

Fase 4: Contextualización. Objetivos

Carlos Fabian Castro Calderon G56
Asesor Virtual: MIRIAM LUZ MARTIN CASTILLO

Fase 3: Contextualización del Proyecto "Dark Kitchen Familiar"

A. Esbozo de la Información (Preguntas Guía)

¿Qué pretendo lograr con mi proyecto?

Establecer una microempresa gastronómica bajo el modelo de "Cocina Oculta" (Dark Kitchen) en mi domicilio en Cuernavaca. El objetivo es lograr la independencia económica generando ingresos superiores al salario mínimo del sector (\$8,000 - \$9,000 MXN mensuales), permitiendo al mismo tiempo una flexibilidad horaria total para ejercer una paternidad activa y responsable.

El proyecto ¿cómo afecta o beneficia a mi comunidad?

- **Beneficio:** Amplía la oferta de alimentación saludable en la colonia, ofreciendo una alternativa a la comida rápida/chatarra predominante. Fomenta el comercio justo al comprar insumos a productores locales del Mercado Adolfo López Mateos.
- **Afectación:** El impacto negativo es mínimo, limitándose a un ligero aumento en el tráfico de motocicletas de reparto en la calle del domicilio, el cual se gestionará con horarios escalonados.

¿Qué riesgos representa para mi comunidad? Riesgos mínimos de seguridad sanitaria si no se manejan adecuadamente los residuos, riesgo que se mitiga cumpliendo las normas de higiene de COPRISEM (Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de Morelos). No representa riesgos de seguridad pública ni ambiental significativos.

¿A cuántas personas afecta el problema identificado? El problema de la "precariedad laboral y falta de conciliación familiar" afecta directamente a mi núcleo familiar (2 personas: padre e hija). Sin embargo, a nivel macro, afecta a miles de trabajadores del sector servicios en Morelos que laboran más de 48 horas semanales sin prestaciones para cuidado infantil.

¿Dónde se llevará a cabo? En el municipio de Cuernavaca, Morelos; específicamente en la cocina doméstica adaptada dentro de mi domicilio particular.

¿Cuántas personas se beneficiarían con el proyecto?

- **Directos:** 2 personas (el emprendedor y su hija).
- **Indirectos:** Aproximadamente 20-30 clientes semanales (proyección inicial) que mejoran su alimentación, y 3-4 proveedores locales del mercado.

¿De qué manera se beneficiarían?

- **Familia:** Estabilidad emocional y financiera, tiempo de calidad padre-hija.
- **Clientes:** Acceso a comida casera, higiénica y nutritiva a precios justos, entregada a domicilio.
- **Comunidad:** Derrama económica local (compra de insumos).

Fase 4: Contextualización. Objetivos

Carlos Fabian Castro Calderon G56
Asesor Virtual: MIRIAM LUZ MARTIN CASTILLO

De no llevarse a cabo el proyecto ¿Qué afectaciones traería para los miembros de tu comunidad? Para mi núcleo familiar (la "comunidad" más inmediata), traería la perpetuación del ciclo de pobreza y estrés: necesidad de aceptar empleos mal pagados con jornadas de 12 horas, lo que resultaría en el abandono involuntario de la crianza de mi hija y posible inestabilidad emocional para ambos.

¿Cómo se percibe el problema en mi comunidad desde el punto de vista poblacional, económico, social, educativo, laboral, político, natural, etc.? Se percibe como una "normalización de la explotación laboral" en el sector turístico/gastronómico de Cuernavaca, donde se asume que el cocinero debe sacrificar su vida personal por el servicio, agravado por una crisis económica post-pandemia que encareció la canasta básica.

Investigación y Caracterización del Problema (Variables de Análisis)

1. Ámbito Laboral: La Precariedad en la Gastronomía

- **El Problema:** El sector restaurantero en México se caracteriza por largas jornadas y bajos salarios. Según datos de **Data México (Secretaría de Economía)**, el salario promedio de un cocinero en Morelos oscila entre los **\$8,000 y \$9,000 pesos mensuales**, a menudo sin seguridad social.
- **Relevancia:** Esto valida la necesidad del proyecto. Un empleo tradicional no cubre las necesidades básicas de un padre soltero ni permite pagar servicios de cuidado infantil (guarderías privadas).

2. Ámbito Social/Familiar: La Crianza Monoparental

- **El Problema:** La conciliación vida-trabajo es casi inexistente en empleos operativos. Según el **INEGI**, los hogares monoparentales encabezados por hombres han ido en aumento, enfrentando retos específicos de cuidado al no contar con las redes de apoyo tradicionales.
- **Argumento:** Estudios sobre desarrollo infantil (UNICEF) indican que la presencia parental en los primeros años (0-5 años) es crítica para el desarrollo cognitivo y emocional.

3. Ámbito Económico/Mercado: El Auge del Delivery

- **La Oportunidad:** El segmento de comida a domicilio creció exponencialmente. Las "Dark Kitchens" permiten reducir costos operativos hasta un **30-40%** al eliminar la renta de un local con mesas.

4. Ámbito Salud: Nutrición

- **El Problema:** Morelos enfrenta altos índices de obesidad. La oferta de comida rápida económica suele ser alta en grasas y azúcares.
- **Acción de Mejora:** El proyecto se inserta como una solución de salud pública a microescala, ofreciendo menús equilibrados utilizando insumos frescos del estado (Morelos es productor agrícola clave), alineándose con las tendencias de consumo responsable.

Conclusión de la Contextualización

El problema central no es solo la falta de dinero, sino la **incompatibilidad estructural** entre el empleo gastronómico tradicional en Cuernavaca y la crianza responsable. El proyecto de "Dark Kitchen" se caracteriza no como un lujo, sino como una **adaptación necesaria** ante un mercado laboral rígido, aprovechando las

Fase 4: Contextualización. Objetivos

Carlos Fabian Castro Calderon G56
Asesor Virtual: MIRIAM LUZ MARTIN CASTILLO

variables tecnológicas (apps de delivery) y económicas (baja inversión inicial) para asegurar el bienestar del núcleo familiar.

Definición de Metas y Objetivos

A continuación, se presenta la tabla de objetivos replanteada conforme a la estructura solicitada (Ámbito, Efectos, Objetivo Específico y Metas).

Objetivo General: Implementar un modelo de negocio de "cocina oculta" (Dark Kitchen) desde el 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

Ámbito	Efectos	Objetivo específico	Metas
Económico	Inestabilidad económica por bajos salarios y altos costos de renta de locales comerciales.	Establecer una estructura de costos eficiente que elimine gastos fijos innecesarios (renta) y maximice el margen de ganancia mediante la compra directa a productores.	<ul style="list-style-type: none">- Realizar un sondeo de precios de insumos básicos en el Mercado Adolfo López Mateos.- Diseñar 3 menús piloto y costear cada platillo para asegurar un margen de ganancia del 30%.- Establecer un fondo de ahorro de emergencia con el 10% de las ganancias mensuales.
Social / Familiar	Descuido familiar y falta de tiempo para la crianza debido a jornadas laborales rígidas.	Diseñar un esquema operativo flexible que adapte los horarios de producción gastronómica a las necesidades escolares y de cuidado de mi hija.	<ul style="list-style-type: none">- Mapear el horario escolar y de sueño de mi hija para identificar "ventanas de producción".- Establecer un horario de "atención y ventas" fijo (ej. 1:00 PM - 5:00 PM) para no mezclar trabajo con tiempo familiar.- Crear un protocolo de "pre-producción nocturna" (mise en place) para agilizar el servicio del día siguiente.
Salud	Saturación de oferta de comida rápida poco saludable en la colonia.	Ofertar una propuesta gastronómica saludable y accesible que utilice insumos locales para mejorar la alimentación de los vecinos.	<ul style="list-style-type: none">- Seleccionar 5 platillos caseros equilibrados (proteína + vegetal + carbohidrato).- Crear alianzas con 2 proveedores locales de verduras para garantizar frescura semanal.- Lanzar una campaña de "Comida Real" en el grupo de

Fase 4: Contextualización. Objetivos

Carlos Fabian Castro Calderon G56
Asesor Virtual: MIRIAM LUZ MARTIN CASTILLO

			vecinos de WhatsApp.
Tecnológico	Falta de visibilidad y clientes al no contar con un local a pie de calle.	Implementar canales de venta digitales que permitan la captación de pedidos y la fidelización de clientes sin contacto físico.	<ul style="list-style-type: none">- Configurar el perfil de <i>WhatsApp Business</i> con catálogo, horarios y respuestas automáticas.- Crear página de Facebook e Instagram con fotos reales de los platillos piloto.- Registrar el negocio en Google Maps como "Cocina para llevar".

Fuentes de Consulta (Referencias)

- **Data México.** (2025). *Cocineros: Salarios, diversidad, industrias e informalidad laboral*. Secretaría de Economía. Recuperado de <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/occupation/cocineros>
- **Deliverect.** (2023). *La guía para las dark kitchen*. Recuperado de <https://www.deliverect.com/es-mx/la-guia-para-las-dark-kitchen>
- **INEGI.** (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020: Hogares y Vivienda*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>
- **UNICEF.** (s.f.). *¿Qué son las políticas de conciliación vida familiar-laboral?*. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. Recuperado de <https://www.unicef.org/uruguay/historias/que-son-politicas-conciliacion-vida-familiar-laboral>