

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

**FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE ADMINISTRADORA GASTRONÓMICA**

**“RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE  
LAS OPERACIONES DE LA FRUTERÍA - CAFETERÍA “ISABELLA”**

**AUTORA: ANA PATRICIA MOLINA LÓPEZ**

**DIRECTOR DE TESIS: MSC. BOANERGES CALDERÓN**

**QUITO – ECUADOR**

**2013**

## **AUTORÍA**

Del contenido del presente proyecto se hace responsable la Autora:

---

Ana Patricia Molina López

C.I.: 171507061-9

**AUTORA**

## **AUTORÍA**

Certifico que el contenido de presente proyecto ha sido elaborado por la

Señora: Ana Patricia Molina López

---

MSC. BOANERGES CALDERON

DIRECTOR DE TESIS

## ***DEDICATORIA***

El presente proyecto lo dedico con mucho cariño, aprecio y amor:

A Dios quién diariamente me da la oportunidad de vivir, ha sido mi plaza fuerte en este duro batallar que nunca me ha dejado sola, me ha enseñado lo poco que sé de la vida, con su guía y espíritu santo me ha fortalecido y me ha mostrado el camino hacia la salida en los momentos cuando más lo necesitaba.

A mis padres, Blasco Molina y Teresa López, a quienes debo cuanto soy.

A mi madre, que con su ejemplo de fortaleza, trabajo y apoyo total, me ha dado seguridad de hacer las cosas bien y reconocer mis errores cuando los hubo sabiendo rectificar apropiadamente.

A mi padre, le dedico este trabajo puesto que gracias a su apoyo diario he podido lograr este pequeño escalón en mi vida.

A mis hermanos, quienes que con una sonrisa, un abrazo, unas palabras de cariño, una mirada han sido un regocijo en mi vida.

A mis queridos profesores que con dedicación, paciencia impartieron aquellos conocimientos que ahora se han tornado parte de mi vida.

## ***AGRADECIMIENTO***

A Dios por darme todo cuanto necesito diariamente, a mis padres por ser el eje fundamental en mí, quienes han dedicado toda su vida a sus hijos, para darnos una buena educación y formación para ser personas de bien.

A mis amigos; Felipe, Mimo y Belén que contribuyeron en hacer de estos cuatro años de carrera una experiencia inolvidable que con sus ocurrencias me cambiaron el genio muchas veces.

A mis profesores por las enseñanzas impartidas y en especial a mi director de tesis, que con sus consejos y sugerencias me ha ayudado y guiado en el proceso de elaboración de mi tesis.

## **TABLA DE CONTENIDO**

### **CAPITULO I**

#### **INTRUDUCCIÓN**

<b>1.1</b>	<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b>	<b>1</b>
<b>1.2</b>	<b>ANTECEDENTES</b>	<b>2</b>
<b>1.3</b>	<b>JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA</b>	<b>2</b>
<b>1.4</b>	<b>OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>3</b>
	<b>1.4.1</b> Objetivo general	<b>3</b>
	<b>1.4.2</b> Objetivos específicos	<b>3</b>
<b>1.5</b>	<b>IDEA A DFENDER</b>	<b>3</b>
<b>1.6</b>	<b>VARIABLES E INDICADORES</b>	<b>3</b>
<b>1.7</b>	<b>DELIMITACIÓN DEL TEMA</b>	<b>3</b>
	<b>1.7.1</b> Delimitación espacial	<b>3</b>
	<b>1.7.2</b> Delimitación temporal	<b>4</b>
<b>1.8</b>	<b>DETERMINACION DE METODOS DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>4</b>
<b>1.9</b>	<b>DETEMINACIÓN DETÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>4</b>

### **CAPITULO II**

#### **MARCO REFERENCIAL**

<b>2.1</b>	<b>MARCO TEÓRICO</b>	<b>6</b>
	<b>2.1.1</b> Introducción	<b>6</b>
	<b>2.1.2</b> Concepto	<b>6</b>
	<b>2.1.3</b> La Estandarización En El Restaurante	<b>6</b>
	<b>2.1.4</b> La Receta Estándar	<b>7</b>
	<b>2.1.4.1</b> Contenido de la receta estándar	<b>9</b>
	<b>2.1.4.2</b> Instrumentos de control de costos basados en la utilización de recetas estándar.	<b>11</b>
	<b>2.1.5</b> Determinación y análisis de costos de los alimentos y bebidas	<b>13</b>
	<b>2.1.6</b> La empresa	<b>15</b>
	<b>2.1.6.1</b> Organigrama estructural	<b>15</b>
	<b>2.1.6.2</b> Organigrama funcional	<b>15</b>

2.1.7	El logotipo	15
2.1.8	La carta (Anexo)	16
2.1.9	Procesos	16
2.1.9.1	Procesos Administrativos	17
2.1.9.1.1	Selección de personal	17
2.1.9.1.2	Selección de proveedores	18
2.1.9.2	Proceso de producción	19
2.1.9.2.1	Recepción del pedido	19
2.1.9.2.2	Entrega del pedido	20
2.1.9.3	Procesos de apoyo	21
2.1.9.3.1	Compras	21
2.1.9.3.2	Bodegaje	22
2.2	MARCO CONCEPTUAL	23
2.3	MARCO LEGAL	24

### **CAPÍTULO III**

#### **ESTUDIO DE CAMPO**

3.1	INTRODUCCIÓN	25
3.2	OBJETIVOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA ENCUESTA	25
3.2.1	Objetivo general	25
3.2.2	Objetivos específicos	25
3.3	DISEÑO DE LA ENCUESTA	25
3.3.1	Metodología	25
3.3.2	Tamaño de la muestra	26
3.4	DISEÑO DE HERRAMIENTAS (Anexo)	27
3.5	ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	28

## **CAPITULO IV**

### **RECETAS ESTÁNDAR**

<b>4.1</b>	<b>ELABORACION DE LA PROPUESTA</b>	<b>47</b>
<b>4.2</b>	<b>HERRAMIENTAS PARA LA ESTANDARIZACIÓN</b>	<b>47</b>
<b>4.3</b>	<b>ALIMENTOS EN BUEN ESTADO</b>	<b>48</b>
	4.3.1 Frutas	48
	4.3.2 Legumbres, tubérculos y raíces	48
	4.3.3 Verduras	49
	4.3.4 Carnes frescas	49
	4.3.5 Aves	50
	4.3.6 Huevos	51
	4.3.7 Lácteos	51
<b>4.4</b>	<b>PORCIONES PARA PULPAS DE JUGOS</b>	<b>52</b>
<b>4.5</b>	<b>RECETAS ESTÁNDAR</b>	<b>53</b>
	<b>4.5.1</b> Recetas de preproducción	<b>53</b>
	<b>4.5.2</b> Recetas de producción	<b>59</b>
	<b>4.5.2.1</b> Empanadas	<b>59</b>
	<b>4.5.2.2</b> Ensaladas	<b>63</b>
	<b>4.5.2.3</b> Sánduches	<b>65</b>
	<b>4.5.2.4</b> Desayunos	<b>70</b>
	<b>4.5.2.5</b> Postres y tortas	<b>73</b>
	<b>4.5.2.6</b> Bebidas	<b>79</b>
	<b>4.5.2.6.1</b> Bebidas Calientes	<b>79</b>
	<b>4.5.2.6.2</b> Bebidas frías	<b>83</b>
	<b>4.5.2.7</b> Salsas	<b>98</b>
<b>4.6</b>	<b>RECETAS ESTÁNDAR CON CONTRO COSTOS</b>	<b>101</b>
	<b>4.6.1</b> Recetas de preproducción	<b>101</b>
	<b>4.6.2</b> Recetas estándar con costos (producción)	<b>106</b>
	<b>4.6.2.1</b> Empanadas	<b>106</b>
	<b>4.6.2.2</b> Ensaladas	<b>108</b>



<b>4.6.2.3</b>	Sánduches	110
<b>4.6.2.4</b>	Desayunos	115
<b>4.6.2.5</b>	Tortas y postres	118
<b>4.6.2.6</b>	Bebidas	121
<b>4.6.2.6.1</b>	Bebidas calientes	121
<b>4.6.2.6.2</b>	Bebidas frías	125
<b>4.6.2.7</b>	Salsas	136
<b>4.7</b>	PROMEDIO DE PORCENTAJE REAL DEL COSTO	138
<b>4.8</b>	INVENTARIOS	139
<b>4.9</b>	COSTO DE VENTA REAL	139
<b>4.10</b>	PUNTO DE EQUILIBRIO	140

## **CAPITULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

<b>5.1</b>	CONCLUSIONES	141
<b>5.2</b>	RECOMENDACIONES	142
<b>5.3</b>	BIBLIOGRAFÍA	143
<b>5.4</b>	ANEXOS	145

# **RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE LAS OPERACIONES DE LA FRUTERÍA – CAFETERIA “ISABELLA”**

## **CAPITULO I INTRODUCCIÓN**

### **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La economía de un negocio de alimentos y bebidas siempre se verá afectada, directamente por la falta de planificación, dirección y control de los procesos que se dan en este.

Los principales problemas que hemos logrado identificar en la Cafetería – Frutería “Isabella” son:

- El desperdicio de materia prima en la elaboración de recetas.
- Alteración de las recetas al momento de presentar los platos, debido a la falta de algún ingrediente (inexistencia de controles de stock).
- No determinar con exactitud robos internos de materia prima.
- No establecer con certeza el costo de un plato y por lo tanto la dificultad en determinar el precio de venta al público
- Cambios demasiado frecuentes del personal operativo, debido a la inconstancia y falta de conocimiento de los empleados.
- Servicio a la mesa ineficiente

Estos problemas nos dan como consecuencia:

- Inconformidad en los clientes al no obtener el sabor ni la presentación de los productos deseados.
- Pérdidas económicas e inestabilidad financiera.

### **1.2 ANTECEDENTES**

El establecimiento Frutería - Cafetería “Isabella” es una empresa dedicada a la venta de alimentos y bebidas donde se ofrecen: diferentes tipos de desayunos, jugos naturales, empanadas, bolones de verde, etc.

En el año 2004 nace en la ciudad de Quito Frutería - Cafetería “Isabella” negocio dirigido y administrado hasta la actualidad por su dueña, la Sra. Patricia Molina. El establecimiento estaba ubicado en la Av. Amazonas y Ramírez Dávalos. En sus inicios el negocio contaba con una carta bastante reducida (Jugos de naranja, jugos de zanahoria y empanadas chilenas).

La alta demanda obliga a la Sra. Patricia Molina a cambiarse a un local más grande y en el año 2009 el negocio se traslada a las calles Jorge Washington y Amazonas, ahí amplía su menú, ofreciendo varios tipos de desayunos, una variedad más extensa de jugos entre otras cosas. Así mismo la Frutería adquiere más activos como: batidoras y extractores industriales, cocina, frigoríficos, congeladores etc.

El negocio empieza a ir en ascenso y en el año 2012 se presenta la oportunidad de acceder a un crédito con la CFN de 60000 dólares, los cuales se utilizarán para extender la marca.

Para abril del 2013 se abre la primera sucursal de Frutería - Cafetería “Isabella” ubicada a 200 metros del local principal. El nuevo establecimiento cuenta con una extensión de 240 m<sup>2</sup> y está equipado en base a la demanda.

En la actualidad, el negocio ha adquirido prestigio y poco a poco se ha ido posicionado en la mente del consumidor, es así que cada día las ventas aumentan, obligando a su administradora a adoptar un sistema de control de procesos técnicos y de estandarización.

### **1.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA**

Con la elaboración de las recetas estándar será posible mantener un control más exhaustivo de los ingresos y egresos de capital del negocio. Además ayudará para:

- Reducción mínima de desperdicios.
- Efectividad en la realización de los procesos de preparación.
- Control de la materia prima. Evitar robos.
- Uniformidad en la producción y montaje de platos.
- Conocimiento exacto de las utilidades que se reciben por plato.

## **1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.4.1 OBJETIVO GENERAL**

- Elaborar y aplicar recetas estándar como mecanismo de control de la Frutería – Cafetería “Isabella”.

### **1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Investigar el marco referencial adecuado de sustento para la presente investigación.
- Realizar un estudio de campo acerca de la situación actual mediante una encuesta.
- Elaborar recetas estándar de los productos que se venden en Frutería – Cafetería “Isabella”
- Evaluar el proyecto, generando conclusiones y recomendaciones.

## **1.5 IDEA A DEFENDER**

La estandarización de las recetas permite un control de los procesos de producción, costos, tiempo de elaboración y reducción de desperdicios.

## **1.6 VARIABLES E INDICADORES**

<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>
Recetas estándar	Estudio sobre la elaboración de recetas estándar y costos
Estudio de campo	Opinión de los clientes acerca del estado de Frutería – Cafetería Isabella
Estandarización de recetas	Recetas Estándar con costos.

## **1.7 DELIMITACIÓN DEL TEMA**

### **1.7.1 DELIMITACIÓN ESPACIAL**

La Frutería – Cafetería “Isabella” está ubicada calle Jorge Washington 2903 y Av. Amazonas junto al Centro Comercial “Espiral” y su sucursal en la Jorge Washington 3502 y Av. Amazonas. (Centro norte de la ciudad de Quito)

## 1.7.2 DELIMITACIÓN TEMPORAL

La presente investigación se realizará en el lapso de 8 meses.

## 1.8 DETERMINACIÓN DE LOS MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

**Método de la observación científica:** Consiste en la captación de las características que presentan los objetos mediante la intervención de los órganos sensoriales, esta es constante, permanente y metódica puesto que se trata de descubrir las relaciones que rigen los fenómenos. <sup>1</sup>

**Método de la medición:** La medición es un proceso que consiste en asignar numerales a determinados fenómenos o eventos, siguiendo reglas previamente establecidas. <sup>2</sup>

**Método inductivo:** Es el método científico que se obtiene de conclusiones generales a partir de premisas particulares.

**Método deductivo:** Es un método científico que considera que la conclusión se halla implícita dentro las premisas. Esto quiere decir que las conclusiones son una consecuencia necesaria de las premisas: cuando las premisas resultan verdaderas y el razonamiento deductivo tiene validez, no hay forma de que la conclusión no sea verdadera.

## 1.9 DETERMINACIÓN DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

**La observación:** Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.

---

<sup>1</sup> SAMPIERI Hernández (1991): *“Metodología de la Investigación”*. Mc Graw Hill. México DF

<sup>2</sup> SALKIN Neil J (1999): *“Métodos de investigación”* Prentice Hall México

**La encuesta:** Es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin que las contesten igualmente por escrito. Este listado se denomina cuestionario. La encuesta se realizó a 185 personas, todos clientes del establecimiento.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Ibid. pag. 391.

## CAPÍTULO II

### MARCO REFERENCIAL

#### 2.1 MARCO TEÓRICO

##### 2.1.1 INTRODUCCIÓN

La estandarización de los procesos en un restaurante es fundamental para su éxito. Es vital para el crecimiento de la empresa. Lo importante es llevarla a cabo de una manera adecuada a las necesidades de las pequeñas empresas. <sup>4</sup>

##### 2.1.2 CONCEPTO

La **estandarización** es el proceso de elaborar, aplicar y mejorar las normas que se aplican a distintas actividades científicas, industriales o económicas con el fin de ordenarlas y mejorarlas. El término de estandarización tiene como connotación principal la idea de seguir entonces el proceso estándar a través del cual se tiene que actuar o proceder. Al mismo tiempo, esta idea supone la de cumplir con reglas que, si bien en ciertos casos pueden estar implícitas, en la mayoría de las oportunidades son reglas explícitas y de importante cumplimiento a fin de que se obtengan los resultados esperados y aprobados para la actividad en cuestión.

##### 2.1.3 LA ESTANDARIZACIÓN EN EL RESTURANTE

En una gran parte de restaurantes el servicio o la comida nunca es igual, y siempre hay aspectos que rompen la excelencia que se le supone (es decir buena comida y un servicio correcto). Es aquí donde los sistemas de gestión de la calidad nos pueden ayudar, ya que nos facilitarán una guía de implantación y mejora con la finalidad de consolidar el punto de partida. Si se quiere lograr una estandarización efectiva, es siempre necesario que todos los empleados del restaurante participen de manera directa en la selección y documentación de un método. Así también como que reciban capacitación necesaria.<sup>5</sup>

La estandarización de procesos en el restaurante tiene aspectos claves como:

---

<sup>4</sup> RODRIGUEZ Martínez, Maurici (2005): *“El método MR: maximización de resultados para la pequeña empresa”* Norma, Bogotá 149 p

<sup>5</sup> IMAI Masaki (2002): *“Gemba Kaizen”* Mc Graw Hill Chile p 54 y 55

- Representan la forma más fácil, segura y mejor de hacer un trabajo.
- Ofrecen la mejor forma de preservar el conocimiento y la experiencia.
- Proveen una forma de medir el desempeño
- Muestran la relación entre causa y efecto
- Suministran una base para mantenimiento y mejoramiento.
- Proveen objetivos y metas de entrenamiento
- Proporcionan una base para el entrenamiento.
- Proveen medios para la recurrencia de errores. Entre los principales errores están: el exceso de desperdicio, mal proceso en la realización de recetas, aplicación errónea de técnicas que llegan a ser inservibles, o mal utilizadas.

#### **2.1.4 LA RECETA ESTÁNDAR.**

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

- Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo.
- Cantidad de cada uno de ellos, o sea el peso y tamaño de la porción.
- Costos de los ingredientes utilizados.
- Sistema para la preparación de los ingredientes.
- Presentación del platillo.

Las principales razones para estandarizar las recetas de un restaurante son:

- **Consistencia:** Naturalmente los clientes esperan que cada artículo del menú se vea y sepa lo mismo cada vez que lo ordenen. Si su personal cambia con frecuencia, tener recetas estándar permite asegurar la consistencia durante esos cambios.



- **Costos:** Para pronosticar los costos de comida y bebida hay que saber cuánto cuesta preparar cada artículo. Las recetas estándar facilitan eso pues dicen cuanto se gasta de cada ingrediente.
- **Compras:** La mejor manera de presupuestar una lista de mercados es en base a las recetas estándar, estas nos permiten saber exactamente la cantidad y el costo de los productos requeridos.
- **Fijación de precios:** Los precios de venta al público dependen de manera directa de los costos que reflejen estas recetas y la cantidad de ganancia que el administrador espera ganar.
- **Entrenamiento:** Entrenar a su personal de producción es más fácil si la receta estándar se pone por escrito en forma clara y precisa y queda disponible para referencia en la cocina.<sup>6</sup>

Se puede observar dos tipos de receta estándar con relación a la definición, con relación del costeo estándar: receta fija o estándar o receta estándar comparativa o variable.

**Receta fija o estándar:** Corresponde a la composición o fórmula estándar de los ingredientes que conforman un plato o bebida, es decir en cuanto a los elementos, materia primas o insumos peso y medida.<sup>7</sup>

**Receta estándar comparativa o variable:** Es variable y comparativa cuando el valor o costo, puede presentar variaciones en su liquidación dentro de periodos muy cortos (de un día para otro una semana, etc.) Por la fluctuación permanente en los precios de las materia primas o insumos, aunque haya proveedores fijos, el mercado presenta eventos que incrementan o disminuyen valores<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup> COOPER Brian; FLOODY Brian MC NEILL Gina (2000): “Start & Run a profitable restaurant” International Self counsel press Ltd.

<sup>7</sup> DAVILA Hernan (2009): “Control de alimentos y bebidas” Folleto de impresión, CAPACITUR, Quito

<sup>8</sup> RODRIGUEZ Vera Ricardo (2008): “Costos aplicados a hoteles y restaurantes” ECOE. Producciones, Buenos Aires

#### 2.1.4.1 CONTENIDO DE LA RECETA ESTANDAR.

La primera parte es el encabezamiento del formato en el cual va el nombre de la preparación seguido de una foto la cual muestra cómo debe ir el montaje del plato al momento de servir.

La primera parte se divide en especificaciones de tipo técnico como:

- **Tipo de preparación:** Nos permite saber cómo está clasificado este plato. Ejemplo: Bebida fría, bebida caliente, postre, entrada, plato fuerte etc.
- **Numero:** Para tener contabilizado el número de recetas como base de datos.
- **Tiempo de preparación:** En base a la experimentación de la receta estándar se logra sacar un promedio del tiempo que tiene que durar la preparación.
- **Tiempo de cocción:** Según la técnica de preparación que también está en la receta se logra sacar un tiempo de cocción.
- **Utensilios:** Esta casilla nos muestra los utensilios y equipos que se necesitan para realizar la receta. Ejemplo: Horno, batidora, cucharas medidoras, cuchillos, tablas de picar, etc.
- **Numero de pax:** Permite saber el número de platos de esa receta que pueden ser realizados. Ejemplo 4 pax. Se podrán realizar 4 platos sin faltante ni desperdicio.

La segunda parte consta de la fórmula de la receta, separada en columnas para mejor entendimiento consta de lo siguiente:

- **Código:** Nos permite codificar los productos existentes para ingresarlo en una base de datos.
- **Ingrediente:** Componente o sustancia que se combina con otras para formar una mezcla. Aquí va el nombre de cada producto que vamos a utilizar (también puede incluirse la presentación del producto)
- **Cantidad:** En esta casilla debemos poner las cantidades precisas de cada ingrediente en relación a la unidad de medida.
- **Unidad:** La determinación de la unidad de medida con la que se va a trabajar la receta. En este caso se trabajará con gramos para alimentos secos y mililitros para alimentos líquidos.

- **Observaciones:** En esta casilla se encuentra las observaciones del producto así como el mise and place y distribuidor del producto.
- **Costo unitario:** Esté es el precio de cada ingrediente en una unidad de medida determinada.
- **Costo total:** Hace referencia al precio del producto teniendo en cuenta las cantidades requeridas. Esto es igual al precio por unidad de medida multiplicado por la cantidad requerida. El costo total de la receta de cocina puede servirnos para calcular el Costo por Porción, que es la cifra más útil para el control de los costos de los alimentos. La fórmula para calcular ese costo es: <sup>9</sup>

$$\frac{\text{Costo Total de la Receta}}{\text{Número de Porciones}} = \text{Costo por Porción}$$

- **Costo total de la materia prima:** Es la suma de los valores totales de todos los productos.
- **Margen de error o variación:** Es el 10% del costo total de la materia prima, este margen se utiliza para proteger los precios de los productos de fluctuaciones en el mercado y para incluir ingredientes con una baja representación en la receta (sal, condimentos)
- **Costo total de la preparación:** Es la suma de costo total de materia prima y el margen de error o variación
- **Costo por porción:** Es el costo de una sola porción, se obtiene dividiendo el costo total de la preparación entre el número de porciones de una receta.

---

<sup>9</sup> E. Loewer (2004): Cocina para profesionales , Thompson Editores, España,

- **Porcentaje costo materia prima establecida:** Es el porcentaje que debe llevar la materia prima en el total de gastos, normalmente se usa un porcentaje de 25% al 35%.
- **Precio potencial de venta:** Es el valor en el cual se debe vender un producto para obtener la utilidad que la gerencia ha propuesto. Para obtener esta cantidad se divide el costo por porción entre el porcentaje de materia prima establecido, supongamos 35%, que se representa en decimales: 0,35.
- **Precio carta:** Es el monto potencial de venta multiplicado por uno más el impuesto del IVA (12%). Este resultado se redondea a la unidad más atractiva para el cliente y que facilite el cambio, como, por ejemplo, miles o cientos de pesos. Es el valor que el cliente paga incluyendo impuesto de IVA, pues, en definitiva, el consumidor final es quien termina pagando este impuesto.
- **Precio real de venta:** Es el precio de carta dividido entre el porcentaje del IVA más uno.
- **Porcentaje real de costo materia prima:** Es el porcentaje de materia prima corregida a partir del precio real de venta, se obtiene dividiendo el costo de una porción sobre el precio real de venta

#### **2.1.4.2 INSTRUMENTOS DE CONTROL DE COSTOS BASADOS EN LA UTILIZACIÓN DE RECETAS ESTANDAR.**

Entre los instrumentos para la creación y utilización de la Receta Estándar, tenemos los siguientes:

##### **Primer criterio: Especificaciones de compras:**

- Es la descripción clara de calidad, tamaño, peso, cantidad y otros factores requeridos para un producto particular;
- Debe dar suficientes detalles para que la compañía proveedora sepa exactamente qué productos enviar;

- Deben dar detalles suficientes para guiar a los empleados que reciben la mercancía.

**Segundo criterio: Costo de la receta estándar:**

- Una lista de ingredientes en el orden de uso;
- Cantidad de ingredientes por peso, medida;
- Procedimiento de preparación;
- Tiempo de cocinero, si es requerido;
- Plato y tamaño de porción por plato, cantidad dicha;
- Número de porciones y tamaño de cada una;
- Sugerencias de presentación y decoración;
- Tamaño de plato; y
- Fotografía para la presentación del plato.

**Tercer criterio: Rendimiento estándar:**

- La mayoría de los platillos de comida necesitan preparación. Todos los otros productos, incluyendo productos de porción controlada, deben probarse antes de establecer un rendimiento preciso.
- Un rendimiento estándar permite conocer el peso o volumen de una comida después de ser procesada y antes de estar lista para la venta.

**Cuarto criterio: Tamaño de la porción:**

- Si los operadores de comida están utilizando recetas estandarizadas, entonces el tamaño de las porciones será señalada en la receta.
- Los instrumentos de control de porciones incluyen artículos como equipo de medida y peso, cucharones y paletas que se usan constantemente.
- Los tamaños de las porciones deben establecerse, comunicarse a todos los empleados y seguirlas todo el tiempo.

### **Quinto criterio: Costo de la porción estándar**

- La receta estándar;
- El producto estándar;
- El tamaño de la porción estándar
- El costo de la porción estándar se puede calcular
- El costo de la porción estándar es determinado sumando el costo de todos los ingredientes en la receta y dividiendo la suma por el número de porciones que la receta estándar señala.

### **Sexto criterio: Control de porción**

- Archivo de recetas: Define el producto y los números de porciones.
- Gráfica de porciones: Están definidas para ayudar al que las usa al final.
- Instrumentos para medir: Para asegurar la porción apropiada.

## **2.1.5 DETERMINACIÓN Y ANÁLISIS DEL COSTO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS**

La operación de un establecimiento de alimentos y bebidas, es esencialmente una actividad de manufactura en donde uno de los principales problemas consiste en la naturaleza de los productos y materias primas que se manejan, y que en su mayoría son altamente perecibles. Esto implica para el operador, la necesidad de precisar los resultados esperados y desarrollar las estrategias para alcanzarlos, por ello se debe:

- Definir los objetivos económicos de la empresa, precisando los volúmenes de venta, los costos en que se incurre y el margen de utilidad a lograr.
- Establecer los estándares que permitan mantener los costos y los gastos en el nivel requerido, sin menoscabo de la calidad y la eficiencia.

El control de costos de alimentos y bebidas requiere de mucha atención porque representa el gasto más importante en que se incurre diariamente. Su impacto representa en la mayoría de los casos, el equivalente a un tercio o más de los ingresos netos.

La planeación de un negocio en este giro, debe incluir la determinación del costo de alimentos y bebidas, con el fin de fijar precios de venta competitivos y redituables que permitan bajo un estricto control, obtener los beneficios proyectados.

Cuando hablamos del costo de alimentos y bebidas nos referimos al valor de las materias primas consumidas en un período determinado, para generar un volumen de ventas que permitan solventar los gastos en que se incurre u obtener un margen de utilidad preestablecido.

El importe de los alimentos y bebidas es una cifra variable que evoluciona al ritmo de las ventas y que debe representar una parte proporcional de estos, manteniendo un comportamiento “estable” con relación a un porcentaje estándar y con variaciones mínimas. La estructura del costo de alimentos y bebidas, se inicia con el desarrollo de la carta al seleccionar los platillos y bebidas que la integran. La selección de los platillos debe hacerse tomando en cuenta dos objetivos.

Ofrecer al comensal una variedad de opciones que le permitan la mejor combinación con base a:

- Su apetito
- Su dieta
- La ocasión
- La hora del día
- El clima

Lograr un equilibrio entre la satisfacción del comensal y los objetivos de la empresa a través de:

- Precios competitivos
- Márgenes de utilidad rentables
- Obtener el consumo proyectado por persona
- Alcanzar el objetivo de los comensales

El diseño de la carta debe contemplar para tal fin, una estructura que cubra las expectativas del cliente conforme a sus necesidades y circunstancias, creando los departamentos básicos que se ajusten al tipo de operaciones.

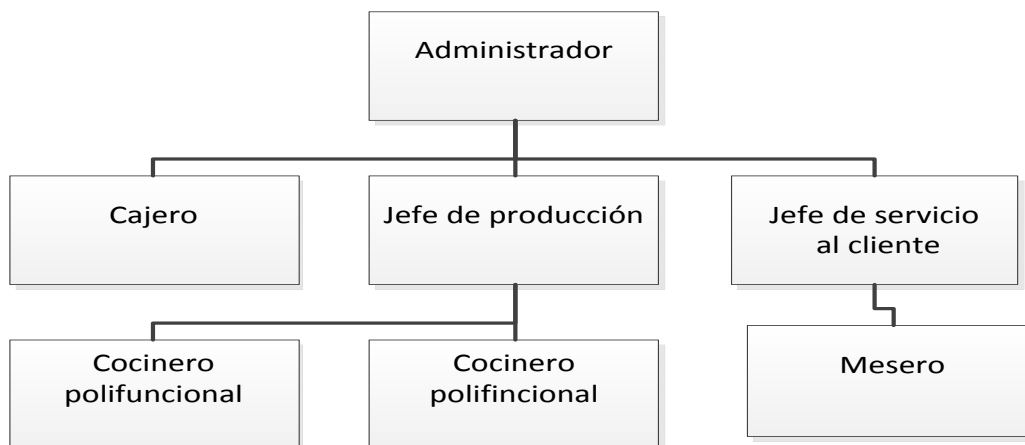
### 2.1.6 LA EMPRESA (Propuesta de mejoramiento)

La empresa cuenta con una nómina de 7 empleados y su cadena de mando está organizada de la siguiente manera.

#### 2.1.6.1 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



#### 2.1.6.2 ORGANIGRAMA FUNCIONAL



### 2.1.7 EL LOGOTIPO

El logotipo de la empresa es el siguiente:





### **2.1.8 LA CARTA**

En base a los nuevos precios calculados se ha formulado la nueva carta (Anexo 7)

### **2.1.9 PROCESOS**

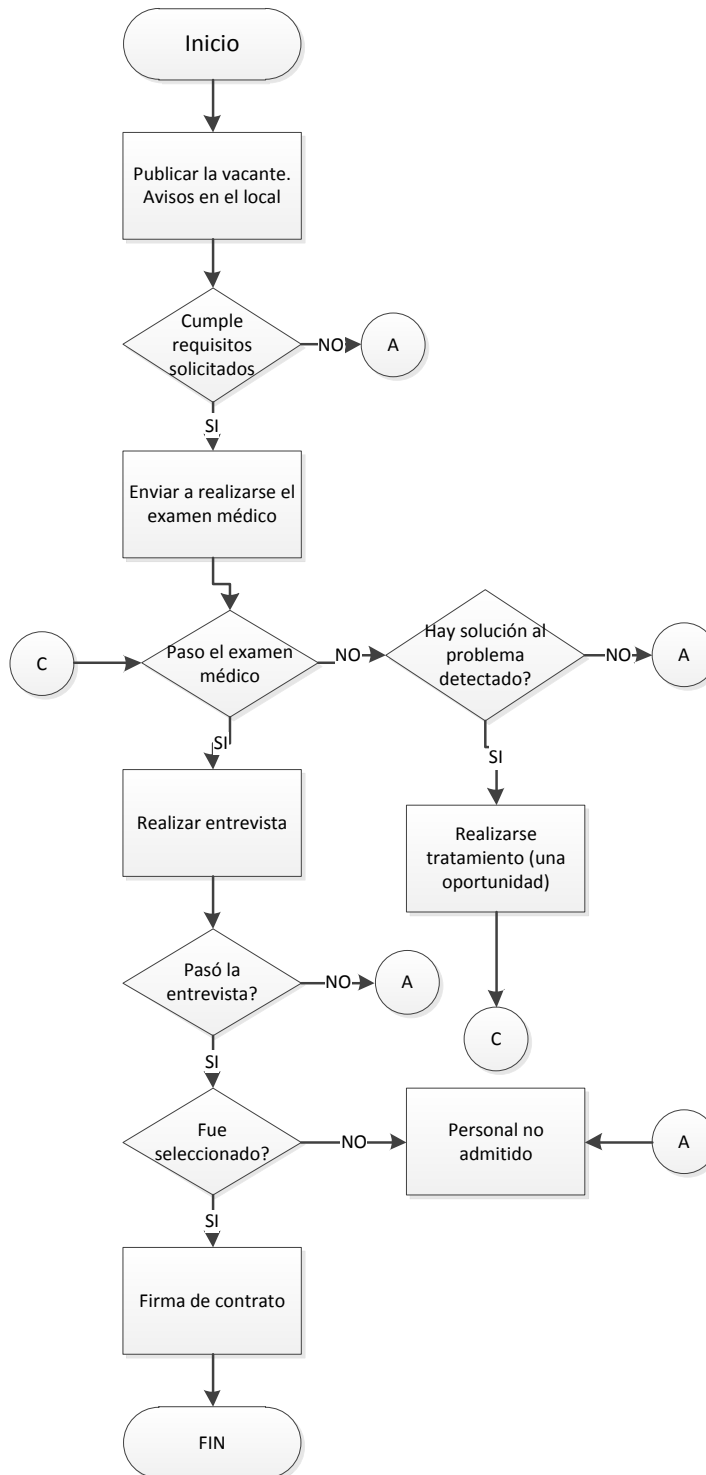
Es necesario que el establecimiento trabaje en base a procesos y actividades fijas para realizar las actividades con la menor cantidad de errores. A continuación se encuentran los principales procesos que se han llegado a estandarizar.

1. Procesos Administrativos
  - Proceso de selección del personal
  - Selección de proveedores
2. Procesos de producción
  - Recepción del pedido
  - Recetas estándar (Capítulo IV)
  - Entrega del pedido
3. Procesos de apoyo
  - Compras
  - Almacenaje y bodega

## 2.1.9.1 PROCESOS ADMINISTRATIVOS

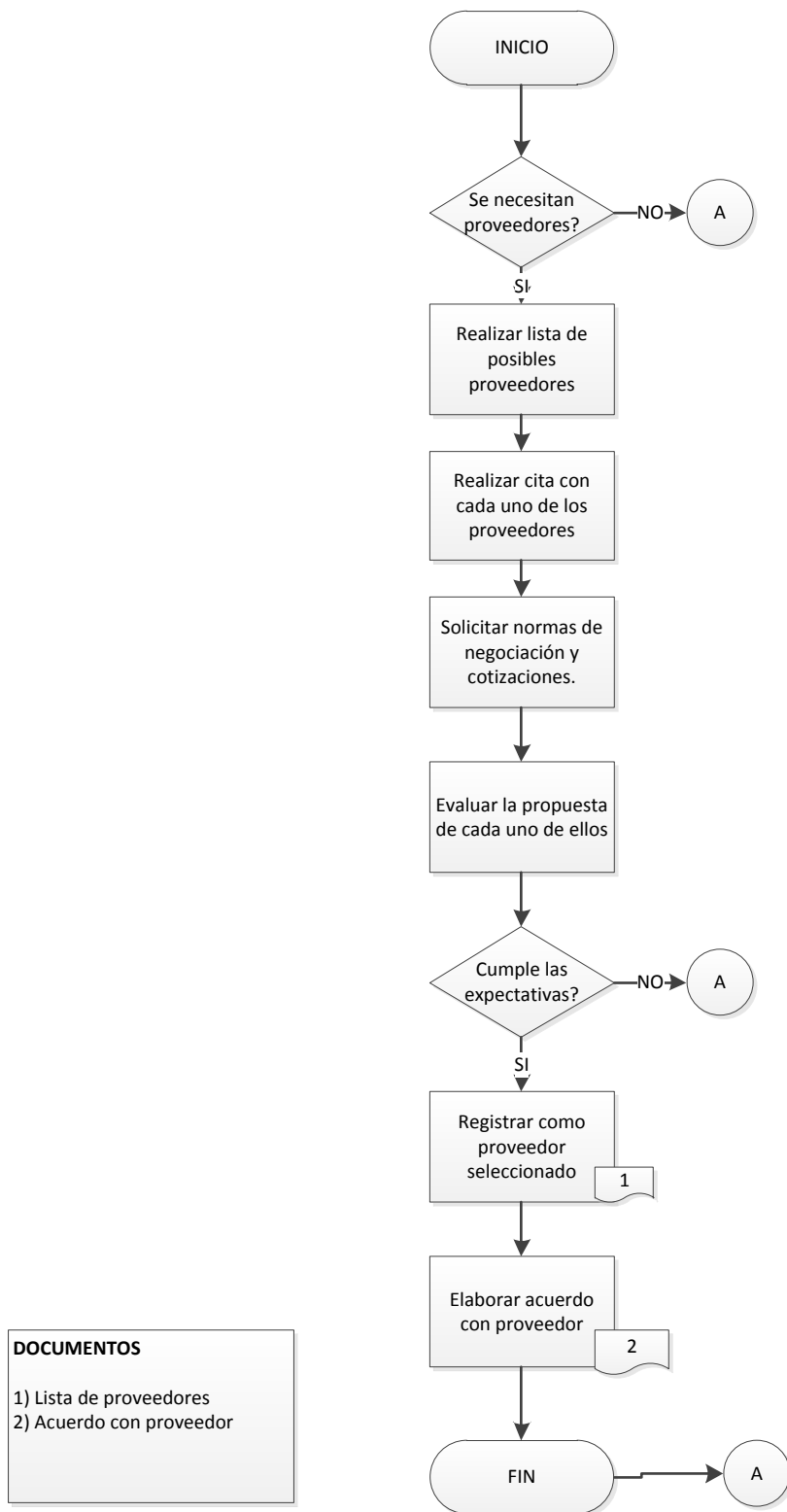
### 2.1.9.1.1 Selección del personal

**Encargado:** Administrador del local (Sra. Patricia Molina)



### 2.1.9.1.2 Selección de proveedores

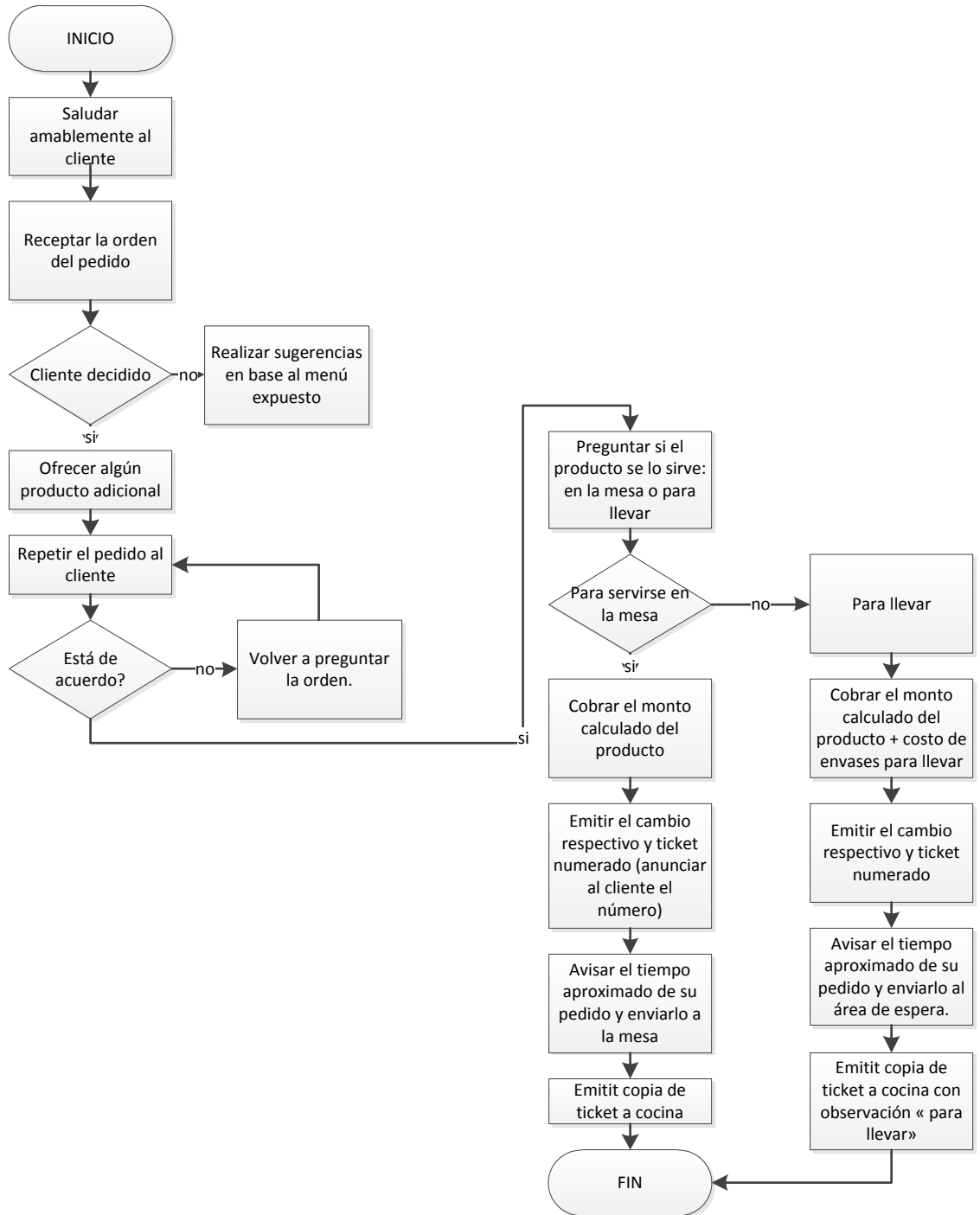
Encargado: Administrador del local (Sra. Patricia Molina)



## 2.1.9.2 PROCESOS DE PRODUCCIÓN

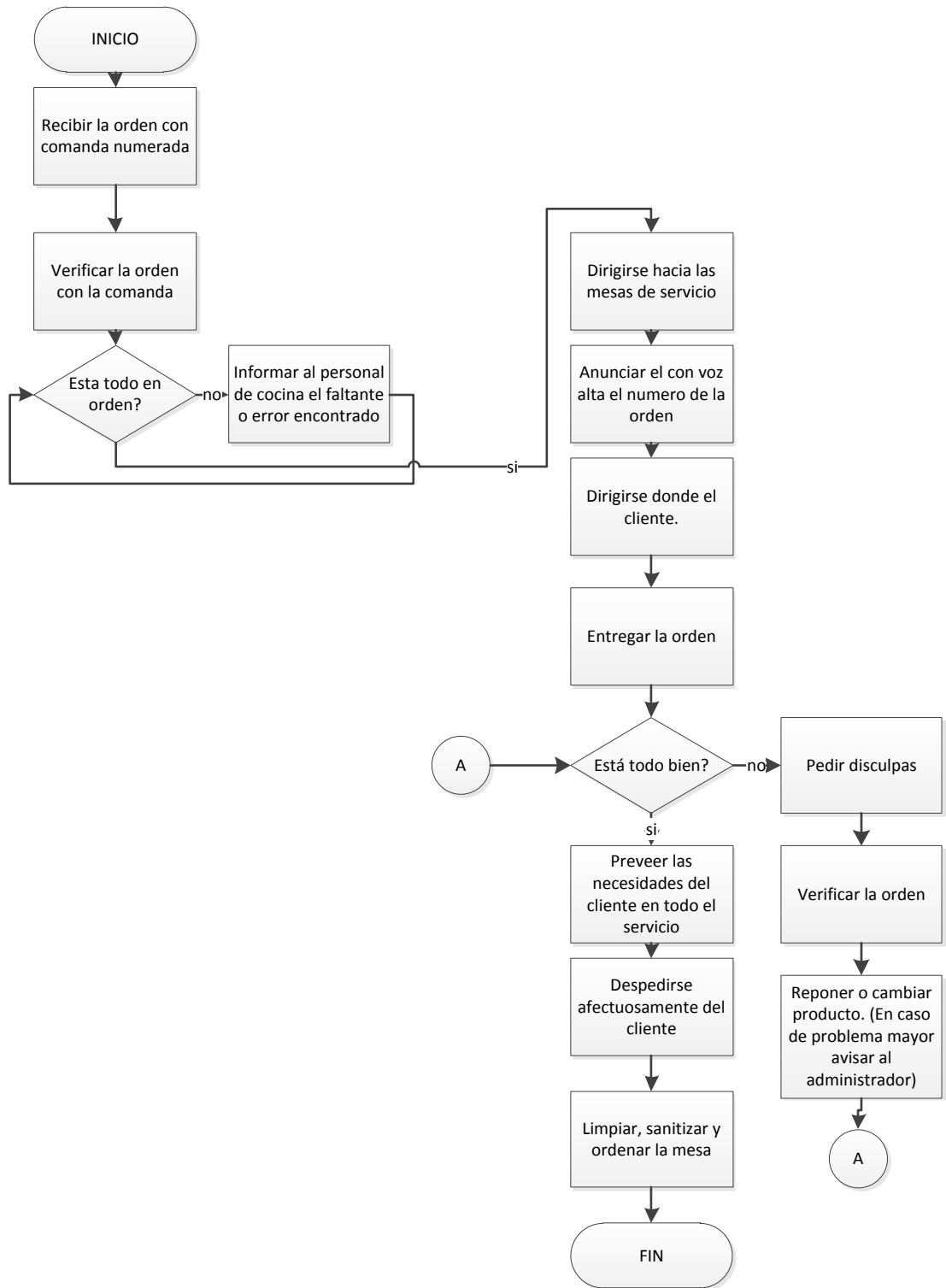
### 2.1.9.2.1 Recepción del pedido

**Encargado:** Cajero



### 2.1.9.2.2 Entrega del pedido

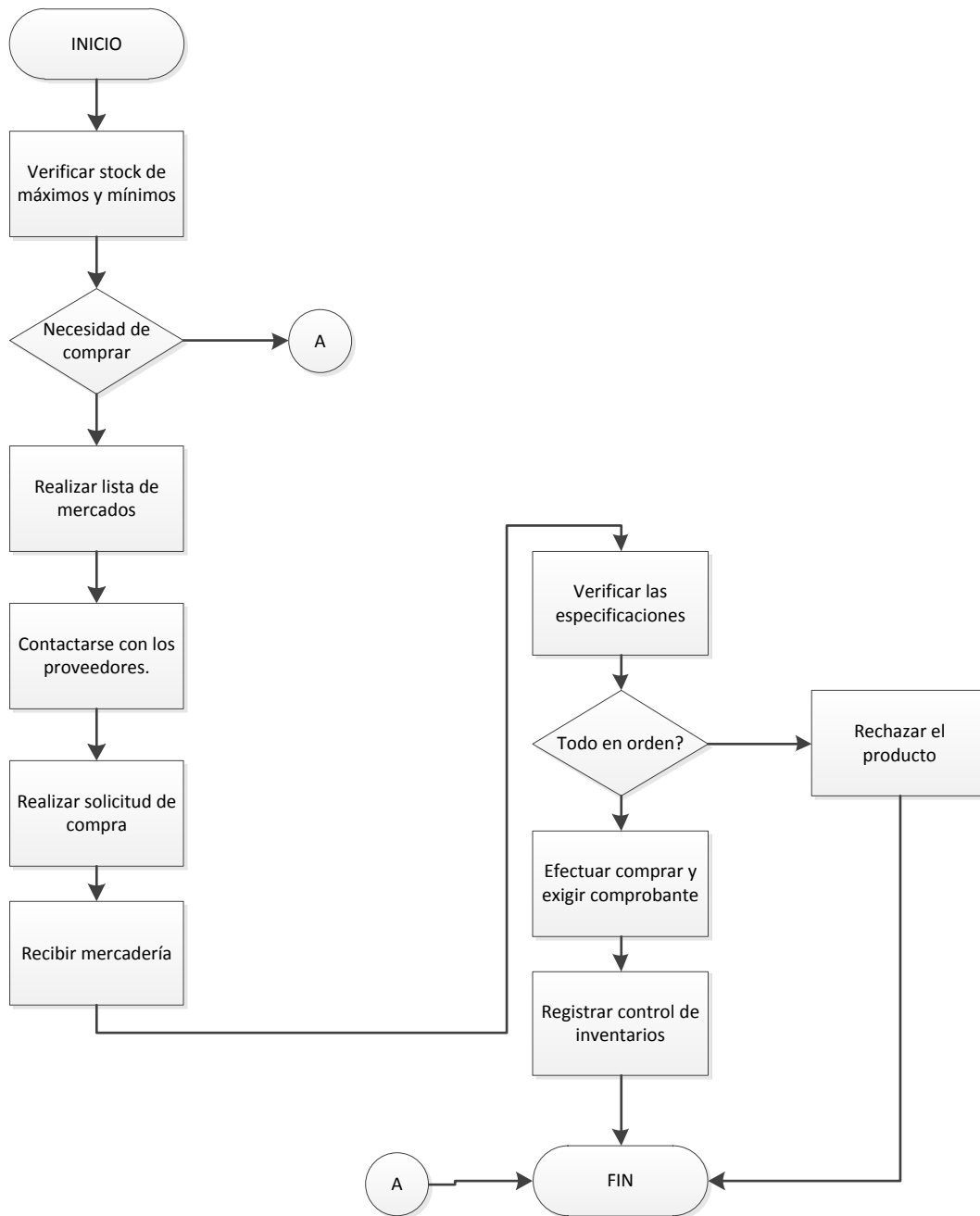
Encargado: Mesero



### 2.1.9.3 PROCESOS DE APOYO

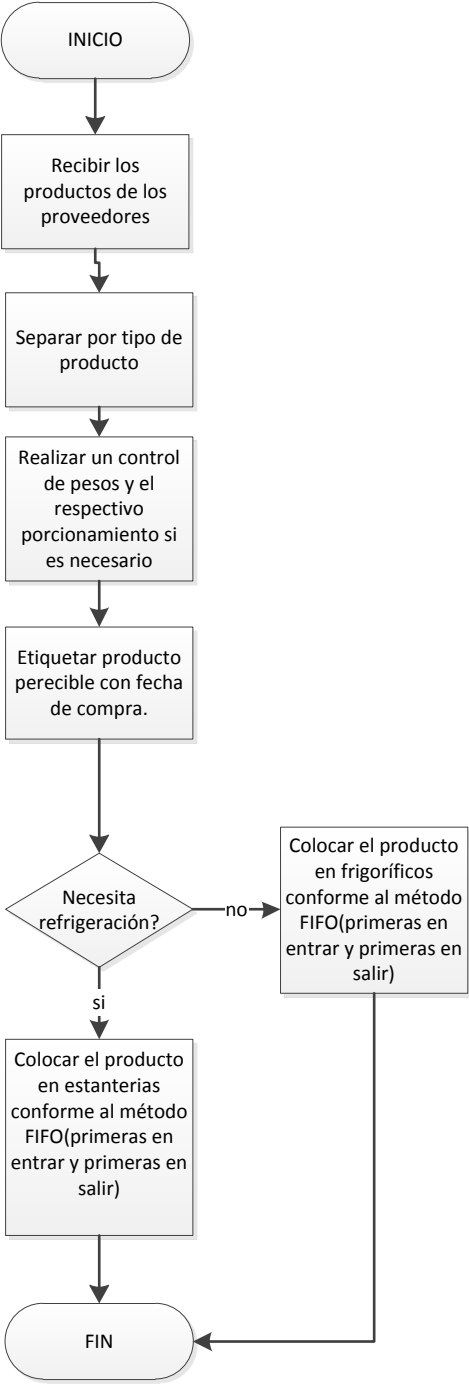
#### 2.1.9.3.1 Compras

**Encargado:** Administrador del local (Patricia Molina)



**2.1.9.3.2 Bodegaje**

**Encargado: Cocinero**



## 2.2 MARCO CONCEPTUAL

**A punto:** Expresión traducida del francés “a point” indica un punto de cocción y se refiere específicamente a la carne.

**Brunoise:** Forma de cortar muy utilizada en cocina que consiste en obtener pequeños cubos de 3mm. Aproximadamente.

**Comandas:** Platos o especialidades culinarias que solicita el cliente y que el maître o camarero reflejan en un bloc por triplicado y una de cuyas copias va a cocina.

**Comensal:** Cada uno de los miembros que se sientan en una mesa a servirse alimentos.

**Competitivos:** Persona o cosa que por su calidad o sus propiedades es capaz de competir con alguien o con algo.

**Estándares:** Sirve como tipo modelo, norma, patrón o referencia.

**Estandarizar:** Las preparaciones y las recetas están elaboradas en base a normas.

**Guarnición:** Guarnición es una verdura, sustancia u objeto usado, sobre todo, como un adorno o decoración a un artículo preparado de alimento o de bebida. Puede también dar sabor añadido o que pone un contraste, pero ese no es su propósito primario, en contraste a condimento que es primordialmente un sabor añadido a otro alimento<sup>10</sup>.

**Guisar:** Esta técnica de cocción combina vapor húmedo y grasa con un poco de líquido adicional. Se usa especialmente para cocinar carnes, verduras y frutas.

**Freír:** Cocer alimentos con abundante grasa

**Heladería:** Establecimiento donde se toman bebidas no alcohólicas, helados y se consumen algunos alimentos.

**Hervir:** Proceso de cocción justo en el punto de ebullición o antes de dicho punto . El medio utilizado para hervir puede ser agua, caldo o salsa.

**Hornear:** Técnica de cocción con calor seco, sin agregados de grasa ni líquido, sin tapa y sobre placas o moldes

**Juliana:** Forma de cortar las verduras u hortalizas a manera de bastones finos y alargados 2”x1/8 x1/8”

**Mermas:** Son pérdidas o desperdicios que se producen a la hora de preparar un alimento.

---

<sup>10</sup> GALLEGO Jesus Felipe MELENDO Raymon Peyrolón (2002) “Diccionario de Hostelería” Thompson Paraninfo España



**Perecibles:** Alimentos que pueden dañarse, descomponerse.

**Patrones:** Modelo que sirve de muestra.

**Perecederos:** Alimento que conserva sus propiedades solo durante un espacio de tiempo determinado.

**Receta estándar:** Es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial.

**Saltear:** Técnica de cocción con materia grasa en poca cantidad, previamente calentada y con movimiento del producto; para terminar la cocción se pueden agregar otros líquidos.

### 2.3 MARCO LEGAL

A continuación se presentará un detalle de todos los permisos, las instituciones donde se tramita cada uno de ellos y el tipo de documento que se obtiene.

<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>LUGAR DE PAGO</b>	<b>DOCUMENTO</b>
Servicio de Rentas Internas	Servicio de Rentas Internas	R.U.C.
Municipio de Quito	Municipio de Quito	Patente municipal
Cámara Provincial de Turismo de Pichincha	Cámara Provincial de Turismo de Pichincha	Certificado de Afiliación
Corporación Metropolitana de Turismo	Municipio Metropolitano	Licencia única anual de funcionamiento
Jefatura Provincial de Salud de Pichincha	Oficina Jefatura Provincial de Salud de Pichincha	Permiso funcionamiento Sanitario
Dirección de Higiene y Salud Municipal	Dirección de Higiene y Salud Municipal	Permiso Sanitario
Cuerpo de bomberos	Cuerpo de Bomberos	Permiso de funcionamiento
Dirección Metropolitana del Ambiente	Dirección Metropolitana del Ambiente	Registro

## **CAPÍTULO III**

### **ESTUDIO DE CAMPO**

#### **3.1 INTRODUCCIÓN**

Mediante el estudio de campo se determinó en base a una encuesta realizada a los clientes la situación actual de la Cafetería – Frutería Isabella.

#### **3.2 OBJETIVOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA ENCUESTA**

##### **3.2.1 Objetivo General.**

Determinar la situación actual de la Frutería – Cafetería Isabella en base a encuestas realizadas a los clientes.

##### **3.2.2 Objetivos Específicos**

- Determinar la aceptación que tienen los alimentos que se preparan en la Cafetería – Frutería Isabella.
- Determinar la eficacia del personal contratado en Isabella
- Determinar la frecuencia con que la gente consume los productos en Isabella
- Determinar la impresión que se llevan los clientes sobre la infraestructura del local
- Determinar si el precio de los productos son razonables para el cliente.

#### **3.3 DISEÑO DE LA ENCUESTA**

##### **3.3.1 Metodología**

###### **Definición del Universo:**

Nuestro universo está conformado por los clientes fijos que acuden al negocio. Estos ascienden a 600 personas.

### 3.3.2 Tamaño de la muestra

n= Tamaño de la muestra	<b>n= ?</b>
Z= Nivel de confianza	<b>Z= 1.96</b>
p= Porcentaje de aceptación	<b>p= 50%</b>
q= Porcentaje de rechazo	<b>q= 50%</b>
e= Margen de error	<b>e= 5%</b>
N= Universo	<b>N= 600</b>

$$n = \frac{Z^2 \times N \times p \times q}{(e^2 \times (N - 1)) + Z^2 \times p \times q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 \times (600) \times (0.5) \times (0.5)}{((0.06)^2 (600)) + ((1.96)^2 \times ((0.5) \times ((0.5)))}$$

$$n = \frac{576.24}{3.12}$$

$$n = 184.67$$

***n = 185 encuestas a realizar***

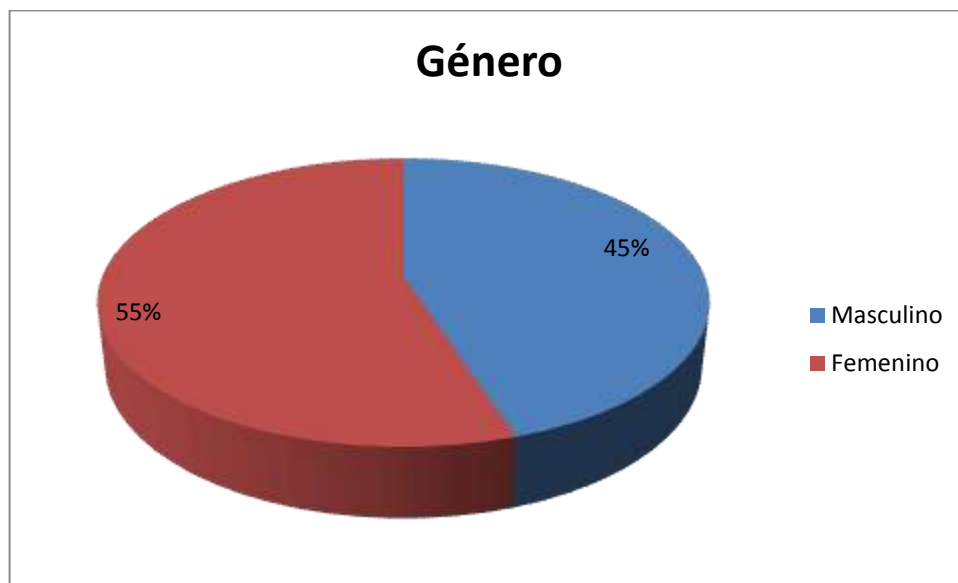
### 3.4 DISEÑO DE HERRAMIENTAS

Cuestionario (ANEXO 1)

### 3.5 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

#### 1.- Género?

	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
<b>Masculino</b>	83	45
<b>Femenino</b>	102	55
	<b>185</b>	<b>100</b>

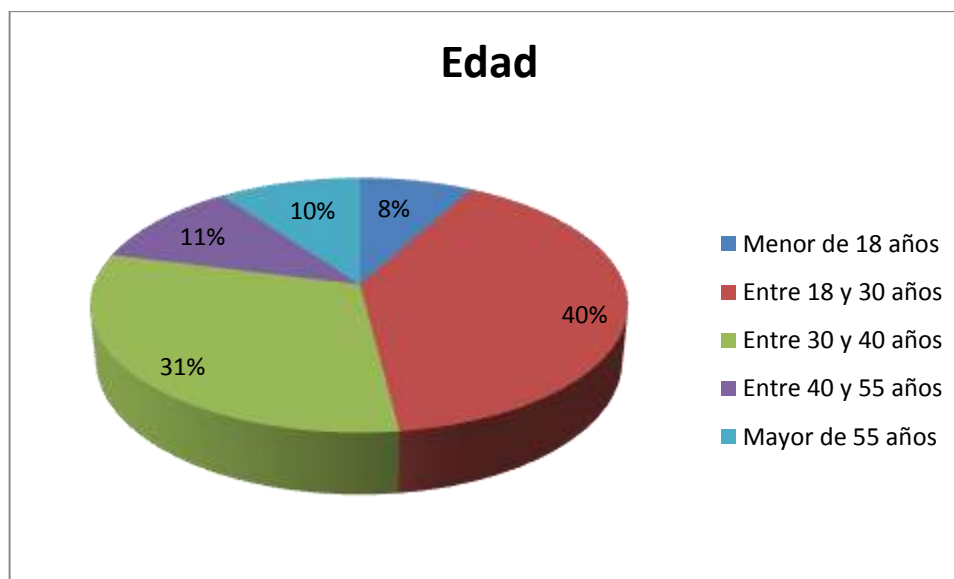


Autor: Patricia Molina

**Análisis:** Existe una mayoría mínima del 55% de mujeres que visitan el local.

## 2.- Edad?

EDAD	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Menor de 18 años	15	8
Entre 18 y 30 años	75	40
Entre 30 y 40 años	58	31
Entre 40 y 55 años	20	11
Mayor de 55 años	17	10
	<b>185</b>	<b>100</b>



Autor: Patricia Molina

**Análisis:** Del 100% de los encuestados el 8% es menor a 18 años, el 40% fluctúan entre los 18 y 30 años, un 31 % de personas están entre los 30 y 40 años, el 11% están entre los 40 y 55 años y una minoría del 8% es mayor a los 55 años.

**Conclusión:** Estos datos nos dan como conclusión que nuestro principal grupo objetivo son mujeres y hombres que fluctúan entre los 18 y 55 años de edad. Se deduce que son personas que trabajan y viven por el sector (Jorge Washington y Amazonas).

**3.- El tipo de servicio que usted requirió fue:**

<b>TIPO DE SRVICIO</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Para servirse en la mesa	145	78
Para llevar	40	22
	<b>185</b>	<b>100</b>



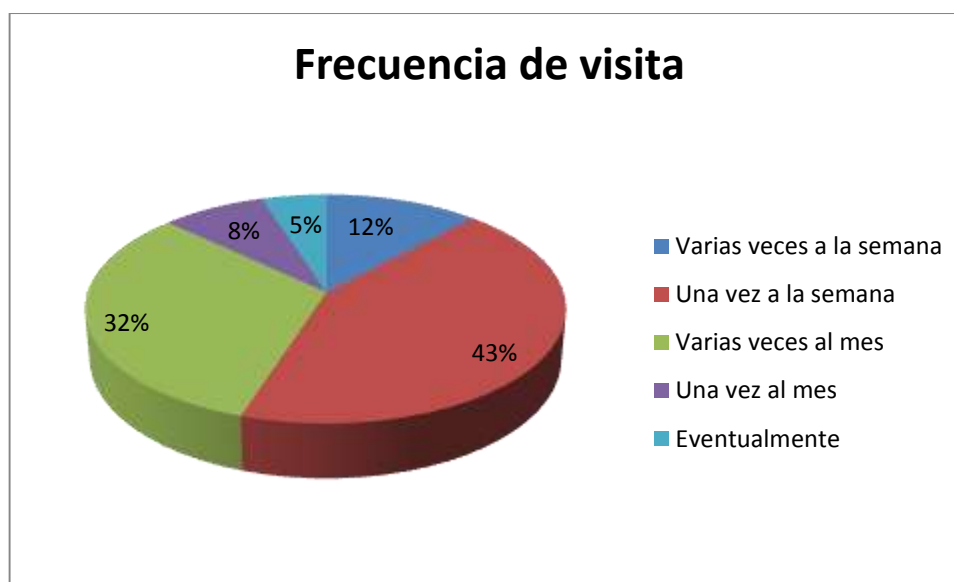
**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** La mayoría de los productos que se expenden en Frutería – Cafetería Isabella son para servirse en el local (78%).

**Conclusión:** El local debe contar con un espacio físico suficiente para acomodar a todos los clientes que asisten a servirse los productos de Frutería – Cafetería Isabella.

#### 4.- Con qué frecuencia visita usted el establecimiento?

FRECUENCIA DE VISITA	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Varias veces a la semana	22	12
Una vez a la semana	79	43
Varias veces al mes	58	32
Una vez al mes	16	8
Eventualmente	10	5
	<b>185</b>	<b>100</b>



Autor: Patricia Molina

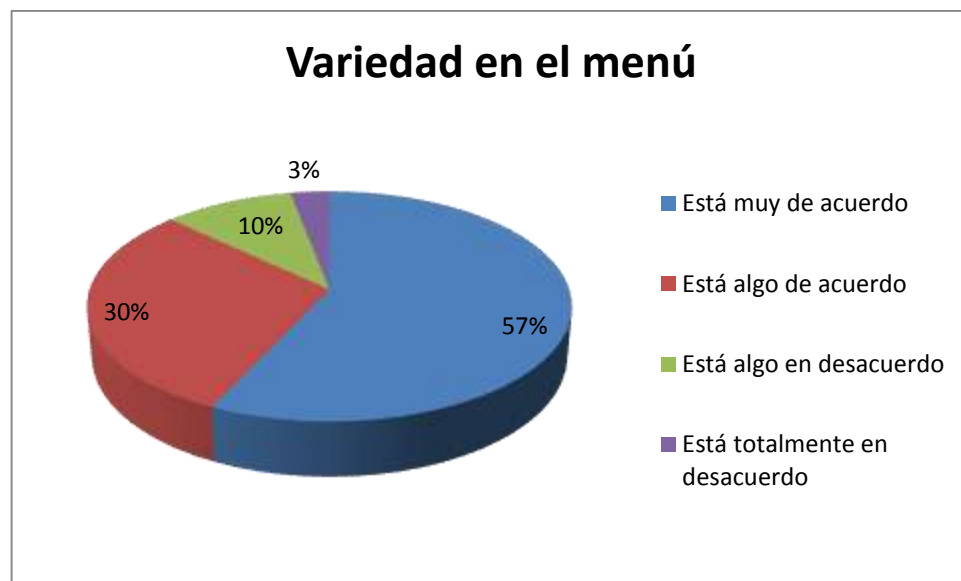
**Análisis:** Del 100 % de los encuestados solo un 5 % asiste varias veces a la semana a consumir en F.C.I<sup>11</sup>, un alto porcentaje de 43% asiste por lo menos una vez a la semana, el 32 % asiste varias veces al mes, tan solo un 8% asiste máximo una vez al mes y el 5 % asiste eventualmente.

---

<sup>11</sup> A partir de aquí se utilizara las iniciales para referirse a la Frutería – Cafetería Isabella.

**5.- El menú de Frutería – Cafetería Isabella presenta una suficiente variedad de productos?**

<b>VARIEDAD DEL MENÚ</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Está muy de acuerdo	104	57
Está algo de acuerdo	57	30
Está algo en desacuerdo	18	10
Está totalmente en desacuerdo	6	3
	<b>185</b>	<b>100</b>



**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** Del 100% una mayoría del 57% está totalmente de acuerdo que el menú tiene una extensa variedad para elegir, el 30 % está algo de acuerdo en cuestión a la variedad del menú, Apenas un 10 % está algo en desacuerdo y un 3% está totalmente en desacuerdo.

**Conclusión:** A pesar de que existe una mayoría del 57% de personas que opinan que el menú es muy variado, hay que tomar en cuenta que mucha gente no está totalmente de acuerdo con esto. Es conveniente realizar un nuevo análisis del menú y aumentar uno dos platos a la carta.



## 6. La calidad del producto.

- La presentación del plato.

<b>PRESENTACION</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Malo	22	12
Regular	96	52
Bueno	47	25
Excelente	20	11
	<b>185</b>	<b>100</b>

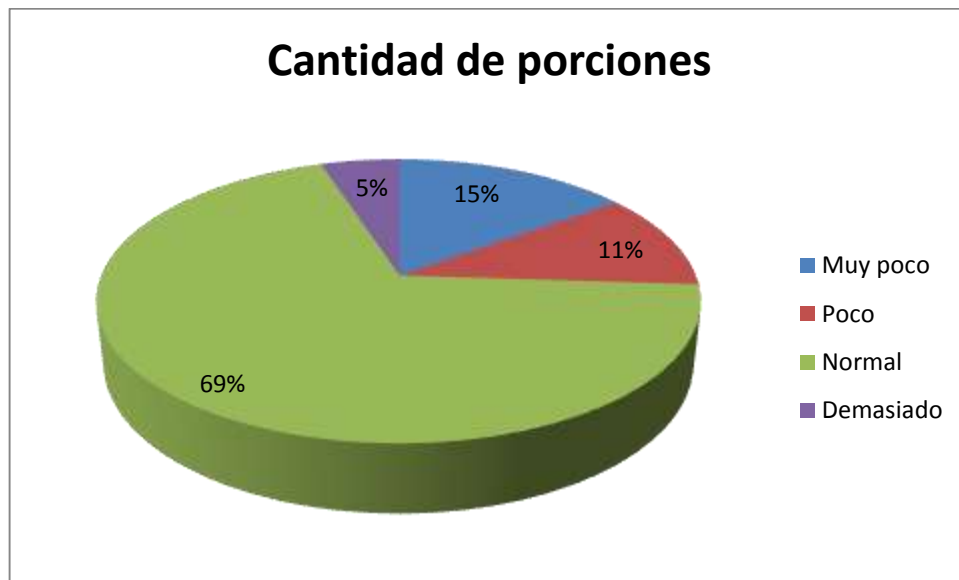


**Análisis:** De las personas que respondieron acerca de la presentación del plato existe una mayoría del 52% que piensa que la presentación de los platos son regulares, un 12 % piensa que definitivamente la presentación de los platos son malos. Un 25 % cree que la presentación esta bien y tan solo un 11 % piensa que es excelente.

**Conclusión:** Los platos servidos no cuentan con una buena presentación. Esto se debe a que no existe una estandarización en el montaje de los alimentos al plato.

- **La cantidad de las porciones**

<b>CANTIDAD DE PORCIONES</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Muy poco	27	15
Poco	21	11
Normal	127	69
Demasiado	10	5
	<b>185</b>	<b>100</b>



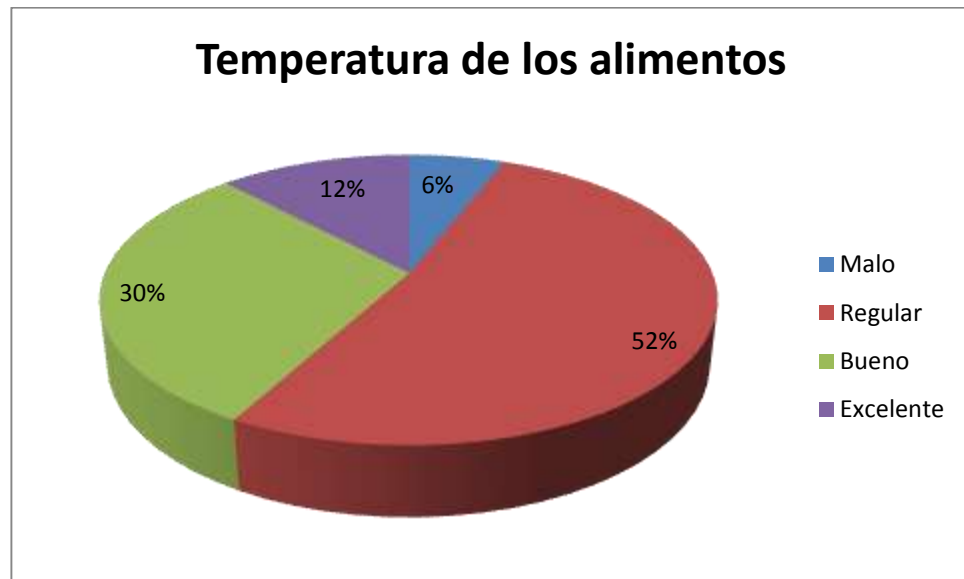
**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** Un 69 % piensa que la cantidad de las porciones es normal, un 11 % dice que son pocas las porciones que se sirven en el plato. La minoría del 5% piensa que se sirve demasiada comida en plato y un 15 % piensa que es muy poco lo que se sirve.

**Conclusión:** Aunque teóricamente se tienen criterios positivos acerca de la cantidad de porciones servidas en el menú hay que tomar muy en cuenta la relación, cantidad/ precio de venta al público. Con esto concluimos que se debe hacer un análisis de costos en cada receta estándar.

- **La temperatura de los alimentos**

<b>TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Malo	10	6
Regular	96	52
Bueno	57	30
Excelente	22	12
	<b>185</b>	<b>100</b>



**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** De los 185 encuestados un 52% piensa que la temperatura de los alimentos es regular, un 30% piensa que es buena de los alimentos, un 12 % cree que la temperatura de los alimentos ha sido entregada de manera óptima y apenas un 6% cree que es mala la temperatura con la que se sirvió los alimentos.

**Conclusión:** Se concluye que existe un problema en la optimización de temperaturas al momento de servir. Esta pregunta llega a ser muy importante porque

se deduce que hay un problema en el servicio. El personal se demora demasiado para servir los alimentos y como consecuencia se tienen alimentos fríos en la mesa.

- **El sabor del producto**

<b>SABOR DEL PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Malo	20	11
Regular	32	17
Bueno	102	55
Excelente	31	17
	<b>185</b>	<b>100</b>



**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** Del 100% de encuestados el 55% cree que el sabor del producto es bueno, un 17% piensa que el sabor es excelente, otro 17% piensa que el sabor es regular y un 11% piensa que el sabor definitivamente es malo.

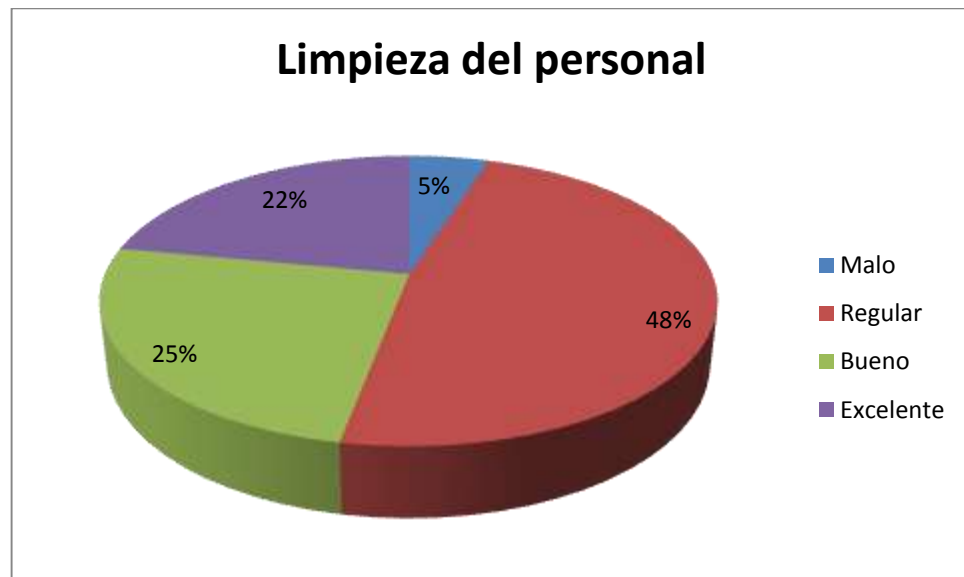
**Conclusión:** La mayoría piensa que el sabor del producto es bueno, pero aun así no lo califican como un sabor excelente. El sabor del producto depende mucho de la

estandarización de las recetas. Mucha gente que regresa a consumir el mismo producto al día siguiente encuentra mucha diferencia en el sabor.

## 7. El servicio

- **Limpieza del personal de servicio**

LIMPIEZA DEL PERSONAL	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Malo	9	5
Regular	88	48
Bueno	48	25
Excelente	40	22
	<b>185</b>	<b>100</b>



Autor: patricia Molina

**Análisis:** Existe un 48 % que cree que la limpieza del personal es regular, un 25 % cree que la limpieza de los empleados es buena, un 22 % no tiene ninguna queja acerca de la limpieza del personal y lo califica como excelente y un 5% cree que la limpieza del personal deja mucho que desear calificándolo de malo.

**Conclusión:** Debe existir un control más exhausto sobre la limpieza de los empleados de F.C. I. Al contar con una cocina de tipo vista al público la limpieza del personal debe ser mucho más impecable.

- **Rapidez en el servicio**

<b>RAPIDEZ EN EL SERVICIO</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Malo	61	32
Regular	93	51
Bueno	22	12
Excelente	9	5
	<b>185</b>	<b>100</b>



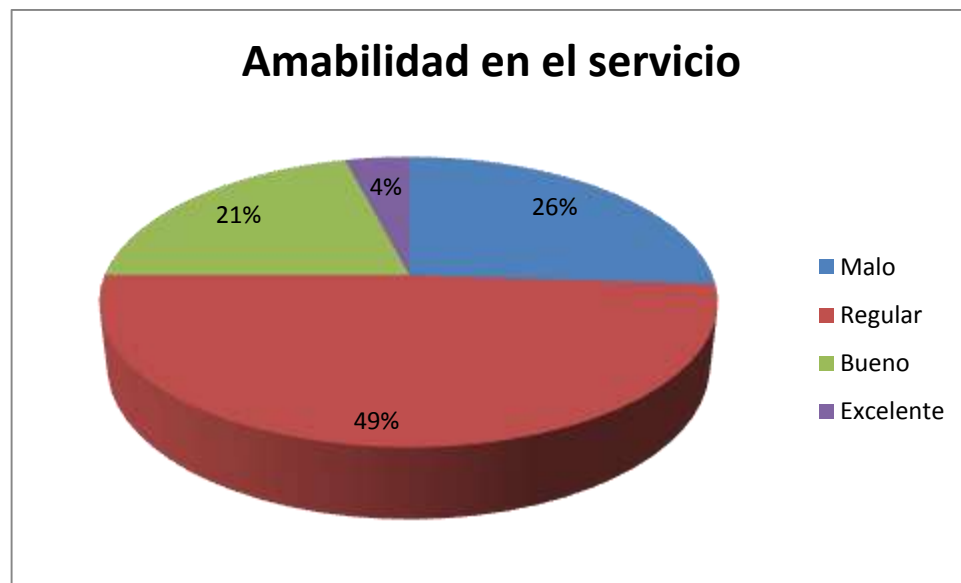
**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** El 51% de los encuestados cree que la rapidez para ser atendidos y para recibir su orden es regular, un 32 % cree existe algún problema en los procesos de preparación y servicio y lo califica de malo versus una minoría del 12% y de 5 % que lo califica de bueno y excelente.

**Conclusión:** La mayoría de quejas expuestas por los clientes habla acerca de la rapidez del servicio. Se está muy consiente que existe un problema en los procesos de preparación de los alimentos en la cocina. Al realizar un proceso de estandarización de las recetas, se tendrá mucho más control del tiempo de producción y servicio.

- **Amabilidad en el servicio**

AMABILIDAD	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Malo	48	26
Regular	89	49
Bueno	40	21
Excelente	8	4
	<b>185</b>	<b>100</b>



Autor: Patricia Molina

**Análisis:** Un 49% de los encuestados cree que la amabilidad del servicio es regular y una cantidad considerable del 26% cree que no existe amabilidad en el servicio calificándolo de

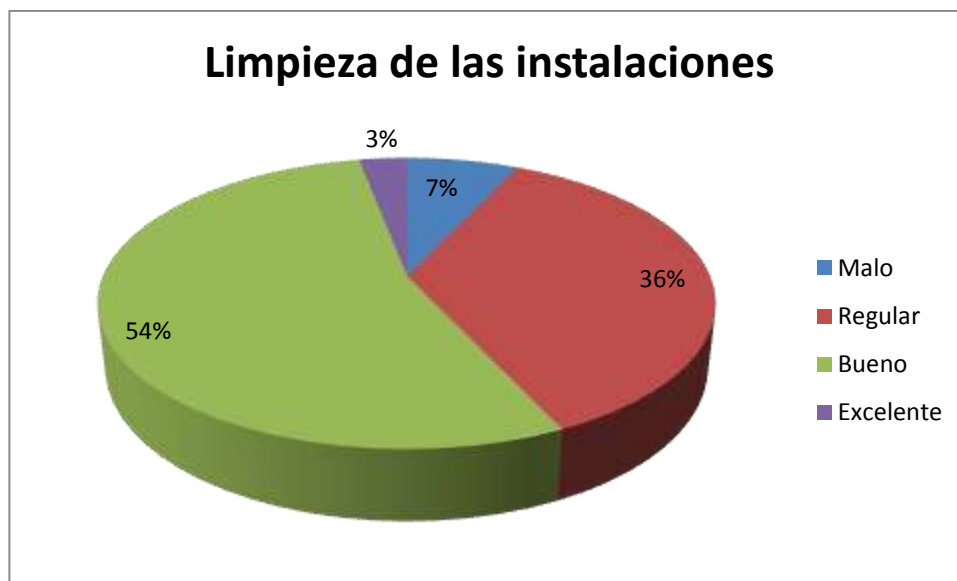
malo. Un 21 % cree que el servicio es bueno y solo un 4 % se sintió muy conforme con la amabilidad del servicio calificándolo como excelente.

**Conclusiones:** Otro de los principales problemas en el establecimiento es la amabilidad en la atención. Muchos de los encuestados comentan que el servicio deja mucho que desear y que muchas veces la gente no regresa al establecimiento debido a este problema. Se deben tomar acciones radicales.

## 8. Las instalaciones

- Limpieza de las instalaciones

LIMPIEZA DE INSTALACIONES	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Malo	12	7
Regular	67	36
Bueno	100	54
Excelente	6	3
	<b>185</b>	<b>100</b>





**Análisis:** El 54 % piensa que la limpieza de las instalaciones es buena, un 36 % lo califica de regular. Un 7% piensa que la limpieza de las instalaciones es mala. Y apenas un 3 % cree que es excelente la limpieza en el local.

**Conclusiones:** Al existir un gran porcentaje que piensa que la limpieza del local es buena, se llega a la conclusión que los procesos de limpieza en el local deben mejorar para llegar a una excelencia, que es lo que se aspira en el establecimiento.

- **Limpieza de los baños**

LIMPIEZA DE BAÑOS	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Malo	4	2
Regular	86	46
Bueno	91	49
Excelente	4	2
	<b>185</b>	<b>100</b>



**Análisis:** La mitad de los encuestados cree que la limpieza de los baños es buena, un 46 % opina que es regular, un 2 % considera excelente la limpieza de los baños así mismo un 2% cree que la limpieza es mala.

**Conclusión:** Se ha considerado hacer una pregunta acerca de la limpieza baños ya que siendo este sitio parte del local, se lo toma muchas veces muy poco en cuenta. Un buen porcentaje no está del todo conforme con la limpieza de los baños. Habrá que tomar más control en esta área realizando inspecciones continuas en los horarios que labora el local.

- **Decoración del local**

DECORACIÓN DEL LOCAL	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Malo	31	17
Regular	65	35
Bueno	48	26
Excelente	41	22
	<b>185</b>	<b>100</b>



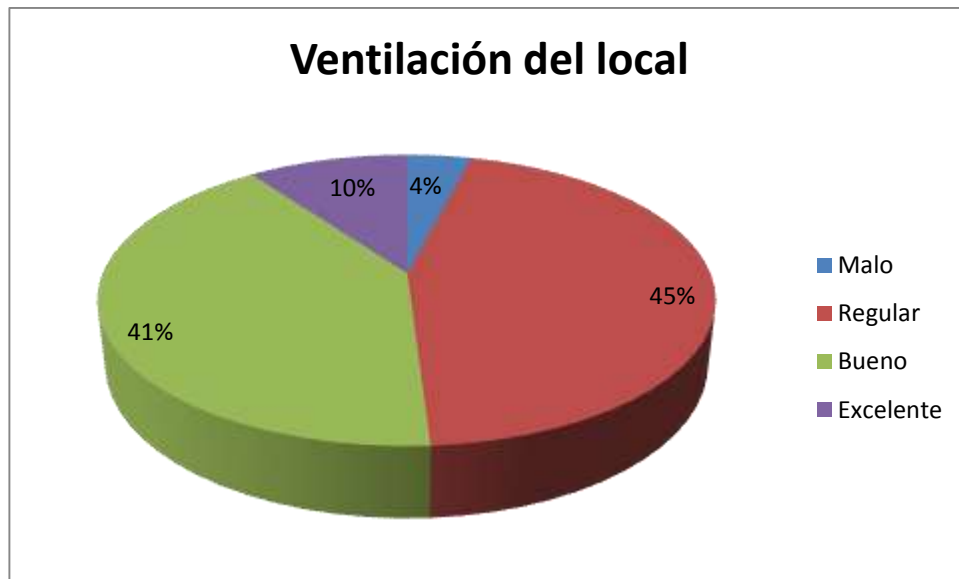
Autor: Patricia Molina

**Análisis:** El 35 % de los encuestados piensa que la decoración del lugar es regular, el 26% cree que la decoración es buena, existe una cantidad considerable del 22% que piensa que la decoración es excelente y un 17% que opina que la decoración es mala.

**Conclusión:** Las opiniones son bastante diversas acerca de la decoración del local. Lo importante es conservar la sobriedad y el minimalismo en la decoración.

- **Ventilación del local**

VENTILACIÓN DEL LOCAL	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
Malo	7	4
Regular	83	45
Bueno	76	41
Excelente	19	10
	<b>185</b>	<b>100</b>



**Autor:** Patricia Molina

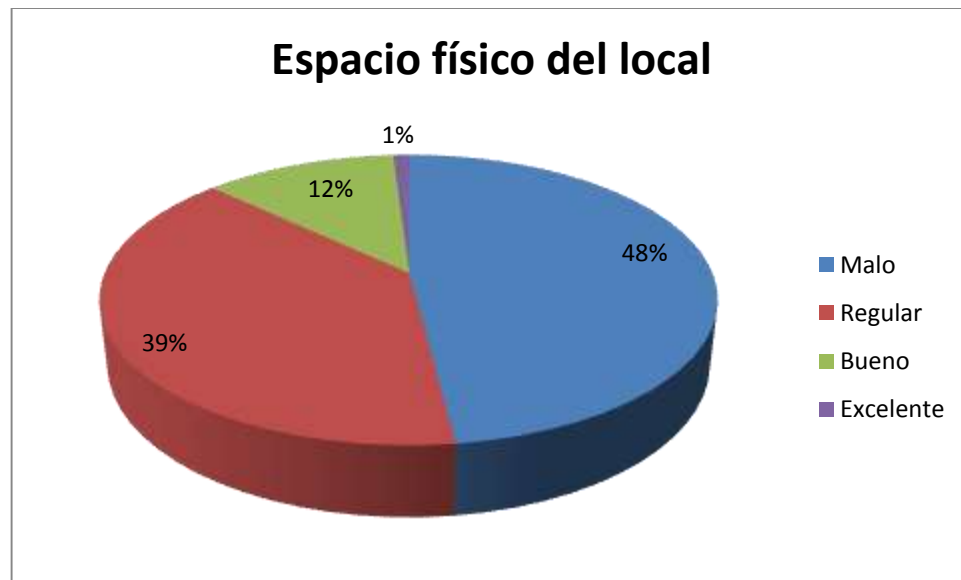
**Análisis:** Del 100% de los encuestados el 45% de los encuestados piensa que la ventilación del local es regular, seguido de un 41% que piensa que la ventilación es

buena. Un 10 % cree que la ventilación es excelente y apenas un 4% cree que la ventilación es mala.

**Conclusión:** La ventilación del local es un punto muy importante a tomar en cuenta. Por lo visto la gente no está del todo conforme con la ventilación del local. Como consecuencia podemos citar, la concentración de olores y la falta de oxígeno en el establecimiento.

- **Espacio físico del local**

<b>ESPACIO FÍSICO DEL LOCAL</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Malo	87	48
Regular	72	39
Bueno	23	12
Excelente	3	1
	<b>185</b>	<b>100</b>



**Autor: Patricia Molina**

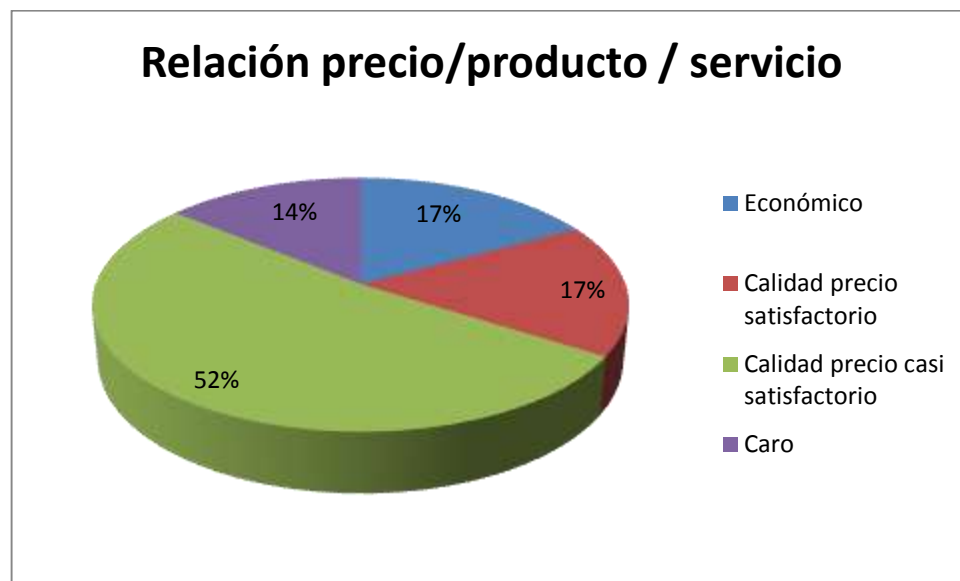
**Análisis:** Casi la mitad de los encuestados (48%) piensa que el espacio físico del local no es suficiente para abastecer y lo califica de malo, seguido del 39 % de clientes que no está

del todo conforme calificándolo de regular. Una minoría del 12% está conforme y califica como bueno y solo un 1% piensa que el espacio abastece de manera excelente.

**Conclusión:** Uno de los problemas más graves que aqueja a F.C.I es el espacio físico del local. Muchos de los clientes no se sienten realmente cómodos a la hora de servirse sus alimentos.

**9. Que le parece el precio del producto servicio?**

<b>PRECIO PRODUCTO/ SERVICIO</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE %</b>
Económico	31	17
Calidad precio satisfactorio	32	17
Calidad precio casi satisfactorio	96	52
Caro	26	14
	<b>185</b>	<b>100</b>



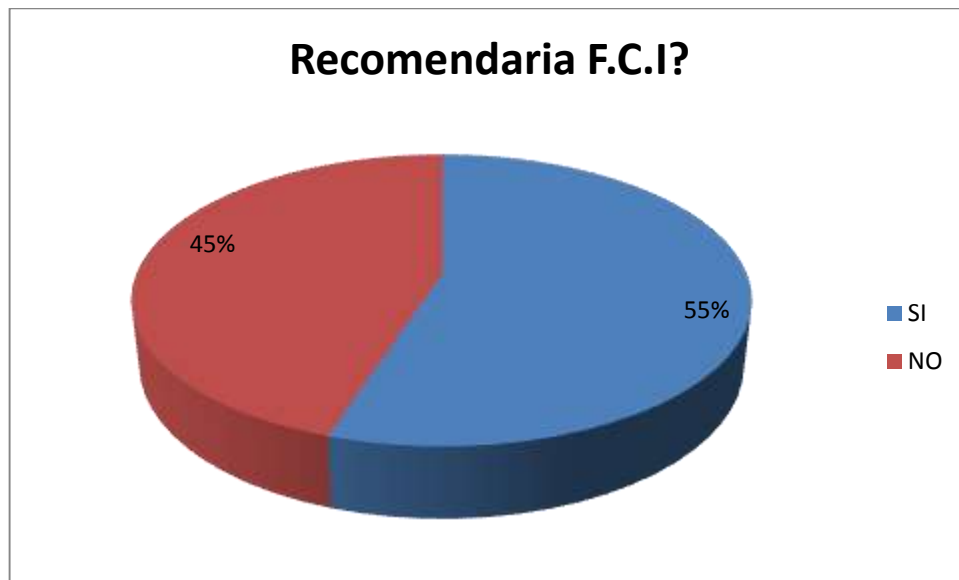
**Autor: Patricia Molina**

**Análisis:** Más de la mitad de los encuestados (52%) piensa que la relación precio – producto es solo casi satisfactoria, un 14 % piensa que los precios son caros, al contrario de un 17% que piensa que el precio es bastante satisfactorio e incluso un 14% que opina que los precios son económicos.

**Conclusiones:** Existe una falta de conocimiento acerca de los precios reales que tiene cada plato. Por esto es necesaria la realización de recetas estándar calculando costos, y presentado a los visitantes precios reales en donde tanto los clientes como el local sean beneficiados.

**10.- Recomendaría Frutería – Cafetería Isabella a sus amigos y familiares?**

RECOMENDARÍA F.C.I	CANTIDAD DE PERSONAS	PORCENTAJE %
SI	102	55
NO	83	45
	<b>185</b>	<b>100</b>



Autor: Patricia Molina

**Análisis:** Una mayoría del 55% recomendaría el establecimiento, contra el 45% que no lo haría.

**Conclusión:** Es necesario mejorar muchos puntos en Frutería Isabella y alcanzar una excelencia que nos posicionará en la mente del consumidor. Entonces la visión sería que en un futuro no muy lejano se realice una encuesta del mismo tipo y que por lo menos el 85% recomendaría Frutería – Cafetería Isabella.

## CAPITULO IV

### RECETAS ESTÁNDAR

#### 4.1 ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

El presente capítulo se lo ha dividido de la siguiente manera:

- Herramientas para la estandarización
- La materia prima
- Recetas de pre – producción
- Recetas estándar del menú
- Costos de recetas
- Terminología gastronómica

#### 4.2 HERRAMIENTAS PARA LA ESTANDARIZACIÓN

- **La balanza:** La balanza se utiliza para pesar los alimentos al granel. En este caso se pesará todo en gramos para alimentos. (gramos; g.)
- **La jarra medidora:** Utensilio de cocina que se utiliza para medir volúmenes de líquidos. Se medirá todo en mililitros. (mililitros; ml)
- **Formato de receta estándar:** Se lo utilizará para ingresar todos los datos obtenidos de las recetas. Existen dos formatos uno para medición y otro para costos. (**Anexo 3 y 4**). Para tener un mejor control de las recetas se han separado por recetas de preproducción, que son recetas básicas para la elaboración de los platos y las de producción, estas son las que están en la carta de la cafetería – frutería Isabella



### **4.3 LA MATERIA PRIMA**

Al momento de realizar cualquier tipo de receta hay que tomar en cuenta la calidad de los productos para un excelente producto final. Por eso hay que tomar en cuenta a la hora de comprar o adquirir los alimentos estas instrucciones.

#### **4.3.1 Alimentos en buen estado**

##### **4.3.1.1 Frutas**

Las frutas se pueden encontrar a granel, vienen en bolsas o en cajones de madera o procesadas en pulpa natural.

##### **ACEPTAR**

- Las que se hallan en estado de maduración completa, con aroma y color propio de cada especie.
- Las que presentan la humedad exterior adecuada a cada especie.
- Las que están libres de fertilizantes y plaguicidas

##### **RECHAZAR**

- Las que tienen parásitos, mohos, insectos o larvas
- Las machucadas, golpeadas y su cáscara o piel rasgada
- Las que están excesivamente maduras.
- Las que están mojadas

##### **4.3.1.2 Legumbres, tubérculos y raíces**

Las legumbres se ofrecen en el mercado crudas enteras, envasadas, a granel y enlatadas.

##### **ACEPTAR**

- Las que no presenten golpes o machucones.
- Las de olor esperable.
- Las que llegaron a la maduración completa, con aroma y color propio de cada especie.
- Las que estén libres de fertilizantes y plaguicidas, detalles que podremos saber conociendo su procedencia

## **RECHAZAR**

- Las que presenten manchas extrañas o decoloración.
- Las que tengan parásitos, insectos o larvas, exceso de tierra o elementos extraños.
- Las que se hallen mojadas (la humedad exterior debe ser la adecuada)
- Las que presenten signos de haber sido dañados por medios mecánicos al recogerlas o encajonarlas o por medios físicos como las cintas que aprietan los manojos, o por químicos al cultivarlos

### **4.3.1.3 Verduras**

Muy variada es la presentación de las verduras en el mercado: Sin ningún tratamiento posterior a su cosecha, lavadas, cortadas y listas para usar, congeladas y envasadas al vacío, procesadas, enlatadas y en frascos.

## **ACEPTAR**

- Las que sabemos que están libres de fertilizantes y plaguicidas. Las que conservan la humedad exterior propia pero no están mojadas

## **RECHAZAR O DESHACER**

- Las que presentan manchas, hojas quebradas o decoloradas, parásitos, insectos o larvas o con exceso de tierra. Las que muestran signos de haber sido dañadas con medios mecánicos al congelarlas o encajonarlas o por las cintas que se atan en los manojos

### **4.3.1.4 Carnes frescas**

Para ser aceptada una carne debe estar refrigerada a 2° C o menos o congelada a -18°C o menos. Además debe tener su olor característico. Su textura debe ser firme, elástica y ligeramente húmeda, de un color rojo brillante en carnes de res; rojo si es cordero; rosa pálido si es cerdo; y su grasa debe ser blanca.

### Tiempos máximos aproximados de almacenamiento de la carne

<b>TIEMPOS MÁXIMOS APROXIMADOS DE ALMACENAMIENTO DE CARNE</b>			
<b>Sin cocer</b>	<b>Dispensa fresca</b>	<b>Refrigeración</b>	<b>Congelación</b>
Carne de res	2 días	3-5 días	12 meses
Carne de ternera	2 días	3-5 días	12 meses
Carne de cordero	2 días	3-5 días	9 meses
Carne de cerdo	2 días	3-5 días	6 meses
Carne picada	el mismo día	1-2 días	3 meses
Merma	El mismo día	1-2 días	2 meses

Fuente: Libro de cocina: Terrence Conran

#### 4.3.1.5 Aves

Se ofrecen en el mercado entero, en piezas medias o cuartos, trozadas, picadas, fileteadas, enlatadas, congeladas y envasado al vacío. En su mayoría, todas las aves tienen las mismas características o muy similares.

#### ACEPTAR

- **Apariencia:** Carne blanca sin decoloración, blanca amarillenta o ligeramente rosada.
- **Textura:** Firme, húmeda, sin hemorragias, de patas flexibles.
- **Olor:** Bastante neutro
- **Temperatura:** Refrigeradas a 2°C o menos
- **Entrega:** Limpias y en paquetes íntegros

#### RECHAZAR

- **Apariencia:** Carne grisácea, verdosa o amoratada, con manchas y diferencias de color
- **Textura:** Pegajosa bajo las alas o entre la piel y la carne. Los pollos congelados que presenten quemaduras en la piel por haber tenido contacto directo con el hielo.
- **Olor:** Aves que tengan el olor desagradable.
- **Temperatura:** Sin refrigerar y a más de 2°C
- **Entrega:** Paquetes con rasgaduras y plumas en la piel.

#### **4.3.1.6 Huevos**

Los huevos deben permanecer en una temperatura entre 6°C y 10°C. El color de la yema depende de la alimentación del ave. Cuanto más amarilla, ms maíz ha comido el animal.

#### **ACEPTAR**

**Cáscara:** Deben estar limpias y enteras.

**Peso:** El huevo en perfectas condiciones debe sentirse lleno y pesado.

**Yema:** Debe ubicarse en el centro de la clara y lucir compacta.

**Clara:** Debe ser del todo transparente y ser consistente.

#### **RECHAZAR**

**Cáscara:** Quebradas, manchadas con excrementos adheridos.

**Peso:** Si al agitarlo da la sensación de tener algún vacío y parece más liviano de lo normal.

**Yema:** Tiende a separarse y se ubica a un costado.

**Clara:** Se ve aguada e inconsistente

#### **4.3.1.7 Lácteos:**

Derivados de la leche, la mayoría deben transportarse y exhibirse a temperaturas de refrigeración entre los 0° C y los 8°C.

**Leche fresca:** La leche debe ser aceptada si se encuentra en recipientes o envases originales en buen estado y con fecha de caducidad.

**Quesos:** Los quesos blandos presentan un color blanco uniforme, la pasta es blanda, fina, elástica y untuosa.

**Mantequilla:** Para ser acepta debe ser elaborada con leche pasteurizada y exhibiendo fecha de caducidad a cumplirse.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> M.I Municipalidad de Guayaquil (2004) : “CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”  
Centro tutorial Guayaquil .

#### 4.4 PORCIONES DE PULPAS PARA JUGOS

Para poder estandarizar los jugos y batidos se separaran en porciones la pulpa de cada fruta que se vaya a usar.

<b>Fruta</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Guanábana	90	gramos
Mora	90	gramos
Piña	100	gramos
Papaya	100	gramos
Melón	100	gramos
Tomate de árbol	100	gramos
Naranja	100	gramos
Frutilla	50	gramos
Coco	100	gramos

## 4.5 RECETAS ESTÁNDAR

### 4.5.1 RECETAS DE PREPRODUCCIÓN

CREMA DE LECHE				
<i>Tipo de preparación: Preproducción (Capuchino)</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 3 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: sifón</i>			<i>Numero de Pax: 10</i>	
Código	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
	Crema de leche	250	Mililitros	
	Azúcar impalpable	30	gramos	

1. Mezclar la crema de leche y el azúcar impalpable.
2. Poner en el sifón, cerrar y poner dos cápsulas de CO2.
3. Servir en el capuchino.

AGUA DE CANELA				
<i>Tipo de preparación: Preproducción (naranjillazo)</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 1 min.</i>	<i>Tiempo de cocción: 10 min</i>
<i>Utensilios: olla, cuchara, cuchara de madera.</i>			<i>Numero de Pax: 10</i>	
Código	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
	Agua	2000	mililitros	
	Canela	10	gramos	
	Azúcar	200	gramos	
	Clavo de olor	3	gramos	

1. Hervir el agua.
2. Poner el azúcar en el agua y revolver.
3. Cinco minutos antes de sacar el agua del fuego, poner la canela y el clavo de olor.

#### 4. Cernir

<b>CALDO DE VEGETALES</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (cocción de pechugas)</i>		<b>Nro:</b> 3	<b>Tiempo de preparación:</b> 5 min.	<b>Tiempo de cocción:</b> 30 min
<b>Utensilios:</b> <i>cuchillo, tabla de picar, batidora, cernidor, contenedor, envase ajicero.</i>			<b>Numero de Pax:</b> x	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Apio	90	Gramos	Mirepoix
	Zanahoria	60	gramos	Mirepiox
	Cilantro	45	gramos	Picado, tallos
	Cebolla blanca rama	60	gramos	Picado
	Agua	3000	mililitros	

1. Partiendo de agua fría, poner el apio, zanahoria, cilantro, cebolla blanca, comino casero.
2. Cocinar a fuego bajo por 30 minutos.
3. Cernir los tallos de cilantro y de apio.

<b>PECHUGAS DE POLLO</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (empanada de pollo, sánduche de pollo, ensalada de garbanzos y pollo)</i>		<b>Nro:</b> 4	<b>Tiempo de preparación:</b>	<b>Tiempo de cocción:</b> 30 min
<b>Utensilios:</b> <i>cuchillo, tabla de picar,, cernidor, olla.</i>			<b>Numero de Pax:</b> x	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Pechuga de pollo	3000	gramos	4 pechugas (deshuesado y desgrasado)
	Caldo de vegetales	3000	mililitros	Ver receta
	Sal	40	gramos	

1. Cocinar las pechugas por un tiempo de 30 minutos a partir de hervor.
2. Agregar la sal y revolver

3. Reservar el caldo de vegetales para próximas recetas

<b>HUEVOS</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (Desayunos, empanadas.)</i>		<b>Nro:</b> 5	<b>Tiempo de preparación:</b>	<b>Tiempo de cocción:</b>
<b>Utensilios:</b> <i>Olla, cocina, sartén .</i>			<b>Numero de Pax:</b> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Huevos	120	gramos	2 unidades

**Huevos tibios:** A partir de hervor del agua, poner los huevos con cáscara y cocinar por 4 minutos. Quitar la cáscara con una cuchara. Poner en copa para huevos.

**Huevos duros:** A partir de hervor del agua, poner los huevos con cáscara y cocinar por 12 minutos. Quitar la cáscara con los dedos. Servir en copa para huevos.

**Huevos fritos:** En una sartén poner 15 mililitros de aceite y calentar. Cascar los huevos y poner en la sartén. Sazonar con sal. Con una cuchara agregar el aceite caliente en la yema para cocinarla (al gusto)

**Huevos revueltos:** En un sartén poner 10 mililitros de aceite y calentar. Cascar los huevos en la sartén. Revolver con una espátula de madera hasta su cocción. Sazonar con sal

**Tortilla de huevos:** Cascar los huevos en un envase hasta obtener un producto homogéneo. A parte calentar el aceite. Poner la tortilla cruda en la sartén y cocinar, voltear cuando este cocinado el un lado.



<b>ESENCIA DE CAFÉ</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (Café en leche, café en agua, tintos etc.)</i>		<b>Nro:</b> 6	<b>Tiempo de preparación:</b> 10 min.	<b>Tiempo de cocción:</b>
<b>Utensilios:</b> <i>Cafetera eléctrica</i>			<b>Numero de Pax:</b> <i>x</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Café tostado y molido	350	Gramos	
	Agua	2000	mililitros	2 Litros

1. Poner el café en el filtro de la cafetera eléctrica.
2. Agregar el agua a la cafetera y dejar que caliente y se filtre.
3. Dejar en la cafetera eléctrica para que se mantenga caliente.

<b>ARROZ COCIDO</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (desayuno criollo)</i>		<b>Nro:</b> 7	<b>Tiempo de preparación:</b>	<b>Tiempo de cocción:</b> 25 min.
<b>Utensilios:</b> <i>Cernidor, olla.</i>			<b>Numero de Pax:</b> 20	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Arroz	1000	gramos	Lavado y escogido
	Agua	2500	mililitros	
	Sal	50	gramos	
	Aceite	30	mililitros	

1. Cocer el arroz en abundante agua hirviendo con sal y aceite.
2. Cuando esté tierno, unos 10 minutos aproximadamente, pasar por el chorro de agua fría para parar la cocción.
3. Dejar escurrir bien. Y cocinar en la misma hornilla a fuego bajo por 10 minutos más.

<b>CARNE ESTOFADA</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (desayuno criollo)</i>		<b>Nro:</b> 8	<b>Tiempo de preparación:</b> 5 min.	<b>Tiempo de cocción:</b> 25 min
<b>Utensilios:</b> <i>cuchillo, tabla de picar, cernidor, olla.</i>			<b>Numero de Pax:</b> 20	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Pulpa de res	1500	gramos	Desvenada, cortada en cubos
	Tomate	180	gramos	Mirepoix
	Cebolla paiteña	120	gramos	Brunoise
	Ajo	20	gramos	Picado fino
	Pasta de tomate	30	gramos	
	Agua	500	mililitros	
	Sal	30	gramos	

1. Hacer un refrito con la cebolla paiteña, el tomate riñon y el ajo.
2. Añadir la carne y dejar sellar por 5 minutos a fuego alto.
3. Añadir el agua y cocinar los ingredientes a fuego bajo por 25 minutos. Tapar
4. Rectificar con sal.

<b>ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> <i>Preproducción (desayuno criollo).</i>		<b>Nro:</b> 9	<b>Tiempo de preparación:</b> 10 min.	<b>Tiempo de cocción:</b>
<b>Utensilios:</b> <i>cuchillo, tabla de picar,, cernidor, olla.</i>			<b>Numero de Pax:</b> 20	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Lechuga	200	Gramos	chifonado
	Tomate	300	Gramos	Partida en octavos 3/8
	Limón	50	mililitros	4 limón sutil
	Sal	25	gramos	

1. Mezclar la lechuga y el tomate.

2. Aparte mezclar el limón con la sal.
3. Bañar el limón mezclado con la sal en la ensalada.

<b>CEBOLLA MARINADA</b>				
<i>Tipo de preparación: Preproducción (SALSA DE AJÍ)</i>		<i>Nro: 10</i>	<i>Tiempo de preparación: 10 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar,, cernidor, olla, bowl.</i>			<i>Numero de Pax: 15</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Cebolla paiteña	700	gramos	Juliana (pluma)
	Limón sutil	3	Unidad	
	Sal	30	gramos	

1. Poner el jugo de limón y la sal sobre la cebolla, revolver
2. Dejar reposar por 15 minutos
3. Lavar con abundante agua la cebolla, para eliminar el exceso de sal.

## 4.5.2 RECETAS DE PRODUCCIÓN

### 4.5.2.1 EMPANADAS

# EMPANADA DE POLLO



<i>Tipo de preparación: Entrada</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 10 min</i>	<i>Tiempo de cocción: 20min.</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, sartén, lata, horno, rodillo, molde redondo plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 12</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	<b>Masa</b>			
	Harina de trigo	250	gramos	
	Levadura fresca	10	gramos	
	Sal	10	gramos	
	Azúcar	5	gramos	
	Agua	100	mililitros	Tibia
	Mantequilla	15	gramos	
	Huevo	60	gramos	Para pintar las empanadas.
	<b>Relleno</b>			
	Aceite	30	gramos	
	Cebolla	60	gramos	brunoise
	Pimienta roja	60	gramos	brunoise
	Pechuga de pollo	600	gramos	Ver receta
	Huevo duros	120	gramos	Ver receta. Slices 2 mm.
	Orégano	5	gramos	
	Sal	20	gramos	

### **La masa**

1. Tamizar la harina y mezclar con la sal, el azúcar y la levadura.
2. Revolver la harina con los demás ingredientes y amasar hasta obtener un producto homogéneo y compacto. (Se lo puede hacer en amasadora mezclando todos los ingredientes y amasando por 5 minutos)
3. Estirar la masa con un rodillo y obtener un grosor de 3 milímetros y cortar con el molde redondo.

### **El relleno**

1. Rehogar en aceite la cebolla, y el pimiento.
2. Agregar el pollo cocido cortado en cubitos, y los huevos duros cortados
3. Integrar todos los ingredientes, retirar del calor y condimentar con orégano
4. Rectificar con sal
5. Dejar enfriar el relleno.

### **Montaje**

1. Rellenar cada círculo de masa y repulgar.
2. Acomodar las empanadas en una placa para horno espolvoreada con harina.
3. Pincelarlas con huevo, y cocinar en horno precalentado en 180° C, durante 20 minutos, hasta que se vean ligeramente doradas.
4. Servir en un plato tendido mediano con salsa de ají.

# EMPANADA DE CARNE



<i>Tipo de preparación: Entrada</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 10 min</i>	<i>Tiempo de cocción: 20 min.</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, sartén, lata, horno, plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 12</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	<b>Masa</b>			
	Harina de trigo	250	gramos	
	Levadura fresca	10	gramos	
	Sal	10	gramos	
	Azúcar	5	gramos	
	Agua	100	mililitros	Tibia
	Mantequilla	15	gramos	
	Huevo	60	gramos	Para pintar las empanadas.
	<b>Relleno</b>			
	Carne molida	400	gramos	
	Cebolla perla	100	gramos	brunoise
	Margarina	30	gramos	
	Ají molido	5	gramos	Picado fino
	Comino	2	gramos	
	Huevos duros	120	gramos	Slices 2 mm
	Aceitunas verdes	40	gramos	Picado fino

### **La masa**

1. Tamizar la harina y mezclar con la sal, el azúcar y la levadura.
2. Revolver la harina con los demás ingredientes y amasar hasta obtener un producto homogéneo y compacto. (Se lo puede hacer en amasadora mezclando todos los ingredientes y amasando por 5 minutos)
3. Estirar la masa con un rodillo y obtener un grosor de 3 milímetros y cortar con el molde redondo.

### **El relleno**

1. En una sartén rehogar las cebollas picadas con margarina, agregar la carne molida.
2. Rectificar con sal, pimienta, ají molido, comino.
3. Dejar enfriar

### **Montaje**

1. Rellenar cada círculo de masa y repulgar.
2. Acomodar las empanadas en una placa para horno espolvoreada con harina.
3. Pincelarlas con huevo, y cocinar en horno precalentado en 180° C, durante 20 minutos, hasta que se vean ligeramente doradas.
4. Servir en un plato tendido mediano con salsa de ají.

#### 4.5.2.2 ENSALADAS

## ENSALADA DE FRUTAS



<i>Tipo de preparación:</i> Ensalada fría		<i>Nro:</i> 1	<i>Tiempo de preparación:</i> 5 min.	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios:</i> cuchillo, tabla de picar, cuchara, plato hondo, servilleta			<i>Numero de Pax:</i> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Manzana	30	gramos	Slices 2 mm.
	Papaya	30	gramos	Pelado, sin pepas, Macedonia
	Piña	30	gramos	Pelado, Macedonia
	Mango	30	gramos	Pelado, Macedonia
	Melón	30	gramos	Pelado, Macedonia
	plátano	40	gramos	Slices 3 mm
	Crema de leche	2	gramos	Ver receta
	Salsa de mora	15	gramos	

1. Mezclar todas las frutas en el bowl para ensaladas de frutas.
2. Bañar las frutas con el yogurt natural.
3. Agregar la salsa de mora sobre la ensalada.
4. Servir.



# ENSALADA DE GARBANZOS CON POLLO



<b>Tipo de preparación:</b> Ensalada fría		<b>Nro:</b> 2	<b>Tiempo de preparación:</b> 5 min	<b>Tiempo de cocción:</b> 5 min
<b>Utensilios:</b> cuchillo, tabla de picar, cuchara, plato hondo, servilleta.			<b>Numero de Pax:</b> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Pechuga de pollo	150	gramos	Ver receta
	Garbanzos	100	gramos	Cocinar olla de presión en caldo de vegetales (VR)
	Ají	5	gramos	
	Tomates	100	gramos	Concasse
	Cebolla perla	10	gramos	juliana
	Cebolla blanca rama	10	gramos	Picado fino
	Ajo	2	gramos	Picado fino
	Sal	5	gramos	
	Aceite de oliva	15	mililitros	
	Ralladura de cascara de naranja	0.5	gramos	
	Culantro	2	gramos	Picado fino

1. Mezclar los ingredientes secos en un bowl para ensaladas.
2. Bañar la ensalada con el aceite de oliva. Mezclar.
3. Rectificar con sal.
4. Servir.

#### 4.5.2.3 SANDUCHES

## SANDUCHE DE LOMO SALTEADO



<b>Tipo de preparación:</b> <i>Sánduche caliente .</i>		<b>Nro:</b> 1	<b>Tiempo de preparación:</b> 1 min	<b>Tiempo de cocción:</b> 4 min.
<b>Utensilios:</b> <i>cuchillo, tabla de picar, sartén o plancha, espátula de madera, plato, servilleta</i>			<b>Numero de Pax:</b> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Lomo fino de res	120	gramos	Picado en pequeños trozos
	Cebolla perla	25	gramos	brunoise
	Pimiento verde	25	gramos	Juliana
	Pimiento rojo	25	gramos	juliana
	Aceite	15	mililitros	
	Salsa de soya	10	mililitros	
	Cilantro	0.5	gramos	Picado fino
	Pan para sánduche	1	unidad	Partido en la mitad, calentado la plancha por 2 minutos
	Sal	1	gramos	

1. Hacer un refrito con la cebolla perla, el pimiento verde y el pimiento rojo.
2. Saltear con el refrito el lomo fino por 5 minutos, añadir la salsa de soya.
3. Rectificar con sal y cilantro al final de la cocción, revolver.
4. Poner el refrito en medio del pan y servir en plato tendido mediano.

## SANDUCHE DE POLLO



<i>Tipo de preparación: Sánduche frio</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 1 min.</i>	<i>Tiempo de cocción: 2 min.</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, sartén o plancha, espátula de madera, plato, servilleta</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
Código	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
	Pechuga de pollo	120	gramos	Ver receta
	Cebolla perla	20	gramos	brunoise
	Pimiento verde	20	gramos	brunoise
	Pimiento rojo	20	gramos	brunoise
	Mayonesa	15	gramos	
	Mostaza	5	gramos	
	Sal	1	gramo	
	Pan para sanduche	1	unidad	Partido en la mitad, calentado en la plancha x 2 minutos.

1. Mezclar la mayonesa y la mostaza formando una salsa homogénea y compacta.
2. Añadir a esta salsa la pechuga de pollo, la cebolla, el pimiento rojo y verde hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Poner esta mezcla en medio del pan para sánduche y servir.

# SANDUCHE DE PERNIL



<i>Tipo de preparación: Sánduche</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Tiempo de preparación: 1 min.</i>	<i>Tiempo de cocción: 2 min.</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, sartén o plancha, espátula de madera, plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Pernil	100	gramos	
	Lechuga criolla	10	gramos	Lavada, troceada con las manos
	Tomate	30	gramos	Concasse
	Cebolla paiteña	15	gramos	brunoise
	Pan para sánduche	1	unidad	Partido en la mitad, calentado en la plancha x 2 minutos.
	Perejil	0.5	gramos	Picado fino
	Sal	1	gramo	
	Zumo de limón	10	gramos	Aprox. ½ de limón sutil

1. Hacer un curtido con la cebolla, el tomate, el limón, el perejil y la sal. Dejar reposar por 3 minutos.
2. Calentar el pernil en la plancha.
3. Armar el sánduche en el siguiente orden. 1. Pan, 2. Lechuga 3. Pernil 4. Curtido 5. Pan
4. Servir en un plato tendido mediano.

# SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO



<b>Tipo de preparación:</b> Sanduche frío		<b>Nro:</b> 4	<b>Tiempo de preparación:</b> 1 min	<b>Tiempo de cocción:</b> 1 min
<b>Utensilios:</b> cuchillo, tabla de picar, sartén o plancha, espátula de madera, plato, servilleta.			<b>Numero de Pax:</b> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Jamón de espalda	35-40	gramos	Cortado en mitades de esquina a esquina. 2 lonchas
	Queso holandés	20	gramos	Cortado en mitades de esquina a esquina. 2 lonchas
	Lechuga criolla	10	gramos	Lavada y troceada a mano
	Tomate	15	Gramos	Slices de 0.5 cm. espesor
	Mayonesa de hierbas	3	Gramos	Ver receta
	Cebolla perla	2	gramos	juliana
	Pan para sánduche	1	unidad	Partido en la mitad, calentado en la plancha x 2 minutos.

1. Untar la mayonesa en cada mitad de pan.
2. Este sánduche se lo arma de la siguiente manera.
  - Pan untado de mayonesa.
  - Jamón de espalda.
  - Queso holandés.
  - Cebolla, lechuga y tomate.
  - Pan untado de mayonesa.
3. Servir en un plato tendido mediano.

## SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO (tipo tostada)



<i>Tipo de preparación: Sánduche caliente</i>		<i>Nro: 4</i>	<i>Tiempo de preparación: 1 min</i>	<i>Tiempo de cocción: 1 min</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, sartén o plancha, espátula de metal , plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Jamón de espalda	35-40	gramos	Cortado en mitades de esquina a esquina. 2 lonchas
	Queso holanes	20	gramos	Cortado en mitades de esquina a esquina. 2 lonchas
	Mantequilla	15	gramos	
	Pan para sánduche	1	unidad	

1. Untar la mantequilla en cada pan y tostarlo en una plancha por 1 minuto.
2. Poner el queso holandés y el jamón de espalda en medio de las dos mitades de pan, cerrar el pan y tostarlo en la plancha por un minuto aplastándolo con la espátula.
3. Servir en un plato tendido mediano.

#### 4.5.2.4 DESAYUNOS

## DESAYUNO CONTINENTAL



<i>Tipo de preparación: Desayuno</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 5 min</i>	<i>Tiempo de cocción: 2-10 min</i>
<i>Utensilios: Ollas, sartén, cocina, cuchillo, tabla de picar, espátula de madera, batidora, extractor y procesador de jugos, vaso, platos, servilleta, azucarero, salero cuchara.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Agua o leche	200	mililitros	Hervir
	Esencia de café pasado	20	Mililitros	
	Huevos	120	gramos	2 unid. Ver receta
	Jugo de frutas	250	mililitros	Jugo de la semana
	Pan	1	Unidad	
	Queso	30	gramos	Rebanadas de 4 mm de espesor
	Mermelada	30	gramos	

1. Servir cada elemento del desayuno por separado.

## DESAYUNO AMERICANO



<i>Tipo de preparación: Desayuno</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 5 min</i>	<i>Tiempo de cocción: 2-10 min.</i>
<i>Utensilios: Ollas, sartén, cocina, cuchillo, tabla de picar, espátula de madera, batidora, extractor y procesador de jugos, vaso, platos, servilleta, cuchara.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Leche	200	Mililitros	
	Granola	100	gramos	
	Huevos	120	gramos	2 unidades. Ver receta
	Jugo de frutas	250	mililitros	
	Tostada de jamón y queso	1	unidad	

1. Servir cada elemento del desayuno por separado.



# DESAYUNO CRIOLLO



<b>Tipo de preparación:</b> Desayuno		<b>Nro:</b> 3	<b>Tiempo de preparación:</b> 1 min	<b>Tiempo de cocción:</b>
<b>Utensilios:</b> Ollas, sartén, cocina, cuchillo, tabla de picar, espátula de madera, batidora, extractor y procesador de jugos, vaso, platos, servilleta, cuchara.			<b>Numero de Pax:</b> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Arroz	80	gramos	Ver receta
	Carne estofada	120	gramos	Ver receta
	Ensalada lechuga y tomate	40	gramos	Ver receta
	Jugo de frutas	250	mililitros	
	Leche o agua	200	mililitros	
	Esencia de café	30	mililitros	
	Pan	1	unidad	Partido en la mitad
	Queso	30	gramos	Rebanada de 4 mm de espesor
	Huevos	120	gramos	2 unidades. Ver receta

1. Servir en un plato tendido grande el arroz, la carne estofada y la ensalada de lechuga y tomate.
2. Los demás elementos servirlos en cada envase.

#### 4.5.2.5 TORTAS Y POSTRES

## TORTA DE CHOCOLATE



<i>Tipo de preparación: Postre</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 10 min.</i>	<i>Tiempo de cocción: 70 min.</i>
<i>Utensilios: Tamiz, batidora, molde para pastel, espátula de plástico, horno, plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 15</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Chocolate en polvo	160	gramos	
	Azúcar	300	gramos	
	Huevos	300	gramos	
	Harina	650	gramos	
	Sal	2	gramos	
	Vinagre blanco	10	mililitros	
	Esencia de vainilla	10	mililitros	
	Aceite	250	mililitros	
	Leche	450	mililitros	
	Agua	230	mililitros	
	Bicarbonato de Sodio	5	gramos	
	Aceite	250	mililitros	

1. Tamizar la harina, el chocolate en polvo y la sal 3 veces.
2. Agregar el azúcar.
3. Formar un hoyo con todos estos ingredientes y agregar la leche, el aceite, el vinagre blanco, la esencia de vainilla y los huevos.

4. Batir bien hasta disolver el azúcar. Agregar como último ingrediente el bicarbonato de sodio.
5. Hornear a 180° C por una hora con 10 minutos.

# TORTA DE ZANAHORIA



<i>Tipo de preparación: Postre</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 10 min.</i>	<i>Tiempo de cocción: 60 min.</i>
<i>Utensilios: Tamiz, batidora, molde para pastel, espátula de plástico, horno, plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 15</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Harina	250	gramos	
	Azúcar	250	gramos	
	Polvo de hornear	15	gramos	
	Sal	12	gramos	
	Bicarbonato de sodio	7	gramos	
	Canela en polvo	7	gramos	
	Jengibre en polvo	5	gramos	
	Nuez moscada	4	gramos	
	Zanahoria	250	gramos	Rallada
	Aceite	150	mililitros	
	Piña	175	gramos	Picada en cubos de 2cmx2cm y escurrida
	Huevos	180	gramos	
	Nuez	100	gramos	Picado fino

1. Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela en polvo, el jengibre y la nuez moscada. Agregar el azúcar.

2. Mezclar la zanahoria, la piña, los huevos, el agua y vaciar dentro de los ingredientes secos.
3. Mezclar con la espátula hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Añadir las nueces. Poner en el molde.
5. Hornear por 1 hora 10 minutos a 180 ° C.

## POSTRE “TRES LECHES”



<i>Tipo de preparación: Postre</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Tiempo de preparación: 10 min.</i>	<i>Tiempo de cocción: 30 min</i>
<i>Utensilios: Tamiz, batidora, molde para pastel, espátula de plástico, horno, plato, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 12</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	<b>Biscochuelo</b>			
	Huevos	360	gramos	
	Azúcar	200	gramos	
	Harina	200	gramos	
	Esencia de vainilla	10	gramos	
	Polvo para hornear	15	gramos	
	<b>Crema</b>			
	Leche condensada	300	mililitros	
	Leche evaporada	300	mililitros	
	Crema de leche	300	Mililitros	
	<b>Merengue</b>			
	Clara de huevo	90	gramos	
	Azúcar	100	gramos	

### **Biscochuelo**

1. Batir los huevos y agregar el azúcar poco a poco, batir hasta que la mezcla triplique su volumen,

2. Agregar la harina y batir a mano con movimientos envolventes,
3. Agregar luego la esencia de vainilla y el polvo para hornear.
4. Colocar la mezcla en un molde enmantecado y enharinado.
5. Hornear por 30 minutos a 200° C
6. Retirar del horno y dejar reposar.

### **Crema**

1. Batir en la licuadora el contenido de las tres leches (condensada, evaporada y crema de leche)
2. bañar el bizcocho en el mismo molde donde se horneó, previamente pinchado con un palillo varias veces.

### **Merengue**

1. Batir las claras a punto de nieve e ir agregando poco a poco el azúcar hasta que el merengue quede con consistencia.

Con este merengue, cubrir la torta por encima, dorar en un horno bien caliente y llevar a la heladera a enfriar.

### **Decoración:**

Decorar con una frutilla, durazno en conserva y chocolate rallado.

#### 4.5.2.6 BEBIDAS

##### 4.5.2.6.1 BEBIDAS CALIENTES

## CHOCOLATE EN LECHE



<i>Tipo de preparación: Bebida caliente</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 5 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, olla, batidor de mano, cocina, taza (300 ml), plato base servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Chocolate ambateño	50	gramos	1Pastilla. Troceado en pedazos pequeños.
	Leche	275	mililitros	
	Azúcar	30	gramos	
	Canela	1	gramos	1 raja. Aprox.

1. Hervir la leche.
2. Añadir el chocolate troceado a la leche y batir constantemente con el batidor manual.
3. Mientras se bate la mezcla, poner el azúcar.
4. Poner la canela para dar aroma a la mezcla por un minuto y volver a sacar. Los procedimientos 2, 3, 4 se los hace a fuego lento.
5. Servir en la taza para chocolate (300 ml.).



# CAPUCHINO



<b>Tipo de preparación:</b> <i>Bebida caliente</i>		<b>Nro:</b> 2	<b>Tiempo de preparación:</b> 5 min	<b>Tiempo de cocción:</b>
<b>Utensilios:</b> <i>Olla, cocina, taza (300 ml), batidor de mano, cuchara, plato base, servilleta, sifón.</i>			<b>Numero de Pax:</b> 1	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Leche	250	mililitros	
	Chocolate amargo	30	gramos	Rallado
	Azúcar	20	gramos	
	Café instantáneo	30	gramos	
	Crema de leche	5	gramos	Procesada en el sifón
	Canela en polvo	0.2	gramos	

1. Calentar la leche a fuego medio sin dejarla hervir.
2. Añadir el chocolate y el azúcar, batiéndolo constantemente con el batidor de mano hasta disolver.
3. Añadir a la mezcla el café instantáneo.
4. Poner la mezcla en su taza (300 ml) y agregar con el sifón la crema de leche con mucho cuidado.
5. Servir.

# MOROCHO



<b>Tipo de preparación:</b> <i>Bebida caliente</i>		<b>Nro:</b> 3	<b>Tiempo de preparación:</b> 5 min	<b>Tiempo de cocción:</b> 3.30 h.
<b>Utensilios:</b> <i>Olla, cocina, taza (250 ml), plato base, servilleta.</i>			<b>Numero de Pax:</b> 10	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Maíz morocho	500	gramos	Partido y pasado en remojo una noche en 500 ml de agua.
	Leche	2500	mililitros	2.5 litros
	Canela en rama	5	gramos	
	Azúcar	50	gramos	
	Pasas	50	gramos	
	Canela molida	0.1	gramos	decoración

1. Poner en una olla el morocho y la leche. Cocinar a fuego lento por 3 horas removiendo frecuentemente para evitar que el maíz se pegue en la olla. Los últimos 30 minutos poner la canela en rama y revolver la mezcla más seguido.
2. Añadir el azúcar y las pasas. Cocinar por 15 minutos más.
3. Servir en la taza de 250 ml.
4. Añadir la canela molida para decorar.

## NARANJILLAZO (sin licor)



<i>Tipo de preparación: Bebida caliente</i>		<i>Nro: 4</i>	<i>Tiempo de preparación: 5 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Olla, cocina, taza (250 ml), plato base, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax:8</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Naranjillas	500	gramos	Licuada en 50 mililitros de agua y cernido.
	Agua de canela	2000	mililitros	Ver receta
	Panela molida	300	gramos	

1. Hervir el agua de canela y mezclarlo con el concentrado de naranjillas. Revolver
2. Añadir el azúcar y revolver constantemente por 5 minutos más.
3. Servir en vasos para naranjillazo (200 ml.)

#### 4.5.2.6.2 BEBIDAS FRIAS

### JUGO DE NARANJA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 1 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Exprimidor de jugo, cuchillo, tabla de picar, vaso, servilleta.</i>		<i>Numero de Pax: 1</i>		
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Zumo de naranja	275	mililitros	Aprox. 4 naranjas cortadas en mitades.

1. Sacar el jugo de las naranjas con el exprimidor industrial.
2. Servir en el vaso para jugo (275 ml.)

# JUGO DE GUANABANA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 1 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, licuadora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Pulpa de guanábana	90	gramos	Hecha en restaurante.
	Agua	260	mililitros	
	Azúcar	35	gramos	

1. Licuar la pulpa de guanábana junto con el agua y el azúcar
2. Servir en el vaso para jugo (275 ml)

## JUGO DE MORA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: licuadora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Moras	90	gramos	
	Agua	250	mililitros	
	Azúcar	35	gramos	

1. Licuar las moras junto con el agua y el azúcar.
2. Servir en el vaso para jugo (275 ml).

## JUGO DE PIÑA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 4</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, licuadora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Piña	100	gramos	Pelada, cortada y porcionada.
	Agua	250	mililitros	
	Azúcar	35	gramos	

1. Licuar la piña junto con el agua y el azúcar.
2. Servir en el vaso para jugo (275 ml).

## JUGO DE PAPAYA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 5</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, licuadora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Papaya	100	gramos	Pelada, sin semillas, cortada y porcionada.
	Agua	250	mililitros	
	Azúcar	35	gramos	

1. Licuar la papaya junto con el agua y el azúcar.
2. Servir en el vaso para jugo (275 ml).



## JUGO DE MELÓN



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 6</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, licuadora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Melón	100	gramos	Pelado, sin semillas, cortado y porcionado
	Agua	250	mililitros	
	Azúcar	35	Gramos	

1. Licuar el melón con el agua y el azúcar.
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

## JUGO DE MANZANA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 7</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, procesador de jugos, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Manzana	120	gramos	1 unidad. Sin semillas. Partida en 4 partes.
	Agua	200	mililitros	
	Azúcar	18	gramos	

1. Procesar los trozos de manzana con el agua.
2. Añadir el azúcar y mezclar.
3. Servir en el vaso para jugo (275 ml.)

# JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 8</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, batidora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Tomate de árbol	100	gramos	Pelado.
	Agua	250	mililitros	
	Azúcar	35	gramos	

1. Licuar el tomate de árbol con el azúcar y el agua
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml)

## JUGO DE ZANAHORIA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 9</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, procesador de jugos, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Zanahorias	275	ml	Pelada y cortada en mitades. 6 unidades (aprox)

1. Procesar las zanahorias una por una.
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

# JUGO DE NARANJILLA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 10</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, batidora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Naranjillas	100	gramos	Peladas y porcionadas.
	Agua	250	Mililitros	
	Azúcar	35	gramos	

1. Licuar las naranjillas con el azúcar y el agua.
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

## BATIDO DE NARANJA, PAPAYA Y TOMATE DE ÁRBOL.



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 11</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, batidora, vaso, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
Código	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
	Zumo de naranja	200	mililitros	Aprox. 3 naranjas
	Papaya	45	gramos	Pelada, sin semillas, cortada y porcionada.
	Tomate de árbol	45	gramos	Pelado.
	Azúcar	15	gramos	

1. Licuar el zumo de las naranjas con la papaya, el tomate de árbol y el azúcar.
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

## BATIDO DE PLÁTANO, MELÓN Y FRUTILLA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 12</i>	<i>Tiempo de preparación: 3 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, licuadora, vaso (250ml), servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Plátano	120	gramos	Unidad
	Melón	50	gramos	Pelada, sin semillas, cortada y porcionada.
	Frutillas	50	gramos	Porcionada
	Leche	200	gramos	

1. Licuar la leche, melón y frutillas. Si es necesario añadir azúcar. (15 gramos).
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

## BATIDO DE MORA Y GUANABANA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 13</i>	<i>Tiempo de preparación: 3 min</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, licuadora, vaso 250 ml, servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Moras	45	gramos	
	Pulpa de guanábana	45	gramos	
	Agua	250	mililitros	Se puede mezclar también con leche.
	Azúcar	35	gramos	

1. Batir el agua con la guanábana, las moras y el azúcar.
2. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)



# BATIDO DE MANZANA, NARANJA, ALFALFA, LIMÓN



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<b>Nro: 14</b>	<i>Tiempo de preparación: 3 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, exprimidor y procesador de jugos, vaso (250ml), servilleta.</i>			<b>Numero de Pax:</b>	
Código	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
	Manzana	100	gramos	1 Unidad aprox.
	Zumo de Naranjas	200	mililitros	Aprox. 3 unidades
	Alfalfa	5	gramos	Hojas
	Limón	15	mililitros	Zumo.

1. Pasar la manzana por el procesador.
2. Exprimir las naranjas y el limón.
3. Batir el zumo de manzana, el zumo de naranja, el zumo de limón con la alfalfa.
4. Agregar azúcar en caso de ser necesario.
5. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

# BATIDO DE PLÁTANO, COCO Y GRANADINA



<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 15</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: Cuchillo, tabla de picar, batidora, vaso (250 ml), servilleta.</i>			<i>Numero de Pax: 1</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Plátano	120	gramos	
	Pulpa de coco	40	gramos	
	Granadina	15	mililitros	
	Leche	200	mililitros	

1. Batir la leche con el plátano y la pulpa de coco.
2. Agregar la granadina a la mezcla y batir por 10 segundos más.
3. Servir en el vaso para jugos (275 ml.)

#### 4.5.2.7 SALSAS

### SALSA DE AJÍ



<i>Tipo de preparación: Salsa fría</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 5 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, batidora, cernidor, contenedor, envase ajicero.</i>		<i>Numero de Pax: 20</i>		
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Tomate de árbol	400	gramos	Pelado.
	Agua	1000	mililitros	
	Tomate riñón	120	gramos	Concasse
	Ají	200	gramos	Mirepoix
	Sal		gramos	
	Cebolla paiteña	500	gramos	Juliana Ver receta
	Perejil	30	gramos	Picado fino.

1. Licuar el tomate de árbol, el ají, el agua y la sal.
2. Añadir el tomate riñón, la cebolla paiteña y el perejil.
3. Poner en los salseros y ubicar en las mesas. Reponer cuando sea necesario.

# SALSA GOLF



<i>Tipo de preparación: Salsa fría</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Tiempo de preparación: 2 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: contenedor, espátula de plástico, squicer .</i>			<i>Numero de Pax:10</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Salsa de tomate	400	gramos	
	Mayonesa	600	gramos	

1. Mezclar los dos ingredientes y revolver hasta obtener una salsa homogénea y compacta.
2. Poner en los contenedores squicer.

# MAYONESA DE HIERBAS



<i>Tipo de preparación: Salsa fría</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Tiempo de preparación: 7 min.</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios: cuchillo, tabla de picar, batidora, cernidor, contenedor, envase ajicero.</i>			<i>Numero de Pax: 10</i>	
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Mayonesa	500	gramos	
	Perejil	30	gramos	Picado fino
	Albahaca	30	gramos	Picado fino
	Cebollín	30	gramos	Picado fino

1. Mezclar los ingredientes y revolver, obteniendo una salsa homogénea y compacta.

#### 4.6 RECETAS ESTANDAR CON CONTROL DE COSTOS

##### 4.6.1 RECETAS DE PREPRODUCCIÓN

<b>CREMA DE LECHE</b>					
<i>Tipo de preparación:</i> Preproducción (Capuchino, ensalada de frutas)		<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 25</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Crema de leche	250	Mililitros	Sta. María/Miraflores	2.12	0.53
Azúcar impalpable	30	gramos	Sta María/ Unión	0.95	0.03
<b>Costo total de materia prima</b>				<b>\$</b>	<b>0.56</b>

<b>AGUA DE CANELA</b>					
<i>Tipo de preparación:</i> Preproducción (naranjillazo)		<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 25</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Agua	2000	mililitros			
Canela	10	gramos	Sta. María, Campo	0.45	0.04
Azúcar	200	gramos	Sta. María, ILE	4.47	0.18
Clavo de olor	3	gramos	Sta. María, ILE		
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>0.22</b>

<b>CALDO DE VEGETALES</b>					
<i>Tipo de preparación:</i> <i>Preproducción (cocción de pechugas)</i>			<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax:</i>	<i>Peso total:</i> <i>3000 ml.</i>
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Apio	90	Gramos	Suarez C.	0.50	0.09
Zanahoria	60	gramos	Suarez C.	0.75	0.04
Cilantro	45	gramos	Suarez C	0.50	0.02
Cebolla blanca rama	60	gramos	Suarez C	0.80	0.04
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>0.19</b>

<b>PECHUGAS DE POLLO</b>					
<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (empanada de pollo, sanduche de pollo, ensalada de garbanzos y pollo)</i>			<i>Nro: 4</i>	<i>Numero de pax: X</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Pechuga de pollo	3000	gramos	Sta. María, Mr pollo	9.78	16.30
Caldo de vegetales	3000	militros	Restaurante	0.19	0.19
Sal	40	gramos	Sta. María, Cris	0.69	0.03
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>16.79</b>

<b>HUEVOS</b>					
<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (Desayunos, empanadas)</i>			<i>Nro: 5</i>	<i>Numero de pax: 2</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Huevos	2	unidades	Pronaca	2.00	0.33
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>0.33</b>

ESCENCIA DE CAFÉ					
<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (Café en leche, café en agua, tintos etc.)</i>		<i>Nro: 6</i>	<i>Numero de pax:</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Café tostado y molido	350	Gramos	Sta. María,	3.66	3.20
Agua	2000	militros			
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>3.20</b>

ARROZ COCIDO					
<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (desayuno criollo)</i>		<i>Nro: 7</i>	<i>Tiempo de preparación: 30</i>		<i>Tiempo de cocción: 30 min</i>
<i>Numero de pax: 30</i>					
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Arroz	1000	gramos	Sta. María	6.62	1.32
Agua	2500	militros			
Sal	50	gramos	Sta. María	0.69	0.02
Aceite	30	militros	Sta. María	3.06	0.09
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>1.43</b>



<b>CARNE ESTOFADA</b>					
<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (desayuno criollo)</i>		<i>Nro: 8</i>	<i>Numero de pax: 30</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Pulpa de res	1500	gramos	Sta. María	7.99	11.98
Tomate	180	gramos	Suarez C	1.31	0.20
Cebolla paitaña	120	gramos	Suarez C	0.90	0.10
Ajo	20	gramos	Suarez C	4.39	0.08
Pasta de tomate	30	gramos	Sta. María, Maggi	0.68	0.17
Agua	500	militros			
Sal	30	gramos	Sta. María	0.69	0.01
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>12.54</b>

<b>ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</b>					
<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (desayuno criollo)</i>		<i>Nro: 9</i>	<i>Numero de pax:30</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Lechuga	200	Gramos	Suarez C	0.54	0.54
Tomate	200	Gramos	Suarez C	1.31	0.26
Limón	20	militros	Frutas Bal.	1.54	0.03
Sal	8	gramos		0.69	0.01
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>0.84</b>

## CEBOLLA MARINADA

<i>Tipo de preparación: :</i> <i>Preproducción (SALSA DE AJÍ)</i>		<i>Nro: 10</i>	<i>Numero de pax: 15</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Cebolla paiteña	700	gramos	Suarez C	1.06	0.74
Limón sutil	50	militros	Frutas Bal.	1.54	0.07
Sal	30	gramos	Sta. María, Cris	0.69	0.01
<b>Costo total de materia prima</b>					<b>0.82</b>

## 4.6.2 RECETAS ESTÁNDAR CON COSTOS (PRODUCCIÓN)

### 4.6.2.1 EMPANADAS

<b>EMPANADA DE POLLO</b>					
<i>Tipo de preparación: Entrada</i>			<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 12 pax</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
<b>Masa</b>					
Harina de trigo	250	gramos	Sta. María, Lucia	1.70	0.42
Levadura fresca	10	gramos	Sta. María, Luc	1.46	0.05
Sal	10	gramos	Sta. María, Cri	0.69	0.01
Azúcar	5	gramos	Sta. María, Val	4.47	0.01
Agua	100	mililitros			
Mantequilla	15	gramos	Sta. María, Mir	4.90	0.07
Huevo	60	gramos	Pronaca	2.00	0.16
<b>Relleno</b>					
Aceite	30	gramos	Sta. María	3.06	0.09
Cebolla	60	gramos	Suarez C	1.31	0.07
Pimiento rojo	60	gramos	Suarez C	2.20	0.13
Pechuga de pollo	600	gramos	Sta. María, Mr.	9.78	3.37
Huevo duros	120	gramos	Pronaca	2.00	0.33
Orégano	5	gramos	Sta. María. ILE	0.35	0.01
Sal	20	gramos	Sta. María, Cris	0.69	0.01
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					4.73
Margen de error o variación				10%	0.47
Costo total de preparación					5.20
Costo por porción					0.43
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.22
IVA				12%	
Precio de venta					1.37
Precio carta					1.50
Precio real de venta					1.33
IVA cobrado por porción					0.16
% real de costo de materia prima				32%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.50</b>

<b>EMPANADA DE CARNE</b>					
<i>Tipo de preparación: Entrada</i>			<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 12 pax</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
<b>Masa</b>					
Harina de trigo	250	gramos	Sta. María	1.70	0.42
Levadura fresca	10	gramos	Sta. María	1.46	0.05
Sal	10	gramos	Sta. María	0.69	0.01
Azúcar	5	gramos	Sta. María	4.47	0.01
Agua	100	mililitros			
Mantequilla	15	gramos	Sta. María	4.90	0.07
Huevo	60	gramos	Pronaca	2.00	0.16
<b>Relleno</b>					
Carne molida	400	gramos	Sta. María	1.04	1.24
Cebolla perla	100	gramos	Suarez C	1.16	0.11
Margarina	30	gramos	Sta. María	4.90	0.14
Ají molido	5	gramos	Sta. María	0.26	0.02
Comino	2	gramos	Sta. María	0.30	0.01
Huevos duros	120	gramos	Pronaca	2.00	0.33
Aceitunas verdes	40	gramos	Sta. María	1.39	0.16
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					2.73
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					3.00
Costo por porción					0.25
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.71
IVA				12%	
Precio de venta					0.79
Precio carta					1.25
Precio real de venta					1.12
IVA cobrado por porción					0.13
% real de costo de materia prima				22%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.25</b>

#### 4.6.2.2. ENSALADAS

<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>					
<i>Tipo de preparación: Ensañada fría</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 1 pax.</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Manzana	30	gramos	Frutas Bal.	2.00	0.06
Papaya	30	gramos	Frutas Bal.	1.35	0.04
Piña	30	gramos	Frutas Bal.	0.86	0.02
Mango	30	gramos	Frutas Bal.	2.36	0.07
Melón	30	gramos	Frutas Bal.	1.81	0.05
plátano	40	gramos	Frutas Bal.	0.69	0.02
Crema de leche	15	mililitros	Sta. María, Mir	0.56	0.10
Salsa de mora	15	gramos	Sta. María, Mik	2.33	0.11
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.47
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.51
Costo por porción					0.51
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.45
IVA				12%	
Precio de venta					1.62
Precio carta					1.80
Precio real de venta					1.60
IVA cobrado por porción					0.19
% real de costo de materia prima				31%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.80</b>

<b>ENSALADA DE GARBANZOS CON POLLO</b>					
<i>Tipo de preparación: Ensañada fria</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
			<i>pax.</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Pechuga de pollo	150	gramos	Sta. María	9.78	0.80
Garbanzos	100	gramos	Sta María	1.25	0.08
Ají	5	gramos	Suarez C	0.26	0.02
Tomates	100	gramos	Suarez C	1.31	0.13
Cebolla perla	10	gramos	Suarez C	1.31	0.01
Cebolla blanca rama	10	gramos	Suarez C	1.02	0.01
Ajo	2	gramos	Suarez C	4.39	0.01
Sal	5	gramos	Sta. María	0.69	0.01
Aceite de oliva	15	mililitros	Sta. María	5.23	0.15
Ralladura de cascara de naranja	0.5	gramos	Frutas Bal.	-	
Culantro	2	gramos	Suarez C	0.63	0.01
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					1.22
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					1.34
Costo por porción					1.34
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					3.82
IVA				12%	
Precio de venta					4.27
Precio carta					4.00
Precio real de venta					3.57
IVA cobrado por porción					0.42
% real de costo de materia prima				37%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>4.00</b>

#### 4.6.2.3 SANDUCHES

<b>SANDUCHE DE LOMO SALTEADO</b>					
<i>Tipo de preparación: Sanduche caliente</i>			<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 1 pax.</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Lomo fino de res	120	gramos	Sta. María	14.60	0.70
Cebolla perla	25	gramos	Suarez C	1.31	0.03
Pimiento verde	25	gramos	Suarez C	1.31	0.03
Pimiento rojo	25	gramos	Suarez C	2.20	0.05
Aceite	15	mililitros	Sta. María	3.06	0.04
Salsa de soya	10	mililitros	Sta. María	1.03	0.04
Cilantro	0.5	gramos	Suarez C	0.63	0.01
Pan para sánduche	1	unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
Sal	1	gramos	Sta. María	0.69	0.01
Costo total de materia prima					1.06
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					1.15
Costo por porción					1.15
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					3.28
IVA				12%	
Precio de venta					3.67
Precio carta					4.00
Precio real de venta					3.57
IVA cobrado por porción					0.42
% real de costo de materia prima				32%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>4.00</b>

<b>SANDUCHE DE POLLO</b>					
<i>Tipo de preparación: Sanduche frío</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Pechuga de pollo	120	gramos	Sta. María	9.78	0.67
Cebolla perla	20	gramos	Suarez C	1.31	0.02
Pimiento verde	20	gramos	Suarez C	1.31	0.02
Pimiento rojo	20	gramos	Suarez C	2.20	0.04
Mayonesa	15	gramos	Sta. María	2.37	0.07
Mostaza	5	gramos	Sta. María, Ma	1.72	0.01
Sal	1	gramo	Sta. María	0.69	0.01
Pan para sanduche	1	unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.99
Margen de error o variación				10 %	
Costo total de preparación					1.08
Costo por porción					1.08
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					3.08
IVA				12%	
Precio de venta					3.44
Precio carta					3.50
Precio real de venta					3.12
IVA cobrado por porción					0.37
% real de costo de materia prima				34%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>3.50</b>



## SANDUCHE DE PERNIL

<i>Tipo de preparación: Sanduche frío</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Pernil	100	gramos	Sta. María	12.00	1.20
Lechuga criolla	10	gramos	Suarez C	0.54	0.02
Tomate	30	gramos	Suarez C	1.31	0.03
Cebolla paiteña	15	gramos	Suarez C	1.06	0.01
Pan para sánduche	1	unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
Perejil	0.5	gramos	Suarez C	0.52	0.01
Sal	1	gramo	Sta. María	0.69	0.01
Zumo de limón	10	gramos	Frutas Bal.	1.54	0.01
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					1.44
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					1.58
Costo por porción					1.58
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					4.51
IVA				12%	
Precio de venta					5.05
Precio carta					4.00
Precio real de venta					3.57
IVA cobrado por porción					0.42
% real de costo de materia prima				43%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>4.00</b>

<b>SANDUCHE DE JAMON Y QUESO</b>					
<i>Tipo de preparación: Sanduche frío</i>		<i>Nro: 4</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Jamón de espalda	35-40	gramos	Sta. María	9.00	0.31
Queso holandés	20	gramos	Sta. María	2.52	0.20
Lechuga criolla	10	gramos	Suarez C	0.54	0.01
Tomate	15	Gramos	Suarez C	1.31	0.01
Mayonesa de hierbas	3	Gramos	Hecha en rest.	2.24	0.01
Cebolla perla	2	gramos	Suarez C	1.31	0.01
Pan para sánduche	1	unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.70
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.77
Costo por porción					0.77
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					2.20
IVA				12%	
Precio de venta					2.45
Precio carta					2.50
Precio real de venta					2.23
IVA cobrado por porción					0.26
% real de costo de materia prima				34%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.50</b>

## SANDUCHE DE JAMON Y QUESO (tipo tostada)

<i>Tipo de preparación: Sanduche caliente</i>		<i>Nro: 5</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones	Costo Unitario (\$)	Costo Total(\$)
Jamón de espalda	35-40	gramos	Sta. María	9.00	0.31
Queso holanes	20	gramos	Sta. María	2.52	0.20
Mantequilla	15	gramos	Sta. María	5.39	0.08
Pan para sánduche	1	unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
				%	\$
Costo total de materia prima					0.74
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.81
Costo por porción					0.81
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					2.32
IVA				12%	
Precio de venta					2.59
Precio carta					2.50
Precio real de venta					2.23
IVA cobrado por porción					0.26
% real de costo de materia prima				36%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.50</b>

#### 4.6.2.4 DESAYUNOS

<b>DESAYUNO CONTINENTAL</b>					
<i>Tipo de preparación: Desayuno</i>			<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 1</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Agua o leche	200	mililitros		0.50	0.10
Esencia de café pasado	20	Mililitros	Sta. María	3.20	0.02
Huevos	120	gramos	Pronaca	0.16	0.33
Jugo de frutas	250	mililitros	Hecho rest.	0.35	0.35
Pan	1	Unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
Queso	30	gramos	Sta. María	2.70	0.16
Mermelada	30	gramos	Sta. María	1.22	0.07
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					1.18
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					1.29
Costo por porción					1.29
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					3.68
IVA				12%	
Precio de venta					4.12
Precio carta					2.50
Precio real de venta					2.23
IVA cobrado por porción					0.26
% real de costo de materia prima				57%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.50</b>

<b>DESAYUNO AMERICANO</b>					
<i>Tipo de preparación: Desayuno</i>			<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 1</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Leche	200	Mililitros	Viteri/Rey	0.50	0.10
Granola	100	gramos	Camari	2.00	0.10
Huevos	120	gramos	Pronaca	0.16	0.33
Jugo de frutas	250	mililitros	Hecha rest.	0.35	0.35
Tostada de jamón y queso	1	unidad	Hecha rest.	0.74	0.74
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					1.62
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					1.78
Costo por porción					1.78
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					5
IVA				12%	
Precio de venta					5.60
Precio carta					3.00
Precio real de venta					2.67
IVA cobrado por porción					0.32
% real de costo de materia prima				60%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>3.00</b>

<b>DESAYUNO CRIOLLO</b>					
<i>Tipo de preparación: Desayuno</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Arroz	80	gramos	Hecha rest.	1.43	0.04
Carne estofada	120	gramos	Hecha rest.	12.54	0.52
Ensalada lechuga y tomate	40	gramos	Hecha rest.	0.84	0.01
Jugo de frutas	250	mililitros	Hecha rest.	0.35	0.35
Leche o agua	200	mililitros	Viteri/Rey	0.50	0.10
Esencia de café	30	mililitros	Hecha rest.	3.20	0.02
Pan	1	Unidad	Salgado Hnos.	0.15	0.15
Queso	30	gramos		2.70	0.16
Huevos	120	gramos	Pronaca	0.16	0.33
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					1.68
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					1.84
Costo por porción					1.84
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					5.28
IVA				12%	
Precio de venta					5.91
Precio carta					3.50
Precio real de venta					3.12
IVA cobrado por porción					0.42
% real de costo de materia prima				52%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>3.50</b>

#### 4.6.2.5 TORTAS Y POSTRES

<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>					
<i>Tipo de preparación: Postre</i>			<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 15</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Chocolate en polvo	160	gramos	Sta. María	1.50	0.24
Azúcar	300	gramos	Sta. María	4.47	0.26
Huevos	300	gramos	Pronaca	0.16	0.80
Harina	650	gramos	Sta. María	1.82	1.18
Sal	2	gramos	Sta. María	0.69	0.01
Vinagre blanco	10	mililitros	Sta. María	0.97	0.01
Esencia de vainilla	10	mililitros	Sta. María	2.09	0.03
Aceite	250	mililitros	Sta. María	3.06	0.70
Leche	450	mililitros	Viteri/Rey	0.50	0.25
Agua	230	mililitros			
Bicarbonato de Sodio	5	gramos	Sta. María	0.25	0.01
Aceite	250	mililitros	Sta. María	3.06	0.70
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					3.48
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					3.82
Costo por porción					0.25
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.71
IVA				12%	
Precio de venta					0.79
Precio carta					1.25
Precio real de venta					1.11
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				22%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.25</b>

<b>TORTA DE ZANAHORIA</b>					
<i>Tipo de preparación: Postre</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 15</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Harina	250	gramos	Sta. María	1.82	0.45
Azúcar	250	gramos	Sta. María	4.47	0.25
Polvo de hornear	15	gramos	Sta. María	2.00	0.05
Sal	12	gramos	Sta. María	0.69	0.01
Bicarbonato de sodio	7	gramos	Sta. María	0.25	0.01
Canela en polvo	7	gramos	Sta. María	1.25	0.08
Jengibre en polvo	5	gramos	Sta. María	1.00	0.05
Nuez moscada	4	gramos	Sta. María	1.60	0.06
Zanahoria	250	gramos	Suarez C	0.81	0.20
Aceite	150	mililitros	Sta. María	3.06	0.45
Piña	175	gramos	Frutas Bal.	0.86	0.15
Huevos	180	gramos	Pronaca	2.00	0.48
Nuez	100	gramos	Sta. María	1.86	0.18
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					2.42
Margen de error o variación				%10	
Costo total de preparación					2.66
Costo por porción					0.17
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.50
IVA				12%	
Precio de venta					0.56
Precio carta					1.25
Precio real de venta					1.11
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				15%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.25</b>



<b>POSTRE TRES LECHEs</b>					
<i>Tipo de preparación: Postre</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax: 15</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
<b>Biscochuelo</b>					
Huevos	360	gramos	Pronaca	2.00	0.96
Azúcar	200	gramos	Sta. María	4.47	0.17
Harina	200	gramos	Sta. María	1.82	0.36
Esencia de vainilla	10	gramos	Sta. María	2.09	0.04
Polvo para hornear	15	gramos	Sta. María	2.00	0.15
<b>Crema</b>					
Leche condensada	300	mililitros	Sta. María	1.92	1.44
Leche evaporada	300	mililitros	Sta. María	1.74	1.04
Crema de leche	300	Mililitros	Sta. María	1.37	0.82
<b>Merengue</b>					
Clara de huevo	90	gramos	Pronaca	2.00	0.33
Azúcar	100	gramos	Sta. María	4.47	0.08
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					5.39
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					5.92
Costo por porción					0.39
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.12
IVA				12%	
Precio de venta					1.25
Precio carta					1.50
Precio real de venta					1.33
IVA cobrado por porción					0.18
% real de costo de materia prima				29%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.50</b>

#### 4.6.2.6 BEBIDAS

##### 4.6.2.6.1 BEBIDAS CALIENTES

<b>CHOCOLATE EN LECHE</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida caliente</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Chocolate ambateño	50	gramos	Sta. María	0.80	0.20
Leche	275	mililitros	Viteri/Rey	0.50	0.13
Azúcar	30	gramos	Sta. María	4.47	0.02
Canela	1	gramos	Sta. María	0.74	0.01
Costo total de materia prima					0.45
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.49
Costo por porción					0.49
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.40
IVA				12%	
Precio de venta					1.56
Precio carta					2.00
Precio real de venta					1.78
IVA cobrado por porción					0.24
% real de costo de materia prima				27%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.00</b>

# CAPUCHINO

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
<i>Tipo de preparación: Bebida caliente</i>			<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 1</i>	
Leche	250	mililitros	Viteri/Rey	0.50	0.12
Chocolate amargo	30	gramos	Sta. María	0.80	0.12
Azúcar	20	gramos	Sta. María	4.47	0.01
Café instantáneo	8	Gramos	Sta. María	2.01	0.16
Crema de leche	5	gramos	Sta. María	1.37	0.10
Canela en polvo	0.2	gramos	Sta. María	1.04	0.01
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.52
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.57
Costo por porción					0.57
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.62
IVA				12%	
Precio de venta					1.81
Precio carta					2.00
Precio real de venta					1.78
IVA cobrado por porción					0.24
% real de costo de materia prima				32%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.00</b>

# MOROCHO

<i>Tipo de preparación: Bebida caliente</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax: 10</i>		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
Maíz morocho	500	gramos	Sta. María	1.20	0.60
Leche	2500	mililitros	Viteri/Rey	0.50	1.25
Canela en rama	5	gramos	Sta. María	0.74	0.01
Azúcar	50	gramos	Sta. María	4.47	0.04
Pasas	50	gramos	Sta. María	3.06	0.30
Canela molida	0.1	gramos	Sta. María	1.04	0.01
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					2.21
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					2.43
Costo por porción					0.24
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.69
IVA				12%	
Precio de venta					0.77
Precio carta					1.50
Precio real de venta					1.33
IVA cobrado por porción					0.18
% real de costo de materia prima				18%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.50</b>

<b>NARANJILLAZO (sin licor)</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida caliente</i>		<i>Nro: 4</i>	<i>Numero de pax: 15</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Naranjillas	500	gramos	Frutas Bal.	1.60	0.80
Agua de canela	2000	mililitros	Hecha en rest.	0.22	0.22
Panela molida	300	gramos	Sta. María	0.50	0.19
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					1.21
Margen de error o variación				%10	
Costo total de preparación					1.33
Costo por porción					0.08
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.25
IVA				12%	
Precio de venta					0.28
Precio carta					0.40
Precio real de venta					0.35
IVA cobrado por porción					0.04
% real de costo de materia prima				22%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>0.40</b>

#### 4.6.2.6.2 BEBIDAS FRÍAS

<b>JUGO DE NARANJA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Zumo de naranja	275	mililitros	Frutas Bal.	2.00	0.32
				%	\$
Costo total de materia prima					0.32
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.35
Costo por porción					0.35
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.00
IVA				12%	
Precio de venta					1.12
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.13
% real de costo de materia prima				30%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

<b>JUGO DE GUANABANA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Pulpa de guanábana	90	gramos	Frutas Bal.	0.90	0.30
Agua	260	mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				%	\$
Costo total de materia prima					0.33
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.36
Costo por porción					0.36

% de materia prima establecido	35%	
Precio potencial de venta		1.02
IVA	12%	
Precio de venta		1.14
Precio carta		1.30
Precio real de venta		1.16
IVA cobrado por porción		0.15
% real de costo de materia prima	31%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>		<b>1.30</b>

<b>JUGO DE MORA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Moras	90	gramos	Frutas Bal.	1.22	0.30
Agua	250	mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				%	\$
Costo total de materia prima					0.33
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.36
Costo por porción					0.36
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.02
IVA				12%	
Precio de venta					1.14
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				31%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

<b>JUGO DE PIÑA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 4</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Piña	100	gramos	Frutas Bal.	0.86	0.25
Agua	250	mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.28
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.30
Costo por porción					0.30
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.85
IVA				12%	
Precio de venta					0.95
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				25%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

<b>JUGO DE PAPAYA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 5</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Papaya	100	gramos	Frutas Bal.	1.35	0.22
Agua	250	mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.25
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.27



Costo por porción		0.27
% de materia prima establecido	35%	
Precio potencial de venta		0.77
IVA	12%	
Precio de venta		0.86
Precio carta		1.30
Precio real de venta		1.16
IVA cobrado por porción		0.15
% real de costo de materia prima	23%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>		<b>1.30</b>

<b>JUGO DE MELÓN</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>			<i>Nro: 6</i>	<i>Numero de pax: 1</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Melón	100	gramos	Frutas Bal.	1.81	0.25
Agua	250	mililitros			
Azúcar	35	Gramos	Sta. María	4.47	0.03
				%	\$
Costo total de materia prima					0.28
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.30
Costo por porción					0.30
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.85
IVA				12%	
Precio de venta					0.95
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				25%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

<b>JUGO DE MANZANA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 7</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Manzana	120	gramos	Frutas Bal.	2.38	0.28
Agua	200	mililitros			
Azúcar	18	gramos	Sta. María	4.47	0.02
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.30
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.33
Costo por porción					0.33
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.94
IVA				12%	
Precio de venta					1.05
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.13
% real de costo de materia prima				28%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

<b>JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 8</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Tomate de árbol	100	gramos	Frutas Bal.	1.69	0.25
Agua	250	mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.28
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.30

Costo por porción		0.30
% de materia prima establecido	35%	
Precio potencial de venta		0.85
IVA	12%	
Precio de venta		0.95
Precio carta		1.30
Precio real de venta		1.16
IVA cobrado por porción		0.15
% real de costo de materia prima	25%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>		<b>1.30</b>

<b>JUGO DE ZANAHORIA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>			<i>Nro: 9</i>	<i>Numero de pax: 1</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Zanahorias	275	mililitros	6 u. Frutas Bal	0.81	0.55
				%	\$
Costo total de materia prima					0.55
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.60
Costo por porción					0.60
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.71
IVA				12%	
Precio de venta					1.90
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				51%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

<b>JUGO DE NARANJILLA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 10</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Naranjillas	100	gramos	Frutas Bal.	1.60	0.22
Agua	250	Mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.25
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.27
Costo por porción					0.27
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.77
IVA				12%	
Precio de venta					0.86
Precio carta					1.30
Precio real de venta					1.16
IVA cobrado por porción					0.15
% real de costo de materia prima				23%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>1.30</b>

# BATIDO DE NARANJA, PAPAYA Y TOMATE DE ÁRBOL.

<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 11</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
Zumo de naranja	200	mililitros	Frutas Bal.	2.00	0.28
Papaya	45	gramos	Frutas Bal.	1.35	0.13
Tomate de árbol	45	gramos	Frutas Bal.	1.69	0.13
Azúcar	15	gramos	Sta. María	4.47	0.01
				%	\$
Costo total de materia prima					0.55
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.60
Costo por porción					0.60
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.71
IVA				12%	
Precio de venta					1.91
Precio carta					2.00
Precio real de venta					1.78
IVA cobrado por porción					0.24
% real de costo de materia prima				33%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.00</b>

# BATIDO DE PLÁTANO, MELÓN Y FRUTILLA.

<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 12</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
Plátano	120	gramos	Frutas Bal.	0.69	0.08
Melón	50	gramos	Frutas Bal.	1.81	0.12
Frutillas	50	gramos	Frutas Bal.	2.69	0.13
Leche	200	gramos	Viteri/Rey	0.50	0.10
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.43
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.47
Costo por porción					0.47
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					1.34
IVA				12%	
Precio de venta					1.50
Precio carta					2.00
Precio real de venta					1.78
IVA cobrado por porción					0.24
% real de costo de materia prima				26%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.00</b>

<b>BATIDO DE MORA Y GUANABANA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 13</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Moras	45	gramos	Frutas Bal.	1.22	0.15
Pulpa de guanábana	45	gramos	Frutas Bal.	0.90	0.15
Agua	250	mililitros			
Azúcar	35	gramos	Sta. María	4.47	0.03
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.33
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.36
Costo por porción					0.36
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.97
IVA				12%	
Precio de venta					1.08
Precio carta					2.00
Precio real de venta					1.78
IVA cobrado por porción					0.24
% real de costo de materia prima				20%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>					<b>2.00</b>

<b>BATIDO DE MANZANA, NARANJA, ALFALFA, LIMÓN</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 14</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Manzana	100	gramos	Frutas Bal.	2.38	0.25
Zumo de Naranjas	200	mililitros	Frutas Bal.	2.00	0.28
Alfalfa	5	gramos	Suarez C	0.25	0.01
Limón	15	mililitros	Frutas Bal.		0.01
				<b>%</b>	<b>\$</b>

Costo total de materia prima		0.55
Margen de error o variación	10%	
Costo total de preparación		0.60
Costo por porción		0.60
% de materia prima establecido	35%	
Precio potencial de venta		0.58
IVA	12%	
Precio de venta		0.64
Precio carta		1.50
Precio real de venta		1.33
IVA cobrado por porción		0.18
% real de costo de materia prima	45%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>		<b>1.50</b>

<b>BATIDO DE PLÁTANO, COCO Y GRANADINA</b>					
<i>Tipo de preparación: Bebida fría</i>		<i>Nro: 15</i>	<i>Numero de pax: 1</i>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Plátano	120	gramos	Frutas Bal.	0.69	0.08
Pulpa de coco	40	gramos	Frutas Bal.	1.25	0.15
Granadina	15	mililitros	Eljuri Imp.	3.50	0.05
Leche	200	mililitros	Viteri/Rey	0.50	0.10
				<b>%</b>	<b>\$</b>
Costo total de materia prima					0.38
Margen de error o variación				10%	
Costo total de preparación					0.41
Costo por porción					0.41
% de materia prima establecido				35%	
Precio potencial de venta					0.85
IVA				12%	
Precio de venta					0.95
Precio carta					1.50
Precio real de venta					1.33



IVA cobrado por porción		0.18
% real de costo de materia prima	30%	
<b>PRECIO DE VENTA</b>		<b>1.50</b>

#### 4.6.2.7 SALSAS

<b>SALSA DE AJÍ</b>					
<i>Tipo de preparación: Salsa fría</i>			<i>Nro: 1</i>	<i>Numero de pax:</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Tomate de árbol	400	gramos	Frutas Bal.	1.69	0.67
Agua	1000	mililitros			
Tomate riñon	120	gramos	Suarez C	1.31	0.15
Ají	200	gramos	Suarez C	1.00	0.20
Sal	30	gramos	Sta. María	0.69	0.02
Cebolla paiteña	500	gramos	Suarez C	1.06	0.52
Perejil	30	gramos	Suarez C	0.52	0.03
Costo total de materia prima					<b>1.59</b>

<b>SALSA DE GOLF</b>					
<i>Tipo de preparación: Salsa fría</i>			<i>Nro: 2</i>	<i>Numero de pax: 1 pax.</i>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Costo Unitario (\$)</b>	<b>Costo Total (\$)</b>
Salsa de tomate	400	gramos	Sta. María	2.00	2.00
Mayonesa	600	gramos	Sta. María	2.37	2.84
Costo total de materia prima					<b>4.84</b>

# MAYONESA DE HIERBAS

<i>Tipo de preparación: Salsa fría</i>		<i>Nro: 3</i>	<i>Numero de pax: 50</i>		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
Mayonesa	500	gramos	Sta. María	2.37	2.15
Perejil	30	gramos	Suarez C	0.52	0.03
Albahaca	30	gramos	Suarez C	0.43	0.03
Cebollín	30	gramos	Suarez C	0.40	0.03
Costo total de materia prima					<b>2.24</b>

#### 4.7 PROMEDIO DEL PORCENTAJE REAL DEL COSTO (Fuente: Patricia Molina)

Producto	Costo por unidad	Precio real de venta	% real (costo potencial)
Empanada de pollo	0.43	1.33	32
Empanada de carne	0.25	1.12	22
Ensalada de frutas	0.51	1.60	31
Ensalada garbanzos con pollo	1.37	3.57	37
Sánduche de lomo salteado	1.15	3.57	32
Sánduche de pollo	1.08	3.12	34
Sánduche de pernil	1.58	3.57	43
Sánduche de jamón y queso	0.77	2.23	34
Sánduche de jamón y queso (tostada)	0.81	2.23	36
Desayuno continental	1.29	2.23	57
Desayuno americano	1.78	2.67	60
Desayuno criollo	1.84	3.12	52
Torta de chocolate	0.25	1.11	22
Torta de zanahoria	0.17	1.11	15
Postre tres leches	0.39	1.33	29
Chocolate en leche	0.49	1.78	27
Capuchino	0.57	1.68	32
Morocho	0.24	1.33	18
Naranjillazo	0.08	0.35	22
Jugo de naranja	0.35	1.16	30
Jugo de guanábana	0.36	1.16	31
Jugo de mora	0.36	1.16	31
Jugo de piña	0.30	1.16	25
Jugo de papaya	0.27	1.16	23
Jugo de melón	0.30	1.16	25
Jugo de manzana	0.33	1.16	28
Jugo de tomate de árbol	0.30	1.16	25
Jugo de zanahoria	0.60	1.16	51
Jugo de naranjilla	0.27	1.16	23
Batido, naranja, papaya y tomate de árbol	0.60	1.78	33
Batido plátano, melón y frutilla	0.47	1.78	26
Batido de mora y guanábana	0.36	1.78	20
Batido, manzana, naranja, alfalfa y limón	0.60	1.33	45
Batido plátano, coco y granadina	0.41	0.85	12
<b>TOTAL</b>	<b>16.53</b>	<b>56.39</b>	<b>31.26 %</b>

#### 4.8 INVENTARIOS

Gracias a las recetas estándar podremos empezar al llevar un control de inventarios. Con este sistema podremos calcular mensualmente el costo real de venta de Frutería- Cafetería Isabella. Además del cálculo promedio de las compras de materia prima. (Anexo ).

#### 4.8 COSTO DE VENTA REAL

La manera más eficiente de calcular el costo de venta real de la Frutería – Cafetería Isabella es basándose en el siguiente formato.

	INVENTARIO INICIAL	
+	COMPRAS	
=	DISPONIBLE PARA LA VENTA	0
-	INVENTARIO FINAL	
=	CONSUMOS DEL MES	0
-	GASTOS DEL COSTO	
	Alimentación de empleados	
	Atenciones o cortesías	
	Productos de baja	
=	COSTO REAL	0
÷	VENTAS DEL MES	
=	% DE VENTAS DEL MES	0

Fuente: Manual de control de costos para restaurantes del barrio la Ronda. Gastronomía UTE. Pablo Díaz

- **Inventario Inicial:** Es el valor de existencias o dinero del mes anterior al que se está haciendo el cálculo.

- **Compras:** Es el valor de todas las adquisiciones que se hicieron en todo el mes.
- **Inventario Final:** En este caso es el inventario que se lo realiza al final del periodo ósea del mes presente.
- **Gastos del costo:** Estos son egresos que se realizan al momento de adquirir materia prima, pero que no generan venta alguna.
- **Ventas del mes:** Es el valor de todos los ingresos que se ha tenido en el mes.
- **Porcentaje de ventas del mes:** Porcentaje que se obtiene a partir de la división del costo real y las ventas del mes.

Para obtener un valor real de ventas es necesario tener un control diario de las compras, ventas y gastos de costo.

#### 4.10 PUNTO DE EQUILIBRIO

Este es el punto donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto.<sup>13</sup> Si el producto se vende en mayores cantidades de las que resulta del cálculo del punto de equilibrio se obtendrán ganancias. Si por el contrario se obtendrán pérdidas.

$$P.E = \frac{\text{costos fijos}}{1 - \frac{\text{costos variables}}{\text{ventas}}}$$

##### Costos fijos

- Sueldos
- Arriendos
- Agua, luz, teléfono, etc.

##### Costos variables

- Materia prima
- Insumos de materiales
- Publicidad
- Gastos Varios

---

<sup>13</sup> [http://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lisis\\_del\\_punto\\_de\\_equilibrio](http://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lisis_del_punto_de_equilibrio)

## **CAPITULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **5.1 CONCLUSIONES**

- La estandarización de recetas se convierte en una necesidad para el control absoluto de las técnicas de cocción, la productividad y la economía de la Frutería – Cafetería Isabella. Se ha aplicado todos los conocimientos investigados para la realización del recetario final.
  
- Se vuelve indispensable en el proceso de realización del recetario, extender otro muy similar pero con la diferencia que en este solo se evaluarán costos y precios de venta al público, esto nos sirve para que el área operativa maneje únicamente las recetas y el área administrativa los costos de manera más reservada.
  
- Los clientes consultados muestran una aparente conformidad con el desempeño del establecimiento calificándolo en general de “BUENO”. Gracias a la utilización debida de esta información se aspira llegar a la excelencia tanto en la producción de alimentos como en la calidad de servicio.
  
- La demanda del establecimiento crece de manera progresiva, esto obliga a mantener un control minucioso de todas las actividades que se generan en el mismo.
  
- Debido a la irregularidad de nuestra economía muchas veces los costos de las recetas se vuelven obsoletos en muy poco tiempo.

## **5.2 RECOMENDACIONES**

- Al tener estandarizadas las recetas del establecimiento se vuelve mucho más fácil empezar a estandarizar procesos tanto del área administrativa como del área operativa.
- Realizar una nueva encuesta y evaluar nuevamente al establecimiento pero con los nuevos procesos aplicados.
- El área administrativa debe realizar una capacitación al personal de cocina acerca de la utilización del nuevo recetario de la Frutería – Cafetería Isabella.
- Extender el menú, con la finalidad de abarcar más necesidades de los clientes.
- Actualizarse frecuentemente con los costos de los productos en el recetario, ya que debido a la irregularidad de nuestra economía los precios están cambiando constantemente.

### 5.3 BIBLIOGRAFÍA

- SAMPIERI Hernandez (1991) : Metodología de la Investigación. Mc Graw Hill. México DF
- RODRIGUEZ Martinez Mauricio (2005): El método MR: Maximización de resultados para la pequeña empresa, Editorial Norma, Bogota.
- SALKIN Neil J (1999): Métodos de investigación, Prentice Hall, México D.F
- MASAKI Imai (1998): Gemba Kaizen, Mc Graw Hill, México D.F
- COOPER Brian, FLOODY Brian, Mc. NEILL Gina (2000): START & RUN A PROFITABLE RESTAURANT. International Self counsel press Ltd. USA
- RODRIGUEZ Vera Ricardo (2008): Costos aplicados a hoteles y restaurantes ECOE. Producciones, Bogotá Colombia
- GALLEGO Jesús Felipe, PEYROLÓN Melendo Raymon (2002) “Diccionario de Hostelería” Thompson Paraninfo España
- FLORES Uribe Juan (2006) “Proyecto de Investigación para las PYME” Ecoe Eiciones, Bogotá Colombia
- LOEWER E. (2004) “Cocina para profesionales Hoteles restaurantes y residencias” Thompson Paraninfo España



- CAPACITUR (2010) *“Folleto de Control de alimentos y Bebidas”* Hernán Dávila. Quito Ecuador
- M.I MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL (2004) *“Higiene y manipulación de alimentos”*. Centro tutorial FORMAR. Guayaquil Ecuador
- CONRAN Terrence y Caroline *“Libro de Cocina”* Circulo de Lectores S.A. Barcelona España.
- <http://definicion.de/metodo-inductivo/>
- <http://definicion.de/metodo-deductivo/#ixzz2TnNEd86V>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Normalizaci%C3%B3n>
- <http://www.definicionabc.com/general/estandarizacion.php#ixzz2VjnZZvX6>.
- [http://www.gestionrestaurantes.com/llegir\\_article.php?article=580](http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=580)
- <http://re-zetas.com/definicion/receta>
- <http://es.thefreedictionary.com/ingrediente>

## 5.4 ANEXOS

### ANEXO 1 ENCUESTA

Saludos.

Mediante la siguiente encuesta se pretende medir la calidad en productos y servicio que ofrece la Frutería Cafetería “Isabella”. Su opinión es muy importante, sus respuestas serán estrictamente confidenciales y serán utilizados con fines estadísticos para la creación de un plan de mejoramiento en nuestras instalaciones.

#### 1.- Género:

<b>M</b>	
<b>F</b>	

#### 2.- Edad

- a) Menor de 18 años
- b) Entre 18 y 30 años
- c) Entre 30 y 40 años
- d) Entre 40 y 55 años
- d) Mayores de 55 años

#### 3.- El tipo de servicio que usted requirió fue:

- a) Para servirse en la mesa
- b) Para llevar

#### 4.- Con qué frecuencia visita usted el establecimiento?

- a) Varias veces a la semana
- b) Una vez a la semana
- c) Varias veces al mes
- d) Una vez al mes
- c) Eventualmente

**5.- El menú de Frutería – Cafetería Isabella presenta una suficiente variedad de productos?**

- a) Está muy de acuerdo
- b) Está algo de acuerdo
- c) Está algo en desacuerdo
- d) Está totalmente en desacuerdo

**6. La calidad del producto.**

- 1. Malo
- 2. Regular
- 3. Bueno
- 4. Excelente

<b>El producto servido</b>	1	2	3	4
La presentación del plato				
La cantidad de las porciones	Muy Poco	Poco	Normal	Demasiado
La temperatura de los alimentos				
El sabor del producto				

**7. El servicio**

<b>El servicio</b>	1	2	3	4
Limpieza del personal de servicio				
Rapidez en el servicio				
Amabilidad en el servicio				

**8. Las instalaciones**

<b>Las instalaciones</b>	1	2	3	4
Limpieza de las instalaciones				
Limpieza de los baños				
Decoración del local				
Ventilación del local				
El espacio del local				

**9. Que le parece el precio del producto servicio?**

- a) Económico
- b) Calidad precio satisfactorio
- c) Calidad precio casi satisfactorio
- d) Caro

**10.- Recomendaría Frutería – Cafetería Isabella a sus amigos y familiares?**

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

11.- Tiene alguna sugerencia? \_\_\_\_\_

**MUCHAS GRACIAS**

## LISTA DE PROVEEDORES

(ANEXO 2)

<b>Empresa</b>	<b>Producto</b>	<b>Contacto</b>
Supermercados Santa María	Productos no perecibles Carnes Productos de limpieza	2942920
Sr. Cristian Suarez	Hortalizas y verduras	0998720303
Frutas Ballesteros	Frutas	2242762
Pronaca	Huevos	
Salgado Hnos	Pan para sánduche	2474891
Sr. Leonardo Viteri	Leche	3100812
CAMARI	Granola	22549407
Eljuri S.A	Granadina	

**ANEXO 3**  
**ACUERDO CON EL PROVEEDOR**

Quito, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_

**ACUERDO**

Yo \_\_\_\_\_ propietario de la empresa \_\_\_\_\_ firmo este acuerdo con la Sra. Patricia Molina propietaria de la empresa “Isabella” Frutería Cafetería, de hacer la entrega de los productos que proveo \_\_\_\_\_ los días \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_. Además de mantener mi calidad en cada entrega.

NOMBRE DEL PROVEEDOR

FIRMA

CC:

**FORMATO DE RECETA ESTANDAR**

**ANEXO 4**

<h1>NOMBRE DE LA RECETA</h1>					
<div style="border: 1px solid black; width: 300px; height: 150px; margin: 0 auto; text-align: center; padding: 20px;"><h2>FOTO</h2></div>					
<i>Tipo de preparación:</i>			<i>Nro:</i>	<i>Tiempo de preparación:</i>	<i>Tiempo de cocción:</i>
<i>Utensilios:</i>			<i>Numero de Pax:</i>		
<b>Código</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	

**Preparación:**





**FORMATO PARA CONTROL DE INVENTARIOS**  
**ANEXO 6**

<b>CONTROL DE INVENTARIOS</b>				
<b>FECHA:</b>			<b>MES:</b>	
<b>ENCARGADO:</b>			<b>CODIGO:</b>	
<b>Producto</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>

**Fuente: Patricia Molina**



DIRECCIÓN: Jorge Washington 2903 y Amazonas.  
 HORARIO DE ATENCIÓN:  
 Lunes a Viernes de 7:00 a 20:00  
 Sábados de 9:00 a 17:00  
 Domingos de 9:00 a 13:00

**MENÚ**

**EMPANADAS**

Empanada de pollo	\$ 1.50
Empanada de carne	\$ 1.25

**ENSALADAS**

Ensalada de frutas	\$ 1.80
Ensalada de garbanzos con pollo	\$ 4.00

**SANDUCHES**

Sánduche de lomo salteado	\$ 4.00
Sánduche de pollo	\$ 3.50
Sánduche de perril	\$ 4.00
Sánduche de jamón y queso	\$ 2.50
Tostada de jamón y queso	\$ 2.50

**DESAYUNOS**

<b>Desayuno continental</b> (Café en agua o leche, Huevos, Jugo de frutas, Pan, Queso, Mermelada.)	\$ 2.50
<b>Desayuno Americano</b> (Leche, Granola, Huevos, Jugo de frutas, Tostada de jamón y queso.)	\$ 3.00
<b>Desayuno Criollo</b> (Arroz, carne estofada, ensalada, Jugo de frutas, Café en agua o leche, Pan, Queso, Huevos)	\$ 3.50

**TORTAS y POSTRES**

Torta de chocolate	\$ 1.25
Torta de zanahoria	\$ 1.25
Postre 3 leches	\$ 1.50

**BEBIDAS CALIENTES**

Chocolate en leche	2.00
Capuchino	2.00
Morocho	1.50
Naranjillazo	0.40

**JUGOS Y BATIDOS**

Jugo De naranja	
Jugo de guanábana	
Jugo de mora	
Jugo de piña	
Jugo de papaya	
Jugo de melón	
Jugo de manzana	
Jugo de tomate de árbol	
Jugo de zanahoria	
Jugo de naranjilla.....	\$ 1.30

- Batido naranja, papaya y tomate de árbol
- Batido de plátano, melón y frutilla
- Batido de mora y guanábana.....\$ 2.00
- Batido de manzana, naranja, alfalfa y limón
- Batido de plátano, coco y granadina.....\$ 1.50

