





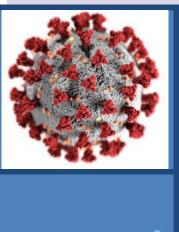


MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA O DEPORTE

"SERVICIO DE COMIDA DE REPARTO A DOMICILIO PARA PERSONAS MAYORES Y CON MOVILIDAD REDUCIDA"

2019 - 2020. IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

CICLO FORMATIVO DE COCINA (GRADO MEDIO)









Mario Pardo González







ÍNDICE

Portada

1. Introducción

2. Justificación

- 2.1 Video presentación del proyecto sustitutivo de la FCT
- 2.2. Quien soy y puntos fuertes y débiles
- 2.3 Video explicación FP para Centro de Información Joven de Sóller

3. Análisis de la situación actual

- 3.1 Impacto del Covid 19 en la hostelería de España
- 3.2. Transmisión
- 3.3 Medidas preventivas
- 3.4 Aislamiento
- 3.5. Propuestas
- 3.6. Objetivos

4. El cliente objetivo

- 4.1 Edad
- 4.2. Clase social
- 4.3. Estado Civil
- 4.4 Nacionalidad
- 4.5 Otros datos estadísticos

5. La empresa. Forma jurídica

- 5.1 Cultura de la empresa
- 5.2 Misión Visión
- 5.3 Valores
- 5.4 Imagen corporativa
- 5.5 Logotipo
- 5.6 Responsabilidad Social Corporativa
- 5.7 Guía para entrega a domicilio y recomendaciones generales







6. Oferta gastronómica

- 6.1 Menús
- 6.2 Medidas de higiene APPCC
- 6.3 Fichas técnicas
- 6.4 Escandallos

7. Costes – Beneficios

8. El equipo

- 8.1 Organigrama
- 8.2 Funciones de cada puesto de trabajo

9. Publicidad y marketing

- 9.1 Redes sociales
- 9.2 Página web

10. Bibliografia

11. Noticias y prensa sobre COVID-19

Conclusión

Contraportada









1.- INTRODUCCIÓN

Desde principios del año 2020, España se ha visto afectada por una nueva enfermedad que ha provocado el confinamiento, casi total, para evitar el contagio de personas. Durante este confinamiento se han detectado personas especialmente vulnerables que por su rango de edad, otras complicaciones o varias enfermedades, tienen o tenían un mayor riesgo de contagio.

Dentro de estos grupos están los mayores y las personas dependientes o con múltiples enfermedades.

Hay que destacar que muchos de estos mayores o dependientes no tienen una red de apoyo familiar suficientes, lo que les dificultaría el acceso a una alimentación de calidad, que cubra todas las necesidades calóricas que necesitan. Además tienen dificultad o se exponen al riesgo a la hora de ir a comprar los productos necesarios para alimentarse.

Esto plantea la necesidad de ofrecerles un servicio de comida casera de calidad, con todas las medidas de higiene necesarias para estos colectivos.

Dadas estas circunstancias, la solución sería una empresa de servicio a domicilio que ofrezca a estos colectivos menús diarios que cubran las 3 comidas básicas del día, que tenga calidad y a un precio asequible, adaptando la dieta a las distintas patologías o necesidades del cliente.

Destacar que la empresa nace con el objetivo de activar la economía local, donde los productos locales y frescos sería lo primordial a la hora de confeccionar los pedidos a proveedores.

Sería una empresa que cumpla todas las medidas estrictas recomendadas por el gobierno, para la elaboración de alimentos, reparto y trabajo seguro entre los trabajadores y que se adapte a los cambios que puedan surgir en este aspecto.

En este proyecto se quiere explicar todas las fases, desde la búsqueda de información, cómo elaborar el proyecto, requisitos para la empresa, puesta en marcha y funcionamiento. Con el objetivo de idear una empresa viable durante momentos de crisis y que se pueda mantener en el tiempo creando una oferta que se adapte al público objetivo y sea atractiva para el público en general.







2.- JUSTIFICACIÓN

Desde que el Gobierno de España decretó el estado de alarma, causada por la situación de pandemia a consecuencia del COVID-19, se suspendió la actividad lectiva en todo el territorio nacional, lo que derivó en que la Formación en Centro de Trabajo (FCT), se suspendieran siguiendo las recomendaciones de la OMS de confinamiento total de la población en su domicilio, evitar las aglomeraciones en espacios cerrados, mantener distancias de seguridad interpersonal, higiene y desinfección de espacios públicos y evitar el contacto con poblaciones de riesgo.

Después de la deliberación del Ministerio de Educación con las distintas Comunidades Autónomas, se acordó sustituir las FCT por un proyecto de fin de curso.

2.1- VIDEO PRESENTACIÓN DEL PROYECTO SUSTITUTIVO DE LA FCT DEL CICLO DE COCINA DE GRADO MEDIO DEL IES "GUILLEM COLOM CASASNOVAS"

En el video presentación todos los estudiantes que finalizan el curso y que presentarán el proyecto final, hemos elaborado un video dónde explicamos en qué se basarán nuestros proyectos.

(Haga clic en la imagen para reproducir el video)





2.2.- ¿QUIÉN SOY?, PUENTOS FUERTES Y DÉBILES

Soy Mario Pardo González, estudiante de segundo año de cocina en el IES "Guillem Colom Casasnovas", originario de Olivenza (Badajoz), que desde hace 2 años y medio estoy viviendo en las Islas Baleares, concretamente en Palma de Mallorca.

Hasta antes de venirme a la isla había trabajado como administrativo, con una amplia experiencia en reducción de costes y trato con proveedores, siempre con la inquietud por la cocina.



En mi familia, al ser una familia numerosa (ocho hermanos), mi madre siempre nos inculcó la cocina de aprovechamiento, algo que, ahora que estoy estudiando cocina, he sabido sacarle partido.

Desde hace un tiempo descubrí en las redes sociales como Instagram, Twitter,... una herramienta para expresar mi gusto por la cocina, donde muestro mis recetas, además he creado un blog personal dónde creo mis elaboraciones, las publico e invito a la gente a cocinar y trato de inspirarles el amor a la cocina como yo lo siento.

Siempre me ha gustado conocer la cocina y cultura local de mi entorno, por eso me he enamorado de muchas recetas y costumbres mallorquinas, que intento plasmar en mis publicaciones, sin olvidar mis orígenes extremeños.

Destaco por ser una persona organizada, responsable, trabajadora y abierto a las críticas, me encanta trabajar en equipo, algo que he descubierto en esta nueva faceta de la cocina.



La cocina me da la oportunidad de poder mostrar mi creatividad, el poder dar a un comensal un plato de comida bien elaborado y sobretodo hacerlo disfrutar, también destacar que el trato directo con el cliente es muy enriquecedor.

Creo que la cocina me dará la oportunidad de cumplir muchos anhelos personales, principalmente el poder trabajar por cuenta propia.

Sólo espero que la gente pueda disfrutar con mis platos de la misma manera que yo disfruto elaborándolos.

PUNTOS FUERTES Y DÉBILES

PUNTOS FUERTES	PUNTOS DÉBILES
Formación Administrativa y Contable	Recursos económicos limitados
Formación en Cocina	Experiencia limitada en el sector
Alta motivación y entusiasmo	No haber tenido nunca su propio negocio
Organizado, resolutivo, buen carácter y	Muy exigente conmigo mismo
responsable	

2.3.- VIDEO EXPLICATIVO FP PARA CENTRO DE INFORMACIÓN JOVEN DE SÓLLER (CLICA EN LA IMAGEN PARA VER EL VÍDEO)

El Centro de Información Joven de Sóller, es un organismo dependiente del Ayuntamiento de la ciudad, destinado a la información y orientación de los jóvenes sobre empleo, espacios de ocio y salud.

Desde el centro joven me solicitaron la realización de un video explicativo de mi experiencia durante la FP de cocina en el IES "Guillem Colom Casasnovas", en el video hablo de porqué elegí estudiar cocina, cómo se desarrollan los dos cursos y mis impresiones en el desarrollo de la formación, con el fin de motivar a los jóvenes a elegir una FP como alternativa de formación con salidas laborales en el futuro.

(Haga clic en la imagen para ver el video)





3.- ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

Tras el primer brote de COVID-19 en Wuhan en diciembre de 2019, donde las autoridades chinas confirmaron 41 casos detectados entre el 8 de diciembre y el 2 de enero de 2020, la ciudad dejó de informar casos hasta el 19 de enero, cuando se confirmaron 17 casos más. Para ese entonces ya se habían comunicado los primeros casos por COVID-19 fuera de China: dos en Tailandia y uno en Japón.

La rápida expansión de la enfermedad hizo que la Organización_Mundial_de la Salud, el 30 de enero de 2020, la declarara una emergencia sanitaria de preocupación internacional, basándose en el impacto que el virus podría tener en países subdesarrollados con menos infraestructuras sanitarias. En esa fecha, la enfermedad se había detectado en todas las provincias de China continental, y se diagnosticaban casos en otros 15 países.

El 11 de marzo la enfermedad se hallaba ya en más de 100 territorios a nivel mundial, y fue reconocida como una pandemia por la OMS. El número de casos confirmados continuó creciendo hasta alcanzar los 6 millones de casos a nivel mundial a primeros de junio de 2020.

La pandemia de enfermedad por coronavirus en España se ha extendido por gran parte de su territorio, siendo los territorios insulares (Islas Baleares e Islas Canarias) los que menos han sufrido la pandemia, y más avanzados están en la recuperación. Según el Informe 119 de la OMS (18 de mayo de 2020) y a medida que va avanzando la extensión de la pandemia, es el quinto país en número de casos confirmados, después de los Estados Unidos, Rusia, Brasil, y Reino Unido. En cuanto a los fallecimientos, es también el quinto país en número de personas fallecidas, por detrás de los EEUU, Reino Unido, Italia y Francia.

Ante la rápida expansión del virus, durante el mes de marzo se comenzaron a tomar decisiones por parte de diferentes Gobiernos Autonómicos de los territorios más afectados, hasta que finalmente el 14 de marzo, el Gobierno español decretó la entrada en vigor del estado de alarma en todo el territorio nacional durante quince días. Mediante esta medida, se limita la libre circulación de los ciudadanos a unos determinados supuestos, como la adquisición de alimentos y medicamentos o acudir a centros médicos o al lugar de trabajo, siendo en la práctica un confinamiento de la población en sus lugares de residencia. El Congreso de los Diputados ha autorizado al Gobierno a prorrogar el estado de alarma en cuatro ocasiones, extendiéndose esta medida hasta el 7 de junio.







3.1 IMPACTO DEL COVID-19 EN LA HOSTELERÍA DE ESPAÑA

La hostelería cuenta con un peso en la economía española entre dos y tres veces superior que tiene este sector en otros países. Además de representar un 6,2% del PIB del país, es un eje crítico de apoyo al turismo, otro de los motores la riqueza nacional. Sin embargo, a pesar de su importancia, se trata de una industria particularmente frágil y vulnerable a ciclos y choques económicos, como la actual crisis provocada por el Covid-19.

Según un informe "Impacto de Covid-19 en la Hostelería en España", elaborado conjuntamente por la consultora Bain & Company y la firma de servicios profesionales EY (antes Ernst & Young), los efectos de la pandemia de coronavirus podrían provocar una caída de la facturación anual del sector hostelero español de hasta 55.000 millón de euros durante 2020 (equivalente a un 40%). Además, el empleo podría sufrir también un fuerte impacto, con hasta 680.000 puestos de trabajo afectados en los momentos más críticos del proceso y una pérdida estructural definitiva de 207.000 puestos de trabajo. Sin medidas de apoyo para aumentar los niveles de liquidez, necesidad de financiación de las compañías hosteleras para cubrir los gastos fijos operativos durante la crisis fluctuaría entre los 6.000 y los 16.000 millones de euros.



Estas reducciones substanciales tanto en la facturación del sector, como en los niveles de empleo tendrían como consecuencia un impacto importante en las cuentas públicas: el estudio indi-



ca que la recaudación del IVA podría descender en torno a los 5.000 millones de euros, y los gastos sociales de apoyo a las personas que pierdan su empleo podrían ascender hasta los 3.500 millones de euros añadidos a la caída de las contribuciones a la Seguridad Social.

3.2 TANSMISIÓN

La transmisión directa por inhalación de micro gotas liberadas a través de la tos, los estornudos, la respiración o el habla, o por contacto de las manos con superficies contaminadas, que luego tocan las membranas mucosas orales, nasales u oculares. También se puede transmitir a través de la saliva, y posiblemente por la ruta fecal-oral.

3.3 MEDIDAS PREVENTIVAS

Algunas organizaciones internacionales, como la OMS, han publicado medidas preventivas para reducir la transmisión del virus. Son similares a las que se han recomendado para prevenir la infección por otros coronavirus e incluyen:

- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón.
- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con la sangría o fosa cubital (la concavidad que forma la cara interna del brazo al flexionarlo por el codo).
- Mantener al menos un metro de distancia de otras personas, «particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre».
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Permanecer en casa si empieza a encontrarse mal, aunque se trate de síntomas leves como cefalea y rinorrea leve, hasta que se recupere si se encuentra en zonas donde se está propagando el virus o si se las han visitado en los últimos 14 días.

Para reducir las posibilidades de infectarse, las organizaciones sanitarias recomiendan evitar el contacto cercano con personas enfermas; lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón; no tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos sin lavar; y practicar una buena higiene respiratoria







LAVADO DE MANOS

Se recomienda lavarse las manos para evitar la propagación del coronavirus. Los CDC recomiendan:

- Lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Si no hay agua y jabón disponibles, usar un desinfectante de manos a base de alcohol con al menos un 60 % de concentración. Siempre lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.

Las personas deben evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos sin lavar.

El COVID-19 puede sobrevivir y permanecer contagioso en superficies inanimadas como metal, vidrio o plástico por varios días. Los métodos para eliminar el virus de las superficies incluyen desinfectantes a base de cloro, etanol al 75 %, ácido peracético y cloroformo.



3.4 AISLAMIENTO

Los organismos de salud pública aconsejan que las personas enfermas que sospechan que pueden tener COVID-19 deben restringir las actividades fuera del hogar, excepto para obtener atención médica:

- No ir al trabajo, la escuela o las áreas públicas. Evitar el uso de transporte público, viajes compartidos o taxis.
- Llamar con antelación antes de visitar a un médico.
- Separarse de otras personas y animales en el hogar; no compartir artículos personales; usar un baño separado si está disponible



• Usar un limpiador doméstico para limpiar todas las superficies que se tocan con frecuencia (mostradores, inodoros, perillas de puertas, etc.) todos los días.

Los adultos mayores y aquellos con afecciones crónicas graves se enfrentan a un mayor riesgo de enfermedades graves y complicaciones por COVID-19 y los CDC de Estados Unidos les han aconsejado que eviten las multitudes y se queden en casa tanto como sea posible en áreas de brote comunitario.



3.5 PROPUESTAS

Creación de una empresa de reparto de comida a domicilio para personas mayores y dependientes.







3.6 OBJETIVOS

"COM A CASA" tiene como objetivo ofrecer los servicios de comida a domicilio a grupos de riesgo como son las personas dependientes y personas mayores que debido a la situación del coronavirus no pueden salir de sus casas. También se tiene pensado trabajar con el Servicio Social de Base (SSB) del Ayuntamiento de Palma de Mallorca para poder llegar a un acuerdo social con este y poder ayudar a las personas en situación de vulnerabilidad económica.



Le empresa se desplazará al domicilio del cliente para entregar en envases individuales las tres comidas contratadas diariamente, elaboradas con todas las garantías de higiene y asegurándose el menor riesgo posible para el usuario.

En principio la zona geográfica para prestar estos servicios sería Palma de Mallorca, en un futuro y siempre dependiendo de la acogida del proyecto se podría ampliar a otras zonas de Mallorca.



La mayoría de clientes serán mayores y dependientes, aunque se puede aplicar dicho servicio a otros grupos de población que lo demanden y siempre que se pueda ofrecer el servicio, dando prioridad a las personas de riego.







4.- EL CLIENTE OBJETIVO.

Las personas mayores que se encuentren en situación de vulnerabilidad debido al COVID-19, normalmente que no tengan una red familiar sostenible, también dependientes que se encuentren en la misma situación.

De tal modo, se tiene pensado trabajar con el Servicio Social de Base (SSB) del Ayuntamiento de Palma de Mallorca para poder llegar a un acuerdo social con este y poder ayudar a las personas en situación de vulnerabilidad económica.

4.1.- EDAD

El segmento de edad que contrate este tipo de servicios puede ser muy diverso, pero principalmente está enfocado a personas mayores de 65 años y personas dependientes.

4.2.- CLASE SOCIAL

Clase humilde y media, son las que contratan más este tipo de servicios, por ello los menús se adaptarán al nivel económico del cliente.

4.3.- ESTADO CIVIL

En la mayoría de los casos serán personas viudas o solteras.

4.4.- NACIONALIDAD

Según datos estadísticos del IBESTAT (Instituto de estadística Balear) la nacionalidad con mayor número de mayores es la española, sobre 60000 personas, el resto sería población extranjera.









4.5.- OTROS DATOS ESTADÍSTICOS

Según los datos estadísticos del GOIB, Portal de la Dirección General de Dependencia, se han presentado más de 62000 solicitudes de dependencia en Mallorca, de las cuales casi 39000 se les han concedido prestación. Es por ello que se ha pensado que quedan personas fuera de estos beneficios a los que también se le puede ofrecer un servicio de calidad a un precio económico.









5.- LA EMPRESA- FORMA JURÍDICA.

Estudiadas las diferentes formas jurídicas y las nuevas deducciones a trabajadores autónomos se determina que el primer año se dará de alta en el régimen especial de trabajadores autónomos para aprovechar las subvenciones y además es una forma más sencilla, con el fin de reducir considerablemente los costes iniciales de puesta en marcha. Pasado un año se constituirá una sociedad limitada, en la modalidad más conveniente.

5.1.- CULTURA DE LA EMPRESA

Proporcionar momentos inolvidables a nuestros clientes, hacerles disfrutar de una buena comida, mostrarles la esencia y la riqueza gastronómica de nuestras islas.

5.2.- MISIÓN - VISIÓN

Ser uno de los mejores servicios de comida a domicilio de Baleares. Lograr que nuestros clientes confien en nosotros y nos tengan en cuenta para poder alimentarse diariamente con una cocina tradicional y de calidad

5.3.- VALORES

- Compromiso con el producto local.
- Respeto y apoyo al pequeño productor.
- Honestidad con el cliente.
- Esfuerzo, dedicación constante en mejorar el día a día para cumplir con las expectativas del cliente.
- Humildad con nuestro trabajo.







5.4.- IMAGEN CORPORATIVA

No se prevé realizar una campaña de marketing entendida como tal. Principalmente se realizarán anuncios en redes sociales y de posicionamiento web a través de Google Adwords. La página web de la empresa la realizaré yo mismo, utilizando varias plantillas de Wordpress.

Las fotografías mostrarán platos incluidos en el menú y la atmósfera que se quiere transmitir al cliente.

Estos aspectos y valores de la empresa deberán mostrarse en el día a día de las redes sociales utilizadas, principalmente Facebook e Instagram.

En el capítulo de la imagen corporativa también está incluida la uniformidad del chef y sus ayudantes.

Por las medidas de higiene actuales hay que contar con mascarillas y guantes desechables que el personal deberá utilizar en todo momento.

Se adquirirán, principalmente, chaquetillas, camisas y delantales personalizados con el logo de la empresa.

5.5.- LOGOTIVO

Ha sido diseñado pensando para transmitir sencillez y serenidad.









5.6.- RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Se considera muy importante la separación y reciclaje de envases, materia orgánica y aceites, debe hacerse diariamente y tomarlo como norma y costumbre por el personal.



Las vajillas y cubiertos y envases desechables serán compostables y biodegradables, fabricados en caña de azúcar y bambú o materiales que no sean plásticos.

En nuestra empresa es importante el apoyo al pequeño productor local, daremos preferencia a los productos de origen ecológico. No se utilizarán aquellos productos producidos por empresas de dudosa ética medioambiental o de respeto con los derechos humanos.

En cuanto al personal contratado o subcontratado se velará por el cumplimiento de la legislación vigente en derechos laborales.

La conciliación familiar y que los empleados se sientan como parte de la experiencia que queremos proporcionar a nuestros clientes es un objetivo que debe cumplirse siempre, sin excusas.







5.7.- GUÍA PARA REPARTO A DOMICILIO Y RECOMENDACIONES GENERALES

Varias empresas de hostelería y restauración en España han creado una guía donde recogen todas las recomendaciones de la OMS y otras organizaciones para el reparto de comida a domicilio y elaboración de manera segura.

Puedes consultar dicha guía clicando en la siguiente imagen:

TODO SALUD

Guía para el reparto y recepción de comida a domicilio con seguridad para el empleado y para el cliente

En la 'Guía para un reparto a domicilio seguro para todos' se contemplan las pautas para cuatro momentos del proceso de entrega a domicilio de comida durante la pandemia de COVID-19, en el momento del pedido, en el restaurante, en la recogida y en la entrega. No dejes de leer esta guía para el reparto y recepción de comida a domicilio con seguridad para el empleado y para el cliente.









6.- OFERTA GASTRONÓMICA

En "COM A CASA" nos preocupamos por una alimentación diaria segura con higiene y respetando sus preferencias y patologías. Elaboramos menús diarios con verduras y frutas frescas de temporada, variados y con los requerimientos nutricionales adaptados a cada cliente.



Desayunos

Desayuno 1

Tostada de pan integral con tomate triturado y aceite de oliva virgen o con mantequilla y mermelada.

Pieza de fruta de temporada. Café o Zumo de fruta natural.



Comidas

Comida 5

Garbanzos con espinacas y zanahorias

Filete de merluza encebollado Pieza de fruta de temporada



Cenas

Cena 2

Salmón al horno con verduras ensalada verde

Pieza de fruta de temporada



6.1.- MENÚS

DESAYUNOS

Nuestros desayunos equilibrados caseros siempre acompañados con frutas de temporada, elaborados con todas las medidas de higiene y seguridad que nos identifica.

Desayuno 1 Tostada de pan integral con tomate triturado y aceite de oliva virgen o con mantequilla y mermelada. Pieza de fruta de temporada. Café o Zumo de fruta natural.	<u>Desayuno 2</u> Ensalada de frutas galletas caseras sin azúcar Yogur natural Café o zumo de fruta natural.	<u>Desayuno 3</u> Cereales integrales con leche desnatada. Huevo duro Pieza de fruta de temporada.
Desayuno 4 Pieza de pan integral con jamón cocido y queso fresco desnatado. Pieza de fruta de temporada. Café o Zumo de fruta natural o infusión.	<u>Desayuno 5</u> Bizcocho casero sin azúcar añadido. Pieza de fruta de temporada. Café o Zumo de fruta natural o infusión.	Desayuno 6 Compota de fruta, galleta casera sin azucares añadidos. Café o Zumo de fruta natural o infusión.







COMIDAS

Comida tradicional como hecha en casa, elaborada con carnes y pescados frescos, verduras de temporada y gran variedad de legumbres. Garantizamos la seguridad e higiene en la elaboración y en la entrega. Respetamos preferencias, alergias y pedidos especiales. Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes.

Comida 1	Comida 2	Comida 3
Lentejas con verduras	Arroz con pollo	Judías blancas con langostinos
Tortilla de patatas	Croquetas de espinacas	Tortilla francesa
Pieza de fruta de temporada	Pieza de fruta de temporada	Pieza de fruta de temporada
Comida 4	Comida 5	Comida 6
<u>Comida 4</u> Crema de calabacin	<u>Comida 5</u> Garbanzos con espinacas y zanahorias	<u>Comida 6</u> Pollo asado con ensalada mixta

CENAS

En "Com a casa" intentamos que nuestras cenas sean ligeras con productos frescos y de temporada. Como siempre elaborados con total garantía de higiene y seguridad.

Cena 1	Cena 2	Cena 3
Trampó	Salmón al horno con verduras	Crema de zanahoria
Queso fresco desnatado	ensalada verde	Revuelto de setas
Pieza de fruta de temporada	Pieza de fruta de temporada	Pieza de fruta de temporada
Cena 4	Cena 5	Comp (
Cella 4	Cena 5	Cena 6
Gazpacho	Crema de calabacin	Judías verdes con jamón cocido
55	551111.5	555
Gazpacho	Crema de calabacin	Judías verdes con jamón cocido







6.2.- MEDIDAS DE HIGIENE

RECOMENDACIONES PARA LAS EMPRESAS ANTE EL COVID-19



Fuente: Ministerio de Trabajo y Economia Social

- Controlar y eliminar la contaminación de alimentos, tanto físicos, químicos o biológicos.
- Mantener y controlar las buenas prácticas de higiene personal.
- Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, así como equipos y utensilios.
- Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia.
- Buenas prácticas en la utilización de los residuos.
- Buenas prácticas en la gestión de los residuos.









6.3.- PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Con esta metodología se permite identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que pueden amenazar de manera significativa la inocuidad de los alimentos.

La instalación de sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC es fundamental para mejorar y garantizar que los productos que se elaboran, transforman o distribuyen son seguros.

Para que el sistema de autocontrol funcione es fundamental la implicación de los empleados, así como una buena formación por parte de la empresa en los distintos planes de higiene en los que se vaya a trabajar, como por ejemplo plan de limpieza y desinfección, plan de control de temperaturas, plan de control de residuos, plan de proveedores,....

En estos documentos se indicaría en primer lugar aspectos generales de la empresa, como nombre, actividad, productos que elabora, procesos de trabajo,...., también se identifican y evalúan los peligros en cada una de las etapas del proceso de la actividad se establecen las actuaciones necesarias para mantenerlos bajo control.

Por lo explicado anteriormente, tendríamos documentos de autocontrol para limpieza y desinfección, mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles, control de plagas, control de temperatura, control de agua, gestión de residuos, plan de proveedores, control de alérgenos y sustancias que provocan una intolerancia alimentaria, entre otros.









6.4.- FICHAS TÉCNICAS

Por motivos de extensión haré tres fichas técnicas, a modo de ejemplo, de un menú que consta de desayuno, comida y cena.

TÍTULO DE LA RECETA:	DESAYUNO 1	
INGREDIENTES Y PESOS:	PROCESOS Y FASES:	
Café o infusión 1ud Pan 70gr Mantequilla 2ud Mermelada 1ud Pieza de fruta 1 ud	El desayuno 1 constaría de un café, leche o infusión, en vaso cerrado herméticamente. Un bollo de pan. Dos porciones de mantequilla individual o aceite de oliva virgen también en monodosis, según la elección. Mermelada o tomate triturado también envasado individualmente Una pieza de fruta previamente lavada según el plan de desinfección llevado a cabo por la empresa.	



MENÚ COMIDA 1, QUE ÍRIA ACOMPAÑADA CON UNA FRUTA DE TEMPORADA

TÍTULO DE LA			
RECETA:	LENTEJAS CON VERDURAS		
INGREDIENTES Y	PROCEDIMIENTOS Y FASES:		
PESOS:			
(4 personas)	Lavar las lentejas y dejarlas en agua fría mientras se prepara la verdura.		
Lentejas 300gr			
Cebolla 100gr Aios 3 dientes	Lavar y cortar la verdura, se cortará la cebolla y el ajo en brunoise, la patata en dados, la zanahoria en rodajas, las judías verdes en trocos de		
Ajos 3 dientes Patatas 150gr			
Zanahoria 100gr	1,5-2cm.		
Judías verdes 100gr			
Aceite de oliva 50ml	Ponemos las lentejas junto con toda la verdura a fuego, es importante		
Pimentón dulce 1c/c	ponerlo todo en frio, incluso el agua, añadimos la cucharada de pimentón		
Sal	y el aceite de oliva y dejamos cocinar aproximadamente 50 minutos, esto		
Laurel	depende de la calidad de la lenteja, debemos ir mirando la cocción para que no se nos pase.		
	Una vez cocidas las rectificamos de sal.		
TÉCNICAS	TÉCNICAS VARIAS		
CULINARIAS	1Cortar		
1 Cocer	2 lavar y pelar		
METODOG DE CONCEDI	A CIÓN ODCEDVA CIONEC		
METODOS DE CONSERV	ACIÓN: OBSERVACIONES:		



TÍTULO DE LA RECETA:	TORTILLA DE PATATAS
INGREDIENTES Y PESOS:	PROCEDIMIENTOS Y FASES:
Huevos L 8ud Cebolla 200gr Patatas 1kg Aceite de oliva Aceite para freir 700ml	Lavar, pelar y cortar la cebolla. El tipo de corte es a elección del gusto, yo la picaré en juliana Lavar, pelar y cortar las patatas en láminas o rodajas. Calentamos abundante aceite en una sartén. Una vez que el aceite alcance una temperatura adecuada, echar las patatas junto con la cebolla y freír hasta que la patata esté tierna pero sin que llegue a dorarse. Cuando las patatas y la cebolla estén tiernas, las retiramos de la sartén y las ponemos dentro de un escurridor para quitar el exceso de aceite. En otro cuenco, batir los huevos con un poco de sal. Una vez batidos, verter los huevos en el cuenco donde tenemos las patatas y la cebolla y mezclar, dejar 5 minutos para que la patata se empape bien con el huevo y quede más melosa. Poner a calentar un poco de aceite en una sartén antiadherente de, aproximadamente, 24 centímetros de diámetro. Verter en la sartén el contenido del cuenco. Cocinar durante unos minutos a fuego medio. Con la ayuda de un plato o tapa, volteamos la tortilla. Seguimos cocinando otros pocos minutos por el otro lado. Si lo deseamos, podemos voltear la tortilla varias veces para controlar mejor el proceso de cocción. Una vez que la tortilla esté dorada por ambos lados bajar el fuego y dejarla hasta que el huevo esté totalmente cuajado.
Técnicas culinarias 1 Freír 2 Dorar	Técnicas varias 1Cortar 2 lavar y pelar Yentila de pateia des Theiresenis en consta percha de
Métodos de conservación:	Observaciones:



MENÚ CENA 1, IRÍA ACOMPAÑADO DE UN QUESO FRESCO DESNATADO Y UNA PIEZA DE FRUTA DE TEMPORADA.

TÍTULO DE LA			
RECETA:		TUMBET MALLORQUÍN	
INGREDIENTES	Y	PROCEDIMIENTOS Y FASES:	
PESOS:			
(4 personas)		Ponemos a calentar una buena cantidad de aceite en la sartén. Tanto las	
Patatas	600gr	patatas, como las berenjenas y los calabacines los cortaremos a rodajas,	
Berenjenas	1ud	y sólo el pimiento rojo lo cortaremos en trozos cuadrados más o menos	
Calabacín	1ud	grandes, de unos 2 cm. Empezaremos pelando y cortando las patatas,	
Pimiento rojo	1ud	ya que será lo primero que freiremos. Cuando las patatas estén en la	
Tomate triturado	600gr	sartén, nos encargaremos de pelar y cortar las berenjenas y las	
Sal		salaremos y las dejaremos reposar. De esta forma nos aseguramos de	
Ajo		quitarles el amargor.	
Laurel		quantities of uniting got	
Aceite		Freímos primero las patatas a fuego medio. Cuando estén tiernas subiremos el fuego hasta que adquiera un color más tostado y una textura más crujiente. Seguidamente freímos los calabacines, después, las berenjenas y, finalmente, el pimiento rojo. Colocaremos y salaremos las verduras en una fuente o cazuela de barro por este orden: patatas, berenjena y calabacín.	
		Para terminar, prepararemos una salsa de tomate que mezclaremos con el pimiento rojo y cubriremos el tumbet. Para hacer nuestra salsa de tomate, sofreímos el ajo y le añadimos el tomate triturado y un par de hojas de laurel. Dejaremos que el tomate se haga a fuego lento. Cuando esté listo, añadimos un poco de sal y azúcar para rectificar la acidez.	
Técnicas culinarias		Técnicas varias	
1 Freír		1Cortar	
2 Cocer		2 lavar y pelar	
Métodos de conserv	ación:	Observaciones:	







6.5.- ESCANDALLOS

Por motivos de extensión haré tres escandallos, a modo de ejemplo, de un menú que consta de desayuno, comida y cena.

Nombre del Plato:	DESAYUNO 1		
Raciones: 1		Fecha:	01/06/2020
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
Café o Infusión	15gr	5,99€/kg	0,09€
Pan	70gr	1,90€/kg	0,13€
Mantequilla	25gr	6,00€/kg	0,15€
Mermelada	15gr	1,21€/450gr	0,04€
TOTAL:			

ESCANDALLO PRIMER PLATO COMIDA 1			
Nombre del Plato: LENTEJAS CON VERDURAS Raciones: 4 Fecha: 01/06/2020			
Lentejas	300gr	2,40€/kg	0,72€
Cebolla	100gr	1,19€/kg	0,12€
Ajos	15gr	3,50€/kg	0,05€
Patatas	150gr	1,15€/kg	0,17€
Zanahoria	100gr	0,95€/kg	0,10€
Judías verdes	100gr	3,50€/kg	0,35€
Aceite oliva	50ml	3,90€/1	0,19€
Pimentón dulce	5gr	6,00€/kg	0.03€
Sal	-	-	-
Laurel	-	-	-
TOTAL:			1,73€
PRECIO X RACIÓN	√ € / 4 =		0,43€







Nombre del Plato:			
Raciones: 4	01/06/2020		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
Huevos	8	1,45€/docena	0,96€
Cebolla	200gr	1,19€/kg	0,24€
Patatas	1000gr	1,15€/kg	1,15€
Aceite de Oliva	30ml	3,90€/1	0,11€
Aceite vegetal	700ml	0,99€/1	0,69€
TOTAL:			3,15€
PRECIO X RACIÓN	€ / 4 =		0,79€

ESCANDALLO CENA 1			
Nombre del Plato: TUMBET MALLORQUÍN			
Raciones: 4	: 01/06/2020		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
Patatas	600gr	1,19€/kg	0,71€
Berenjenas	200gr	1,69€/kg	0,34€
Calabacín	200gr	1,78€/kg	0,35€
Pimiento rojo	200gr	1,88€/kg	0,38€
Tomate	600gr	1,23€/kg	0,74€
Ajo	15gr	3,50€/kg	0,05€
Aceite oliva	20ml	3,90€/1	0,08€
Aceite vegetal	700ml	0,99€/1	0,69€
TOTAL:			3,34€
PRECIO X RACIÓN	€ / 4 =		0,84€







DESAYUNO + COMIDA + CENA							
Raciones: 1		Fecha: 01/06/2020					
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE				
DESAYUNO	1		0,41				
COMIDA	1		1,22				
CENA	1		0,84				
Piezas fruta temporada	3		1,20				
Queso fresco desnatado	1		0,60				
PRECIO GASTO MENÚ	DIARIO =		4,27				









7.- COSTES – BENEFICIOS

COSTES MENSUALES			
Gastos Autónomo (primer año)	50,00€		
Gestoría:	25,00 €		
Local con cocina ya instalada:	1.500,00 €		
Telecomunicaciones:	70,00 €		
Renting furgoneta:	252,00 €		
Publicidad, servicios web:	20,00 €		
Gastos por suministros:	400,00 €		
Personal: (Gastos cocinero y repartidor)	3000,00 €		
TOTAL:	5.317,00 €		



BENEFICIOS:

Calculando un menú diario a coste de 15€, para que la empresa sea rentable se necesita un número de clientes como mínimo de 355 personas.

N° CLIENTES 355 X 15€ = 5.325€

La empresa puede funcionar también dándole un enfoque social al igual que se ha hecho con el comedor social de Sóller, dónde se facilitaría una cocina gratuita y con cocineros voluntarios para poder dar mayor cobertura a las necesidades de la población.







8.- EL EQUIPO

Estará formado, en principio, por dos personas, Cocinero y repartidor. Aunque lógicamente cuando la carga de trabajo y las reservas aumenten está previsto la contratación o subcontratación de personal adicional.



La formación y experiencia en administración facilitarán las tareas de facturación, contabilidad, etc.

Sus conocimientos en diseño y administración de páginas web le permitirán gestionar y actualizar los contenidos del sitio web corporativo.

8.1.- ORGANIGRAMA

En este caso el organigrama de la empresa es muy sencillo, en un principio yo asumiré todas las funciones de dirección de los distintos departamentos.



8.2.- FUNCIONES DE CADA PUESTO DE TRABAJO

PUESTO	CONDICIONES SALARIALES	TAREAS	PERFIL
CHEF	Salario Según convenio de hostelería I.B.	Compra de materias primas. Mise en place, cocinar el menú elegido por el cliente, Limpieza. Servicio.	Experiencia en el puesto Formación en cocina Simpatía y trato agradable
REPARTIDOR - AYUDANTE	Salario Según Convenio	Ayudar en cocina al chef en la elaboración de menús Repartir a domicilio	Experiencia en el puesto Preferible con formación en cocina Simpatía y trato agradable









9.- PUBLICIDAD Y MARKETÍNG

El **marketing y la publicidad** son dos conceptos que hoy en día se antojan fundamentales para el éxito de cualquier negocio. Estudiar el comportamiento de los mercados y de los consumidores y poner en práctica las herramientas necesarias para atraer y fidelizar clientes son los grandes objetivos de cualquier proyecto empresarial.

Para que una campaña publicitaria tenga éxito debe estar enfocada al sector en el que se halla la empresa en cuestión. Así pues, uno de los tipos de publicidad que sigue dando buenos resultados y más para la gente mayor es el reparto de publicidad física o también llamado publicidad de buzoneo

Una campaña de publicidad impresa que se base en el reparto en mano o en buzoneo de publicidad, un método muy tradicional, pero que sigue dando resultados muy directos y efectivos.



9.1.- REDES SOCIALES

La campaña de publicidad que tiene una mayor relevancia en la actualidad es la que se lleva a cabo a través las Redes sociales con anuncios para tratar de llegar a los clientes a través de la red.

Que las nuevas tecnologías son las que dirigen el marketing hoy en día nadie lo duda, y es que las redes ocupan un lugar privilegiado en el mundo de las ventas, y quien no esté al día en estos aspectos, prácticamente no existe





9.2.- PÁGINA WEB

Está más que demostrado que la incorporación de un sitio web de un negocio se relaciona positivamente con el éxito del mismo y el incremento de las ventas, por lo que su relevancia es máxima hoy en día.

La importancia de tener una web para aumentar la productividad, pues supone una manera sencilla y masiva de llegar a los clientes.

Si bien es cierto que con las redes sociales puedes llegar a un gran número de personas, el sitio web otorga prestigio a la empresa, aumentando el nivel de confianza y por tanto las ventas del mismo.

(Para acceder a la web puedes clicar en la imagen).



Com a Casa

Comida casera directamente en su mesa con seguridad e higiene

Inicio Menú + Info Haga su pedido



10.- BIBLIOGRAFÍA

SITUACIÓN DE LOS MAYORES EN PALMA DE MALLORCA

Datos estadísticos de población mayor obtenida del Instituto de Estadística Balear:

 $\frac{https://ibestat.caib.es/ibestat/estadistiques/155b5b14-b6cd-4160-80eb-0ca26f7679cd/d26c520b-7cf3-44a9-b60a-64ee20e46306/es/pad t4d2.px$

Datos estadísticos de población dependiente obtenida del IEB

 $\frac{https://ibestat.caib.es/ibestat/estadistiques/4df285ef-9022-4271-bdcd-2c484e93d70f/6accbf22-d2b0-45b6-9c04-1561afa26bea/es/pad_is1.px$

Portal de ciudadano de comunidad autónoma de las islas baleares, datos dependencia https://www.caib.es/sites/dgdependencia/es/estadisticas-16345/

Población mayor que vive sola

https://www.ine.es/prodyser/espa_cifras/2019/files/assets/common/downloads/publication.pdf

Diario de Mallorca, población mayor que vive sola

 $\underline{https://www.diariodemallorca.es/palma/2018/06/19/cuatro-personas-mayores-palma-viven/1323844.html}$

RECURSOS ECONÓMICOS GUBERNAMENTALES

Guía de prestaciones para personas mayores o con discapacidad, IMSERSO https://www.imserso.es/InterPresent1/groups/imserso/documents/binario/33012_gprestaciones.pdf
Solicitud del servicio de comida a domicilio del Ayuntamiento de Palma https://seuelectronica.palma.es/portal/PALMA/sede/se_contenedor1.jsp?seccion=s_ftra_d4_v1.jsp&contenido=99137&tipo=4&nivel=1400&language=es

REQUISITOS LEGALES PUESTA EN MARCHA DEL NEGOCIO

http://www.ipyme.org/es-ES/creaciondelaempresa/Paginas/Tramites.aspx

NORMATIVA SANITARIA PARA MONTAR UNA COCINA

 $\underline{https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2019/03/14/normativa-sanitaria-cocina-de-restaurante-hosteleria/}$

• Equipo técnico de SAIA SL, Módulo transversal, "Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos". Editorial ALTAMAR. Año 2013.



11.- NOTICIAS Y PRENSA SOBRE COVID-19

Puedes consultar cada noticia clicando encima de la imagen.



Sóller estrena comedor social

Los cocineros voluntarios prepararon 35 menús en el primer día del servicio puesto en marcha por el Ayuntamiento

Joan Mora Sóller | 20.05.2020 | 00:07



Soller pone en marcha el 'comedor Covid', para que nadie se quede sin comida

Los usuarios que piden ayuda han pasado de 50 a 250 durante la crisis sanitarias. Por ese motivo, Soller ha puesto en marcha esta iniciativa que da de comer a los más necesitados.



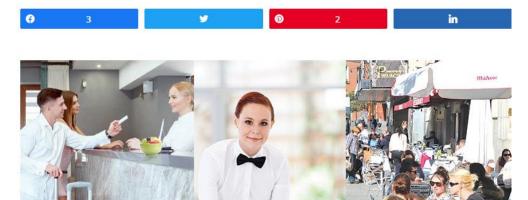




La crisis del Covid-19 podría reducir hasta un 60% los ingresos de la hostelería en España

en Actualidad

Comparta este artículo



HORECA

Los retos de la hostelería ante la Covid-19

La Horeca Organizada como elemento preponderante será una de las tendencias dominantes gracias a su capacidad financiera, su nivel de profesionalizacion y la posibilidad de adaptación al consumidor, según un estudio de IRI.









Edición España. Preparación para la desescalada

Hostelería segura, el nuevo distintivo para locales con medidas anti-Covid



O 8 MAYO, 2020

- El distintivo contará con tres variantes diferentes, 'Hostelería segura', 'Restaurante seguro' y 'Bar seguro'
- Incluye una serie de servicios y productos que facilitan el cumplimiento de los requisitos en las sucesivas fases de desescalada



La patronal <u>Hostelería de España</u> ha lanzado el 'Sistema integral para la preparación de bares y restaurantes'. Una iniciativa para identificar a los establecimientos que ofrecen una 'hostelería segura' frente a la Covid-19 y dotarles de una serie de servicios y productos que garantizan el cumplimiento de las medidas de seguridad.



Otra hostelería tras el covid-19

Sello de garantía sanitaria, distancia y reducción de aforo, desinfección integral y aislamiento interior del personal, el futuro







Diario de Mallorca



Balears lidera el desplome del sector servicios con una caída del 30%

Las islas encabezan también el aumento del paro, con un 4,8% acumulado en el primer trimestre



Baleares lideró la caída de los negocios de servicios en marzo

Por cronicabalear.es - 21/05/2020







CORONAVIRUS - Impacto en la economía

Amenaza de naufragio turístico en las islas

El desplome del turismo en Baleares y Canarias golpea duramente su economía pese a ser de las regiones con menor incidencia del virus. La patronal pide reactivarlo "no más allá del 1 de julio"



 $ECONOM\'IA \mid \text{En las siguientes fases ya se podr\'ia acceder al interior de los locales}$

Martes 28 de abril de 2020

La patronal 'Hostelería de España' sitúa a partir del 10 de mayo la apertura de terrazas



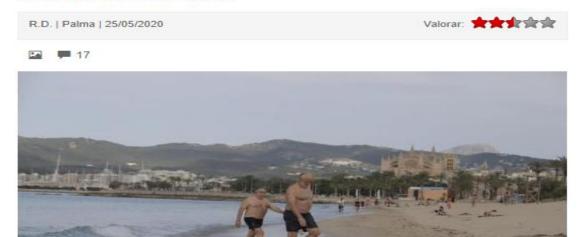






Pandemia de coronavirus

Mallorca se alivia tras el confinamiento







Repunte de contagios en Baleares con 15 nuevos casos de Covid-19

Se mantiene el número de víctimas a 216 y baja el número de enfermos hospitalizados

Clàudia Darder | Palma | 16.05.2020 | 12:11

Nueva ola de contagios en las islas. Si el viernes se notificaban 9 casos nuevos después de unos días con cifras bajas, en el día de ayer, sábado, se



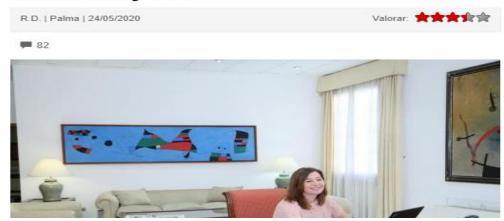






Pandemia de coronavirus

El Govern pide avanzar la temporada turística en Baleares antes de julio



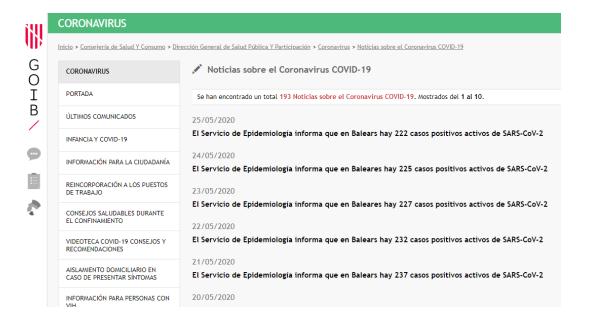
Pandemia de coronavirus

Los restaurantes de Mallorca abrirán al 50% desde este lunes





RESUMEN DE NOTICIAS SOBRE CORONAVIRUS DESDE EL PORTAL DEL GOBIERNO BALEAR (CLICA EN LA IMAGEN):









CONCLUSIÓN:

- 1.- Con la creación de una empresa que atiende prioritariamente a persones vulnerables con garantías de higiene y Seguridad establecidas, se logra reactivar o mantener la actividad econòmica durante un periodo de cuarentena o estado de alarma.
- 2.- La empresa que se cree puede ser de caràcter privado, social o mixto.
- 3.- Se puede garantizar la correcta alimentación de estas persones vulnerables en situación de cuarentena.

Gracias a este proyecto lo aprendido en estos dos últimos de formación en el IES "Guillem Colom Casasnovas".

A modo de ejemplo:

- Realización de fichas técnicas aprendidas en Técnicas Culinarias.
- Escandallos en Ofertas Gastronómicas
- Realización de menús dónde a traves de técnicas culinarias con Trabajos de nutrición y oferta gastronòmica he aprendido a hacer menús equilibrados.
- Medidas de Seguridad e higiene a través de la asignatura de Seguridad e higiene
- Para redactar las fichas técnicas correctamente, también la asignatura de pastelería ha sido muy útil ya que se nos enseñó a redactarlas correctamente.









