

RIF: J 30647247-9



Universidad
Monteávila

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD MONTEÁVILA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

DISEÑO Y DESARROLLO DE MEDIO DIGITAL DE “CHEF’S TABLE”

Autores:
Perales, María Carolina
Santaella, Eugenia

Profesor coordinador:
Gómez, Manuel

Caracas, 13 de marzo de 2017

AGRADECIMIENTOS

A Dios

Por habernos brindado su infinita bondad y amor, por toda la paciencia que le pedimos y nos otorgó y sobre todo por habernos dado salud para poder llegar hasta este punto.

A nuestros padres

Por ser el pilar fundamental en todo lo que somos, por sus buenos ejemplos de perseverancia y dedicación, por ser nuestra mayor motivación.

Por su apoyo incondicional en cada decisión y paso tomado a lo largo de la carrera y en la realización de este proyecto.

¡Gracias!

A nuestros maestros

A todos y cada uno de ellos que sirvieron de apoyo y motivación para lograr culminar nuestros estudios profesionales y la elaboración de este proyecto final de carrera.

Gracias a todos los conocimientos impartidos por ellos hemos podido superar metas y alcanzar objetivos planteados.

Al profesor Manuel Gómez, quien fue nuestro guía en el proyecto y gracias a sus comentarios y opiniones certeras pudimos conseguir finalizar con satisfacción el mismo.

A María Teresa Domínguez

Chef encargada de la realización de las recetas, quien estuvo dispuesta en ayudar a toda hora siempre con una actitud positiva.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	2
RESUMEN	4
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO	5
ESTRATEGIA	8
RECOLECCIÓN DE DATOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA	8
PASOS TOMADOS A PARTIR DEL ANÁLISIS DEL ESTUDIO DE MERCADO	16
LOGÍSTICA DE CHEF´S TABLE	21
<i>Logística de compra</i>	22
<i>Logística de despacho</i>	23
PLAN DE COMUNICACIONES EXTERNAS PARA FEBRERO DE 2017	23
PLAN DE MEDIOS PARA FEBRERO DE 2017	27
PRESUPUESTO Y COSTOS	43
PROPUESTA	46
ESTRATEGIA DE MERCADEO	46
MARCO CONTEXTUAL	46
COMPETENCIAS DIRECTAS E INDIRECTAS	46
<i>Análisis DOFA</i>	47
PRODUCCIÓN DISEÑO DE MEDIOS (MULTIMEDIA)	48
PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN Y EL DISEÑO DE LA PÁGINA	48
CONCEPTUALIZACIÓN DEL SITIO WEB	49
DISEÑO DEL LOGOTIPO	57
CONCLUSIONES	62
RECOMENDACIONES	63
REFERENCIAS	64
ANEXOS	65
1. MANUAL CORPORATIVO (LOGOS).....	65
2. RECETARIO	69
3. TABLAS NUTRICIONALES DEL MENÚ UTILIZADO PARA EL MONTAJE DE LA PÁGINA WEB:	81
4. FOTOS DE LOS PLATOS	83
5. MODELO DE COSTOS: TABLAS	97
6. MODELO DE FICHA DE RECETA PARA ENVÍO CON LA COMPRA.....	102
7. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA PÁGINA WEB	103

RESUMEN

Este informe tiene como objetivo presentar los pasos que se siguieron para el desarrollo de una herramienta digital que busca brindar soluciones para aquellos consumidores que presentan interés en el área de la gastronomía, les guste cocinar y busquen ahorrar tiempo.

Asociado a la herramienta digital, se hizo un estudio de mercado previo que sirvió para conocer datos importantes que más adelante ayudaron al desarrollo de un plan de mercadeo y comunicaciones para el medio digital y el servicio ofrecido. Mediante las respuestas obtenidas se pudo hacer un análisis del tipo de posible consumidor que estaría interesado en visitar la página web y lo que la misma ofrece, con estos datos se comenzó a dar vida a esta idea.

De igual manera, se realizó un modelo de costos general que puede servir como base para que el proyecto pueda ser llevado a cabo más adelante por un inversionista y/o algún interesado.

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

El objetivo de este proyecto fue crear una página web dirigida a las personas interesadas en el área gastronómica que buscan ahorrar tiempo a la hora de cocinar. Mediante esta página se ofrecerá un servicio a domicilio el cual proveerá los ingredientes necesarios para realizar recetas fáciles, rápidas e innovadoras, creadas previamente por estudiantes de cocina del Instituto Culinario de Caracas y ofrecidas a la venta dentro de la misma página web.

Basado en modelos de negocios ya existentes como *Blue Apron* (EEUU), *Hello fresh* (EEUU), *Food in the box* (España), *DeliDelivery* (México), *Del Campo delivery* (Venezuela) y *Perfect Plate* (Venezuela), surgieron datos para perfeccionar este proyecto. A continuación se dará una breve descripción de algunos de los modelos de negocios que sirvieron como inspiración para la realización del mismo:

- *Blue Apron* (Estados Unidos) es una página web que semanalmente publica seis recetas de cocina, el usuario las escoge y mediante una suscripción decide qué días de la semana le gustaría recibir una caja con los ingredientes necesarios para realizar las recetas que aparecen en la página.
- *Hello Fresh* (Estados Unidos) es básicamente el mismo sistema, se ofertan cinco recetas y se envía una caja con los ingredientes para hacerlas desde la comodidad de los hogares. La diferencia es que *Hello Fresh* no le permite al usuario escoger sus platos sino que previamente le pregunta si desea recibir platos veganos o platos no veganos y lo que el usuario recibe es una total sorpresa. Hace poco incluyeron una sección para "comensales exigentes" para aquellos que quisieran escoger lo que van a comer. También cuentan con el servicio de suscripción en el que el usuario puede programar los días a la semana que le gustaría recibir sus planes.

- *Food in the box* (España) es también una página web en la que el usuario puede escoger entre una gran cantidad de recetas que han sido previamente elaboradas por Chefs españoles (tanto dulce como salado, incluyendo desayunos). Luego es enviada una caja con los ingredientes al hogar del usuario. A diferencia de los anteriores, *Food in the box* no es mediante suscripción, el usuario puede realizar su pedido mediante un carrito de compra donde se van sumando los platos. No hay platos limitados, cada semana sino que tienen variedad y cantidad.
- *DeliDelivery* (México) diseña recetas de cocina fáciles y rápidas de preparar. El usuario puede escoger entre un limitado número de recetas a la semana, añadir la cantidad que desea a su carrito y al día siguiente se le despacha a la puerta de su casa una caja con los ingredientes para realizarlas. Tienen también servicio de suscripción pero no trabajan con planes programados.
- *Del Campo Delivery* (Venezuela) es una empresa que distribuye alimentos desde los productores del campo a los hogares en Caracas. Únicamente despachan cajas con frutas y verduras, no ofrecen el servicio de recetas.
- *Perfect Plate* (Venezuela) ofrece recetas elaboradas por las mismas creadoras de la página web, a su vez despachan los ingredientes necesarios a domicilio para poder elaborar dichas recetas. Únicamente cuentan con entradas y platos principales, para una cantidad de dos a cuatro comensales.

Actualmente en Venezuela existe un deterioro en la calidad de vida de las personas debido a la escasez, la inflación y la inseguridad. Esta situación ha llevado al consumidor a tener nuevas necesidades, ya que no se consiguen fácilmente los insumos necesarios para realizar recetas, incluso las básicas del día a día. Es por esto que el objetivo de ésta página será precisamente ayudar con este problema y brindar al usuario la facilidad de obtener los insumos necesarios para realizar tranquilamente en casa las recetas publicadas. Además

de esto, se le presentará al cliente la oportunidad de hacer vida social invitando a sus familiares y amigos a compartir en las casas, ya que las salidas recreacionales en la ciudad cada vez están más limitadas por la inseguridad.

En la página web el usuario podrá realizar la compra de la(s) receta(s) que guste, obteniendo los ingredientes para realizar la misma a través de un servicio a domicilio. En el momento en el que el usuario adquiere el o los platos que desea, se le compartirá un *link* donde podrá ver el o los videos explicativos, así como una ficha de cómo hacer la(s) receta(s) que escogió paso por paso y una tabla con el valor nutricional de la(s) mismas respaldadas por una nutricionista. Además de los videos explicativos, cada receta contará con su respectiva foto. Con esto se busca brindar al cliente la posibilidad de elaborar una buena comida sin tener que salir de la comodidad de sus hogares, ayudándolos a ahorrar la mayor cantidad de tiempo posible.

Las publicaciones serán semanales, tal como se señala anteriormente, es decir, cada semana el menú cambiará. Los chefs colaboradores de la página proporcionaran menús semanales que variaran dependiendo tanto de su creatividad como de la disponibilidad de ingredientes que haya en el mercado.

ESTRATEGIA

Recolección de datos y análisis de resultados de la encuesta

Luego de haber realizado un *brainstorming* y de analizar los objetivos de nuestro trabajo se decidió que la manera mas expedita y confiable era revisar la opinión de los consumidores potenciales a través de un instrumento de recolección de datos como lo es la encuesta, esta se realizó por medio de la herramienta de formularios de *Google (Google Forms)*.

De esta manera se pudo obtener la información necesaria para definir varios datos que conformarían parte del concepto y desarrollo de la idea. En un total de 2 meses se lograron obtener 113 respuestas dentro de la ciudad de Caracas.

Basando el siguiente análisis según las personas que les gusta cocinar en su casa se aplicó un filtro con el propósito de determinar cuál sería el público meta al que iría dirigida la página web (edad, sexo, intereses, redes sociales que utiliza, zona donde viven).

De las 113 personas encuestadas, 96 de ellas que pertenecen a un 88%, les gusta cocinar en sus casas cotidianamente u ocasionalmente (a veces o siempre), tal como se observa en el siguiente gráfico:

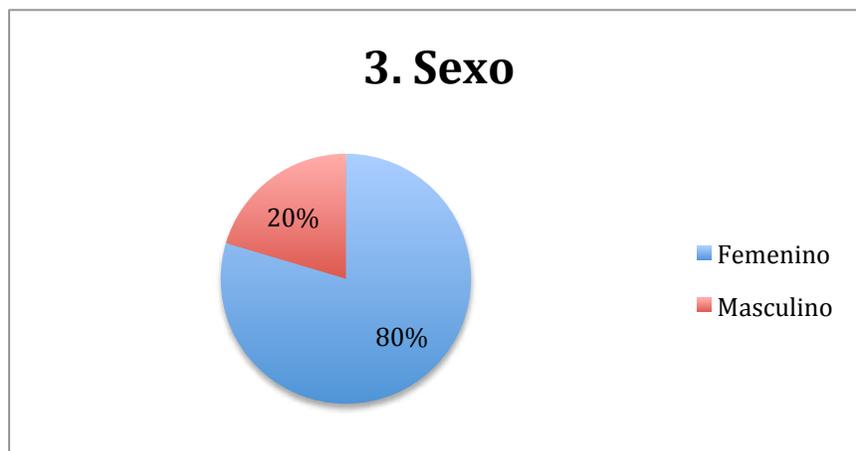


A 61 personas de un 55% les interesa mucho el área culinaria:



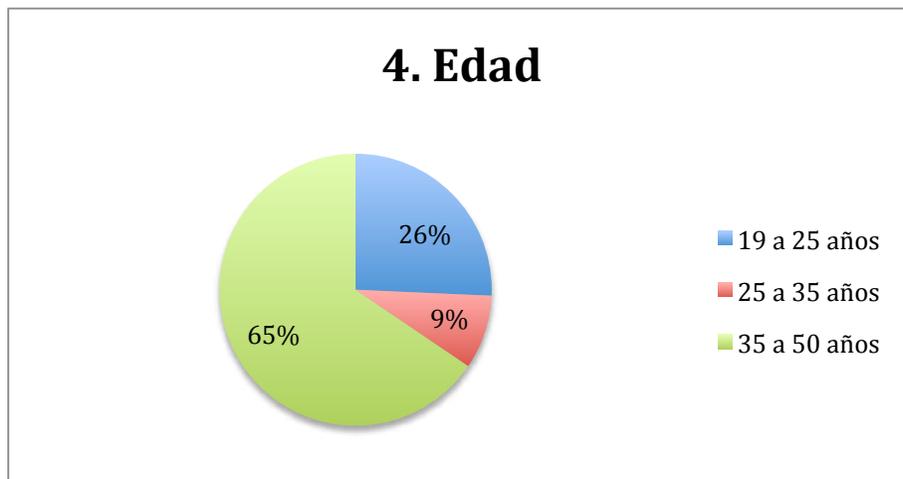
Según los datos obtenidos sobre las personas que les gusta cocinar en sus casas, les interesa el área culinaria y asociándolos con el total de personas de sexo femenino y masculino que respondieron se obtuvo que:

- A 81 mujeres de un 80% les gusta cocinar en sus casas y les interesa el área culinaria.
- A 16 hombres de un 20% también les gusta y les interesa.



En cuanto a las edades:

- El 65% que fueron las personas que respondieron entre los 35 a 50 años en adelante, 66 de ellas están interesadas en el área gastronómica y les gusta cocinar en sus casas.
- El 9% que fueron aquellos con las edades comprendidas entre 25 a 35 años, 9 de ellas dijeron estar interesados.
- El 26% que son las personas con las edades entre 19 a 25 años, 22 de ellas aseguraron su interés.

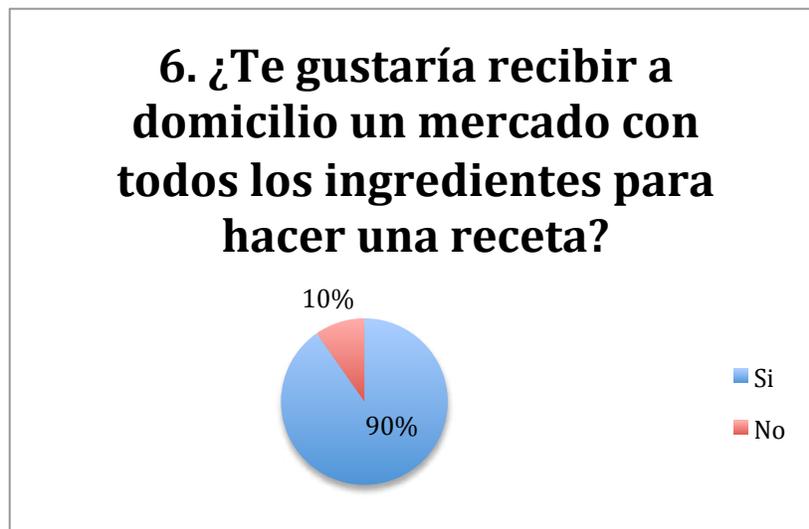


Se incluyó la pregunta ¿en qué municipio vives? Con el propósito de saber cuáles zonas de Caracas serían las ideales para el *delivery* de las cajas. Se tomaron en cuenta los municipios: Baruta, Chacao, El Hatillo y Sucre. Las respuestas obtenidas fueron las que se reflejan en el siguiente gráfico:



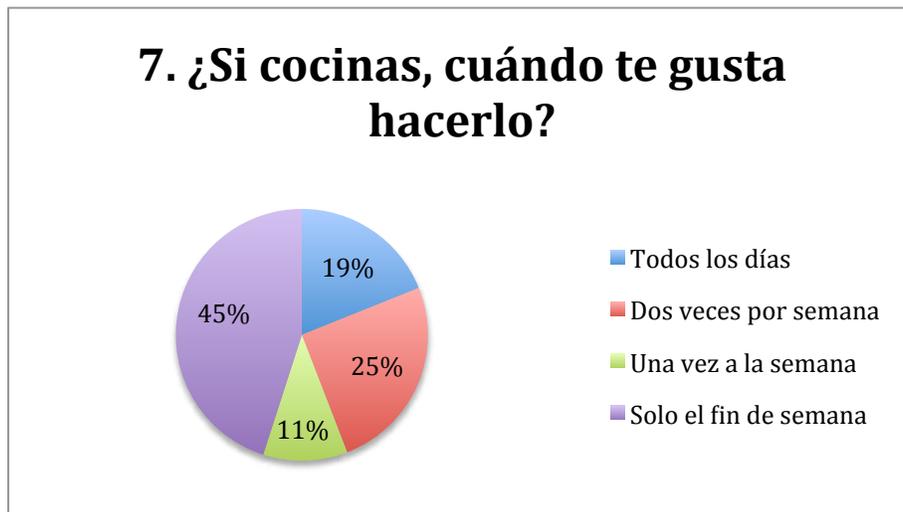
Los municipios que tuvieron mayor participación en la encuesta fueron Chacao y Baruta. A pesar de que Sucre tuvo también un porcentaje alto, se decidió únicamente incluir en las zonas de *delivery* Chacao y Baruta debido al siguiente análisis: de ese 25% que abarca Sucre, solamente 24 personas estarían interesadas en el proyecto, mientras que en Chacao y en Baruta, de 39% y 33% respectivamente, 38 y 31 personas estarían interesadas en el servicio que se ofrecerá.

Se le preguntó al encuestado si estaría interesado en recibir a domicilio un mercado con todos los ingredientes necesarios para hacer una receta. Las respuestas fueron 90% si y 10% no, tal como se aprecia en el siguiente gráfico:



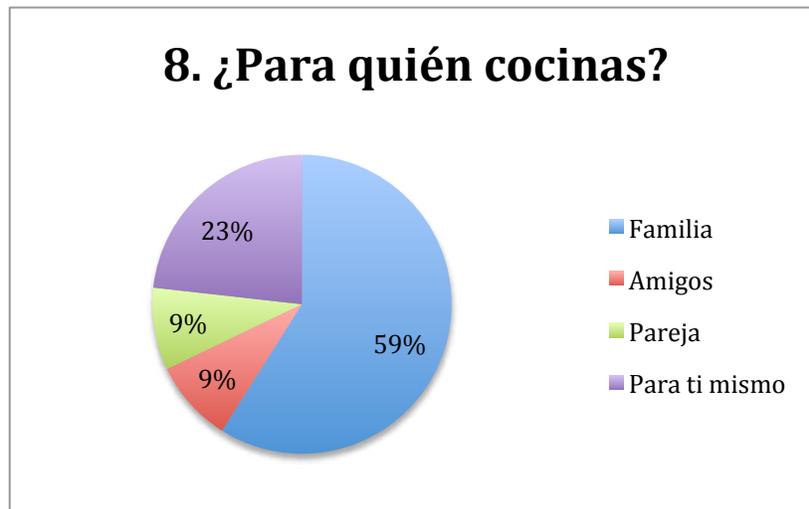
Hasta este punto y de acuerdo a los resultados de la encuesta y el análisis realizado, se logró definir demográficamente el público meta al que se espera llegar: mujeres de 35 años en adelante que viven en los municipios de Chacao y Baruta dentro de la ciudad de Caracas, Venezuela.

El gráfico que se mostrará a continuación, sirvió para generar la logística del servicio. Al saber qué días de la semana los encuestados prefieren cocinar, se pudo determinar qué días de la semana se buscarían los insumos, se armarían los pedidos y cuales días se despacharían.



Como se observa, la mayoría de los encuestados respondieron que cuando les gusta cocinar es durante los fines de semana. De acuerdo a esto, se estableció una logística de pedidos: el usuario podrá ver las recetas correspondientes a la semana desde el día martes ya que se publicarán desde este día, así como también se recibirán pedidos con antelación comprendidos dentro de un horario en específico los mismos días establecidos para el despacho. El usuario deberá indicar el día y la hora en la que desea recibir el producto para que así el equipo de trabajo pueda comenzar a organizar los pedidos y optimizar la disponibilidad de producto.

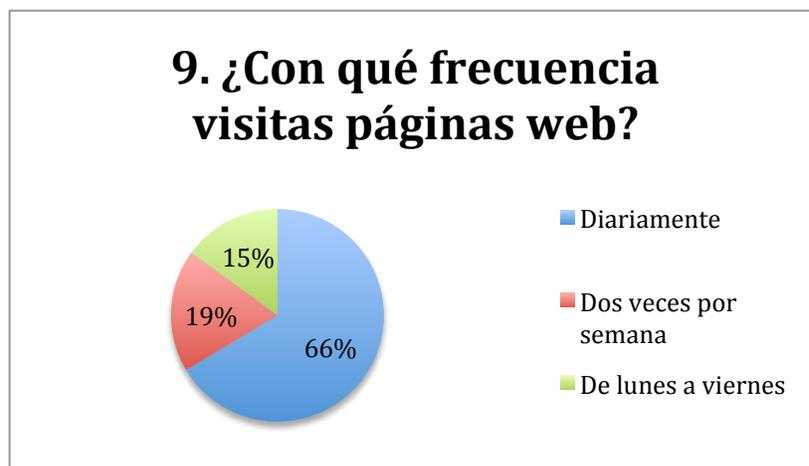
El siguiente gráfico sirvió para determinar una supuesta cantidad de ventas semanales:



El 59% de los encuestados respondió que cuando cocinan lo hacen para sus familias, por esta razón, dentro del supuesto antes nombrado para calcular el número de ventas mensuales, se incluyeron más casos posibles de pedidos que podrían realizar personas para su familia (4 o más personas) suponiendo que la mayoría de las familias están comprendidas en esa cantidad de personas.

En cuanto al desarrollo del medio digital, para estar seguros de la necesidad y/o del interés que las personas pudieran mostrar en el proyecto, se hicieron las siguientes preguntas:

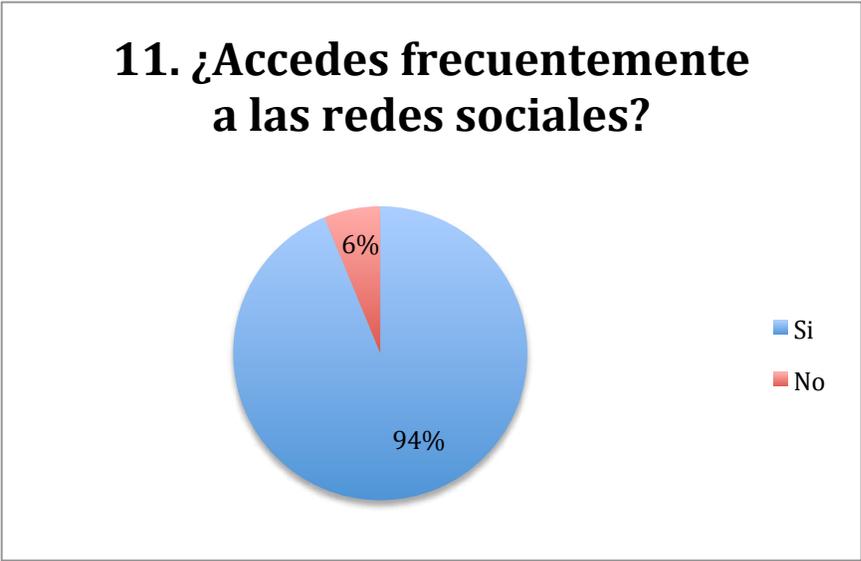
- ¿Con qué frecuencia visitas páginas web? (Ver gráfico 9)
- ¿Qué tipo de páginas web te gusta visitar? (Ver gráfico 10)



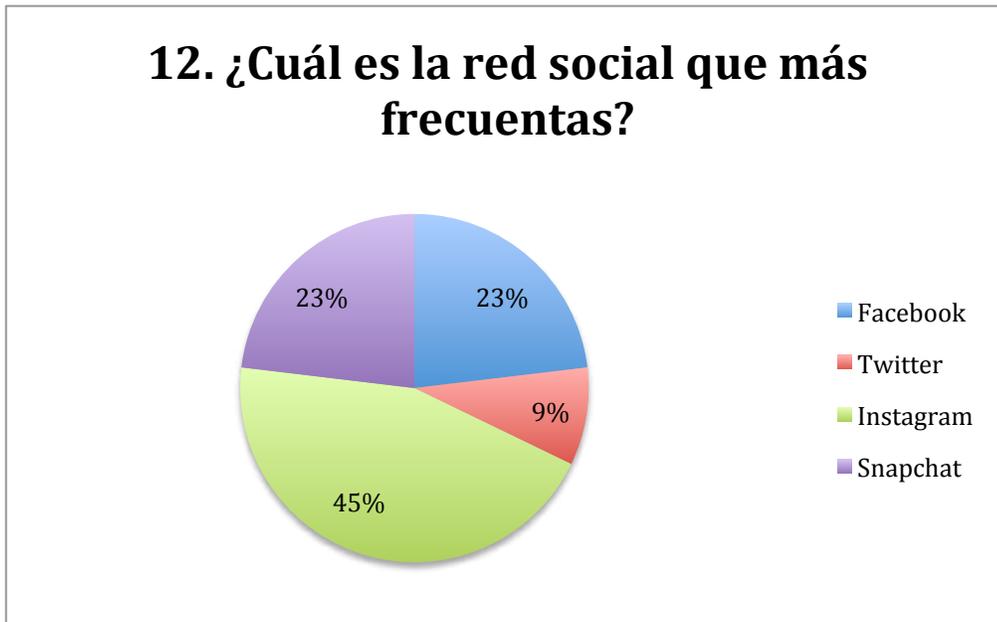


Se pudo reafirmar, luego de observar estos resultados, la efectividad de una herramienta digital destinada a ofrecer un servicio, pues el 66% del grupo encuestado visita portales web diariamente y a pesar de que cuando lo hacen, es para entrar en páginas de noticias, el siguiente porcentaje más alto es destinado a el área culinaria. De igual manera, este dato sirvió para pensar a futuro y tener como meta a largo plazo introducir dentro de la página web una sección de noticias sobre el área culinaria.

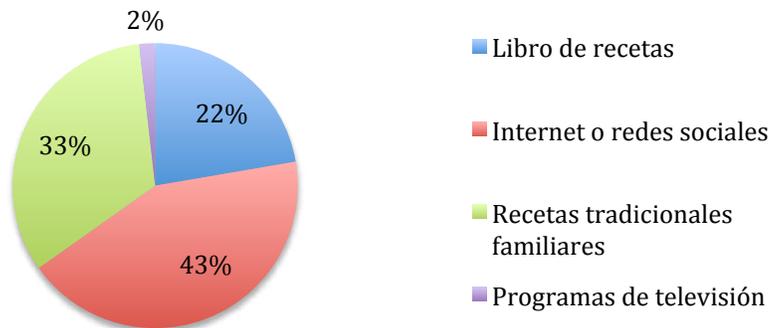
Por último, se hizo un análisis a las respuestas de los siguientes gráficos para determinar cómo sería el plan de comunicación a ejecutar:



Se tomó la decisión de realizar las comunicaciones vía redes sociales, éstas fueron seleccionadas según sus funciones y las más frecuentadas por el *target*. La gráfica que se presentará posteriormente representa la justificación del uso de *Facebook* e *Instagram* como las vías para comunicar, siendo *Instagram* la principal.



13. ¿Al cocinar una receta te guías por?



La gráfica 13 muestra que la mayoría de los encuestados cuando va a buscar una receta lo hace mediante internet o redes sociales, por lo cual las comunicaciones se podrán realizar por esta vía efectivamente.

Un 94% de los encuestados en la gráfica 9 aseguraron acceder diariamente a redes sociales y de esas redes sociales, tal como se ve en el gráfico 12, las más usadas son *Instagram* y *Facebook*.

Pasos tomados a partir del análisis del Estudio de Mercado

Luego de haber analizado cada pregunta de la encuesta y haber definido varios datos, se procedió a escoger un nombre que se adecuara al proyecto y al servicio que se quiere ofrecer al usuario. Siendo un servicio de envío de ingredientes para realizar recetas previamente ofertadas en la página, se pensó que el nombre *Chef's Table* “la mesa del chef” podía adecuarse, debido a que la tabla o la mesa es un elemento básico en la cocina de todos los chefs, sobre ella pican todos y cada uno de los ingredientes que requiere cualquier tipo de receta. Por esta razón, y porque el concepto del proyecto es que el mismo usuario cocine sus comidas con la ayuda de los ingredientes que le despachamos,

Chef's Table le da al consumidor la opción de ser su propio chef. A este nombre se le asignó un dominio: www.chefstableccs.co.ve (la explicación se encuentra en la Propuesta del proyecto). Para las redes sociales serán los siguientes nombres:

- *Instagram*: @chefstablecaracas
- *Facebook*: chafstablecaracas

A pesar de que el nombre fue colocado en inglés, las palabras que lo conforman son reconocidas fácilmente aún así los espectadores no sepan hablar el idioma. Tener el nombre en inglés también podrá ayudar en un futuro si se considera llevar el proyecto internacionalmente.

El logo, por su parte, fue realizado por una diseñadora gráfica a la que previamente se le especificó el concepto del proyecto, los colores que se querían usar, el nombre escogido y algunas muestras como ejemplo de lo que se quería lograr. Este logo contiene todos los elementos necesarios para que el usuario entienda y reconozca fácilmente a la empresa, el mismo será explicado detalladamente en el desarrollo de la propuesta digital.

Se recorrieron mercados en Caracas como el de Quinta Crespo, el Mercado de Chacao, el Mercado de Sebuacán (Sucre) y el de los Palos Grandes (día sábado) para hablar con cada uno de los proveedores tanto de verduras como de frutas. El objetivo fue encontrar proveedores que ofrecieran una amplia variedad de opciones, así como frescura, calidad y que trabajaran con precios al mayor para que los mismos fueran viables y beneficiosos para el negocio.

Las proteínas se obtuvieron por medio de *Deli Express*, empresa que hace entrega de pedidos al mayor a domicilio de todo tipo de proteínas, incluyendo pescado.

De acuerdo a la logística de empaques y envíos, se pensó que lo óptimo era enviar todos los ingredientes dentro de una caja de cartón y que dentro

estén todos los ingredientes separados en bolsas con las cantidades exactas necesarias para realizar la(s) receta(s) de la compra, de esta manera cada uno de ellos permanecerá completamente limpio, fresco y organizado.

Se realizó la búsqueda de los proveedores de empaques de las cajas y de las bolsas al mayor. También se buscó una empacadora al vacío y sus respectivas bolsas para empacar las proteínas.

Haciendo una investigación en conjunto con los proveedores de alimentos para saber cuál o cuáles eran los ingredientes de la temporada, se decidió que los mismos podrían formar parte de las recetas del mes y que serían los ingredientes estrella debido a su frescura y su gran disponibilidad en el mercado.

Durante esta temporada (de enero a marzo) los ingredientes claves son la mandarina y el tomate, con los cuales se lograron hacer recetas innovadoras como por ejemplo el *pie* de mandarina.

Se buscó una manera de darle prestigio a las recetas presentadas en la página y se pensó que éstas podían ser realizadas por estudiantes de cocina en los institutos culinarios de Caracas, para de esa manera darle un mayor peso a la receta y que el chef estudiante tenga un reconocimiento al ser nombrado en la página web como el protagonista de la misma, así dando a conocer al público su trabajo. De la misma manera se pensó añadir a un estudiante de nutrición que le aportará el valor nutricional a cada receta, debido a que muchas personas antes de comer le prestan una gran atención a su contenido nutricional.

Tanto el chef como el nutricionista son piezas claves para la elaboración del proyecto. Se realizó un trabajo en equipo con la Srta. María Teresa Domínguez quien fue la chef estudiante seleccionada del Instituto Culinario de Caracas del Chef Sumito Estévez. María Teresa realizó las primeras recetas de la página, previamente se hizo un trabajo en grupo donde se intercambiaron

ideas, requisitos e inquietudes necesarios para poder llevar a cabo las recetas versátiles e innovadoras. Posterior a esto, la chef hizo entrega de un total de 16 recetas para los menús de las semanas los cuales incluían una entrada, dos platos fuertes y un postre por semana.

Una vez aprobadas las recetas, se procedió a enviarle las mismas a la nutricionista con la cual se creó otro vínculo de trabajo con la Licenciada María Fernanda Núñez, licenciada en Nutrición y Dietética de la Universidad Central de Venezuela, quién fue seleccionada para ser la encargada de calcular el valor nutricional de cada una de ellas. (Ver anexo 3)

Para la presentación piloto de este proyecto se decidió realizar recetas para cuatro semanas: semanalmente se publicarán cuatro recetas que constarán de una entrada, dos opciones de platos principales y un postre. Las porciones de las recetas se podrán pedir hasta un máximo de seis por plato. Esto se dedujo según el reflejo del estudio de mercado con los resultados de la gráfica número 8 en donde se afirma que las personas cocinan principalmente para sus familias, para sí mismos y para amigos y parejas. De acuerdo a esto se hizo un supuesto escenario que se encuentra reflejado en la tabla que se presenta a continuación, en donde se llegó a la conclusión de que en un escenario máximo semanalmente (viernes a domingo) se recibirán 34 pedidos.

SUPUESTOS DE PEDIDOS SEMANALES				
SÁBADO Y DOMINGO (20 pedidos)				
Pedidos de 2 personas (x 7 casos)	Pedidos de 3 personas (x 3 casos)	Pedidos de 4 personas (x 4 casos)	Pedidos de 5 personas (x 3 casos)	Pedidos de 6 personas (x 3 casos)
- 6 entradas + 5 platos principales(1) + 5 platos principales (2) + 5 postres.	- 5 entradas + 5 platos principales(1) + 4 platos principales (2) + 8 postres.	- 12 entradas + 8 platos principales (1) + 8 platos principales (2) + 13 postres.	- 12 entradas + 7 platos principales (1) + 8 platos principales (2) + 11 postres.	- 13 entradas + 9 platos principales (1) + 9 platos principales (2) + 13 postres.

VIERNES (14 pedidos)				
Pedidos de 2 personas (x 5 casos)	Pedidos de 3 personas (x 2 casos)	Pedidos de 4 personas (x 3 casos)	Pedidos de 5 personas (x 2 casos)	Pedidos de 6 personas (x 2 casos)
- 4 entradas + 4 platos principales (1) + 3 platos principales (2) +3 postres.	- 5 entradas + 3 platos principales (1) + 3 platos principales (2) + 5 postres.	- 9 entradas + 6 platos principales (1) + 6 platos principales (2) + 9 postres.	- 9 entradas + 4 platos principales (1) + 6 platos principales (2) + 8 postres.	- 10 entradas + 6 platos principales (1) + 6 platos principales (2) + 10 postres.

Luego de haber definido las recetas (ver anexo 2) para el piloto se procedió a realizar la producción de los videos de las preparaciones de las recetas y las fotos de los platos que serán publicados tanto en la página web como en las redes sociales.

El equipo de trabajo se dirigió a los proveedores de alimentos previamente seleccionados para comprar los ingredientes de las recetas que se harían en la producción. La Chef indicó las cantidades de cada uno y con ello se pudo tomar previsiones para la disponibilidad de los mismos y evitar desperdicios. También se realizó una lista de utensilios necesarios para la elaboración de las recetas y que hicieran armonía para con lo que se estuviese cocinando.

Se realizó otro vínculo de trabajo con la Licenciada Mary Arráez quien fue contratada como camarógrafa, ésta es Licenciada en Comunicación Social de la Universidad Católica Andrés Bello, quien debido a su preparación y experiencia en el tema pudo aportar sus conocimientos en el área de producción audiovisual de alimentos.

Para llevar a cabo esto se fijaron dos días de producción (sábado y domingo), en donde se trabajó desde las 8:00 am hasta las 6:00 pm de cada día. Los espacios utilizados fueron en las casas de dos de las integrantes del grupo

en donde se habilitaron espacios óptimos para la filmación y la sesión fotográfica. A la producción asistieron la chef, la camarógrafa y el grupo líder del proyecto. Se estableció una dinámica efectiva en donde la chef y otra integrante preparaban todas las porciones de las recetas y la camarógrafa y la otra integrante instalaban el set de los videos y de las fotografías. A medida que se iba realizando el video de preparación de una receta se iban haciendo los sets de cada imagen y se realizaban las fotos. Las preparaciones fueron hechas por la misma chef creadora. Se realizaron varias tomas y fotos, de las cuales se procedió a la edición de cada video y la edición de las fotos. (Ver anexo 4)

Establecido gran parte del contenido de la página web, se acudió a la asesoría de un programador y diseñador web en donde se pudieron tomar decisiones en cuanto a la maquetación y definición de la plataforma a utilizar, entre otros datos que se mencionarán y explicarán en el desarrollo de la propuesta.

Logística de Chef's Table

Los primeros 2 días de cada mes se producirán y se editarán los videos y las fotos de las recetas del mes. Dichas recetas serán previamente presentadas por el chef de cada semana y aprobadas por el equipo de trabajo de *Chef's Table*. La aprobación dependerá de que cumpla con los requerimientos de la empresa que son:

- Que sea sencilla y rápida de hacer.
- Que tenga algo innovador.
- Que todos sus ingredientes se consigan en el mercado.

Seguidamente, se procederá a actualizar el plan de redes sociales mensual, es decir, en base al plan de medios ya existente, se modifica con lo

que concierne al nuevo mes. Esto con el propósito de tener un orden de cuáles serán las publicaciones diarias y el contenido de las mismas.

El lunes y el martes serán días de descanso, miércoles y jueves serán días de recolección y realización del inventario, así como también de comunicaciones al usuario. El viernes, sábado y domingo serán días de despachos, se le ofrecerá al usuario la posibilidad de compra el mismo día de la entrega únicamente si el pedido lo realiza entre 7:00 am y 9:30 am, ya que en estas horas se trabajará armando las cajas de los pedidos previamente realizados para la entrega de ese día.

Los horarios del servicio de *delivery* serán de 10:00 am a 12:00 m y de 2:00 pm a 5:00 pm los días viernes. Los sábados y domingos será de 11:00 am a 1:00pm y de 3:00pm a 5:00pm.

Logística de compra

1. El usuario accede a la página web, ve las recetas del menú de la semana, escoge las que desee, debe señalar para cuántas personas (2, 3, 4 o 6) y para que fecha desea su caja (entre viernes y domingo de la misma semana).
2. Luego de acceder con su nombre de usuario y su contraseña, puede proceder hacer el *Check out* (si no tiene nombre de usuario ni contraseña puede crearla en la opción de “crear un usuario”).
3. Cuando hace el *Check out* automáticamente se le re-dirige a la página con las opciones de pago.
4. En cuanto el usuario realiza el pago, se le enviará en un link a su correo: una cartilla con la receta escrita y su respectiva foto (ver anexo 5), así como el video completo de la misma con el paso a paso de la realización (ver CD).

Logística de despacho

5. El proveedor de frutas y verduras despacha los ingredientes necesarios para hacer las posibles 34 recetas que serán enviadas esa semana los jueves muy temprano en la mañana. Las proteínas son despachadas los martes en la mañana por el proveedor con el objetivo de poder filetearlas y congelarlas por cantidades específicas, considerando que los pedidos serán dos (2) mínimo por cada persona que compre.
6. Los viernes, sábados y domingos en la mañana (antes de las 9:00 am) son dedicados a armar las cajas. Cada ingrediente es medido y ubicado en su bolsa y/o frasco, es identificado con la calcomanía pertinente al ingrediente (el color del fondo varía según el ingrediente) y cada uno de ellos es ubicado en la caja de cartón identificada con el logo de *Chef's Table*.
7. Una vez listos y empacados todos los pedidos se procede a comenzar a despachar. Previamente se traza una ruta, comenzando por el pedido con más urgencia y terminando con el que hizo su pedido a última hora.

Plan de comunicaciones externas para Febrero de 2017

Mediante el siguiente plan de comunicaciones, se busca dar a conocer la página web y el servicio ofrecido por medio de redes sociales, publicidad no paga y la entrega de volantes. Este plan va dirigido al grupo objetivo anteriormente mencionado.

La idea a transmitir será moderna e innovadora. Siendo una página dedicada al área gastronómica y la elaboración de recetas ricas y versátiles, el plan de comunicación debe tener la misma base. Utilizando frases cortas pero atractivas que incentiven al consumidor a querer saber más y probar este nuevo servicio en Caracas que busca simplificar la vida de los usuarios a la hora de cocinar algo en sus hogares.

- Duración del plan: Un año de duración.

Para poder llevar a cabo la estrategia de forma completa, se recomienda realizar los planes de comunicación con un año de margen de tiempo. Al cabo de este año se evaluarán los resultados obtenidos y se conocerá hasta qué punto los objetivos fueron o no alcanzados y por qué. En base a esto se podrán realizar mejoras al plan y a la estrategia previamente construida.

- Objetivos del plan de comunicación:

- Dar a conocer el servicio a un nuevo público y lograr mantenerlo.
- Generar confianza y credibilidad sobre la página web y el servicio ofrecido.
- Establecer una buena comunicación entre la empresa y el cliente.

- Lenguaje:

El lenguaje a utilizar será conciso, con palabras fáciles de entender y que generen intriga e interés al usuario y los motiven a conocer más.

- Redes Sociales:

Según el estudio de mercado previamente realizado, *Instagram* es la herramienta que más usarían los consumidores de *Chef's Table*. Por esta razón será el medio principal a la hora de comunicar novedades, platos, y fotos pertinentes a la página web. La segunda herramienta será *Facebook*, en la cual se publicarán novedades y noticias relacionadas al área gastronómica.

El plan de redes se realizará mensualmente y se especificará cada día de cada semana. Considerando que semanalmente el menú cambia, las publicaciones también cambiarán semanalmente. Se tomarán en cuenta fechas importantes y/o de interés que vayan relacionadas con el área del mercado que

se abarca, estos pueden ser el día de la madre, día de los enamorados, día del padre, el día mundial del pan, entre otros.

Para *Instagram* se incluirán *hashtags* (#) relacionados con la publicación y con el tema que se quiere transmitir, por ejemplo si es la publicación del nuevo menú de la semana se incluirían los siguientes *Hashtags*: #chefstable #caracas #venezuela #menu #comida #nuevomenu #menudelasemana #food #delivery #deliverycaracas. El objetivo de esto es atraer a personas que busquen específicamente esos *Hashtags* dentro de *Instagram*. *Facebook*, por su parte, no llevará *hashtags*.

Las publicaciones en *Instagram* constarán de tres diarias y en *Facebook* dos diarias las cuales se relacionarán unas con las otras.

Durante la semana antes de comenzar a ofrecer el servicio y salir al mercado, se hará un plan especial para generar expectativas en el usuario, de manera que el mismo sienta la necesidad de saber más y querer conocer el proyecto.

Además de ser elegidas *Facebook* e *Instagram* como las redes sociales del proyecto por ser las de mayor frecuencia en las respuestas de la encuesta realizada previamente en el estudio de mercado, también se consideran las indicadas por los siguientes aspectos: Últimamente ha aumentado la tendencia de los usuarios de *Instagram* de hacer publicaciones de los platos de las comidas que van a consumir en el momento. Sobre esta nueva costumbre se realizó un estudio en febrero del año 2016 llevado a cabo por la revista *Journal of Consumer Marketing* en donde demuestran que las personas que fotografían y ven fotografías de las comidas antes de ingerirlas pueden saborearlas de una mejor manera. Esta investigación dio tres resultados de los cuales el primero y el tercero son los más importantes para justificar el medio con el fin que se le quiere dar al servicio que ofrece la página web. El primero arrojó que las

personas al tomar una foto de su plato antes de comer lo saborean mejor. Se les entregó a las personas un plato de una torta y una ensalada, aquellos que fotografiaron la torta y la publicaron en *Instagram* afirmaron que habían tenido un mejor sabor de la misma a diferencia de los que no lo hicieron. El tercer resultado reflejó que las personas al mirar con frecuencia las fotos o videos de las comidas publicadas en *Instagram* las desearán al momento de comer.

En su ventaja Facebook es la red social mayor frecuentada por el público meta en cuanto a las edades del mismo. A partir de unos años hasta el presente se ha considerado que Facebook es la red social que ha sido dominada por los *baby boomers* , éstos son aquellos que se conocen como los abuelos, tíos y padres de los *millennials* o *echo boomers* quienes son la generación que va desde el año 1980 hasta hoy en día y son quienes han crecido con los grandes avances tecnológicos. Según un estudio realizado por la *Tinder Foundation* de Reino Unido, se refleja que muchos de los usuarios de edades comprendidas entre 16 y 34 años han dejado de utilizar *Facebook* por el hecho de la invasión de los *baby boomers* en la red.

Esto es una ventaja para la efectividad de las comunicaciones del proyecto ya que las edades del target están comprendidas en las de los *baby boomers*, de esta manera toda la información destinada al público meta estará expuesta adecuadamente.

- Publicidad no paga:

Para dar a conocer un poco más la página web y su servicio, se pautarían entrevistas de radio en emisoras que vayan acorde con el target de *Chef's Table* como: Onda la Superestación, La Mega, Líder, Adulto Joven, entre otras. Esto se puede conseguir a través de intercambios con los locutores de las emisoras.

- Entrega de volantes:

Se entregarán volantes en puntos estratégicos como el Tolón, el Centro San Ignacio, el Mercado de Chacao, el Mercado de los Palos Grandes (los sábados), gimnasios en Chacao y en Baruta, entre otros puntos. La idea de entregar volantes es lograr hacer ruido y que todos los posibles compradores de la zona conozcan esta nueva opción y decidan obtenerla. La entrega de volantes se empezará una semana antes de la apertura de la página, éstos primeros serán con mensajes de intriga así como los mensajes que se publicaran en las redes al mismo tiempo. Luego de la apertura se entregarán volantes con información de la página para darla a conocer con mayor detalle.

Plan de medios para Febrero de 2017

SEMANA
PRE

DÍA	INSTAGRAM			FACEBOOK	
	HORA	CONTENIDO	HASHTAGS (#)	HORA	CONTENIDO
DOMINGO	7:30 AM	Logo Chef's Table.	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, Venezuela, caracas Caracas, emprendimiento, cocina</i>	5:00 PM	Logo Chef's Table. Próximamente.
LUNES	12:00 m	Foto de una tabla de cocina con un tomate y un cuchillo al lado.	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, Venezuela, caracas, emprendimiento, cocina, chef, cocinero</i>	no aplica	no aplica
MARTES	7:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada en zoom.	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, Venezuela, caracas, emprendimiento, cocina, chef, cocinero, ingrediente, ingredientoftheweek</i>	no aplica	no aplica
MIÉRCOLES	no aplica	no aplica	no aplica	no aplica	no aplica

JUEVES	12:00 m	Foto de una señora abriendo la nevera de su casa y ésta esta vacía.	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, emprendimiento, mercado, market, Venezuela, caracas, cocina, food</i>	12:00 m	Foto de una señora abriendo la nevera de su casa y ésta esta vacía. ¿Casi fin de semana y aún no has podido ir al mercado? ¡No te preocupes! Te traemos la solución, próximamente...
VIERNES	12:00 m	Foto de una familia: mama y papa cocinando y sonriendo, hijos sentados en la mesa hablando. Encima de la cocina una caja con el logo de Chef's Table.	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, emprendimiento, Venezuela, caracas</i>	12:00 m	Foto de una familia: mama y papa cocinando y sonriendo, hijos sentados en la mesa hablando. Encima de la cocina una caja con el logo de Chef's Table. ¿Te gustaría recibir todos los ingredientes necesarios para hacer un rico almuerzo familiar? ¡Próximamente!
SÁBADO	7:30 PM	Foto de un plato de pasta con una copa de vino tinto para acompañar la comida. ¿Ya sabes con qué vas acompañar tu comida este fin de semana? ¡Será de lo único que te vas a tener que preocupar de ahora en adelante! Próximamente...	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, emprendimiento, Venezuela, caracas, drinks, bebida, vino, wine, vinotinto, pasta, food</i>	5:00 PM	Los beneficios del vino.
DOMINGO	7:30 PM	Logo de Chef's Table. ¿Estás preparado/a para lo que traemos para ti?	<i>Chefstable, próximamente, comingsoon, Venezuela, caracas, emprendimiento, cocina, chef, cocinero</i>	no aplica	no aplica

SEMANA 1

DÍA	INSTAGRAM			FACEBOOK	
	HORA	CONTENIDO	HASHTAGS (#)	HORA	CONTENIDO
LUNES	7:00 AM	Se publicará una foto con algún <i>quote</i> de feliz lunes y/o feliz inicio de semana.	<i>Chefstable, monday, quotes, mondayquotes, lunes, morning</i>	11:00 AM	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.
	12:00 M	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, newmenu, menuoftheweek, monday, food, cocina, venezuelanfood, delivery</i>	4:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo+link de la pagina.
	7:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es.	<i>Chefstable, ingredientoftheweek, mandarina, food</i>		
MARTES	7:00 AM	Foto de uno de los ingredientes que estará en el menú de la semana con sus beneficios y tips.	<i>Chefstable, menuoftheweek, ingredient, ingredientes, venezuelanfood, benefits, tips, beneficios</i>	11:00 AM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, deliverycaracas</i>	4:00 PM	Foto de uno de los ingredientes que estará en el menú de la semana con sus beneficios y tips+link de la pagina.
	7:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para instagram),	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>		
MIÉRCOLES	7:00 AM	Foto del postre de la semana+breve explicación.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, postre, dessert, sweet</i>	11:00 AM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.

	12:00 M	Foto del la pagina de inicio de Chef's Table+recordatorio de que pueden ingresar para hacer pedidos.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	4:00 PM	Link a la pagina web <i>Chef's Table</i> + recordatorio que ya se puede ingresar hacer el pedido de la semana.
	7:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>		
JUEVES	7:00 AM	Foto de una mesa puesta + recordando que ya se puede hacer el pedido de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, table</i>	11:00 AM	Cómo armar una mesa bella para tus invitados + fotos + recordatorio de que ya se pueden hacer pedidos para el fin de semana.
	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Foto de la cocinera/o de la semana + biografía.
	7:00 PM	Foto de la cocinera/o de la semana + biografía.	<i>Chefstable, chefs, cocinero, venezuelanchefs, talento, talentovenzolano</i>		
VIERNES	7:00 AM	Foto o frase de FELIZ VIERNES.	<i>Chefstable, friday, happiness, happyfriday, quotes, fridayquotes</i>	11:00 AM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + una botella de vino que vaya acorde con el plato + link de la pagina.
	12:00 M	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	4:00 PM	Foto o frase de FELIZ VIERNES.

	7:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + una botella de vino que vaya acorde con el plato.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, vino, wine, drinks, friday, dinner</i>		
SÁBADO	8:30 AM	Foto del postre de la semana + breve descripción llamativa.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, postre, dessert, sweet</i>	11:00 AM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm + link de la página.
	1:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana.
	7:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>		
DOMINGO	8:30 AM	Foto de la caja con los ingredientes a punto de salir para despacharse.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	11:00 AM	¿Cómo se arman las cajas de Chef's Table? Averígualo aquí+link de la página web.
	1:00 PM	Foto de uno de los platos del menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.

	8:00 PM	Foto de la cocinera de la semana + biografía.	<i>Chefstable, chefs, venezuelanchefs, cocinero, cocinavenezolana, talento, talentovenezolano</i>		
--	---------	---	--	--	--

SEMANA 2

DÍA	HORA	CONTENIDO	HASHTAGS (#)	HORA	CONTENIDO
LUNES	7:00 AM	Se publicará una foto con algún <i>quote</i> de feliz lunes y/o feliz inicio de semana.	<i>Chefstable, monday, quotes, mondayquotes, lunes, morning</i>	11:00 AM	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.
	12:00 M	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, newmenu, menuoftheweek, monday, food, cocina, venezuelanfood, delivery</i>		
	7:00 PM	FOTO CONCURSO SAN VALENTÍN: Debes seguir nuestra cuenta en Instagram, darle "me gusta" a esta foto y etiquetar a 3 amigos (mientras más veces etiquetes más chance de ganar). Fecha tope: 13 de febrero a las 3:00 pm. Premio: Una caja con UN menú para dos personas. (CENA)	<i>Chefstable, concurso, sanvalentin, valentinesday, diadelosenamorados</i>	4:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo+link de la pagina.

MARTES	7:00 AM	Foto del mercado (zoom de verduras) + información.	Chefstable, food, market, mercado, frutas, verduras, vegetables, fresh, vegetales frescos, caracas, Venezuela, mercados venezolanos, venezuelan markets	11:00 AM	Foto del/la nutricionista colaboradora + breve biografía.
	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	Chefstable, food, new menu, menu of the week, venezuelan food, cocina, delivery caracas	4:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + link de la página.
	7:00 PM	Foto del/la nutricionista colaboradora + breve biografía.	Chefstable, nutricionista, health, salud, bienestar, nutricion		
MIÉRCOLES	7:00 AM	Foto del postre de la semana + breve explicación.	Chefstable, food, new menu, menu of the week, venezuelan food, cocina, video, how to cook, delivery, delivery caracas, postre, dessert, sweet	11:00 AM	Foto de una artista o influenciador con su caja Chef's Table + una breve biografía del mismo.
	12:00 M	Foto de una artista o influenciador con su caja Chef's Table. Opciones: Lale fit, Lovely Gourmet.	Chefstable, influencer, artista	4:00 PM	Foto del postre de la semana + breve explicación + link de la página.
	7:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	Chefstable, food, new menu, menu of the week, venezuelan food, cocina, video, how to cook, delivery, delivery caracas		
JUEVES	7:00 AM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo.	Chefstable, food, new menu, venezuelan food, ingredient of the week, mandarina, cocina, ingrediente	11:00 AM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo + link de la página.

	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.
	7:00 PM	Recordatorio del concurso de SAN VALENTÍN.	<i>Chefstable, concurso, valentinesday, sanvalentin, diadelosenamorados</i>		
VIERNES	7:00 AM	Foto del postre de la semana + breve descripción llamativa.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, postre, dessert, sweet, dulce</i>	11:00 AM	Foto del postre de la semana + información de los ingredientes.
	12:00 M	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas.</i>	4:00 PM	Foto de algún licor que vaya acorde con el menú de la semana + información sobre el mismo (beneficios, donde encontrarlo, cómo tomarlo, etc.)
	7:00 PM	Foto de algún licor que vaya acorde con el menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, drinks, tips, wine, vino</i>		
	8:30 AM	Foto detalle de los ingredientes de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, ingredientes</i>	11:00 AM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm + link de la página.
1:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana.	
SÁBADO					

	7:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>		
DOMINGO	8:30 AM	Día de la juventud: foto relacionada a este día+información BREVE sobre el tema.	<i>Chefstable, diadelajuventud, sunday, quotes, sundayquotes</i>	11:00 AM	Día de la juventud: foto relacionada a este día+información AMPLIADA sobre el tema.
	1:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, video, clip</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	8:00 PM	Foto de uno de los ingredientes del menú de la semana + breve descripción.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner</i>		

SEMANA 3

DÍA	HORA	CONTENIDO	HASHTAGS (#)	HORA	CONTENIDO
LUNES	7:00 AM	Se publicará una foto con algún <i>quote</i> de feliz lunes y/o feliz inicio de semana+recordatorio del concurso de SAN VALENTÍN	<i>Chefstable, monday, quotes, mondayquotes, lunes, morning</i>	11:00 AM	Foto con un plato de comida de la semana anterior + recordatorio de participar en el concurso de SAN VALENTÍN vía INSTAGRAM.
	12:00 M	Foto con un plato de comida de la semana anterior+Recordatorio ultimas horas para participar en el concurso de SAN VALENTÍN	<i>Chefstable, newmenu, menuoftheweek, monday, food, cocina, venezuelanfood, delivery</i>	7:00 PM	Se publicará el nombre del ganador o la ganadora del concurso de SAN VALENTÍN

	3:00 PM	Foto: CONCURSO CERRADO.	Chefstable, concurso, valentinesday, sanvalentin, diadelosenamorados		
	7:00 PM	Se publicará el nombre del ganador o la ganadora del concurso de SAN VALENTÍN	Chefstable, concurso, sanvalentin, valentinesday, diadelosenamorados		
MARTES	7:00 AM	Foto alusiva al día de los enamorados + mensaje del amor y la amistad.	Chefstable, happyvalentinesday, valentinesday, sanvalentin, diadelosenamorados, diadelamor, diadelaamistad, love, amor, amistad	11:00 AM	Foto alusiva al día de los enamorados + mensaje del amor y la amistad.
	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, deliverycaracas	7:00 PM	Foto de la ganadora o ganador del concurso recibiendo su caja de ingredientes.
	7:00 PM	Foto de la ganadora o ganador del concurso recibiendo su caja de ingredientes.	Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, , delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, valentinesday		
MIÉRCOLES	7:00 AM	Foto del postre de la semana+breve explicación.	Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, postre, dessert, sweet	11:00 AM	Foto del cocinero/a de la semana + biografía.
	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch	4:00 PM	Foto del postre de la semana + breve explicación + link de la página.
	7:00 PM	Foto del cocinero/a de la semana + biografía.	Chefstable, chefs, venezuelanchefs, cocinero, cocinavenezolana, talento, talentovenezolano		

JUEVES	7:00 AM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo.	<i>Chefstable, food, newmenu, venezuelanfood, ingredientedelasemana, ingredientoftheweek, mandarina, cocina, ingrediente</i>	11:00 AM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo + link de la página.
	12:00 M	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	7:00 PM	Foto de la caja abierta con los ingredientes ordenados y listos para despachar.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, delivery, deliverycaracas</i>		
VIERNES	7:00 AM	FELIZ VIERNES: puede ser una foto de un plato de la semana o una frase.	<i>Chefstable, friday, weekend, happyfriday, viernes, quotes, fridayquotes</i>	11:00 AM	FELIZ VIERNES: puede ser una foto de un plato de la semana o una frase.
	12:00 M	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	4:00 PM	Foto de uno de los ingredientes del menú de la semana + breve descripción.
	7:00 PM	Foto de uno de los ingredientes del menú de la semana + breve descripción.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, delivery, deliverycaracas</i>		
SÁBADO	8:30 AM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	11:00 AM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm + link de la página.
	1:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.

	7:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>		
DOMINGO	8:30 AM	Foto de un comida servida en la cama + Los domingos son para descansar, deja que hagamos el trabajo pesado por ti.	<i>Chefstable, food, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, delivery, deliverycaracas, brunch</i>	11:00 AM	Foto de un comida servida en la cama + Los domingos son para descansar, deja que hagamos el trabajo pesado por ti + info de por qué los domingos son para relajarse.
	1:00 PM	Foto de uno de los platos del menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, video, clip</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	8:00 PM	Foto de uno de los ingredientes del menú de la semana + breve descripción.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>		

SEMANA 4

DÍA	HORA	CONTENIDO	HASHTAGS (#)	HORA	CONTENIDO
LUNES	7:00 AM	Se publicará una foto con algún <i>quote</i> de feliz lunes y/o feliz inicio de semana.	<i>Chefstable, monday, quotes, mondayquotes, lunes, morning</i>	11:00 AM	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.

	12:00 M	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, newmenu, menuoftheweek, monday, food, cocina, venezuelanfood, delivery</i>	4:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo+link de la pagina.
	7:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada + breve descripción.	<i>Chefstable, food, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, mandarina, benefits</i>		
MARTES	7:00 AM	Foto uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio de que ya se pueden comenzar hacer pedidos para el fin de semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	11:00 AM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	12:00 M	Foto de la cocinera/o de la semana + breve biografía.	<i>Chefstable, chefs, venezuelanchefs, cocinero, cocinavenezolana, talento, talentovenezolano</i>	4:00 PM	Foto de la cocinera/o de la semana + breve biografía.
	7:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>		
MIÉRCOLES	7:00 AM	Foto del postre de la semana+breve explicación.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas, postre, dessert, sweet</i>	11:00 AM	Foto de una artista o influenciador con su caja Chef's Table+una breve biografía del mismo.
	12:00 M	Foto de una artista o influenciador con su caja Chef's Table. Opciones: Lale fit, Lovely Gourmet.	<i>Chefstable, influencer, artista</i>	4:00 PM	Foto del postre de la semana + breve explicación + link de la página.

	7:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>		
JUEVES	7:00 AM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo.	<i>Chefstable, food, newmenu, venezuelanfood, ingredientedelasemana, ingredientoftheweek, mandarina, cocina, ingrediente</i>	11:00 AM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo + link de la página.
	12:00 M	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	4:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana.
	7:00 PM	Foto de algún licor que vaya acorde con el menú de la semana.	<i>Chefstable, cocina, , delivery, deliverycaracas, wine, vino, bebidas</i>		
VIERNES	7:00 AM	Foto del postre de la semana + breve descripción llamativa.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, postre, dessert, sweet, dulce</i>	11:00 AM	Foto del postre de la semana + información de los ingredientes.
	12:00 M	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch.</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	7:00 PM	Feliz viernes: Foto alusiva (puede ser con una frase).	<i>Chefstable, friday, quotes, fridayquotes, weekend, viernes.</i>		
SÁBADO	8:30 AM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	11:00 AM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm + link de la página.

	1:00 PM	Foto de uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio que aun se puede hacer pedido para el día siguiente antes de las 4 pm.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	4:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana.
	7:00 PM	Foto de la cena servida con todos los platos del menú de la semana	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>		
DOMINGO	8:30 AM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>	11:00 AM	Foto tip de la semana.
	1:00 PM	Foto de uno de los platos del menú de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch.</i>	4:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	8:00 PM	Foto tip de la semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner</i>		

SEMANA 5

DÍA	HORA	CONTENIDO	HASHTAGS (#)	HORA	CONTENIDO
LUNES	7:00 AM	Se publicará una foto con algún <i>quote</i> de feliz lunes y/o feliz inicio de semana.	<i>Chefstable, monday, quotes, mondayquotes, lunes, morning</i>	11:00 AM	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.
	12:00 M	Foto con un plato de comida de la semana anterior, recordando que próximamente se dará a conocer el nuevo menú de la semana.	<i>Chefstable, newmenu, menuoftheweek, monday, food, cocina, venezuelanfood, delivery</i>	4:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada con un breve resumen de qué es, para qué sirve y qué recetas pueden hacerse con el mismo+link de la pagina.
	7:00 PM	Foto del ingrediente de la temporada + breve descripción.	<i>Chefstable, food, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch, mandarina, benefits</i>		
MARTES	7:00 AM	Foto uno de los platos del nuevo menú de la semana + recordatorio de que ya se pueden comenzar hacer pedidos para el fin de semana.	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, howtocook, delivery, deliverycaracas, dinner, lunch</i>	11:00 AM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana.
	12:00 M	Foto de la cocinera/o de la semana + breve biografía.	<i>Chefstable, chefs, venezuelanchefs, cocinero, cocinavenezolana, talento, talentovenezolano.</i>	4:00 PM	Foto de la cocinera/o de la semana + breve biografía.
	7:00 PM	Clip del video de uno de los platos del menú de la semana (adaptado para Instagram).	<i>Chefstable, food, newmenu, menuoftheweek, venezuelanfood, cocina, video, howtocook, delivery, deliverycaracas</i>		

Presupuesto y costos

El modelo que se presentará se fundamenta en la clásica estructura de costos y precios de procesos productivos. Se utilizó la herramienta de hoja de cálculo para darle versatilidad a la estructura de costos y precios, convirtiéndola en un modelo donde se identifican las premisas y variables de entrada con el fin de que el modelo entregue los resultados en términos de precios, utilidades, punto de equilibrio y tiempo de recuperación.

Tiene como objetivo brindar a la estructura de negocios un análisis de costos y de precios que permita alta competencia en la relación calidad-precio dentro del mercado en este tipo de emprendimientos. Este da la capacidad de analizar los costos inherentes al proceso, asignar los márgenes deseados de utilidad, a fin de obtener los precios que se consideren más competitivos para la operación de negocio.

Adicionalmente, el modelo calcula el punto de equilibrio, que es el punto necesario del monto mensual de ventas tal que se paguen todos los costos y gastos del negocio al mes. Así mismo, el modelo permite determinar, el tiempo de recuperación de la inversión, que para este caso, es de aproximadamente dos meses.

A continuación se dará una breve explicación de cada una de las hojas del modelo:

Hoja 1: BASE DE DATOS

Esta es la hoja base del modelo, en ella se pueden ver dos cuadros:

1. Costos variables del proyecto: dentro de estos costos están los ingredientes de todas las recetas, los insumos para embalaje (cajas, frascos, bolsas, calcomanías) y el costo del despacho.
2. Costos fijos y de amortización anual: estos son los que la empresa debe pagar siempre, incluso cuando no hayan ventas. Dentro de estos costos se incluyó la amortización anual que son los costos de inversión que se realizan al principio del negocio y que se van cancelando mensualmente para así recuperar la inversión.

(Ver anexo 5: Hoja 1)

Hoja 2: COSTOS/PRECIOS

En esta hoja se calcularon los costos y los precios de venta de cada una de las recetas de una semana por separado.

(Ver anexo 5: Hoja 2)

Hoja 3: PRECIOS DE PEDIDO

Con este cuadro se puede determinar el precio total de cada pedido dependiendo de la cantidad de pedidos y la cantidad de personas. En este punto se incluye el costo del empaque.

(Ver anexo 5: Hoja 3)

Hoja 4: ANÁLISIS ECONOMICO FINANCIERO

Este análisis sirve para determinar el punto de equilibrio y el tiempo de retorno de la inversión del negocio. Se calcula el porcentaje del margen de

utilidad de las ventas y con este valor se obtienen los cálculos pertinentes. Con esta cuadro se obtuvo que el tiempo de recuperación de la inversión del proyecto será dos meses.

(Ver anexo 5: Hoja 4)

PROPUESTA

Estrategia de mercadeo

Marco contextual

Actualmente el proyecto de *Chef's Table* no se ha realizado, es decir, no existe de manera física. Sin embargo, se considera un proyecto con grandes proyecciones a futuro, sobretodo por el desarrollo gastronómico que se ha visto dentro del país. Además, la inversión inicial es bastante baja y su recuperación es rápida.

Chef's Table va dirigido aquellas personas interesadas en el área gastronómica, que cocinan en sus casas y que muchas veces no tienen tiempo de ir hacer la compra de la semana o la compra del día. Según el estudio de mercado previamente realizado, las personas más interesadas en utilizar esta herramienta serían mujeres de 35 a 50 años en adelante.

Competencias directas e indirectas

Dentro del mercado venezolano, existe una competencia directa llamada *Perfect Plate* (www.perfectplate.com.ve) y algunas indirectas como *Del Campo Delivery* (www.delcampodelivery.com.ve), las páginas de recetas de cocina que las presentan en formato audiovisual como por ejemplo *Tasty* de *Buzzfeed* (www.buzzfeed.com/tasty). En Venezuela existe un canal en *Facebook* llamado *Vix Yum* (www.facebook.com/VixYumEs) en donde publican videos del paso a paso para hacer recetas de cocina. Otra competencia indirecta será todo tipo de servicio *delivery* de comida. Sin embargo, a pesar de que son parecidas en cuanto a objetivos, el plan y la logística son diferentes.

A continuación se evaluarán las similitudes y diferencias entre *Chef's Table* y las páginas web anteriormente nombradas:

En cuanto a las similitudes entre *Perfect Plate* y *Chef's Table*, está que ambas presentan recetas fáciles y rápidas con el servicio adicional de llevar

hasta los hogares todos los ingredientes necesarios para su realización. La principal diferencia es que *Perfect Plate* únicamente cuenta con recetas de entradas y platos principales, mientras que *Chef's Table* ofrece un tercer plato que es el postre. Las recetas de *Perfect Plate* están elaboradas por las mismas dueñas de la empresa y no contienen valor nutricional. En cuanto a la cantidad, *Perfect Plate* ofrece su menú para entre dos y cuatro comensales, *Chef's Table* ofrece para hasta seis comensales.

Del Campo *Delivery* es un concepto diferente al de *Chef's Table*. Esta plataforma web ofrece servicio *delivery* de vegetales y frutas que son despachados en la puerta de la casa del usuario. La diferencia es que no ofrecen recetas y en sus cajas no incluyen proteínas ni ingredientes de supermercado.

Páginas como *Tasty* o *Buzzfeed*, únicamente publican recetas de cocina en formato de video, al igual que *Vix Yum*; no cuentan con *delivery* de ingredientes.

Análisis DOFA

Fortalezas:

- Es una empresa innovadora dentro del mercado venezolano.
- Los ingredientes que se ofrecerán al consumidor serán frescos y con estrictos criterios de selección.
- La imagen de la marca es impecable y llamativa al ojo del consumidor.
- Estrategias específicas o funcionales adecuadas que han sido exitosas en negocios similares.
- Las recetas ofrecidas serán fáciles y rápidas de hacer, al mismo tiempo novedosas.
- Personal altamente capacitado.
- Capacidad de adaptarse a nuevas necesidades y demandas del mercado.

Debilidades:

- Poco personal.
- Se decidieron atender solamente dos municipios del área metropolitana de Caracas.
- No se tiene la capacidad de recibir pagos con tarjetas de crédito.

Oportunidades:

- Interés del mercado en obtener este servicio de información y a domicilio.
- Cambios en la conducta del consumidor a efectos de la situación económica.
- Crecimiento rápido del mercado.
- Crecer a nivel nacional.

Amenazas:

- La aparición de nuevos competidores.
- Cambios bruscos en las necesidades y gustos de los consumidores.
- Inestabilidad socio-económica del país.

Producción diseño de medios (multimedia)

Propuesta para la elaboración y el diseño de la página

La plataforma digital que se utilizará para desarrollar el proyecto será *WordPress*, la cual permitirá crear y mantener el sitio web debido a que ésta es un sistema de gestión de contenidos. Se escogió esta plataforma ya que es fácil de manejar e ideal para páginas web que necesiten actualizaciones periódicas.

Para la estructura y diseño de la página se utilizará una plantilla de *WordPress* que se adaptará a un diseño del sitio web previamente realizado. El dominio de la dirección de la página será realizado mediante la Comisión

Nacional de Telecomunicaciones (CONATEL) el cual es el ente gubernamental encargado de asignar el dominio para las páginas web en el país. Dicho dominio será: www.chefstableccs.co.ve.

El *hosting* o almacenamiento del contenido de la página se realizará vía *Wisenet Data Center* la cual es una empresa venezolana que presta servicio de planes de alojamiento web de alta calidad con tarifas en bolívares.

El diseño de la página será presentado a través de una plataforma digital llamada *In Vision* (www.invisionapp.com). Esta plataforma es una herramienta para el diseño de prototipos. Siendo *Chef's Table* la página web del proyecto de carrera y no un negocio que se va a llevar a cabo en la realidad, esta herramienta funciona perfectamente para presentarlo de la manera más real posible.

Conceptualización del sitio web

La página web va a seguir la misma línea del plan de comunicación antes mencionado. El lenguaje será fresco y fácil de entender por los usuarios, el contenido conciso, claro y versátil. En cuanto a los colores, se usarán colores vivos como el naranja (que es el color principal de la marca y el del logo), letras en blanco sobre fondos de colores y letras en negro sobre el fondo blanco. La página web casi en su totalidad tiene de fondo el color blanco ya que se busca transmitir limpieza y orden, solamente en las partes superior e inferior, que es donde va el logo y se muestran las redes sociales, se mostrará un fondo de madera, haciendo alusión a la tabla de madera del chef. El enfoque principal de la página será hacia las imágenes que estarán desde el principio hasta el final, con el objetivo de que genere el deseo de probar en el usuario, querer conocer más y recordar el negocio y lo que se quiere transmitir.

El sitio web constará de ocho páginas:

1. Página de inicio: esta primera página reflejará la imagen corporativa, mostrando de principal el logotipo. Tendrá una barra de botones los cuales re-direccionarán a las otras páginas que contengan contenido informativo, estas serán la página de: ¿quiénes somos?, ¿cómo funciona? y otra en donde se presentarán a los chefs y el nutricionista. A su vez se encontrará el botón para crear usuarios o realizar el ingreso de los mismos a sus cuentas. Así como también el botón del carrito de compras. (Ver anexo 6.1)

Posterior a la barra estará un recuadro amplio en donde se mostrarán imágenes rotativas y provocativas de los platos de las recetas publicadas para la semana, así captando directamente la atención del consumidor para que desee el producto y realice la compra. Cada imagen tendrá un texto con el nombre de la receta y una breve descripción de la misma. Aquí se encontrará un botón que diga: Compra tu menú aquí, y se podrá presionar para dirigirse a la página descriptiva de recetas en donde se encontrarán todos los platos de la semana. (Ver anexo 6.2)

Luego se encontrará una sección de ingredientes en otro recuadro con una imagen que representará a los ingredientes de la temporada, arriba de la imagen se colocará un texto que despertará interés para informarse cuales son estos ingredientes(¡Descubre los ingredientes claves de la temporada!) . Se podrá presionar un botón de (ver más) que estará junto a un texto que generará iniciativa e intriga que dirá: ¿Quieres saber cuál es el ingrediente de la temporada, conocer sus propiedades y adquirir platos que lo incluyen? Al presionar aquí inmediatamente direccionará a una página dedicada a brindar información sobre estos ingredientes. (Ver anexo 6.3)

Abajo se encontrará una ilustración de una de nuestras cajas, junto con ella se colocará un texto que dirá: ¿Quieres saber más sobre las cajas de

Chef's table?. Junto a ello irá un botón de más información, al presionarlo direccionará a una página en donde se explica al usuario el proceso para realizar las compras con ilustraciones de cada paso. (Ver anexo 6.4)

En el lateral derecho se colocará una barra vertical en donde se mostrarán las páginas de las redes de Facebook e Instagram, colocando fotos rotativas de las mismas. El usuario podrá presionar cada uno de los recuadros y se direccionará directamente a las páginas oficiales y en nuestros perfiles de cada red. (Ver anexo 6.5)

Luego se encontrará otra sección dedicada a las redes sociales, que tendrá el siguiente texto: Nuestros clientes, las redes. Aquí se mostrará todo lo que los usuarios hablan en las redes de *Chef's table*, así nuevos espectadores podrán conocer experiencias y ver comentarios del servicio. (Ver anexo 6.6)

En el extremo inferior irá una barra en donde el usuario podrá dejar su correo electrónico y se le ofrecerá recibir noticias de los nuevos platos. (Ver anexo 6.7)

Finalmente estarán de nuevo el logo, los botones de la barra principal, las vías de contacto con la empresa y estarán también los iconos de las redes (Facebook e Instagram). (Ver anexo 6.8)

2. ¿Quiénes somos? : En esta página se dará una descripción de quiénes están detrás de todo el proyecto, junto con la misión, visión y valores.

Contenido:

- ¿Quiénes somos?: *Chef's Table* fue creado por dos amigas emprendedoras que continúan apostando por el país y que mediante esta herramienta tecnológica buscan innovar en el mercado y satisfacer necesidades cotidianas del consumidor venezolano amante de la gastronomía. Mediante una alianza estratégica con distribuidores de los más frescos ingredientes, estudiantes de institutos culinarios de Caracas y nutricionistas, se le brinda a los usuarios recetas versátiles y fáciles de elaborar junto con los ingredientes necesarios y de mayor calidad para realizarlas. (Ver anexo 6.9)
 - Nuestra Misión: *Chef's Table* es la empresa que facilita los procesos en la cocina para aquellas personas que gusten de cocinar en sus hogares, prestando servicio a domicilio de ingredientes frescos y de calidad junto con recetas fáciles, rápidas y apetitosas. respaldadas por nutricionistas. (Ver anexo 6.10)
 - Nuestra Visión: Tenemos como estrategia brindar nuestro servicio en toda Gran Caracas, manteniendo los estándares de calidad definidos y la adaptación a las nuevas demandas del mercado. (Ver anexo 6.11)
 - Nuestros Valores: Compromiso, pasión, laboriosidad, constancia. (Ver anexo 6.12)
3. Nuestros Chefs y nutricionistas: En esta página se colocará una descripción del chef creador de las recetas y del nutricionista que las respalda. Junto a cada una se colocará la foto correspondiente de cada integrante. De esta manera el usuario podrá conocer a todo el equipo de trabajo y a su vez estos podrán darse a conocer.

- Chef: María Teresa Domínguez. María Teresa (o Mate como la conocen), nació en Caracas el 04 de Octubre de 1993, se graduó en el Colegio Cristo Rey de Altamira como Bachiller en Ciencias en el año 2011. Actualmente se está formando como cocinera en el Instituto Culinario de Caracas, conocido por ser el Instituto manejado por Sumito Estévez, Chef famoso venezolano. La pasión de Mate es cocinar, lo disfruta en cada momento, tanto dentro de los salones como cocinando para amigos y familiares en su casa. (Ver anexo 6.13)
 - Nutricionista: María Fernanda Núñez. Licenciada en Nutrición y Dietética UCV, Nutricionista de Atlas Nutrition CA, Nutricionista de Petare Futbol Club, Antropometrista ISAK Nivel 2. (Ver anexo 6.14)
4. ¡Descubre los ingredientes clave de esta temporada!: en esta página se colocará información y fotos sobre cuáles son los ingredientes de la temporada con lo que se están trabajando. Además de nombrarlos se colocará una descripción del mismo junto con sus beneficios para la nutrición y el cuerpo. Esta información también será provisionada por el nutricionista y por investigaciones realizadas por la empresa en la web y libros. Para el modelo de la página y las recetas que se realizaron en el mes de febrero, los ingredientes que irán en esta sección serán el tomate y la mandarina.
- Mandarina: Se cree que las mandarinas se originaron en los bosques de China ya que provienen de un arbusto de hoja perenne nativo de Asia. A pesar de que existen varios tipos, la más común y fácil de conseguir es la que tiene piel naranja. La temporada de invierno es en las que las cosechas de mandarina son más abundantes, sin embargo existen mandarinas de conserva que están disponibles durante todo el año. (Matta 2016) (Ver anexo 6.15)

- Tomate: Conocido por los consumidores como un vegetal o una hortaliza, el tomate también pertenece al grupo de las frutas y es uno de los ingredientes primordiales en la mayoría de las neveras del mundo y especialmente en la región del mediterráneo. Existen varios tipos de tomate: tomate pera, tomate cherry, tomate negro y en Venezuela el tomate margariteño es una exquisitez y forma parte de la cocina típica tanto de las Isla de Margarita como del resto del país. El tomate proporciona un alto número de antioxidantes, ejerce un efecto protector contra las enfermedades cardiovasculares, mejora la salud de los ojos, previene la hipertensión y las infecciones de tracto urinario. También son una fuente de vitaminas y minerales, entre ellas la vitamina C, la vitamina A, la vitamina K y contiene abundante potasio y hierro. (Ver anexo 6.16)
5. ¿Quieres saber más sobre las cajas de *Chef's table*?: en esta página se mostrará el paso a paso de cómo hacer pedidos en la página mediante un esquema ilustrado (Ver anexo 6.17). También se mostrará un mapa de las zonas donde se harán las entregas (Baruta y Chacao) (Ver anexo 6.18), así como una imagen de las cajas de envío para que el usuario pueda reconocerlas y ver la manera en que se le será enviado su pedido (Ver anexo 8.19).
 6. Página de las recetas de la semana (ver anexo 6.20): en esta página se encontrarán publicadas las recetas de la semana junto con su foto y un video corto (estilo *tráiler*) de la preparación de la receta. Se indicará el nombre y una breve descripción de cada una, así como también su valor nutricional. A su vez se podrán ingresar en el carrito de compra y seleccionar la cantidad, fecha y hora en que se desea recibir el pedido, ya que de esta manera se podrá llevar el control y el orden de las mismas y así lograr ofrecer un servicio eficaz.

Las recetas que se mostrarán en el montaje de la página web serán las siguientes:

Plato 1: entrada

Nombre: Ceviche de hongos

Descripción: ¡Disfruta de una entrada fresca y diferente! Te ofrecemos una variación del ceviche tradicional igualmente de rica y versátil.

Plato 2: principal 1

Nombre: Pasta al filetto

Descripción: Aprovechando la temporada del tomate, te dejamos esta receta típica de pasta italiana que no debe faltar en ninguna cocina.

Plato 3: principal 2

Nombre: Hamburguesa de pollo

Descripción: Suculenta hamburguesa sazonada al gusto por el chef, utilizando los mas ricos ingredientes y el más esponjoso pan.

Plato 4: postre

Nombre: *Banofee Pie*

Descripción: ¿Te gustaría probar la mezcla de cambur y arequipe? Arriégate y endúlzate con este rico postre que te sorprenderá con su explosiva mezcla de ingredientes y sabores. (Ver anexo 21)

7. Carrito de compras: en esta página se verá una lista de los artículos seleccionados para la compra. Aparecerá el nombre del plato, la cantidad ordenada, el precio de cada uno y el precio de compra final. (Ver anexo 6.22)

También aparecerá el método de pago el cual será vía transferencias bancarias. Éstas deberán ser notificadas con una copia a un correo y número de contacto. Las cuentas bancarias por donde se podrán hacer

transferencias directas serán de los bancos Mercantil, Provincial y Banesco, por ser los bancos más comunes.

Cuando se encuentre en el *checkout* el comprador tendrá los botones que lo llevarán a las páginas de los bancos para que realicen su transferencia de inmediato. (Ver anexo 6.23)

Normas para las transferencias:

- Transferencias en el mismo banco: si el comprador tiene cuenta en el mismo banco, en el momento de la compra deberá de ingresar en la página del banco que le será re direccionada para que realice la transferencia y de inmediato envíe una foto con el comprobante vía correo y *whatsapp* para tener la constancia de pago. Una vez recibida la constancia se activará la orden de envío de la compra.
- Transferencias por otros bancos nacionales: Si el comprador no tiene como realizar una transferencia por el mismo banco, éste deberá hacer la compra que desee con un día de antelación ya que las transferencias de otros bancos nacionales se hacen efectivas a la 1 pm al día siguiente de haber sido efectuadas.

8. Ingresar o crear usuario: en esta página el usuario para crear una cuenta deberá de llenar los siguientes campos:

- Nombre y apellido
- Correo electrónico
- Teléfono
- Dirección
- Clave
- Repetir clave

Luego debe presionar el botón “Crear” para culminar el proceso. (Ver anexo 6.24)

Para ingresar en los usuarios se deberán de llenar los siguientes campos:

- Correo electrónico
- Clave

Dentro de la página de cada usuario cada uno podrá ver un recuento de sus órdenes y con la compra de las recetas se le enviará el *link* para acceder a los videos explicativos del paso a paso para realizar las mismas.

Diseño del logotipo

El diseño del logotipo se realizó con la intención de relacionar las tablas de madera para cocinar, con los chefs. De acuerdo a esto, se elaboró una unión entre ellos y se desarrolló la silueta de la cara de un chef utilizando los elementos más comunes con los que se identifican: el sombrero icónico del chef acolchado y alargado hacia arriba, y los bigotes típicos de un chef francés. Esto debido a que son el punto de referencia mas común para identificar a las personas con esta profesión. La parte que conforma la cara del chef tiene como base la silueta de una tabla de madera que representa la tabla en donde cocina el mismo.

Junto a esta figura simbólica, se colocó el nombre de la página el cual representa a la misma: *Chef's Table*, que en español significa "la mesa del chef". Este nombre fue seleccionado ya que representa el concepto del servicio que ofrece la página web. Este justamente se basa en que el usuario se sienta como el chef que elabora la receta, la cual puede ser realizada en su casa con los ingredientes que se le proveen y sobre su propia tabla de cocina.

(Ver anexo 1)

Se realizaron tres tipos de diseño para el logo, utilizando distintos fondos y colores:

1. Diseño de logo con color y sin fondo: este tipo será utilizado para la página de inicio de la web y para la foto de perfil de Instagram y Facebook. Esto debido a que se busca que el público identifique con este logo rápidamente a la página web y el servicio ofrecido. También se colocará en la ficha de indicaciones de recetas que se enviará vía correo al usuario con la compra respectiva.

Ejemplo 1:



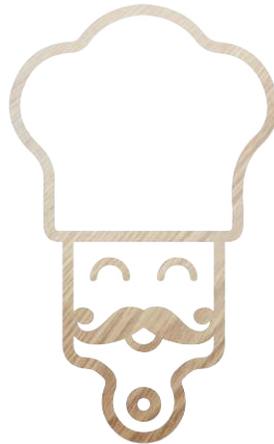
2. Diseño de logo con color y fondo: este tipo de logo será utilizado para realizar las etiquetas que se colocarán en los empaques individuales de cada ingrediente. Cada una variará en color dependiendo del ingrediente que lleve dentro, por ejemplo a las verduras se les colocará el color verde, a las especias el color anaranjado, a las proteínas se les colocará el color rojo.

Ejemplo 2:



3. Diseño de silueta del chef sin fondo: Este tipo no posee color, tiene como relleno la textura de la tabla de madera. Será utilizado para colocar en el diseño de las publicaciones de Facebook e Instagram.

Ejemplo 3:



Los colores que se eligieron se determinaron mediante una base de ideas que plantea Elena Añaños *et al.* (2008) en su libro “Psicología y comunicación publicitaria”. Estos serán utilizados para colocar el logo en la página web, las redes sociales y los empaques de los alimentos.

Los colores seleccionados son:

1. Naranja: este color es una mezcla entre el amarillo y el rojo, ambos son colores cálidos que transmiten vitalidad, optimismo y seguridad. El naranja es un color llamativo al ojo del consumidor y usualmente se asocia al mercado gastronómico por ser un color que representa varios alimentos.

“- Sirve para la connotación de lugares cálidos y exóticos

- En ocasiones va asociado a la fruta
- Es válido para un mercado moderno y sofisticado
- Puede dar al producto un aspecto de gran consumo
- Atrae particularmente a los jóvenes

- Se utiliza más como color secundario que como dominante y ofrece un aire animado e innovador.
- Es el color típico de los zumos y los refrescos de naranja.”
(Añaños *et al.* 2008, pág. 56.)

A pesar de que este color está considerado como un color secundario, siendo el rojo el dominante, se tomó este color como el protagonista del proyecto. Debido a que se ha observado que otros proyectos parecidos utilizan mucho el color rojo. Por esta razón se tomó la decisión de tomar el naranja como nuestro color principal ya que es un color innovador y a la vez es vibrante y llamativo. Se utilizará el logo en este color para colocar en los perfiles de las redes sociales.

2. Rojo: se eligió utilizar el rojo ya que es un color que transmite poder y es llamativo. También es utilizado para representar alimentos como el tomate, la carne, jugos, entre otros. Se utilizará para las etiquetas de empaques de proteínas.
3. Verde: este es un color que transmite frescura y nutrición. Se eligió ya que también es muy común para representar alimentos naturales. Se utilizará para los empaques de las verduras, vegetales y frutas.
4. Negro: este color representa elegancia, calidad y es utilizado para relacionar con el chocolate y el café. Se utilizará en las etiquetas de algunos ingredientes para los postres y especias.
5. Azul: se utilizará este color ya que transmite limpieza y frescura. Se asocia con productos bajos en grasas o de la familia de los lácteos. Con este color se realizarán etiquetas para los empaques de lácteos.

6. Blanco: es un color que transmite pureza, tranquilidad y serenidad. Se utilizará este color para colocar el logo en las cajas de envío.

La autora plantea que los productos tienen un color al cual se asocian, y a la vez representan lo que llevan dentro. Existen colores determinados para cada alimento y las personas asocian estos con el sabor del producto. Por esto se debe analizar bien cuáles son los colores adecuados para colocar en los empaques de los productos, ya que un color errado puede ocasionar la poca venta del mismo o la idea del mal sabor.

Según un estudio realizado por Moskowitz en el año 1987, el cual se basa en un estudio de Moir en 1936, se refleja cómo los colores de los alimentos influyen en la aceptación de los mismos por los comensales. El estudio de Moir constó de un buffet presentado a una audiencia en donde la mayoría de los alimentos presentados poseían colores que no los representaban. Luego de la comida se analizaron los comentarios de los comensales y se obtuvo como resultado que muchos de ellos no se sintieron a gusto con la comida, pues, no apreciaron bien el sabor y otros comentaron que no se sintieron bien después de haber comido. (Añaños *et al.* 2008)

Es por esto que se realizó la selección de colores y se asignaron a productos con los cuales los usuarios podrán recibir y captar de una buena manera y así esta relación podrá contribuir con la satisfacción del cliente en cuanto al servicio ofrecido.

CONCLUSIONES

Con la realización de este proyecto se obtuvieron aprendizajes en varios de los aspectos con los cuales se trataron. Al tener asesorías de programadores web y diseñadores gráficos, se aprendieron detalles importantes que se deben tomar en cuenta a la hora de realizar una página web, se observó que no era un proceso tan sencillo como usualmente las personas pueden pensar. Se conoció el proceso de pedido de dominios, las plataformas que ofrecen servicios de mantenimiento, la necesidad de almacenamiento del contenido de la página y todo lo que va detrás de las páginas web. Así como también se reforzaron conocimientos en producciones audiovisuales, estrategias y manejo de redes sociales. Hubo aspectos que al principio se desconocían como por ejemplo cuáles eran los ingredientes de la temporada, la psicología de los colores, cómo hacer un modelo de costos y otros que poco a poco se fueron aclarando.

Se puede decir que el grupo se siente satisfecho con el trabajo realizado ya que se demostró un buen trabajo en equipo y se logró demostrar que en el país todavía siguen existiendo oportunidades, las ideas de los jóvenes aún siguen siendo válidas y tomadas en cuenta. Es importante sentarlas sobre papel y ver su factibilidad ya que no se trata solamente de tener la idea para llevarla a cabo, detrás de esa idea hay un gran trabajo por delante. Se notó que con esfuerzo, constancia y dedicación se pueden lograr las metas propuestas. Mediante este trabajo el grupo pudo llevar los conocimientos adquiridos durante la carrera a la práctica, tanto de diseño gráfico como la de elaboración de videos, términos de mercadeo y publicidad y herramientas para dialogar con demás públicos.

RECOMENDACIONES

Se recomienda a la Universidad Monteávila para proyectos futuros, hacer una convocatoria y crear una lista de profesores eficientes, dispuestos y capacitados en cada modalidad que se presenta de los proyectos finales de carrera para orientar a los alumnos de la manera más eficaz, y así éstos tengan una lista base de aquellos profesionales que los puedan ayudar. Ya que en esta oportunidad fueron escasos los profesores con los que se pudieron contar.

Este proyecto puede servir a otros como un modelo de emprendimiento, para aquellos quienes quieran emprender, ya sea en el país o afuera, mediante el mismo pueden hacerse una idea de cómo se realiza un proyecto pionero de diseño de medio digital.

REFERENCIAS

- Añaños et al. (2008). Badalona : Ara Libres.
- (2016). *Gestión, El diario de economía y negocios del Perú*. Recuperado de : <http://gestion.pe/tendencias/comida-que-se-publica-instagram-tiene-mejor-sabor-2156263>
- Matta, V. (2014). *Beta complejo agroindustrial*. Recuperado de: <http://www.beta.com.pe/blog/mandarinas-salud-piel-cabello/>
- (2016). *Puro Marketing*. Recuperado de : <http://www.puromarketing.com/16/24440/facebook-llenado-baby-boomers-dejado-ser-cool-para.html>
- (2014). *Estrategia digital*. Recuperado de: <https://estrategiademarketingdigital.wordpress.com/2014/04/21/disfrutar-con-instagram-y-promocionar-el-perfil-con-tu-marca-personal-o-profesional/>
- (2010). *Trece bits*. Recuperado de: <http://www.trecebits.com/2010/09/13/la-edad-media-de-los-usuarios-de-facebook-es-38-anos/>
- Porter. *Harvard Business Review*. Recuperado de: <https://hbr.org/>
- <https://www.blueapron.com/>
- <https://www.hellofresh.com/tasty/>
- www.perfectplate.com.ve
- www.delcampodelivery.com.ve
- www.buzzfeed.com/tasty
- www.facebook.com/VixYumEs
- <https://tomatesalmeria.wikispaces.com/Tipos+de+tomate>
- <http://www.complejob.net/2011/06/beneficios-del-tomate.html>

ANEXOS

1. Manual corporativo (logos)

typography

chef's table

Gotham
Rounded Bold

A B C

DEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

0123456789~!@#\$%^&*

()_+<>.,/?;“’{ } [] | \ = -

C A R A C A S
BARON NEUE
BLACK

A B C

DEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

0123456789~!@#\$%^&*

()_+<>.,/?;“’{ } [] | \ = -

positive & negative



Paleta de colores



PANTONE P 14-8 C

#f89d15

C: 0% M: 36% Y: 100% K: 0%

R: 248 G: 157 B: 21



PANTONE P 52-14 C

#d4403e

C: 0% M: 78% Y: 65% K: 8%

R: 212 G: 64 B: 62



PANTONE P 120-16 C

#00485d

C: 100% M: 0% Y: 15% K: 60%

R: 0 G: 72 B: 93



PANTONE P 146-12 C

#54955f

C: 53% M: 0% Y: 61% K: 21%

R: 84 G: 149 B: 95

Logo en color sin fondo

- Naranja



- Rojo



- Verde



- Azul



En DIAPO

- Naranja:



- Rojo



- Verde



- Azul



- Negro



Silueta del chef sin fondo



2. Recetario

1) CEVICHE DE HONGOS (2 personas)

Ingredientes:

- Media Bandeja de Hongos
- 1 Ramito de Perejil finamente picado
- 1 Trozo de cebolla morada finamente picada
- 1 Diente de ajo finamente picado
- 3 tomates picados en cuadritos
- 1 Aguacate
- Sal y Pimienta
- Jugo de 5 limones
- Un chorrillo de Aceite de Oliva

Preparación:

- Cortar Hongos en lonjas, cortar cebolla en tiritas, cortar ajo, tomate en cuadritos y perejil.
- Mezclar los hongos, la cebolla, el ajo, el tomate, el perejil, sal, pimienta, aceite de oliva y limón.
- Por último agregar aguacate.
- Servir.

2) PASTA AL FILETTO (2 personas)

Ingredientes:

- 200g de pasta

Para la salsa:

- 5 tomates
- Media cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal
- Pimienta
- Albahaca fresca

Preparación:

- Cortar tomates en octavos, cebolla en julianas, el ajo.
- Sofreír en un sartén a fuego medio bajo las cebollas con el ajo y aceite de oliva.
- Al estar dorados, agregar los tomates, sal y pimienta, subir fuego.
- Al hervir, bajar el fuego y dejar cocinar.
- Montar la pasta.
- Unir la salsa con la pasta y agregar albahaca.
- Servir.
-

3) ENSALADA DE POLLO THAI CON ARROZ (2 personas)

Ingredientes:

- 1 milanesa de pollo cortada en tiritas

- Pan rallado
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta
- Medio limón rayado
- Aceite para freír
- Lechuga
- Zanahoria cortada en tiritas
- Cebollín picado en tiritas

Vinagreta:

- ¼ de taza de soya
- Medio Jengibre rayado
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de ajonjolí tostado
- media cucharadita de aceite de ajonjolí
- Medio Limón

Arroz:

- Media taza de arroz
- 1 Taza de agua
- Servir con un poquito de cebollín y ajonjolí y soya

Preparación:

- En un *bowl* agregar: pan rallado, ralladura de limón, sal, pimienta y paprika.
- En un *bowl* pequeño batir un huevo.
- Pasar el pollo por el huevo y luego por el pan rallado.
- Freír hasta que este dorado.
- Para la vinagreta, batir miel, salsa de soya, jengibre, ajonjolí, aceite de ajonjolí y limón.
- Para el arroz, agregar aceite y media cebolla a temperatura alta, luego agregar arroz, y al empezar a secarse tapar y bajar temperatura. Por 1 taza de arroz son 2 de agua.

- Servir lechuga, pollo, zanahoria y cebollín, agregar ajonjolí tostado al gusto y vinagreta.

4) PIE DE MANDARINA (2 personas)

Ingredientes:

- 1 paquete de galleta maría
- Media barra de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar

Para la mousse:

- 1 pote de yogurt mi gurt dulce
- Media taza de leche condensada
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- Media taza de jugo de mandarina

Preparación:

Para el crust:

- Triturar galletas María.
- En un *bowl* agregar las galletas maría, la mantequilla derretida y azúcar
- Agregar la masa en donde se va a servir, hacer huequitos con el tenedor y meter al horno a 250 grados hasta que este dorado.

Para el relleno:

- En un *bowl* agregar yogurt, leche condensada, gelatina sin sabor y jugo de mandarina. Batir.
- Agregar el relleno al pie, refrigerar, decorar con ralladura de naranja.

5) PINCHOS CAPRESA (2 personas)

Ingredientes:

- 5 Bocconcinis
- 5 tomates cherry
- Sal y Pimienta
- Pinchos

- Aceite de oliva
- Para el pesto de rúgula:
- 1/4 tz de aceite de oliva
- 25 gr. de rúgula troceada con las manos
- 10 gr. de almendras tostadas troceadas
- 4 cda. de parmesano rallado
- 1 diente de ajo sin piel
- 1/4 cda de sal
- 6 granos de pimienta negra partidos
- 1/8 tz de agua mineral

Preparación:

Para el Pesto:

- Agregar en una licuadora, rúgula, aceite de oliva, ajo, sal, pimienta, agua, almendras, queso parmesano y batir hasta que se forme una pasta.

Para los pinchos:

- Cortar los bocconinis y los tomates por la mitad.
- Armar los pinchos, agregar aceite de oliva, sal y pimienta y decorar con el pesto al gusto.

6) LOMITO EN SALSA DE HONGOS CON PAPAS Y BATATAS CHIPS Y CESAR DE BERROS (2 personas)

Ingredientes:

- 200g de Lomito
- Sal y pimienta para adobar
- Salsa de Hongos:
- Medio paquete de hongos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- Media cebolla
- 2 ramos de perejil

- 1 ramo de cilantro
- Salsa Inglesa
- Medio ají dulce
- Sal y Pimienta

Papas y Batatas Chips

- 1 papa
- 1 batata
- Aceite para freír

Preparación:

Para la salsa:

- Cortar hongos, cebolla en julianas, perejil y cilantro delgadito y ají dulce en cuadritos.
- En un sartén a fuego alto agregar aceite de oliva, mantequilla, cebollas y sofreír, luego agregar hongos, aji, salsa inglesa, cilantro y perejil, si quieren que la salsa sea mas caramelizada agregar azúcar.

Para el lomito:

- Adobar el lomito con pimienta y sal al gusto,
- Cocinar a fuego alto, el tiempo depende en como quieran la carne, se recomienda vuelta y vuelta hasta que este dorado.

Para las papas y batatas chips:

- Lavar las papas y batatas.
- En una mandolina cortar los chips.
- Poner aceite a calentar y freír.
- Servir con sal.

Cesar de Berros (2 persona)

Ingredientes:

- 1 paquete de berros
- medio limón

- 1 cucharada de mostaza Dijon
- aceite de oliva
- sal y pimienta
- queso parmesano

Preparación:

- En un bowl agregar mostaza, aceite de olive, sal, pimienta, limón y queso parmesano, batir.
- En otro bowl agregar berros, vinagreta y mezclar.

7) HAMBURGUESAS DE POLLO (2 personas)

Ingredientes:

- 120g de pollo molido
- Medio ají dulce
- Media ramita de cebollín
- Sal y pimienta para adobar

Extras:

- Pan de hamburguesa
- 2 lonjas de tomate
- Lechuga
- Salsas
- Queso

Preparación:

Para el pollo:

- En un *bowl* agregar el pollo, ají cortado en cuadritos, cebollín en cuadritos, sal y pimienta.
- Calentar en un sartén a fuego alto hasta que este listo.
- Calentar el pan en un sartén, servir la hamburguesa de pollo, agregar queso, lechuga, tomate y salsas al gusto.

8) **BANOFFEE PIE (2 personas)**

Ingredientes:

- 1 paquete de galleta maría
- Media barra de mantequilla derretida
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 toque de canela
- 1 pote de arequipe
- 5 cambures grandes
- Crema pastelera
- Azúcar pulverizada
- Canela para servir

Preparación:

Para el crust:

- Triturar galletas maría.
- En un *bowl* agregar las galletas maría, la mantequilla derretida, canela, vainilla y azúcar.
- Agregar la masa en donde se va a servir, hacer huequitos con el tenedor y meter al horno a 250 grados hasta que este dorado.

Para el relleno:

- Agregar al pie arequipe y cambur cortado en rodajas.

Para la crema batida:

- En un *bowl* agregar crema pastelera y neva-azúcar, batir hasta que este cremosa.
- Agregar crema al pie y decorar con canela.

9) **CARPACHO DE CALABACÍN (2 personas)**

Ingredientes:

- 1 calabacín
- 2 cucharaditas de queso de cabra

- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Para el pesto de rúgula:
- 1/4 tz de aceite de oliva
- 25 gr. de rúgula troceada con las manos
- 10 gr. de almendras tostadas troceadas
- 4 cda. de parmesano rallado
- 1 diente de ajo sin piel
- 1/4 cda de sal
- 6 granos de pimienta negra partidos
- 1/8 tz de agua mineral

Preparación:

Para el Pesto:

- Agregar en una licuadora, rúgula, aceite de oliva, ajo, sal, pimienta, agua, almendras, queso parmesano y batir hasta que se forme una pasta.

Para el carpacho:

- Cortar los calabacines en una mandolina (delgaditos), agregar aceite de oliva, sal, pimienta y queso de cabra. Decorar con el pesto al gusto.

10) MILANESAS DE POLLO CON PAPAS RUSTICAS Y ENSALADA DE TOMATES CHERRY (2 personas)

Ingredientes:

- 1 Milanesa de pollo
- Pan rayado
- 1 huevo
- 2 papas
- Aceite de olive
- Sal y pimienta
- Romero

Ensalada:

- Medio paquete de tomates cherry
- 1 cucharada de Aceite de Oliva
- 1 cucharadita de Vinagre balsámico
- Sal y pimienta

Preparación:

Para el pollo:

- En un *bowl* agregar: pan rallado, ralladura de limón, sal, pimienta y paprika.
- En un *bowl* pequeño batir un huevo.
- Pasar el pollo por el huevo y luego por el pan rallado.
- Freír hasta que este dorado.

Para las papas:

- Lavar las papas y cortar en lonjas gruesas, agregar aceite de olive, sal, pimienta y romero, meter al horno a 350 grados hasta que estén doradas.

Para la ensalada:

- En un *bowl* agregar los tomates cherry picados por la mitad, aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre balsámico, mezclar.

11) TALLARINES THAI CON LOMITO (2 personas)

Ingredientes:

- 200g de tallarines de arroz
- 100 g de lomito en tiritas
- Brócoli al gusto
- 1 cebolla
- 1 rama de cebollín
- 1/3 de taza de soya
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 cucharada de vinagre de pescado
- Maní triturado
- Medio jengibre rayado

- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 cucharadita de ajonjolí tostado

Preparación:

Para los tallarines:

- Hidratar por 1 hora los tallarines en agua.
- Poner a hervir agua y agregar tallarines por un minuto, luego en un bowl con agua y hielo poner tallarines (para parar la cocción)
- Adobar las tiras de lomito con sal y pimienta.
- En un sartén a fuego alto agregar lomito y cebolla, sofreír luego brócoli, tallarines, soya, vinagre de arroz, vinagre de pescado, maní, jengibre, ajonjolí, aceite de ajonjolí.
- Servir con cebollín.

12) MARQUESA DE CHOCOLATE (2 personas)

Ingredientes:

- 1 paquete de galleta maría
- ¼ de taza de leche
- Media barra de mantequilla
- 1 Tableta de chocolate con leche
- 1 Tableta de chocolate oscuro
- 1 Lata de leche condensada
- Chocolate rayado para decorar.

Preparación:

- En un baño de maría derretir chocolate y mantequilla, luego agregar leche condensada.
- En un molde agregar una capa de galleta maría pasada por leche, luego chocolate y así sucesivamente.
- Decorar con galleta maría triturada o chocolate rayado.

13) PASTA DE CALABACÍN Y TOMATES CHERRY (2 personas)

Ingredientes:

- 1 Calabacín
- Almendras
- Cilantro
- Queso parmesano
- Aceite de oliva
- ½ Cebolla
- Ajo
- 7 Tomates cherry
- Sal y pimienta

14) ARROZ CHINO DE COLIFLOR CON POLLO (2 personas)**Ingredientes:**

- 1 racimo de coliflor
- 2 cda de aceite de olive
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de petipua
- 2 huevos batidos
- 3 cdas de salsa soya
- 6 cebollas verdes o cebollín
- una pechuga de pollo

15) SOPA DE AUYAMA CON MANDARINA (2 personas)**Ingredientes:**

- 250g de auyama
- ½ taza de agua
- 1cdta de aceite de olive
- 20g de cebolla
- 1 ramita de tomillo

- 1 taza de consomé de pollo: ½ zanahoria, 1 celery, 100g de pollo, ½ cebolla, 1 ajoporro
- ¼ de taza de jugo de mandarina
- 1 ají dulce, picadito

16) **PIE DE LIMÓN (2 personas)**

Ingredientes:

- 1 taza de leche de almendras
- 1 taza de yogurt griego
- jugo de 2 limones
- ralladura de 1 limón
- 3 cdas de gelatina sin sabor, en polvo
- 8 sobres de edulcorante
- 2 das de mantequilla de maní
- 2 cdas de harina de almendras
- ralladura de 1 limón
- 1cda de avena en hojuelas

3. Tablas nutricionales del menú utilizado para el montaje de la página web:

CEVICHE DE HONGOS

Tabla Nutricional	Por preparación
Calorías Totales	1475
Proteínas (g)	28
Grasas (g)	120
Carbohidratos (g)	70
Fibra (g)	39

PASTA FILETO

Tabla Nutricional	Por preparación
Calorías Totales	825
Proteínas (g)	37
Grasas (g)	6
Carbohidratos (g)	164
Fibra (g)	7

HAMBURGUESAS DE POLLO

Tabla Nutricional	Por preparación	Por ración
Calorías Totales	1696	424
Proteínas (g)	240	60
Grasas (g)	299	75
Carbohidratos (g)	57	14
Fibra (g)	1	0,5

BANOFFEE PIE

Tabla Nutricional	Por preparación	Por ración
Calorías Totales	4110	1028
Proteínas (g)	53	13
Grasas (g)	124	31
Carbohidratos (g)	692	173
Fibra (g)	41	10

4. Fotos de los Platos

- Pasta al *Filetto*



- Pasta de calabacín



- Pie de limón





- Ensalada de pollo thai





- Banoffee pie



- Pinchos capresa:



- Carpacho de calabacín



- Milanesa de pollo con papas rústicas



- Hamburguesa de pollo



- Medallones en salsa de hongos



- Tallarines thai



- Marquesa de chocolate



- *Pie de mandarina*



- *Arroz chino de coliflor*





- Ceviche de hongos





- Sopa de auyama con mandarina



5. Modelo de costos: Tablas

HOJA 1. Base de datos - Costos variables

Descripción	Unidad de medida	Precio
Hongos	KG	9,000.00
Perejil	KG	900.00
Cebollas moradas	KG	5,000.00
Cebolla normal	KG	4,000.00
Albahaca	KG	2,000.00
Ajo	KG	1,500.00
Tomate	KG	3,000.00
Aguacate	KG	2,500.00
Cebollín	KG	3,500.00
Rúgala	BOLSA	1,200.00
Ají dulce	KG	1,300.00
Lechuga	KG	2,300.00
Cambur	KG	2,500.00
Limón	KG	2,800.00
Pollo molido	KG	4,500.00
Pan de hamburguesa	KG	5,892.00
Pasta larga	KG	2,000.00
Galletas María	PAQUETE	3,000.00
Queso amarillo	KG	30,000.00
Aceite de oliva	LITROS	10,000.00
Mantequilla	KG	4,000.00
Salsa de tomate	KG	3,000.00
Mostaza	KG	5,000.00
Mayonesa	KG	6,000.00
Azúcar	KG	3,800.00
Azúcar Pulverizada	KG	8,000.00
Canela	KG	4,000.00
Vainilla	KG	1,500.00
Crema Pastelera	LITROS	6,000.00
Arequipe	POTE	2,500.00
Caja mediana	UNIDAD	600.00
Bolsa mediana	UNIDAD	18.00
Bolsas al vacío	UNIDAD	560.00
Frasco pequeño	UNIDAD	650.00
Calcomanía pequeña	UNIDAD	246.00
Envío a domicilio	FLETE	3,000.00

- Costos fijos y costos de amortización anual

DESCRIPCION	MEDIDA	PRECIO	AMORTIZACION AL AÑO	TOTAL	PRORATEO	COSTO FIJO ASIGNADO POR DESPACHO
Maquina para empacar al vacio	UNIDAD	250,000.00	12	20,833.33	136	153.19
Logo	UNIDAD	39,500.00	12	3,291.67	136	24.20
fotos y videos	UNIDAD			100,000.00	136	735.29
Pagina web	UNIDAD	1,152,200.00	12	96,016.67	136	706.00
Volantes	UNIDAD	90,000.00	12	7,500.00	136	55.15
Luz	UNIDAD			3,800.00	136	27.94
Condominio	UNIDAD			40,000.00	136	294.12
Telefono	UNIDAD			387.00	136	2.85
Nomina	UNIDAD			310,000.00	136	2,279.41
TOTAL MENSUAL:		1,531,700.00		581,828.67		4,278.15
		INVERSION				

Hoja 2: COSTOS/PRECIOS

Receta 1: Ceviche de Hongos (para dos personas)

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Hongos	0.15	1,350.00
Perejil	1	900.00
Cebolla morada	0.05	250.00
Ajo	0.04	60.00
Tomate	0.3	900.00
Aguacate	0.5	1,250.00
Bolsas	7	126.00
Calcomanias	8	254.00
Frascos	1	650.00
Limon	0.5	1,400.00
Aceite de oliva	0.01	100.00
TOTAL COSTOS VARIABLES		7,240.00
COSTOS FIJOS		4,278.15
TOTAL COSTO DE LA RECETA		11,518.15
30%	PRECIO DE LA RECETA SIN IVA	
		14,973.60
TOTAL CON DELIVERY		17,973.60

Receta 2: Pasta al Filetto (para dos personas)

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Pasta	0.2	400.00
Tomate	0.5	1,500.00
Cebolla	0.05	200.00
Ajo	0.02	30.00
Albahaca	0.05	100.00
Bolsas	5	90.00
Calcomanias	6	1,476.00
Frascos	1	650.00
Aceite de oliva	0.01	100.00

	TOTAL COSTOS VARIABLES	2,320.00
	COSTOS FIJOS	6,866.00
	TOTAL COSTO DE LA RECETA	9,186.00
30%	PRECIO DE LA RECETA SIN IVA	11,941.80
	TOTAL CON DELIVERY	14,941.80

Receta 3: Hamburguesa de pollo (para dos personas)

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Pollo molido	0.5	2,250.00
Aji dulce	0.02	26.00
Cebollin	0.03	105.00
Pan de hamburguesa	0.04	235.68
Tomate	0.05	150.00
Lechuga	0.03	69.00
Salsa de tomate	0.025	75.00
Mostaza	0.025	125.00
Mayonesa	0.025	150.00
Queso	0.05	1,500.00
Bolsas	6	108.00
Calcomania	10	2,460.00
Frascos	3	1,950.00
Bolsa al vacio	1	560.00

	TOTAL COSTOS VARIABLES	9,763.68
	COSTO FIJO	14,841.68
	TOTAL COSTO RECETA	24,605.36
30%	PRECIO DE LA RECETA SIN IVA	31,986.97
	TOTAL CON DELIVERY	34,986.97

Receta 4: *Banoffee Pie* (para dos personas)

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Galleta Maria	0.5	1,500.00
Mantequilla	0.25	1,000.00
Azucar	0.07	266.00
Vainilla	0.01	15.00
Canela	0.04	160.00
Arequipe	1	2,500.00
Cambur	0.8	2,000.00
Crema pastelera	0.5	3,000.00
Azucar pulverizada	0.08	640.00
Bolsas	4	72.00
Calcomanias	8	1,968.00
Frascos	4	2,600.00
TOTAL COSTOS VARIABLES		15,721.00
COSTO FIJO		20,289.00
TOTAL COSTO RECETA		36,010.00
30% PRECIO DE LA RECETA SIN IVA		46,813.00
TOTAL DELIVERY		49,813.00

Hoja 3: PRECIOS DE PEDIDOS

RECETAS	CANTIDAD	PERSONAS	PRECIO	TOTAL
Ceviche de hongos	1	2	14,973.60	14,973.60
Pasta al filetto	1	2	11,941.80	11,941.80
Hamburguesa de pollo	1	2	31,986.97	31,986.97
Banoffee Pie	1	2	46,813.00	46,813.00
TOTAL				105,715.37
DELIVERY				3,000.00
EMPAQUE				600.00
PRECIO CON ENVÍO				109,315.37

Hoja 4: ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO

RECETA	UTILIDAD POR RECETA	VENTA MENSUAL	VENTAS BS.	TOTAL UTILIDAD MENSUAL	MARGEN / VENTAS
Ceviche de hongos	3,455.45	34	509,102.32	117,485.15	23.08%
Pasta al filetto	2,755.80	34	406,021.20	93,697.20	23.08%
Hamburguesa de pollo	7,381.61	34	1,087,556.91	250,974.67	23.08%
Banoffee pie	10,803.00	34	1,591,642.00	367,302.00	23.08%
TOTAL:			3,594,322.43	829,459.02	23.08%

COSTO FIJO MENSUAL: 454,187.00

PUNTO EQUILIBRIO MENSUAL EN BS.: 1,968,143.67

TIEMPO RECUPERAC MESES: 1.85

LA INVERSION SE RECUPERA EN APROXIMADAMENTE EN:

2 MESES

6. Modelo de ficha de receta para envío con la compra

Ensalada de pollo thai con arroz

INGREDIENTES

- 1 milanesa de pollo en tiras
- Pan rallado
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta
- Medio limón rayado
- Aceite para freír
- Lechuga
- Zanahoria cortada en tiritas
- Cebollín picado en tiritas

Vinagreta:

- ¼ de taza de soya
- Medio Jengibre rayado
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de ajonjolí tostado
- 1/2 cdta. de aceite de ajonjolí
- Medio Limón

Arroz:

- Media taza de arroz
- 1 Taza de agua
- Media cebolla. Servir con cebollín y ajonjolí.



PREPARACIÓN

- En un bowl agregar: pan rallado, rayadura de limón, sal, pimienta y paprika.
- En un bowl pequeño batir un huevo.
- Pasar el pollo por el huevo y luego por el pan rallado.
- Freír hasta que este dorado.
- Para la vinagreta, batie miel, salsa de soya, jengibre, ajonjolí, aceite de ajonjolí y limón.
- Para el arroz, agregar aceite y media cebolla a temperatura alta, luego agregar arroz, y al empezar a secarse tapar y bajar temperatura. Por 1 taza de arroz son 2 de agua.
- Servir lechuga, pollo, zanahoria y cebollín, agregar ajonjolí tostado al gusto y vinagreta.

7. Conceptualización de la página web

Anexo 6.1



Anexo 6.2



Anexo 6.3



Anexo 6.4



Anexo 6.5

INGREDIENTES

¡Descubre los ingredientes clave esta temporada!



¿Cuál es el ingrediente de la caja sus propiedades y adquiren sugerencias?

¿Quieres Saber más sobre las cajas de Chef's Table?

Más información

chef's table



¿ESTÁS INTERESADO EN RECIBIR NUESTRAS PROMOCIONES?

DÉJANOS TU EMAIL:

TU EMAIL

BUSCADOR

BUSCAR

Anexo 6.6

Nuestros Clientes las Redes

Conoce a nuestros clientes y explora los comentarios en las redes.

VER MÁS



@esevick

ver perfil

Anexo 6.7



Anexo 6.8



Anexo 6.9



¿Quiénes Somos?

Chef's Table fue creado por dos amigas emprendedoras que continúan apostando por el país y que mediante esta herramienta tecnológica buscan innovar en el mercado y satisfacer necesidades cotidianas del consumidor venezolano amante de la gastronomía.

Mediante una alianza estratégica con distribuidores de los más frescos ingredientes, estudiantes de institutos culinarios de Caracas y nutricionistas, se le brindará a los usuarios recetas versátiles y fáciles de elaborar junto con los ingredientes necesarios y de mayor calidad para realizarlas.

Anexo 6.10

Nuestra Misión

Chef's Table es la empresa que facilita los procesos en la cocina para aquellas personas que gusten de cocinar en sus hogares, prestando servicio a domicilio de ingredientes frescos y de calidad junto con recetas fáciles, rápidas y apetitosas, creadas por profesionales de la gastronomía y la nutrición altamente capacitados, y así lograr las metas comerciales de la empresa.



Anexo 6.11



Nuestra Visión

Tenemos como estrategia brindar nuestro servicio en toda Gran Caracas, manteniendo los estándares de calidad definidos y la adaptación a las nuevas demandas del mercado.

Anexo 6.12

Nuestros Valores

- Compromiso
- Pasión
- Laboriosidad
- Constancia



Anexo 6.13

Chefs



María Teresa Domínguez

María Teresa (o Mate como la conocen), nació en Caracas el 04 de Octubre de 1993, se graduó en el Colegio Cristo Rey de Altamira como Bachiller en Ciencias en el año 2011.

Actualmente se esta formando como cocinera en el Instituto Culinario de Caracas, conocido por ser el Instituto manejado por Sumito Estévez, Chef famoso venezolano. La pasión de Mate es cocinar, lo disfruta en cada momento, tanto dentro de los salones como cocinando para amigos y familiares en su casa.

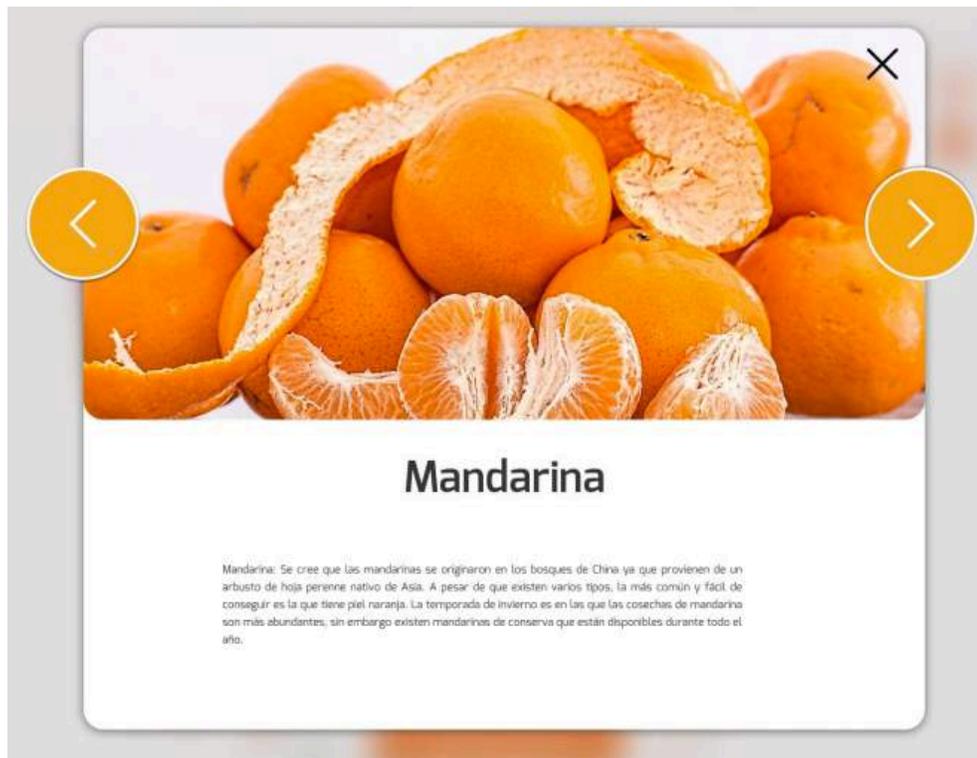
Nutricionistas

María Fernanda Núñez

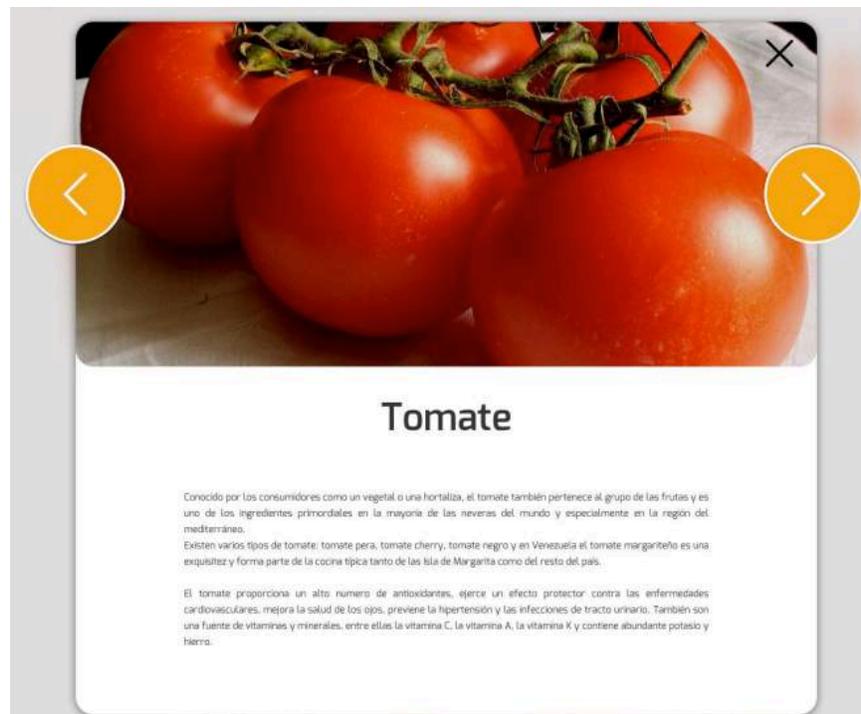
Lic. María Fernanda Núñez: Licenciada en Nutrición y Dietética UCV, Nutricionista de Atlas Nutrition CA, Nutricionista de Petare Futbol Club, Antropometrista ISAK Nivel 2.



Anexo 6.15



Anexo 6.16



¿Quieres saber de la magia detrás de nuestras cajas?



La Aventura comienza desde tu computadora o dispositivo Móvil.

¡Ingresa o regístrate, revisa el menú, añade los platos que desees a tu carrito de compras y prepárate para disfrutar!

Cuando ya tengas tu pedido en tu carrito solo faltará pagar y esperar tu caja.

Revisa tu carrito de compra, programa el delivery, luego solo faltará pagar para que nuestro grandioso equipo se encargue de hacerte llegar a tu domicilio tu Caja de **Chef's Table**.

2



3

Una vez Confirmado el pedido y la dirección de destino, todo será embalado y despachado.

La confirmación de recibido será enviada a tu correo y te informaremos todo lo que ocurre con tu pedido, el equipo de **Chef's Table** te garantiza una calidad superior en nuestro servicios.



4

¡Disfruta de los mejores ingredientes en la comodidad de tu casa!

Anexo 6.18

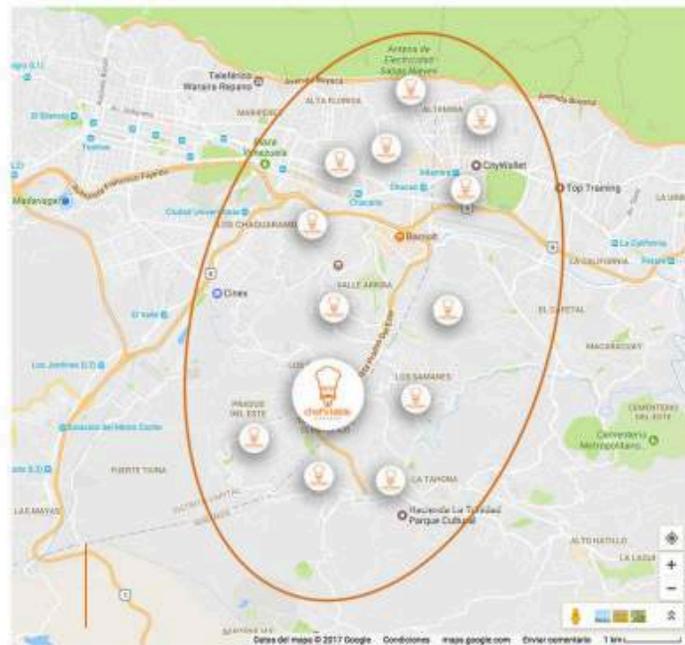


Anexo 6.19

Nuestras Áreas de Delivery

Contamos con la entrega inmediata en las zonas de Municipio **Chacao y Baruta**

- Email: chefstablecaracas@gmail.com
- Instagram: [@chefstableccs](https://www.instagram.com/chefstableccs)
- Facebook: [/chefstableccs](https://www.facebook.com/chefstableccs)



Anexo 6.20

Los Platos de la Semana

Ver 1 of 4 < >

CLASE: **TODOS** TIPO DE COMIDA: **TODAS** ORDEN: **POR POPULARIDAD**



Ceviche de hongos

17,973.60 Bsf

Añadir al Carrito



Pasta al Filetto

14,941.80 Bsf

Añadir al Carrito



Hamburguesa de pollo

30,540.97 Bsf

Añadir al Carrito



Banoffee Pie

49,813.00 Bsf

Añadir al Carrito

Anexo 6.21



Banoffee Pie

¿Te gustaría probar la mezcla de cambur y arequipe? Arriégate y endúlzate con este rico postre que te sorprenderá con su explosiva mezcla de ingredientes y sabores.

📦 Cantidad ▼
📅 Fecha ▼

TOTAL:

49,813.00 Bsf

Añadir al Carrito

Contenido del Banoffee Pie

Galletas
Mantequilla
Azúcar
Vainilla
Canela
Arequipe
Cambur
Crema Pastelera
Azúcar Pulverizada

Tabla Nutricional	Por Preparación	Por Ración
Calorías Totales	4110	1028
Proteínas (g)	53	13
Grasas (g)	124	31
Carbohidratos (g)	692	173
Fibra (g)	41	10

Anexo 6.22

The screenshot shows a mobile application's shopping cart. At the top, there is an orange header with a white shopping cart icon and the text 'MI CARRO'. Below the header, three items are listed in a scrollable view. Each item consists of a small image of the food, the item name, the quantity and date, and the price in Bsf. A close button (X) is located to the right of each item's price. At the bottom of the list, the total price is displayed as 'Total 48900 Bsf'. Below the total, there is a large orange button with the text 'Pagar'.

Item	Quantity	Date	Price (Bsf)
Pasta al Filetto	1 Persona	17 FEB	14,941.80
Ceviche de Hongos	1 Persona	18 FEB	17,973.60
Hamburguesa de Pollo	1 Persona	19 FEB	30,540.97
Total			48900

Anexo 6.23

Mis Pedidos

Pagos: Envío > Método de Pago > Confirmación

Método de Pago

Transferencia

Ver Cuentas de **Banco Chef's Table**

Selecciona tu Banco

Numero de Transferencia

DD/MM/AAAA

Confirmar al correo Recepción

Continuar

	Hamburguesa de Pollo	30,540.97BsF
	19 Febrero	
	Cantidad:	1 Persona
	Ceviche de Hongos	17,973.60BsF
	18 Febrero	
	Cantidad:	1 Persona
	Pasta Filetto	14,941.80BsF
	17 Febrero	
	Cantidad:	1 Persona
Subtotal		63456.37 BsF
Envío		2350.48 BsF
Iva		12%
Total		66088.908BsF

Anexo 6.24

Regístrate Ahora

Maria Contreras

maria@chefstable.com

04141234567

Los Palos Grandes, Edif Freud, Apto 02, Piso

Aceptar Términos y condiciones

Crear

[Iniciar Sesión](#) | [Olvidaste la contraseña?](#)