

**Comedor comunitario sostenible comer juntos: Una iniciativa local para erradicar el
hambre**

Adalberto Flórez Suarez

Héctor Rodríguez Arguello

Jonathan Lázaro Sánchez

Katherine Andrea Jaimes Monsalve

Tutora

Lesly Tatiana Céspedes Erazo

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Administrativas, Contables, Económicas y de Negocios ECACEN

Tecnología en Gestión Comercial y de Negocios, Tecnología en Gestión de Obras Civiles y

Construcciones

2025

Resumen

La falta de acceso regular y permanente a alimentos en cantidad y calidad suficientes para una vida saludable en personas de escasos recursos y el desperdicio de alimentos son problemas graves que enfrentamos no solo en nuestro país mientras toneladas de alimentos comestibles son desechadas, muchas personas no tienen acceso diario a una comida nutritiva. Además, hay muchos espacios públicos o comunitarios subutilizados que podrían convertirse en centros de alimentación y encuentro. Es por ello, que mediante la cooperación y el aprovechamiento de recursos públicos, nos permitirá crear un comedor comunitario el cual estará basado en un emprendimiento social que mediante la implementación de una red de recuperación de alimentos, en el cual podamos incluir almacenes de cadena, plazas, Fruver, micro mercados y tiendas de la comunidad, con la creación de una aplicación móvil donde los donantes podrán realizar sus donaciones de una forma más rápida y sencilla, las cuales nos permitirán poder rescatar alimentos y artículos de primera necesidad aptos para el uso y consumo humano para llevarlos al comedor social sostenible y así poder preparar y distribuir los alimentos entre quienes más los necesitan y evitar así su desperdicio, de esta manera ayudamos a combatir el hambre y la malnutrición. Adicional a ello, se pueden organizar talleres de educación en cocina, compostaje, huertos urbanos para impulsar una cultura saludable y así poder aportar al ODS 11: Ciudades y Comunidades Sostenibles — Promoviendo espacios urbanos inclusivos y sostenibles.

Palabras clave: Emprendimiento social, Comunidades sostenibles, huertos urbanos, recuperación de alimentos.

Abstract

The lack of regular and permanent access to food in sufficient quantity and quality for a healthy life for low-income people and food waste are serious problems we face not only in our country. While tons of edible food are thrown away, many people do not have daily access to a nutritious meal. Furthermore, there are many underutilized public or community spaces that could be converted into feeding and meeting centers. Therefore, through cooperation and the use of public resources, we will be able to create a community soup kitchen based on a social enterprise. Through the implementation of a food recovery network, we can include chain stores, plazas, Fruver (fruit and vegetable markets), micro-markets, and community stores. This will also allow us to create a mobile application where donors can make their donations more quickly and easily. This will allow us to rescue food and necessities fit for human use and consumption and take them to the sustainable soup kitchen. This will allow us to prepare and distribute food to those most in need, thus preventing waste. In this way, we help combat hunger and malnutrition. Additionally, workshops on cooking, composting, and urban gardening can be organized to promote a healthy culture and thus contribute to SDG 11: Sustainable Cities and Communities — Promoting inclusive and sustainable urban spaces.

Keywords: Social entrepreneurship, sustainable communities, urban gardens, food recovery.

Tabla de Contenido

Introducción	10
Objetivos	11
Objetivo General	11
Objetivos Específicos	11
Proyecto comedor comunitario sostenible: comer juntos.....	12
Impacto social	12
Impacto económico	13
Necesidades por satisfacer	14
Desafíos.....	14
Descripción de la población beneficiada	15
Fases de desing thinking para el proyecto.....	16
Empatizar	16
Definir	17
Idear	17
Prototipar.....	23
Testear.....	28
Análisis del Mercado.....	34
Alcance y Limitaciones	37
Datos Macroeconómicos	39
Conoce a la Competencia	40

Entorno Competitivo	42
Estrategias de Mercadeo	44
Estrategia Corporativa.....	45
Estrategia Competitiva	45
Estrategia de Segmentación	46
Modelo Canvas	47
Segmentos de Clientes (Beneficiarios).....	47
Propuesta de Valor	47
Relación con los Beneficiarios	48
Canales	48
Flujos de Ingresos.....	49
Actividades Clave	49
Recursos Clave	49
Socios Clave	50
Estructura de Costos	51
Proyección Operativa y Financiera.....	53
Relación de Procesos.....	53
Tamaño del Proyecto:.....	53
Disponibilidad de Insumos.....	53
Ficha Técnica del Producto (bien o servicio).....	54

Descripción de Maquinaria y Elementos Operativos	67
Proyecciones de Distribución en Planta	70
Descripción de los Cargos	71
Proyecciones de Sueldos	72
Descripción Equipos de Oficina.....	73
Localización	76
Estructura de Costos	79
Definición de un Cronograma de Actividades y Metas Alcanzables.....	82
Proyecciones de Ingresos	86
Precio de Venta	87
Proyecciones Ingresos por Ventas(mensual).....	92
Sustentación del Plan de Trabajo	93
Valor Total de la Inversión.....	96
Fuentes de financiamiento.....	97
Modelo Carta Solicitud de Apoyo	100
Conclusiones	102
Referencias Bibliográficas.....	104

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Evaluación Inicial de Necesidades</i>	21
Tabla 2 <i>Análisis DOFA del Sector</i>	41
Tabla 3 <i>Cuadro Comparativo de la Competencia</i>	42
Tabla 4 <i>Capacidad Instalada</i>	53
Tabla 5 <i>Ficha Técnica</i>	54
Tabla 6 <i>Descripción de maquinaria y elementos operativos</i>	68
Tabla 7 <i>Proyecciones de Sueldos</i>	72
Tabla 8 <i>Descripción Equipos de Oficina</i>	74
Tabla 9 <i>Procesos Preoperatorios</i>	75
Tabla 10 <i>Costos</i>	79
Tabla 11 <i>Cronograma de Actividades y Metas Alcanzables</i>	82
Tabla 12 <i>Cálculo de la Demanda</i>	86
Tabla 13 <i>Proyecciones de Ventas (Unidades)</i>	86
Tabla 14 <i>Punto de Equilibrio</i>	87
Tabla 15 <i>Costos Fijos Mensuales</i>	88
Tabla 16 <i>Costos Variables Mensuales</i>	89
Tabla 17 <i>Ventas Parciales</i>	90
Tabla 18 <i>Alianzas Estratégicas y Donaciones</i>	91
Tabla 19 <i>Proyecciones de Ingresos por Ventas (Mensual)</i>	92
Tabla 20 <i>Proyecciones de Ingresos por Ventas</i>	92
Tabla 21 <i>Flujo de Caja Mensual</i>	94
Tabla 22 <i>SalDOS Acumulados</i>	96

Tabla 23 <i>Inversión Total</i>	96
Tabla 24 <i>Fuentes de Financiamiento</i>	97

Lista de Figuras

Figura 1 <i>Prototipo Comedor Comunitario Sostenible</i>	25
Figura 2 <i>Aplicación “Comer Juntos”</i>	28
Figura 3 <i>Edad Personas Encuestadas</i>	30
Figura 4 <i>Frecuencia de Asistencia</i>	30
Figura 5 <i>Motivación de la Comunidad</i>	31
Figura 6 <i>Disposición a Colaborar</i>	32
Figura 7 <i>Beneficios del Comedor</i>	33
Figura 8 <i>Mapa Comuna 1 Norte</i>	39
Figura 9 <i>Business Model Canvas</i>	51
Figura 10 <i>Relación de Procesos</i>	60
Figura 11 <i>Propuesta de Distribución de la Planta</i>	70
Figura 12 <i>Organigrama</i>	71
Figura 13 <i>Localización Comuna 1</i>	76
Figura 14 <i>Diagrama de Gantt</i>	85

Introducción

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de la ONU son un plan de acción para transformar el mundo (Objetivos de Desarrollo Sostenible [ODS], 2023). Una de sus metas busca lograr que para el año 2030 no haya hambre en el mundo, un reto en el cual todos podemos aportar un grano de arena, ya que son muchos los factores que influyen en este problema como los conflictos, el cambio climático y la profundización de las desigualdades (Ministerio del Ambiente, 2016). Es importante determinar qué huella se quiere dejar en la sociedad, en el municipio, y en el país, es por ello, la importancia de plantear la idea de impulsar y ser artífices en el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible planteados para que así podamos influir de manera positiva en el cumplimiento de los mismos (Buchely et al., 2017).

Bajo estos análisis, se busca generar un proyecto que nos permita aportar de manera positiva el cumplimiento del segundo ODS el cual consiste en hambre cero (Fontolan et al., 2022). Es una pieza clave para el emprendimiento social lograr combatir el hambre generado estrategias creativas e innovadoras para garantizar el aprovechamiento al máximo de los alimentos que se genera en el Área Metropolitana de Bucaramanga, logrando vincular a la comunidad en un proyecto que nos permita llevar alimentos nutritivos a las familias de la comuna 1 del norte que corresponde al barrio mirador del norte del área metropolitana de Bucaramanga al norte de la ciudad (Alcaldía de Bucaramanga, 2025). Se ha notado que hay una cantidad de alimentos en buenas condiciones para el consumo humano que se desperdician día a día en diferentes sectores como son las plazas de mercados supermercados, grandes almacenes como el éxito, jumbo, entre otros. Gracias a esta propuesta se busca una manera de garantizar una cadena de suministro de alimentos el cual permita llevar alimentos saludables a familias de bajos recursos.

Objetivos

Objetivo General

Establecer un modelo de comedor comunitario sostenible en la ciudad de Bucaramanga, operado con excedentes alimentarios, producción local y participación ciudadana buscando así poder contribuir a reducir el hambre y promover comunidades más sostenibles.

Objetivos Específicos

Bosquejar un sistema de recuperación de alimentos aptos para el consumo desde supermercados, mercados, plazas y hogares.

Diseñar el modelo operativo del restaurante Comer Juntos, definiendo los procesos de abastecimiento, preparación y distribución de alimentos, así como las estrategias de sostenibilidad económica.

Elaborar un plan financiero y de gestión de recursos en el cual se contemplen las fuentes de financiación, estructura de costos, recursos humanos requerido y los mecanismos de seguimiento y evaluación del impacto social del proyecto.

Implementar talleres de alimentación saludable, cocina y reciclaje orgánico logrando de esta manera comunidades sostenibles.

Analizar el mercado y a los competidores de manera detallada, identificando tendencias oportunidades y amenazas con el fin de diseñar estrategias de mercado eficientes que permitan mejorar la posición competitiva.

Identificar los componentes clave a través del modelo canvas garantizando su viabilidad y sostenibilidad económica.

Proyecto comedor comunitario sostenible: comer juntos

Impacto social

Reducción de la inseguridad alimentaria: personas en situación de vulnerabilidad pueden tener acceso diario a un plato de comida saludable. Esto puede ser una solución los problemas de malnutrición, enfermedades y dificultades en la educación, trabajo y productividad de la comunidad ya que, al obtener alimentos nutritivos, se puede reducir el ciclo de pobreza.

Cohesión social: el comedor se convierte en un punto de encuentro para la comunidad, donde los miembros de la comunidad se sienten integrados y conectados, compartiendo valores, objetivos y un sentido de pertenencia común. Es el “cemento” que une a una sociedad, promoviendo la convivencia pacífica, la confianza y la cooperación entre la comunidad.

Educación alimentaria: mediante la realización de talleres y acompañamiento, buscamos desarrollar un conjunto de estrategias educativas y actividades de aprendizaje, respaldadas por un entorno alimentario saludable, que busca mejorar la alimentación y las elecciones alimentarias para los adultos mayores y niños, así como desarrollar la capacidad de las personas para tomar decisiones informadas sobre su alimentación. Mediante el desarrollo de esta propuesta se busca promover la adopción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles, contribuyendo a la salud y el bienestar de la comunidad.

Empleo e inclusión: mediante la creación de empleos para personas desempleadas o en riesgo de exclusión, buscamos no solo contribuir en el bienestar económico de quienes laboren en el comedor comunitario, sino también para su integración social.

Sostenibilidad urbana: en el desarrollo de las ciudades se busca lograr un equilibrio entre el crecimiento económico, la protección del medio ambiente y la equidad social. En esencia, buscamos crear urbes que satisfagan las necesidades de la población actual sin comprometer las

de las futuras generaciones. Es por ello por lo que, mediante este proyecto, buscamos contribuir al desarrollo mediante la reducción del desperdicio de alimentos y así promover un sistema alimentario circular.

Impacto económico

La implementación de un comedor comunitario representa una herramienta clave para mitigar la inseguridad alimentaria, pero también implica beneficios económicos de corto y largo plazo para la comunidad. En primer lugar, reduce el gasto de las familias más vulnerables en alimentación, lo que les permite redirigir sus recursos a otras necesidades básicas como salud, educación o vivienda. Este alivio financiero mejora su calidad de vida y promueve la estabilidad económica del hogar.

Desde el punto de vista del empleo, el comedor comunitario puede generar oportunidades laborales locales, ya sea a través de la contratación directa de personal para la cocina y la administración, o mediante convenios con productores, agricultores o comerciantes locales para el abastecimiento de insumos. Esto dinamiza la economía local y fortalece las redes de comercio comunitario.

Además, en el mediano y largo plazo, un comedor bien gestionado puede convertirse en un centro de desarrollo social y económico, ofreciendo formación en oficios, educación nutricional y programas de emprendimiento que empoderen a los beneficiarios y fomenten la autosuficiencia.

En resumen, un comedor comunitario no solo combate el hambre, sino que también impulsa el desarrollo y sostenimiento económico local, promueve el empleo y mejora la distribución de recursos en comunidades vulnerables.

Un comedor comunitario, aunque es una herramienta muy valiosa para apoyar a comunidades vulnerables, también enfrenta una serie de necesidades y desafíos que deben ser abordados para garantizar su funcionamiento sostenible y efectivo.

Necesidades por satisfacer

El objetivo principal, de este proyecto, es garantizar que todas las personas, especialmente las más vulnerables, tengan acceso a una alimentación nutritiva, suficiente y regular, ofreciendo día a día, comidas a muy bajo costo para ayudar a aliviar la carga económica de muchas familias que no pueden cubrir sus necesidades básicas.

Nuestra propuesta no trata solo de dar comida, sino de asegurar que esta sea balanceada y adecuada para todas las edades, ayudando a prevenir problemas de salud derivados de una mala alimentación. Buscamos adicionalmente que el comedor puede convertirse en un espacio de encuentro y contención emocional, fortaleciendo el tejido social y brindando apoyo a personas que se sienten solas o excluidas.

Desafíos

Uno de los mayores retos es contar con recursos necesarios y así poder cubrir insumos, salarios, mantenimiento de instalaciones y otros gastos operativos. Al ser un comedor social, la escasez de recursos, la falta de donaciones y la dependencia de los beneficiarios, puede aumentar la vulnerabilidad del emprendimiento y su desarrollo continuo. Es importante buscar soluciones y contar con planes que permitan una mayor independencia y autosuficiencia.

Adicionalmente, se requiere contar con un espacio adecuado, con cocina equipada, almacenamiento seguro de alimentos, ventilación, mesas, sillas y condiciones sanitarias óptimas. Se requiere contar con personas comprometidas y capacitadas para la preparación de alimentos, la atención a los beneficiarios y la organización en general.

Por último, debemos cumplir con regulaciones sanitarias, permisos municipales y otros requerimientos legales que no nos representen un obstáculo para el desarrollo en el desarrollo de las diferentes actividades del proyecto. No debemos olvidar el garantizar la recolección de donaciones mediante la aplicación desarrollada la cual debe ser una cadena de suministro constante y segura de alimentos, que no infrinja las leyes ni cause contratiempos en su desarrollo.

Descripción de la población beneficiada

Un comedor comunitario auto sostenible el cual utiliza alimentos recuperados, producción local y participación ciudadana para brindar comidas nutritivas a personas en situación de vulnerabilidad, pobreza extrema mientras se genera empleo, inclusión social e integra a la comunidad (Coronado y Murga, 2018). Mediante este proyecto, se espera alcanzar en un proyecto inicial el cual se desarrollaría en el barrio Mirador del Norte, Comuna 1 Norte de Bucaramanga. Con el apoyo de la junta de acción comunal se dispondrá de un sitio como sede del comedor comunitario fomentado el acceso a todas aquellas personas que lo necesiten sin discriminación alguna en igual de condiciones para todos y todas (Alcaldía de Bucaramanga, 2025).

Mediante la realización de este proyecto serán beneficiadas 300 familias, quienes podrán participar del comedor comunitario, brindando un almuerzo saludable primeramente para adultos mayores y niños, por un precio mínimo el cual nos permitirá de esta manera a cubrir el pago y costo de aquellas persona que realizan las diferentes actividades en el comedor comunitario quienes serán personas de la misma comunidad ayudándoles a contar con un ingreso remunerado logrando mejorar la calidad de vida de sus familias.

Fases de desing thinking para el proyecto

Empatizar

Objetivo: Entender profundamente a las personas que usan y trabajan en el comedor social.

Acciones:

Entrevistas a usuarios (personas que acuden al comedor) y voluntarios.

Observación directa del servicio en funcionamiento.

Mapas de empatía para recoger emociones, necesidades, miedos y aspiraciones.

Focus Groups con colectivos vulnerables para captar puntos ciegos.

Análisis del contexto local: datos de pobreza, desempleo, alimentación.

Actividades realizadas:

Conversaciones con 5 voluntarios y 2 coordinadores del comedor.

Observación silenciosa durante el horario de almuerzo durante una semana.

Creación de mapas de empatía: se identificó que muchos usuarios se sienten avergonzados al asistir, aislados, y sin voz para sugerir mejoras.

Hallazgos clave:

Sentimiento de “fila como ganado” en la entrada.

Falta de interacción entre usuarios y voluntarios.

No hay espacio para actividades fuera de la comida.

Algunos rechazan la comida por no sentirse cómodos en el lugar.

Entrevistar a posibles donantes (tiendas, Fruver, plazas, panaderías, empresas, alcaldía):

¿Qué los motiva a ayudar? ¿Qué temores tienen?

Conversar con organizaciones sociales: ¿Cómo recolectan ayudas hoy? ¿Qué problemas enfrentan?

Observar a personas que ya donan o quieren hacerlo: ¿Qué usan? ¿Cómo actúan?

Definir

Objetivo: Identificar problemas y necesidades clave que debe atender el comedor.

Acciones:

Redactar “puntos de dolor” o “insights” basados en la fase anterior.

Formular desafíos claros, por ejemplo:

“¿Cómo podríamos ofrecer una experiencia digna en la entrega de alimentos?”

“¿Cómo podríamos hacer que los usuarios se sientan parte activa de la comunidad?”

“¿Cómo podríamos optimizar el proceso de reparto para reducir tiempos de espera?”

Problema central:

“Las personas que asisten al comedor social no solo buscan alimento, sino también sentirse vistas, respetadas e incluidas en un espacio digno.”

Desafío de diseño (HMW):

¿Cómo podríamos transformar el comedor en un espacio acogedor y participativo donde los usuarios se sientan respetados, conectados y valorados?

Las personas quieren donar, pero no saben a quién confiar o cómo hacerlo fácilmente desde su celular.

Idear

Objetivo: esta etapa tiene como objetivo la generación de un sinnúmero de opciones. No apunta a quedarse con la primera idea. Las actividades favorecen el pensamiento expansivo y deben eliminarse los juicios de valor. A veces, las ideas más estrambóticas son las que generan soluciones visionarias. Una de las técnicas empleadas aquí es el *brainstorming* o tormenta de

ideas, que permite generar muchas ideas, sin prejuicios. La tormenta de ideas define un problema en particular y lanza un desafío.

Para este caso hemos seleccionado la herramienta de S.C.A.M.P.E.R, consiste en: S = Sustituir; C = Combinar; A = Adaptar; M = Magnificar-Modificar; P = Ponerle otros usos; E = Eliminar o Minimizar; R = Reorganizar e invertir. Permitiendo mejorar el emprendimiento social desarrollando una serie de preguntas logando explorar oportunidades de innovación, impulsando la propuesta de valor.

¿Que podríamos realizar en el comedor comunitario local para mejorar su eficiencia y utilidad?

Podemos determinar que es importante ajustarnos a las tendencias comerciales e implementar una aplicación móvil para la recolección de los alimentos para que los supermercados, plazas, restaurantes realicen solicitud la recolección de los alimentos por medio de esta aplicación permitiendo de esta manera consolidar un vínculo de forma directa con las personas que deseen hacer las donaciones de alimentos.

Consolidar el desarrollo de los talleres que se llevaban a cabo de forma presencia por la virtualidad ya que hoy en día contamos con diferentes herramientas tecnológicas que nos permiten atraer más personas para el aprendizaje de manera eficiente a través de enlace y aplicaciones como Teams, Skype, Zoom, entre otras.

Combinar

¿Qué iniciativas se podrían llevar a cabo para fomentar el beneficio para la comunidad?

Se podría implementar con el comedor comunitario desarrollar cursos sobre el manejo de los alimentos, así como también la forma como se debe llevar a cabo la clasificación de los residuos sólidos creando una cultura para este barrio.

Consolidar el desarrollo de manera estratégica talleres de huertos en la zona urbana con la producción de alimentos logrando beneficiar a estas 300 familias los beneficios y ventajas de crear y desarrollar huertos propios siendo autosuficientes y sostenibles.

Adaptar

¿Cómo podemos implementar estrategias que son de otros ámbitos al comedor comunitario?

Creación de un huerto comunitario, donde las personas de la comunidad del mirador del norte participen sembrando y conservando plantas como piña, tomate de árbol, mango, zanahoria, papa, apio, yuca, cilantro, perejil, ají, repollo y posteriormente usen esos alimentos frescos para la preparación de los alimentos en el comedor

Modificar / magnificar

¿Qué podríamos mejorar o acondicionar en el comedor comunitario para impactar de manera positiva a más personas del barrio?

Desarrollar de manera mensual u trimestral eventos culturales y artísticos, ferias o exposiciones, vasares dentro del comedor, enriqueciendo el compromiso con la comunidad y la cohesión social

Poner en otros usos (P)

¿Cómo se podrían aprovechar los recursos del comedor para otras actividades que permitan beneficiar al barrio mirador del norte?

Aprovechar el comedor comunitario en horarios fuera de la agenda de actividades como espacio para actividades comunitarias o eventos culturales como talleres de cocina saludable, fiestas de 15 años, presentaciones de música, bailo terapia, obras de teatro para niños, talleres de pintura, danzas entre otros

Eliminar o Minimizar

¿Qué costos se podrían minimizar u optimizar garantizando la calidad y eficiencia en el comedor comunitarios?

Mitigar de manera significativa la utilización de elementos desechables de un solo uso como icopores, vasos de plástico, cubiertos de plástico, servilletas, entre otros de tal manera que se puedan cambiar por elementos que sean sostenibles y multipropósito como: platos de cerámica, cubiertos de acero inoxidable, vasos acrílicos, vasos inoxidables, bandejas de plástico, manteles de tela entre otros logrando de esta manera reducir los costos y fomentando la sostenibilidad con éxito en el proyecto.

Reorganizar/Invertir

¿De qué forma se podría llevar a cabo la distribución de las diferentes actividades y responsabilidades el comedor consolidando un mayor resultado?

Es un pilar fundamental ajustar los horarios establecido para la atención de los consumidores para la comercialización de cenas o en su defecto desayunos logrando ayudar a más personas de la comunidad del mirador del norte

Resultados de la Ideación con Scamper

Podemos determinar que de acuerdo a la exploración con esta herramienta scamper que es un pilar barrio identificar las siguientes ideas para impulsar la propuesta de valor del comedor determinado la importancia de crear e implementar la aplicación móvil para recolectar los alimentos de forma directa, en tiempo real logrando una mejor logística, así como la integrar el comedor social como espacios para eventos culturales, cohesión social, lograr el desarrollo de talleres de cocina , pintura , dibujo , eventos y la implementación de elementos y utensilios que se puedan reutilizar logrando reducir costos y gastos en el comedor comunitarios lo cual es

fundamental tomar las mejores decisiones de manera asertiva impactando de manera positiva en esta barrio del mirador del norte logrando aportar más beneficios y ayudar a más personas de bajos recursos.

Tabla 1

Evaluación Inicial de Necesidades

Matriz de evaluación rápida		
Fase de Idear	Impacto	Esfuerzo
Implementar una aplicación móvil creativa e innovadora para recolectar alimentos logrando establecer una comunicación directa con los proveedores y aliados	Alto	Ato
Llevar a cabo talleres virtuales sobre temas de cocina, creación de huertos comunitarios sostenibles para el beneficio de la de comunidad así mismo clasificación de residuo residuos como cartón, plástico, vidrio, metal, alimentos, envases, servilletas	Medio	Bajo
Creación de huerto comunitario para la producción de alimentos como: frutas, hortalizas, legumbres permitiendo fomentar el sostenimiento del emprendimiento social y beneficiar a las familias así mismo estos alimentos frescos se utilizarán para la preparación de los alimentos del comedor	Alto	medio

Realización de Eventos culturales, ferias en el comedor como presentaciones de música, bailo terapia, obras de teatro para niños, talleres de pintura, danzas entre otras actividades dinámicas fortaleciendo el posicionamiento del comedor comunitario	Medio	medio
Uso el comedor para realizar actividades comunitarias como: talleres, ferias de productos, artesanías, exposiciones, basares para la recolectar fondos en pro de actividades para la comunidad fomentando de esta manera cohesión social	Alto	bajo
reemplazar utensilios desechables por reutilizables reduciendo al máximo costos y gastos del comedor comunitarios impulsando una economía circular y aportándoles al cuidado de los recursos naturales	Medio	Medio
Ajustar los horarios del comedor comunitarios para ofrecer e impulsar la venta de cenas, desayunos permitiendo generar demanda logrando atraer más personas que se pueden beneficiar comedor comunitario	Alto	Bajo

Nota. Se realizó la matriz de evaluación inicial para identificar las acciones según su impacto y esfuerzo. Fuente. Elaboración propia – 2025

Prototipar

Podemos determinar que las ideas con mayor impacto positivo en la comunidad del barrio mirador del norte para el comedor comunitario y que permiten generar un desarrollo y sostenimiento económico son:

Sostenibilidad (huertos comunitarios, implementación de utensilios reutilizables reduciendo costos y gastos así mismo la sostenibilidad ambiental).

Inclusión (modificación de horarios de horarios para beneficiar a más familias del mirador del norte 300 y 500 aproximadamente beneficiados y la implementación de talleres virtuales de cocina.

Innovación social el uso de espacios para diferentes actividades y eventos para la comunidad impactando de manera positiva a largo plazo con presentaciones de música, bailo terapia, obras de teatro para niños, talleres de pintura, danzas entre otros.

Lluvia de ideas sobre funciones útiles de la app

Donar con un clic

Ver historias reales de quienes necesitan ayuda

Rastrear el impacto de las donaciones

Elegir entre donar dinero o alimentos

Integración con mapas para puntos de entrega

No juzgar ideas al principio, ¡cuantas más, mejor!

Objetivo: Materializar las ideas en prototipos rápidos y tangibles.

Acciones:

Crear maquetas del nuevo flujo de servicio o diseño del comedor.

Hacer pruebas piloto (por ejemplo, cambiar la forma de dar los turnos por una semana).

Crear materiales visuales (carteles, folletos, aplicaciones sencillas) para apoyar cambios.

Usar cartón, papel, storytelling o dramatizaciones para simular servicios.

Se realizaron tres prototipos clave:

1. Nuevo sistema de entrada:

Turnos numerados entregados con el nombre de cada persona.

Un voluntario da la bienvenida por nombre y guía a la mesa.

Objetivo: Convertir la experiencia más humanizada desde el ingreso al comedor, permitiendo reducir el estrés y fortaleciendo el sentido de dignidad de las personas y realizando un reconocimiento de personal.

Materiales utilizados: Chalecos o ropa distintiva para cada voluntario, turnos numerados y tarjetas con nombres.

Simulación: Se realizó un simulacro con voluntarios para simular diferentes situaciones que se puedan presentar en el transcurso de las jornadas como por ejemplo conflictos o llegadas masivas de personas.

2. Comedor en “ambiente de hogar”:

Se decoraron mesas como comedor familiar (manteles, centro de mesa).

Eliminación de la fila: las personas se sientan y son atendidas.

Objetivo: Promover un ambiente respetuoso y cálido cambiando la experiencia del comedor a un encuentro humano siendo atendidos desde los comedores sin necesidad de realizar filas.

Materiales: Afiches con mensajes inspiradores y acogedores, Decoración donada para sentir un espacio más hogareño, objetos reciclados.

Observación: Se tomaron notas cualitativas durante los primeros servicios grabando las reacciones de las personas.

3. Programa “Manos Solidarias”:

Se invitó a 5 usuarios a colaborar en tareas simples como servir bebidas o limpiar mesas, recibiendo un distintivo como “colaborador”.

Distintivos visuales para los colaboradores.

Objetivo: Fomentar el sentido de pertenencia y el protagonismo de los usuarios.

Materiales: Charla motivacional inicial, chalecos distintivos, tarjetas personalizadas con nombres.

Metodología: Se turnaron los roles diariamente y se realizó una pequeña entrevista al finalizar para conocer la experiencia de cada usuario.

Figura 1

Prototipo Comedor Comunitario Sostenible




Nota. Se llevó a cabo el prototipo del comedor teniendo en cuenta la distribución de las áreas de forma estratégica. Fuente. Elaboración propia mediante ImagenCreator – 2025

Funciones de la App Comer Juntos

Pantalla 1: Inicio / Bienvenida

Título: “Comer Juntos”

Botones:

 Iniciar sesión

 Crear cuenta


 Explorar sin registrarse

Imagen: Una persona recibiendo una caja de alimentos o una escena de ayuda comunitaria.

Pantalla 2: Menú principal

Opciones:

Donar dinero

Donar Alimentos

Ver causas activas

Ver puntos de recolección

Mi historial de donaciones

Pantalla 3: Ver causas activas

Lista de tarjetas con información:

Foto del caso (niños, familias, albergues, etc.)

Breve historia del beneficiario

Meta (ej. \$1000 o 50 paquetes de arroz)

Lo que ya se ha conseguido

Botón: “Donar ahora”

Pantalla 4: Donar dinero

Opciones:

Monto: [\$5] [\$10] [\$20] [Otro]

Forma de pago: tarjeta / PayPal / transferencia

Botón: “Confirmar donación”

Pantalla 5: Donar alimentos

Formulario breve:

Lista desplegable: Tipo de alimento (arroz, leche, enlatados...)

Cantidad (ej: 2 paquetes)

Punto de entrega cercano (usar GPS o mapa)

Botón: “Registrar mi donación”

Pantalla 6: Confirmación

Mensaje:

“¡Gracias por tu ayuda! Tu donación marcará la diferencia. ❤️”

Botón: “Compartir en redes sociales” · Muestra cómo funcionaría: registro, elegir a quién donar, formas de pago, etc.

Figura 2*Aplicación “Comer Juntos”*

Nota. Se diseñó la ilustración de la app móvil con sus diferentes funciones de forma creativa e innovadora. Fuente. Elaboración propia mediante ImagenCreator – 2025

Testear

Objetivo: Poner a prueba los prototipos con usuarios reales y aprender de su feedback con el fin de identificar aciertos y oportunidades de mejora.

Acciones:

Pruebas en vivo en el comedor con usuarios y voluntarios.

Encuestas cortas y entrevistas post-experiencia.

Análisis de resultados: ¿Qué funcionó? ¿Qué no?

Ajustar el prototipo según el aprendizaje, en iteraciones rápidas.

Durante un mes se aplicaron los cambios. Se realizaron:

Encuestas semanales de satisfacción.

Grupo focal al final del mes.

Registro de asistencia y participación voluntaria.

Resultados:

85% reportó sentirse más valorado y cómodo.

Aumentó la permanencia promedio por usuario (de 20 a 45 minutos).

7 nuevos usuarios se ofrecieron como voluntarios espontáneos.

Se propuso incluir desayuno con el mismo modelo.

Percepciones cualitativas clave:

Mayor interacción entre los usuarios, incluso entre desconocidos}

Frase recurrente entre las personas entrevistadas “Ahora me siento invitado, no asistido”

Los voluntarios se sintieron motivados al ver la respuesta positiva de los asistentes.

¿Qué observar?

¿La gente entiende cómo usar la aplicación?

¿Confían en lo que están viendo?

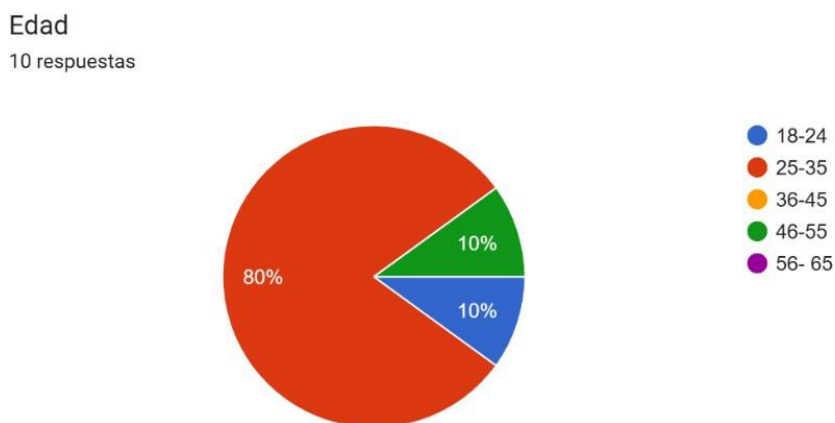
¿Les resulta fácil decidir cómo y a quién ayudar?

Luego: mejora el prototipo según los comentarios y vuelve a probar si es necesario

Análisis encuestas realizadas

Figura 3

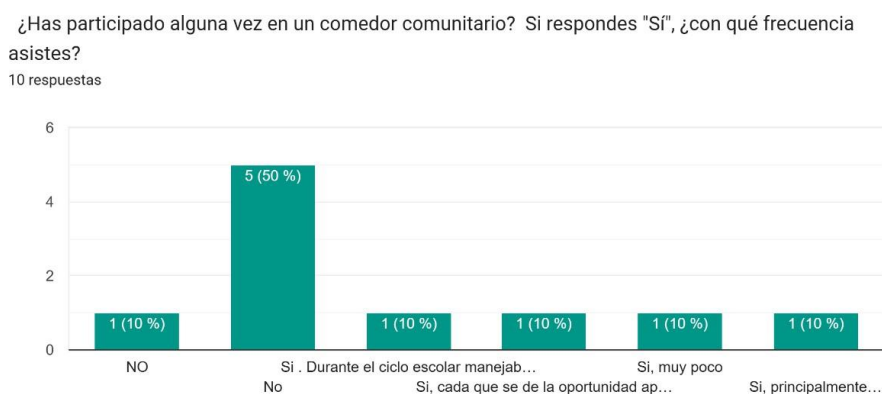
Edad Personas Encuestadas



Nota. Diseño estadístico donde se evidencia los porcentajes de personas encuestadas por edades

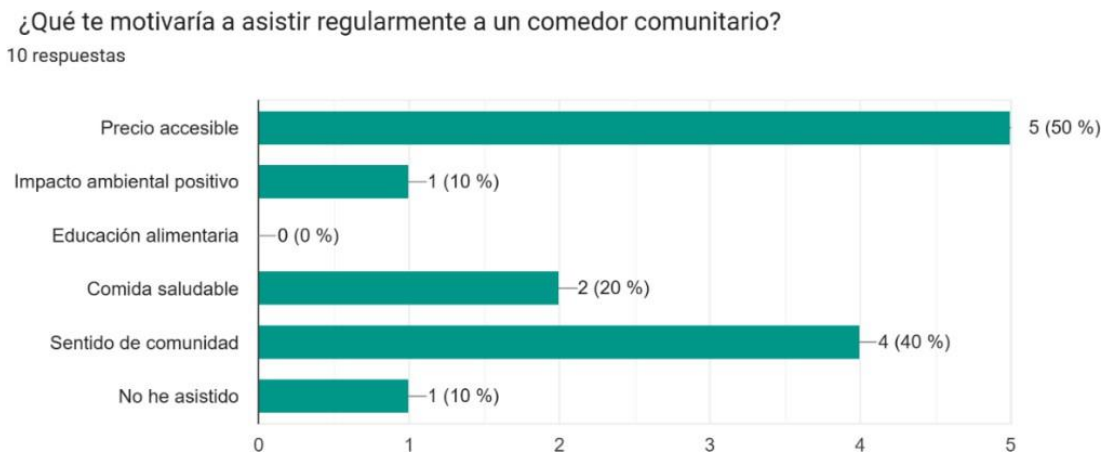
Figura 4

Frecuencia de Asistencia



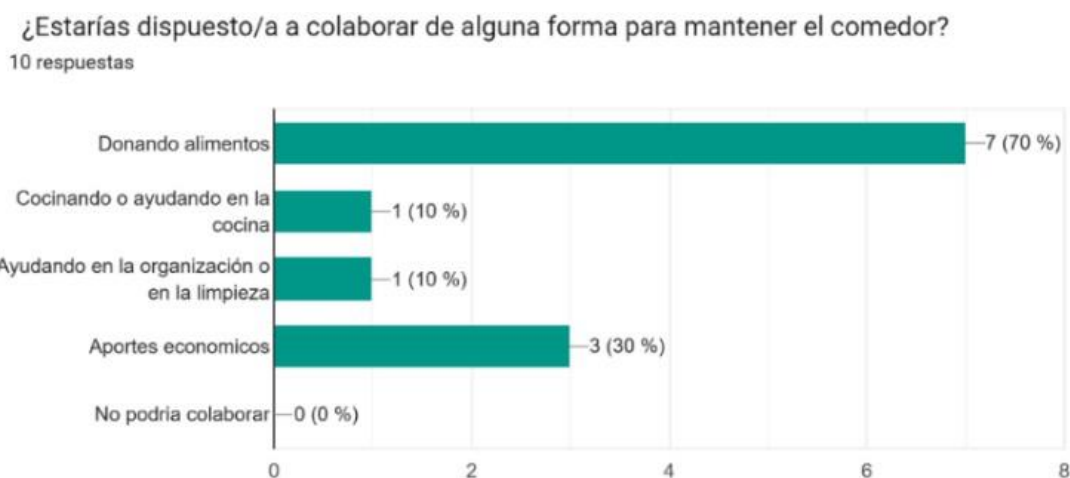
Nota. Construcción del Diagrama de barras por los porcentajes de asistencia frecuente

La mayoría de las personas encuestadas han estado involucradas con el tema de comedor comunitario esto refleja un alto grado de conciencia.

Figura 5*Motivación de la Comunidad*

Nota. Construcción del diagrama de barras con los porcentajes de motivación según datos de encuesta.

Los dos factores más motivadores son el costo asequible y el sentimiento de pertenencia, lo que indica que para incrementar la asistencia a los comedores comunitarios sería conveniente centrarse en brindar alternativas económicas y promover un entorno cálido. En cambio, la educación sobre alimentación no se percibe como un motivo relevante para acudir, lo que representa una oportunidad para fortalecerla a través de campañas informativas.

Figura 6*Disposición a Colaborar*

Nota. Construcción del diagrama de barras sobre modalidad de aportes en beneficio del comedor comunitario

La mayoría de las personas encuestadas está dispuesta a colaborar, sobre todo mediante la donación de alimentos. Esto resalta un alto nivel de compromiso comunitario y una forma accesible de apoyo. Las tareas más demandantes en tiempo o esfuerzo (como cocinar o limpiar) tienen menos aceptación, lo cual podría indicar la necesidad de voluntarios específicos para esas áreas o de incentivos para fomentar su participación.

Figura 7

Beneficios del Comedor

¿Qué beneficios crees que traería un comedor comunitario sostenible a tu comunidad?

10 respuestas

Ayuda comunitaria
Ayudar a las personas que lo necesitan
La posibilidad de que todos los días la gente tenga su alimento, eso me llenaría de alegría
Hay varios beneficios que podría brindar un comedor comunitario en mi comunidad cómo por ejemplo, que las personas de bajos recursos se puedan alimentar de manera accesible y puedan tener una vida saludable
Muy buenos
Ayuda a la comunidad vulnerable de bajos recursos, permite la cohesión social, la participación de toda la comunidad de un lugar en específico
Ayudaría a las madres cabeza de hogar de escasos recursos o personas de la tercera edad, discapacitadas que necesitan ayuda

Nota. Realización de encuesta sobre los beneficios del comedor comunitario

Los participantes valoran profundamente la función social del comedor comunitario, destacando su capacidad para brindar seguridad alimentaria, fomentar la solidaridad, y apoyar a grupos vulnerables. También se reconoce su impacto positivo en la cohesión social y el bienestar general de la comunidad

Análisis del Mercado

En el ámbito académico y empresarial, el concepto de “negocio” se define como toda actividad organizada y orientada hacia la obtención de beneficios económicos mediante la producción, distribución o comercialización de bienes y servicios. Esta noción, ampliamente reconocida en la literatura administrativa, alude no solo a la intención lucrativa, sino también a la estructuración de procesos que permitan mantener la sostenibilidad financiera, operativa y social de una organización en el tiempo. En este sentido, los establecimientos gastronómicos, y específicamente los restaurantes, constituyen una tipología particular de negocio que centra su objeto social en la preparación y comercialización de alimentos y bebidas, buscando satisfacer necesidades del consumidor, al tiempo que se generan ingresos que aseguren su operatividad continua.

Desde una perspectiva estratégica, la creación de un restaurante exige una planificación rigurosa, fundamentada en un plan de negocio que permita evaluar su viabilidad técnica, económica y social. Este instrumento, que constituye una herramienta imprescindible en la fase de preinversión, no solo proporciona un diagnóstico inicial sobre las condiciones del entorno y del mercado objetivo, sino que establece los lineamientos fundamentales para la toma de decisiones informadas en cada etapa del ciclo de vida empresarial. Un plan de negocios bien estructurado debe incluir, entre otros elementos, la definición clara del producto o servicio a ofrecer, la conformación del equipo de trabajo, el diseño de un plan de mercadeo orientado al posicionamiento, la identificación de los factores de riesgo, así como la elaboración de un cronograma de implementación y una proyección financiera realista. Todo ello debe condensarse finalmente en un resumen ejecutivo que facilite la comprensión global del proyecto por parte de posibles aliados, inversionistas o entidades de financiación.

Bajo este marco conceptual, el presente proyecto propone la creación de un restaurante comunitario denominado Comer Juntos, el cual nace de la intersección entre propósitos sociales, económicos y ambientales, articulados con los principios de sostenibilidad establecidos en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) formulados por la Organización de las Naciones Unidas. En particular, esta iniciativa responde de manera directa a los ODS 2 (“Hambre cero”) y 11 (“Ciudades y comunidades sostenibles”), reconociendo que el acceso equitativo a la alimentación nutritiva y el fortalecimiento del tejido social urbano son condiciones indispensables para el desarrollo inclusivo y sostenible de los territorios. En consecuencia, la propuesta no se limita a generar rentabilidad económica, sino que persigue un impacto estructural que permita su perdurabilidad, reconocimiento y aceptación en el entorno donde se implemente, en coherencia con lo señalado por Action Group (2008), quienes advierten que la sostenibilidad en los negocios debe trascender el beneficio económico inmediato, proyectándose como un compromiso a largo plazo con el bienestar colectivo.

Por otra parte, la iniciativa responde a una segunda variable de análisis: la necesidad de dinamizar el mercado gastronómico del departamento de Santander mediante la incorporación de elementos representativos de la cocina tradicional colombiana, particularmente aquellos que han sido históricamente marginados o excluidos de las dinámicas comerciales dominantes. Este enfoque busca no solo rescatar saberes culinarios ancestrales, sino también posicionar una oferta diferenciada que permita alcanzar una ventaja competitiva sustentada en la autenticidad, la calidad y el arraigo cultural del producto ofrecido. Así, el restaurante Comer Juntos aspira a consolidarse como una alternativa innovadora en el mercado local, mediante una propuesta gastronómica que integra prácticas de producción responsables, uso de insumos provenientes de productores locales y la promoción del consumo consciente entre sus clientes.

En línea con esta visión transformadora, la estrategia contempla una dimensión inclusiva, centrada en la participación activa de población en situación de vulnerabilidad previamente identificada, quienes integrarán el equipo operativo del restaurante en roles adecuados a sus competencias y posibilidades. Este componente social se articula con la participación solidaria de comerciantes locales, quienes podrán realizar pequeñas donaciones de insumos, servicios o capital, así como con una plataforma tecnológica propia: la App “Comer Juntos”, concebida como un medio para canalizar donaciones voluntarias de la ciudadanía, gestionar pedidos, difundir campañas de sensibilización y monitorear indicadores de impacto. La implementación de esta aplicación responde a las tendencias contemporáneas de digitalización en la gestión empresarial, al tiempo que fortalece la gobernanza participativa del proyecto, permitiendo que diversos actores contribuyan de manera activa y transparente al sostenimiento del modelo.

Una tercera variable que sustenta la formulación del proyecto se relaciona con la incorporación de estrategias de responsabilidad social empresarial (RSE) como eje transversal de la gestión organizacional. En este sentido, se reconoce que las empresas contemporáneas no pueden operar aisladas de su contexto sociocultural y ambiental, y que su legitimidad se construye en función de su capacidad para generar valor compartido entre todos los grupos de interés. De acuerdo con Osorio (2014), la implementación de políticas de RSE bien estructuradas permite no solo alcanzar los objetivos organizacionales, sino también potenciar el rol de las empresas como agentes activos en el desarrollo de sus comunidades, incrementando su participación en escenarios globalizados y generando impactos positivos tanto en términos económicos como sociales. Este enfoque, que se alinea con los planteamientos de autores como Porter y Kramer (2011), reconfigura el papel del emprendimiento, entendiendo que la

rentabilidad y la sostenibilidad no son dimensiones excluyentes, sino objetivos complementarios que deben integrarse en un modelo de negocio éticamente responsable y estratégicamente viable.

Así las cosas, Comer Juntos se configura como una propuesta que conjuga visión empresarial, compromiso social y sensibilidad territorial, estructurada a partir de una planificación rigurosa que considera el contexto del mercado regional, las necesidades emergentes de la población, y las exigencias propias del emprendimiento contemporáneo. Este modelo no solo aspira a operar como un restaurante convencional, sino a convertirse en una plataforma de transformación comunitaria, donde converjan la solidaridad, la innovación y el desarrollo económico local. La claridad en su diseño metodológico, la coherencia entre sus objetivos y sus acciones, así como la incorporación de tecnologías de apoyo y alianzas intersectoriales, constituyen fortalezas que permiten anticipar un desempeño exitoso, tanto en términos de sostenibilidad financiera como de impacto social positivo. En consecuencia, este proyecto representa una respuesta pertinente y viable a los desafíos que enfrentan actualmente los emprendimientos con sentido social, en contextos caracterizados por la desigualdad, la inseguridad alimentaria y la fragmentación del tejido social.

Alcance y Limitaciones

Este proyecto se desarrollará en la comuna 1 Norte de Bucaramanga, allí se cuenta con todo: una buena cobertura de servicios públicos, planteles educativos, guarderías, centros de acopio, parques, un comando de atención inmediata, modernos escenarios deportivos, farmacias, puestos asistenciales, plazas, Fruver, micro mercados, supermercados, entidades financieras y cooperativas. Es más, en el barrio Kennedy se puede decir que es el único barrio que tiene hospital propio, adicionalmente este barrio cuenta con 1.033 casas en estrato 3, ya que La Comuna 1 de Bucaramanga presenta una alta concentración de población vulnerable, con

significativos porcentajes de desempleo, bajos ingresos y afiliación al régimen subsidiado de salud. Considerando la significativa proporción de niños, adultos mayores y personas en situación de calle, es evidente la necesidad de establecer servicios de alimentación que atiendan a estos grupos vulnerables.

Para proyectar la demanda de un restaurante comunitario en la Comuna 1 (Norte) de Bucaramanga, es fundamental considerar datos demográficos y socioeconómicos específicos de la zona. A continuación, se presenta una estimación basada en la información disponible según el estudio realizado por la alcaldía de Bucaramanga en el año 2021 “Caracterización de los ciudadanos y grupos de interés que interactúan con las dependencias de la alcaldía de Bucaramanga”:

Contexto Demográfico de la Comuna 1 (Norte)

Población estimada (2020): 61,583 habitantes, lo que representa el 10.31% de la población total de Bucaramanga.

Barrios y asentamientos: Incluye sectores como Café Madrid, Colorados, Kennedy, Omagá, Villa Rosa, Olas, Altos del Progreso, entre otros.

Características Socioeconómicas Relevantes

Estrato socioeconómico: Predominancia de estratos 1 y 2, indicando condiciones de vulnerabilidad económica.

Afiliación al sistema de salud: El 82% de los habitantes están afiliados al régimen subsidiado, reflejando bajos ingresos.

Ocupación: El 50% de la población se encuentra desempleada, y un 20% trabaja de manera independiente.

Ingresos: El 63% de los ciudadanos no cuenta con ingresos, y el 28% recibe menos del salario mínimo.

Grupos poblacionales vulnerables:

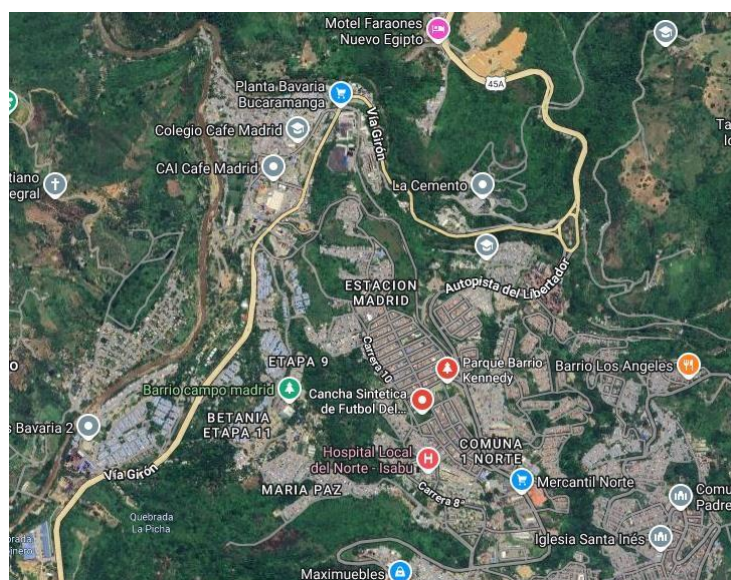
35% son víctimas del conflicto armado.

10% son personas mayores (60 años o más).

9% presentan alguna discapacidad.

Figura 8

Mapa Comuna 1 Norte



Nota. Imagen de localización del barrio Kenny con sus limitaciones

Datos Macroeconómicos

En 2023, el PIB de Santander fue de \$59.507 mil millones a precios constantes, lo que representa un crecimiento del 5,3% en comparación con el año anterior. Las industrias manufactureras siguen siendo la principal actividad económica del departamento, indica que Santander se encuentra entre los departamentos con mayor PIB en Colombia, ocupando el cuarto

lugar. La comuna 1 Norte, se caracteriza por ser una zona industrial, por lo cual son partícipes del crecimiento de la región lo que influye en el ingreso económico de las personas, pese a que se tiene una tasa alta de desempleo, la creación de un restaurante comunitario sostenible impactaría positivamente en los hogares de la comuna al brindar la oportunidad de obtener un almuerzo por un precio más económico que no afecte negativamente sus finanzas.

Conoce a la Competencia

Mediante la creación del proyecto solidario y sostenible en la comuna 1 de Bucaramanga, mediante la creación de un restaurante autosostenible por contribuciones mediante donaciones y usos de la App “Comamos Juntos”, nos llevara a enfrentar varias competencias y desafíos específicos, las cuales las podemos clasificar como:

Competencia Directa: Se da entre las empresas que ofrecen los mismos productos para satisfacer las mismas necesidades, por lo que tienen que luchar por ganar la atención y fidelidad de los clientes. Por lo regular, también comparten puntos de venta, oferta y demanda del mercado y área geográfica del público objetivo. En la comuna 1 Norte, podemos encontrar:

Restaurantes tradicionales y económicos: Existen pequeños negocios familiares o fondas en la Comuna 1 que ofrecen almuerzos corrientes o menú del día a bajo costo. Estos compiten directamente en precio y tipo de comida.

Venta ambulante de alimentos: Muchos vendedores informales ofrecen comidas rápidas como empanadas, arepas, perros calientes, etc., que pueden ser más económicas o accesibles para los habitantes de bajos recursos.

Competencia Indirecta: La competencia indirecta se refiere a las empresas que ofrecen productos diferentes, pero que logran satisfacer las mismas necesidades de distinta forma y, por

lo tanto, compiten en el mismo mercado. Aunque los productos no son iguales cumplen la misma función, así que los clientes sustituyen uno por otro fácilmente, entre estos tenemos:

Tiendas de barrio o minimercados: Algunas personas prefieren comprar productos básicos y cocinar en casa por razones de costo o costumbre.

Programas alimentarios familiares: Algunas organizaciones no gubernamentales o iglesias pueden ofrecer ayudas alimentarias (despensas o raciones), lo cual podría disminuir la demanda de un restaurante comunitario.

Competencia Institucional: Es la presencia de iniciativas gubernamentales o privadas que cumplen una función similar, como:

Programas sociales del gobierno local o nacional: Como el Programa de Alimentación Escolar (PAE) o iniciativas del ICBF para niños y madres gestantes, que pueden reducir la necesidad del servicio para ciertos grupos.

ONG y fundaciones que brindan alimentación gratuita: Si ya hay presencia activa de estas entidades, el restaurante comunitario tendría que diferenciarse claramente para no duplicar esfuerzos.

Competencia de Percepción y Cultura: Influye la forma en la que a comunidad ven el proyecto y asocian el restaurante comunitario, algunas personas podrían asociarlo con pobreza extrema y no querer asistir por orgullo o temor al qué dirán, o por el contrario el menú no responde a los gustos o costumbres gastronómicas de la comunidad, podría no ser bien recibido, aunque sea económico o gratuito.

Tabla 2*Análisis DOFA del Sector*

Fortaleza	Debilidades
Precios competitivos	<i>Bajo conocimiento del sector</i>
Oferta novedosa	<i>Poco reconocimiento del sector</i>
Ayuda a la comunidad	Restaurantes caseros con años de experiencia
Calidad en la prestación del servicio.	No aceptación del producto
Apuesta responsable y sostenible	
Oportunidades	Amenazas
Sector comercial e industrial	Gran número de restaurantes caseros
Adultos mayores	Inseguridad
Trabajadores informales	Falta de donantes de alimentos
Familias escasos recursos	Subida de precios
Sector en crecimiento	Multitud de restaurantes de rango bajo
Aumento del interés de ayuda social	
Temática innovadora	

Nota. Análisis DOFA del Comedor Comunitario identificando las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas para evaluar su sostenibilidad Exceso de demanda

Entorno Competitivo

Tabla 3

Cuadro Comparativo de la Competencia

	Competencia	Proyecto Comunitario “Comer Juntos”
Precio	Moderados	Muy bajos (\$6.500)
Propuesta de valor	Ofrecen un servicio tradicional de comida casera	Enfoque social y sostenible, ofreciendo una alimentación digna para los habitantes
Canales de venta	Presencial, por llamadas telefónicas	Presencial, redes sociales y accesibilidad a personas con movilidad reducida
Calidad	Variable	Alta Calidad y porciones equilibradas
Ventajas	Años de experiencia lo que les otorga reconocimiento por las personas del barrio	A pesar de ser un nuevo emprendimiento, con las estrategias adecuadas se puede lograr un reconocimiento por parte de los habitantes

Nota. Cuadro Comparativo entre restaurantes y el Comedor Comunitario para evaluar los factores claves.

Para que el proyecto “Comer Juntos” se diferencie de los demás nos enfocaremos en el propósito social que es no solo presentarlo como un comedor, sino que sea un espacio de inclusión y dignidad donde las personas se sientan cómodas, con calor de hogar y se sientan como miembros activos de una comunidad.

El comedor también es un espacio para generar redes de ayuda y apoyo emocional donde las personas pueden interactuar y colaborar entre ellos, creando espacios para talleres de nutrición y oportunidades de voluntariados para jóvenes y adultos que estén en búsqueda de un sentido de pertenencia.

Estrategias de Mercadeo

Mediante nuestra propuesta de crear un proyecto social en el cual la comunidad y los comerciantes puedan realizar donación de alimentos y dinero ya sea de manera presencial o por medio del uso de nuestra App, generando un proyecto sostenible y amigable con el ambiente mediante el empleo de conceptos sostenibles lo cual veremos en el restaurante Comer Juntos, allí se busca ofrecer a los clientes un servicio único en términos de calidad del producto y servicio a un bajo costo, para lograrlo buscaremos como aliarnos con otras instituciones y así evitar duplicidad de servicios en la comunidad, además se va a buscar sumar recursos mediante ONG, universidades, alcaldía, etc.

Dicho esto, el restaurante implementará la estrategia de diferenciación por medio de innovación en diseño, características y servicio al cliente. Para la aplicación de esta estrategia es necesario conocer las necesidades de la zona y las preferencias de los consumidores para así tener un producto que se adecue a estas y por el que se pueda asignar un precio que reconozca sus virtudes.

Para el caso del restaurante Comer Juntos, se pretende tener las características de un menú casero pero que brindemos la mejor calidad en cada plato, brindaremos la oportunidad de disfrutar de un bonito emplatado, se buscara brindar la mejor calidad de ingredientes y uso de ingredientes autóctonos; nuestros servicios tendrán un plus en relación a la flexibilidad y adaptabilidad ya que contaremos con opciones de cambiar el menú según disponibilidad y gustos, y ajustar horarios a la rutina de la comunidad. en servicio y atención al cliente se busca contar con voluntarios de la zona quienes capacitaremos para así poder brindar un estándar de servicio con alta calidad y dentro de los tiempos de prestación estimados; en cuanto a calidad se acomete presentar a los clientes platos que no solo satisfagan, sino que excedan sus expectativas;

finalmente, se quieren presentar instalaciones que logren capturar la atención de los clientes a través del diseño y el mobiliario ecosostenible.

Estrategia Corporativa

La estrategia empresarial que pretendemos crear va a consistir en una lucha contra uno mismo, es decir el objetivo será crecer como empresa, siguiendo nuestra intuición y filosofía de trabajo. “Comer Juntos”, entiende que el bienestar de la gente que nos rodea hará que todos estemos más contentos y por consiguiente, que los resultados lleguen poco a poco sin necesidad de competir contra otros, y lo que es más importante sin serle infiel a nuestra filosofía de negocio. A modo de conclusión podemos extraer, que la calidad de nuestros productos no va a verse comprometida, por el simple hecho de vender más, puesto que creemos que es mucho más importante la creación de conexiones y vínculos con aquellos que nos rodean para lograr los objetivos establecidos.

Estrategia Competitiva

Seremos fieles a nuestra filosofía, siendo esto lo que marcará nuestra estrategia competitiva, centrándonos en la diferenciación de productos y servicios que busca contribuir al mejoramiento de la comunidad. Creemos que la calidad no debe tener un alto costo, se debe pagar, pero eso si a un precio justo de acuerdo a lo recibido, y es exactamente esta filosofía la que vamos a implementar, diferenciándonos respecto de otros restaurantes en satisfacción y calidad y bienestar. Sobre todo, el objetivo será competir contra nosotros, tratando de mejorar de trimestre en trimestre, hasta alcanzar el máximo reconocimiento por parte de nuestros clientes, convirtiéndonos en eje de referencia para futuros proyectos de otras comunidades. Adicionalmente, buscaremos ofrecer un valor agregado a nuestros servicios, ya que, más allá de

la comida, queremos brindar talleres de nutrición, empleabilidad, cocina o reciclaje mediante el cual poder generar mayor interés y contribuir con el bienestar financiero de la comunidad.

Estrategia de Segmentación

La segmentación de “Comer Juntos”, viene acentuada por ser un negocio dirigido a una clientela de escasos recursos, gente trabajadora que busca un mejor presente para ellos y sus familias, familias que buscan comida de calidad a un precio módico y que se merecen un servicio excelente, desde que entra al local hasta que se despide del último empleado. Dicha clientela, será un perfil de unos 10 – 60 años, con un nivel económico-social medio bajo. Gracias a esto es como desde “Comer Juntos” pretendemos mejorar, a través de la aceptación de nuestros clientes. Buscaremos involucrar a líderes barriales, juntas de acción comunal y habitantes en la planeación del menú y actividades.

Modelo Canvas

Segmentos de Clientes (Beneficiarios)

Nuestro mercado objetivo son familias de bajos recursos en la Comuna 1 Norte de Bucaramanga de estrato 1 y 2, adultos de la tercera edad, niños, así mismo la comunidad en general ya que nuestros productos son de alta calidad y nutrición, también personas que quieran participar de los diferentes eventos que llevaremos a cabo en el comedor comunitarios para beneficio de la comunidad. Además, contamos con supermercados, restaurantes, mercados locales, entidades privadas y públicas que deseen apoyar las iniciativas del comedor comunitario llevando a cabo la donación de alimentos y el apoyo de emprendimientos sociales, y las personas de la comunidad de manera voluntaria que quieran participar en el comedor comunitario en sus diferentes áreas con muy dedicación y compromiso así mismo responsabilidad.

Propuesta de Valor

En nuestro proyecto buscamos garantizar el acceso a alimentos nutritivos ofreciendo alimentos de alta calidad, saludables y excelente nutrición a muy bajo costo con un valor de 6.000 pesos para las personas de la comunidad 1 del barrio mirador del norte logrando la accesibilidad a la alimentación para la comunidad.

A través de un modelo basado en la recolección de alimento buscamos mitigación al máximo del desperdicio de alimentos en buen estado de diferentes áreas como restaurantes, plazas de mercados, supermercados, Fruver y grandes superficies alimentos aptos para el consumo humano.

En nuestro comedor también buscamos generar empleo en la comunidad y voluntarios consiguiendo oportunidades laborales para aquellas personas de la comunidad que se encuentran sin empleo así mismo impulsar la participación voluntaria, también brindamos espacios para

fomentar una comunicación asertiva, buenas relaciones interpersonales, desarrollo de actividades como talleres de cocina saludable y la creación de huertos urbanos logrando la cohesión social brindando la participación de toda la comunidad con respeto y compromiso.

Relación con los Beneficiarios.

Nuestro proyecto promueve el desarrollo de talleres y eventos comunitarios para lograr beneficios para la comunidad fomentando buenas relaciones interpersonales en la comunidad, la capacitación y la cultura en eventos de música, teatro, dibujo, etc.

Generando espacios de participación a todos los miembros de la comunidad de mirador del Norte e impulsar el sentido de integración y desarrollo.

A través del desarrollo de la aplicación de donantes realizamos un seguimiento del proyecto evidenciando el impacto positivo que se causa en la comunidad con videos e imágenes, fortaleciendo la confianza con los donantes.

Canales

Garantizando la visibilidad y sostenibilidad del comedor comunitario “Comer Juntos” es importante contar con una buena ubicación el cual está en el barrio Kennedy al norte de la ciudad de Bucaramanga ya que es un barrio estratégico y altamente comercial para generar un desarrollo y sostenimiento económico para nuestro comedor con el apoyo de la junta de acción comunal y sus diferentes líderes.

Canales tradicionales como folletos y vallas publicitarias y canales digitales como las redes sociales como Facebook, Instagram, grupos de WhatsApp, TikTok y desarrollo de eventos, fidelización de donantes de alimentos y voluntarios.

Y con nuestra aplicación para donantes y voluntarios se puede generar una comunicación directa con los donantes de alimentos, el registro de personas voluntarias.

Flujos de Ingresos

Para generar una sostenibilidad económica y fortalecimiento de su impacto social el comedor comunitario “Comer Juntos” contaremos con varios flujos de ingresos como la venta de menús a un valor accesible para el público por un valor de 6.000 así mismo implementaremos la opción ofrecer desayunos y cenas, además de capacitación y aprendizaje, ingresos generados por llevar a cabo el desarrollo de talleres de cocina saludable y huertos urbanos.

Eventos comunitarios: ingreso de rentabilidades debido a la participación de ferias, bazares o alquiler del espacio para fiestas de 15 años, eventos de música, bingos entre otras actividades.

Actividades Clave

Garantizando el buen funcionamiento del comedor se desarrollarán diferentes actividades estratégicas como la recolección de alimentos de manera eficiente y eficaz en donación de supermercados, mercados, plazas, Fruver, restaurantes, grandes superficies, además la preparación de alimentos con una alimentación balanceada y saludable utilizando alimentos en donación y alimentos de los huertos comunitarios

Y a través del desarrollo de eventos comunitarios como actividades culturales y artísticas disruptivas impulsando la cohesión social e integración y manteniendo una comunicación directa y constante con los donantes y socios del proyecto a través de alianzas estratégicas.

Recursos Clave

Para una buena ejecución del proyecto se debe contar con diferentes recursos que garanticen el funcionamiento eficiente y el cumplimiento de los objetivos, estos recursos son el personal idóneo como los voluntarios, personal capacitado en la preparación de alimentos con

carné de manipulación de alimentos, administradores eficientes y líderes comunitarios, además elementos físicos como cocinas en buen estado, áreas de bodega, cuartos fríos, huerto comunitario, utensilios reutilizables.

Igualmente podemos contar con la ejecución de la aplicación logrando desarrollar cursos virtuales logrando mayor participación usando herramientas como Teams, Skype, Zoom y donantes de alimentos de manera constante, fondos para iniciar este proyecto de emprendimiento, así mismo conocimiento en nutrición, gestión de alimentos de manera eficiente y eficaz.

Socios Clave

Contar con una red solida de aliados estratégicos es fundamental para el desarrollo del proyecto como los proveedores de alimentos como supermercados, restaurantes, plazas de mercado, Fruver, el gobierno local como la Alcaldía de Bucaramanga secretarias de desarrollo social permisos, financiamiento para operar el comedor comunitario divulgación del mismo y apoyo operativo, juntas de Acción Comunal para la divulgación de la información , participación de la comunidad en las diferentes actividades y la accesibilidad y beneficios de los alimentos y menú que se ofrecen a si mismo la integración con la comunidad.

Además, contar con empresas de medios tecnológicos nos permitirá llevar a cabo la actualización de la aplicación de la manera constante para mantener comunicación directa con los donantes de alimentos y el apoyo de instituciones que tengan experiencia en gastronomía para la realización de los talleres de cocina, así mismo en trabajo social para realización de eventos en pro de la comunidad y voluntarios que puedan apoyar nuestro comedor comunitario

Estructura de Costos

Requerimos de una planificación financiera adecuada que contemple los diferentes costos como los fijos y variables entre ellos podemos encontrar:

Remuneración: Salarios de los empleados de personal de cocina y administración, bonificaciones para el personal de voluntarios

Gastos operativos: Mantenimiento de instalaciones del comedor comunitarios, pago servicios públicos), aseo etc.

Gastos de insumos: Compra de alimentos necesarios para la preparación de los alimentos teniendo en cuenta que todos los productos no son donados así mismo la compra de materiales para el desarrollo de los talleres.

Gastos tecnológicos: mantenimiento y actualización de la aplicación

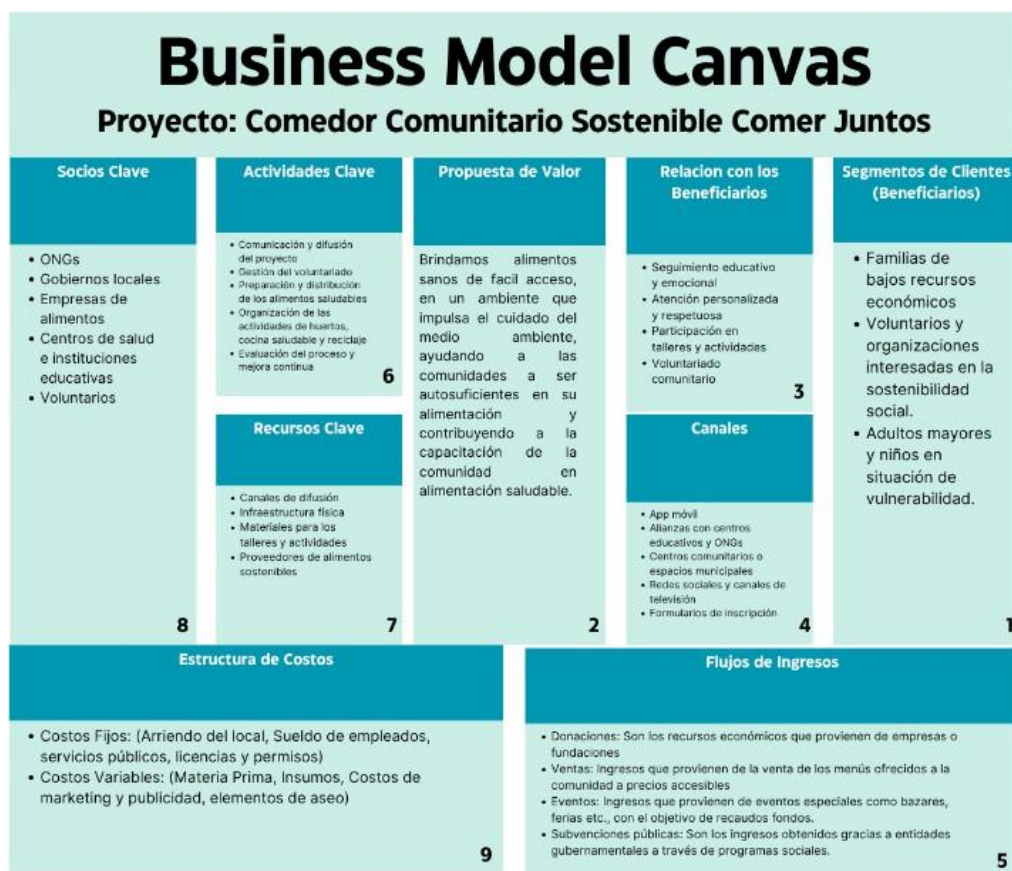
Costos de transporte: la recolección de alimentos donados genere un costo el cual es un pilar fundamental para llevar a cabo el abastecimiento del comedor

Costos de equipamiento: Inversión en utensilios reutilizables logrando reducir gastos y contribuyendo a una economía circular, mobiliario, elementos necesarios de cocina.

gastos legales y administrativos: Permisos, licencias, cumplimiento de regulaciones sanitarias.

Marketing y difusión: Promoción del comedor y la app ya que permite la fidelización de clientes, el posicionamiento de comedor comunitario y atraer nuevos clientes.

Figura 9

Business Model Canvas

Nota. construcción del modelo de canvas teniendo en cuenta pilares fundamentales y estratégicos para el éxito y sostenimiento económico. Fuente. Elaboración propia mediante ImagenCreator –

2025

Proyección Operativa y Financiera

Relación de Procesos

Describiendo las necesidades y requerimiento operativos: en este punto se presenta la siguiente información:

Tamaño del Proyecto:

Tabla 4

Capacidad Instalada

Conceptos	Unidad de medida
Área	150m ²
% de espacio utilizado	90%

Nota. Porcentaje de la capacidad necesaria para el espacio físico del comedor.

Teniendo en cuenta el mercado identificado de la comuna 1 del barrio Kennedy del Norte Bucaramanga y para contar con una capacidad adecuada se considera necesario un local de 150 metros cuadrados con una distribución de la cocina, el comedor, la bodega, los baños, el área administrativa, esta infraestructura es necesaria para llevar a cabo todas las actividades diarias que requiera el comedor.

Disponibilidad de Insumos

Para garantizar una excelente calidad en los productos ofrecidos se deben tener en cuenta los disponibilidad de los insumos tales como, alimentos perecederos, alimentos no perecederos y los insumos de cocina y limpieza, se debe tener en cuenta algunos factores para una mejor organización y calidad como la el método de Rotación PEPS (Primero en entrar, primero en

salir) esto con el fin de evitar pérdidas de los insumos y realizar controles de calidad periódicamente para verificar la calidad de los productos.

Ficha Técnica del Producto (bien o servicio)

Tabla 5

Ficha Técnica

Ficha técnica del servicio		
Nombre del comedor: Comer juntos		
Ubicación: Calle 21 # 10-118 barrio Kenny al norte de Bucaramanga		
Celular: 3054521098		
Correo: comerjuntos2025@hotmail.com		
Administrador: Katherine Jaimes		
Objetivo general: Establecer un modelo de comedor comunitario sostenible en la ciudad de Bucaramanga, operado con excedentes alimentarios, producción local y participación ciudadana buscando así poder contribuir a reducir el hambre y promover comunidades más sostenibles.		
Horario: lunes a sábado de 10 am a 4 pm		
Domingo cerrado		
Procesos	Elemento	Descripción
Estratégicos	Coordinación con aliados	Llevar a cabo alianzas con entidades como, ONG, alcaldía de Bucaramanga, secretaria de desarrollo social, consolidar el apoyo con entidades publico privadas que realicen sus donaciones de alimentos y financiamiento
	Organización de actividades	Meta: vender 5246 almuerzos mensuales logrando minimizar en un 30 % el problema de desnutrición anual

		Llevar a cabo el desarrollo de talleres de manera trimestral de nutrición logrando beneficiar a más de 200 familias por cada semestre
Operativo	Aprovisionamiento	Recolección de manera eficiente de los alimentos donados por las plazas de mercado, restaurantes, Fruver, grandes superficies con el uso de aplicación móvil
		Mantener un inventario actualizado para la rotación de productos
	Producción de alimentos	Menús de almuerzos balanceados y nutritivos
		Correcta Manipulación adecuada de los productos e higiene, operarios con carné de manipulación de alimentos certificados
	Prestación de servicio	Excelente servicio al cliente logrando satisfacer las necesidades y requerimientos de los clientes
		Capacidad de respuesta para atender a más de 60 personas y almuerzos a domicilio o para llevar
	Talento humano	Proceso de contratación local con personal de la misma comunidad para generar empleo personal de cocina, meseros, administrador
		Realización de capacitación al personal con entidades que certifique la competencia con el Sena u aliados estratégicos

	Mantenimiento	Realización de aseo y limpieza de manera diaria al comedor de manera general cumpliendo con las condiciones de salubridad para operar Mantenimiento preventivo y reparación de equipos necesarios para el correcto funcionamiento
	A nivel tecnológico	Implementación de la aplicación móvil para mantener un contacto directo con los donantes Llevar a cabo reservas por parte de clientes Implementación del software para la gestión de inventarios y ventas permitiendo tener presente las fechas de caducidad, control de ventas, registro de donaciones, costos, impacto social
Infraestructura	Área de cocina	150 m ² distribuidos de manera estratégica para llevar a cabo las diferentes actividades de (lavado, preparación, almacenamiento). Instrumentos: cocinas industriales, congeladores, maquina picadora de verduras, licuadora industrial, neveras, equipos de extracción de vapor Baños y lavamanos para hombre y mujeres
Comedor	Capacidad y espacio	Contamos con una capacidad de Mesas plásticas (10), sillas plásticas (50), claridad natural, aire fresco.

		Contamos con rampla de acceso para personas en condiciones de discapacidad y acceso a personas de la tercera edad Niños de 2 a 12 años
Almacenamiento	Viveres	2 cuartos fríos uno para las carnes, pollo, cerdo etc. y el otro para el tubérculo Contamos con 3 estantes metálico de 1.80 m de alto × 0.90 m de ancho × 0.40 m de fondo
Espacio de mas	Eventos y talleres	Esta área permite llevar a cabo el desarrollo de actividades como los talleres de nutrición, eventos como basares, eventos artísticos, teatro
Área administrativa	Coordinación	02 escritores de madera con sus medidas de 1.20 m de largo × 0.60 m de ancho × 0.75 m de alto. Computador portátil Teléfono Impresora Archivador de documentación y base de datos de donantes, facturas, pagos etc.
Recursos adicionales		
Humanos	Empleados claves	Administrador del comedor lo cual esta persona llevara a cabo los acuerdos, alianzas planificación, control, dirección del comedor Coordinador de actividades

		<p>(3) preparadores de alimentos certificados en la manipulación de alimentos</p> <p>(2) personas encargas de la atención al cliente meseros</p> <p>(01) realizara las labores de aseo y limpieza</p> <p>Voluntarios (10) turnos rotativos</p>
Dotación	Utensilios reutilizables	<p>Aproximadamente (100) Platos en cerámica, cubiertos en acero inoxidable</p> <p>(300) vasos en acero en inoxidable (200) Ollas industriales</p> <p>Cucharones industriales</p> <p>Sartenes</p> <p>Cuchillos en acero</p>
	Mobiliario	<p>Estanterías de 5 niveles, mesones en acero inoxidable 180 × 85 × 60 cm, lavaplatos en acero inoxidable</p> <p>Mesas de comedor plásticas 72x72 cm</p> <p>Sillas de Comedor</p> <p>Plásticas universales</p>
Tecnológico	Canales de comunicación	<p>Con la aplicación podemos tener la localización del donante en tiempo real optimizando los tiempos</p> <p>Marketing digital en redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter,) para la difusión del comedor comunitario</p>
Apoyo logístico	Trasporte	<p>Vehículos aptos para el trasporte de alimentos con refrigeración para la</p>

cadena de suministro por un valor de 20.000.000 de pesos.

Optimización en los tiempos de ruta gracias a la aplicación móvil

Nota. Construcción ficha técnica del servicio Proyecto Comedor Comunitario “Comer Juntos”.

Relación de procesos: El restaurante funcionará de lunes a sábado con un menú diario balanceado a un bajo costo, adicional a ello se identificarán beneficiarios mediante un censo comunitario el cual permitirá contar con una base de datos que contarán con beneficios como almuerzos a 0 pesos según los donativos o programen que se contraten con ONG o con autoridades locales. Parte del equipo será capacitado mediante alianzas con el SENA y organizaciones solidarias. Adicional a ello se realizarán jornadas comunitarias para fortalecer la participación y el sentido de pertenencia junto con talleres de formación para la comunidad.

Población beneficiaria:

- Niños en riesgo de desnutrición
- Adultos mayores
- Personas en situación de calle o desempleo
- Familias de bajos ingresos
- Jóvenes en búsqueda de empleo

Infraestructura

Se requiere un espacio físico adecuado, esta es la clave para la operación del restaurante y así poder garantizar la comodidad y seguridad de los usuarios. La infraestructura adecuada mejora la experiencia de los comensales y permite que el restaurante opere de manera segura y

sostenible, es por ello que en el barrio Kennedy en la Comuna 1 se pueden aprovechar infraestructuras comunitarias existentes, o gestionar un espacio nuevo que cumpla con:

Zona de cocina con condiciones sanitarias, estas zonas requieren un diseño y prácticas que minimicen el riesgo de contaminación de los alimentos. Esto incluye la separación de áreas de trabajo, limpieza rigurosa, uso adecuado de utensilios y equipos, y manejo correcto de residuos. Poder contar con paredes lavables, buena ventilación, áreas de lavado, preparación y almacenamiento de alimentos separadas.

Comedor comunitario para mínimo 30 personas ya que este debe ser un espacio donde personas con bajos recursos pueden acceder a alimentos nutritivos a bajo costo o de forma gratuita si los donantes y el programa social lo permita, donde se promueva la inclusión social y la participación ciudadana. Además de proporcionar alimentos, buscamos generar un ambiente de encuentro social y fortalecer los lazos comunitarios, por ello debe ser un lugar espacioso, con mesas, sillas, buena iluminación y ventilación natural. Contar con baños adecuados y accesibles.

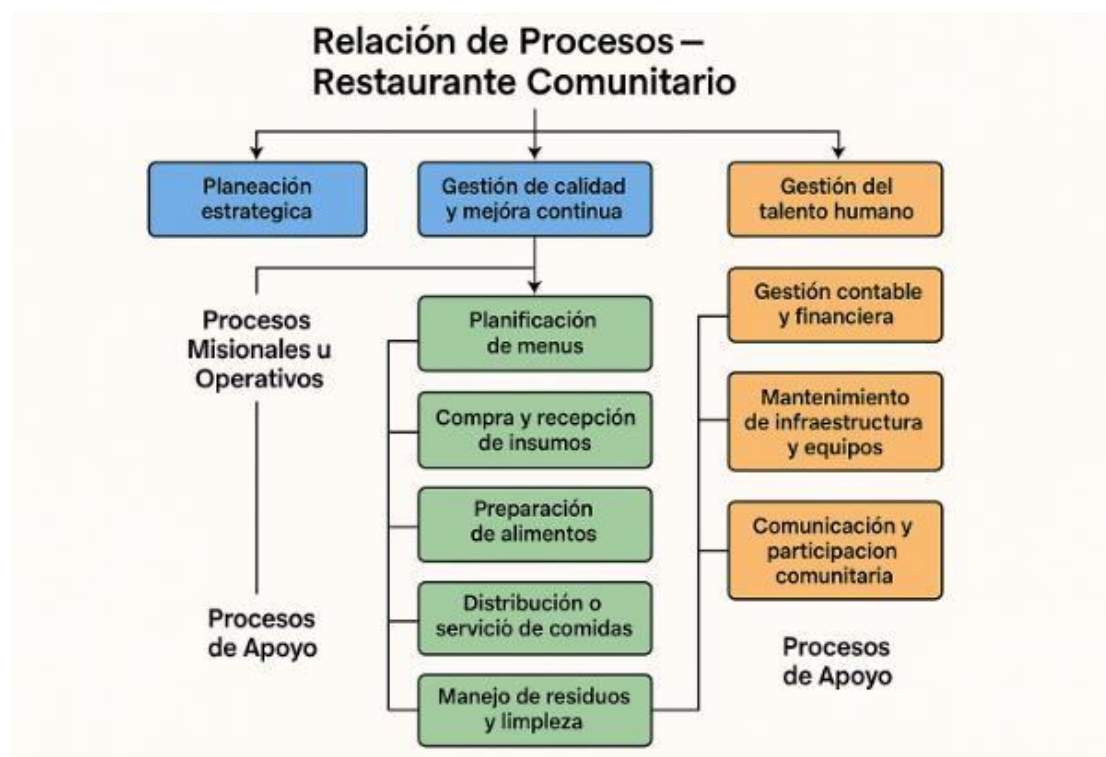
Contar con un espacio para capacitaciones o talleres comunitarios.

Debe estar en una ubicación estratégica, de fácil acceso para niños, adultos mayores y personas con movilidad reducida.

Contar con zonas de almacenamiento.

Figura 10

Relación de Procesos



Nota. ilustración de las relaciones de procesos para el correcto funcionamiento y operatividad.

Fuente. Elaboración propia mediante ImagenCreator – 2025

Si bien existen diferentes procesos en un restaurante, aquí abordaremos tres grandes grupos a tener en cuenta para evaluar el funcionamiento de nuestro negocio.

Procesos Estratégicos: Son los procesos relacionados con la dirección y planificación del restaurante, entre ellos tenemos:

Misión

Brindar alimentación saludable, balanceada y digna a personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo la inclusión social, el bienestar nutricional y el fortalecimiento del tejido comunitario en nuestra región, a través de un servicio solidario, eficiente y comprometido con los derechos humanos.

Visión

Ser reconocidos en Bucaramanga y a nivel nacional como un modelo referente de restaurante social sostenible, que contribuye activamente a la reducción del hambre, la mejora de la nutrición y la generación de oportunidades de desarrollo humano y comunitario, con base en la solidaridad, el respeto y la participación ciudadana.

Objetivos

1. Garantizar el acceso diario a alimentos nutritivos y balanceados para población en condición de vulnerabilidad.
2. Fomentar hábitos de alimentación saludable y educación nutricional en la comunidad.
3. Establecer redes de apoyo con instituciones públicas, privadas y organizaciones sociales para la sostenibilidad del restaurante.
4. Promover espacios de participación y empoderamiento comunitario a través de actividades complementarias.
5. Implementar procesos eficientes de gestión, control de calidad y transparencia en el uso de recursos.

Metas Sociales

1. Brindar en el primer trimestre un promedio de venta de 5100 raciones de comida nutritiva mensuales a población en situación de vulnerabilidad (niños, adultos mayores, personas sin hogar, desplazados, etc.).
2. Implementar un programa de educación alimentaria para 100 beneficiarios por semestre, enfocado en nutrición, higiene y aprovechamiento de alimentos.
3. Reducir en un 30% los índices de desnutrición leve y moderada entre los beneficiarios directos en el primer año.

4. Involucrar a al menos 50 voluntarios comunitarios al año en actividades de cocina, servicio y acompañamiento social.

5. Establecer alianzas con mínimo 5 instituciones locales o regionales para fortalecer el impacto social del restaurante.

Metas económicas

1. Cubrir el 100% de los costos operativos mensuales a través de una combinación de donaciones, convenios y aportes comunitarios.

2. Incrementar en un 20% anual los recursos auto gestionados (micro ventas, eventos solidarios, reciclaje, etc.) para fortalecer la autonomía financiera.

3. Optimizar el uso de insumos para lograr una reducción del 15% en el desperdicio de alimentos en el primer semestre.

4. Lograr el registro contable y la rendición de cuentas mensual de todos los ingresos y egresos, con auditoría social comunitaria.

5. Implementar un sistema de compras solidarias que permita adquirir mínimo el 40% de los alimentos a productores locales y campesinos.

Por último, la gestión de alianzas y convenios se encarga del proceso de establecer, mantener y fortalecer relaciones de colaboración entre dos o más organizaciones para alcanzar objetivos comunes y maximizar el valor de la cooperación. Implica identificar socios potenciales, definir acuerdos, implementar planes de acción y monitorear el progreso de la colaboración.

1. Establecimiento de acuerdos con entidades públicas, privadas y ONG.

2. Búsqueda de patrocinadores o donantes.

Procesos Misionales u Operativos

Son los procesos centrales del restaurante que generan valor directo para la comunidad, donde la eficiencia y el éxito dependerán de la correcta implementación de varios procesos clave como lo es:

Compras y Almacenamiento de Alimentos, Este proceso incluye subprocesos como la selección de proveedores, la Adquisición de ingredientes frescos y envasados, revisión de la calidad de los productos, almacenamiento adecuado de los ingredientes, gestión de inventarios, control de costos entre otros.

Preparación de Alimentos, Es la Producción de platos en nuestro restaurante, este proceso abarca Preparación de platos mediante técnicas como cocinar, cortar y mezclar, procesos como la preparación de la mise en place, preparación de platos para el menú del día, preparación de salsas, uso correcto de utensilios de cocina, limpieza de la cocina, control de la temperatura de los alimentos.

Servicio de Comida, Aquí se incluyen actividades como atención al cliente al tomar el pedido, Uso del sistema de comandas, preparación de bebidas, servicio de comida en la mesa, manejo de las quejas, facturación y despedida del cliente.

Reservas y Gestión de Mesas, Aquí se abarca gestión del libro de reservas digital, Asignación de mesas, la atención a los clientes en el momento de la llegada y la gestión de las listas de espera.

Servicios de Catering, Este proceso implica preparación de comida para eventos especiales como bodas y cumpleaños, gestión de pedidos, logística para el transporte y servicio en eventos.

Seguridad Alimentaria y Salubridad, Incluye implementación de medidas de seguridad alimentaria, el cumplimiento de regulaciones sanitarias, capacitación a empleados sobre seguridad alimentaria y el registros y documentación necesarios.

Reciclaje y Sostenibilidad, Este proceso abarca implementación de prácticas sostenibles, el uso de productos orgánicos, desarrollar programas de reducción de residuos y reciclaje, contar con un plan de gestión de desechos orgánicos y poder implementar medidas para ahorrar energía.

Tecnología, Este proceso engloba la gestión del sistema informático, implementación de programas para la gestión de inventarios, comida y marketing, actualización de la carta digital, empleo App para donantes y recolección de alimentos, uso de redes sociales y aplicaciones para reservas y pedidos.

Relaciones con Proveedores, En este proceso se incluye la negociación de precios, revisión de la calidad de los productos y en especial la planificación de compras.

Responsabilidad Social y Medio Ambiente, Este proceso incluye medidas para reducir el impacto ambiental, la promoción de prácticas sostenibles el apoyo a las comunidades locales y realizar la promoción de la responsabilidad social en el negocio.

Eventos y Promociones, Abarca la planificación de eventos, las promociones de ofertas especiales y la organización de concursos y sorteos para atraer clientes.

Licencias y Regulaciones, Este proceso implica la obtención y renovación de licencias y permisos necesarios, cumplimiento de regulaciones sanitarias y de seguridad y el cumplimiento de regulaciones locales, gubernamentales y nacionales.

Análisis de Datos, Este proceso incluye recopilar datos sobre el rendimiento del negocio, poder realizar el análisis para tomar decisiones estratégicas y realizar la medición de los resultados de las acciones implementadas.

Seguridad y Protección del Equipo, donde se incluyen subprocesos como la seguridad física de los empleados y el equipo, la prevención de incidentes y accidentes, además poder manejar la gestión de incidentes y accidentes en caso de que ocurran.

Planificación y Programación, donde se abarca la planificación de la programación de trabajo de los empleados, la planificación del menú, la programación de eventos especiales.

Seguimiento y Control de la Facturación, Este proceso implica la gestión de facturas, el seguimiento de pagos el control de compras y el seguimiento de facturas pendientes.

Procesos de Apoyo

Gestión del talento humano

Selección y formación de personal y/o voluntarios.

Supervisión del cumplimiento de protocolos.

Recursos Humanos, Este proceso incluye la contratación, capacitación y administración del personal, gestión de las relaciones laborales.

Capacitación y Desarrollo del Personal, Este proceso implica contar con un programa de capacitación a nuevos empleados, contar con un programa de formación continua de los empleados existentes y poder desarrollar las habilidades y promoción de la carrera profesional.

Gestión contable y financiera

Control de ingresos (donaciones, subvenciones, aportes).

Contabilidad y Administración, Este proceso engloba la gestión de inventarios, contabilidad y gestión de pagos, gestión de nóminas, planificación financiera, creación de presupuestos y el reporte de información financiera para la toma de decisiones.

Control de Inventarios, Abarca la gestión de inventarios, el seguimiento de existencias, apoyar la planificación de compras y el control de costos.

Mantenimiento de infraestructura y equipos

Limpieza y Mantenimiento, Este proceso incluye la limpieza diaria y periódica de la cocina, sala de servicio, baños y áreas comunes, el mantenimiento de equipos y utensilios de cocina, revisiones de los sistemas de refrigeración, fontanería, ventilación y sistema eléctrico, entre otros.

Reparación preventiva y correctiva.

Comunicación y participación comunitaria

Promoción del restaurante y actividades educativas.

Espacios de escucha con la comunidad.

Marketing y Ventas, Las actividades principales de este proceso son la promoción y marketing del restaurante, atención a los clientes, elaboración de menús, diseño de material publicitario, Uso de medios digitales y creación de promociones.

Comunicación Interna, Este proceso abarca la gestión de las comunicaciones internas entre empleados, Creación de una cultura laboral positiva, promoción de la colaboración y el trabajo en equipo y trabajar en la solución de conflictos.

Sustentación de las necesidades de recursos humanos, tecnológicos y de infraestructura para la prestación del servicio o la producción de los bienes.

Descripción de Maquinaria y Elementos Operativos

A continuación, se relacionan los elementos primordiales para iniciar las operaciones del Comedor Comunitario “Comer Juntos” que se ubica en el barrio Kennedy de Bucaramanga, estos utensilios son necesarios para garantizar un servicio higiénico y eficiente.

Tabla 6*Descripción de maquinaria y elementos operativos*

Concepto	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Equipos de cocina			
Estufa Industrial 4 Fogones	2	\$ 1.895.000	\$ 3.790.000
Nevera	2	\$ 2.299.000	\$ 4.598.000
Congelador	2	\$ 2.249.900	\$ 4.499.800
Licuada industrial 6.5 litros	2	\$ 999.999	\$ 1.999.998
Campana extractora	1	\$ 249.900	\$ 249.900
Muebles			
Mueble de lavatrastos de acero inoxidable 1 metro	1	\$ 650.000	\$ 650.000
Mesa de trabajo de acero inoxidable de 180 × 85 × 60 cm	1	\$ 1.225.000	\$ 1.225.000
Estantería metálica 5 niveles	3	\$ 138.900	\$ 416.700
Mesas de comedor plásticas 72x72 cm	10	\$ 91.900	\$ 919.000
Sillas de Comedor plásticas	50	\$ 33.000	\$ 1.650.000
Utensilios			
Olla en aluminio 22 cm 5 Litros	2	\$ 43.100	\$ 86.200
Olla en aluminio 30 cm 12.5 Litros	2	\$ 75.000	\$ 150.000
Olla a Presión 13 litros	2	\$ 212.000	\$ 424.000
Sartenes 30 cm	2	\$ 84.100	\$ 168.200
Juego De Sartenes 18, 20 y 24 cm	2	\$ 77.800	\$ 155.600

Termo 8 litros	1	\$ 118.000	\$ 118.000
Tabla para picar mediana	2	\$ 27.100	\$ 54.200
Juego de cuchillos x5	2	\$ 79.900	\$ 159.800
Tenedor Grande	2	\$ 27.800	\$ 55.600
Cucharona de madera	1	\$ 27.700	\$ 27.700
Plato llano 25 cm	100	\$ 6.050	\$ 605.000
Plato llano pequeño	100	\$ 4.500	\$ 450.000
Plato hondo mediano	100	\$ 6.700	\$ 670.000
Cucharas	100	\$ 1.500	\$ 150.000
Tenedores	100	\$ 1.500	\$ 150.000
Cuchillos	100	\$ 1.500	\$ 150.000
Total			\$ 23.572.698

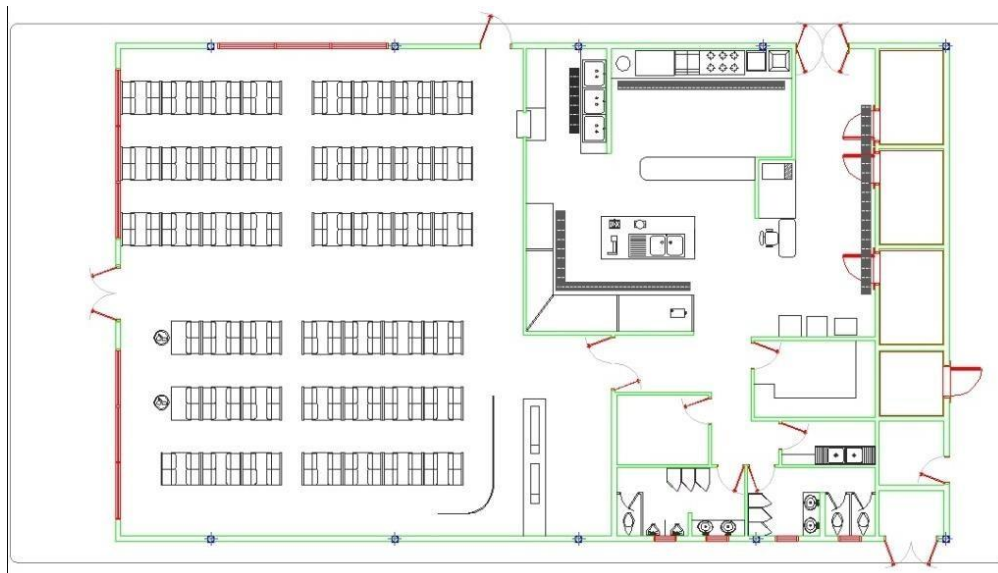
Nota. Equipo inicial necesario para empezar su funcionamiento operativo.

Los elementos nombrados anteriormente son necesarios para llevar a cabo las actividades de manera eficiente del comedor, contar con los equipos de cocina, muebles adecuados y utensilios nos va a permitir tener una rotación continua, un servicio ordenado y seguro. Estos implementos nos permiten asegurar condiciones higiénicas y los mobiliarios nos permite una rotación cómoda para los beneficiarios y de esta manera lograr los objetivos del proyecto de manera digna y eficiente para la comunidad.

Proyecciones de Distribución en Planta

Figura 11

Propuesta de Distribución de la Planta



Nota. plano disruptivo de distribución de forma estratégica de las diferentes áreas del comedor logrando eficiencia y éxito en el funcionamiento.

En la distribución de la planta del Comedor Comunitario podemos encontrar diferentes zonas tales como, la zona del comedor que son la disposición de las mesas organizadas en filas y pasillos amplios para una fácil circulación y accesibilidad de los usuarios y personal, también disponemos de la zona de la cocina que es donde están ubicados todos los equipos y utensilios de cocina donde se preparan los alimentos, la zona administrativa que es una oficina donde se organiza todo lo relacionado a las donaciones y demás trámites administrativos, también contamos con una zona de baños con accesibilidad para personas con movilidad reducida y un espacio para la huerta con accesibilidad desde la cocina para el mantenimiento y aprovechamiento de residuos orgánicos.

Descripción de los Cargos

Es fundamental incorporar personas del sector para promover el empleo local, la inclusión y el sentido de pertenencia. Este equipo fortalecerá el tejido social, generando empleo digno y capacitación técnica para los residentes. El capital humano es el motor del restaurante, es por ello por lo que el restaurante “Comer Juntos” requerirá:

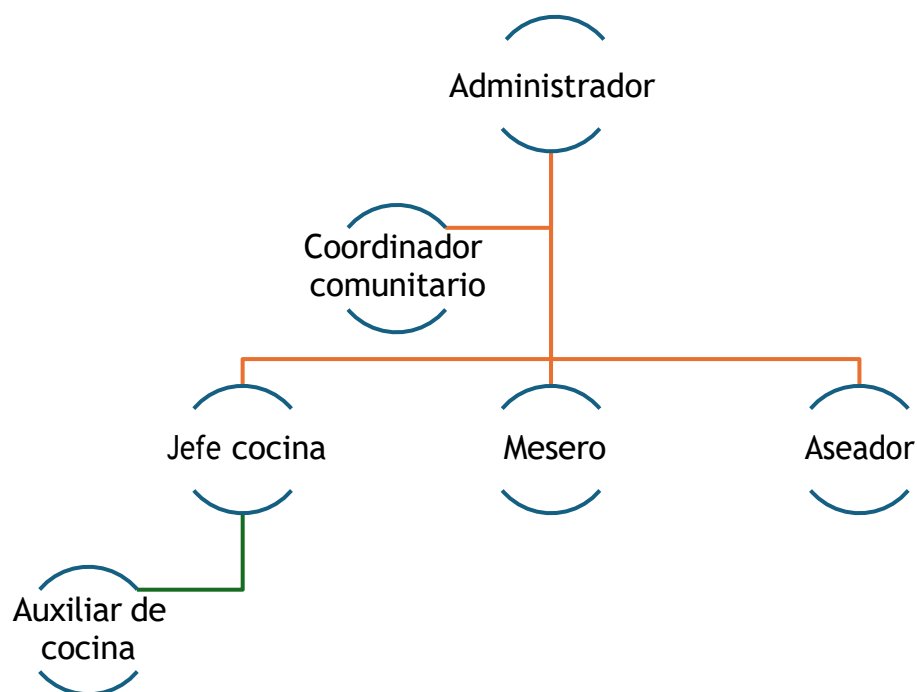
cocineros/as y auxiliares de cocina: Preferiblemente personas de la comunidad con experiencia o formación básica en manipulación de alimentos, este personal estará encargado de la preparación segura y oportuna de los alimentos.

meseros/as y personal de atención: Jóvenes que deseen integrarse al mundo laboral, capacitados en servicio al cliente y protocolos básicos. Ellos son los responsables de la atención directa al cliente, fundamental para la experiencia del comensal.

administrador/a: Profesional o tecnólogo encargado de las finanzas, logística, compras y control de calidad. Esta persona es necesaria para la gestión operativa, financiera y de compras.

personal de limpieza y apoyo logístico: Personal esencial para mantener las condiciones higiénicas y operativas de nuestro restaurante.

coordinador comunitario: es la persona encargada de planificar, organizar, ejecutar y dar seguimiento a proyectos y actividades que benefician a una comunidad. Su rol principal es conectar a las personas, fomentar la participación ciudadana y promover el desarrollo social y humano y promover la participación mediante donaciones.

Figura 12*Organigrama*

Nota. organigrama de la distribución de los cargos que conformara el comedor comunitario.

Fuente. Elaboración propia mediante ImagenCreator – 2025

Proyecciones de Sueldos

Tabla 7*Proyecciones de Sueldos*

Cargo	Cantidad	Sueldo Base	Parafiscales			Aux. Transporte	Total
			ICBF (3%)	Sena (2%)	CCF (4%)		
Administrador	1	\$ 60.000	\$ 40.000	\$ 80.000	\$ 200.000	\$ 2.380.000	
Coordinador comunitario	1	\$ 54.000	\$ 36.000	\$ 72.000	\$ 200.000	\$ 2.162.000	
Jefe cocina	1	\$ 54.000	\$ 36.000	\$ 72.000	\$ 200.000	\$ 2.162.000	

Auxiliar cocina	3	\$	\$ 48.000	\$ 32.000	\$	\$ 200.000	\$
			1.600.000			64.000	5.832.000
Mesero	2	\$	\$ 48.000	\$ 32.000	\$	\$ 200.000	\$
			1.600.000			64.000	3.888.000
Aseador	1	\$	\$ 48.000	\$ 32.000	\$	\$ 200.000	\$
			1.600.000			64.000	1.944.000
							\$
							18.368.000

Nota. Estimación de los costos mensuales del personal del comedor comunitario, incluyendo los aportes parafiscales.

En la tabla anterior reflejamos los sueldos base y los costos parafiscales asignados a los puestos de trabajo para el comedor comunitario esto garantizando la formalidad laboral y cumplimiento a la norma laboral vigente demostrando el compromiso con la sostenibilidad económica con la comunidad.

Para el cálculo de los aportes parafiscales serian para cajas de compensación el 4%, ICBF el 3% y SENA el 2%, es por ello por lo que para un salario base de \$2.000.000, los aportes parafiscales se calcularían así:

$$\text{Cajas de Compensación: } \$2.000.000 * 4\% = \$80.000$$

$$\text{ICBF: } \$2.000.000 * 3\% = \$60.000$$

$$\text{SENA: } \$2.000.000 * 2\% = \$40.000$$

$$\text{Total, Aportes Parafiscales: } \$80.000 + \$60.000 + \$40.000 = \$180.000$$

Descripción Equipos de Oficina

A continuación, se relacionan los elementos necesarios para iniciar las operaciones administrativas del Comedor Comunitario “Comer Juntos”, esto con el fin de llevar a cabo las operaciones administrativas y de logística adecuadamente.

Tabla 8*Descripción Equipos de Oficina*

Conceptos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Escritorio	2	\$ 349.900	\$ 699.800
Silla ergonómica	2	\$ 174.900	\$ 349.800
Impresora	1	\$ 1.169.000	\$ 1.169.000
Celular	1	\$ 741.999	\$ 741.999
Computador	1	\$ 1.999.000	\$ 1.999.000
Tablet	1	\$ 829.000	\$ 829.000
TOTAL			\$ 5.788.599

Nota. Equipo de oficina inicial para el funcionamiento del Comedor Comunitario.

A pesar de las limitaciones en acceso a tecnologías en algunos sectores de la Comuna 1, incorporar herramientas tecnológicas permitirá optimizar procesos y ampliar el impacto del restaurante, ya que mediante la incorporación de tecnología facilitará el desarrollo de las labores y aumentará la transparencia, el control operativo y la visibilidad del proyecto. La inversión en tecnología incrementa la eficiencia operativa, reduce tiempos y mejora la experiencia del usuario final. Es por ello por lo que debemos considerar aspectos con:

- Software de gestión de inventarios y ventas y Sistema de punto de venta (POS): Un sistema POS es una herramienta que facilita la gestión de las operaciones de venta de un negocio, tanto en el local como en línea. Funciona como un centro de control para las transacciones, el inventario y la información del cliente. Facilitará el control de pedidos, inventarios y finanzas.

- Computador y Tablet para llevar la base de datos de beneficiarios: Mediante este registro o sistema que contendrá la información sobre las personas que son elegibles para recibir

beneficios o apoyos de un programa social, un subsidio, u otro tipo de ayuda. Esta base de datos puede incluir datos como el nombre, número de identificación, datos de contacto, y detalles sobre la elegibilidad para el programa en cuestión. Para registrar asistencia, necesidades alimentarias o subsidios entregados.

- Redes sociales y canal digital: Mediante el uso de los medios digitales, lograremos promocionar el restaurante, publicar menús y atraer tanto a vecinos como a aliados solidarios de la comuna que puedan ser donantes.

Procesos preoperativos

Para poner en marcha las actividades del proyecto se debe tener en cuenta los siguientes documentos para garantizar un comienzo legal y organizado.

Tabla 9

Procesos Preoperatorios

Tramite	Entidad a la que se le solicita	Descripción
Registro Único Tributario RUT	Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN	Permite llevar una adecuada gestión contable y tributaria
Obtención del Número de Identificación Tributaria NIT	Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN	Identifica como contribuyente con obligaciones tributarias.
Registro Matricula Mercantil	Cámara de comercio Bucaramanga	Permite registrar públicamente toda la actividad comercial
Permiso de funcionamiento	Alcaldía de Bucaramanga	Autoriza el funcionamiento de actividades económicas destinadas al comercio.

Concepto Sanitario	Secretaria de Salud	Es la constancia que la autoridad sanitaria emite una vez realizada la visita de inspección, vigilancia y control de manera presencial y técnica, a los establecimientos de especial interés sanitario, verificando condiciones higiénico sanitarias propias del funcionamiento del establecimiento y de la actividad desarrollada, de acuerdo con la normatividad vigente.
Certificado de manipulación de alimentos	Diferentes entidades acreditadas para expedir este documento	Acredita que el personal ha recibido la formación necesaria en higiene y seguridad alimentaria
Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Cuerpo Oficial de Bomberos o la Oficina de Gestión del Riesgo	Certifica que las instalaciones cumplen con las normas mínimas de seguridad para proteger la vida de las personas en caso de incendio u otra emergencia.
Uso de suelo	Oficina de Planeación Municipal.	Verifica que el uso del inmueble sea compatible con el Plan de Ordenamiento Territorial

Nota. Procesos preoperatorios requeridos para iniciar de manera legal y organizada la actividad del Comedor Comunitario.

Estos trámites preoperatorios nos van a permitir generar confianza con los beneficiarios como con los donantes ya que les garantiza el funcionamiento de manera legal y segura, construyendo la credibilidad y respaldo ante la comunidad y las entidades públicas y privadas.

Localización

Figura 13

Localización Comuna 1



Nota. Imagen de localización del barrio Kenny comuna 1 demarcando la zona de impacto social y sostenible.

Comer Juntos” es una iniciativa comunitaria que busca mejorar la seguridad alimentaria y fomentar la cohesión social en la Comuna 1 de Bucaramanga, inicialmente en el barrio Kennedy, una zona caracterizada por ser residencial popular, con una significativa presencia de familias de bajos recursos y un alto porcentaje de población vulnerable (niños, adultos mayores, madres cabeza de hogar, desempleados y población en situación de pobreza). El barrio se encuentra delimitado entre las calles 9 y 26 y las carreras 10 y 15, abarca barrios colindantes como Villa Rosa, Colseguros y La Juventud.

El barrio Kennedy cuenta con excelente cobertura vial y transporte público, siendo punto de paso obligado hacia el norte y hacia la salida al mar, conectándose a plazas de mercado, vías principales e intersecciones vehiculares recientemente mejoradas, lo que facilita la movilización de insumos y el acceso de los beneficiarios al restaurante. La zona tiene una alta densidad de equipamientos comunitarios, se tiene un hospital local, centro de salud, CAI policial, escuelas,

iglesias, canchas deportivas y parques, plazas de mercado, micro mercados, tiendas, Fruver entre

otros tipos de negocios que permitirán crear la red de donantes. Además, existen espacios comunales o lotes disponibles que podrían ser utilizados o adaptados para el funcionamiento del restaurante.

El sector cuenta con índices altos de inseguridad lo cual puede afectar el proyecto sin embargo estos índices indican horarios nocturnos, debido a esto existe una estigmatización social, pero se puede superar con estrategias adecuadas de visibilidad. Es importante resaltar los motivos por los cuales se desea trabajar en este sector como lo es:

Primero resaltar las necesidades sociales y alimentarias, ya que muchas familias en el barrio Kennedy no cuentan con acceso regular a una alimentación saludable y balanceada, algunos datos de salud pública y programas sociales muestran que existen casos de malnutrición y carencia de acceso a alimentos básicos. Adicional a ello, las oportunidades laborales pueden ser limitadas lo que hacen que una parte importante de la población no tenga ingresos suficientes para cubrir necesidades básicas, incluyendo la alimentación.

En segundo lugar, mediante nuestro restaurante social buscamos ofrecer almuerzos diarios a bajo costo o gratuitos para personas en situación de vulnerabilidad, buscando mejorar la nutrición y salud comunitaria, especialmente en niños y adultos mayores, junto a la posibilidad de crear empleos locales (cocineros, auxiliares, proveedores, personal de aseo). Fortaleciendo el tejido social mediante un espacio comunitario que promueve la solidaridad, el voluntariado y el trabajo conjunto.

En tercer lugar, buscamos alcanzar el apoyo institucional y comunitario, es allí donde junto a programas del DANE, el ICBF, la unión con organizaciones religiosas y fundaciones, así como con la Junta de Acción Comunal y otros actores comunitarios, que podemos colaborar con la identificación de beneficiarios y la operación del restaurante.

1.1. Estructura de Costos

Tabla 10

Costos

Tipo de costo	Descripción	Monto mensual
Costos fijos		
Arriendo local	Pago mensual por alquiler del restaurante.	\$ 1.000.000
Salarios	Pago nómina de empleados según tabla recursos humanos	\$ 18.368.000
Seguro	Póliza de seguro todo riesgo	\$ 180.000
Costos variables		
Insumos alimentarios	Presupuesto mensual para compra de alimentos que se requieran.	\$ 9.000.000
Promoción y actividades comunitarias	Gastos por publicidad, promociones y talleres comunitarios.	\$ 800.000
Recolección de alimentos	Gastos de combustible, materiales de transporte para recolección de donaciones.	\$ 800.000
Costos indirectos		
Servicios públicos	Pago de servicios de agua, luz, gas.	\$ 1.800.000
Software contable	Pago mensualidad software Siigo	\$ 146.000
Mantenimiento	Mantenimiento de equipos	\$ 1.000.000
Gastos administrativos	Honorarios de personal no directamente involucrada con la producción	\$ 500.000

Costos directos			
Materiales de servicio	Servilletas, vasos, empaques para llevar entre otros.	\$	500.000
Total costos		\$	34.094.000

Nota. Costos operativos del comedor comunitario, clasificadas en costos fijos, variables, directos e indirectos.

Un restaurante social tiene como objetivo principal brindar alimentación nutritiva y de bajo costo a poblaciones vulnerables, al tiempo que fomenta la inclusión, el empleo digno y el desarrollo comunitario. Para lograr esto, se requiere contar con un equipo humano comprometido y capacitado que garantice la calidad del servicio y el cumplimiento de los objetivos sociales y operativos del proyecto.

Cada uno de estos cargos es esencial para que el restaurante social cumpla su misión: alimentar con dignidad, calidad y eficiencia a quienes más lo necesitan. Además, la contratación de este personal también representa una oportunidad de empleo formal y justo para personas de la comunidad, aportando al desarrollo local. A continuación, se justifica la necesidad de los siguientes perfiles:

Administrador/a del restaurante

Justificación: Es la persona responsable de la planeación, organización y supervisión general del restaurante. Se encarga de la gestión financiera, compras, relaciones con proveedores, control de inventarios, cumplimiento de normativas sanitarias y coordinación del personal. Su rol es esencial para asegurar la sostenibilidad económica del proyecto y el buen funcionamiento diario.

Importancia social: Asegura que los recursos se usen de forma eficiente para maximizar el impacto social del restaurante.

Jefe de cocina

Justificación: Diseña los menús nutricionalmente balanceados, coordina la producción de alimentos y supervisa al equipo de cocina. Es responsable de mantener los estándares de calidad, higiene y sabor de los platos. Además, controla los tiempos de preparación para asegurar un servicio fluido.

Importancia social: Garantiza que los usuarios reciban alimentos sanos, seguros y bien preparados, respetando las necesidades nutricionales de la comunidad.

Coordinador comunitario

Justificación: Su presencia es esencial para que el restaurante no solo sea un espacio de alimentación, sino también un motor de transformación social e inclusión. Este cargo garantiza que las acciones del restaurante estén alineadas con las necesidades reales de la población y promueve la participación de los actores locales.

Importancia social: identifica las necesidades, problemáticas y potencialidades del entorno social donde funciona el restaurante.

Auxiliares de cocina

Justificación: Apoyan en la preparación de alimentos, limpieza y organización de la cocina, siguiendo las indicaciones del jefe de cocina. Sin ellos, sería imposible cumplir con la demanda diaria de almuerzos.

Importancia social: Contribuyen a la eficiencia operativa del restaurante y aseguran que los alimentos lleguen a tiempo y en buen estado.

Meseros/as o personal de servicio

Justificación: Atienden directamente a los comensales, toman pedidos si aplica, sirven los alimentos y aseguran un trato digno y amable. También colaboran en el mantenimiento del orden en el comedor.

Importancia social: Fomentan una experiencia positiva para los beneficiarios, reforzando el enfoque humano y digno del restaurante social.

Personal de aseo

Justificación: Es fundamental para mantener las condiciones higiénicas del restaurante, tanto en cocina como en comedores, baños y espacios comunes. Ayuda a prevenir enfermedades y garantizar el cumplimiento de normas sanitarias.

Importancia social: Asegura que el espacio sea seguro, limpio y agradable para todos, especialmente para poblaciones vulnerables.

Definición de un Cronograma de Actividades y Metas Alcanzables

Tabla 11

Cronograma de Actividades y Metas Alcanzables

Fase	Actividad	Fecha	Responsable	Meta
FASE 1: Planeación	Diagnóstico social y levantamiento de necesidades	03/07/2025	Administrador	Identificar mínimo 200 beneficiarios en la comuna 1.
	Búsqueda de aliados y patrocinadores iniciales	08/07/2025	Coordinador comunitario	Asegurar el apoyo de comerciantes y empresarios locales.

	Elaboración del presupuesto y plan de sostenibilidad	13/07/2025	Administrador	Elaborar cronograma de actividades y realizar presupuesto.
	Elección predio para las instalaciones del restaurante.	13/07/2025	Coordinador comunitario	Visitar predios comunitarios para elegir sede del restaurante.
	Trámite de permisos	23/07/2025	Administrador	Tramitar permisos legales.
FASE 2: Puesta en Marcha	Alquiler y adecuación del local	23/07/2025	Coordinador comunitario	Realizar los trabajos de adecuaciones locativas.
	Compra de equipos y utensilios de cocina	30/07/2025	Coordinador logístico	Dotar el restaurante con elementos necesarios
	Contratación de personal y selección de voluntarios	06/08/2025	Comité de recursos humanos	Contar con equipo básico de trabajo
	Campaña de difusión en el barrio (volantes, redes)	13/08/2025	Coordinador comunitario	Dar a conocer el proyecto en la comuna 1 de Bucaramanga.
FASE 3: Funcionamiento	Inicio de operaciones	21/08/2025	Coordinador comunitario	Probar logística, porciones, tiempos
	Inauguración oficial del restaurante	22/08/2025	Todo el equipo	Lanzamiento formal con aliados y comunidad

Ajustes según retroalimentación inicial	01/09/2025	Administrador	Mejorar calidad y eficiencia del servicio
Preparación y entrega de 5.100 almuerzos	Mes 3 en adelante	Equipo operativo	Cumplir meta mensual de atención alimentaria
Control de inventarios y compras	Mensual	Administrador	Garantizar insumos suficientes y evitar pérdidas
Evaluación de impacto y satisfacción	Trimestral	Coordinador social	Medir logros sociales y ajustar el servicio
Actividades comunitarias complementarias (talleres, huerta)	Bimensual	Voluntarios / comunidad	Fortalecer la participación ciudadana
Gestión de recursos (nuevas donaciones, eventos)	Mensual	Comité de sostenibilidad	Mantener ingresos adicionales y mejorar el fondo

Nota. Actividades y metas alcanzables del Comedor Comunitario dividido en 3 fases.

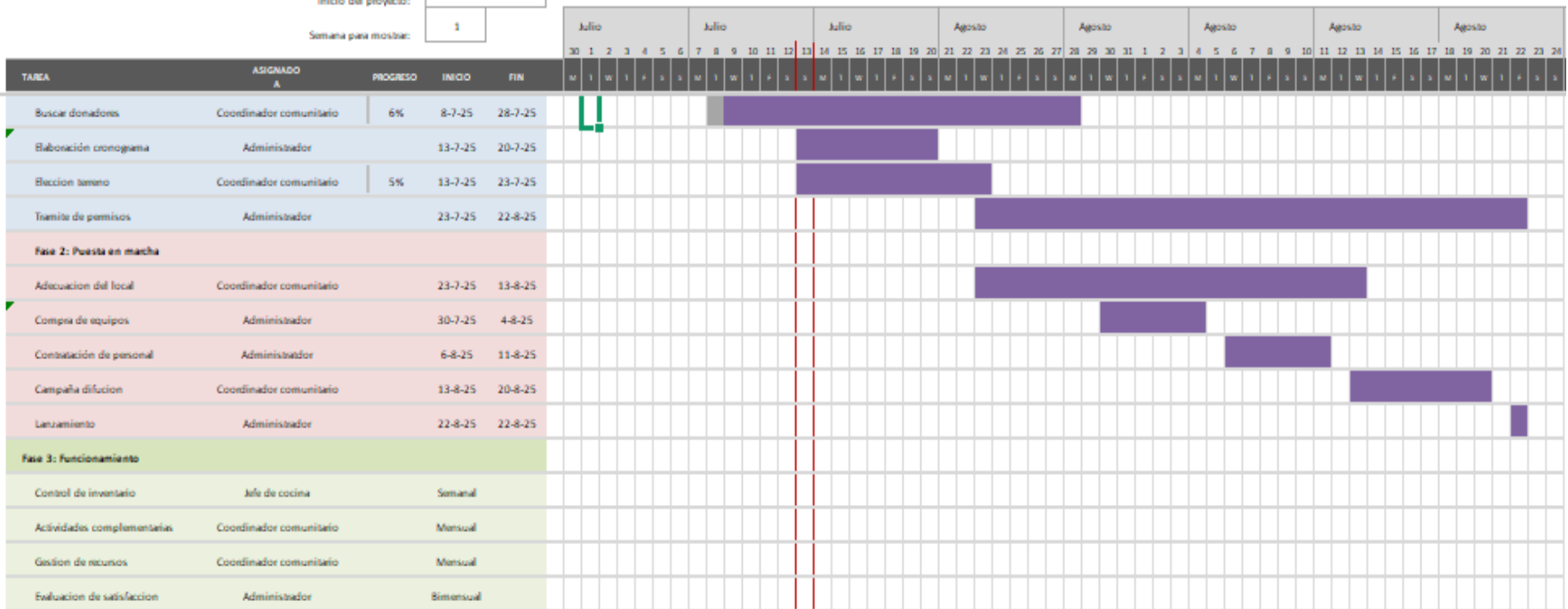
Figura 14

Diagrama de Gantt

COMER JUNTOS

Restaurante social

Inicio del proyecto: Thu, 2025-07-03
 Semana para mostrar: 1



Nota. ilustración del diagrama de Gantt donde se evidencia la ejecución de las tareas necesarias tiendo en cuenta la planificación, puesta en marcha y funcionamiento generar un desarrollo y sostenimiento económico

Proyecciones de Ingresos

Para definir las proyecciones de ventas se parte analizar el comportamiento actual de demanda, con el objetivo de determinar el volumen de productos bienes o servicios que se estaría dispuestos a adquirir, en este sentido, se parte por la recopilación de datos sobre sus gustos, preferencias, motivos de compra y costumbres. En el caso que el producto o servicio, sea el sustituto de uno actual se puede tomar datos sobre las proyecciones de consumo actual de dicho producto o servicio. El objetivo es sustentar con cifras la existencia de un mercado real.

Tabla 12

Cálculo de la Demanda

Población objetivo comuna 1	63.000
Número de compradores potenciales mensuales	8.000
Precio promedio por Almuerzo	\$ 6.500
Consumo promedio Mensual	5.250
Total demanda mensual Potencial	52.000.000

Nota. Cálculo de la demanda según la población objetivo y el consumo promedio

Tabla 13

Proyecciones de Ventas (Unidades)

	Año 2025
Total	21.000
Septiembre	5.250

Octubre	5.250
Noviembre	5.250
Diciembre	5.250
Enero	5.250
Febrero	5.250
Marzo	5.250
Abril	5.250
Mayo	5.250
Junio	5.250

Nota. Estimación de las ventas mensuales en unidades durante 1 año del Comedor Comunitario.

Precio de Venta

Se debe presentar el precio de venta que se tendrá para el producto o servicio. Desde la perspectiva de costos el precio de venta deberá permitir los costos fijos y variables de la empresa y dejar un margen de utilidad. No obstante, es necesario considerar otros aspectos como:

El precio promedio de productos sustitutos o productos similares en el mercado

El precio estimado que estarían dispuestos a pagar por el producto en el mercado

Las estrategias de mercadeo enfocadas al precio

Para determinar el punto de equilibrio, se requiere calcular la cantidad mínima requerida de venta de almuerzos, para lo cual tomamos el total de costos / precio del almuerzo:

$$34.094.000 / 6500 = 5245.23$$

Meta mensual: 5.246 almuerzos

Precio por almuerzo: \$6.500

Ingresos mensuales estimados:

$$5.246 \text{ almuerzos} \times \$6.500 = \$34.099.000$$

Tabla 14*Punto de Equilibrio*

	Año 1	
Total costos fijos	\$	19.548.000
Total costos variables	\$	14.546.000
Costo total	\$	34.094.000
Número de unidades		5.246
Precio de venta		6.500
Ingresos esperados		34.099.000
Diferencia mensual		5.000

Nota. Análisis del equilibrio financiero con base en los costos totales, las unidades proyectadas, los ingresos esperados y la diferencia estimada.

Tabla 15*Costos Fijos Mensuales*

Tipo de costo	Descripción	Monto mensual
Costos fijos		
Arriendo local	Pago mensual por alquiler del restaurante.	\$ 1.000.000
Salarios	Pago nómina de empleados según tabla recursos humanos	\$ 18.368.000
Seguro	Póliza de seguro todo riesgo	\$ 180.000
Total		\$ 19.548.000

Nota. Cálculo de los costos fijos mensuales del Comedor Comunitario.

Tabla 16*Costos Variables Mensuales*

Tipo de costo	Descripción	Monto mensual
Costos variables		
Insumos alimentarios	Presupuesto mensual para compra de alimentos que se requieran.	\$ 9.000.000
Promoción y actividades Comunitarias	Gastos por publicidad, promociones y talleres comunitarios.	\$ 800.000
Recolección de alimentos	Gastos de combustible, materiales de transporte para recolección de donaciones.	\$ 800.000
Costos indirectos		
Servicios públicos	Pago de servicios de agua, luz, gas.	\$ 1.800.000
Software contable	Pago mensualidad software Siigo	\$ 146.000
Mantenimiento	Mantenimiento de equipos	\$ 1.000.000
Gastos administrativos	Honorarios de personal no directamente involucrada con la producción	\$ 500.000
Costos directos		
Materiales de servicio	Servilletas, vasos, empaques para llevar entre otros.	\$ 500.000
Total		\$ 14.546.000

Nota. Costos Variables mensuales del Comedor Comunitario.

Con miras a ser un restaurante social mediante el cual se pueda contribuir a disminuir el ODS 2, Hambre cero en la comuna 1 de Bucaramanga, se proyecta lograr que el 60% de los almuerzos sean pagos y el 40% gratuitos para aquellas personas que previamente se han identificado y las cuales no se le cobrarían estos alimentos, para lograr dicho objetivo, ese 40% será subsidiado según los convenios y ayudas que se han podido gestionar como lo es:

Aportes del gobierno municipal o ICBF.

Donaciones de alimentos (plazas de mercado, supermercados).

Apoyo de fundaciones, parroquias, voluntarios.

Almuerzos patrocinados o campañas de donación.

Estrategias para garantizar la Sostenibilidad financiera a futuro

Sostenibilidad financiera = (Venta parcial + Alianzas estratégicas + Donaciones en especie + Eventos comunitarios)

Tabla 17

Ventas Parciales

Estrategia	Descripción	Meta mensual
Venta a precio social	Vender el 60% de almuerzos a \$6.500 y el 40% subsidiado (o gratuito para población priorizada)	3148 almuerzos * 6.500 nos genera \$ 20.459.400
Almuerzos patrocinados	Convenios con Empresas locales y personas naturales patrocinan almuerzos (40 %)	2099 almuerzos subsidiados por valor de \$ 13.639.600
Venta de refrigerios	Ofrecer productos complementarios (jugos,	\$8.000.000

	arepas, empanadas, tamales...)	
Eventos comunitarios	Realizar bazares, rifas, bingos, festivales gastronómicos, eventos...	\$3.000.000
Total ingreso mensual estimado		\$45.099.000

Nota. Estrategias mensuales de generación de ingresos combinando diferentes factores para lograr un ingreso mensual estimado.

Tabla 18

Alianzas Estratégicas y Donaciones

Aliado potencial	Aporte esperado
Supermercados locales (Éxito, Ara, D1)	Donación de alimentos próximos a vencerse
Plazas de mercado (Kennedy, San Francisco)	Verduras y frutas no vendidas
Restaurantes solidarios	Aporte de insumos o recetas
ONG y fundaciones	Apoyo en logística o insumos
Parroquia o iglesia local	Voluntariado
Prácticas estudiantiles (gastronomía, nutrición, trabajo social)	Mano de obra calificada sin costo fijo
Convenios con universidades	Consultorías gratuitas en contabilidad, gestión o nutrición
Total esperado	\$11.000.000

Nota. Aliados potenciales para el Comedor Comunitario y sus respectivos aportes esperados.

Sostenibilidad financiera = (Venta parcial + Alianzas estratégicas + Donaciones en especie + Eventos comunitarios)

Sostenibilidad financiera = $(\$45.099.000 + \$11.000.000) = \$56.099.000$

Rentabilidad = $\$56.099.000 - \$34.094.000 = \$22.005.000$

Proyecciones Ingresos por Ventas(mensual)

Tabla 19

Proyecciones de Ingresos por Ventas (Mensual)

Ventas esperadas miles												
	E	F	M	A	M	JN	JL	A	S	O	N	D
Total	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
ventas	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09
	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000
Descu	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
entos	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09
por	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000
venta												
s												
Venta	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
s	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00
netas	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
% de	100%	100%	100%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
venta												
s a												
conta												
do												
% de	0%	0%	0%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
venta												
s a												
crédit												
o												

Nota. Estimación mensual de los ingresos por ventas del Comedor Comunitario.

Tabla 20*Proyecciones de Ingresos por Ventas*

	Año 1
Total ventas	\$ 673.188.000
Descuentos por ventas	\$ 409.128.000
Ventas netas	\$ 264.060.000
% de ventas a contado	60%
% de ventas a crédito	40%

Nota. Estimación anual de los ingresos por ventas del Comedor Comunitario.

Sustentación del Plan de Trabajo

Una vez se pone en marcha un proyecto, se presenta diferencia de tiempo de producción, venta y cobro que hace que la empresa no siempre empiece a recibir dinero desde su apertura, sin embargo, si necesita recursos para responder a los costos y gastos presentes, así que es necesario contar con un de flujos de caja, que permita solventarlos.

Contablemente el capital de trabajo es la diferencia entre activos y los pasivos corrientes. Entonces, para calcularlo, simplemente siga la fórmula: $NWC = CA - CL$. Los activos corrientes se refieren al efectivo en caja, inversiones financieras, cuentas por pagar y por cobrar, acciones, gastos, materias primas, valores, depósitos bancarios, transacciones bancarias y gastos prepagos. Por lo tanto, son los activos y derechos que pueden convertirse en efectivo a corto plazo. Los pasivos corrientes son todas las obligaciones que normalmente deben pagarse dentro de un año, como préstamos bancarios, deudas con proveedores internos y externos, provisiones y ciertas cuentas por pagar.

Total	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
ingresos	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09	56.09
	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000
Egresos												
Compra	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
material	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.	9.000.
prima e	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
insumos												
Gastos	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
generales	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.	1.600.
de	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
operación												
Gastos	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
de	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36	18.36
administ	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000
ración												
Gastos	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
financier	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0	646.0
os	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00
Gastos	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
de	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0	800.0
marketing	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00
Otros	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
gastos	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.	3.680.
	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
Total	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
egresos	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09	34.09
	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000
Flujo	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
mensual	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00
	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000

Nota. Proyección del flujo de caja mensual en base a los ingresos y egresos estimados del Comedor Comunitario.

Tabla 22*Saldos Acumulados*

	E	F	M	A	M	JN	JL	A	S	O	N	D
Flujo	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
mens	22.00	22.00	22.00	22.00	22.005	22.005	22.005	22.005	22.005	22.005	22.005	22.005
ual	5.000	5.000	5.000	5.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
Flujo	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
mens	22.00	44.01	66.01	88.02	110.02	132.03	154.03	176.04	198.04	220.05	242.05	264.06
ual	5.000	0.000	5.000	0.000	5.000	0.000	5.000	0000	5.000	0.000	5.000	0.000
acum												
ulado												

Nota. Saldos mensuales acumulados para un año evidenciando la sostenibilidad financiera del proyecto.

Valor Total de la Inversión

Inversión inicial, descripción los conceptos que incluyen este rubro y presentar su respectiva tabla. Por ejemplo, inversión en activos fijos, inversión en gastos de instalación y puesta en marcha e inversión en capital de trabajo.

Tabla 23*Inversión Total*

Rubro	Concepto	Valor
Activos fijos	Maquinaria y equipo	\$ 23.572.698
	Equipo de oficina	\$ 5.788.599
	Equipo de transporte	\$ 20.000.000
Instalaciones y puesta en marcha	Estudios de investigación	\$ 2.000.000
	Adecuación del local o espacio de producción	\$ 25.000.000

	Gastos legales de constitución	\$	2.000.000
	Marketing	\$	1.000.000
	Arriendo 6 meses	\$	6.000.000
	Sueldos	\$	15.584.000
Capital de trabajo		\$	15.000.000
Total		\$	115.945.297

Nota. Inversión total requerida para iniciar operaciones en el proyecto del Comedor Comunitario “Comer Juntos”

Fuentes de financiamiento

Para lograr el financiamiento de nuestro proyecto “Comer Juntos”, se contará con un aporte de los cuatro (4) creadores del proyecto con un aporte de \$ 15.000.000 c/u, y el restante será presentado el proyecto como un diagnóstico social claro el cual será respaldado por un presupuesto y plan de sostenibilidad previamente evaluado el cual mostrara el impacto comunitario real y medible que se ha realizado.

Adicionalmente se podrán diseñar campañas con transparencia, testimonios reales y metas visibles, el cual será liderado por un equipo gestor que se encargue de la búsqueda de fondos y alianzas.

Tabla 24

Fuentes de Financiamiento

Fuente	¿Qué ofrece?	Cómo acceder
Alcaldía de Bucaramanga (Secretaría de Desarrollo Social)	Subvenciones para proyectos comunitarios, alimentación, empleo	Presentando proyecto con impacto social claro

ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar)	Apoyo en alimentación para niñez vulnerable	Mediante convenios o programas comunitarios
Presupuestos Participativos Comunales	Recursos asignados a iniciativas barriales	Participando en convocatorias ciudadanas
Ministerio de Agricultura / Prosperidad Social	Fondos para proyectos de seguridad alimentaria o huertas urbanas	Postulando el proyecto social a programas rurales/urbanos
SENA	Formación en cocina, emprendimiento y en algunos casos capital semilla	Vinculando al personal o usuarios a sus programas
Banco de Alimentos de Colombia	Donación de alimentos no perecederos o perecederos	Sede en Bucaramanga o alianzas con parroquias
Fundaciones privadas	Apoyo económico o en especie (ej. equipos, mobiliario)	Fundación Éxito, Fundación Alpina, Fundación WWB
Organizaciones religiosas	Espacios, voluntariado, alimentos, difusión	Parroquias del barrio o iglesias cristianas.
ONG internacionales	Financiamiento para proyectos sociales y de nutrición	Ayuda en Acción, Acción Contra el Hambre, USAID, ADRA.
Supermercados (D1, Ara, Éxito, Olímpica)	Donaciones de alimentos próximos a vencerse o excedentes	Solicitar mediante carta formal de alianza
Restaurantes aliados	Apoyo con insumos o recetas	Crear red solidaria local
Empresas locales	Patrocinio de almuerzos o insumos, apoyo logístico	Presentar informe de impacto y publicidad social
Cajas de compensación (Comfenalco, Cajasan)	Cofinanciación de proyectos sociales	Participar en convocatorias

Cuotas voluntarias de la comunidad	Aportes en dinero o especie	Campañas de donación en el barrio
Voluntariado comunitario	Mano de obra gratuita, cocina, distribución	Personas mayores, estudiantes, madres
Eventos comunitarios	Bazar, bingo, rifas, venta de tamales o empanadas	Actividades regulares para recaudar fondos

Nota. Clasificación de las fuentes de financiamiento que pueden aportar recursos económicos o en especie para la sostenibilidad del proyecto.

Modelo Carta Solicitud de Apoyo

Bucaramanga, [fecha actual]

Señores

[Nombre de la empresa/fundación]

[Nombre del encargado o área de RSE]

Ciudad

Asunto: Solicitud de apoyo para el restaurante social “Comer Juntos” en el barrio Kennedy

Cordial saludo,

Mi nombre es [_____], representante del proyecto “Comer Juntos”, una iniciativa social ubicada en el barrio Kennedy de Bucaramanga, orientada a brindar alimentación digna y nutritiva a personas en situación de vulnerabilidad, especialmente niños, adultos mayores, madres cabeza de hogar y población de bajos recursos.

Nuestro objetivo es servir al menos 2.000 almuerzos mensuales a un costo solidario o sin costo para quienes más lo necesitan. Para lograrlo, estamos desarrollando alianzas con actores del sector público, privado y comunitario que compartan nuestra visión de justicia social y compromiso con el bienestar colectivo.

Nos dirigimos a ustedes con el fin de solicitar su apoyo a través de:

Donación de alimentos, productos perecederos o no perecederos

Insumos de cocina, empaques o mobiliario

Patrocinio económico para cubrir parte del funcionamiento mensual

Difusión o vinculación institucional como aliado solidario

Estaremos encantados de formalizar esta colaboración a través de un convenio o carta de compromiso, así como de rendir informes periódicos sobre el impacto generado gracias a su aporte.

Adjuntamos a esta carta una presentación del proyecto con datos relevantes, presupuestos y nuestro plan de sostenibilidad.

Agradecemos de antemano su atención y disposición solidaria. Quedamos atentos a una posible reunión o llamada para ampliar la información y construir juntos una alianza con sentido social.

Cordialmente,

[_____]

Coordinador/a del proyecto “Comer Juntos”

Conclusiones

En el presente documento podemos concluir la importancia de emprendimiento social, enfocado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible Hambre Cero y Ciudades Sostenibles, consolidando la importancia de una eficiente planificación, control y dirección así mismo el enfoque estratégico nos permitirá impactar de manera positivamente garantizando el acceso a alimentos saludables y nutritivos a más de 300 familias como también impulsar cada día practicas sostenibles dentro de la comunidades logrando de esta manera generar un desarrollo y sostenimiento económico a largo plazo e incursionar en nuevas oportunidades económicas beneficiando a más personas .

Al llevar a cabo una correcta administración de los recursos económicos y las diferentes actividades que se deben llevar a cabo con éxito, este emprendimiento social generará un desarrollo y sostenimiento económico. lo cual es un pilar fundamental tomar las mejores decisiones de manera anticipada y minimizar al máximo los riesgos que se puedan presentar permitiendo tener una capacidad de respuesta ante los desafíos que se puedan presentar garantizando que el emprendimiento social mantenga una estabilidad económica así mismo mejorar la calidad de vida de las personas y generar bienestar a más de 300 familias del barrio mirador del norte de Bucaramanga de estratos 1 y 2.

Es un pilar fundamental del emprendimiento social con el comedor comunitario la eficiencia garantizando el acceso a alimentos de calidad con nutrición impulsando alianzas estratégicas con donantes de alimentos en buen estado aptos para el consumo humano, así como el apoyo de entidades para sacar este proyecto a un feliz término. Es importante trabajar en equipo unir esfuerzos para afrontar y combatir el hambre cero y construir una mejor sociedad

sostenible siendo una ciudad de ejemplo y desarrollo sostenible a largo plazo con proyección empresarial

Referencias Bibliográficas

- Alcaldía de Bucaramanga. (2025). *Geografía de Bucaramanga*. Información Pública.
<https://www.bucaramanga.gov.co/division-politico-urbana/>
- Apart Muebles. (2024). *Prácticas Sostenibles en Restaurantes y Cafeterías: Un Compromiso con el Futuro*. <https://apartmueble.com/blog/pr%C3%A1cticas-sostenibles-en-restaurantes-y-cafeter%C3%ADas-un-compromiso-con-el-futuro-b3116.html>
- Buchely Ibarra, L. F., Solano, D., & Recalde, G. (2017). *¡Escucha! Experiencias alternativas de acceso a la justicia en Santiago de Cali. Tensiones justicia-Estado en casas de justicia, fundaciones y comedores comunitarios. Estudios Socio-Jurídicos, 20(1)*.
<https://doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/sociojuridicos/a.5996>
- Cano, C. Ducuara, o. (2018). *Propuesta para el Montaje de Restaurante Fast Casual*
<https://repository.ucatolica.edu.co/server/api/core/bitstreams/5c39edd9-42a3-43e3-af99-673731d02159/content>
- Carrero, M (2019). *Plan de negocio para la creación de un restaurante de comida española en el que se apliquen principios de responsabilidad social empresarial RSE*.
<https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/ef9dd6e7-9d93-47b0-9630-53d9ccce7fa3/content>
- Cavazos Arroyo, J. (2019). *Gestión de empresas sociales: creación del valor social y económico para conseguir el cambio social* (p.p. 11-64). Editorial Miguel Ángel Porrúa.
<https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/191619?page=12>
- Coronado-Marín, A., & Murga-Menoyo, M. Á. (2018). *Aprendizaje comunitario en el marco del desarrollo endógeno orientado a la sostenibilidad. Edetania. Estudios Y Propuestas Socioeducativos., 53*.

- Daza, L. (2020). *Propuesta Comedor Comunitario “Construyendo Futuro”*.
<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/38736/cfrodriguezva.pdf>
- Fontolan, M. V., Ferrareze, R. B., Signor, A., & Lima, R. de S. (2022). ODS 2. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 29. <https://doi.org/10.20396/san.v29i00.8665666>
- Gómez, M. J. (2015, septiembre 17). *Objetivos y metas de desarrollo sostenible*. Desarrollo Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Maya, D (2012). *Proyecto de negocios para la creación de un restaurante café en el municipio de Tuquerres – Antioquia*. Proyecto de grado,
<https://sired.udenar.edu.co/3953/1/85170.pdf>
- Sánchez, J. (2023). *Trabajo fin de grado plan de negocio para la creación de un local de restauración denominado “La movida”*.
<https://repositorio.comillas.edu/jspui/bitstream/11531/68972/2/TFG-Sanchez%20de%20Ramos%20Jaime%20Ignacio.pdf>
- Vega Guerrero, J. (2019). *Propuesta de un modelo de competitividad para el emprendimiento social. En La competitividad: visiones desde la investigación científica en ciencias económicas y administrativas* (pp. 131–151). Sello Editorial UNAD.
<https://libros.unad.edu.co/index.php/selloeditorial/catalog/view/114/111/561>
- Pursell, S. (2025). *Estructura de un plan de negocios: aprende a hacerlo paso a paso*. Hubspot. Recuperado de: <https://blog.hubspot.es/marketing/estructura-plan-negocios> [21 de abril de 2025]
- Paz, W. (2021). *Plan de negocios para la creación de un restaurante campestre ubicado en la localidad de Usme en Bogotá* [Especialización]. Universidad Católica de Colombia. de:

<https://repository.ucatolica.edu.co/server/api/core/bitstreams/d63d8eba-64d8-42e4-b647-be9342e333b2/content>

Hernández, Y. (2015). *proyecto creación restaurante comida caribeña. Institución Universitaria Los Libertadores*. Bogotá.

<https://repository.libertadores.edu.co/server/api/core/bitstreams/4891b727-ae22-4c05-9568-cd4988ecaa96/content>

Martins, J. (2025). *Planificación estratégica para empresas*. Asana. Recuperado de:

<https://asana.com/es/resources/strategic-planning> [12 de junio de 2025]

Ministerio del Ambiente. (2016). *Objetivos de Desarrollo Sostenible e Indicadores*. Dirección General de Investigación e Información Ambiental.

Van Duyne, A (2024). *Cómo elaborar un plan de negocios para restaurantes: Una guía paso a paso*. <https://merchants.doordash.com/es-us/blog/restaurant-business-plan>

The Restaurant Times. *Una guía paso a paso sobre cómo iniciar un negocio de restaurantes en México*. <https://www.posist.com/restaurant-times/mexico/restaurantes-en-mexico.html>
[14 de mayo 2025]

Restauración News. (2022). *Plan de negocio de un restaurante: guía completa*.

<https://restauracionnews.com/2022/08/plan-negocio-restaurante-guia-completa/#:~:text=de%20riesgos%20laborales.-,An%C3%A1lisis%20financiero,estimar%20el%20beneficio%20medio%20diario.>

PickerBlog. *Plan de marketing para restaurantes en 7 pasos*.

<https://www.pickerexpress.com/blog/plan-marketing-restaurantes>

Faq Restaurant. *Cómo definir el concepto de un restaurante*. <https://faq.restaurant/define-bien-el-concepto-de-tu-restaurante/>

Epos now. *Consejos Para que tu Restaurante sea Sostenible*. Recuperado de:

<https://www.eposnow.com/es/contenidos/consejos-para-restaurante-sostenible/>

Ministerio de Cultura. (2013). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.

<http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>

Objetivos de Desarrollo Sostenible [ODS]. (2023). *Objetivos y metas de desarrollo sostenible - Desarrollo Sostenible*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>