

Módulo: Diagnóstico y Resolución de Problemas

# GASTRONOMÍA FAMILIAR: MODELO DE NEGOCIO SOSTENIBLE

Alumno: Carlos Fabian Castro Calderon (G56)  
Asesor Virtual: Miriam Luz Martin Castillo  
Cuernavaca, Morelos | 06/12/2025





# LLUVIA DE IDEAS: SITUACIONES IDENTIFICADAS

*Análisis inicial del entorno personal y profesional en Cuernavaca para detectar áreas de oportunidad.*



## **HORARIOS**

Incompatibilidad de las largas jornadas de cocina con la crianza de una niña de 2 años.



## **SALUD PÚBLICA**

Saturación de oferta de comida rápida procesada (pizzas/hamburguesas) en mi colonia.



## **INVERSIÓN**

Altos costos de renta y depósitos para locales comerciales en zonas seguras.



## **INGRESOS**

Sueldos promedio en el sector (\$1,500/semanales) insuficientes para padre soltero.



## **GESTIÓN**

Necesidad de adquirir habilidades administrativas para no depender de un patrón.



# IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL

"Escasez de oportunidades laborales en el sector gastronómico de Cuernavaca que permitan un equilibrio entre ingresos dignos y la crianza paterna."

*Este problema no solo afecta la economía del hogar, sino que vulnera el derecho de la infancia a recibir cuidados de calidad y el desarrollo profesional del padre.*





# ESQUEMA DE ÁRBOL DE PROBLEMAS.



## Efectos

1.  
2.  
3.

1. Ausentismo y descuido familiar: Pérdida de momentos clave en el desarrollo de tu hija y dificultad para atender sus necesidades diarias o emergencias.
2. Inestabilidad económica: Dificultad para cubrir gastos crecientes (educación, salud, vivienda) dependiendo de un solo sueldo fijo insuficiente.
3. Estancamiento o deserción profesional: Riesgo de abandonar la profesión de cocinero por empleos informales que ofrezcan tiempo pero no satisfacción ni carrera, generando frustración personal.

## Problema central

Escasez de oportunidades laborales en el sector gastronómico de Cuernavaca que permitan un equilibrio entre ingresos dignos y la crianza paterna.

## Causas

1.  
2.  
3.

1. Cultura laboral del sector restaurantero: La industria gastronómica tradicional exige jornadas extensas (10-12 horas), turnos partidos y trabajo obligatorio en fines de semana y días festivos.
2. Salarios bajos en el mercado local: Los sueldos promedio para cocineros en la región son insuficientes para sostener una familia como padre soltero o principal proveedor sin recurrir a horas extra.
3. Rigidez operativa: Los restaurantes convencionales requieren presencia física absoluta, sin ofrecer esquemas de flexibilidad o trabajo por objetivos que beneficien a los padres.



- Causas (El Origen)

### Cultura Laboral Excesiva

Jornadas tradicionales de 10 a 12 horas, con turnos partidos y obligación de trabajar fines de semana y festivos.

- Efectos (Consecuencias)

### Descuido Familiar y Afectivo

Pérdida de momentos clave en el desarrollo de mi hija y falta de atención ante emergencias escolares o médicas.

- Causas (El Origen)

### Salarios Precarios

Alta competencia en la zona que reduce los sueldos base, obligando a depender de propinas inestables.

- Efectos (Consecuencias)

### Inestabilidad Económica Crónica

Vivir "al día" sin capacidad de ahorro, generando estrés financiero y vulnerabilidad ante imprevistos.

- Causas (El Origen)

### Rígidez Operativa

Modelos de negocio anticuados que exigen presencialidad 100%, sin opciones por objetivos o resultados.

- Efectos (Consecuencias)

### Estancamiento Profesional

Riesgo de abandonar la vocación de cocinero para tomar empleos informales solo por el tiempo, generando frustración.

- **Posible solución que aportará tu proyecto.**

Modelo "Dark Kitchen" Familiar

Implementación de una cocina oculta operada desde el domicilio particular, enfocada en la calidad del producto y la venta digital.

✓ **Reducción de Costos Fijos**

Elimina renta de local, permitiendo invertir más en insumos de calidad.

✓ **Valor Nutricional**

Atiende la demanda de comida casera saludable frente a la comida rápida.

✓ **Flexibilidad Horaria Real**

Permite adaptar los tiempos de producción a los horarios escolares y de cuidado.

✓ **Control Total**

Autoempleo que permite escalar los ingresos según las ventas directas.



# OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

"Implementar un modelo de negocio 'Dark Kitchen' desde mi domicilio particular en Cuernavaca, elaborando menús saludables con insumos locales, para lograr la independencia económica y la flexibilidad horaria necesaria para la crianza activa de mi hija durante el año 2026."

¿Qué?

Implementar modelo de Cocina Oculta (Dark Kitchen).

¿Cómo?

Desde casa, con menús saludables e insumos locales.

¿Para qué?

Lograr independencia económica y tiempo para la crianza.





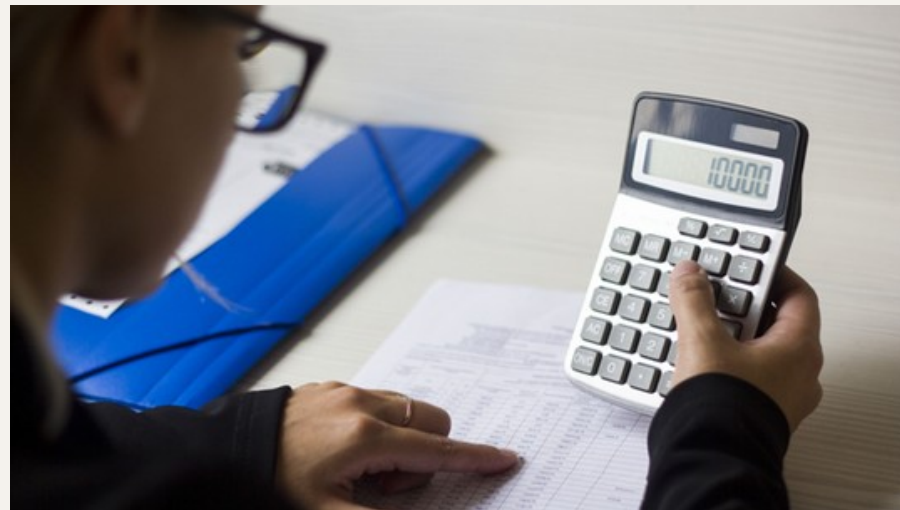
# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Metas concretas y medibles para alcanzar el objetivo general:

*Mes 1*

Estudio de Costos y Mercado

Realizar análisis de precios en el Mercado Adolfo López Mateos para definir un menú rentable y accesible.



*45 Días*

Adecuación del Espacio

Preparar la cocina doméstica cumpliendo las normas básicas de higiene y seguridad para operar profesionalmente.



*Trimestre 1*

Canales de Venta y Metas

Establecer presencia en WhatsApp/Redes Sociales y lograr una base recurrente de 20 pedidos semanales.





# FUENTES CONSULTADAS

- <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/occupation/cocineros>
- [https://unamglobal.unam.mx/global\\_tv/dos-de-cada-tres-personas-en-mexico-padecen-estres-financiero/](https://unamglobal.unam.mx/global_tv/dos-de-cada-tres-personas-en-mexico-padecen-estres-financiero/)
- <https://merchants.rappi.com/es-mx/blog/qu-es-una-dark-kitchen-beneficios-del-modelo-de-moda>
- <https://www.informabtl.com/ventajas-y-desventajas-del-modelo-de-negocio-dark-kitchen/>
- <https://www.unicef.org/uruguay/historias/que-son-politicas-conciliacion-vida-familiar-laboral>
- [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-78902021000300015](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000300015)
- <https://www.deliverect.com/es-mx/la-guia-para-las-dark-kitchen>