

COLOMBIA MOLECULAR

ILSE DAYANA ALFONSO BONILLA

JUAN DANIEL LOPEZ MONTAÑO

1102

LIC. FRANCISCO PINZON

INFORMATICA

SAN JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER

CHIA, CUNDINAMARCA

2015

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Como problema principal se toma el desperdicio a grande escala que se presenta dentro de una cocina de restaurante tradicional y la mala alimentación de los colombianos, así que la empresa no genera tantos residuos, ya que se usan químicos con cantidades específicas, y se los platos que se ofrecen son cocinados de una manera saludable.

## JUSTIFICACION

El proyecto de COLOMBIA MOLECURAR LTDA es desarrollado con el fin de dar a conocer y enseñar a la población colombiana una nueva manera de ver la comida típica aplicando a ésta la gastronomía molecular creando de esta manera platos que atraigan comensales.

## OBJETIVO GENERAL

Dar a conocer el restaurante de platos típicos colombianos a través de cocina molecular, ofreciendo a los consumidores platos innovadores, de calidad y llamativos. Fundamentándose en el cumplimiento de los estándares de servicio.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Ofrecer un servicio con calidad, atento y confiable.
- Crear conciencia de una nueva alimentación y deleite al paladar.
- Ofrecer platos típicos saludables, con una excelente presentación para satisfacer al cliente.

## MARCO REFERENCIAL

Nosotros al pensar en la creación de la empresa tomamos como referencia la cocina moderna, donde se ve la creativa y la científica, o como muchos la llaman la molecular, por consiguiente nos enfocamos en el trabajo de Ferrar Adriá, el padre de la cocina científica, investigando y asesorándonos desde todas sus revistas de cocina que ha publicado y los videos en los cuales nos podemos apoyar para aprender a hacer un plato moderno. Y por otro lado, gracias a nuestra técnica en cocina, nos enfocamos en la cocina típica del territorio colombiano de cada una de las regiones, para así llegar a la conclusión a cuales platos se les puede aplicar la química para transformarla e innovar el mercado.

## DISEÑO METODOLÓGICO

La empresa presentó la hipótesis de cómo funcionaría e influiría la nueva cocina el nuestro territorio vivencial, o sea, el municipio de Chía, tomando como evidencias encuestas realizadas a los habitantes de este. A continuación, el análisis.

Al analizar las encuestas se pudo observar que de las 50 personas, 43 no saben lo que es cocina molecular esta cantidad de personas corresponde al 86%, esto se debe a la falta de información que se proporciona con respecto a este tipo de gastronomía, y 7 personas son las que saben que es la cocina molecular lo que corresponde a un 14%, esto nos permite comprender y saber lo poco informadas que están las personas acerca de este tipo de gastronomía tan diferente e interesante; se encontró que a 41 personas les gustaría consumir un plato típico colombiano con aplicación de cocina molecular esto es equivalente al 82% y por el contrario 9 personas preferirían no consumir este tipo de platos esto corresponde al 18%; para 47 personas es decir el 94% es de gran importancia la presentación de un plato a la hora de consumirlo y para 3 equivalente al 6% no lo es.

Para 49 personas es decir el 98% es de gran importancia que el restaurante preste una buena atención y para 1 lo que hace referencia a el 2% no lo es; para 48 personas lo que corresponde al 96% es importante consumir un plato saludable y para 2 equivalente al 4% no es de mayor importancia; 34 personas expuesto en el 68% estarían dispuestas a pagar \$35.000 por un plato típico colombiano con aplicación de cocina molecular y 16 personas representado en el 32% no pagarían este precio; para 48 personas es decir el 96% el aspecto del restaurante es fundamental y para 2 lo que equivale al 4% no lo es; para 28 personas expresado en el 56% influye en su decisión a la hora de elegir un restaurante su ubicación pero para 22 lo que corresponde a 44% no ; por ultimo 42 personas indicado en el 84% prefieren un restaurante campestre y 8 representado en el 16% prefieren un restaurante urbano.

Según el análisis anteriormente descrito el proyecto se llevará a cabo con éxito, es una idea innovadora que atrae a la clientela con los platillos que ofrecemos, todo esto bajo un esquema de alimentación saludable y una presentación inocua y agradable.

La encuesta nos demostró que la mayoría de los colombianos no conocen la comida molecular, pero con nuestra idea difundiremos este tipo de comida en el país, sin dejar perder el sabor colombiano, que es típico y satisfactorio al paladar. Así mismo teniendo en cuenta las recomendaciones que aportaron los posibles clientes, pues son ideas provechosas.

Si es factible el desarrollo de este proyecto, ya que los clientes muestran interés por una clase de comida innovadora, sofisticada y atractiva al paladar, además MEATIVE COLOMBIAN FOOD LTDA. Ofrecerá al consumidor una variedad de platillo típicos colombianos con la aplicación de cocina molecular, la realización de esta idea, se hará en base a esta planeación. Con esta encuesta se pudo rectificar que los colombianos si tienen una inclinación hacia la cocina molecular y les agrada la idea de empezar a implementar este tipo de alimentación en el país.

## PERSONAS INVOLUCRADAS

Sarah Valenttina Sanchez Torres ; Av. Pradilla 4-51, Chía; Egresada del Colegio; San Josemaría Escrivá de Balaguer; Egresada del SENA en Técnico de cocina.

Ilse Dayana Alfonso Bonilla, Cra. 2 Este 7-45, Chía; Egresada del Colegio San Josemaría Escrivá de Balaguer; Egresada del SENA en Técnico de cocina.

Juan Daniel López Montaña, Cra 5 21-177, Chía; Egresado del Colegio San Josemaría Escrivá de Balaguer; Egresado del SENA en Técnico de cocina.

Cada uno de estos integrantes apoyaran con una cantidad respectiva de valor monetario para la realización del proyecto.

Entidades externas:

Bancos, Inversionistas, Financiadores.

## RECURSOS DISPONIBLES

El restaurante contará con varios recursos, entre los más importantes son las materias primas, ya que es un restaurante de cocina moderna, se emplean utensilios y técnicas diferentes a las tradicionales. Entre las materias prima, aparte de todos los alimentos, el factor más importante son todos aquellos químicos que permiten cambiar el aspecto físico y molecular de éste, sin afectar su composición química, los cuales son aceptados por el sistema del hombre.

El otro factor son todas las herramientas que se usaran para la elaboración de todos los productos, como lo son congeladores inteligentes, cocinad de inducción, separadores, mezcladores, entre otros, para mantener el buen funcionamiento de la empresa a la hora de atender al cliente.

## CRONOGRAMA

| Actividad / Fecha                                   | Enero 2016 | Febrero 2016 | Marzo 2016 | Abril 2016 | Diciembre 2016 |
|---|------------|--------------|------------|------------|----------------|
| Recolección de datos                                | ■          |              |            |            |                |
| Análisis del Proyecto                               |            | ■            |            |            |                |
| Busca de financiación y apoyo de entidades externas |            |              | ■          |            |                |
| Desarrollo del Proyecto                             |            |              | ■          |            |                |
| Mantener el proyecto en el campo comercial          |            |              |            | ■          |                |
| Llevar el proyecto al éxito comercial.              |            |              |            |            | ■              |

Gráfica creada por los desarrolladores del proyecto.

## BIBLIOGRAFIA – CIBERGRAFIA

- Gastronomía molecular. (2015, 6 de febrero). *Wikipedia, La enciclopedia libre*. Fecha de consulta: 18:19, marzo 15, 2015 desde [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADa\\_molecular&oldid=79857891](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADa_molecular&oldid=79857891)
- Gastronomía de Colombia. (2015, 4 de marzo). *Wikipedia, La enciclopedia libre*. Fecha de consulta: 18:19, marzo 15, 2015 desde [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADa\\_de\\_Colombia&oldid=80392057](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADa_de_Colombia&oldid=80392057).
- Adrià, F., Soler, J., & Adrià, A. (2008). *A day at El Bulli*.
- Adrià, F., Soler, J., & Adrià, A. (2002). *El bulli, 1998-2002*.
- Adrià, F., Fuster, V., & Corbella, J. (2010). *La cocina de la salud*. Planeta. Barcelona.
- Ansón, R. (2000). *La gastronomía española tradicional y moderna: las Comunidades Autónomas y sus cocinas*. Editorial Everest.
- Koppmann, M. (2009). *Manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina*. Siglo Veintiuno Editores.
- Alvarez, L. D. Los componentes de la gastronomía molecular: *Sabor, ciencia y arte. simposio gastronomia molecular*.



