

P.I.	P.O.	NOTA
48		

Guía de Aprendizaje 1
Especialidad de Gastronomía

Nombre: _____

Curso: 4° Gastronomía _____

Fecha: 25 de mayo-5 de junio del 2020.

Objetivo:

Relacionar aspectos relevantes del emprendimiento y trayectoria de empresa local con los efectos de la pandemia mundial.

Actividad

- a) Lee atentamente el texto “Tomacho Parrillero” y “Noticia” y luego desarrolla el Ítem I, II y IV de la guía.

Restaurant “Tomacho Parrillero”

Restaurant “**Tomacho Parrillero**”, ubicado en el corazón de Rancagua, calle Manuel Montt 0200. Fundado el 05 de septiembre del 2001 por su dueño *Tomás Pedro Rajceovich Larenas*.

Empresa dedicada al rubro de *hoteles y restaurantes*, tiene como razón social RESTAURANTE TOMAS RAJCEVICH E.I.R.L., se encuentra registrada con el RUT 76024898-3, tiene por actividades económicas las siguientes: RESTAURANTES y ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA RÁPIDA (BARES, FUENTES DE SODA, GELATERÍAS, PIZZERÍAS Y SIMILARES). Tipo Contribuyente: PERSONA JURIDICA COMERCIAL y Subtipo Contribuyente EMPR. INDIVIDUAL RESP. LTDA. Corresponde a una pequeña empresa por contar con una Cantidad de personal de 1-50 personas.

Tomacho Parrillero es un negocio familiar especializado en gastronomía que comenzó ofreciendo únicamente parrilladas pero que con el paso del tiempo se comenzó a dedicar a las comidas en general, siendo hoy en día uno de los restaurantes más prestigiosos y conocidos de Rancagua. Es una opción ideal para celebrar un evento o para cualquier comida íntima, lo que desee.

En Tomacho Parrillero se especializa en diseñar un menú para cada cliente, incluyendo los platos que más le gusten o bien asesorándole sobre las mejores combinaciones, así podrá ofrecer a sus invitados una gastronomía que no olvidarán. Maneja precios muy competitivos, y le garantiza que todos los ingredientes y productos utilizados son de primera calidad, al igual que los profesionales que los preparan y sirven.



Servicios

- Centro de eventos.
- Restaurant.
- Fiestas y eventos en general.
- Cenas empresariales.
- Actividades sociales en general.

(Solo atiende en local, sin reparto a domicilio).

Un sitio que te espera con el más tradicional sabor a campo, la mejor parrilla de la zona y una atención agradable. Si andas buscando buenas carnes en la sexta región, en el restaurant Tomacho

Parrillero de la ciudad de Rancagua podrás disfrutar de las mejores parrilladas preparadas sólo con carne de primera categoría. Los mejores cortes de vacuno, pollos escogidos y cecinas de primera calidad te esperan en este local, los cuales podrás acompañar con deliciosas papas fritas frescas o ensaladas de vegetales de la zona.

También ofrecen una carta internacional de platos gourmet para quienes no deseen comer sólo carnes, lo que lo hace una excelente elección a la hora de escoger un restaurant.

- Capacidad 200 Personas
- Ocasiones con amigos, de negocios, con niño.

NOTICIA

"No puedo volver, no tengo espalda (económica), estoy quebrado". Con esas palabras Tomás Rajceovich, dueño del tradicional restaurant 'Tomacho Parrillero', advierte que el local no volverá a abrir sus puertas tras el cierre del 20 de marzo, decretado en primera instancia por la crisis sanitaria del coronavirus. Con 18 años y medio de historia, el emblemático local de parrillas ubicado en la ciudad de Rancagua, venía resintiendo la crisis, primero desde octubre por el estallido social, como lo detalla su dueño: *"En este rubro la noche murió en octubre, la gente después sale menos, en la noche nada para que decir en adelante cuando empezó esto (coronavirus)".*

Rajceovich reconoce que en marzo *"perdí 10 millones de pesos, y con lo que venía de atrás, estoy quebrado"*.

Agrega que los costos del local se hicieron insostenibles financieramente: *"Mi lugar es muy grande y hoy día está sobredimensionado por dos razones: primero, hay demasiado restorán en Rancagua, no ha aumentado la población, no hay desarrollo y desde octubre nosotros ya entramos a pérdida, entonces ya no aguanto más"*.

Luego agrega que una posible reactivación del sector gastronómico *"va a partir no sé cuándo, nadie sabe, dos, tres meses y para la partida va a ser muy lento, yo me imagino que puede partir con un 30% y no va a dar para financiar este tremendo local, entonces no puedo volver, no tengo espalda, estoy quebrado"*.

Tomacho les daba trabajo a 30 personas entre personal de planta y los part time que desempeñaban labores los fines de semana.

Tomás Rajceovich asegura que *"están pagados sus sueldos hasta el 20 de marzo y las imposiciones hasta marzo, pero yo como no voy a seguir, los voy a finiquitar, no por causa mayor, por necesidades de la empresa porque se terminó el negocio"*.

Sobre la posibilidad de una reinversión comercial que pudiera traer de regreso el sello del tradicional restaurant rancagüino, adelanta que se podría dar *"pero en un lugar más pequeño, con menos costo, con menos personal desgraciadamente, no en un local muy grande que hoy día no es comercial"*.



I.- Aplicando contenidos ya tratados, **crea FODA** de empresa en quiebra, considerando información contenida en texto y trayectoria del local en la comuna (0.5 punto c/u).

Nº	Fortalezas: Cualidades positivas internas
1.-	
2.-	
3.-	
4.-	
5.-	

Nº	Oportunidades: Cualidades positivas externas
1.-	
2.-	
3.-	
4.-	
5.-	

Nº	Debilidades: Cualidades negativas internas
1.-	
2.-	
3.-	
4.-	
5.-	

Nº	Amenazas: Cualidades negativas externas
1.-	
2.-	
3.-	
4.-	
5.-	

II. **Selecciona** 7 palabras máximo de los textos “Restaurant Tomacho Parrillero” y “Noticia” que sean desconocidas para ti. **Busca** su significado y **definelas en forma breve** en el siguiente cuadro (1 punto c/u).

Nº	Palabras	Definición
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

B) Ante la emergencia sanitaria, muchas empresas, incluyendo el rubro gastronómico, se han visto obligadas a cerrar sus puertas, y como consecuencia sus trabajadores han quedado sin empleo ni ingresos.

III. Investigue en la página <https://www.afc.cl/home> y responda:

- ¿Qué es el seguro de cesantía? (2 puntos).
- Nombre al menos 3 ventajas de contar con un seguro de cesantía (3 puntos).
- **Respecto al financiamiento:**
 1. ¿Quién lo financia? (1 punto)
 2. ¿Cómo se paga el seguro de cesantía? (1 punto)
 3. ¿Cuánto se paga por el seguro de cesantía y cada cuánto tiempo? (2 puntos).
- ¿Cuál es la diferencia entre el seguro de cesantía individual y el solidario? Comente (4 puntos).
- ¿Cómo se solicita el seguro de cesantía en línea? Explique el proceso paso a paso (5 puntos).

- ¿Quiénes están excluidos del seguro de cesantía? Nombre 8 (4 puntos).
- ¿Qué beneficios obtiene un trabajador tras la quiebra de una empresa? (3 puntos)
- ¿Qué pasa con la cotización de AFP y cotización de salud cuando se activa el seguro de cesantía? (2 puntos).

IV. **Opine:** Establezca su propia conclusión del tema. Si usted fuera Don Tomas Rajcevich, ¿Qué hubiera realizado y cómo se plantearía el futuro laboral considerando aspectos claves de un emprendimiento? Considera las características de un emprendedor y la capacidad de reinventarse (4 puntos).

Para realizar una conclusión debes considerar:

- Repasar puntos principales (identificar)
- Enfatizar la importancia de lo que quieres comprobar (comprensión)
- Retomar el resultado y repercusión de forma concisa que dejó la idea principal
- Motivar a continuar pensando sobre el tema (reflexión)

[illegible]