

UNIDAD EDUCATIVA

SANTA TERESITA 3 FE Y ALEGRÍA



PROYECTO DE INNOVACION

**“Preparación de comida salteada saludable y exquisita,
una experiencia culinaria en vivo”.**

Para la obtención del Título de Técnico Medio

Otorgado por el Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia

ESTUDIANTES: Lipsy Dabianny Campos Peñafiel

Oriana Paniagua Cambara

DIRECTORA: Lic. Gladys Esmeralda Tangara Ancari

TUTOR: Lic. Paola Rocío Pérez Montaña

MAESTRA DE BTH: Tec. Carla Nineth Abacay Perez

AREA: Gastronomía

Ascensión de Guarayos, noviembre de 2024

Santa Cruz-Bolivia

Agradecimiento

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todos los que formaron parte de este proyecto, profesores, familiares, amigos, etc. Logramos alcanzar resultados extraordinarios que superaron nuestras expectativas, desde la planeación hasta la ejecución, fue fundamental para lograr el éxito de este proyecto, ya que sin su ayuda y ánimo por parte de ustedes no habría sido posible.

Con gratitud y entusiasmo. Gracias a aquellas personas que nos brindaron su apoyo y nos dieron su confianza para hacer posible el proyecto.

Dedicatoria

Este proyecto está dedicado a todas aquellas personas que, con su apoyo, motivación y guía, han sido parte fundamental en la culminación de esta etapa a nuestras familias, por su amor incondicional y confianza en nuestras capacidades, a nuestros amigos por su aliento en los momentos más desafiantes; y a mis maestros, por compartir su conocimiento y sabiduría, siendo inspiración en este camino de aprendizaje a todos ustedes, gracias por creer en nosotras.

<u>1. INTRODUCCIÓN:</u>	11
<u>2. Planteamiento de problema</u>	12
<u>2.1. Diagnóstico del contexto productivo</u>	12
<u>2.2. Identificación del Problema</u>	15
<u>2.3. Formulación del problema:</u>	17
<u>2.4. OBJETIVOS</u>	17
<u>2.5. JUSTIFICACION</u>	18
<u>3. MARCO REFERENCIAL</u>	19
<u>3.1. Definición de cocina</u>	19
<u>3.2. Etimología de la comida salteada</u>	19
<u>3.3. Evolución e historia de comidas salteadas</u>	19
<u>3.4. Tipos de técnicas dentro de la comida salteada</u>	20
<u>3.4.1. Salteado francés</u>	20
<u>3.4.2. Salteado Mediterráneos</u>	20
<u>3.4.3. Importancia de la comida salteada</u>	20
<u>3.5. Materia prima fideo salteado</u>	20
<u>3.5.1. Fideo</u>	20
<u>3.5.2. Zanahoria</u>	20
<u>3.5.3. Pimentón (Pimiento)</u>	21
<u>3.5.4. Perejil</u>	21
<u>3.5.5. Cilantro</u>	21
<u>3.5.6. Maicena</u>	21
<u>3.5.7. Cebolla</u>	21
<u>3.5.8. Repollo</u>	21
<u>3.5.9. Sésamo</u>	21

<u>3.5.11. Pollo</u>	22
<u>3.5.12. Zanahoria</u>	22
<u>3.5.13. Pimentón (Pimiento)</u>	22
<u>3.5.14. Huevo</u>	22
<u>3.5.15. Chorizo Ahumado</u>	22
<u>3.5.16. Perejil</u>	22
<u>3.5.17. Cilantro</u>	22
<u>3.5.18. Salsa de Soya</u>	22
<u>3.5.19. Cebolla</u>	22
<u>3.5.20. Jengibre</u>	22
<u>3.6. VALOR NUTRICIONAL</u>	23
<u>4. Desarrollo de la innovación</u>	23
<u>4.1. Diseño del producto o servicio</u>	23
<u>4.1.1. Características del producto o servicio</u>	23
<u>4.1.2. Utilidad del producto o servicio</u>	24
<u>4.1.3. Calidad del producto o servicio</u>	24
<u>4.2. Planificación y organización</u>	25
<u>4.2.1. Cronograma de actividades</u>	26
<u>4.3. Recursos</u>	27
<u>4.3.1. Humanos</u>	27
<u>4.3.2. Materiales</u>	27
<u>4.3.3. Financieros</u>	30
<u>4.4. Cálculos de costo</u>	34
<u>4.4.3.1. Realización de materia prima de los fideos</u>	28
<u>4.4.3.2. Realización de materia prima del Arroz chaufa</u>	29
<u>4.4.3.3. Mano de obra</u>	37

4.4.4.1.	<u>Depreciación de equipos y utensilios</u>	39
4.4.5.1.	<u>Precio de venta unitaria</u>	40
4.4.6.1.	<u>Precio de venta unitaria</u>	40
4.4.7.1.	<u>Punto de equilibrio general</u>	41
4.4.7.2.	<u>Merma esperada</u>	41
5.	<u>METODOLOGIA</u>	42
5.1.	<u>Tipo de investigación</u>	42
5.2.	<u>Técnicas e instrumentos de recolección de datos</u>	43
6.	<u>RESULTADOS</u>	43
6.1.	<u>Beneficios e impacto</u>	44
7.	<u>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</u>	44

RESUMEN

Este proyecto se está realizando para satisfacer la creciente demanda de opciones alimenticias saludables y equilibradas, alineadas con las tendencias actuales de bienestar y nutrición consciente. Los comentarios de los clientes han señalado la necesidad de incorporar platos más ligeros, con ingredientes frescos y nutritivos, como quinua y piña, que además de ser sabrosos, ofrecerán beneficios para la salud. A través del análisis de mercado y encuestas de satisfacción, se identificó un interés en comidas rápidas y fáciles de preparar, sin sacrificar la calidad. Esta necesidad, junto con el plan de producto que busca ofrecer alternativas modernas y equilibradas.

El proyecto abordará la necesidad de brindar opciones alimenticias más nutritivas y atractivas al desarrollar un plato innovador que combine quinua, piña y arroz, ingredientes alineados con las preferencias de consumidores conscientes de su salud. El objetivo principal es ofrecer una alternativa que equilibre sabor, frescura y beneficios nutricionales, atrayendo tanto a consumidores actuales como a nuevos clientes interesados en la alimentación saludable. Las metas del proyecto incluyen posicionar este plato como un referente de comidas saludables en el menú, aumentar la retención de clientes interesados en opciones veganas o sin gluten, y mejorar la percepción del restaurante como un lugar que promueve el equilibrio nutritivo.

Con la introducción de este plato, se espera un incremento en la oferta de opciones saludables y atractivas para los clientes, lo que mejorará la satisfacción general y atraerá a un segmento de consumidores más conscientes de su salud. Al ofrecer una alternativa nutritiva a un precio competitivo de 20 Bs, se busca resolver la necesidad de comidas rápidas, sabrosas y equilibradas, lo que puede llevar a un aumento en la frecuencia de visitas y fidelización de clientes. Los resultados esperados incluyen un incremento en las ventas de productos saludables y una mejora en la percepción de la marca como promotora de bienestar. En términos financieros, la venta del plato a 20 Bs permitirá mantener un margen de ganancia adecuado, considerando los costos relativamente bajos de los ingredientes principales, lo que ayudará a mejorar la rentabilidad.

El impacto social y cultural de este proyecto en el municipio de Ascensión de Guarayos será significativo, ya que se trabajará con productos locales, promoviendo el desarrollo de la economía regional y apoyando a los agricultores y productores de la zona. Al utilizar ingredientes autóctonos como el arroz y la piña cultivada localmente, se fortalecerá la identidad cultural del municipio, resaltando el valor de los recursos locales. Además, desde un punto de vista educativo, este proyecto fomentará la concienciación sobre la alimentación saludable dentro de la comunidad, incentivando a los habitantes a consumir productos frescos y nutritivos de la región. Políticamente, puede contribuir al impulso de políticas locales que apoyen la producción sostenible y el desarrollo económico de Ascensión de Guarayos, alineándose con las iniciativas de promoción de la agricultura local.

Summary

This project is being carried out to meet the growing demand for healthy and balanced food options, aligned with current wellness and mindful nutrition trends. Customer feedback has highlighted the need to incorporate lighter dishes with fresh, nutritious ingredients like quinoa and pineapple, which are not only tasty but also offer health benefits. Through market analysis and satisfaction surveys, an interest in quick and easy-to-prepare meals was identified, without sacrificing quality. This need, along with the product plan, seeks to offer modern and balanced alternatives.

The project will address the need to provide more nutritious and appealing food options by developing an innovative dish that combines quinoa, pineapple, and rice, ingredients that align with the preferences of health-conscious consumers. The primary goal is to offer an alternative that balances flavor, freshness, and nutritional benefits, attracting both current consumers and new customers interested in healthy eating. Project goals include positioning this dish as a benchmark for healthy meals on the menu, increasing retention of customers interested in vegan or gluten-free options, and enhancing the restaurant's image as a promoter of nutritional balance.

With the introduction of this dish, an increase in the offering of healthy and attractive options for customers is expected, improving overall satisfaction and attracting a more health-conscious consumer segment. By offering a nutritious alternative at a competitive price of 20 Bs, the project aims to meet the need for quick, tasty, and balanced meals, which may lead to an increase in visit frequency and customer loyalty. Expected results include an increase in sales of healthy products and an improvement in the brand's perception as a wellness promoter. Financially, selling the dish at 20 Bs will allow for an adequate profit margin, given the relatively low costs of the main ingredients, which will help improve profitability.

The social and cultural impact of this project in the municipality of Ascensión de Guarayos will be significant, as it will work with local products, promoting the development of the regional economy and supporting local farmers and producers. By using indigenous ingredients like locally grown rice and pineapple, the cultural identity of the municipality will be strengthened, highlighting the value of local resources. Additionally, from an educational standpoint, this project will promote awareness of healthy eating within the community, encouraging residents to consume fresh and nutritious local products. Politically, it can contribute to the advancement of local policies that support sustainable production and the economic development of Ascensión de Guarayos, aligning with initiatives that promote local agriculture.

Mboraviki mboyekwasa Gwarayu Ñe'ë pipe

Yaposara mimoï piasu yande retekwer moviräkwä agwä imboyekwasara

Ko mboraviki yaposa opakatu avaupe narä mimoï yaposa tupriite yande retekwer piräta gwä avei tembi'u oyoavi tuprira a'r yakatu. Yaposara mimoï ndayavaimi va'e kuriteimi oyi va'e avaeta rembimbotar. Mimoï oyesea tuprira i'upri ipiasu va'e iporavopri aviye katu va'e miti kinua, karugwata. Ko tembi'u yaposara ovirekoitera pirätasa yande retekwer upe narä sekasa a'r yakatu oyese'a se'ara mimoï nda'ei chira ñepeï ño mimoï yaposara ari momba

Ko mboraviki serogwatasara ipaneite yande rekwa pipe omaemoï va'e yureko omatirö tuprimi va'e karusa renda yureko. Mimoï yapiche va'e retekwer momiräta va'erä aeve oyemboya katu va'e ava yuvireko esepia ko mimoï piasu yaposa sekuñarosara tembi'u ndovirekoi va'e oapichesa. Kiamose ko mimoï piasu ovirekora iyese'a ragwä mimoï apo agwä kinua, arusu, karugwata gwetekwer raisu ndi mbaasii tuprii va'era opakatu mbaerasi sui ogweru va'e tembi'u omboyesu va'e yande retekwerve. Kiamose ko mimoï oroyapo va'e aviyeitera yande retekwer momiratä agwä, imombeusara opakatu ñe'ësa rupi ko mimoï aviye va'e ogweru katu va'erä iyavei oporandu va'erä gwemimbotar mimoï oyusei va'e yureko ko mimoï aposa rätave ikwapriitera opakatu ñe'ësa rupi. Opakatu avaeta yogweru va'e oikatu avei oporandu mba'e ipane ko mimoï retä aposave iyavei oikatu avei oseyä opiañemoñetasa oseyä marä e'i katura oporañetasa ava yemboyasa katu mimoï tuprimi rese iyavei ava mboeteisa tupri inungar gwetä rupi ambuae katuite pitüesa tuprai, viasa imondosara opakatu ñepeï pei oyemboya va'e ko mimoïsa rätave.

Imboipisase ko mimoï aposa imombeusara tembi'u opakatu ñemoñetasa rupi yogweru katu va'erä opakatu avaeta re'ii opakatu rupi sui, osa'ä pota va'erä ko tembi'u piasu opakatu osa'ä pota va'erä ndasepi'i tupri chira ko mimoï piasu. Ko mboraviki mimoï aposa rese ikwasa opakatu rupi ndokañii va'erä ko mimoï aposa retä ovirekoitera gwerer mba'e mboepisa rese ndoporompaichira gwembiaposa rese, egwë eise avaeta oyeroyaitera ko mimoï aposa rese oyeroyaitera yureko sembiapo aviye va'e rese. Oipitivii katura esepia ko oporaviki va'e ko mimoï aposa rese yuvireko okereisave ite omaemoï ava to'u yuvireko a'r yakatu oyapora tembi'u piasu opakatu uper narä.

Ko mboraviki aposa mimoï piasu aviye va'e yaposa va'e yande rekwa Ascensión de Guarayos ve iporusara i'upri yande rekwa oime va'e oporaviki katu va'e kove rupi yuvireko sepi va'erä iporavikisa kove rese oporaviki va'e yuvireko omaeti katu va'era avei yuvireko ndipanei va'erä

avei tembi'u yande rekwa pipe inungar arusu, karugwata, mberiakri, mandi'o, yeti, apu, arasa, kapayu.

INTRODUCCIÓN:

En Ascensión de Guarayos, un pueblo vibrante y lleno de tradiciones, nace un proyecto culinario innovador denominado comida salteada a la (vista del público). Este proyecto, más que un simple restaurante, busca introducir la cocina salteada en el contexto local, ofreciendo una experiencia gastronómica única que fusiona los sabores orientales.

La idea de comida salteada surge de la pasión por la cocina asiática y el deseo de compartirla con la comunidad de Ascensión de Guarayos. Las creadoras del proyecto de innovación, Oriana Paniagua y Lipsy Campos, siempre han estado fascinadas por la riqueza y la diversidad de la gastronomía oriental, buscando transmitir esa pasión a través de la preparación de la comida.

La comida salteada no se limita a ofrecer una deliciosa comida, aspira a convertirse en un restaurante donde la comunidad pueda reunirse para explorar la riqueza de la comida salteada, promoviendo la diversidad cultural e introduciendo la gastronomía asiática en Ascensión de Guarayos, buscando fomentar el intercambio cultural y la apreciación por las diferentes gastronomías del mundo.

El proyecto innovador de la comida salteada no solo ofrecerá una opción gastronómica fresca, sino que también funcionará como un puente hacia horizontes culinarios inexplorados. Los clientes podrán deleitarse con sabores completamente nuevos, enriqueciendo su paladar y, al mismo tiempo, contribuyendo a la gastronomía local.

Comida Salteada no solo te deleitará con sus salteados, sino que también te llevará a un viaje culinario por Ascensión de Guarayos. Cada plato de arroz o fideos salteados es una obra maestra elaborada con ingredientes frescos de la región, como la jugosa piña, la yuca y el arroz fragante. Además, que los clientes podrán observar cómo las chefs transforman ingredientes simples en platillos extraordinarios, utilizando técnicas culinarias de cocción.

Como equipo te tubo experiencias previas de saltear alimentos en un sartén con una llama gigante fue una experiencia fascinante para nuestro equipo. Ya que esta actividad nos permitió superar nuestros miedos en la cocina y, como resultado, desarrollar una pasión aún mayor por la gastronomía, especialmente en la preparación de las diferentes recetas de la comida asiática.

En nuestro equipo, aspiramos a convertirnos en referentes locales en la preparación de comida asiática. Dado que nos apasiona combinar sabores auténticos con ingredientes frescos para

crear una experiencia culinaria que deleite los paladares de nuestros clientes y siendo reconocidos en la región.

Uno de los objetivos de nuestro proyecto innovador es introducir nuevos sabores a Ascensión de Guarayos, la comida Salteada a la (vista del público), busca ofrecer a los habitantes de la región una alternativa gastronómica innovadora y deliciosa, con platos que combinan ingredientes locales con técnicas culinarias asiáticas.

La comida salteada juega un papel fundamental en el desarrollo cultural y económico de Ascensión de Guarayos. Esta diversidad no solo enriquece la oferta gastronómica local, sino que también tiene el potencial de transformar positivamente la realidad del contexto, promoviendo la interculturalidad y generando así nuevas oportunidades de crecimiento local.

2. Planteamiento de problema

La comida salteada es un proyecto que busca unir culturas a través del sabor, pero enfrenta el problema del desconocimiento generalizado sobre este tipo de cocina en la comunidad de Ascensión de Guarayos. Esta falta de familiaridad puede dificultar la aceptación y el consumo del platillo, limitando su potencial para enriquecer la oferta gastronómica local y promover la fusión entre Oriente y Occidente.

2.1. Diagnóstico del contexto productivo

Nuestro proyecto de innovación se desarrolla en el municipio de Ascensión de Guarayos. Ubicado a 300 kilómetros de la ciudad de Santa Cruz, Ascensión de Guarayos es la primera sección municipal de la Provincia Guarayos. El municipio limita al norte con el Departamento del Beni y Urubichá, al sur con el municipio del Puente, al este con Urubichá y San Javier, y al oeste con el departamento del Beni. **(Ver anexo 1)**

El municipio de Ascensión de Guarayos posee un suelo arenoso-arcilloso y pedregoso, caracterizado por su clima cálido y seco. La temperatura media anual supera los 24°C, lo que lo convierte en una zona con condiciones climáticas particulares. En cuanto a los servicios básicos, cabe destacar que el 84% de la población tiene acceso a luz eléctrica, agua potable y alcantarillado, lo que representa un avance significativo en la calidad de vida de los habitantes.

Ascensión de Guarayos es la primera sección capital de la Provincia Guarayos, está constituida por 5 cantones o distritos que a su vez están divididos por 55 comunidades rurales

entre nuevas y antiguas, 24 juntas vecinales de área urbana y 47 zonas agrarias agrícolas, cuyos gobernantes están divididos de la siguiente manera:

La máxima autoridad del Municipio, está dirigido por el alcalde Municipal el Ing. Pablo Eddy Guaristi Peredo, un subgobernador de la Provincia el Lic. Estanislandio Guendiera. Además de contar también con una autoridad indígena superior denominado Cacique de la región, el Sr. Ascencio Arapuca.

En nuestro Municipio contamos con la Dirección Distrital de Educación 7045, cuya directora distrital es la Lic. Jovita Yraipi Ariori. Por consiguiente, tenemos otras instituciones públicas como ser la Defensoría de la Niñez, el Juzgado, la fiscalía, que están encargadas de la justicia ordinaria en nuestra población, también representantes de la Central Obrera Regional, que velan por el bienestar de los trabajadores de la región.

Ascensión de Guarayos también se ha ido desarrollando poco a poco en el crecimiento financiero, para muestra de ello, que ahora contamos con diversos bancos y entidades financieras que son parte del desarrollo social, político y económico de nuestra región a los que podemos mencionar entre las principales entidades financiera del Estado, el Banco Unión, Banco Prodem, Banco Fie, Banco Ecofuturo, entre otras cooperativas financieras.

En Ascensión de Guarayos se realizan una variedad de actividades Culturales como ser la Tradicional Entrada Folklórica donde participan los estudiantes de las distintas unidades educativas de nuestro distrito, la Piñita Guaraya que es un espacio preparado para la presentación de la música guaraya, así también se presentan bailes tradicionales que son apreciado por la población, la realización del mismo es en la Plaza Principal Padre Gregorio Salvatierra.

La lengua materna de la región es el Idioma Gwarayu que forma parte de las 36 etnias de Bolivia, predominando el idioma Castellano, la música es parte fundamental de la cultura e identidad del pueblo donde se interpretan la Chovena Guaraya que se ameniza con las tamboritas e instrumentos tradicionales de la región, la danza es muy importante ya que acompaña a la música en todas las presentaciones.

Ascensión de Guarayos cuenta con una vestimenta que embellece a las mujeres como lo es el Tipoy Blanco y para el varón pantalón y camisa blanca, acompañado de su sombrero tejido de hojas de cusí y sus abarcas hechas de cuero. En el municipio existen muchos atractivos turísticos que son admirados por nuestros visitantes, la Iglesia Parroquial de Ascensión que se encuentra frente a la Plaza Principal, el Museo Municipal en la casa de la Cultura, Sapoco

viejo que se encuentra al oeste del territorio, puentes y rocas que se encuentran en la comunidad Santa María.

Los platos típicos de la región son el sudado de pescado, el mimboque, el masaco de yuca y de plátano que son preparados por las manos de las mujeres guarayas, platos que son expuestos en las distintas ferias y actividades culturales que se realizan en la población en cada fiesta patronal de Ascensión de Guarayos.

Se realizan distintas ferias culturales en el municipio, como ser la Feria de la piña que es realizada una vez por año en la que se expone la piña y sus derivados, además de la elección de la Reina de la Piña. Así mismo una vez por año se presenta la Expo Guarayos donde participan empresas privadas y públicas, productores, ganaderos y artesanos, acompañado de la exquisita gastronomía de la región.

La población de Ascensión de Guarayos práctica en su mayoría la Religión Cristiana Católica, Cristiana Evangélica y Cristiana Adventista. Entre los tipos de familias tenemos las familias de núcleo donde conviven y conforman padres e hijos, familias extendidas donde conviven tíos, abuelos, parientes, las familias uní parentales, donde los hijos conviven con un solo padre y comunitaria donde conviven en hogares y lugares de acogida. Se practica el respeto, honestidad, responsabilidad entre los pobladores.

Ascensión de Guarayos tiene como principal actividad económica a la ganadería y a la agricultura produciendo Arroz, Maíz, Soya, Sorgo, Frejol, Piña y otras variedades de alimentos como la yuca, papaya y plátano. La madera es otra de las principales fuentes de economía teniendo distintos planes de manejo.

La artesanía es otra de las fuentes de economía para las familias guarayas, en la producción de hamacas, sombreros, y diferentes variedades de tejidos en hilo, palmeras. Así también se tiene al comercio como fuente económica en el municipio, donde los comerciantes ofertan sus productos en los mercados principales de la región.

En la comunidad de Ascensión de Guarayos existen Unidades Educativas fiscales y de convenio; allí funcionan de manera diferenciada los tres niveles de enseñanza: Nivel Inicial en Familia Comunitaria Escolarizada, Primaria Comunitaria Vocacional y Secundaria Comunitaria Productiva; ello implica que la región cuenta con instancias educativas para niños y para jóvenes, de las cuales cinco Unidades Educativas de Educación secundaria cuentan con formación técnica en diferentes carreras a nivel Técnico Medio, lo que permite una capacitación temprana para beneficio y desarrollo de las y los estudiantes de la región.

Entre las Unidades Educativas que tienen el Bachillerato Técnico Humanístico está nuestra Unidad Educativa Santa Teresita 3 “Fe y Alegría” que fue fundada el 03 de febrero de 1956, dirigida por las madres franciscanas Bertholda Götz y Dorothea Kauf, quienes optaron por el nombre de “Santa Teresita” en honor a la Patrona y Protectora de las Misiones Santa Teresita del Niño Jesús.

Esta entidad inició sus actividades sólo con el nivel primario y con el transcurso del tiempo fueron incrementando sus niveles de enseñanza hasta consolidar el nivel Inicial en Familia Comunitaria Escolarizada, Primaria Comunitaria Vocacional y la Educación Secundaria Comunitaria Productiva; consolidando en su funcionamiento al Bachillerato Técnico Humanístico a nivel técnico medio desde el año 2014.

Actualmente, la Unidad Educativa Santa Teresita 3 “Fe y Alegría” cuenta con un plantel administrativo conformado por una directora presidida por la directora Lic. Gladys Esmeralda Tangara Ancari, dos secretarios y una portera, asimismo tiene un plantel docente de 27 profesores titulados a Nivel Licenciatura de las diferentes áreas; su infraestructura tiene: dos salones de maestros, dos canchas polifuncionales, dieciocho aulas, dos laboratorio, una sala de Gastronomía, una sala de computación; donde se imparte el Bachillerato Técnico Humanístico a nivel técnico medio, en cuatro áreas: Gastronomía, Tallado en Madera, Agroecología y Sistemas Informáticos.

2.2. Identificación del Problema

En el marco del proyecto de innovación, se llevó a cabo una exhaustiva labor de investigación que abarcó diversas técnicas para la recolección de la información requerida. La observación directa permitió presenciar de primera mano las realidades con respecto a la comercialización de comida salteada en Ascensión de Guarayos, mientras que el acceso a información documental aportó un sustento teórico y contextual sólido. Las entrevistas semipresenciales proporcionaron valiosas perspectivas de los individuos involucrados, complementándose con el foto-reportaje del entorno social y cultural de donde se desarrolla el proyecto. Seguidamente con la información obtenida realizamos un análisis FODA:

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
➤ Ofrecer una experiencia gastronómica novedosa al permitir a los clientes observar la preparación de sus alimentos en vivo. ➤ Disponibilidad de ingredientes frescos para la preparación del producto. ➤ Motivación al realizar el producto. ➤ Producto innovador y delicioso para el consumo humano. ➤ Sabor diferente a los demás en el mercado.	➤ Buena presentación del producto. ➤ Expansión del producto pudiendo ser replicado en otras ciudades o países ➤ El menú es innovador a diferencia de otros locales. ➤ Promover la comida salteada como una opción saludable, usando ingredientes frescos con nuevas técnicas de preparación.
DEBILIDADES	AMENAZAS
➤ Desconocimiento del público sobre la comida salteada. ➤ Se requiere de un espacio amplio para la preparación de los alimentos, para que los clientes puedan observar el espectáculo. ➤ La preparación de los alimentos en vivo puede conllevar riesgos de accidentes, como quemaduras o cortes. ➤ Dependencia de proveedores. ➤ Proceso de cocinas lentas que resultan en tiempo excesivos para los clientes.	➤ Rechazo de la sociedad a la comida salteada. ➤ Aumentos en los costos de los ingredientes. ➤ Condiciones económicas desfavorables ➤ Cambio climático que afecte la producción y dañen los cultivos. ➤ Nuevos restaurantes que ofrezcan experiencias más innovadoras o a precios más bajos.

2.3. Formulación del problema:

Tras un análisis FODA exhaustivo, se priorizo una debilidad que podría obstaculizar el éxito del proyecto innovador que es la "Falta de conocimiento por parte de los consumidores acerca de la comida salteada. Esta falta de familiaridad podría generar barreras de entrada significativas, dificultando la aceptación del producto o servicio.

Debilidad: Desconocimiento del público sobre la comida salteada.

Planteamiento: Comunicar al público sobre la comida salteada, destacando sus múltiples beneficios, para generar un interés, aceptación y demanda del producto.

2.3.1. Denominación del proyecto:

Como equipo realizamos un proyecto de innovación, priorizamos una debilidad a abordar, implementamos una estrategia integral de investigación que incluyó técnicas como la observación directa, entrevistas semiestructuradas, encuestas, revisión documental y foto reportajes. El análisis exhaustivo de la información recopilada a través de estas metodologías nos permitió realizar un análisis FODA completo, identificando y priorizando una debilidad clave que se convirtió en el foco de nuestra atención. Esto nos motivó a desarrollar un título para el proyecto que reflejara claramente el objetivo principal y el impacto que buscamos generar: **"Preparación de comida salteada saludable y exquisita, una experiencia culinaria en vivo"**.

2.4. OBJETIVOS

2.4.1. Objetivo general:

Elevar la comida salteada en Ascensión de Guarayos, fomentando su conocimiento, consumo y orgullo local a través de estrategias innovadoras de comunicación y experiencias culinarias. Destacamos la frescura, la nutrición y el sabor excepcional que aportan los ingredientes regionales.

2.4.2 Objetivo específicos:

- Seleccionar la fruta y verduras adecuadas para la elaboración del plato salteado.
- Elaborar el plato salteado a base de fruta y verdura para ofrecer a los clientes.
- Satisfacer la necesidad de los clientes que buscan algo fuera de lo común.

2.5. JUSTIFICACION

La Ley 775 de Promoción de Alimentación Saludable especifica “en Bolivia el tema de alimentación saludable, se constituye en una ley, es así que, el 8 de enero de este año se promulga la Ley 775 de Promoción de Alimentación Saludable”.

El subsistema de la educación regular en el Bachillerato Técnico Humanístico, busca mejorar la formación la vida en la modalidad de la educación secundaria comunitaria productiva que promueve la Ley de educación 070 “Avelino Siñani Elizardo Pérez”

Debido a esta Ley se conoce que el estudiante en la promoción y pre-promoción se encamine en nuevos proyectos en la especialidad de gastronomía formándose de acuerdo al desarrollo de nuevos métodos en aplicaciones para promover y fortalecer la calidad en el servicio de la sociedad para que así garantice a los estudiantes para convertirse en personas creativas e innovadoras.

La propuesta del proyecto de Preparación de comida salteada saludable y exquisita, una experiencia culinaria en vivo aporta a la comunidad y a la sociedad de varias maneras: puede impulsar la economía local, crear empleos, enriquece la vida social y cultural, resalta y apoya la producción local y fomenta la experimentación gastronómica. Este producto y servicio está dirigido a hombres y mujeres, que quieran y deseen disfrutar la comida salteada, ya que en el mercado no se observa esta clase de venta.

Este proyecto de Preparación de comida salteada saludable y exquisita, una experiencia culinaria en vivo puede llegar a tener un impacto significativo en varias fuentes como ser social, económico, tecnológico y de innovación. Puede generar empleo, promover la cultura gastronómica en la comunidad, aumentar ingresos locales y atraer turismo. Tecnológicamente, mejora procesos de producción. En innovación fomenta nuevas recetas y practicas sostenibles, además de estrategias de marketing efectivas.

Con este proyecto de comida salteada mi equipo por un lado se beneficia en la parte económica, ya que es una excelente manera de diversificar las fuentes de ingresos porque las personas buscan experiencias únicas y sabores interesantes, por otro lado, también nos beneficia en la parte profesional ya que un proyecto de comida salteada puede abrírnos puertas en el mundo de la cocina.

La oportunidad que nos ha brindado este proyecto ha sido mucho conocimiento porque al momento de mezclar los ingredientes y frutas de la región nos ha dado el conocimiento de lo importante que es saber mezclar fruta y verduras para experimentar nuevos sabores e ideas

al momento de realizar estos platos salteados, como también se nos dio la oportunidad de que podemos hacer este producto en el municipio para poder hacer crecer la parte de la comida china en Ascensión de Guarayos.

3. MARCO REFERENCIAL

3.1. Definición de cocina

La comida salteada es una técnica culinaria rápida y versátil que consiste en cocinar a fuego alto, en una sartén ligeramente engrasada, diversos ingredientes como carnes, verduras y mariscos, mientras se revuelven constantemente. Esta técnica, originaria de China, permite obtener alimentos con una corteza crujiente y un interior jugoso, conservando al máximo sus sabores y nutrientes. La rapidez en la cocción es fundamental para evitar que los ingredientes se cocinen en exceso y pierdan su textura. El salteado ha evolucionado a lo largo de los siglos, dando lugar a una gran variedad de platos en diferentes culturas, cada una con sus propias especias y técnicas.

3.1.1. Definición de comida salteada

El término "salteado" proviene del francés "sauté", que significa "saltar". Esta técnica culinaria tiene sus raíces en la cocina china, donde se conoce como "chao". El salteado se caracteriza por la rapidez y los movimientos constantes en la sartén, lo que permite cocinar los ingredientes de manera uniforme y conservar sus sabores naturales. La influencia de la cocina china en otras culturas ha llevado a la adaptación y popularización del salteado en todo el mundo, dando lugar a una amplia variedad de platos y técnicas.

3.2. Etimología de la comida salteada

El salteado es una técnica de cocina que consiste en cocinar alimentos rápidamente en una sartén con una pequeña cantidad de grasa y a fuego alto, mientras se mantienen en constante movimiento. Esta técnica es similar a la técnica china del stir fry (salteado en wok).

3.3. Evolución e historia de comidas salteadas

La técnica del salteado, o sauté en francés, tiene sus orígenes en China hace más de 1.500 años. Los antiguos cocineros chinos descubrieron que cocinar a fuego alto en una wok, con una pequeña cantidad de aceite, permitía conservar los sabores y nutrientes de los alimentos. Esta técnica se propagó rápidamente por Asia y, con el paso del tiempo, fue adaptada por otras culturas. La llegada de nuevos ingredientes, como los chiles y las especias, procedentes de América, enriqueció aún más esta técnica culinaria. Hoy en día, el salteado es una de las

técnicas más populares y versátiles de la cocina mundial, presente en una amplia variedad de platos y culturas.

3.4. Tipos de técnicas dentro de la comida salteada

3.4.1. Salteado francés: El salteado francés, una delicia culinaria, se elabora con una base de mantequilla derretida que aporta una untuosidad incomparable. A esta base se le suma un bouquet de hierbas provenzales, seleccionadas cuidadosamente para realzar los sabores naturales de los ingredientes. Un toque sutil de vino blanco seco añade una complejidad elegante, creando una salsa ligera y sofisticada que envuelve cada bocado en un abrazo de sabor.

3.4.2. Salteado Mediterráneos: El salteado mediterráneo es una explosión de sabores intensos y aromas cautivadores. La combinación del aceite de oliva virgen extra, las aceitunas negras, los tomates maduros y las hierbas aromáticas como el orégano y el tomillo crea un perfil gustativo único y equilibrado. La adición de proteínas como el cordero o el pescado aporta una nota de sabor más robusta y succulenta.

3.4.3. Importancia de la comida salteada

El salteado generalmente se realiza a alta temperatura y con poco aceite, lo que ayuda a preservar la mayoría de los nutrientes de los ingredientes. Esto es especialmente beneficioso para las verduras, ya que el proceso rápido minimiza la pérdida de vitaminas y minerales que puede ocurrir con métodos de cocción más prolongados.

3.5. Materia prima fideo salteado

3.5.1. Fideo

El fideo es una pasta delgada, elaborada tradicionalmente con harina de trigo, aunque existen variedades elaboradas con arroz, legumbres o otros ingredientes. Su versatilidad lo convierte en un ingrediente básico en innumerables cocinas del mundo, sirviendo como base para platos tanto sencillos como sofisticados.

3.5.2. Zanahoria

La zanahoria, un vegetal de raíz de color naranja intenso, es un ingrediente versátil y nutritivo. Su sabor dulce y crujiente la convierte en un acompañamiento ideal para una amplia variedad de platos, ya sea rallada en ensaladas, cortada en tiras para salteados o cocida al vapor como guarnición.

3.5.3. Pimentón (Pimiento)

El pimiento, una verdura de la familia de las solanáceas, es un ingrediente versátil y colorido que aporta un toque fresco y crujiente a numerosos platos. Disponible en una amplia gama de colores, desde el rojo intenso hasta el verde vibrante, cada variedad ofrece un perfil de sabor único, que va desde lo dulce hasta lo ligeramente picante

3.5.4. Perejil:

Además de su delicioso sabor, el perejil es una excelente fuente de vitamina C, un antioxidante esencial para el sistema inmunológico. También contiene vitamina K, hierro y beta caroteno, que contribuyen a una dieta saludable

3.5.5. Cilantro

Versátil y aromático, el cilantro es un ingrediente fundamental en muchas cocinas del mundo. Sus hojas frescas se utilizan para sazonar carnes, pescados, ensaladas, salsas y guacamoles, aportando un toque vibrante y refrescante

3.5.6. Maicena:

Almidón de maíz que sirve como espesante para salsas o guisos, y para mejorar la textura se utiliza en el ámbito culinario como un espesante para las salsas, sopas.

3.5.7. Cebolla:

Verdura que aporta sabor profundo y poder antioxidantes dulce al cocinar, añadiendo complejidad al plato,

3.5.8. Repollo:

Vegetal de hojas verdes, que puede ser utilizado en tiras finas o picado, ofreciendo un crujido y sabor sutil.

3.5.9. Sésamo:

Semillas ricas en oleos que añaden un toque crujiente y un sabor ligeramente a nuez al plato.

Arroz chaufa

3.5.10. Arroz:

Base del plato, cocido y utilizado como medio para mezclar los otros ingredientes.

3.5.11. Pollo

Proteína principal, puede ser en tiras o cubos, cocido y salteado para aportar sabor y textura.

3.5.12. Zanahoria

Vegetal cortado en tiras o cubos, que añade dulzura, color y nutrientes.

3.5.13. Pimentón (Pimiento)

Verdura que aporta sabor y un toque crujiente, disponible en colores como rojo, amarillo o verde.

3.5.14. Huevo

Ingrediente versátil, cocido y revuelto o en forma de omelette, que aporta proteína adicional y riqueza al plato.

3.5.15. Chorizo Ahumado

Embutido con sabor distintivo y ahumado, que añade un toque de sabor profundo y un poco de picante.

3.5.16. Perejil:

Hierba fresca que se usa como aromatizante y para añadir un toque de frescura.

3.5.17. Cilantro:

Hierba que proporciona un sabor fresco y se utiliza como guarnición para realzar el plato.

3.5.18.Salsa de Soya:

Salsa con un sabor salado y umami, que se usa para sazonar y añadir profundidad al plato.

3.5.19.Cebolla:

Verdura que aporta sabor dulce y complejo cuando se cocina.

3.5.20.Jengibre:

Raíz con un sabor picante y fresco, que añade un toque de especia y aroma al plato.

VALOR NUTRICIONAL

4. Desarrollo de la innovación

4.1 Diseño del producto o servicio

Nuestro proyecto se posiciona como un restaurante casual especializado en comida salteada, que ofrece una experiencia gastronómica única y accesible a todos los públicos. Somos un lugar donde los amantes de la comida asiática y los curiosos por descubrir nuevos sabores pueden encontrar una opción deliciosa y saludable.

Los aspectos que nos hacen diferente a la competencia son la, fusión de sabores, donde combinamos ingredientes locales y tradicionales con técnicas de cocción asiáticas, creando platos únicos y auténticos que fusionan lo mejor de ambos mundos. Los clientes podrán ver la preparación de los alimentos, disfrutar de la preparación de sus platos en el momento, lo que les permitirá apreciar la frescura de los ingredientes y la habilidad de nuestros chefs. Además de la utilización de productos locales y de temporada, garantizando la calidad y frescura de nuestros platos, y apoyando a los productores locales.

El mercado ofrece objetivo al que va dirigido este proyecto de comida salteadas son las personas que buscan probar nuevas sensaciones y nuevos platos, y que no tengan miedo de conocer nuevas combinaciones de sabor entre salado o agridulce, también a quienes buscan una opción rápida y sabrosa, pero que al mismo tiempo sea nutritiva y más saludable que otros platos elaborados con exceso de grasas y salsas. Así mismo resuelven una necesidad de las personas que buscan una opción saludable para una comida o cena en el lugar o trabajo. Es claro que las personas se interesan cuando le ofrecen propuestas distintas que se destaca entre las demás, puede ser un punto fuerte en este proyecto, dado que es una alternativa diferente y novedosa que no se ha visto en Ascensión de Guarayos cabe recalcar que es una cocina al vivo.

4.1.1 Características del producto o servicio

La comida salteada es un producto con un sabor único en combinaciones, salteando los alimentos que ofrece dos presentaciones las cuales son el salteado con arroz que está formado con ingredientes de la región los cuales son: arroz(200g) pollo(150) verduras(150) chorizo ahumado(50g) huevo(70g) y la salsa que es esencial para este plato. Así mismo el salteado de fideo está compuesto por: fideo de quinua y arroz(200g) pollo(150g) verduras(200g) y la salsa que es esencial para este plato.

El color del producto es gracias a la técnica de saltear los alimentos en fuego alto con un poco de grasa y movimientos constantes, de esta forma los alimentos se cocinan de forma homogénea, creando una costa crujiente y delicada en la parte externa del alimento, ganando un sabor dulzón y al anterior queda tierno y jugoso. La materia que se utiliza para esta técnica es los woks, el tiempo de duración del producto es limitado ya que se debe consumir al instante. El envase que usamos es biodegradable llamado cartón crack que son específicas para este tipo de alimentos y práctico para la manipulación del cliente.

4.1.2. Utilidad del producto o servicio

Tus antojos sirven como una solución rápida y saludable cuando el cliente requiere de una comida ligera, nutritiva, y al paso, y al paso que no dispone de mucho tiempo para cocinar. Las ventajas que ofrece el fideo y el arroz salteado son elaboradas a base de ingredientes frescos y la técnica de salteado de los alimentos, generando sabores auténticos, así mismo es un plato muy adaptable, permitiendo variaciones y personalizaciones según los gustos y preferencia de cada cliente.

A diferencia de algunas opciones de comida rápida el fideo y el arroz no utilizan adictivos ni conservan artificiales en Ascensión de Guarayos no hay un lugar que muestre una comida al vivo, esto hace que el producto sea llamativo a la vista del cliente. Resaltar que los fideos están elaborados de base de harina de arroz y de quinua, el cual le da una textura diferente a la preparación.

4.1.3. Calidad del producto o servicio

La comida salteada son platillos que se diferencian de la competencia por su gran sabor, completamente con un gran servicio caracterizado su alto nivel de calidad. Para dar confiabilidad al cliente el producto se demostrará con una cocina al vivo donde el cliente pueda elegir los alimentos con los cuales quiero combinar, así mismo sé el cocinero tendrá una vestimenta adecuada el uso de cofia, guantes para la manipulación de los alimentos.

Los fideos y al arroz salteado se convierten en una opción eficaz por la facilidad de elaboración y en un tiempo reducido, adaptándose fácilmente a los gustos y preferencias de cada cliente. La representación estética del plato es muy importante. Puesto que puede influir en la percepción de la calidad del mismo. Por lo tanto, se debe ver de manera atractiva y apetitiva, jugando con la coloración de los ingredientes, texturas y la decoración con hierba y especias. De esta manera transmitir una sensación de limpieza y frescura no obstante hacer mención a las cajas utilizadas para avanzar este producto sin biodegradables.

4.2. Planificación y organización

La planificación y Organización en el cronograma del proyecto es importante porque través de él ayudar a evitar posibles obstáculos, da una visión general del proyecto para ver los distintos pasos que está sucediendo, así mismo tener información sobre cada plan y tarea que se harán a través del tiempo determinado para formar el proyecto de igual forma crear una hoja de ruta que permita ir a paso a paso en determinados puntos completos.

4.2.1. Cronograma de actividades

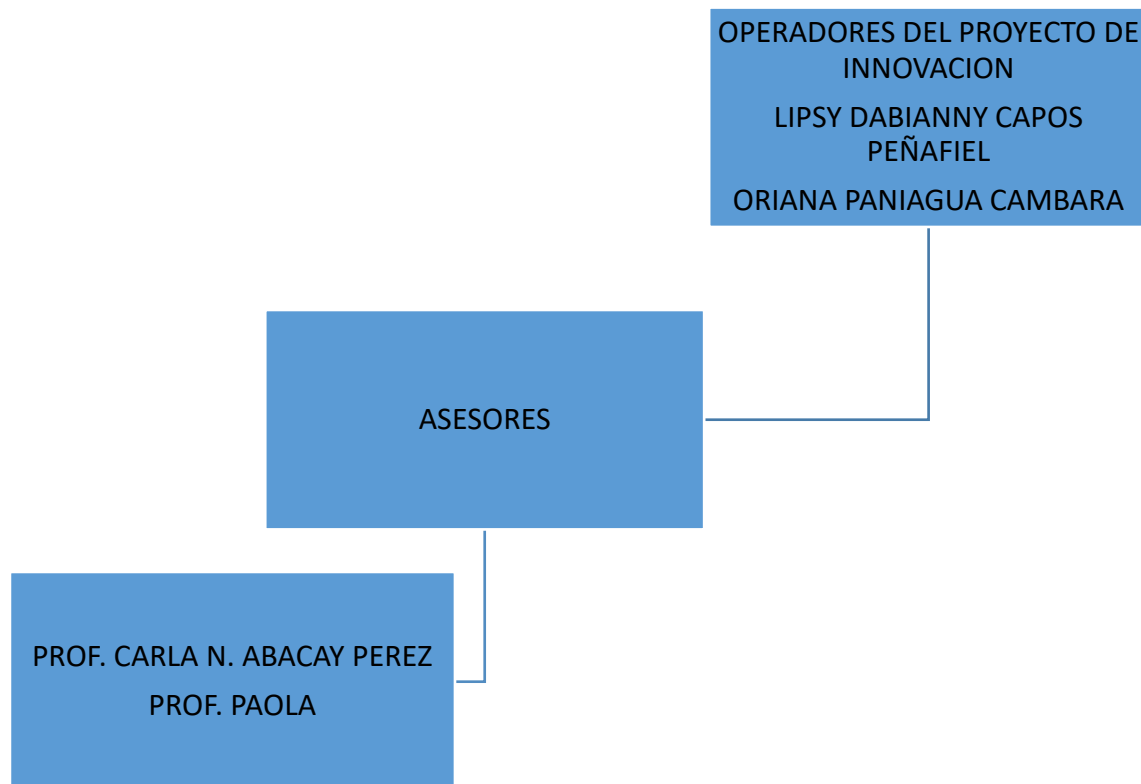
Resultados esperados	Actividades	Marzo	Abril	Junio			julio	
		17	28	11	17	24		
RESULTADO N°1 Recabar información respecto al conocimiento de la técnica del compostaje en Ascension de Guarayos	Realización de nuestro producto							
	Inicio de producción del perfil de proyecto							
	Elaboración de la encuesta para sustentar nuestro proyecto							
	Aplicación de la encuesta							
	Presentación Y validación del proyecto							

4.3. Recursos

La distribución adecuada de los recursos, ya sea humano, financieros o materiales es fundamental para la elaboración del proyecto, porque a través de ello hay un mejor control de costos y aumento de eficiencia. Si no se planifica de manera correcta los recursos pueden dar lugar a que se agoten los recursos rápidamente lo que puede provocar retrasos del producto o servicio final

4.3.1. Humanos

Nuestro equipo humano es el pilar fundamental sobre el cual se construye nuestro proyecto de comida salteada. Cada miembro aporta sus habilidades y conocimientos únicos, trabajando en conjunto para ofrecer una experiencia culinaria excepcional a nuestros clientes, para lo cual se presenta un organigrama de los recursos humanos:



4.3.2. Materiales

En este punto veremos las cantidades que ocupamos para poder realizar nuestro producto por mes, como también obtener todo lo necesario que debe tener en una cocina alguna que los tipos de servicios básicos.

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Materia prima	Fideo de arroz	30kl
	Pollo	54kl
	Fideo spaguetti	54kl
	Arroz	30kl
	Carne	54kl
	Chorizo	25kl
	Huevo	360uni
	Cebolla	68kl
	Pimenton	54kl
	Zanahoria	68kl
	Cebolla verde	90 uni
	Piña	36kl
	Sal	2kl
	Pimienta	1 ½ kl
	Comino	11/2kl
	paprika	150uni.
	Salsa soya sillao	108ltrs
	Aceite	108ltrs
	perejil	20uni

	Jengibre	5uni
	Maicena	1kl
	Cilantro	5uni

TIPO MATERIAL	DE DESCRIPCION	CANTIDAD
Maquinarias o herramientas	Wod	2 unidad
	Refrigerador	1 unidad
	Cocina	1 unidad
	Cucharas	6 unidad
	Tabla para picar	2 unidad
	Pinzas	2 unidad
	Ollas	2 unidad
	Fuentes	5 unidad
	Espátula	2 unidad
	Cuchillos	3 unidad
	Balanza	2 unidad
	Envases	1080 unidad
	Palitos	24 paquetes

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Energía y combustible	Gas licuado	5 unidades
	Energía eléctrica	30 kwh

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Transporte	motocicleta	1 unidad

4.3.3. Financieros

Para la elaboración del proyecto, en la parte financiera debemos considerar los costos de los materiales que se utilizaran, como se muestra en el siguiente cuadro.

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Materia prima	Fideo de arroz	30kl	28	840
	Pollo	54kl	19	1026
	Fideo spaguetti	54kl	14	756
	Arroz	30kl	10	300
	Carne	54kl	29	1566
	Chorizo	25kl	40	1000
	Huevo	360uni	1	360
	Cebolla	68kl	7	476

	Pimenton	54kl	10	540
	Zanahoria	68kl	7	476
	Cebolla verde	90 uni	1	90
	Piña	36kl	5	180
	Sal	2kl	2	4
	Pimienta	1 ½ kl	20	30
	Comino	11/2kl	20	30
	paprika	150uni.	1	150
	Salsa soya sillao	108ltrs	20	2160
	Aceite	108ltrs	12	1296
	perejil	20uni	1	20
	jengibre	5uni	5	25
	Maicena	1kl	15	15
	Cilantro	5uni	1	5
	Envases	1080	1.3	1404
Total				12750

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Maquinarias o herramientas	Wod	2 unidad	150	300
	Refrigerador	1 unidad	1200	1200
	Cocina	1 unidad	700	700
	Cucharas	6 unidad	4.1	25
	Tabla para picar	2 unidad	20	40
	Pinzas	2 unidad	15	30
	Ollas	2 unidad	40	80
	Fuentes	5 unidad	15	75
	Espátula	2 unidad	15	30
	Cuchillos	3 unidad	15	45
	Balanza	2 unidad	50	100
	Palitos	24 paquetes	50	1200
TOTAL				3825

PARTIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO BS	COSTO TOTAL EN BS
Energía y combustible	Gas licuado	5 unidades	30	150
	Energía eléctrica	30 kwh	0.13	117
TOTAL				267

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Transporte - motocicleta	gasolina	10 litros	3.3	33
TOTAL				33

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Servicio publico	Servicio de agua	24 hrs	0.20	144
TOTAL				144

4.4. Cálculos de costo

En el costo de inversión tomaremos en consideración todos los costos como costos de operación, costos fijos y variables.

4.4.1. Costos de inversión

Para analizar el costo de inversión debemos considerar la adquisición de algunas herramientas, como se muestran en el siguiente cuadro.

HERRAMIENTAS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL(BS)
Refrigerador	1 unidad	1200	1200
Cocina	1 unidad	700	700
Mesas	1 unidad	1000	1000
Sillas	2 unidad	80	160
Barra	1 unidad	400	400
TOTAL			3460

4.4.2. Costo de operación

En este cuadro consideramos los gastos que realizamos al inicio, que tienen que ver con la materia prima, servicios básicos, mano de obra, publicidad y equipos.

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD(BS)	COSTO TOTAL(BS)
Materia prima			
TOTAL			12750
Servicios básicos			
Energía eléctrica			117
Energía térmica			150
Servicio de agua			144
TOTAL			411
Mano De Obra			
Ayudante de cocina			2500
Servicios adicionales			
Servicios de transporte			33
TOTAL, CAPITAL DE OPERACIÓN			15694

4.4.3 Costos variables

Realizamos la siguiente tabla de materia prima, insumos, envases, etiquetas, etc. Que necesitamos para producir cantidad del producto.

4.4.3.1. Realización de materia prima de los fideos

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Fideo de arroz	30kl	28	840
Pollo	54kl	19	1026
Fideo spaguetti	54kl	14	756
Cebolla	68kl	7	476
Pimenton	54kl	10	540
Zanahoria	68kl	7	476
Cebolla verde	90 uni	1	90
Piña	36kl	5	180
Sal	2kl	2	4
Pimienta	1 ½ kl	20	30
Comino	11/2kl	20	30
paprika	150uni.	1	150
Salsa soya sillao	108ltrs	20	2160
Aceite	108ltrs	12	1296
perejil	20uni	1	20
jengibre	5uni	5	25
Maicena	1kl	15	15
ENVASES	1080 unidad	1.3	1404
		TOTAL, costos variables (Bs)	9698

4.4.3.2. Realización de materia prima del Arroz chaufa

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Pollo	54kl	19	1026
Arroz	30kl	10	300
Carne	54kl	29	1566
Chorizo	25kl	40	1000
Huevo	360uni	1	360
Cebolla	68kl	7	476
Pimenton	54kl	10	540
Zanahoria	68kl	7	476
Cebolla verde	90 uni	1	90
Pimienta	1 ½ kl	20	30
Comino	11/2kl	20	30
paprika	150uni.	1	150
Salsa soya sillao	108ltrs	20	2160
Aceite	108ltrs	12	1296
Jengibre	5uni	5	25
ENVASES	1080 unidad	1.3	1404
TOTAL, costos variables (Bs)			10929

4.4.3.3. Mano de obra

El salario o sueldo que se pagará por un mes se calculará sobre un jornal y luego se divide por 8 horas trabajadas al día. (mínimo nacional 2500 bs)

PUESTO O CARGO	CANTIDAD	SUELDO POR HORA (Bs)	TOTAL HORAS PRODUCCIÓN Y VENTA	COSTO TOTAL (Bs)
Cocinero	1	10,42	120	1250,00
Ayudante	1	10,42	120	1250,00
			TOTAL, personal (Bs)	2500,00

4.4.4. COSTOS FIJOS

A continuación, se detalla los costos fijos que se demanda la producción durante un mes y un año.

DETALLES	CANTIDAD	COSTO MENSUAL(BS)	TOTAL, ANUAL(BS)
Servicio de electricidad	1unidad	117	1404
Servicio de agua	1 unidad	114	1368
Servicio de gas licuado	5 unidad	150	1800
Ayudante de cocina	2 persona	2500	30000
transporte	10 ltrs	33	396
TOTAL		2914	34968

4.4.4.1 Depreciación de equipos y utensilios

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL DEL ITEM	VIDA UTIL (Años)	COSTO MENSUAL (Bs)
Wok	2 unidad	150	300	8	3.12
Refrigerador	1 unidad	1200	1200	10	10
Cocina	1 unidad	700	700	10	5.8
Cucharas	6 unidad	4.1	25	5	0.41
Tabla para picar	2 unidad	20	40	5	0.66
Pinzas	2 unidad	15	30	3	0.83
Ollas	2 unidad	40	80	5	1.33
Fuentes	5 unidad	15	75	5	1.25
Espátula	2 unidad	15	30	3	0.83
Cuchillos	3 unidad	15	45	3	1.25
Balanza	2 unidad	50	100	3	2.7
Sillas	2 unidad	80	160	8	1.6
Barra	1 unidad	400	400	10	3.3
				TOTAL, depreciación (Bs)	33.8

4.4.5. Costo unitario del producto

Enseguida calculamos el costo unitario de producción de los fideos:

Cantidad total a producir	1080
TOTAL, costos variables (Bs)	9698
TOTAL, personal (Bs)	2500
Costo Unitario variable (Bs)	11.3
TOTAL, costos fijos (Bs)	2914
TOTAL, depreciación (Bs)	33.8
Costo Unitario fijo (Bs)	2.7

Costo Unitario (Bs)
14

4.4.5.1. Precio de venta unitaria

Asignamos un margen de ganancia del 20 %, para sacar una ganancia o una utilidad de 4.67 bs.

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
14,00	25	18,67	4,67

4.4.6. Costo unitario del producto

Enseguida calculamos el costo unitario de producción del arroz chaufa:

Cantidad total a producir	1080
TOTAL, costos variables (Bs)	10929
TOTAL, personal (Bs)	2500
Costo Unitario variable (Bs)	12.4
TOTAL, costos fijos (Bs)	2914
TOTAL, depreciación (Bs)	33.8
Costo Unitario fijo (Bs)	2.7

Costo Unitario (Bs)
15

4.4.6.1. Precio de venta unitaria

Asignamos un margen de ganancia del 20 %, para sacar una ganancia o una utilidad de 5 bs

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
15,00	25	20,00	5,00

4.4.7 Punto de equilibrio

En el punto de equilibrio calculamos para definir los ingresos sobre los gastos de costos fijos y variables.

TUS ANTOJOS - VENTAS MESUALES APROXIMADAS										
N°	Producto	Precio de venta	Costo unitario	Demanda mensual o venta esperada	Contribucion marginal/Unitaria	Total de ventas	% tasa de participacion/ unitaria	Margen de contribucion ponderada /unitaria	Punto de equilibrio por producto	Ventas totales al mes en bs
1	SALTEADO DE FIDEO NORMAL	14	11	30	3	420	32,56	0,977	416,1	5825,6
2	SALTEADO DE FIDEO DE QUINUA	14	11	30	3	420	32,56	0,98	416,1	5825,6
3	SALTEADO DE ARROZ	15	11,0	30	4	450	34,88	1,40	445,8	6687,5
4					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
5					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
6					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
7					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
8					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
9					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
10					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
Total						1290	100,00	3,349	1278,1	18338,6

4.4.7.1 Punto de equilibrio general

Este cuadro vemos donde los ingresos totales son iguales a los costos totales.

Costos fijos-variables	4280
MCPT	3,349
Punto de equiibrio General	1278,06

4.4.7.2. Merma esperada

En este cuadro elaboramos la merma esperada para saber la pérdida o reducción de nuestra ganancia.

Ganancia mensual	18338,6
% merma tolerada	3%
Total merma tolerada	550,16

5. METODOLOGIA

5.1. Tipo de investigación

Para nuestro proyecto de innovación, adoptamos un enfoque mixto que combina tanto la investigación cualitativa como la cuantitativa. Esta metodología nos permite obtener una comprensión más completa y rica del fenómeno estudiado.

Al combinar ambos enfoques, logramos una visión holística que no solo nos permite entender qué piensan y sienten nuestros clientes, sino también cuantificar esos sentimientos en términos de impacto financiero y operativo. Esta combinación entre la investigación cualitativa y cuantitativa fortalece nuestra capacidad para innovar y mejorar continuamente nuestro producto de la comida salteada a la vista del cliente y los servicios ofertados, asegurando así un enfoque más efectivo y alineado con las necesidades del mercado.

Investigación Cualitativa

La investigación cualitativa se centra en explorar y comprender las cualidades y características de los fenómenos estudiados. En este caso, nos permitirá describir en detalle las percepciones y experiencias de los consumidores a través de encuestas y entrevistas. Este enfoque es fundamental para evaluar la calidad del producto ofrecido, específicamente la comida salteada expuesta al público. Al analizar las opiniones y preferencias de los clientes, podremos identificar aspectos clave que influyen en su satisfacción y en la percepción general del servicio.

Investigación Cuantitativa

Por otro lado, la investigación cuantitativa se enfoca en la recolección y análisis de datos numéricos. Este enfoque nos ayudará a obtener información precisa sobre los costos de los ingredientes, los salarios del personal, las ganancias proyectadas y otros aspectos financieros del proyecto. Al utilizar métodos estadísticos, podremos cuantificar variables y establecer correlaciones que nos permitan tomar decisiones informadas y estratégicas. La combinación de ambos tipos de investigación nos proporcionará una visión integral y equilibrada del negocio, facilitando la optimización de nuestras operaciones y la mejora continua de nuestros productos.

5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Encuesta: Una herramienta fundamental para obtener datos cuantitativos sobre el precio, presentación y variedad del producto. Al encuestar a 50 personas de diferentes edades, has logrado una muestra representativa de la población. ANEXOS

Tabulación y gráficos: Al tabular los datos y crear gráficos estadísticos, has facilitado la visualización y comprensión de los resultados. Esto te permitirá identificar tendencias y patrones en las respuestas.

Observación y foto reportaje: Estas técnicas cualitativas te han permitido obtener información más rica y contextualizada sobre el consumo del producto en el entorno natural.

Entrevistas semiestructuradas: Las entrevistas te han proporcionado una visión más profunda de las opiniones y motivaciones de los consumidores, complementando así los datos cuantitativos de la encuesta.

La observación: La observación nos permitió profundizar en el panorama competitivo del mercado de la comida salteada. Analizamos detalladamente las fortalezas y debilidades de nuestros competidores, identificando oportunidades para diferenciarnos. Además, observamos los hábitos de consumo de los clientes, sus preferencias y sus expectativas. Esta información nos permitió comprender mejor el entorno en el que operamos y adaptar nuestra oferta a las necesidades del mercado.

6. RESULTADOS

Para la obtención de nuestro proyecto tuvimos varias dificultades, hubo varios días de investigación teórica y práctica, en especial en la parte donde se tiene que sacar un aspecto dorado en el interior, pero muy jugoso por dentro, para saltear se utiliza poco aceite y en menos tiempo. El motivo de ofrecer este producto es el cuidado de los habitantes ya que contiene los sabores naturales de las verduras y proteínas.

Los alimentos que utilizamos son saludables los cuales son comercializados en el mercado, elegimos cuidadosamente los ingredientes, priorizando opciones frescas y de calidad para asegurar que los sabores naturales de las verduras y proteínas se destaquen en el plato final, sin necesidad de grandes cantidades de condimentos,

El objetivo de nuestro proyecto si fue logrado, a pesar de que se nos presentaron algunas dificultades en el proceso, se logró elaborar innovar la comida salteada.

Promover la comida salteada, destacando su importancia y valor nutricional de las verduras, esto lo podemos presentar a través de portada, vía redes sociales, afiche y tv.

La presentación del producto se incluirá el valor nutricional de cada verdura, para que el consumidor conozca la variedad de presentaciones que se puede deleitar de la comida salteada.

Participación en las ferias gastronómicas que se realicen en nuestra comunidad con el fin de dar a conocer el producto y puedan degustar de la comida salteada.

6.1. Beneficios e impacto

Los beneficiarios en presente proyecto a través de la preparación de comida salteada saludable y exquisita serán todos los habitantes de nuestro municipio quienes podrán participar en el desarrollo y conclusión del proyecto de innovación, así también degustaran de este delicioso plato. De la misma manera las personas beneficiadas de forma indirecta van a ser los maestros como los estudiantes del área de gastronomía.

El impacto generado a través de la elaboración de comida salteada fue la combinación y creación de nuevos sabores como también técnicas de preparación innovando la gastronomía ascensioñeña, así los habitantes podrán deleitar de la comida salteada y serán los promotores en la venta del producto para así poder generar ingresos económicos.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Luego de haber concluido el proyecto en su totalidad con los resultados esperados, aprendimos que las oportunidades se dan cuando uno busca y se esmera en hacer posible la conclusión de un objetivo previsto, también en el transcurso de la realización del proyecto aprendimos nuevas técnicas de preparación en cocina mejorando el manejo de los ingredientes y las diferentes formas de cocción de los alimentos para tener una buena consistencia y sobre todo hacer resaltar los diferentes sabores.

Al haber encontrado la problemática y la necesidad que existía en la población ascensioñeña de innovar un nuevo plato, podemos rescatar que fue un proceso minucioso para llegar a encontrar nuevos sabores que puedan llegar a gustar a todas las personas, en donde se puso a prueba las técnicas de investigación para recabar información, luego de aplicar estas técnicas cambio nuestra forma de pensar y en la forma la cual piensan las personas sobre las comidas exóticas e innovadoras, a través de la investigación llegamos a iniciar con el proyecto sabiendo antes que todos somos diferentes y tenemos gustos diferentes.

A través de la conclusión del proyecto, los resultados obtenidos son valiosos y de mucha importancia para el desarrollo de nuestra práctica, empleando así nuevas técnicas de cocina que podrán mejorar la calidad del producto y el manejo de los diferentes ingredientes, especias que se necesita para hacer posible la mezcla de los sabores y se logre el resultado deseado.

En el caso de volver a realizar el proyecto tomaríamos en cuenta muchos aspectos que son importantes para llegar a realizar el proyecto en su totalidad sin tener tropiezos e inconvenientes, para ello empezaríamos con una mejor organización siempre manteniendo bien controlado nuestro tiempo, también buscaríamos más información y entraríamos a capacitaciones que nos ayudaran a conocer las diferentes técnicas sobre este plato para hacer un plato nuevo y diversificar los alimentos que existen en la población de Ascensión.

Las debilidades y tropiezos que presentamos en el presente proyecto de comida salteada, fueron la falta información que existe sobre este producto en sí, también notamos que no existía la alta demanda de los clientes cuyo interés se enfocaba mas en las comidas que existen en la región porque poco se conoce de este plato y todas sus características que lo hacen diferente a los platos que comúnmente se ven servidos en el menú de los diferentes restaurantes.

Al haber concluido con totalidad y con un desarrollo óptimo el presente proyecto, logramos observar las ventajas que nos brinda la innovación de un nuevo plato de comida, haciendo posible que los clientes lleguen a degustar de este exquisito plato, al mismo tiempo haciendo notar los diferentes beneficios que presenta por ser un plato saludable libre de ingredientes químicos y dañinos para la salud, en donde se podría iniciar con un nuevo proyecto que sea beneficioso para aquellas personas que no pueden consumir muchas calorías a través de la cocina saludable y libre de químicos.

BIBLIOGRAFÍA

Alfaro Parodi, V. (2021) Conoce Qué Es La Cocina Y Empieza A Hacer Masas de fideo De La Más Alta Calidad. Revisado el 24 de agosto de 2024, en *Crehana*: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-el-arte-de-cocinar/>

[La Casa de los Sabores](https://lacasadelossabores.com)

<https://lacasadelossabores.com> › Técnicas

El salteado es un método de cocción rápido y saludable que implica cocinar ingredientes frescos a fuego alto en un wok o sartén.

Artacho, A. (2007). Qué es el salteado: el toque mágico para tus comidas. Consultado el 28 de agosto de 2024, de *alqueria.com.co* : <https://alqueria.com.co/blog-nutricion-bienestar/>

Cocina con la Maracucha (2023). **Cocina con la Maracucha - Cortes decorativos en frutas y verduras.** Consultado el 28 de agosto de 2024, en *Facebook* : <https://www.facebook.com/cocinaconlamaracucha/photos/cortes-decorativos-en-frutas-y-verduras-existen-distintos-tipos-de-cortes-de-veg/925293755398973/>

Consumer, E. (2009). La mousse, una esponjosa delicia. Adquirido el 23 de agosto de 2024, en *Consumer.es*: <https://www.consumer.es/alimentacion/la-mousse-una-esponjosa-delicia.html>

Cucchiaio d'Argento, (s/f.). Ricetta Tiramisù: il tiramisù classico buonissimo. Consultado el 24 de agosto de 2024, de *Il Cucchiaio* en línea: <https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-tiramisu/>

Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food*: Alan Davidson. Rescatado el 24 de Agosto de 2024, de *Internet Archive* : <https://archive.org/details/alan-davidson-tom-jaine-the-oxford-companion-to-food-2014>

Griffiths, Ellie (2017). The History of Australia and New Zealand's Sweetest Rivalry, The Pavlova. Rescatado el 23 de agosto de 2024, de *Culture Trip*: <https://theculturetrip.com/pacific/australia/articles/the-history-of-the-pavlova-australia-vs-new-zealand>

Irene Valenzuela (2019). Toppings, la tendencia en decoración para postres. Consultado el 28 de agosto de 2024, en *funtastyc.es* : <https://www.funtastyc.es/blog/toppings-la-tendencia-en-decoracion-para-postres/>

Levy, R. (2014). La biblia de los pasteles de rose levy. Consultado el 28 de agosto de 2024, de *WordPress.com* en línea: <https://dulcesdeligia.wordpress.com/tag/la-biblia-de-los-pasteles-de-rose-levy/>

Levy, R. (2014) Sneckens. Consultado el 28 de Agosto de 2024, de *WordPress.com* en línea: <https://dulcesdeligia.wordpress.com/2014/01/23/sneckens/>

María José (2012). Bases para tartas. Consultado el 28 de agosto de 2024, en *Pasen y Degusten* : <https://www.pasenydegusten.com/2012/03/bases-para-tarta.html>

Montemayor, C. (2007) *Acrocomia aculeate*. Consultado el 24 de agosto de 2024, en *es.wikipedia.org* en línea: https://es.wikipedia.org/wiki/Acrocomia_aculeata#cite_ref-1

Moreiras y col. (2007). Maquetación 1. Consultado el 28 de agosto de 2024 de *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación* : https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/plataforma_conocimiento/alimentos/fichas%20de%20alimentos/aceites/MARGARINA.pdf

Pérez-Porto y Merino, (2013) la cocina en la era moderna. Extraído el 23 de agosto de 2024, de *Wordpress.com*: <https://pasteleriaenlamodernidad.wordpress.com/2017/10/23/pasteleria-en-la-era-moderna/>

Productos salud. (2019) Definición, origen e historia de la leche condensada. Consultado el 24 de agosto del 2024, en *Productos salud* : <https://productossalud.com/historia-de-la-leche-condensada/#:~:text=La%20leche%20condensada%20es%20un,muchos%20meses%20en%20perfecto%20estado.>

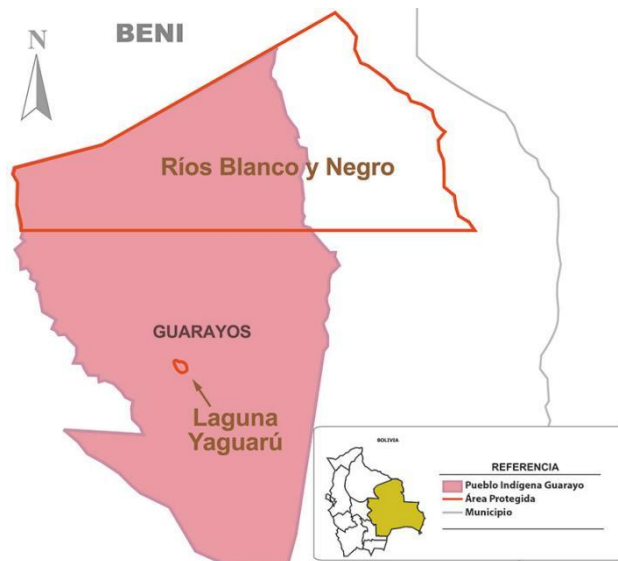
Recetas Nestlé, (2022). Todo lo que debes saber sobre la mousse. Revisado el 27 de agosto de 2024, en *recetasnestlecam.com* en línea: <https://www.recetasnestlecam.com/escuela-de-sabor/recetas-caseras/mousse>

Roldon (2021). Mousse De Chocolate: Características, Tipos Y Principales Usos. Rescatado el 24 de agosto de 2024, de *Roldón* en: [HTTPS://WWW.ROLDON.NET/MOUSSE-DE-CHOCOLATE-CARACTERISTICAS-TIPOS-Y-PRINCI](https://www.rolдон.net/mousse-de-chocolate-caracteristicas-tipos-y-princi)

ANEXOS

ANEXO N° I

Descripción geográfica de Guarayos



Fuente: BioBol.org



Fuente: FamilySearch



Fuente: Bolpress

ANEXO N° II
Instituciones públicas y privadas de Guarayos



Fuente: Creación propia

ANEXO N° III
Descripción cultural de la provincia Guarayos



Fuente: ipelc

ANEXO N° IV
Actividades económicas de la provincia Guarayos



Fuente: AGRONOMIA



Fuente: AMDECRUZ

