

Pregrado

**Carrera: GESTIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN
EN LA HOSPITALIDAD**

Asignatura (UIC):

EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO Y HOTELERO

Trabajo de titulación previo a la obtención del

Título en: TECNÓLOGO UNIVERSITARIO EN

GESTIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN EN

LA HOSPITALIDAD

Tema: EL MUNDO DE URIEL

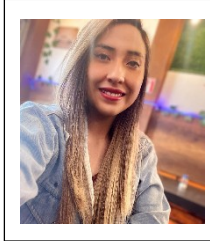
Autor/s: JENNIFER ESTEFANIA COBA CHÁVEZ

Tutor: ROBERTO CARRILLO FLORES

Fecha: 29 de agosto del 2025



Autor:



COBA CHÁVEZ JENNIFER ESTEFANIA

Título a obtener: Tecnólogo Universitario en Gestión Turística e
Innovación en la Hospitalidad.

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: jennifer.coba@ister.edu.ec

Dirigido por:



CARRILLO FLORES ROBERTO ENRIQUE

Título: MBc. Biología de la Conservación

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: roberto.carrillo@ister.edu.ec

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos, investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

©2024 Tecnológico Universitario

Rumiñahui SANGOLQUÍ – ECUADOR

COBA CHÁVEZ JENNIFER

ESTEFANIA

RESTAURANTE TEMATICO INFANTIL “EL MUNDO DE URIEL”

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN CT-ANX-2024-
ISTER-6-6.1

Sangolquí, 29 de agosto de 2025

MSc. Elizabeth Ordoñez

DIRECTORA DE DOCENCIA

MBc Roberto Carrillo Flores

COORDINADORA DE TITULACIÓN

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO

Presente.

Por medio de la presente, yo, Coba Chávez Jennifer Estefania, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado Restaurante Temático Infantil “El Mundo De Uriel” de la Tecnología Universitaria en Gestión Turística e Innovación en la Hospitalidad; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario, los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra. En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,

Firma

Coba Chávez Jennifer Estefania

C.I.: 1725544090

**FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO
SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO**

CT-ANX-2024-ISTER-1 CARRERA:

**TECNOLOGIA UNIVERSITARIA EN GETIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN EN LA
HOSPITALIDAD.**

AUTOR/ES: COBA CHÁVEZ JENNIFER ESTEFANIA

TUTOR: ROBERTO ENRIQUE CARRILLO FLORES

CONTACTO ESTUDIANTE: 0990846616

CORREO ELECTRÓNICO: jennifer.coba@ister.edu.ec

TEMA: RESTAURANTE TEMATICO “EL MUNDO DE URIEL”

Dedicatoria:

Dedico este proyecto a mi amada familia, a mi esposo y a mi querido hijo Uriel, quien ha sido la fuente de inspiración para llevar a cabo este proyecto. Agradezco profundamente el apoyo incondicional que me han brindado a lo largo de mi trayectoria académica. Sobre todo, doy gracias a Dios por darme la oportunidad de cumplir mis metas acompañada de las personas que más amo.

Agradecimientos:

En primer lugar, agradezco a Dios por concederme la bendición de la vida y por la familia que me ha regalado. A mi esposo y a mi hijo, quienes han sido mi mayor fuente de motivación e inspiración para culminar esta etapa tan significativa de mi vida. A mi familia, por ser el pilar fundamental que me ha brindado las bases necesarias para convertirme en una mujer comprometida con lo que hago y, así, poder alcanzar mis metas.

Finalmente, expreso mi profunda gratitud a mis docentes, quienes han sido una fuente de admiración y aprendizaje. Agradezco todos los conocimientos que me han transmitido, los cuales han sido esenciales en mi formación tanto personal como profesional.

Resumen:

"El Mundo de Uriel" es un restaurante innovador y temático dirigido a familias con bebés a partir de los 6 meses de edad, enfocado en ofrecer alimentos saludables, naturales y adaptados a las diferentes etapas de alimentación complementaria. La propuesta combina nutrición, juego y aprendizaje, brindando un entorno seguro y estimulante donde los más pequeños puedan disfrutar de sus primeras experiencias alimenticias, mientras sus padres se sienten acompañados y orientados por profesionales en nutrición infantil.

Palabras claves:

Restaurante temático infantil

Alimentación saludable

Nutrición infantil lúdica

Experiencias gastronómicas

Recreación y entretenimiento

Innovación en hospitalidad

Abstract:

"El Mundo de Uriel" is an innovative and themed restaurant aimed at families with babies from 6 months old, focused on offering healthy, natural foods adapted to the different stages of complementary feeding. The proposal combines nutrition, play and learning, providing a safe and stimulating environment where the little ones can enjoy their first food experiences, while their parents feel accompanied and guided by professionals in child nutrition.

Keywords:

Children's theme restaurant

Healthy eating

Playful child nutrition

Gastronomic experiences

Recreation and entertainment

Innovation in hospitality

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN CT-ANX-2024-**ISTER-2 Sangolquí, 29 de agosto del 2025**

Sres.- INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO Presente A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital “DsPace” del estudiante: **Coba Chávez Jennifer Estefania**, con C.I. 1725544090: alumno de la Carrera **TECNOLOGIA UNIVERSITARIA EN GETIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN EN LA HOSPITALIDAD**

Atentamente,

Firma del Estudiante: Coba Chávez Jennifer Estefania

C.I.: 1725544090

SÓLO PARA USO DEL ISTER Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software “TURNITING” y cuenta con un porcentaje de; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%) _____

MSc. Elizabeth Ordoñez

DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín

COORDINADORA DE TITULACIÓN

Fecha del Informe ____/ ____/ ____

Índice de contenido:

Planteamiento del problema.....	12
Problema científico	13
Preguntas científicas o directrices.....	13
Objetivos específicos	14
Justificación.	15

INTRODUCCIÓN

Planteamiento del problema

En la ciudad de Quito, las opciones gastronómicas dirigidas a familias con bebés y niños pequeños son limitadas. La mayoría de restaurantes tradicionales no cuentan con espacios diseñados para garantizar seguridad, comodidad ni entretenimiento adecuado para infantes de 0 a 12 años. Esto provoca que los padres se enfrenten a dificultades al momento de compartir experiencias gastronómicas en un entorno adaptado a las necesidades de sus hijos.

Actualmente, los restaurantes familiares existentes suelen priorizar áreas de juegos para niños mayores, descuidando a los bebés y a los primeros años de infancia, que requieren condiciones específicas en términos de mobiliario, menú nutritivo, higiene y estimulación sensorial. Esta falta de infraestructura adecuada restringe las opciones de socialización y disfrute gastronómico en familia, generando insatisfacción en un segmento creciente de la población urbana.

Además, el mercado infantil en Quito se encuentra en expansión: el aumento de hogares jóvenes y la tendencia de buscar experiencias integrales para los niños abre una oportunidad que no está siendo atendida plenamente por el sector gastronómico. Sin embargo, la ausencia de un modelo de restaurante especializado en este rango etario genera un vacío en la oferta turística y recreativa de la ciudad.

Por tanto, se evidencia la necesidad de crear un espacio innovador como El Mundo de Uriel, un restaurante temático y especializado para bebés y niños hasta 12 años, que combine alimentación saludable, entretenimiento seguro y experiencias educativas, satisfaciendo tanto a los pequeños como a sus padres o cuidadores.

Problema científico

Cómo diseñar y gestionar un restaurante temático en Quito que satisfaga las necesidades alimenticias, recreativas y de seguridad de bebés y niños de 0 a 12 años, garantizando al mismo tiempo la satisfacción de los padres y la sostenibilidad del negocio.

Preguntas científicas o directrices

-Agenda Nacional para la Igualdad Intergeneracional (CNII, 2021-2025): Reconoce la importancia de garantizar espacios seguros para la niñez y adolescencia.

-Política Nacional de Alimentación Saludable en Ecuador: Promueve el consumo de alimentos balanceados y adecuados para cada etapa del crecimiento.

-Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS): Señalan que los entornos donde permanecen los niños deben ser saludables, higiénicos y libres de riesgos.

-UNICEF (Convención sobre los Derechos del Niño, 1989, ratificada por Ecuador): Obliga a garantizar el derecho al juego, recreación y alimentación adecuada.

Objetivo general

Diseñar e implementar un restaurante temático en Quito, denominado El Mundo de Uriel, orientado a bebés y niños de 0 a 12 años, que ofrezca una alimentación saludable, segura y adaptada a sus necesidades, complementada con espacios recreativos y educativos que fomenten el turismo familiar y la sostenibilidad empresarial.

Objetivos específicos

- Tener un local seguro, accesible y cómodo para bebés y familias.
- Crear una marca llamativa y confiable.
- Crear una comunidad como club de padres, talleres de nutrición infantil, eventos temáticos.
- Mantener estándares altos de limpieza, calidad e innovación en los menús.
- Ser el primer restaurante de referencia en el ámbito de comida para bebés y familias jóvenes.
- Tener colaboraciones con pediatras, marcas de productos infantiles, o chefs especializados.

Justificación.

En la ciudad de Quito, los restaurantes familiares suelen estar diseñados para un público general, sin considerar de manera específica las necesidades de bebés y niños pequeños. Esta carencia limita a los padres que buscan espacios seguros, cómodos y adecuados donde sus hijos puedan disfrutar de experiencias gastronómicas y recreativas al mismo tiempo.

El proyecto El Mundo de Uriel se justifica porque responde a una demanda insatisfecha en el sector gastronómico y turístico de la capital: un restaurante especializado en bebés y niños de 0 a 12 años. Este espacio ofrecerá una propuesta integral que combina alimentación saludable y adaptada a cada etapa del crecimiento, con áreas lúdicas, educativas y seguras, generando así bienestar infantil y satisfacción familiar.

En el ámbito económico, el restaurante representa una innovación dentro del turismo gastronómico en Quito, diversificando la oferta local y aportando a la competitividad del sector. Además, genera oportunidades de empleo y fomenta el emprendimiento sostenible alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

En consecuencia, El Mundo de Uriel no solo llenará un vacío en el mercado, sino que también se convertirá en un referente de turismo familiar, gastronomía responsable y desarrollo infantil, contribuyendo al bienestar de las familias quiteñas y fortaleciendo la identidad turística de la ciudad.

CAPÍTULO I:

MARCO TEÓRICO

1. Gastronomía infantil y nutrición saludable

La alimentación infantil es un factor determinante en el desarrollo físico y cognitivo de los niños. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2021), una dieta balanceada en las primeras etapas de la vida garantiza un adecuado crecimiento y previene enfermedades crónicas en la adultez.

Los restaurantes temáticos orientados a niños deben ofrecer menús diferenciados por grupos etarios (bebés, preescolares, escolares), considerando texturas, tamaños de porción, valor nutricional y seguridad alimentaria (ARCSA, 2020).

-Aplicación: El Mundo de Uriel diseñará un menú saludable, atractivo y adaptado a cada etapa, evitando alimentos ultraprocesados o con exceso de azúcar.

2. Seguridad e infraestructura en espacios infantiles

La seguridad es un eje fundamental en espacios destinados a la niñez. El Código de la Niñez y Adolescencia de Ecuador (2003) establece que todo niño tiene derecho a entornos seguros, libres de riesgos y con condiciones adecuadas de higiene.

En el ámbito gastronómico, esto implica:

Mobiliario ergonómico y adaptado a cada edad.

Áreas de juegos seguras y certificadas.

Protocolos de higiene y manipulación de alimentos (Normas ARCSA).

-Aplicación: El restaurante incorporará zonas seguras de juego y descanso, además de protocolos de bioseguridad y manipulación de alimentos.

3. Recreación y desarrollo infantil

El juego es considerado por la UNICEF (2020) y la Convención sobre los Derechos del Niño (1989) como un derecho esencial para el desarrollo físico, cognitivo y emocional.

Los espacios de recreación en restaurantes no deben limitarse a juegos pasivos, sino incluir actividades de estimulación temprana, sensorial y educativa, que promuevan la creatividad, la socialización y la autonomía.

-Aplicación: El Mundo de Uriel contará con actividades recreativas educativas, como áreas temáticas, juegos sensoriales y dinámicas de aprendizaje.

4. Turismo familiar y gastronómico

El Plan Nacional de Desarrollo Turístico del Ecuador (PLANDETUR 2030) señala que la innovación en productos turísticos debe estar dirigida a segmentos específicos, entre ellos el turismo familiar.

Por su parte, la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) reconoce al turismo gastronómico como un motor de desarrollo local, cultural y sostenible. La combinación de gastronomía y recreación infantil fortalece la competitividad del destino y crea experiencias diferenciadas.

-Aplicación: el restaurante será un espacio de turismo gastronómico familiar, posicionando a Quito como ciudad innovadora en experiencias para niños.

El marco teórico del proyecto se sustenta en cinco pilares:

1. Nutrición saludable infantil (OMS, ARCSA).
2. Seguridad e infraestructura adecuada (Código de la Niñez, ARCSA).
3. Recreación y desarrollo integral (UNICEF, Convención de los Derechos del Niño).
4. Turismo familiar y gastronómico (PLANDETUR, OMT).
5. Emprendimiento e innovación (COPCI, ODS).

Antecedentes

En Quito y otras ciudades del país, se han desarrollado propuestas gastronómicas para familias, pero no específicamente orientadas a bebés y niños de 0 a 12 años:

- Wawa Be (Quito): cafetería temática para niños pequeños (0 a 7 años) con áreas de juegos tranquilos y alimentación saludable.
- Kid's Café (Cumbayá): espacio lúdico y gastronómico para niños de 2 a 8 años, con áreas de juego visibles desde las mesas.
- Alana (Quito): restaurante temático inspirado en Alicia en el País de las Maravillas, que combina gastronomía con espacios de recreación infantil.

Estos proyectos evidencian un interés creciente en la gastronomía familiar y recreativa, aunque ninguno ha focalizado su propuesta en bebés desde los 0 años, un segmento con necesidades alimenticias y de seguridad muy específicas.

TEORIA APLICADA

El proyecto se fundamenta principalmente en la teoría constructivista del aprendizaje, cuyos principales exponentes son Jean Piaget y Lev Vygotsky:

1. Jean Piaget
 - Plantea que el niño construye su conocimiento a través de la interacción con el entorno.
 - El aprendizaje infantil ocurre en etapas, de acuerdo a su maduración cognitiva.
 - La exploración sensorial y el juego son claves en el desarrollo temprano.

-Aplicación: El Mundo de Uriel ofrece alimentación adecuada por edades, experiencias sensoriales con los alimentos y juegos que estimulan la curiosidad y el aprendizaje activo.

2. Lev Vygotsky

- Resalta la importancia de la interacción social y el lenguaje en la construcción del conocimiento.
- Propone el concepto de zona de desarrollo próximo (ZDP): los niños aprenden mejor con la guía de adultos o compañeros.

-Aplicación: el restaurante fomenta la interacción entre niños y padres, creando experiencias colaborativas como talleres, juegos compartidos y dinámicas grupales.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

- **Tipo de investigación:** Se define el enfoque de la investigación, ya sea cualitativa, cuantitativa o mixta. Cada enfoque tiene sus propios métodos y técnicas de recolección y análisis de datos.
- **Diseño de investigación:** Se especifica el diseño de investigación que se utilizará, como experimental, descriptivo, correlacional o de caso de estudio. El diseño determina la forma en que se recolectarán y analizarán los datos.
- **Población y muestra:** Se define la población de estudio, que es el conjunto de individuos o elementos que se consideran relevantes para la investigación. Se selecciona una muestra representativa de la población para realizar la investigación.
- **Instrumentos de recolección de datos:** Se describen los instrumentos que se utilizarán para recolectar los datos, como encuestas, entrevistas, observación, análisis de documentos, etc. Se explica cómo se diseñaron y validaron los instrumentos.
- **Procedimiento de investigación:** Se detalla paso a paso el procedimiento que se seguirá para realizar la investigación. Esto incluye la aplicación de los instrumentos, la recolección de datos, el análisis de datos y la interpretación de resultados.
- **Análisis de datos:** Se explica cómo se analizarán los datos recolectados, utilizando técnicas estadísticas o métodos cualitativos, según corresponda.
- **Consideraciones éticas:** Se describen las consideraciones éticas que se tendrán en cuenta durante la investigación, como el consentimiento informado, la confidencialidad y la protección de los participantes.

CAPÍTULO III

PROPUESTA DEL DESARROLLO DEL PROYECTO TÉCNICO

1. ANALISIS DE MERCADO

Análisis de oferta

En la localidad actualmente existen múltiples restaurantes, cafeterías y hoteles que atienden a turistas y residentes, especialmente familias. Sin embargo, la mayoría de estos establecimientos están dirigidos a un público general (adultos y niños mayores), con menús estandarizados que no toman en cuenta las necesidades nutricionales específicas de los bebés menores de un año. Aunque algunos restaurantes familiares ofrecen opciones de comida "infantil", estas suelen ser versiones poco saludables o no adaptadas para bebés que recién inician la alimentación complementaria. Tampoco se observan espacios especializados que combinen alimentación infantil con estimulación temprana o acompañamiento nutricional, lo que convierte a "El Mundo de Uriel" en una propuesta única y sin competencia directa en el mercado local.

Análisis de demanda

De acuerdo con datos del Ministerio de Turismo y entidades locales, la localidad recibe un flujo constante de turistas, especialmente durante fines de semana y temporadas vacacionales. Por ejemplo, en el último año, se registraron más de **150,000 visitantes**, de los cuales un alto porcentaje corresponde a **familias con niños pequeños** que buscan actividades seguras y adecuadas para sus hijos. Además, el crecimiento urbano y la instalación de nuevas zonas residenciales ha incrementado la población joven, con una alta tasa de natalidad.

PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO

Análisis FODA

FORTALEZAS

1. Concepto único y especializado en Quito.
2. Menús adaptados según edad y necesidades nutricionales.
3. Enfoque integral (alimentación, educación, entretenimiento seguro).
4. Ambiente 100% baby/kid friendly.
5. Alianzas potenciales con pediatras, odontopediatras, iniciales, y marcas para bebés.

OPORTUNIDADES

1. Aumento del turismo familiar y local en el Centro-Norte de Quito.
2. Tendencia creciente de alimentación saludable desde edades tempranas.
3. Escasa competencia directa en el sector especializado.
4. Padres más informados que buscan experiencias seguras para sus hijos.
5. Posibilidad de desarrollar servicios adicionales: talleres, fiestas, asesorías.

DEBILIDADES

1. Inversión inicial relativamente alta (infraestructura segura, personal capacitado).
2. Nicho de mercado reducido en comparación con otros restaurantes.
3. Requiere constante innovación en menús según normativas pediátricas.

AMENAZAS

1. Riesgo de ser percibido como negocio exclusivo o costoso.
2. Negocios sustitutos como cafés familiares o parques con comida.
3. Cambios en normativas sanitarias o restricciones por eventos de salud pública.

ESTRATEGIAS DERIVADAS DEL FODA

- 1.- Desarrollo de alianzas estratégicas con centros pediátricos y marcas de alimentación infantil (O+F).
- 2.- Diversificación de servicios: incluir venta de productos infantiles, clases de cocina saludable, eventos privados (F+O).
- 3.- Segmentación clara de mercado y precios accesibles, para combatir la percepción de exclusividad (F+D).
- 4.- Monitoreo constante del entorno sanitario y regulatorio, adaptando el negocio con protocolos estrictos (F+A).
- 5.- Capacitación permanente del personal en nutrición infantil y atención al cliente

Familiar

Misión

Ofrecer una experiencia gastronómica única para niños, desde los 6 meses hasta los preadolescentes, combinando nutrición equilibrada con ingredientes frescos y de alta calidad. Cada menú estará adaptado a las necesidades específicas de cada etapa de desarrollo. Buscamos fomentar hábitos alimenticios saludables desde la infancia. Además, crearemos un ambiente lúdico y seguro que estimule los sentidos y el aprendizaje. Así, unimos alimentación, diversión y bienestar en un solo espacio.}

Visión

Ser el restaurante de referencia en alimentación infantil saludable y divertida, acompañando de forma integral el crecimiento de los niños desde su primera comida a los 6 meses hasta los 12 años de edad. Nos proponemos ofrecer menús cuidadosamente diseñados por expertos en nutrición infantil, adaptados a cada etapa del desarrollo físico y cognitivo del niño. En cada plato, combinamos ingredientes naturales, frescos y balanceados que aportan valor nutricional y estimulan el gusto por la comida saludable desde temprana edad.

Valores

Hospitalidad: Recibimos a cada familia con calidez, cercanía y atención personalizada.

Respeto: Valoramos a cada persona, las decisiones de cada bebé y su familia.

Diversión: Promovemos una experiencia alegre, sensorial y estimulante a la hora de comer.

Cuidado Alimenticio: Ofrecemos comida sana, segura y adecuada para cada etapa del desarrollo.

2. DISEÑO DE LA EXPERIENCIA

Describe la experiencia a través de un guion gráfico y los momentos de contacto puede utilizar gráficos.



3. MODELO DE NEGOCIO

Lienzo y explicación de al menos 3 párrafos cada elemento

Segmento de mercado

Primero se identifica el mercado total, el total de compradores actuales y potenciales para tu producto. Después habrá que segmentarlo en grupos más pequeños y con características similares. Siempre hablando a grandes rasgos.

Ejemplo:

Para el negocio de restaurante decidimos segmentar el mercado en:

Adultos y niños.

En edades de 6 meses a 12 años, 12 años en adelante.

Una vez tengamos nuestros segmentos, debemos elegir el más atractivo y rentable para nuestro negocio. Este subgrupo es el que llamamos nicho, mercado meta público objetivo. Es al que a partir de ahora vamos a dirigir todas nuestras acciones de marketing.

Ejemplo:

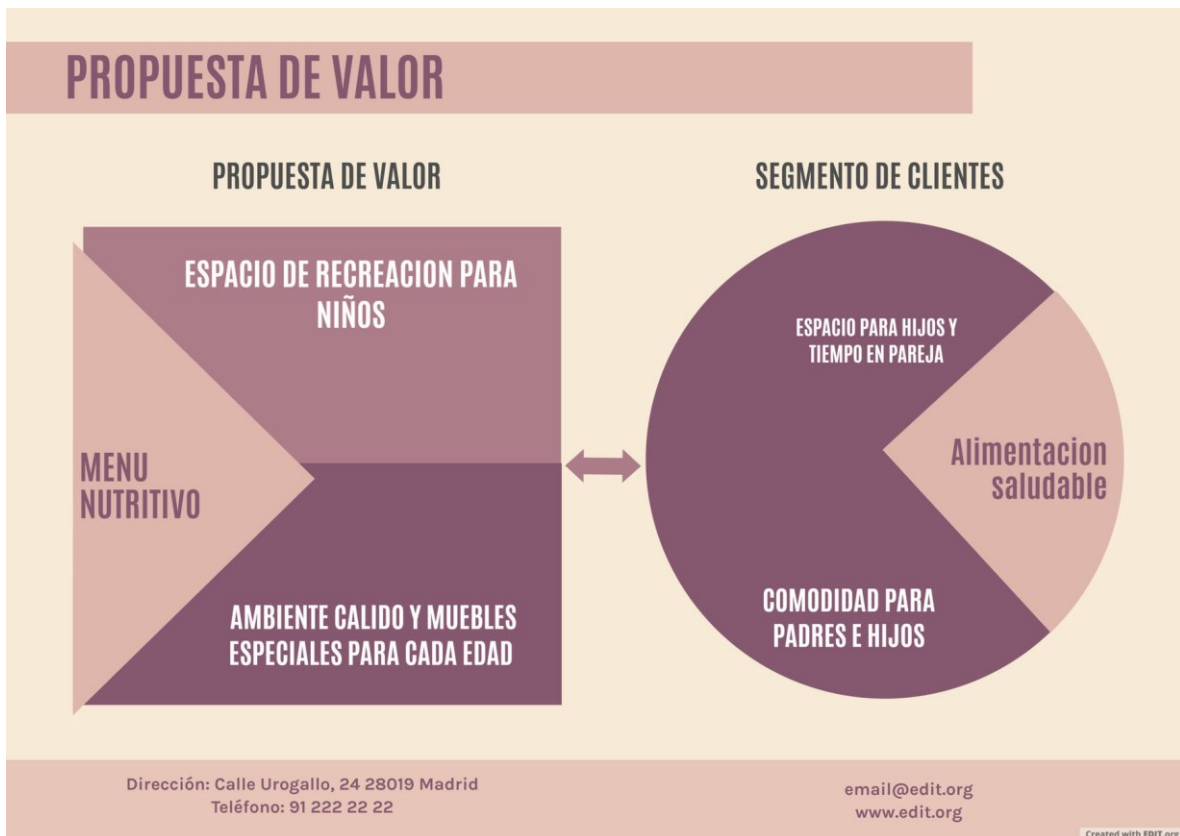
El público objetivo niños de 6 meses a 12 años con un padre de poder adquisitivo mensual de entre 500 y 2500 dólares.

Describir cuales son las características del consumidor basándose en las variables elegidas para la segmentación y crear un perfil de Buyer Persona.

Ejemplo:

Padres de alto poder adquisitivo (ganan entre 500 y 2500, cuando el sueldo básico del país es de 450) que buscan beneficiarse de alimentos saludables con un costo aproximado a 20 dólares y en especial menús para sus hijos, en donde los pequeños cuenten con área de recreación para que los padres puedan pasar un momento de relajación.

Propuesta de valor



Canales de distribución

El diseño de estrategias de marketing podría incluir el diseño de productos que busquen satisfacer sus gustos y preferencias, la fijación de precios acordes a su capacidad económica, la elección de canales de ventas que le sean accesibles, la selección de medios publicitarios que estén a su alcance, la redacción de mensajes publicitarios que le causen impacto, etc.

Relación con los clientes

Atención fidelizada

Eventos temáticos

Fuentes de ingreso

Venta de alimentos y bebidas

Organización de fiestas y eventos infantiles

Talleres de cocina para niños

Venta de marca personal

Recursos clave

Chefs especializados en comida infantil.

A medida que el negocio va creciendo una inteligente estrategia sería incluir nuevos mercados donde lanzar nuevos productos y hasta incluso crear una nueva marca de ser necesario.

Fija los costos

Análisis de costos e ingresos

-Costos fijos mensuales:

-Sueldos (cocina, atención, limpieza): \$2,000

-Arriendo, agua, luz, internet: \$1,000

-Marketing y redes: \$300

-Costos variables:

-Insumos (alimentos, empaques): \$1,200

-Actividades lúdicas y material educativo: \$100

Actividades clave

Preparación de alimentos orgánicos o saludables

Diseños de menús dinámicos

Animación y organización de eventos

Gestión de redes sociales y marketing

Formación continua de los trabajadores

Alianzas clave

Proveedores de alimentos orgánicos y saludables

Escuelas, jardines infantiles academias de arte o cocina

Empresas de entretenimiento infantil

Decoraciones y animadores

Instituciones de salud infantil y nutrición

GRAFICO DETALLE:

ALIANZAS CLAVE	ACTIVIDADES CLAVE	PROPUESTA DE VALOR	RELACIÓN CON CLIENTES	SEGMENTO DE MERCADO
-Proveedores de alimentos orgánicos o saludables -Escuelas, jardines infantiles y academias de arte o cocina -Empresas de entretenimiento infantil -Decoradores y animadores -Instituciones de salud infantil y nutrición. -Pediatras y odontopediatras.	-Preparación de alimentos nutritivos y atractivos para niños -Diseño de menús dinámicos -Animación y organización de eventos -Gestión de redes sociales y marketing digital -Formación continua del personal	-Comida saludable y divertida especialmente diseñada para niños. -Ambiente temático (cuentos, arenero de juegos, acogedor) -Personal capacitado en trato infantil -Zona de juegos supervisada -Opción de celebrar cumpleaños y eventos infantiles. -Zona de lactancia materna. -Zona de descanso para padres de familia.	-Atención personalizada -Programa de fidelización ("Club") -Eventos temáticos mensuales -Encuestas de satisfacción para padres e hijos -Comunidad online con consejos de alimentación infantil	-Bebés de 6 meses hasta 12 años. -Padres que buscan una experiencia gastronómica segura y divertida para sus hijos -Colegios o jardines infantiles para salidas escolares -Organizadores de fiestas infantiles
ESTRUCTURA DE COSTES			FUENTE DE INGRESO	
-Alquiler del local -Personal (cocina, atención, limpieza) -Insumos y materias primas -Marketing y publicidad -Mantenimiento y decoración del espacio -Licencias y seguros			-Venta de alimentos y bebidas -Organización de fiestas y eventos infantiles -Talleres de cocina para niños -Venta de mi marca (personajes, utensilios infantiles, camisetas) -Servicios adicionales (fotografía de eventos, decoración personalizada)	

4. ANALISIS DEL PROYECTO

Producto o servicio

El Mundo de Uriel" es un restaurante innovador y temático dirigido exclusivamente a bebés a partir de los 6 meses de edad, enfocado en ofrecer alimentos saludables, naturales y adaptados a las diferentes etapas de alimentación complementaria. La propuesta combina nutrición, juego y aprendizaje, brindando un entorno seguro y estimulante donde los más pequeños puedan disfrutar de sus primeras experiencias alimenticias, mientras sus padres se sienten acompañados y orientados por profesionales en nutrición infantil.

Precio

- Ingreso estimado mensual (primer año):
- Menús diarios (20 clientes x \$6 x 30 días): \$3,600
- Eventos y fiestas infantiles: \$600
- Venta de productos complementarios (snacks, kits): \$400
- Total mensual estimado: \$4,600

Crecimiento proyectado: Incremento del 10% trimestral en ventas gracias a campañas de fidelización y alianzas con pediatras y guarderías.

Análisis de costos e ingresos

- Costos fijos mensuales:
- Sueldos (cocina, atención, limpieza): \$2,000
- Arriendo, agua, luz, internet: \$1,000

-Marketing y redes: \$300

-Costos variables:

-Insumos (alimentos, empaques): \$1,200

-Actividades lúdicas y material educativo: \$100

-Total mensual estimado de costos: \$4,600

-Ingresos promedio proyectados: \$4,600

(equilibrio en el mes 1, crecimiento esperado a partir del mes 3)

Proyección de ventas

-Escenario conservador (10% menos ventas):

-Ingresos: \$4,140 → Pérdida de \$460

-Escenario realista (ventas estables):

-Ingresos: \$4,600 → Equilibrio

-Escenario optimista (20% más ventas):

-Ingresos: \$5,520 → Ganancia mensual: \$920

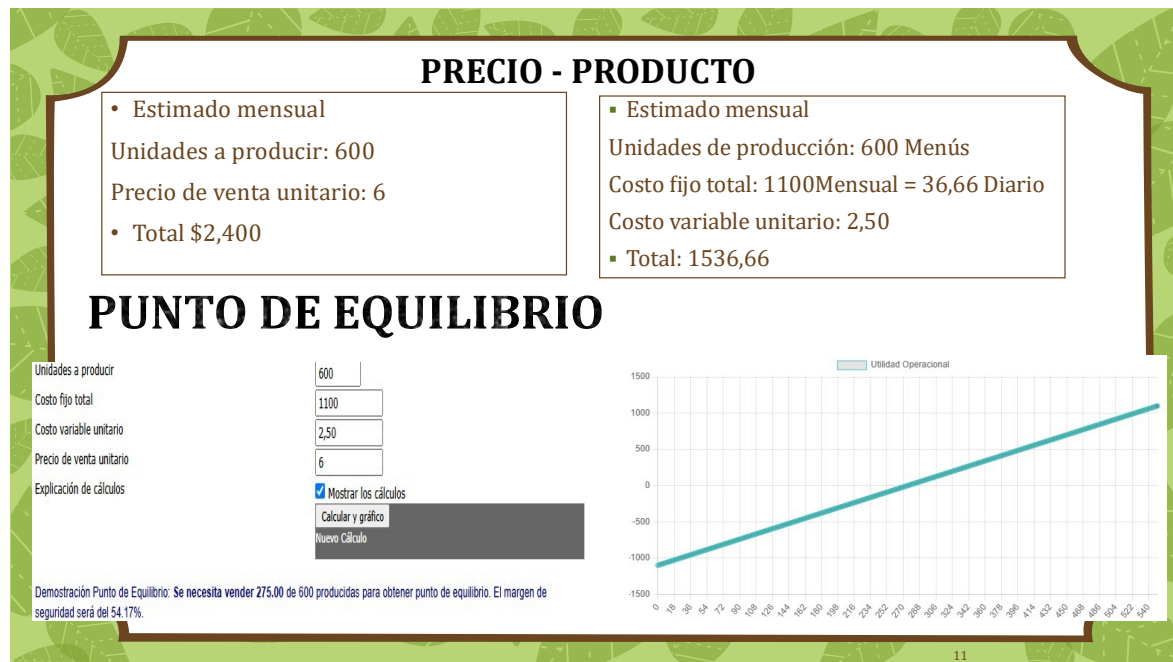
-Registro contable diario y mensual mediante software como Excel o Contabilium.

-Depreciación de activos fijos (mobiliario, equipos) a 5 años.

-Revisión trimestral de flujo de caja y ajustes de precios.

-Contabilidad basada en efectivo, para facilitar el seguimiento de ingresos reales y egresos.

Punto de equilibrio mensual



Presupuesto para puesta en marcha

Aportes propios: 40% (\$10,000)

-Microcréditos o créditos productivos: 50% (\$12,500) – posibles fuentes: Banco de Desarrollo, cooperativas.

-Apoyos públicos o incubadoras: 10% (\$2,500) – programas de emprendimiento juvenil o femenino.

Retorno de la inversión (ROI)

-Inversión inicial total: \$25,000

-Ganancia neta esperada (a partir del mes 4): \$500–\$900 mensuales

-Recuperación estimada: entre el mes 10 y 12

-ROI al año 1: Aproximadamente 36% si se cumplen las proyecciones de crecimiento.

Conclusiones

- El restaurante infantil “El Mundo de Uriel” representa una propuesta innovadora en el sector gastronómico, al centrarse exclusivamente en alimentación saludable para bebés y niños, lo cual cubre una necesidad creciente en el mercado.
- Existe una demanda potencial real entre padres de familia interesados en mejorar la alimentación de sus hijos, especialmente si el restaurante ofrece confianza, seguridad y respaldo profesional (nutricionistas y pediatras).
- La matriz CANVA ha permitido identificar claramente los pilares del negocio, incluyendo sus segmentos de clientes, propuesta de valor diferenciada, fuentes de ingreso y estructura de costos.
- El proyecto requiere una inversión inicial moderada, que puede ser cubierta por una combinación de aportes propios, créditos productivos y apoyo institucional.
- El análisis de sensibilidad advierte que el negocio es vulnerable ante bajas de venta, lo que exige una estrategia sólida de marketing y fidelización de clientes.
- El impacto del restaurante no solo será económico, sino también social y educativo, al contribuir con hábitos alimenticios saludables desde la infancia.

Recomendaciones

- Formalizar alianzas estratégicas con pediatras, nutricionistas y centros educativos, para respaldar el enfoque de salud y desarrollo infantil.
- Implementar campañas de marketing digital dirigidas a padres primerizos y familias jóvenes, segmentando por edad y ubicación.
- Capacitar al personal en atención infantil y seguridad alimentaria, asegurando una experiencia amigable, cálida y confiable.
- Diseñar menús adaptados a cada etapa de desarrollo, tomando en cuenta alergias, intolerancias y preferencias culturales o religiosas.
- Establecer indicadores de desempeño (KPI) para evaluar ventas, satisfacción del cliente, fidelización y retorno de inversión.
- Reinvertir las primeras utilidades en mejorar las instalaciones y lanzar nuevos servicios, como talleres para padres, clases de cocina y cumpleaños temáticos.

Bibliografía

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2021). Alimentación complementaria.

Recuperado de: <https://www.who.int>

UNICEF. (2020). La alimentación en la primera infancia: una inversión en el futuro.

Recuperado de: <https://www.unicef.org>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2018). Guías alimentarias para la población ecuatoriana.

Disponible en: <https://www.salud.gob.ec>

Sociedad Ecuatoriana de Pediatría. (2019). Recomendaciones para la alimentación de lactantes y niños pequeños.

Consultado en: <https://www.sep.org.ec>

Montgomery, D., & Wadsworth, R. (2019). Nutrition for Healthy Term Infants:

Recommendations from Birth to Six Months. Canadian Paediatric Society.

Disponible en: <https://www.cps.ca>

González, C. (2010). Mi niño no me come. Ediciones Temas de Hoy.

(Libro útil para comprender las etapas de alimentación infantil y la actitud ante la comida).

Piaget, J. (1971). La psicología del niño. Ed. Morata.

(Base teórica sobre las etapas del desarrollo cognitivo, aplicables a entornos lúdicos como el del restaurante propuesto).

Anexos

Tabla de introducción de alimentos para bebés

Tipo de alimento	Edad de introducción	Duración máxima
Leche materna	Desde 0 a 6 meses →	De forma exclusiva preferiblemente y a libre demanda
	Desde 6 a 12 meses →	Se mantiene la leche materna como principal alimento. Sigue siendo a libre demanda
	A partir de los 12 meses →	La leche materna ya pasa a ser el alimento que complementa los alimentos sólidos
Fórmula artificial	Desde 0 a 6 meses →	Cuando el bebé no reciba leche materna o se complementa con la leche materna
	Desde 6 a 12 meses →	Se mantiene la fórmula artificial como alimento principal
	A partir de los 12 meses →	Ya no es adecuado mantener la fórmula artificial
Alimentación complementaria	Desde 6 a 12 meses →	• Cereales (arroz, avena, trigo, cebada, centeno) con o sin gluten • Carnes blancas y carnes rojas: pollo, marrano, pez blanco, ternera • Huevo. 1 diariamente pero bien cocido y puedes ofrecer amarilla y clara juntas • Frutas cítricas y no cítricas • Hortalizas, verduras, vegetales • Leches vegetales, (almendra, coco) • Frutos secos (maní, almendra, avellana, nuez, pistacho) triturados o molidos. • Champiñones, que son hongos o zetas
	A partir de los 12 meses →	• Leche de vaca o entera o completa • Quesos tiernos con bajo contenido de sodio • Yogurt natural preferiblemente descremado • Mariscos, ya que son altamente alergénicos y con alto contenido en mercurio • Pescados azules: tiburón, atún (altos en mercurio)