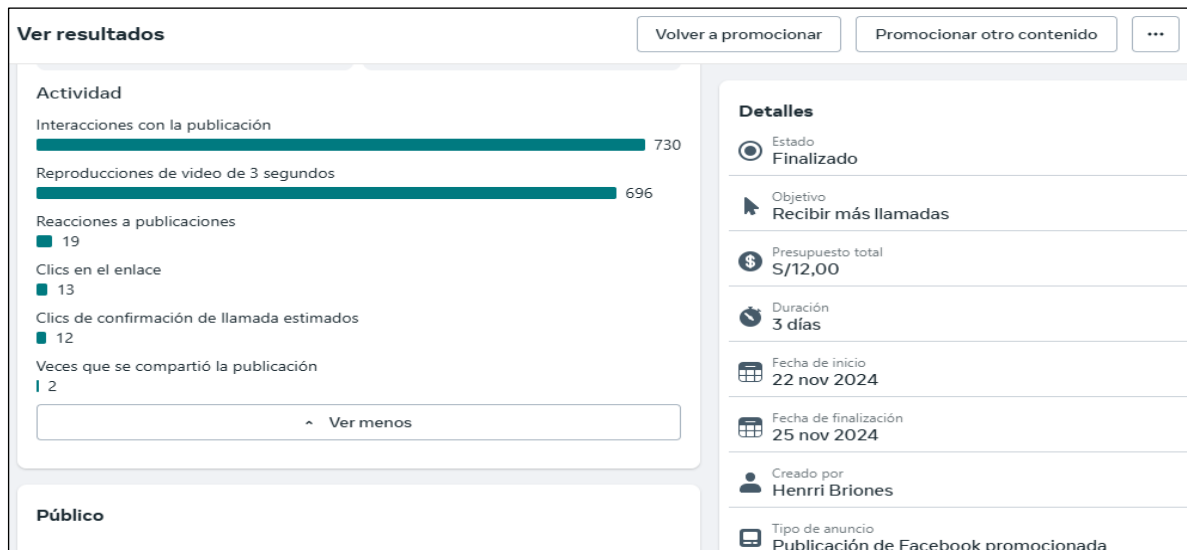
**Figura 25. Estadística en Facebook - final**

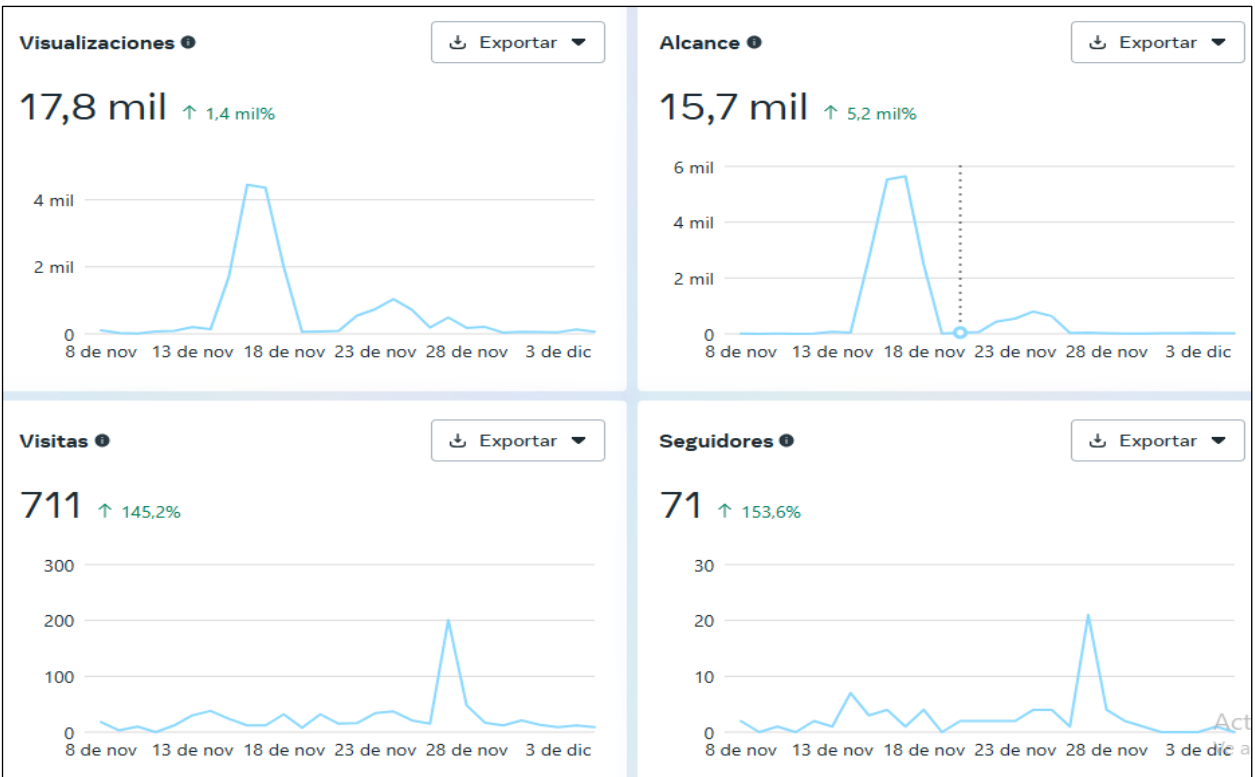


*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

**Figura 26. Estadística por publicación**







*Fuente: Registro fotográfico – Equipo de proyecto*

# **CAPÍTULO III**

### 3.1. Resultados económicos de la empresa “Sazón del Muya”

El ingreso económico base para proponer y proyectar el incremento del 15% sobre el nivel actual de las ventas fue de S/ 12,600.00 soles, esta información fue brindada por el administrador Wilber Mamani.

Con este monto se generó el siguiente cuadro que en el apartado de Ingreso Proyectado se incluye el 15 % sobre el total de las ventas saliendo un monto de S/ 14,490.00.

El cálculo para el presente proyecto se realizó de la siguiente manera:

<b>Ventas del Trimestre (Junio, Julio, Agosto – Periodo 2024)</b>	<b>Meta de porcentaje de venta para el Trimestre (Septiembre, Octubre, Noviembre – Periodo 2024)</b>	<b>TOTAL DE VENTAS PROYECTADO</b>
S/ 12,600.00	$15\% \times S/ 12,600.00 =$ S/ 1,890	$12,600.00 + 1,890$ <b>= S/ 14,490.00.</b>

Este es el resumen de costos inicial de promedio mensual que se desarrolló en la empresa “Sazón del Muya” donde se tuvo en cuenta el promedio de los meses de Junio, Julio y Agosto del año 2024, en donde se pueden observar los costos directos, los costos indirectos, el costo de insumos y el margen de utilidad proyectado para la empresa. A continuación, el detalle:

**Tabla 10. Resumen de costos Inicial**

RESUMEN DE COSTOS: Restaurante Sazón del Muya		
COSTOS MENSUALES		
<b>I. Costos Directos</b>		<b>Total</b>
1.1 Mano de Obra	S/	3,390.00
1.2 Insumos (Consumibles)	S/	307.00
1.3 Maquinaria y equipos (costo - depreciación)	S/	130.58
1.4 Promoción y publicidad	S/	50.00
<b>Total de Costos Directos</b>	<b>S/</b>	<b>3,877.58</b>
<b>II. Costos Indirectos (Servicios)</b>		
2.1 Luz eléctrica	S/	250.00
2.2 Agua potable	S/	150.00
2.3 Gas	S/	396.00
2.4 Teléfono e Internet	S/	39.90
2.4 Alquiler	S/	3,400.00
<b>Total de Costos Indirectos</b>	<b>S/</b>	<b>4,235.90</b>
<b>TOTAL COSTO POR MES I + II =</b>	<b>S/</b>	<b>8,113.48</b>
<b>Ingresos Proyectados - Ventas por Mes</b>	<b>S/</b>	<b>14,490.00</b>
<b>Costos de Insumos (para elaboraciones)</b>	<b>S/</b>	<b>5,071.50</b>
35 % de venta por Mes		
<b>Costos I + II</b>	<b>S/.</b>	<b>8,113.48</b>
<b>UNIDAD NETA</b>		<b>S/ 1,305.02</b>

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*

Una vez ejecutado el proyecto, se actualizaron algunos costos y otros se mantuvieron, respecto al ingresos. Como parte de la ejecución del proyecto algunas actividades requirieron un desembolso que fue cubierto por el equipo de proyecto. En la siguiente tabla se muestra el detalle:

**Tabla 11. Resumen de Costos del Proyecto: Asesoría Técnica Administrativa**

<b>Objetivo Específico 1: Implementar la misión, visión, valores y estructura organizacional para la empresa.</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
<b>Mano de Obra</b>		
Remuneración del Equipo	2	S/ 200.00
Asesoría Técnica Administrativa (Conocimientos)	2	S/ 200.00
<b>TOTAL</b>		<b>S/ 800.00</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
<b>1.1. Identificar funciones del personal</b>		
Movilidad	Global	S/ 20.00
Útiles de escritorio	Global	S/ 12.00
Impresión	Global	S/ 10.00
<b>TOTAL</b>		<b>S/ 42.00</b>
<b>1.2. Plantear misión, visión y valores</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
Movilidad	Global	S/ 20.00
Útiles de escritorio	Global	S/ 12.00
Impresión	Global	S/ 10.00
<b>TOTAL</b>		<b>S/ 42.00</b>
<b>1.3. Presentación de documentación</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
Movilidad	Global	S/ 30.00
Cuadros (4)	Global	S/ 52.00
Impresión	Global	S/ 7.00
Útiles de escritorio	Global	S/ 10.00
<b>SUB TOTAL</b>		<b>S/ 99.00</b>
<b>Objetivo Específico 2: Mejorar el diseño de la oferta gastronomica (carta).</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
<b>2.1. Validar el diseño de carta con el administrado</b>		
Movilidad	Global	S/ 20.00
Útiles de escritorio	Global	S/ 12.00
Impresión	Global	S/ 10.00
<b>SUB TOTAL</b>		<b>S/ 42.00</b>
<b>2.2. Buscar proveedor y Ejecutar la impresión de la carta</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
Movilidad	Global	S/ 40.00
Sello de carta	Global	S/ 30.00
Impresión de carta	Global	S/ 32.00
Cuero para el empastado de la carta	Global	S/ 60.00
<b>SUB TOTAL</b>		<b>S/ 122.00</b>
<b>2.3. Material para la capacitación del personal</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
Útiles de escritorio	Global	S/ 12.00
Movilidad	Global	S/ 20.00
Impresión	Global	S/ 10.00
<b>SUB TOTAL</b>		<b>S/ 22.00</b>
<b>Objetivo Específico 3:Mejorar la promoción a través de redes sociales</b>		
<b>3.1. Realizar publicidad en redes sociales</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
Publicitar en redes sociales	Global	S/ 30.00
Movilidad	Global	S/ 20.00
<b>SUB TOTAL</b>		<b>S/ 50.00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>S/ 1,219.00</b>

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*

Respecto al cuadro de resumen económico presentado en la planificación:

- En costos directos: Mano de obra, insumos consumibles, depreciación, los costos se mantuvieron de manera independiente del volumen de ventas.
- La promoción y publicidad fue cubierta por el equipo de proyecto.
- Los servicios básicos: luz, agua, gas, alquiler no se vieron especialmente afectados.
- El costo directo de las elaboraciones se fijó conjuntamente con el administrador en un 35% por cada elaboración como promedio.

Con estas información y cambio, a continuación, se presenta el resumen de costos actual, considerando que la información de las ventas generales, según indica el administrador, fue de: S/ 15,240.

**Tabla 12. Resumen de costos Actual**

RESUMEN DE COSTOS: Restaurante Sazón del Muya	
COSTOS MENSUALES	
<b>I. Costos Directos</b>	<b>Total</b>
1.1 Mano de Obra	S/ 3,390.00
1.2 Insumos (Consumibles)	S/ 307.00
1.3 Maquinaria y equipos (costo - depreciación)	S/ 130.58
1.4 Promoción y publicidad	S/ 50.00
<b>Total de Costos Directos</b>	<b>S/ 3,877.58</b>
<b>II. Costos Indirectos (Servicios)</b>	
2.1 Luz eléctrica	S/ 250.00
2.2 Agua potable	S/ 150.00
2.3 Gas	S/ 396.00
2.4 Teléfono e Internet	S/ 39.90
2.4 Alquiler	S/ 3,400.00
<b>Total de Costos Indirectos</b>	<b>S/ 4,235.90</b>
<b>TOTAL COSTO POR MES I + II =</b>	<b>S/ 8,113.48</b>
<b>Ingresos Proyectados - Ventas por Mes</b>	<b>S/ 15,240.00</b>
<b>Costos de Insumos (para elaboraciones)</b>	<b>S/ 5,334.00</b>
35 % de venta por Mes	
<b>Costos I + II</b>	<b>S/ 8,113.48</b>
<b>UNIDAD NETA</b>	<b>S/ 1,792.52</b>

*Fuente: Propuesta del equipo de proyecto – 2024*



Se puede apreciar en el cuadro resumen de costos un incremento sobre la proyección inicial del 15 %, si realizamos el cálculo, el restaurante logró un incremento del 21% en sus ventas, lo que confirma el aporte del equipo de proyecto en el desarrollo de actividades del restaurante Sazón del Muya ha sido beneficioso y se logró la meta establecida sobrepasando la proyección en un 6%. Es importante aclarar que se ha tomado el promedio de venta del mes más alto: Noviembre.

Lo invertido en la ejecución S/ 1219.00 pudiera desembolsarse del incremento de las ventas y aún en ese caso, el restaurante mantendría ganancias.

### **3.2. Lecciones y dificultades**

#### **○ 3.2.1 Lecciones Aprendidas:**

- Para el cumplimiento de nuestro objetivo general consideramos como equipo que fue esencial aplicar lo aprendido durante el estudio de nuestra carrera técnica como administradores especializados en el rubro de hostelería, haciendo uso de las habilidades duras, blandas y nuestros valores personales, para que todo se encamine con resultados favorables.
- En cuanto a la estructura organización fue necesario los conocimientos aprendidos en el curso de Planificación Estratégica para poder formular de manera correcta la misión y visión de la empresa, el planteamiento de la estructura organizacional, y el desarrollo de un manual de funciones para cada colaborador de la empresa.
- Respecto al diseño de la oferta gastronómica fue necesario aplicar los conocimientos aprendidos en el curso de Marketing y Ventas, ya que gracias a lo aprendido se pudo evaluar los productos que se ofertaban en la carta de la empresa, mejorar la estructura de carta y finalmente realizar una propuesta de contenido y diseño que fue del agrado del dueño de la empresa, que permitirá su mejora de presentación hacia su clientela
- Finalmente, para la mejora del ámbito promocional de la empresa ha sido necesario los conocimientos aprendidos en el curso de marketing y ventas, ya que ahí nos enseñaron estrategias de promoción, desarrollo de publicidad orgánica e inorgánica y lectura de estadísticas de seguimiento.

#### **○ 3.2.2 Dificultades:**

- Durante la creación de la carta, enfrentamos algunas dificultades con los proveedores, lo que nos llevó a una demora en la entrega del documento. Sin embargo, nuestro equipo de proyectos decidió seguir con la creación de la carta personalizada, lo que requirió más tiempo y esfuerzo. A pesar de los desafíos, logramos finalizar la carta y cumplir con nuestros objetivos.
- En el ámbito de la publicidad, inicialmente enfrentamos resistencia por parte del dueño y administrador del restaurante, quienes se negaban a compartir sus credenciales de usuario para que pudiéramos gestionar las redes sociales y crear publicidad orgánica y

no pagada. Sin embargo, gracias a la insistencia y perseverancia de nuestro equipo, finalmente logramos convencer al administrador de la importancia de esta estrategia, y nos proporcionó acceso a su cuenta de usuario. Esto nos permitió llevar a cabo campañas publicitarias efectivas que motivaron al administrador a seguir adelante con la implementación de nuestras recomendaciones.

### 3.3. Conclusiones

- En relación al primer objetivo específico, se logró completar en un 100%, se nos dio la facilidad para realizar la propuesta e implementación de la misión, visión y valores de la empresa, esto una vez explicada la importancia al administrador de contar con un direccionamiento estratégico que pueda generar mejorar a nivel administrativo y organizacional, si bien es cierto el plan estratégico es extenso, se logró implementar los puntos antes mencionados en beneficio del restaurante.
- La mejora del diseño de la oferta gastronómica en el restaurante “Sazón del Muya” ha demostrado ser una estrategia efectiva para mejorar la experiencia del cliente y aumentar la satisfacción. A través de la mejora del diseño y la ubicación estratégica de cada plato, se ha logrado crear un menú visualmente atractivo y fácil de navegar, que facilitará la toma de decisiones del cliente y mejorará la eficiencia del servicio.
- La estrategia de promoción en redes sociales implementada para el restaurante ha demostrado ser un éxito. A través de la creación de contenido atractivo y relevante, así como la utilización de publicidad orgánica e inorgánica, se ha logrado aumentar significativamente la interacción con los seguidores y atraer a nuevas personas interesadas en el restaurante.

Los resultados obtenidos han sobrepasado las expectativas iniciales, pasando de un 0% de interacciones a un porcentaje mayor al 50% en un corto período de tiempo. Esto demuestra que la promoción en redes sociales es una herramienta efectiva para aumentar la visibilidad y la popularidad del restaurante.

### **3.4. Recomendaciones**


- Recomendamos que, en el futuro, se implemente un proceso de inducción integral para todo el personal nuevo. Esto debería incluir no solo la capacitación en los procesos productivos y operativos, sino también una presentación detallada de la misión, visión y valores de la empresa. De esta manera, se garantizará que todos los empleados comprendan y se comprometan con la cultura y la filosofía de la organización, lo que contribuirá a una mayor productividad y satisfacción laboral.
- Según el diseño de la oferta gastronómica, recomendamos que el restaurante continúe implementando nuevas estrategias, como también evaluar los platos de la carta para poder implementar nuevos platos y retirar otros.
- Según nuestra estrategia de promoción en redes sociales, recomendamos continuar con la publicidad en estas plataformas, ya que hemos comprobado su eficacia en atraer y retener al público objetivo. Las publicaciones pagadas y no pagadas han demostrado ser atractivas y relevantes, lo que ha generado un aumento en el número de seguidores y visitas al restaurante. Esto confirma que las redes sociales son una herramienta efectiva para aumentar la visibilidad del restaurante, siempre y cuando se utilicen de manera estratégica y efectiva.

### 3.5. Bibliografía

- Peláez, G. (2022). Plan de negocios para restaurante de comida saludable natural foods en la ciudad de Trujillo. Universidad Alas Peruanas. [https://repositorio.uap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12990/12651/Tesis\\_plan%20negocios\\_restaurante\\_comida\\_saludable\\_natural\\_Foods\\_ciudad\\_Trujillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.uap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12990/12651/Tesis_plan%20negocios_restaurante_comida_saludable_natural_Foods_ciudad_Trujillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Rodríguez, C. (2016). Comportamiento del Mercado de Restaurantes Vegetarianos en la ciudad de Trujillo. Universidad César Vallejo. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/384/chilon\\_re.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/384/chilon_re.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Rojas, D. (2018). Perfil del consumidor de productos alimenticios saludables en la ciudad de Trujillo. Universidad Privada del Norte. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/14902/Rojas%20V%C3%A1lquez%20Diana%20Virginia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Torres, Omayra, Zea, Carolina. (2020). Factores que intervienen en la decisión de compra para el consumo de comida vegana en el subsector de restaurantes Lima. Universidad Católica del Perú. [https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/19298/Torres%20Canales\\_Zea%20Ticona\\_Factores\\_intervienen\\_decisi%C3%B3n%20de%20compra1.pdf?sequence=1](https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/19298/Torres%20Canales_Zea%20Ticona_Factores_intervienen_decisi%C3%B3n%20de%20compra1.pdf?sequence=1)

# **ANEXOS**

- Anexo 1: Funciones adicionales solicitados por el Administrador del restaurante

	Funciones del personal del restaurante "SAZÓN DEL MUYA"	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante "SAZÓN DEL MUYA" Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
GERENTE	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toma de decisiones importantes sobre finanzas, personal y estrategias en el negocio.</li><li>• Supervisar todas las operaciones del restaurante.</li><li>• Establecer políticas y procedimientos.</li><li>• Manejo del capital de la empresa.</li><li>• Contratar y capacitar al personal.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Experiencia:</b> Experiencia previa en la gestión de restaurantes o en un puesto similar. Experiencia en liderazgo y manejo de equipos es esencial.</li><li>• <b>Educación:</b> Título universitario en administración de empresas, gestión de restaurantes, hospitalidad o un campo relacionado. Algunos puestos pueden requerir formación específica en gastronomía o servicios de alimentos.</li><li>• <b>Habilidades de Liderazgo:</b> Capacidad para liderar, motivar y desarrollar al equipo, además de gestionar conflictos y tomar decisiones efectivas.</li><li>• <b>Conocimientos Financieros:</b> Habilidad para manejar presupuestos, controlar costos y analizar informes financieros.</li></ul>	
	<b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.	
<b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.		



	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
CONTADOR	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analizar los costos y gastos.</li><li>• Elaborar informes financieros.</li><li>• Gestionar inventario.</li><li>• Manejo de flujo de efectivo.</li><li>• Cumplimiento fiscal y contable.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Formación Académica:</b> Título universitario en Contabilidad, Finanzas, Administración de Empresas o un campo relacionado. Certificaciones profesionales como CPA (Contador Público Certificado) pueden ser un plus.</li><li>• <b>Experiencia Previa:</b> Experiencia en contabilidad, preferiblemente en el sector de la hospitalidad o restauración. Experiencia en el manejo de sistemas contables y software específico.</li><li>• <b>Conocimientos Financieros:</b> Sólidos conocimientos en principios contables, elaboración de informes financieros, control de costos, y gestión de presupuestos.</li><li>• <b>Conocimientos de Normativas Fiscales:</b> Conocimiento de las leyes fiscales y regulaciones locales, así como de las prácticas contables relacionadas con el sector de restaurantes.</li></ul>	
	<b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.	
<b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.		

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		<b>PROGRAMA DE ESTUDIO:</b> Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
JEFE DE COCINA	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crear y supervisar el menú.</li><li>• Supervisar la cocina y la preparación de los platos.</li><li>• Controlar la calidad de los alimentos.</li><li>• Gestiona el personal de cocina.</li><li>• controla inventarios.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Habilidades Culinarias Avanzadas:</b> Dominio de técnicas culinarias avanzadas, creatividad en el desarrollo de menús y habilidades en la preparación de platos de alta calidad.</li><li>• <b>Conocimientos en Gestión de Cocina:</b> Experiencia en la gestión de equipos de cocina, organización de la estación de trabajo y optimización de procesos de cocina.</li><li>• <b>Control de Inventarios:</b> Habilidad para gestionar inventarios de ingredientes, realizar pedidos y controlar costos de alimentos y suministros.</li><li>• <b>Conocimientos de Normativas de Salud y Seguridad:</b> Familiaridad con las normativas de salud, seguridad e higiene alimentaria, y capacidad para garantizar su cumplimiento en la cocina.</li></ul> <p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
	FUNCIONES:	
JEFE DE SALÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>• Supervisar al personal de sala.</li><li>• Supervisar la atención al cliente.</li><li>• Coordinación de reservas.</li><li>• Gestión del flujo de trabajo.</li><li>• Control de inventario.</li><li>• Cumplimiento de normas de seguridad e higiene.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Habilidades de Liderazgo:</b> Capacidad para supervisar y coordinar al personal de sala, incluyendo camareros y personal de atención al cliente. Habilidad para motivar y resolver conflictos dentro del equipo.</li><li>• <b>Excelentes Habilidades de Comunicación:</b> Habilidad para comunicarse de manera efectiva con los clientes, el personal y la gerencia. Capacidad para manejar quejas de clientes de manera profesional y resolver problemas.</li><li>• <b>Conocimientos en Servicio al Cliente:</b> Experiencia en proporcionar un servicio al cliente excepcional y en crear una experiencia positiva para los comensales.</li><li>• <b>Habilidades Organizativas:</b> Capacidad para gestionar las reservas, coordinar el flujo de trabajo en el salón y asegurarse de que el servicio sea eficiente y organizado.</li></ul> <p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	

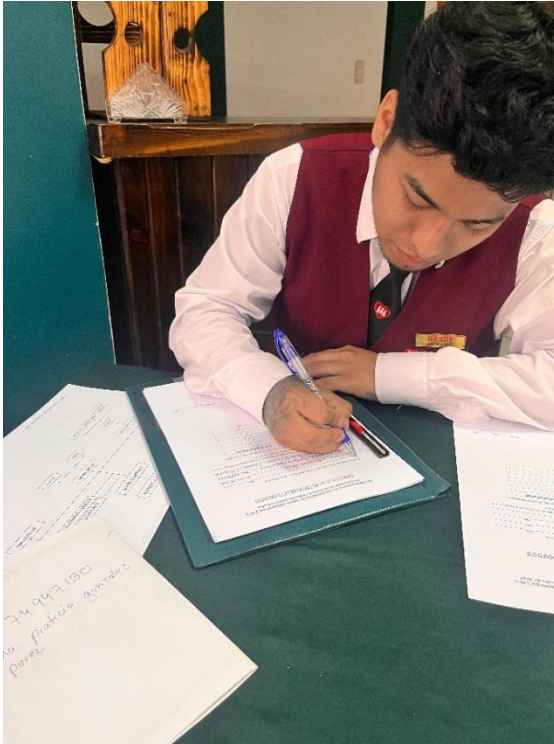
	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		IESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
CAJERO	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Registrar pedidos.</li><li>• Entrega de boletas y facturas</li><li>• Cobro de cuentas en efectivo o trasferencias .</li><li>• Registro de transacciones, cierre y arqueo de caja.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Habilidades de Atención al Cliente:</b> Habilidad para interactuar con los clientes de manera amigable y profesional, manejar quejas y resolver problemas relacionados con el pago.</li><li>• <b>Competencia en Manejo de Efectivo:</b> Capacidad para realizar transacciones precisas, manejar efectivo, tarjetas de crédito y otros métodos de pago, y realizar cierres de caja.</li><li>• <b>Conocimientos de Sistemas de Punto de Venta (POS):</b> Experiencia con sistemas POS para procesar pedidos y pagos. Familiaridad con software de gestión de caja y facturación.</li></ul> <p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		TP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de
En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.		
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
	FUNCIONES:	
STEWARD	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpieza de Utensilios y Equipos</li><li>• Organización del Área de Lavado</li><li>• Clasificación y Preparación</li><li>• Gestión de Productos de Limpieza</li><li>• Mantenimiento del Área de Trabajo</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Conocimientos Básicos de Limpieza:</b> Familiaridad con técnicas y productos de limpieza y desinfección, y capacidad para seguir procedimientos de seguridad y normas de higiene.</li><li>• <b>Resistencia Física:</b> Capacidad para realizar tareas físicas como levantar y mover artículos pesados, y estar de pie durante largos períodos.</li><li>• <b>Actitud Proactiva:</b> Disposición para colaborar con el equipo de cocina y servicio, y para realizar tareas adicionales según sea necesario, como la limpieza general del área de trabajo.</li><li>• <b>Flexibilidad Horaria:</b> Disponibilidad para trabajar en turnos variados, incluidos fines de semana y festivos, según las necesidades del restaurante.</li></ul> <p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	

	Funciones del personal del restaurante “SAZÓN DEL MUYA”	FE Y ALEGRIA 57
		ESTP CEFOP LA LIBERTAD
		PROGRAMA DE ESTUDIO: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurante
		En el restaurante “SAZÓN DEL MUYA” Ofrecemos la mejor comida vegetariana y vegana de primera calidad con insumos orgánicos, sanos y frescos.
PUESTO	DETALLE DEL PUESTO	
ALMACENERO	FUNCIONES:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preparación de Pedidos.</li><li>• Colaboración con el Personal del restaurante.</li><li>• Mantenimiento del Área de Almacenamiento.</li><li>• Llenado de inventario.</li><li>• Almacenamiento de Productos.</li><li>• Abastecer con insumos al restaurante.</li></ul>	
	REQUERIMIENTO PARA EL PUESTO:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Habilidades de Comunicación:</b> Habilidad para comunicarse efectivamente con proveedores, personal de cocina y otros miembros del equipo, así como para coordinar la entrega y el manejo de productos.</li><li>• <b>Conocimientos de Normativas de Seguridad:</b> Familiaridad con las normativas de seguridad alimentaria y salud, asegurando el correcto almacenamiento de alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene.</li><li>• <b>Capacidad Física:</b> Capacidad para realizar tareas físicas como levantar y mover mercancías pesadas, y para estar de pie durante largos períodos.</li></ul> <p><b>COLABORACIÓN:</b> Trabajar en equipo con otras áreas, administrador, cocineros y personal del establecimiento para asegurar un servicio fluido y eficiente.</p> <p><b>ADAPTABILIDAD:</b> A las demandas y cambios en el flujo del restaurante, especialmente en horas pico, tiempos muertos o durante eventos especiales.</p>	



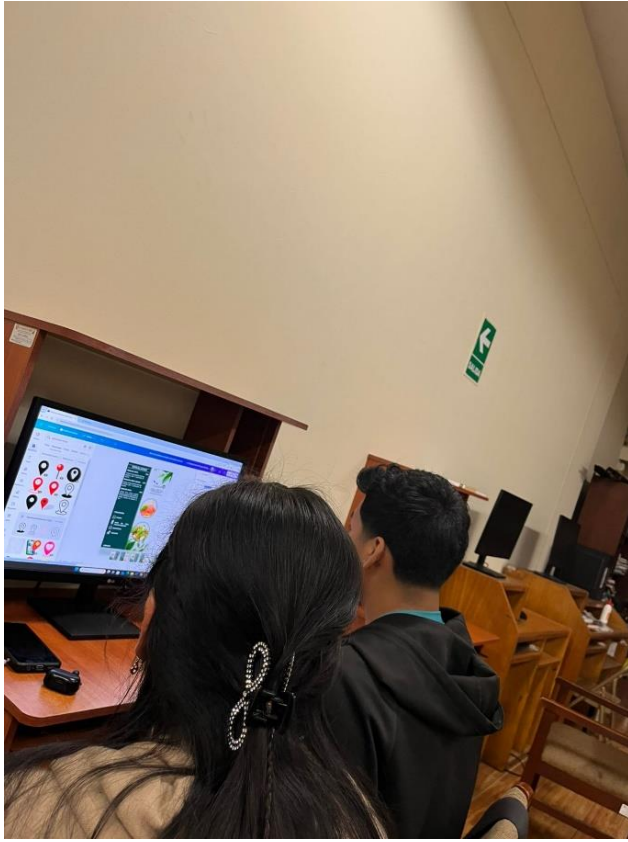
- Anexo 2: Firma de cargos de la entrega de la estructura organizacional



- Anexo 3: Diseño de la carta e impresión









- Anexo 4: Capacitación del personal



- Anexo 5: Apoyo en el restaurante





- Anexo 6: Mejora del diseño de la carta de menú digital

Antes



Después



- Anexo 7: Documentos de asesoramiento



"Todos nuestros sueños pueden hacerse realidad si tenemos el coraje de perseguirlos".  
(Walt Disney)




### REGISTRO DE ASESORIAS PROYECTOS PRODUCTIVOS

PROGRAMA DE ESTUDIOS:  
Administración de servicios de hostelería y recreaciones

CEPOP: La Libertad SEDE: Trujillo

ASESOR: Vanny Olguera


TITULO DE PROYECTO:  
"Incremento del Perfil de ventas en un 15% en el restaurante "Sol del Nuyo" a través de la planificación estratégica, mejor de la oferta gastronómica y la presencia en redes sociales"

EQUIPO PRODUCTIVO:  
Briónes Ruiz Henry Paul  
Gonzales Perez Ana Patricia  
Rodriguez Bustamante Sindy Elizabeth


**Recuerda Que:**

El desarrollo y ejecución del proyecto productivo es un producto de las Unidades Didácticas de Planificación de Proyectos Hosteleros y Proyectos hosteleros, indispensable para su respectiva aprobación.


Todo Proyecto Productivo se desarrollo con:




IDEA de Proyecto



PERFIL del Proyecto Productivo



INFORME FINAL de Proyecto Productivo



EJECUCIÓN de Proyecto Productivo

**Nota:**



- El equipo productivo está conformado por 1 o 3 miembros.
- El título de la idea de proyecto productivo puede ser modificado para la presentación del perfil. Esto, con la justificación correspondiente de la coordinación académica y la jefatura de unidad académica.
- El Proyecto Productivo tendrá una resolución directoral aprobada por la dirección, previa revisión del proyecto planteado.
- El estudiante debe cargar con el registro durante la ejecución del Proyecto Productivo.


**ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO**


Etapas: Ejecución de proyecto productivo










Fecha: 27.8.24









Hora: De 6:00 a 8:00 pm.

Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
Revisión de Informe de Proyecto	Aplicar normas APA Modificar, unificar según los resultados	
Modificación del Cronograma de actividades	Modificar, unificar según cada objetivo planteado	

  
V°B° Coordinadora Académica

  
V°B° Jefe de Unidad Académica

ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO			ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO		
Etapa: Ejecución de proyecto productivo Fecha: 29.08.24 Hora: De 8:00 a 9:00 pm			Etapa: Ejecución de proyecto productivo Fecha: 05.09.24 Hora: De 9:30 a 10:00 pm		
Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor	Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
• Revisión de funciones de los puestos del restaurante	- Corrección de algunas funciones - Corrección de formato de fondo - Corrección de palabras por falta de ortografía		• Revisión de planificación estratégica	• Ajustes en la redacción de la misión. • Ajustes finales en la redacción de visión	
• Revisión de misión y visión	- Misión: Enfatizar en lo que agregue el restaurante - Visión: Ser más específicos		• Revisión y ajuste del organigrama	- Corrección de los puestos considerados en el organigrama - Recomendación para la selección de valores	
			- Revisión de carta	- Recomendaciones para el diseño de fondo de carta	
 V°B° Coordinadora Académica			 V°B° Coordinadora Académica		
 V°B° Jefe de Unidad Académica			 V°B° Jefe de Unidad Académica		

ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO			ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO		
Etapa: Ejecución de proyecto productivo Fecha: 12.09.24 Hora: De 8:00 a 9:30 pm			Etapa: Ejecución de proyecto productivo Fecha: 03.10.24 Hora: De 8:00 a 8:30 pm		
Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor	Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
• Corroborar cumplimiento de actividades correspondientes al primer objetivo específico	Se cumplió todas las actividades		• Revisión del primer objetivo	• poner nombre a cada imagen adjunta por actividad	
• pulir la redacción del primer objetivo específico	Reducciones en utilizar palabras técnicas en su redacción y adjuntar pruebas que sustenten el objetivo		• Revisión final de carta gastronómica	• Cambiar imagen y color de fondo para un mejor contraste	
 V°B° Coordinadora Académica			 V°B° Coordinadora Académica		
 V°B° Jefe de Unidad Académica			 V°B° Jefe de Unidad Académica		





**ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO**

Etapa: Ejecución de proyecto productivo

Fecha: 04.10.24

Hora: 6:00 a 7:00 pm

Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
- Validar QR	- QR correcto	
- Dar visto bueno para impresión de carta	- Carta conforme	
- Coordinar empastado de carta	- Se conversó con el docente de Cuero y calzado para el empastado	
- Revisar material para capacitación de personal.	- No olvidar tomar fotos, llevar registro de asistencia y cargo para entrega al gerente	

V°B° Coordinadora Académica




V°B° Jefe de Unidad Académica

**ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO**

Etapa: Ejecución de proyecto productivo

Fecha: 10.10.24

Hora: 8:00 pm a 9:00 pm

Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
- Revisión de la redacción final del segundo objetivo específico	- Ampliar redacción y adjuntar evidencias	
- Revisión de actividades Tercer Objetivo	- Utilizar diseños con más contraste visual en el uso de las redes. Recomendación en el uso de las redes sociales.	
	- Vincular facebook con Instagram	

V°B° Coordinadora Académica


V°B° Jefe de Unidad Académica

**ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO**

Etapa: Ejecución de proyecto productivo

Fecha: 05.12.24

Hora: 5:00 pm - 7:00 pm

Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
- Revisión del avance del objetivo 0003	- Mejora en la redacción y toma de evidencias del movimiento de las redes sociales	

V°B° Coordinadora Académica



V°B° Jefe de Unidad Académica

**ASESORIA DE PROYECTO PRODUCTIVO**

Etapa: Ejecución de proyecto productivo

Fecha: 17.12.24

Hora: 10:00 am - 12:00 m

Actividades de la asesoría	Obs./Recom./Indic.	Firma del asesor
- Revisión final del Informe del Proyecto de titulación	- Adjuntar evidencias como anexos	
	- Ajustes finales en la redacción	

V°B° Coordinadora Académica

V°B° Jefe de Unidad Académica

- Anexo 8: Firmas de cargos

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### CONSTANCIA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS

En virtud de la presente entrega, el equipo de proyecto de titulación

Henry Paul Brisas Ruiz DNI 70359770

Ana Patricia Gonzales Perez DNI 74947130

Sindy Elizabeth Rodriguez Bustamante DNI 78021838

hace la entrega del informe al Sr Wilber Rober Mamani Chipana

con DNI 40795447, quien dispondrá en adelante los documentos brindados, con el fin de una ayuda y mejora continua en su local "Sazón del Muya".

Por la presente, hago la recepción conforme y formal de los documentos brindados:

DOCUMENTOS BRINDADOS	CHEK DE CONFORMIDAD
1. Misión	✓
2. Visión	✓
3. Valores	✓
4. Organigrama	✓
5. funciones del personal	✓
6. Folder	✓



DNI: 40795447

NOMBRES: Wilber Mamani Chipana

TRUJILLO 04 DE septiembre 2024

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y la  
conmemoración de las heroicas de Junín y Ayacucho del 2024"

### CONSTANCIA DE LA ENTREGA DE CARTA GASTRONOMICA (QR)

En virtud de la presente entrega, el equipo de proyecto de titulación:

Rodríguez Bustamante Sindy Elizabeth DNI 78021838

Gonzales Pérez Ana Patricia DNI 74947130

Brones Ruiz Henry Paul DNI 70959770

Teniendo como responsable al Sr. Wilber Mamani Chirra

Con DNI 40795447, Donde estima su conformidad de dicho documento (Carta,QR) que  
dispondra en adelante con el fin de un mejor beneficio para el restaurante.



DNI: 40795447

NOMBRE: Wilber Mamani



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y la  
conmemoración de las heroicas de Junín y Ayacucho del 2024"

### CONSTANCIA DE LA ENTREGA DE CARTA GASTRONOMICA (QR)

En virtud de la presente entrega, el equipo de proyecto de titulación:

Rodriguez Bustamante Sindy Elizabeth DNI 78021838

Gonzales Pérez Patricia DNI 74947130

Priones Ruiz Henry Paul DNI 70359790

Teniendo como responsable al Sr. Wilber Manamani Chirana

Con DNI 40795447, Donde estima su conformidad de dicho documento (Carta, QR) que  
dispondra en adelante con el fin de un mejor beneficio para el restaurante.



DNI: 40795447

NOMBRE: Wilber Manamani

- Anexo 9: Registro de asistencia de la capacitación

[illegible][illegible]