



Prework

Caso de estudio

**Módulo 1.
Restaurantes**



Prewrite

Antes de tu participación en la sesión presencial, asegúrate de leer con atención el caso y llevar a cabo las siguientes tareas de preparación, las vas a utilizar en las actividades presenciales:

1. Investigación sobre pymes restauranteras que estén explorando la expansión en cadena de sus restaurantes. Utiliza todo tipo de recurso, blogs, Youtube y revistas de reseñas te pueden ser de gran utilidad. Investiga lo siguiente:

- Principales tendencias en la industria restaurantera en México. Destaca al menos tres tendencias relevantes.
- Casos de empresas en proceso de expansión en cadena que hayan enfrentado desafíos o hayan tenido un éxito sobresaliente en su primer año de operaciones. Incluye el nombre de la empresa, las razones clave de su éxito o fracaso, su ubicación original y los puntos de expansión, entre otros datos relevantes. Debes identificar al menos dos casos. Registra tus hallazgos en un documento de una a dos páginas como máximo.

2. Indagación de la normativa aplicable en materia de restaurantes y salud. Realiza una investigación en línea y describe de manera general el panorama de las leyes y regulaciones vigentes. Analiza lo que las pymes de restaurantes deben cumplir para estar en conformidad con estas pautas. Resúmelo en un informe.

3. Investiga las principales fuentes de financiamiento disponibles para pymes de restaurantes en tu estado, centrándote en aquellas empresas que están haciendo mayor uso de la tecnología. Asegúrate de investigar fuentes de financiamiento gubernamentales, instituciones crediticias privadas y opciones de financiamiento con capital propio. Identifica requisitos, montos, características, ventajas y desventajas de cada opción. Presenta la información en una tabla comparativa.

4. Profundiza en el concepto de nearshoring, y tendencias de consumo, así como las oportunidades que ofrece actualmente en el sector de restaurantes en tu región. Realiza una lista de al menos tres oportunidades específicas que sean aplicables en tu área.

5. Investiga sobre la adopción de energía renovable en la industria restaurantera, a través de videos de expertos y especialistas en línea. Identifica los desafíos que enfrentan las pymes del sector al implementar estrategias de energía verde. Debes elaborar un informe que destaque al menos dos desafíos clave. Además, busca qué instituciones ofrecen programas de apoyo para la implementación de prácticas de sostenibilidad en el sector de restaurantes.

Para terminar, conserva tus respuestas en algún equipo de cómputo y llévalo a la sesión presencial para que puedas trabajar en la resolución del estudio de caso.

Criterios de evaluación

Entregable	Lo que se espera	Valor en la evaluación
1	Detecta correctamente los retos específicos que enfrentan las pymes de restaurantes en su etapa de expansión en cadena, incluyendo al menos tres retos principales, así como 2 casos de pymes que hayan tenido éxitos o fracasos dentro del sector y presenta sus hallazgos en un documento con extensión de 1 a 2 cuartillas.	20%
2	Comprende adecuadamente las leyes y regulaciones más relevantes para el sector de restaurantes y su impacto en las pymes, en un resumen correctamente estructurado.	20%
3	Evalúa y compara diversas fuentes de financiamiento disponibles para pymes de restaurantes, presentando sus características, ventajas y desventajas en una tabla comparativa bien organizada.	20%
4	Explica oportunidades específicas de los restaurantes que son aplicables a pymes, elaborando una lista de tres oportunidades viables.	20%
5	Investiga y presenta por escrito dos desafíos de sostenibilidad y energía verde en el sector de restaurantes, así como programas de instituciones vigentes que ofrezcan apoyos a las pymes.	20%

Tecmilenio no guarda relación alguna con las marcas mencionadas como ejemplo. Las marcas son propiedad de sus titulares conforme a la legislación aplicable, se utilizan con fines académicos y didácticos, por lo que no existen fines de lucro, relación publicitaria o de patrocinio.

La obra presentada es propiedad de ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN SUPERIOR A.C. (UNIVERSIDAD TECMILENIO), protegida por la Ley Federal de Derecho de Autor; la alteración o deformación de una obra, así como su reproducción, exhibición o ejecución pública sin el consentimiento de su autor y titular de los derechos correspondientes es constitutivo de un delito tipificado en la Ley Federal de Derechos de Autor, así como en las Leyes Internacionales de Derecho de Autor.

El uso de imágenes, fragmentos de videos, fragmentos de eventos culturales, programas y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, es exclusivamente para fines educativos e informativos, y cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por UNIVERSIDAD TECMILENIO.

Queda prohibido copiar, reproducir, distribuir, publicar, transmitir, difundir, o en cualquier modo explotar cualquier parte de esta obra sin la autorización previa por escrito de UNIVERSIDAD TECMILENIO. Sin embargo, usted podrá bajar material a su computadora personal para uso exclusivamente personal o educacional y no comercial limitado a una copia por página. No se podrá remover o alterar de la copia ninguna leyenda de Derechos de Autor o la que manifieste la autoría del material.