Propuesta De Un Proceso De Estandarización De Postre Para El Restaurante Carmina

Maidy Yicela Bolaños Mina

Tutor: Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca

Facultad De Humanidades Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

15 De Marzo Del 2022

Tabla De Contenido

RESUMEN…….3

ABSTRACT……..4

INTRODUCCION…….…….5

JUSTIFICACIÓN……6

OBJETIVOS……..……..7

PLANTEAMIENTO DEL
PROBLEMA…….…….8

TRABAJOSPREVIOS…….10

ALCANCE DE LA
INVESTIGACIÓN…….…….…….11

MARCO TEORIO……..……..……12

MARCO CONCEPTUAL……15

DISEÑO METODOLOÍCO…….22.

DESARROLLO……26

CONCLUSION……28

REFERENCIAS
BIBLIOGRAFICA…….……..29

ANEXOS……..30

Resumen

El proyecto denominado estandarización de postres en el restaurante Carmina nace como una opción para mejorar los procesos de Producción de los alimentos que dicho restaurante ofrece a sus clientes, ya que constituye una herramienta necesaria para la elaboración de productos estandarizados en los cuales se refleja uniformidad y consistencia en su preparación.

Para la estandarización de este proyecto se iniciando con la selección de los recetas a estandarizar, posteriormente se realizó el proceso de estandarización que consistió en procesos de elaboración de los alimentos en los que se integran el mise in place de los ingredientes, el peso de cada uno de ellos, su preparación y por último el montaje final de la receta tomando como evidencia la fotografía, despues de haber realizado lo anterior se diseñó un formato Excel de estandarización de acuerdo a las necesidades del restaurante , el que se integraron datos de la receta : nombre de la receta, ingredientes, cantidades, procedimiento de elaboración, fotografía etc. Posteriormente se realizó recetario en el que se integran el formato elaborados en el trascurso del proyecto.

El impacto del proyecto es estandarizar los procesos de elaboración de las recetas de los postres, dado como resultado productos estandarizados y sin variaciones en su producción con lo que el restaurante se beneficiara, de esta manera ofrece la calidad esperada en el servicio al cliente.

Palabras claves: estandarización, postres, recetas, formato, mise in place.

Abstract

The project called standardization of desserts in the Carmina restaurant was born as an option to improve the production processes of the food that said restaurant offers its clients, since it constitutes a necessary tool for the elaboration of standardized products in which uniformity and quality are reflected. Consistency in your preparation.

For the standardization of this project, beginning with the selection of the recipes to be standardized, later the standardization process was carried out, which consisted of food preparation processes in which the mise in place of the ingredients, the weight of each one of them, its preparation and finally the final assembly of the recipe taking the photograph as evidence, after having done the above, an Excel standardization format was designed according to the needs of the restaurant, which recipe data was integrated : name of the recipe, ingredients, quantities, preparation procedure, photography, etc. Subsequently, a recipe book was made in which the format elaborated in the course of the project was integrated.

The impact of the project is to standardize the preparation processes of the dessert recipes, resulting in standardized products and without variations in their production, with which the restaurant will benefit, thus offering the expected quality of customer service.

Keywords: standardization, desserts, recipes, format, mise in place.

Introducción

La estandarización de recetas es uno de los eslabones clave en el éxito del establecimiento gastronómico, ya que permite costear los platos, Fijar precios basados en las expectativas de rentabilidad de la gerencia, ayuda a Reducir los costos ocultos y optimiza el funcionamiento de la cocina, porque es el referente para que cualquier cocinero encargado de preparar los platos la tenga como referencia.

Adicionalmente, la disponibilidad de recetas estándar también garantiza un servicio óptimo al cliente, ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de compras para una gestión más eficiente, ya que permite estipular las cantidades exactas de cada producto que han de adquirirse de acuerdo a la expectativa de venta. Fundamentado en la situación expuesta, en este trabajo se plantea determinar el proceso general de estandarización de postres del menú del Restaurante Camina. De esta manera, el personal de cocina trabajará con más seguridad ya que teniendo un recetario maestro no sería necesario hacer cálculos mentales o pensar en cómo se ha hecho la receta anteriormente, o tener la idea de que algún producto no va a quedar igual, ya que, al guiarse por un patrón establecido, también se reducen los tiempos de preparación e incrementa el índice de productividad por empleado del departamento de cocina.
Por consiguiente, la preparación de los platos del menú requerirá de menos supervisión, ya que cada receta comunica a todos la cantidad y el procedimiento de preparación, eliminando de esa forma la adivinación. Una ventaja del proceso de estandarización de recetas es que, sin importar quién prepare el plato, ni cuándo lo haga, el plato resultante siempre se verá igual, costará lo mismo y tendrá el mismo sabor. Por consiguiente, la preparación de los platos del menú requerirá de menos supervisión, ya que cada receta comunica a todos la cantidad y el procedimiento de preparación, eliminando de esa forma la adivinación. El personal de cocina sólo debe limitarse a seguir las recetas de manera igual y ordenada.

Justificación

La restauración es una de las incorporaciones más importantes a los servicios de alojamiento y una de las formas más expresivas de promover la cultura gastronómica local, nacional e internacional entre los turistas de una determinada región.

Tal es la importancia de los servicios de restauración que, de acuerdo con De la Torre (2006),

"Constituyen un renglón importante en la operación de los establecimientos de alojamiento, al grado de que el ingreso reportado por este concepto suele superar y subsidiar en ocasiones los ingresos y operaciones de las habitaciones, especialmente durante las temporadas de turismo baja, dado que el servicio de restauración suelen ser destinado al público en general y no solo a turistas". (p. 36).

No obstante, en todo servicio de restauración debe prevalecer la eficiencia de gestión, dado que pueden mermar fácilmente el beneficio de todo el establecimiento hotelero, razón por la cual deben controlarse cuidadosamente los costos de operación. La estandarización de las recetas de un menú constituye uno de los más destacados mecanismos del control de costos en los establecimientos de restauración, algo considerado de mucha utilidad por cuanto en ellos es muy difícil realizar incrementos frecuentes e importantes del precio de sus platos. Además Con la estandarización de procesos en el restaurante Carmina, este es un crecimiento regulado, que está diseñado para mantener la calidad en términos de sabor, y sirviendo a los clientes, también se espera que cuando el chef y el dueño están fuera, la cocina pueda encargarse otra persona del equipo de cocina, reduciendo errores y desperdicios en las preparaciones.

Objetivos

Objetivo General:

Estandarizar recetas de postres que ofrece la carta del restaurante Carmina, con la finalidad de optimizar la calidad y presentación de las recetas.

Objetivos específicos:

- Conocer los métodos de preparación de los postres del menú del Restaurante Carmina incluyendo el Porcionamiento de los mismos y su forma de presentación.

- Diseñar un formato de estandarización de recetas para la mejora del producto.

- Crear un recetario de postres para el Restaurante Carmina.

Planteamiento Del Problema

El restaurante Carmina, se caracteriza por brindar a sus clientes un excelente servicio de alimentos, postres y bebidas, al ofrecer en su carta distintas variedades de platillos, sin embargo, se ha observado que no se cuenta con un formato oficial para la estandarización de la recetas de los postres, lo cual es fundamental para la elaboración de estos mismos, debido a esto no se tiene un control acerca de los procesos de producción que se deben llevar a cabo, así como la materia prima y en este caso, el producto final de cada uno de los postres.

En particular, para el control de costos en la operación de los servicios de restauración es de vital importancia el proceso conocido como estandarización de las recetas del menú

Como se infiere de la obra de Rodríguez (2004), este concepto hace referencia a la determinación de recetas patrón, también llamadas recetas magistrales, en las cuales se identifican y describen todos los elementos constitutivos de un plato, incluyendo materias primas, condimentos que lleva su elaboración e, incluso, la decoración que lleva la presentación del plato.

De este modo, el mismo autor citado afirma que:

“La estandarización de las recetas del menú es uno de los aspectos claves en el éxito de un establecimiento gastronómico, ya que permite costear los platos, fijar sus precios de acuerdo con la expectativa de rentabilidad de la gerencia, reducir costos ocultos y optimizar la operación de cocina, ya que es el referente para que cualquier cocinero que tome a su cargo la elaboración de los platos tenga su referencia. Adicionalmente, la receta estándar también garantiza un servicio óptimo al cliente, ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de compras para una gestión más eficiente, ya que permite estipular las cantidades exactas de cada producto que han de adquirirse de acuerdo a la expectativa de venta”. (Op. cit, p. 78).

Esto representa una gran responsabilidad para las personas que administran o gestionan la operación del área, pues estos son los indicadores de la gestión por los cuales se pretende

lograr las metas establecidas al implementar procesos claros y efectivos de control de las materias primas y de los procesos que están involucrados en toda la producción, venta y de postres . En el caso específico del Restaurante Carmina, durante el transcurso de la pasantía se observa que la situación actual del área de producción se caracteriza por la inexistencia de recetas estandarizadas en la elaboración de los postres que integran la carta ofrecida a los clientes. Esto implica que se carece de un recetario maestro que guíe al personal de cocina en el proceso de elaboración de los distintos postres que integran la carta. Igualmente, al no disponer de recetas estandarizadas que les permitan llevar el control exacto de las cantidades, ingredientes y métodos de preparación y el respectivo rendimiento, todos idóneos para cada receta a realizar, los postres de la carta se elaboran de conformidad con el criterio empírico del personal de cocina y, como resultado, las cantidades de los ingredientes, el tamaño de las porciones y la presentación de los postres varían ampliamente en cada oportunidad que son elaborados. Dados los argumentos anteriores, en todo restaurante donde se presente esta situación pudiera encontrarse como resultado directo que no se pueda realizar el costeo de las recetas de los postres , por lo que el servicio pudiera verse afectado debido a la disminución de la rentabilidad de sus operaciones, el descenso de sus ingresos y una menor satisfacción de los clientes. Fundamentado en la situación expuesta, se plantea establecer el proceso general a seguir en el proceso de estandarización de las recetas de postres que integran la carta del Restaurante Carmina.

Trabajos Previos

De acuerdo con el presente proyecto el restaurante Carmina no cuenta con un proceso de estandarización de recetas para los postres, así que es la primera vez que se implementara este proceso, basado en un formato que cumpla las necesidades requeridas por el restaurante. Redactando en cada una ellas los ingredientes, cantidades de estos, procedimientos y fotografía de cada receta de manera que sean manejables para el personal de cocina.

La estandarización de recetas, para el restaurante tiene el principal objetivo de mejorar el control de los procesos de elaboración de las recetas de los postres que se ofrecen en la carta del restaurante.

Alcance de la investigación

La presente investigación representa un aporte al restaurante Carmina, en cuanto a la planeación de las recetas de los postres del restaurante, por cuanto permitiría controlar mejor la gestión de dicho establecimiento, lo que, a su vez, contribuirá de modo eficiente a la generación de utilidades en el ejercicio financiero de la misma.

Igualmente, este trabajo será de gran ayuda para el personal de cocina del Restaurante Carmina, quienes dispondrán de un Flujograma relativo a la elaboración de un recetario maestro que les podría permitir mejorar la calidad de su desempeño en los procesos de preparación de los platos del menú de ese establecimiento.

El trabajo también será de utilidad para los futuros estudiantes que deseen investigar sobre el tema como antecedente de otras investigaciones planteadas por ellos en esta área temática. Finalmente, el trabajo será una herramienta de ayuda para otros investigadores que quieran desarrollar la propuesta, dado que se trata de un proceso aplicable a la estandarización de cualquier tipo de recetas.

Marco Teórico

En un mercado tan cambiante y tan competitivo se tiene siempre que buscar la excelencia y mejoramiento continuo si se quiere ir a la vanguardia y ser un punto de referencia para los demás, como lo menciona el autor, Rafael David Rincón en su libro: “indudablemente la competitividad de las empresas es el principal argumento de garantía de su permanencia en el mercado, y esta será mayor en la medida que las estrategias aplicadas apunten a fortalecer la efectividad en el logro de resultados.

Son muchos los factores que juegan un papel importante a la hora de buscar la excelencia y llegar al éxito, teniendo la estandarización como uno de estos, permitiendo de igual modo a la empresa tener un crecimiento por dicha normalización. Buscando mejoramientos en los sistemas productivos se ve en la estandarización de procesos una estrategia óptima para dicho objetivo, explicado de mejor forma por el autor Mauricio Rodríguez Martínez: “la estandarización es vital para el crecimiento de la empresa.

Lo importante es llevarla a cabo de manera adecuada a las necesidades de las pequeñas empresas. Un proceso que mantiene las mismas condiciones produce los mismos resultados. Por tanto si se desea obtener los resultados esperados consistentemente, es necesario estandarizar las condiciones incluyendo materiales, maquinaria y equipo, métodos, procedimientos y el conocimiento y habilidad de la gente.

Si se quiere lograr una estandarización efectiva es necesario que todos los miembros del proceso participen en la selección y documentación de un método, así como también que reciban la capacitación necesaria.

Para mejorar los procesos no solo se debe basar en el análisis cuantitativo sino también hacer uso del análisis cualitativo, como opiniones de los empleados y clientes para que así entre todos los integrantes de la organización se logre tener un crecimiento mutuo, detectando fortalezas y amenazas, debilidades y oportunidades; todo esto genera que los procesos y procedimientos puedan ser monitoreados y controlados y de esta manera implementar acciones correctivas y preventivas que permitan un adecuado funcionamiento de la organización, “como indicamos antes, en el debate actual acerca de los métodos crea la impresión de que el investigador no sólo debe escoger un método en razón de su

adhesión a un paradigma, sino que también debe elegir entre los paradigmas cualitativo y cuantitativo porque son las únicas opciones disponibles.

Dentro del marco de la estandarización de procesos se tienen en cuenta otros elementos de la ingeniería que ayudan a este gran objetivo final como lo son, el curso grama analítico, el manual de operaciones y procedimientos, el diagrama de procesos, entre muchas otras herramientas útiles, con la consecución de cada objetivo por separado se llega a esta normalización buscada, puesto que cada herramienta representa un peldaño que hay que escalar para llegar a la cima o éxito, plasmando esto la autora Sefa Boria Reverter y Ana García Gonzales en su texto como se muestra a continuación: “la productividad tiene como uno de sus pilares el método o procedimiento de trabajo utilizado en la organización. la mejora de estos para incrementar la productividad parte de un estudio de los procedimientos que se realizan, valorando si todas las etapas del procedimiento son necesarias, si se realiza de la forma más adecuada, por ello el estudio de métodos del trabajo; es el registro y examen crítico y sistemático de los métodos existentes y proyectados con los que debe llevarse a cabo un trabajo, como medio de idear y aplicar métodos más sencillos, eficaces y reducir los costes.

A manera de conclusión se puede decir que por todos estos factores expuestos por estos cuatro autores conocedores cada uno del tema aquí tratado y expertos en su campo se deduce que la estandarización es un proceso que va ligado a otras herramientas como las mencionadas con anterioridad para llegar a su fin, y que por medio de estas se puede lograr la excelencia dentro de cualquier tipo de organización.

Marco Conceptual

- **Estandarización**: la estandarización se encuentra en el corazón de la producción y del servicio. un estándar es la forma más segura, más fácil y más efectiva de hacer un trabajo o prestar un servicio. su misión es aflorar condiciones anómalas en el proceso de manera que nos facilite tomar las acciones correctivas necesarias y también nos permite sentar la base para futuras mejoras. los estándares en el ámbito de la producción hacen referencia a dos aspectos principales: las especificaciones de producto y de calidad así como el análisis y mejora del proceso productivo.

- **Estándar de tiempo:** los resultados principales de algunos tipos de actividad de medición del trabajo es un estándar de producción, llamado también un estándar de tiempo o simplemente un estándar. un estándar se puede definir formalmente como una cantidad de tiempo que se requiere para ejecutar una tarea o actividad cuando un operador capacitado trabaja a un paso normal con un método preestablecido.
- **Diagrama de flujo de proceso:** es una representación gráfica de la secuencia de todas las operaciones, los transportes, las inspecciones, las esperas y los 16 almacenamientos que ocurren durante un proceso. incluye además, la información que se considera deseable para el análisis, por ejemplo el tiempo necesario y la distancia recorrida. sirve para las secuencias de un producto, un operario, una pieza, etc.
- **Proceso:** serie de actividades consecutivas que a partir de unos recursos (físicos, humanos, financieros y tecnológicos), buscan producir un resultado en un tiempo determinado.
- **Procedimiento**: conjunto de acciones o actividades que se realizan para llevar a cabo un proceso.
- **Cursograma analítico**: el curso grama analítico es un diagrama que muestra la trayectoria de un producto o procedimiento señalando todos los hechos sujetos a examen mediante el símbolo que corresponda.
- **Cursograma de operario**: es un diagrama en donde se registra lo que hace la persona que trabaja.
- **Cursograma de material**: es un diagrama en donde se registra cómo se manipula o trata el material.
- **Manual de operaciones**: formato que contiene información necesaria para llevar a cabo de manera precisa y secuencial, las actividades y tareas que son asignadas a cada unidad de trabajo, además determina la responsabilidad y la instrumentación de los mecanismos básicos para el desarrollo adecuado de los procedimientos.

- **Costeo**: En gastronomía, la unidad de costeo por excelencia es el platillo, mismo que se ve reflejado en la receta de cada uno de ellos. La palabra costo se refiere a la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo, lo anterior

expresa los factores técnicos e intelectuales de la producción o elaboración de un bien. Partiendo de dicho concepto, se connota la importancia que posee la determinación de un costo para los bienes a la venta, ciertamente creado bajo un esquema estandarizado de Porcionamiento de los productos, una base de datos de los precios de los productos con su respectivo proveedor, tomando en cuenta demás costos y gastos que se sumarán para llegar a la confección del producto final.

- **Receta estándar:** Una receta estándar es una fórmula escrita para producir un plato o artículo alimenticio de una calidad específica y cantidad deseada. La receta estándar muestra la cantidad exacta de cada ingrediente usado en la preparación del plato o artículo y la secuencia del paso a seguir en su preparación. Se debe tener un gran cuidado al utilizarlos ingredientes precisos en los procedimientos de cocinar de modo que el estándar producirá el producto deseado. La receta estándar ayuda a obtener el valor preciso de los platos o de los artículos alimenticios, controla el costo unitario de los alimentos y asegura consistencia en la calidad y en la preparación de los alimentos.

Fundamentos Teóricos

Receta

Las recetas de cocina son aquellas que explican cuales ingredientes incluyen una comida y la forma en que esta se debe preparar. Las recetas indican los ingredientes requeridos, la combinación optima de los mismos en cantidad y calidad, así como el procedimiento adecuado para que un plato de comida siempre pueda elaborarse con los mismos resultados. (Duron 2011).

Las recetas son de suma importancia en la administración de un restaurante, se usa de manera general para controlar todas las áreas pero se enfoca mucho en los costos que se le aplicaran a los platos cuando hablamos de gastronomía, así como el manejo adecuado de su almacén y de las compras o selección de los posibles proveedores que se puedan tener.

Tener recetas cuidadosamente desarrolladas es absolutamente indispensable para la producción consistente de productos de buena calidad. Por eso es importante probar una receta muchas veces.

Elementos De Una Receta

El desarrollo y la organización de una receta pueden variar de unas a otras, sin embargo son comunes en todas las recetas los siguientes elementos.

- Los utensilios y electrodomésticos necesarios para la preparación de los productos.
- Los tipos de ingredientes necesarios para la elaboración.
- Cantidad necesaria para realizar la receta.
- La forma en la que deben cocinarse los alimentos.
- La secuencia temporal de los pasos a seguir para la elaboración.
- El resultado y el aspecto esperado.

Es importante que cada ficha contenga:

- Ingredientes.
- Unidad de medida.

- Cantidad de cada ingrediente.
- Precio de cada ingrediente.
- Precio de cada ingrediente de la receta, de acuerdo con la cantidad utilizada.
- Costo total de la preparación.
- Foto del plato terminado.

Receta Estándar

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes, preparación y costos asociados a la receta, es aquella receta culinaria que ha sido medida, probada y adaptada a las características de los clientes y a las condiciones físicas y ambientales del servicio de alimentos preparándose almenos tres veces en las mismas condiciones hasta obtener un producto que no cambie en rendimiento, calidad gastronómica e incluso en forma de presentarse al plato.

Los objetivos de la receta estándar es el costeo de los platos, fijar sus precios de acuerdo con las expectativas de rentabilidad de la gerencia, reducir costos ocultos y optimizar la operación de la cocina, ya que es el modelo para que cualquier cocinero que tome a su cargo la elaboración de los platos tenga su referencia.

Además, permite calcular y determinar el tipo de equipos y las condiciones de infraestructura para servicios nuevos. En el almacén permite contralar que las cantidades de materias primas sean las que realmente se requieren para la preparación y producción, lo que evita que haya desperdicios, robos o fugas y problemas como la escasez o producción limitada, que generan pérdidas al servicio, la receta estándar garantiza a la empresa la rentabilidad deseada, tanto porque facilita el conocimiento de los gasto, como el mejoramiento de la productividad y rendimiento del personal. Además, simplifica el control de inventarios. La receta estándar le permite al nutricionista realizar análisis nutricionales ya que se conoce de ante mano tipo y cantidad de ingredientes y porciones estándar que se obtiene de ella.

La realización correcta de la receta estándar, existe seguir una serie de pasos para la elaboración de la misma, algunos errores comunes encontrados en la realización de la receta es que no se conoce exactamente los costos directos o indirectos de la empresa donde estamos y como atajo se usa frecuentemente el porcentaje del 30 % como gastos directos e indirectos, sin embargo no es un procedimiento aconsejable, ya que no refleja el precio real de venta de la receta.

Una vez está completa y correcto cada campo de la receta estándar se tendrá el costo real de cada plato o postre, bebida que se podrá llevar a la venta, obteniendo la ganancia estimada.

Estandarización

La estandarización de recetas del menú de un establecimiento de restauración es uno de los requerimientos previos para mejorar el servicio que en ellos se presta al público, dado que para el personal implica una sensible reducción de los tiempos empleados en la preparación de los platos del menú, así como uniformidad en su prestación, todo lo cual asegura el mantenimiento de los costos de operación dentro de los márgenes estipulados por la gerencia del departamento de alimentos y bebidas (Morfin, 2021).

La estandarización es el procedimiento aplicable a cualquier sistema que permite normalizar o unificar sus etapas, para que estas puedan repetirse atravez del tiempo garantizando que se produzcan siempre el mismo producto final. Facilita prever los resultados que se desea obtener de un modelo de calidad esperado. De esa manera, la estandarización será el proceso resultante de medir, probar y adaptar los diferentes pasos en triplicado, para obtener el producto deseado.

En la Elaboración de cualquier menú, el éxito se basa en que todos los factores condicionantes del menú, todos los procedimientos necesarios para su diseño y estructuración y todos los componentes de este deben estandarizarse, osea una vez que se conocen se deben probar y adaptar a la población meta del servicio de alimentos.

Es así como el patrón del menú, con todos sus cálculos, al igual que las recetas, las porciones y los costos deben estandarizarse para proceder a diseña un menú que resulte

también estandarizado. Es muy frecuente en servicio de alimentos que la calidad de los platos sea responsabilidad de un cocinero y que en el momento en que este falte, dicha calidad se pierda atentando contra la popularidad del servicio. Se puede contar con recetarios muy amplios y con gran cantidad de recetas, pero si estas no han sido aprobadas, medidas ni se han adaptado a las características físicas y ambientales de cada servicio de alimentos no podemos hablar de receta estandarizada (RE) ni de un servicio apetitoso ni constante.

La estandarización de recetas trae muchos beneficios a un servicio de alimentación, los principales objetivos que se persiguen con su programa destinado a tal fin están:

- Asegurar que las preparaciones tengan siempre una calidad y cantidad uniforme para satisfacer a los clientes.
- Facilitar el trabajo del personal, los cuales tendrán un contaran con un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir, esto ayudara a evitar errores confusiones y ahorrar dinero.
- Facilitar el proceso de compras y planeación de menús.
- Ayudar a controlar los costos, ya que se determinan cantidades y clases de ingredientes temperaturas adecuadas de cocción y porciones correctas.

Razones para la estandarización

- Para controlar costos
- Controlar Cantidades
- Para seguridad del personal
- Para satisfacer a los usuarios

Tamaño De la Porción

Un aspecto de la preparación (producción) comercial de alimento que es a menudo desestimado es la determinación inicial o primera de tamaño de la porción.

El tamaño adecuado de una porción es aquel que ha sido determinado siguiendo un análisis que incluye varios factores: el tipo de evento, la satisfacción del cliente, la competencia, los costos de los alimentos y todo aquello concerniente a la comercialización del producto.

Estandarizar las porciones

1- Elaborar una lista de control de porciones, en la cual se enumeren todos los productos que se van a servir, con el tamaño de las porciones según el sitio donde se servirán y los clientes a quien van dirigidos. Esta lista deben especificar también el tipo de plato en que debe servírsela preparación.
2- Establecer especificaciones exactas para cada uno de los productos que se vayan a comprar, bien sea en bloque o en empaques individuales.
3- Hacer análisis de valor y de rendimiento a los productos que se vayan a comprar este paso es de suma importancia para el proceso dela estandarización.
4- Revisar las recetas estandarizadas para cerciorarse que si se esté produciendo el número y tamaño de las porciones establecidas.
5- Estandarizar todos los equipos y utensilios de preparación y servida ya que esto facilita el proceso.
6- Supervisar diariamente el Porcionamiento de las recetas realizadas ya que si no hay Porcionamiento, fracasara el proceso de estandarización.

Elementos de una receta estándar

Para crear una receta estándar se debe considerar crear un documento maestro con los siguientes elementos:

- Membrete del negocio o establecimiento. Este debe incluir nombre, razón social y logotipo, entre otros.
- Nombre de la receta del plato o bebida a estandarizar.
- Tipo de receta.
- Rendimiento. Se debe especificar la cantidad total de esta receta en litros, kilogramos, porciones u otra unidad. También se debe especificar el tamaño de la porción y número de porciones.

- Tamaño de la porción. Se debe detallar el tamaño de la porción que se sirve al comensal en la misma unidad que se ha especificado el rendimiento.
- Número de porciones. Hace referencia a la cantidad de porciones de la preparación. Se expresa en la misma unidad de medida del rendimiento y tamaño de la porción.
- Tiempo de preparación. En este aspecto se debe incluir el tiempo de preproducción. Sin embargo, no se deben incluir el tiempo de reposo de los ingredientes.
- Tiempo de cocción. Abarca el tiempo total utilizado para la cocción de la receta.
- Temperatura. Considera la temperatura de servicio a la que se servirá el alimento o bebida al cliente.
- Costo total de ingredientes. Comprende el gasto total de los importes obtenidos del cuerpo de la receta sumando todos los ingredientes utilizados. Este aspecto no abarca los gastos indirectos ni mano de obra.
- Costo total del producto por unidad. Se debe estimar el coste total de producción por unidad desde la siguiente fórmula: Coste unitario = Coste total /Número de porciones.
- Precio de venta sin IVA. Se estima a través de la siguiente fórmula: Precio de venta sin IVA = Coste unitario + Mano de obra (directa) + Gastos Indirectos + Utilidad.
- Porcentaje de coste materia prima: Es el equivalente en % del coste: % costo = Coste Unitario / Precio de venta.
- Porcentaje de utilidad bruta. Se estima a través de la siguiente fórmula: % utilidad bruta = 100 % – % de coste. Al final, la utilidad bruta será el total de la ganancia por cada porción, es decir, Precio de venta sin IVA – Coste unitario – Mano de obra (directa) – Gastos indirectos.
- Precio de venta con IVA. Precio publicado en la carta estimado según la siguiente fórmula: Precio de venta con IVA = Precio sin IVA X (1+Tasa IVA).
- Ingredientes. Incluir los ingredientes necesarios para preparar la receta.
- Peso bruto. Corresponde a la cantidad del ingrediente requerido en función de la receta.
- Peso neto. Corresponde a la cantidad del ingrediente requerido descontando la merma.
- Unidad. Unidad definida en kilos, litros, piezas, otros.

- % de rendimiento. Se debe especificar el porcentaje de cada ingrediente considerando la merma determinada. Porcentaje de rendimiento = Peso neto / Peso bruto X 100
- Porción medida. Se considera una guía rápida de apoyo a la cocina (cucharadas, tazas, piezas, etc.)
- Coste unitario. Corresponde al coste pagado por cada unidad de medida.
- Importe. Se estima el coste del peso bruto utilizado calculado de la siguiente manera Importe = Peso bruto X Coste Unitario
- Técnica: Incluye un descripción detallada y con lenguaje técnico sobre la preparación de la receta.
- Presentación. Se debe describir la manera en que se debe montar el plato para presentarlo al cliente.
- Equipo para la producción. Se debe escribir una lista detallada con los equipos y utensilios de cocina necesarios para preparar la receta.
- Equipo para la presentación. Se debe describir cada uno de los utensilios y equipos de cocina requeridos para el montaje y presentación del plato.
- Aporte nutricional. Se debe realizar una lista de beneficios nutricionales apoyado en la tabla de valores nutricionales que contiene la receta preparada. También es importante resaltar los alérgenos.
- Fotografía. Añadir una fotografía a color y en alta calidad del plato terminado listo para presentar al cliente. Esta fotografía debe tener coherencia con lo descrito en equipo, montaje y descripción.

Costeo de una receta

El costeo de los platos se inicia con la determinación del costo unitario de cada uno de los ingredientes utilizados en la preparación de las recetas correspondientes. Este costo se obtiene comenzando a calcular el costo unitario, empleando la siguiente expresión:

Costo unitario = Costo de la cantidad comprada / Nº de unidades

Cuando se realizan las compras de los insumos requeridos para elaborar una determinada receta, éstos se adquieren en formatos y presentaciones muy variadas, tanto en peso y

volumen como en empaques y cantidad de contenido. Por tanto, el costo unitario de cada ingrediente utilizado se determina dividiendo la cantidad total comprada entre el número de unidades adquiridas, las cuales se expresan en unidades de peso o volumen. Sin embargo, dado que cada ingrediente puede experimentar una merma o pérdida en el proceso de elaboración de la receta, el importe que efectivamente se paga por cada ingrediente debe sopesarse en función de sus porcentajes de rendimiento. De esta manera, para obtener el importe total de cada ingrediente se utiliza la siguiente expresión:

Importe por ingrediente = (cantidad * costo unitario) / % de rendimiento.

El costo total de la receta se obtiene sumando todos los importes de los ingredientes utilizados.

A partir del costo total de la receta es posible determinar el costo de cada porción de un plato de la siguiente manera:

Costo por porción = Costo total de la receta / Nº de porciones

Utilizando los costos parciales anteriores es posible determinar el precio de venta de cada porción. Dicho precio es resultado de agregar al costo de cada porción un monto de utilidad deseada y el monto correspondiente al valor del IVA para la sumatoria de los dos elementos anteriores. La expresión que resume el cálculo del precio de venta es la siguiente:

Precio de venta por porción = (Costo unitario + Utilidad) + IVA

La utilidad representa el valor monetario de ganancia esperada por la venta de un plato. El monto de la utilidad esperada es fijado por cada propietario de negocio según sus aspiraciones de ganancia en los sectores no regulados, como ocurre con los servicios prestados por los restaurantes. Sin embargo, es usual que en este sector la utilidad se fije entre 25 y 35% sobre el costo total de cada receta.

En consecuencia, el monto de la utilidad se determina utilizando la siguiente expresión:

U = Precio de venta * Porcentaje de utilidad

En este orden de ideas, el monto del Impuesto al Valor Agregado (IVA) constituye un impuesto general a las ventas, establecido actualmente en 12% por decreto Presidencial para una amplia variedad de productos y servicios, incluyendo los servicios de restauración. De allí que para determinar el monto del IVA se utiliza la expresión siguiente:

Monto del IVA = 1,12 * (Costo unitario + Utilidad)

Como resultado del costeo de cada receta, la Gerencia del establecimiento de restauración podrá determinar si el precio de venta y la utilidad que le reporta el mismo a la empresa resulta conveniente o no. En caso de ser afirmativa la respuesta a esa pregunta, se procede a la mise en place y la preparación definitiva del plato, incorporándolo efectivamente a su menú. En caso contrario, tiene la opción de replantear la receta original, lo que implica eliminar ingredientes o sustituirlos por otros más económicos y de calidad parecida; si eso no es posible, puede decidirse a eliminar el plato del menú del restaurante.

Adicionalmente, atendiendo a las mermas y pérdidas que experimentan los ingredientes utilizados en una receta, el porcentaje de rendimiento de los mismos se puede emplear para determinar el costo de las compras a realizar. Dado que una parte de lo que se paga por un ingrediente se pierde, el costo de lo que queda de ese ingrediente debe ajustarse hacia arriba para compensar su nuevo valor. El precio actualizado es, entonces, el correcto a usar para calcular el costo de una receta.

Dicho de otra manera, el precio de cada ingrediente debe ser nuevamente calculado para compensar las pérdidas. El costo unitario de la cantidad comprada (CC) debe transformarse en costo unitario de la porción comestible (costo PC) que queda luego de la merma o la pérdida. Esto se hace dividiendo el costo de la

Cantidad comprada (costo CC) entre el porcentaje de rendimiento. De esa manera:

Costo PC = (Costo CC / % rendimiento)

Si las cantidades listadas en la receta se compran tal cuales son, y luego se requiere limpiarlas, el número de porciones producidas será menor que lo deseado. Por ello, la cantidad a comprar deberá calcularse así:

Porción comestible = Cantidad comprada * % rendimiento,

Diseño Metodológico

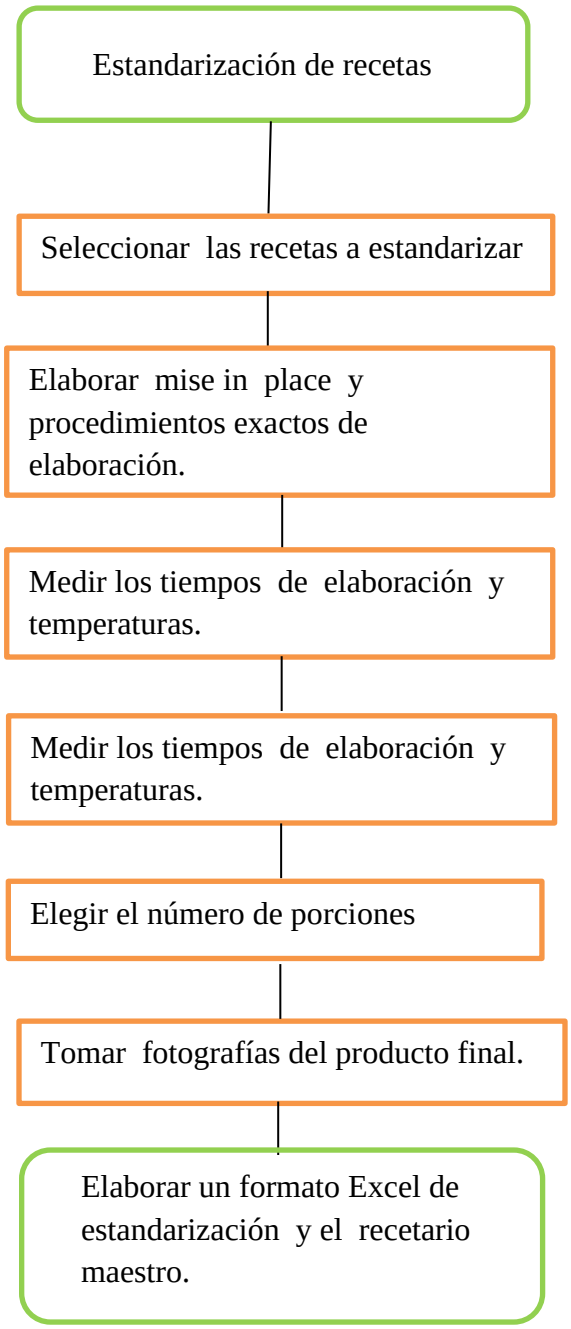
Tipo De Investigación

El tipo de investigación se define en función de los conocimientos que el investigador desea o puede obtener. En consecuencia, el estudio realizado buscó describir las condiciones y características del proceso de estandarización de las recetas que componen la carta del Restaurante Carmina. Por tanto, de conformidad con la naturaleza del problema planteado y de los objetivos del estudio, se trata de una investigación descriptiva en los términos definidos por Sabino (1992), la cual:

"Se propone conocer grupos homogéneos de fenómenos utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura o comportamiento. No se ocupa de la verificación de hipótesis, sino de la descripción de hechos a partir de un marco teórico definido previamente, cuya finalidad es encontrar evidencias que apoyen la proposición de generalizaciones sobre fundamentos explícitos" (p. 74).

De esta forma, la investigación realizada se enfocó en encontrar, tanto en la información primaria (datos tomados directamente de la realidad a través de un instrumento de recolección) como secundaria (datos adquiridos a través de documentales), los hechos que permitieran evidenciar si los hallazgos reportados respecto a las condiciones y procedimientos de elaboración de los recetas de postres que integran la carta del Restaurante Carmina eran similares a los reportados en estudios realizados por otros investigadores e igualmente válido para este caso.

Figura 1. Diagrama Para el proceso de estandarización de recetas.



Las siguientes actividades explican el proceso de estandarización de recetas:

- Seleccionar las recetas a estandarizar

En el este primer paso se eligen las recetas a estandarizar y se determina el área al que pertenece y además estas recetas se clasifican de acuerdo al menú como entremeses, entradas, aperitivos, etc.

- Elegir el número de porciones

Una vez elegida las recetas a estandarizar, así como el área a que pertenecen y su clasificación de acuerdo al menú, elegimos el número de porciones que se van a utilizar, en este caso puede ser desde una o más.

- Elaborar *Mise in place* y procedimientos exactos de elaboración

En este paso se identifican los ingredientes que se van a utilizar, se realiza la medición de estos en pesos o porciones específicas, así como en el material y equipo de cocina necesarios (estufas, hornos, sartenes, utensilios, entre otros).

- Medir los tiempos de elaboración y temperaturas, en la elaboración de cada receta y temperatura en caso de ser necesario, así como notas y puntos importantes que se deben tener en cuenta.
- Tomar fotografías del producto final

Al final de cada preparación y presentación de la receta, se tomaran fotografías correspondientes para llevar un registro de los procesos, estas fotografías darán sustento al formato de estandarización de cada receta.

- Elaborar un formato Excel de estandarización

En este paso, se diseña un formato Excel de estandarización de recetas de acuerdo a las necesidades del restaurante, por ejemplo: nombre de la receta, ingredientes, cantidades, procedimientos, fotografías, o si se requiere costeo de la receta.

Diseño de la investigación

El diseño de la investigación comprende la estrategia utilizada a los fines de resolver el problema de investigación planteado y alcanzar los objetivos del estudio. Al respecto, Balestrini (1997) define el diseño de la investigación como:

"el plan o estrategia global en el contexto de estudio propuesto, que permite orientar desde el punto de vista técnico y guiar todo el proceso de investigación, desde la recolección de los primeros datos hasta el análisis e interpretación de los mismos en función de los objetivos definidos en la presente investigación" (p.73)

Sobre esta base, y de acuerdo con el criterio de la fuente primordial de información, la investigación se realizó conforme al diseño de una investigación de campo, dado que su propósito fue verificar la expresión práctica del problema planteado mediante la observación de los fenómenos o variables de interés en contacto directo con el objeto de estudio, así como el acopio de testimonios u opiniones que permiten confrontar la teoría con la realidad.

En otras palabras, la investigación permitió explorar y precisar diferentes aspectos específicos del problema de investigación, reunir información relativa a dichos aspectos y describirlos en función de la información recopilada. En un sentido muy próximo, Palella (2006) explica que el diseño de la investigación de campo.

"Consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variables. Estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural" (p.97).

La recopilación de datos se hizo en forma directa con el personal empleado en la cocina del Restaurante Carmina.

Desarrollo

El presente proyecto fue desarrollado en las instalaciones del restaurante Carmina, ubicado en la ciudad de Popayán, enfocado en cocina mediterránea.

Este trabajo consiste en un conjunto de etapas consecutivas que se llevaron a cabo de un lapso de tiempo establecido y resultados obtenidos, las cuales se mencionan a continuación:

- Conocer y seleccionar las recetas a estandarizar

En la primera semana se observó la carta del restaurante y se seleccionaron las recetas a estandarizar.

- Seleccionar el número de porciones e identificar los ingredientes (peso y medida de los ingredientes y equipos necesarios a utilizar).

Para la estandarización de las recetas se llevaron registros previos y anotaciones importantes, de acuerdo al número de porciones, se identificaron los ingredientes de cada receta, los ingredientes se pesaron y se midieron de acuerdo a unidades de medida establecidas.

- Realizar la mise in place y llevar a cabo los procedimientos de elaboración exacto:

  Una vez listos los ingredientes, se elegía el equipo y material necesario para seguir con el procedimiento, equipos mayores: estufa, horno entre otros, equipo menor: tablas, moldes, cuchillos, etc. Despues de esto se elaboró el mise in place de los alimentos actividades tales cortes de frutas, y alistamientos de equipos y demás ingredientes. Se llevaron acabo procedimientos de elaboración de las recetas utilizando técnicas de cocción como: al baño maria, movimientos envolventes, Infusionar, caramelizar, montar, emulsionar, una vez elaboradas las recetas se procedió al montaje y presentación de las recetas elaboradas.

- Medir los tiempos y temperatura

Al final de cada preparación y el montaje de cada platillo, se tomarón fotografías que se fuerón anexando.

- Elaborar un formato de estandarización

En la última semana, se elaboró un formato de estandarización, el cual se integraron elementos importantes para su interpretación. Esto elementos se eligieron de acuerdo a las necesidades del restaurante, dichos elementos son: nombre de la receta, ingredientes, cantidad, unidad de medida, procedimientos de elaboración y fotografía.

Resultados

El presente proyecto realizado en el restaurante Carmina cumplió con los objetivos plateado de acuerdo a la estandarización de recetas de postres.

En el proyecto se estandarizaron 11 recetas de postre dos de autor, en este proyecto se identificarón e identificarón los ingredientes, los gramajes, así como los procesos de elaboración y los montajes finales tomando como evidencia fotografías y puntos importantes a tener en cuenta.

El formato de la receta consistió en redactar de manera clara el nombre de la receta, los ingredientes, cantidades, procedimientos, de elaboración y fotografía del montaje final de cada receta con la finalidad de que el personal de cocina tenga acceso a un formato de estandarización de los procesos en un recetario.

Conclusión

En la elaboración de este proyecto, se diseñó un formato de estandarización de recetas del restaurante Carmina cuya función principal es ser un instrumento que contenga los ingredientes, las cantidades y procedimientos de elaboración de las recetas con el fin de tener un control de los procesos de producción de los alimentos.

La medición de los ingredientes y la elaboración de técnicas exactas de las recetas lograron implementar los procesos de estandarización de las recetas dentro del restaurante, con esto el personal de cocina tiene mayores conocimientos sobre la elaboración de los postres que se ofrecen a los clientes.

Con la realización de este trabajo se lograron alcanzar los objetivos planteados en el restaurante, ya que hay una mejora en el área de producción de los postres obteniendo productos de calidad.

Con el proyecto se logró soluciona la problemática ya que se mejoraron los procesos de elaboración de las recetas de los postres.

Referencias Bibliográficas

- DE LA TORRE, F. (2006). *Administración Hotelera: Alimentos y Bebidas*. mexico.

- TEJADA, B.D. (2006*). La Administración de Servicios de Alimentación. Bogotá; Universidad de Antioquia. UPEL (2010).*

- *Manual de Trabajos de Grado, de Especialización, Maestría y Tesis Doctorales. Caracas; Universidad Pedagógica Experimental Libertador, 4ta edición.*

Anexos

Recetas Estándar

Torta de café y ron

Restaurante:	CARMINA	**Categoría:**	Postre
Fecha:	12-07-22	**Precio de venta al público:**	4.000
Tamaño de la porción:	134gr		
Número de porciones:	10		
Tiempo de preparación:	20 minutos	**Costo total de la receta:**	5.880
Tiempo de cocción:	40 minutos		
Temperatura de servicio:	180°		

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Harina	Gr	350	$5	$1.750
Azúcar	Gr	150	$4	$600
Ralladura de limón	Gr	5	$3	$15
Polvo de hornear	Gr	9	$8	$72
Ron	Ml	15	$98	$1.470
Café	Ml	85	$12	$1.020
Aceite	ml	125	$10	$1.250

COSTO TOTAL DE LA RECETA $5.880

Elaboración

1. Realizar mise in place
2. En un bowl agregar los ingredientes secos y tamizados, despues agregar los ingredientes líquidos y mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Enharinar un molde y agregar a la mezcla.
4. Colocar el molde a baño maria en un refletaria.
5. Llevar a horno precalentado a 180°C durante 40 minutos.
6. Pasado este tiempo retirar del horno y dejar reposar.

Presentación

Se presentara con un capa de caramelo.

Equipos necesarios

Licuadora, horno, estufa, nevera, olla, molde, refletaria, miserable, gramera.

☐ ☐

Flan de banano

Restaurante:	CARMINA
Fecha:	12-07-22
Tamaño de la porción:	134gr
Número de porciones:	6
Tiempo de preparación:	10minutos
Tiempo de cocción:	60minutos
Temperatura de servicio:	180°C

Categoría:	Postre
Precio de venta al público:	9.000
Costo total de la receta:	11.779

Ingredientes	Medida	Cantidad	Coste Kg/Lt	Coste total
Azúcar	gr	150	$4	$600
Vainilla	Ml	5	$9	$45
Leche condensada	Ml	300	$16	$4.800
Huevos	Unidad	2	$467	$934
Leche	Ml	400	$11	$4.400
Bananos	unidad	2	$500	$1.000

COSTO TOTAL DE LA RECETA $11.779

Elaboración

1. Realizar el mise in place
2. En una olla agregar el azúcar y llevar a fuego lento hasta que se haga un caramelo, agregar el caramelo al molde.
3. Procesar los bananos con la leche y despues agregar el resto de los ingredientes y mezclar hasta que el azúcar se disuelva y agregar al molde.
4. Meter el molde abaño maria en una refletaria y llevar al horno precalentado a 180°C durante 60 min.
5. Pasado este tiempo retirar del horno y dejar reposar.

Presentación

Este postre se presentara con un caramelo derretido.

Equipo necesario para elaboración

Licuadora, horno, estufa, nevera, olla, molde, refletaria, miserable, gramera.

☐ ☐

Torta de chocolate sin harina

Restaurante:	CARMINA
Fecha:	12-07-22
Tamaño de la porción:	10
Número de porciones:	134gr
Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de cocción:	40 minutos
Temperatura de servicio:	180°c

Categoría:	Postre
Precio de venta al público:	4000
Costo total de la receta:	6.652

Ingredientes	Cantidad	Medida Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Leche	125	Ml	$11	$1.375
Vinagre	5	Ml	$5	$25
Aceite	125	Ml	$10	$1.250
Huevos	2	Unidades	$467	$934
Azúcar	250	Gr	$4	$1000
Cocoa	125	Gr	$6	$750
Sal	2	Gr	$4	$8
Polvo para hornear	5	Gr	$4	$20
Expreso	45	Ml	$12	$540

COSTO TOTAL DE LA RECETA $6.652

Elaboración

1. Realizar mise in place
2. En un bowl agregar todos los ingredientes secos y tamizados, despues los ingredientes líquidos menos el expreso y mezclar hasta que se incorporen todos los ingredientes, por ultimo incorporar el expreso hirviendo mezclar.
3. Enharinar un molde y agregar la mezclar.
4. Llevar al horno Precalentar el horno a 180°C durante 40 minutos.
5. Pasado este tiempo retirar del horno y dejar reposar.

Presentación

Desmoldar y agregar capa Cocoa en polvo .

Equipo necesario para elaboración

Horno, estufa, molde, gramera, cernidor, bowl, globo, brocha miserable.

Torta de Naranja

Restaurante:	CARMINA	**Categoría:**	Postre
Fecha:	12-07-22	**Precio de venta al público:**	4.000
Tamaño de la porción:	134gr		
Número de porciones:	12		
Tiempo de preparación:	20 minutos	**Costo total de la receta:**	$7.065
Tiempo de cocción:	40 minutos		
Temperatura de servicio:	180°		

Ingredientes	Cantidad	Medids Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Azúcar	125	Gr	$4	$500
Leche	125	Ml	$11	$1.375
Aceite de girasol	125	Ml	$10	$1.250
Huevos	3	Unidades	$467	$1.401
Harina	450ml	Gr	$5	$2.250
Polvo para hornear	8	Gr	$8	$64
Vainilla	5	ml	$9	$45
Ralladura de naranja	60	Gr	$3	$180
			$	$

COSTO TOTAL DE LA RECETA $7.065

Elaboración

1. Realizar el mise in place
2. Mezclar el aceite, los huevos, la leche, el azúcar y a vainilla mezclar hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Agregar a la mezcla la ralladura de naranja, la harina tamizada y el polvo de hornear mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
4. Enharinar un molde y agregar la mezcla.
5. Precalentar el horno a 180° C hornear durante 40 minutos.
6. Pasado este tiempo retirar del horno y dejar reposar

Presentación

Desmoldar y pincelar con miel.

Equipo necesario para elaboración

Molde, horno, bowl, brocha , miserable ,gramera .

☐ ☐

Torta de zanahoria

Restaurante:	CARMINA
Fecha:	12-07-22
Tamaño de la porción:	134gr
Número de porciones:	12
Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de cocción:	40 minutos
Temperatura de servicio:	180°c

Categoría:	Postre
Precio de venta al público:	4000
Costo total de la receta:	9.049

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Azúcar	Gr	125	$4	$500
Leche	Ml	125	$11	$1.375
Harina	Gr	350	$5	$4.200
Zanahoria medianas	Unidades	3	$500	$1.500
Aceite vegetal	Ml	125	$10	$1.250
Polvo para hornear	Gr	15	$8	$120
Ralladura de naranja	Gr	7	$3	$21
Cardamomo	Gr	4	$5	$20
Esencia vainilla	Ml	3	$9	$27
Canela	gr	3	$12	$36

COSTO TOTAL DE LA RECETA $9.049

Elaboración

1. Realizar el mise in place
2. Mezclar el azúcar, los huevos y el aceite hasta emulsionar, aparte llevar la leche con el cardamomo y la canela a fuego alto hasta que rompa hervor.
3. Agregar a la leche aromatizada la harina tamizada el polvo para hornear y mezclar hasta que no queden grumos, finalmente agregar la zanahoria.
4. En un molde enharinado agregar la mezcla y llevar al horno precalentado a 180°C por 40 minutos.
5. Retirar del horno y dejar reposar .

Presentación

Desmoldar y cubrir con azúcar glass.

Equipo necesario para elaboración

Estufa, horno, bowl, miserable, olla, cernidor, molde.

☐ ☐

Torta de banano

Restaurante:	CARMINA

Categoría:	Postre

Fecha:	12-07-22
Tamaño de la porción:	134
Número de porciones:	12

Precio de venta al público:	4.000

Tiempo de preparación:	20minutos
Tiempo de cocción:	40 minutos
Temperatura de servicio:	180°c

Costo total de la receta:	$ 6.256

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Aceite	Ml	125	$10	$1.250
Azúcar	Gr	125	$4	$500
Harina	Gr	250	$5	$1.250
Huevos	Unidad	2	$467	$934
Polvo para hornear	Gr	9	$8	$72
Esencia de vainilla	Ml	3	$9	$27
Canela	Gr	3	$12	$36
Bananos medianos	Unidad	4	$500	$2000
Mantequilla	gr	20	$8	$160

COSTO TOTAL DE LA RECETA $ 6.256

Elaboración

1. Realizar el mise in place
2. Mezclar el aceite, el azúcar, los huevos y la vainilla, hasta que el azúcar blanquee, agregar la harina y el polvo ´para hornear y reserva.
3. Aparte cortar los bananos y llevarlos a fuego lento con la mantequilla, la canela y agregar un poco de azúcar, mezclar todo con la mezcla anterior hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Enharinar un molde y agregar la mezcla llevar a horno precalentado a 180° por 40 minutos.
5. pasado este tiempo retirar del horno y dejar reposar.

Presentación

Despues de desmoldar agregar azúcar glass .

Equipo necesario para elaboración

Horno, estufa , bowls, olla, globo, gramera, miserable

☐ ☐

Tiramisú

Restaurante:	CARMINA	**Categoría:**	Postre
Fecha:	12-07-22	**Precio de venta al público:**	$9.000
Tamaño de la porción:	134gr		
Número de porciones:	8		
Tiempo de preparación:	15 minutos	**Costo total de la receta:**	$25.600
Tiempo de refrigeración :	8 horas		
Temperatura de servicio:	5°c		

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Queso crema	Gr	400	$19	$7.600
Azúcar	Gr	350	$4	$1.400
Café expreso	Ml	70	$12	$840
Amaretto	ml	20	$98	$1.960
Cocoa en polvo	Gr	50	$16	$800
Galletas lady fingers	Gr	8	$125	$1.000
Crema de leche	Gr	600	$20	$12.000

COSTO TOTAL DE LA RECETA $25.600

Elaboración

1. Realizar el mise place
2. En un bowl mezclar la mitad del azúcar con el queso crema, un poco de café y brandy.
3. Montar la crema de leche con el resto del azúcar y la vainilla.
4. Unir la crema chantilly con la anterior mezcla.
5. En un recipiente mezclar el café y el amaretto, mojar las galletas con la mezcla, intercalar crema con galleta mojadas y por ultimo agregar cacao un polvo y llevar a refrigeración.

Presentación

Para la presentación se utilizara un cacao en polvo.

Equipos para la elaboración

Nevera, batidora, bowls, espátula, cernidor, Gramera

Flan de leche concondensada

Restaurante:	CARMINA	**Categoría:**	Postre
Fecha:	12-07-22	**Precio de venta al público:**	$9.000
Tamaño de la porción:	134gr		
Número de porciones:	5		
Tiempo de preparación:	15minutos	**Costo total de la receta:**	$8.741
Tiempo de cocción:	60 minutos		
Temperatura de servicio:	180°		

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Azúcar	Gr	100	$4	$400
Vainilla	Ml	5	$9	$45
Leche condensada	Ml	300	$16	$4.800
Huevos	Gr	5	$467	$2.337
Leche entera	Ml	400	$3	$1.200

COSTO TOTAL DE LA RECETA $8.741

Elaboración

1. Realizar mise in place
2. Llevar a fuego bajo el azúcar hasta obtener un Carmelo, retirar del fuego agregarlo a un molde.
3. En un bowl agregar el resto de los ingredientes mezclar hasta que todos los ingredientes se incorporen.
4. Agregar la mezcla al molde, llevar el molde a baño maria en una refletaria y proceder a llevar al horno precalentado a 180°c por 60 min.
5. Pasado este tiempo retirar del horno y dejar reposar, desmoldar

Presentación

En este postre la presentación será el caramelo que recubre el postre.

Equipo necesario para elaboración

Molde, refractaria, gramera, horno, estufa, olla, miserable, bowls, globo.

Torta de chocolate

Restaurante:	CARMINA

Categoría:	Postre

Fecha:	12-07-22
Tamaño de la porción:	134gr
Número de porciones:	12

Precio de venta al público:	

Tiempo de preparación:	20 min.
Tiempo de cocción:	40 min.
Temperatura de servicio:	180°c

Costo total de la receta:	$21.310

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Chocolate sin azúcar	Gr	250	$48	$12.000
Azúcar	Gr	500	$4	$2.000
Mantequilla	Gr	250	$8	$2.000
Sal	Gr	2	$4	$8
Huevos	Ml	6	$467	$2.802
Harina	Gr	50	$5	$250
Crema de cacao	gr	100	$20	$2.000

COSTO TOTAL DE LA RECETA $ 21.310

Elaboración

1. Realizar mise in place
2. Poner el chocolate y la mantequilla a baño maria hasta que se derrita por completo, retirar del fuego y agregar los huevos, mezclar muy bien por ultimo incorporar la harina y la sal y mezclar para hasta que todos los ingredientes se incorporen.
3. Enharinar un molde desmontable y agregar la mezcla llevar a horno precalentado a 180°c durante 30 minutos.
4. Pasado este tiempo retirar el horno y dejar reposar para desmoldarlo

Presentación

Cuando se desmolde agregar una capa de crema de cacao para la presentación del postre .

Equipo necesario para elaboración

Horno, estufa, olla, espátula, bowls, molde, cernidor.

Cheesecake de frutos rojos

Restaurante:	CARMINA
Fecha:	12- 07-22
Tamaño de la porción:	134 gr
Número de porciones:	12
Tiempo de preparación:	20 min
Tiempo de cocción:	35min
Temperatura de servicio:	350°C

Categoría:	Postre
Precio de venta al público:	9000
Costo total de la receta:	$17.196

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Coste Kg/Lt	Coste total
Mora	Gr	250	$1,25	$312,5
Fresa	Gr	250	$1,25	$312,5
Azúcar	Gr	300	$4	$1.200
Fécula	Gr	7	$4	$28
Zumo de limón	Ml	10	$10	$100
Queso crema	Gr	400	$19	$7.600
Crema de leche	Ml	200	$11	$2.200
Leche entera	Ml	200	$3	$600
Vainilla	Ml	5	$9	$45
Leche condensada	Ml	200	$16	$3.200
Huevos	Gr	2	$467	$934
Ralladura de limón	Gr	4	$2	$8
Zumo de limón	Ml	8	$10	$80
Harina	Gr	1	$5	$5
Galletas mú	unidad	9	$19	$171
Mantequilla	Gr	50	$8	$400

COSTO TOTAL DE LA RECETA $17.196

Elaboración

1. Realizar mise in place
2. Triturar las galletas, agregar la mantequilla derretida y volver a triturar las galletas con la mantequilla, extender la mezcla en un molde desmontable y con papel aluminio en base, dejar reposar en la nevera 20 minutos.
3. Agregar el resto de los ingredientes menos el azúcar, la fruta ni el zumo de limón y la fécula, procesar los ingredientes en la licuadora y agregar la mezcla al molde y llevar al horno precalentado a 180°c dejar hornear por 45 minutos.
4. Pasado este tiempo retirar del horno dejar reposar, agregar mermelada de frutos rojos en el tope.
5. Para la mermelada de frutos rojos
6. Agregar a una olla la fruta cortada y el azúcar y el zumo de limón llevar a cocción durante 20 minutos a fuego lento, luego agregar la fécula diluida en un poco de agua y agregar a la mezcla dejar por 5 minutos más y retirar del fuego y dejar que repose cuando este fria agregar al postre y llevar a refrigerar

Equipo necesario para elaboración

Horno, estufa, procesador de alimentos, nevera, bowls, olla, molde desmontable, espátula, cucharas, licuadora, exprimidor de limó, cuchillo, Gramera, tabla para picar.

Presentación

Cuando ya esté desmoldado y frio se agregara mermelada de frutos rojos para la presentación.

Pie De Limón

Restaurante:	CARMINA

Categoría:	Postre

Fecha:	12-07-22
Tamaño de la porción:	134 gr
Número de porciones:	12

Precio de venta al público:	9.000
Costo total de la receta:	$12.943

Tiempo de preparación:	1 hora
Tiempo de cocción:	35 minutos
Temperatura de servicio:	180°c

Ingredientes	Medida	Cantidad Gr/Ml	Costo U	Coste total
Harina	Gr	180	5	$900
Mantequilla	Gr	160	8	$1.280
Fécula de maíz	Gr	45	4	$180
Azúcar glass	Gr	60	9	$540
Sal	Gr	2	4	$4
Azúcar	Gr	550	4	$2.200
Huevos	Gr	6	467	$2.802
Zumo de limón	Ml	150	10	$1.500
Leche	Ml	75	3	$225
Ralladura de un limón	Gr	6	2	$12
Crema de leche	gr	300	11	$3.300

COSTO TOTAL DE LA RECETA $12.943

Elaboración

1. Hace mise in place
2. En un bowl agregar la azúcar glass, la fécula de maíz, 1gr de sal, la ralladura de limón y por ultimo un 1 huevo, incorporar bien los ingredientes y llevar a refrigeración por 1 hora.
3. En un bowl agregar resto de los ingredientes 400gr de azúcar la leche, los huevos etc. menos la crema de leche mezclar hasta que el azúcar se disuelva por completo, extender la masa en un molde previamente enharinado y agregar la mezcla, llevar al horno precalentado por 35 minutos a una temperatura de 180°c .
4. Pasado este tiempo retiramos del horno y lo dejamos reposar para desmoldarlo.
5. Procederemos a montar un chantilly para la presentación en una batidora agregamos los 150 de

Presentación

Cuando ya esté desmoldado se agregara crema chantilly y ralladura de limón y esta será la presentación

Batidora de mano, un globo, horno, nevera, molde, bowls, Gramera, manga con boquilla redonda, rallador, miserable.