

Estandarización e inclusión de cinco productos en la pizzería RPM

Juan Guillermo Vargas Cano

Corporación Universitaria De Comfacaucá

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

Popayán, Cauca

2023

Trabajo Final De Práctica Empresarial

Juan Guillermo Vargas Cano

Presentado A

Juan Camilo Ramos

Práctica Empresarial

Sexto Semestre

Corporación Universitaria De Comfacaucá

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

Popayán, Cauca

2023

Índice

1. Resumen.....	Pág. 1
2. Introducción.....	Pág. 2
3. Planteamiento del Problema.....	Pág. 4
4. Justificación.....	Pág. 4
5. Fortalezas y debilidades.....	Pág. 5
6. Objetivos.....	Pág. 6
6.1. Objetivo General.....	Pág. 6
6.2. Objetivos Específicos.....	Pág. 6
7. Marco Teórico.....	Pág. 7
7.1. Contextualización.....	Pág. 7
7.2. Conceptualización.....	Pág. 15
8. Metodología.....	Pág. 20
8.1. Nuevos Productos y Mejoramiento de la Carta.....	Pág. 21
9. Estandarización de Pizzas.....	Pág. 23
10. Nuevos productos.....	Pág. 60
11. Costeo de nuevos productos.....	Pág. 69
12. Conclusión.....	Pág. 74
13. Bibliografía.....	Pág. 75

Resumen

La industria de comidas rápidas es un reflejo directo de los cambios y evoluciones culturales de la sociedad. Actualmente, existe una realidad innegable que nace con la competitividad y globalización de los mercados, que hace que cada vez se tenga menos tiempo para realizar actividades diferentes de la jornada laboral. En este contexto, la comida rápida se presenta como una alternativa de alimentación económica y rápida para los consumidores. Entre un 70% y 90% de la población colombiana que trabaja prefiere maximizar su tiempo comiendo rápidamente y lo más cerca del lugar de trabajo.

Introduciéndonos en este campo, se decidió realizar la práctica empresarial en la pizzería RPM de la ciudad de Popayán, ubicada en la calle 4 número 2-63, comenzando en el mes de diciembre del año 2022 y culminando el 1 de marzo del año 2023 para un total de horas cumplidas de 576. Esta pizzería aún no se ha posicionado en el mercado local. Nuestro objetivo fue estandarizar por completo el menú del restaurante, dado que no se tenían métodos exactos para la medición de gramajes de los ingredientes utilizados para las pizzas, con el fin de garantizar una práctica correcta para el conocimiento preciso de los gastos que conllevan sus productos.

El método utilizado fue hipotético-deductivo y de razonamiento; se realizó un inventario para determinar con qué personal, equipos, utensilios y materias primas se contaba dentro de la pizzería, además de tomar gramajes de los ingredientes utilizados, para posteriormente, presentar propuestas de nuevos productos al propietario que sean rentables.

El establecimiento se benefició en gran medida a partir del sistema de estandarización creado, ya que, este les permitió tener un control preciso de cada una de sus preparaciones en sus respectivos tamaños y aplicar los procedimientos correctos.

Introducción

El cambio social se manifiesta de diferentes maneras, en distintos aspectos de la vida social, y es la expresión visible o perceptible de procesos de mutación y modificaciones en la concepción del mundo; cambios biológicos, demográficos, e institucionales. Todo ello abarca las ideas de nuevos paradigmas, revolución, y cambios superficiales, hasta en una pequeña comunidad además de incluir la idea de progreso e innovación. Entendemos que es difícil muchas veces adaptarse, ya que, implica un movimiento que se aleja de las costumbres sociales y comunes.

Sin embargo, la industria de la comida cambia constantemente y los alimentos producidos en masa dan paso a los alimentos producidos para las masas dado que, las exigencias de los usuarios han cambiado, con la intencionalidad de mejorar la sociedad en su conjunto.

La forma de alimentarse varía con el correr de los tiempos, ya que cada día las personas piensan más en su salud y la selección de los alimentos. Basándose en este concepto, se está desarrollando un nuevo estilo de consumo conocido como comida rápida, cada vez fabricada con productos más frescos, orgánicos y saludables.

En el mundo moderno las personas buscan más aquello que les place y les produce goce, como la buena comida. Salir a comer o almorzar se volvió una práctica cotidiana; dejó de ser algo para celebrar.

En las grandes ciudades del país, la gente trabaja lejos de sus casas y encuentra en un espacio gastronómico el lugar ideal para socializar y hacer negocios.

En este trabajo se evidenciará el proyecto que se llevará a cabo durante la práctica empresarial del periodo lectivo II del año 2022 y parte del 2023.

Se implementará la estandarización completa de la carta de la Pizzería RPM de la ciudad de Popayán, adicionalmente se propondrán cinco nuevos productos, ya que, el establecimiento carece de variedad en el menú. Se pretende lograr la sistematización con las materias primas y utensilios que se tienen dentro del restaurante, con el fin de minimizar costos al propietario y que le sea más rentable ejecutar la propuesta que se le va a realizar.

El primer paso, será la medición de todos los ingredientes para las preparaciones presentándole al propietario los gastos reales en materias primas con el fin de obtener un mejor ejercicio de ganancias en su establecimiento.

Se hará el reconocimiento total de las instalaciones y equipos para tener claro con lo que se cuenta para plantear nuevos productos. Seguido de esto, se analizará qué producto es el más consumido dentro del negocio y, en base a esto, proponer nuevas recetas que se relacionen con dicho producto estrella del local para acaparar la atención de los comensales al momento de su lanzamiento.

El segundo paso, consiste en añadir a la pizzería bebidas naturales, específicamente limonadas, ya que existe una fuerte tendencia para dejar de consumir gaseosas o productos con un alto contenido de calorías/azúcares. Una vez lanzadas estas nuevas bebidas, se dará a conocer de inmediato a los comensales para que tengan a su disposición una opción un poco más saludable para acompañar sus alimentos.

El tercer y último paso, es instruir y capacitar a los empleados, para que conozcan en su totalidad los nuevos productos y las prácticas de manipulación establecidas, manteniendo estos lineamientos dentro del establecimiento que es un objetivo fundamental de este proyecto.

Planteamiento del Problema

La Pizzería RPM de la ciudad de Popayán fue inaugurada en abril del 2022, por lo que, siendo relativamente nueva, aún es desconocida por una gran parte de la ciudad. Al observar los procedimientos de preparación y producción de las pizzas, se manifiesta ausencia de métodos de medición precisos para los ingredientes utilizados, lo cual representa un obstáculo para la eficiencia en la atención al cliente y en el manejo real de los costos y presupuestos.

1. Justificación

La pizzería RPM está ubicada en la calle 4ª, frente al Sena centro y muy cerca de universidades e instituciones gubernamentales, razón por la cual es frecuentado principalmente por directivos, oficinistas, médicos y, en menor medida, estudiantes, por ello, se ha tomado en consideración este negocio naciente.

Dadas las condiciones inexactas bajo las que se rigen las operaciones, se presentan deficiencias en cuanto al uso y proyección de rendimiento de la materia prima, por lo cual se propone la actualización y estandarización de su carta, lo cual mejorará y agilizará los métodos de producción, permitiendo simplificar los procesos, bajar los costos, acelerar el servicio y otorgar mayor cuidado a los clientes.

Además, resulta evidente que, si la carta no se actualiza y no se ofrecen nuevas recetas, sus comensales podrían desistir de consumir en ese local, por lo que, también se pretende dar solución a este asunto ampliando el menú con cinco nuevos productos.

Fortalezas y debilidades.

Antes de evaluar este punto, se debe tener en cuenta que, el establecimiento no lleva mucho tiempo en el mercado, por lo tanto, su presupuesto es lógico que tenga debilidades debido a su limitado presupuesto, sin embargo, se puede corregir a largo plazo.

Fortalezas	Debilidades
El almacenamiento de materia prima se hace de manera adecuada	No cuenta con un horno muy grande, por lo que al recibir muchos pedidos, emplea mayor tiempo para el despacho.
Buen ambiente laboral	No cuenta con una estandarización real de gramajes.
Buen ambiente para el comensal	Su bodega no es muy grande, así que, se trabaja con lo justo y en ocasiones se acaban los productos.
Ofrece diversas modalidades de pago: efectivo, datafono o transferencia.	
Ubicado en un lugar de alta afluencia de personas.	
Maquinaria necesaria para hacer masas.	

- **Ventajas:** El establecimiento cuenta con una gran cantidad de ventajas. La principal es que cuenta con la maquinaria necesaria para producir masas de manera eficiente. La manera en que se almacenan las materias primas es la adecuada y no hay inconsistencias con respecto a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). El propietario se ha encargado de promover un excelente ambiente laboral a base de respeto entre sus empleados. La ubicación del local es favorable para la afluencia de clientes.
- **Desventajas:** Uno de los mayores inconvenientes que tenía el establecimiento era que no contaba con una estandarización de los productos, sin embargo, esta ya se corrigió durante la realización de este trabajo. El bajo presupuesto de inversión es un limitante en la obtención equipos, implementos, el personal, materia prima y una bodega adecuada, dificultando la inserción de nuevos productos, la actualización e innovación del negocio. Otra desventaja, es que, no tiene un horno muy grande y cuando hay gran cantidad de pedidos el tiempo de espera se extiende.

Objetivos

Objetivo general

Ajustar el menú a un modelo estándar para que se adapte a los gustos y necesidades de los comensales de la pizzería RPM en la ciudad de Popayán.

Objetivos específicos

- ➔ Dar a conocer la importancia de la estandarización al propietario de la pizzería.
- ➔ Tomar medida de gramajes de los ingredientes utilizados en la producción.
- ➔ Crear un modelo de referencia para estandarizar la carta.
- ➔ Evaluar los equipos con los que se cuenta para agregar nuevos productos.
- ➔ Adicionar cinco nuevos productos al menú estandarizado.

Marco Teórico

Contextualización

El mercado de pizza, a nivel mundial y en Colombia es uno de los más versátiles, dado que entra en casi todas las categorías del sector de la restauración: comida rápida, comida casual, domicilios, take out y gourmet. Según un estudio realizado por la firma CID Gallup Latinoamérica, y conocido en exclusiva por revista La Barra, la pizza representa el 17,5% de la oferta de restauración en el país, y es la cuarta comida preferida por los colombianos a la hora de comer por fuera. De igual manera, el consumo de pizza, a diferencia del pollo, por ejemplo, se presenta constantemente entre semana con un leve incremento los fines de semana. Según el mismo estudio, el consumo está concentrado en los estratos altos de capitales como Bogotá y Medellín.

Actualmente, las pizzerías están sufriendo una transformación de menú, pues han debido incorporar productos como alitas picantes y otro tipo de comida –mexicana, rápida y hasta el mismo pollo—. Ello ha replanteado la manera de armar una oferta para el segmento, dado que el consumidor actual está más atento a ampliar su paladar y a tener más opciones. En Estados Unidos es cada vez más común ver pizzerías con alitas picantes; las grandes cadenas en el país se han actualizado al respecto, y en sus restaurantes el consumidor es testigo de ello.

- **Categorías en expansión**

El crecimiento de la pizza como comida rápida y comida casual se ha mantenido constante. Sin embargo, el crecimiento significativo se ha dado a través de las modalidades de domicilios y muy fuertemente en pizza gourmet. En la primera, cadenas como Domino's, Pizza Pizza y

WOW, están expandiéndose fuertemente con el objetivo de ahorrar costos en apertura de puntos de venta, y de difundir la tendencia natural y rentable de la pizza como producto para domicilios.

Por su parte, en la categoría gourmet, la pizza ha ganado considerablemente más terreno con cadenas como Pizza 1969, que han logrado masificar un producto con ingredientes especiales, dándole al segmento nuevos sabores. El consumo de esta categoría va en alza, y reforzar los domicilios de pizza gourmet sería una gestión de alta rentabilidad.

- **Esquema de rentabilidad**

Teniendo en cuenta un esquema propio de costos, según modelos exitosos a nivel mundial, elaborar una pizza y sus ingredientes debe representar un 30% del precio total del producto terminado. Es ese punto de partida en el que las grandes cadenas han edificado su rentabilidad y han logrado un alto posicionamiento. Un esquema exitoso de pizzerías le da también prioridad al control sobre los costos y el inventario, además del mercadeo. En este esquema es necesario evaluar los faltantes y los costos de producción, y llevar bien las cuentas. Ese es, a nivel mundial, el secreto del éxito para una pizzería.

- **Potencialidad de menús**

La pizza es un producto al que se le puede agregar casi cualquier ingrediente. En el mundo de la gastronomía, es uno de los platos en los que más se experimenta para formular nuevas recetas. Según el sitio Web Recipe Pizza, existen más de 30 recetas entre las principales cadenas internacionales –Pizza Hut y Domino's–, y es posible añadir un sin fin más de ingredientes según los gustos de cada comensal. La pizza se ha adaptado a las gastronomías de todos los países en los que hace presencia, de tal manera que en el mundo existen cientos de exóticas recetas de los cinco continentes.

- **Pizza y Salud**

El doctor Silvano Gallus, del Instituto Mario Negri para la Investigación Farmacológica en Milán, Italia, realizó en 2007 una investigación que determinó las propiedades saludables de este plato. En ella determinó que, si bien el tomate es conocido por prevenir ciertos tipos de cáncer, no se pensaba que la pizza como alimento tuviera tantas propiedades preventivas. Nicola O'Connor, de Cancer Research UK en el Reino Unido, aseguró que la investigación corrobora las propiedades saludables de la dieta mediterránea, asociada comúnmente a un menor riesgo de contraer la temible enfermedad.

- **Análisis del Sector**

En 2008, Crepes & Waffles y las franquicias de McDonald's se aproximaron al líder El Corral, mientras que Kokoriko y Archie's conservaron las primeras posiciones en sus especialidades.

Las ventas de IRCC (El Corral) aumentaron 16% frente a 2007 al sumar \$164.308 millones (aproximadamente US\$84 millones). A su vez, las de Crepes & Waffles crecieron 26,4% al alcanzar \$121.620 (aproximadamente US\$62 millones), en tanto que las de su filial Compañía de Alimentos Colombianos (CALCO) se incrementaron en 8,9% al sumar \$26.258 millones (aproximadamente US\$13 millones).

Por su parte, las franquicias de McDonald's se distinguieron por su dinamismo. Las ventas de Arcos Dorados de Colombia fueron \$105.552 millones (aproximadamente US\$54 millones) y aumentaron 31%; las de Arcos Dorados Paisas ascendieron a \$21.183 millones (aproximadamente US\$11 millones) y crecieron 23,1%, y las Arcos Unidos totalizaron \$14.623 millones (aproximadamente US\$7 millones de incremento).

La pizza es un plato asociado a variedad, rapidez y, especialmente, el disfrute. En ese orden, quienes más consumen este producto son niños, estudiantes, jóvenes y familias. Es por esto que comer pizza, bien puede ser un acto rápido y satisfactorio para algunos, y un “plan de fin de semana” para otros. Por lo tanto, en este segmento existen cadenas y establecimientos enfocados a estas tendencias de consumo.

Hoy en día son comunes los grupos de jóvenes que piden domicilios, los estudiantes que almuerzan pizza en las universidades y las familias que van a los restaurantes a disfrutar de una tarde en la que todos buscan buen sabor y diversión.

Los clientes que decantan por la pizza son personas que no sólo les guste comer, sino comer un producto saludable, gustoso y económico.

El mercado objetivo al que va dirigido la pizza, principalmente presenta estas características:

- ≈ Público entre 15 – 50 años.
- ≈ Jóvenes que acuden a los establecimientos de comida rápida como una manera de reunirse con sus amigos y que no les cueste demasiado dinero.
- ≈ Trabajadores que comen fuera de casa. El número de personas que comen fuera de casa ha aumentado debido a la incorporación de la mujer al mercado laboral.
- ≈ Personas a las que en un momento determinado no les apetezca ponerse a cocinar o no tengan tiempo para ello. (Álvarez, Echavarria, & Gómez, 2011)

- **Turistas y público de fin de semana.**

Uno de los nichos de mercado de mayor potencial, además de la restauración, es la pizza. La pizza es, indudablemente, un producto que se consume significativamente en casa, y es por ello que las cadenas de supermercados le están apostando a venderla con el fin de captar más consumidores. La pizza congelada es cada vez más común en los almacenes de cadena, es por esto que se han comenzado a rastrear su consumo para analizar la demanda y potenciar este aspecto.

Las Pizzas congeladas para microondas y hornos convencionales, son una piedra angular para fortalecer la oferta del producto pizza desde un frente distinto a los restaurantes.

Otro de los alicientes para potenciar el mercado de pizza en canal es su utilidad, puesto que no se requiere costos de diseño de logo y empaque.

Estas son las empresas que han popularizado la pizza en Colombia, y las que se perfilan como líderes en el mercado:

- **Domino's Pizza**

La empresa fundada por Tom Monaghan en Michigan, Estados Unidos, es la segunda cadena en el planeta. Domino's tiene 8.000 puntos en la actualidad y franquicias en 55 países del mundo, desde sus operaciones en 1960. Factura ingresos por 1.460 millones de dólares anuales. A Colombia llegó en 1989 y hasta la fecha tiene 21 puntos de venta entre Bogotá, Cali, Medellín y Pereira. La empresa planea abrir cinco nuevos puntos en la capital del país, además de expandir sus operaciones en Armenia y Manizales. Uno de los puntos fuertes de la compañía ha sido el servicio de domicilios, sosteniendo la premisa de “30 minutos o gratis”. Sus recetas incluyen

ingredientes de amplias variedades, en masas original –gruesa– y Thin Crust –delgada–. (Jones, 2015)

- **Jeno's Pizza**

Con 35 años, esta compañía es la que más puntos de venta tiene a nivel nacional: 91. Después de inaugurar su primer punto en el barrio El Lago, En Bogotá, Jeno's abrió otra sucursal en la calle 39 con carrera 13, a lo que siguieron puntos en Cartagena, Medellín, Melgar, Girardot y San Andrés, expandiendo sus operaciones a casi todo el territorio nacional. A comienzos de los años 90, la compañía se reestructura administrativamente y lanza el Jeno's Club, puntos de venta especializados en mercado para niños. Con esta estrategia, la empresa se ha garantizado un segmento de consumidores clave, y se ha posicionado como una de las marcas más recordadas. (Pérez, 2014).

- **Pizza 196**

Hace seis años se fundó esta cadena que a través de sus 18 puntos -15 en Bogotá y tres en Medellín- ha deleitado a sus clientes con recetas de tipo gourmet. 97 productos entre pizzas, ensaladas, pastas, lasañas y postres conforman la carta que disfrutan alrededor de 2.000 personas diariamente, además de los 20.000 que mensualmente piden a domicilio. Su especialidad ha sido la masa preparada a la piedra en tamaños personales y medianos, además de su gran variedad de ingredientes. Pizza 1969 se ha posicionado fuertemente en el segmento de pizzerías gourmet, y su aporte ha sido decisivo para dinamizar la oferta de este tipo de preparación. (Empresa Pizza 1969, 2015)

- **Pizza Pizza**

Esta empresa nació hace 15 años en la capital del país y se expandió hacia ciudades capitales como Cali, Medellín, Barranquilla, Santa Marta, Cartagena, Popayán y Tunja. Cuenta en la actualidad con un total de 33 puntos de venta –de los cuales 17 están en Bogotá– desde donde reparten a domicilio su conocido modelo 2X1, con pizzas de sabores tradicionales y gourmet. Este es el fuerte de Pizza Pizza, por encima de la venta de porciones en algunos de sus puntos de venta. Otras piezas del menú incluyen pasta, lasaña y panzeroti, en combos con bebidas gaseosas. Su modelo de venta, bajo el lema de domicilios “35 minutos o gratis” se ha constituido un diferenciador. La empresa está evaluando expandirse en el próximo año. (L, 2002).

- **Pizzas Piccolo**

La más antigua de Medellín, Piccolo fue hace 30 años la pionera en servicios a domicilio en la capital antioqueña. Ello popularizó sus productos y la erigió como la pizzería más insigne para los paisas. Hoy en día, la compañía cuenta con 15 puntos a nivel nacional, repartidos en ciudades como Bogotá, Medellín, Cartagena, Barranquilla y Pereira. Con alrededor de 300 empleados, la mayoría de ellos jóvenes universitarios, Pizzas Piccolo se está expandiendo a través de un exitoso modelo de franquicias en ciudades intermedias, a donde planean llevar su modalidad de negocio de pizzas, pastas y ensaladas. Piccolo se caracteriza por contar con una infraestructura de producción que le permite elaborar el 90% de los ingredientes de su menú. (Álvarez, Echavarria, & Gómez, 2011).

- **Archie's**

Uno de los restaurantes casuales más exitosos del país, ha basado su oferta en una pizza con los mejores ingredientes y sabores. Archie's nació en Bogotá, en 1993, como una “trattoria de

barrio” en la que se ofrecían productos artesanales en la Zona Rosa; cuatro años después, iniciaba su expansión abriendo su punto en el barrio Rosales de Bogotá, y En 1998 la empresa abrió en el mismo barrio el concepto Archie's Express, que incluye domicilios. Hoy en día la empresa cuenta con 15 puntos de venta en Bogotá, 4 en Medellín, 5 en Cali, uno en Pereira y dos en Quito, Ecuador. (Arcila, 2017).

- **Actualidad**

Actualmente, una rutina de vida promedio está determinada por la necesidad de mantenerse en el ritmo apremiante del crecimiento y desarrollo económico y social. Según Álvarez (2011), “entre un 70 y 90% de la población colombiana que trabaja, prefiere maximizar su tiempo comiendo rápidamente y lo más cerca del lugar de trabajo”.

En este contexto de competitividad, el tiempo se convierte en un recurso valioso y, por ende, escaso, para lo cual, la comida rápida supone una solución económica y eficaz.

La Industria de la Comida Rápida, se encuentra en una etapa de crecimiento constante en el mercado nacional, debido principalmente a la expansión de sus locales ubicados en mayor medida en ciudades más pobladas.

Este sector se caracteriza por la implementación de estrategias agresivas, ya que, el mercado se mantiene equilibrado y la competencia por liderar es fuerte. Ofertas, combos y promociones, son algunas de las tácticas empleadas por los negocios de comida rápida para atraer y fidelizar clientes.

En los últimos años se ha producido un cambio en el estilo de vida, ocasionando cambios de rumbo en las empresas de comida rápida y una oleada de nuevas empresas que ofrecen un menú rápido, saludable y de calidad que se ajusta a las necesidades emergentes.

- **La pizzería RPM**

Creada por el Sr. Gabriel Zambrano Pareja quien es administrador de empresas y abogado, con una amplia experiencia en el sector de la educación, habiendo sido Docente universitario, Decano, y director de uno de los colegios privados más cotizados de la ciudad.

Lo primero que nos encontramos al llegar a este establecimiento, es un ambiente agradable donde las luces cálidas se apoderan del mismo y nos pone en sintonía con la música que permanentemente suena, generalmente éxitos de los 80's y 90's mezclado con éxitos modernos.

En su decoración se contemplan diversas motos clásicas de las cuales el propietario es fanático. Esto termina por crear un ambiente tanto familiar como ideal para una cita.

En cuanto a lo más relevante están sus Pizzas. Como en toda pizza, lo más importante, es la masa. Se cuenta con una batidora de gran capacidad en la cual se mezclan todos los ingredientes, para posteriormente realizar el amasado, dejar reposar y porcionar la masa para los tres tamaños de pizza que se manejan. Al momento del formado se cuenta con una máquina que moldea, aplana y da una ligera cocción a la masa en cuestión de segundos, una vez se tienen listas quedan almacenadas para usarse durante el día. En cuanto al horneado se cuenta con un “Turbochef 1618” el cual es un horno eléctrico con una banda. En él, se pasa la masa sola por alrededor de cinco minutos para crear así una textura crujiente. Posteriormente, se agrega la salsa napolitana de la casa, y los toppings que requiera dependiendo la pizza que se vaya a preparar. Una vez armada se vuelve a pasar por la banda por otros 5 minutos y tenemos lista la pizza, sin importar el tamaño, sea porción, personal o familiar este proceso es igual con cada una de ellas.

Conceptualización

Para un mejor entendimiento del trabajo, es preciso exponer y explicar algunos términos y datos utilizados a lo largo del proyecto.

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Según Invima, (INVIMA. Ministerio de Salud y Protección Social, 2020), “son aquellos requerimientos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano...” que deben cumplir las empresas del sector de la comida, garantizando de este modo, disminuir los riesgos por contaminación al consumir algún alimento.
- **Comensal:** Se define como la persona que acude a consumir a la mesa en un establecimiento, sea cual sea de su preferencia (Diccionario de Gastronomía, s.f.).
- **Comida Rápida:** Según el Instituto Nacional de Estadística (s.f.) es la “comida que se sirve en determinados establecimientos y se caracteriza por prepararse con rapidez, y servirse y consumirse también con rapidez, así como por ser económica”.
Es decir, que la comida rápida, consiste en el estilo de alimentación en la cual, la comida se prepara y se sirve para consumo inmediato.
- **Impoconsumo:** Impuesto por consumo. Es un tributo declarado y pagado ante las autoridades por el vendedor, aplicado sobre el precio de venta de los bienes o servicios para ser pagado por el comprador. (Czerny, 2023).
 - En Colombia, está aplicado a productos y servicios que no forman parte de la canasta familiar, considerados como indispensables.
 - 2023, en Colombia, se reinicia el cobro del Impuesto por consumo luego del alivio por pandemia otorgado por el presidente Duque.

- **Estandarización:** Es el proceso de adaptación de las características o propiedades de un producto, proceso o servicio para asemejarse a una norma o modelo en común (Secretaría de Economía. Gobierno de México, 2015).
 - **Estandarización de Procesos:** Según (Obando, 2023) “consiste en la unificación de los procedimientos, metodologías y operaciones dentro de una empresa con el fin de crear un modelo reproducible de trabajo y cumplir con parámetros definidos de calidad y eficiencia”. Es decir, que la estandarización de procesos, permite agilizar y garantizar calidad, mediante la implementación de una serie de reglas y parámetros.
- **Pizza:** Siendo una de las comidas más populares del mundo, la pizza tiene diversas versiones, sin embargo, lo habitual es que se cree a partir de un pan chato, con forma de disco, amasado con agua, sal, levadura y harina. (Dfinición.de., s.f.)
 - **Sus ingredientes** también varían de acuerdo a los gustos, pero el diseño clásico es con salsa de tomate y queso.
 - Además de los anteriores, puede llevar queso, jamón, tomate, algunas hortalizas o verduras, como la lechuga, la cebolla, champiñones, alcachofas o pimentones.
 - Algunos beneficios de la pizza incluyen el elevado contenido de proteína, buena cantidad de hierro y presencia de vitamina B1, evitando la producción de ácido úrico y siendo también más digerible por el cuerpo humano que otras comidas.
 - **Origen de la Pizza:**

Este tema ha sido centro de debates en la gastronomía a nivel mundial, pues no se tiene seguridad de su origen, ya que se registran preparaciones similares alrededor del mundo.

Los griegos preparaban un pan plano llamado Plakous, que llevaba varios ingredientes

En la parte superior; soldados persas en el 500 A.C., tenían un plato similar; los hindúes hacían el Paratha, los del sur de Asia el Naan y los alemanes el Flammkuchen.

Posteriormente, la preparación moderna que conocemos hoy en día como pizza, tuvo su origen en Nápoles, Italia, en el siglo XVIII, donde se le agregó por primera vez, el tomate, convirtiéndose en un ingrediente clave.

La historia de la pizza está ligada al consumo de pan en humanos. Cuando los antiguos egipcios descubrieron la levadura, comenzaron a hacer una especie de pan con la forma y el color del sol a partir de harina, agua y miel. En la antigua Grecia, este pan se desarrolló aún más, agregando grasa, especias, ajo y cebolla. En tiempos de Darío I, los soldados persas rociaban el pan con queso derretido y dátiles. En Italia se la conocía como "pizza bianca", hecha con pan, manteca, hierbas, ajo, cebolla, aceitunas, etc. Estos ingredientes están disponibles en la mayoría de los hogares modestos y son un plato asequible para la mayoría.

Cuando los tomates llegaron a Europa desde América, el plato dio un giro inesperado. Los tomates comenzaron a consumirse en Nápoles en el siglo XVI, pero no en el resto de Europa hasta el siglo XVIII.

Inicialmente se pensaba que los tomates eran venenosos y solo se usaban en jardinería ornamental, pero un día un campesino napolitano necesitaba comer, así que se sirvió pan con tomates. No se consideraba comida hasta que lo comías y te encantaba. Para sobrevivir, se corrió la voz, y desde entonces los humildes napolitanos han tomado tomate junto con su pan seco. Esta combinación de pan y tomates es un plato muy popular en la región napolitana. Como este plato lo consumía principalmente la gente común, muchas personas no tenían horno en casa, por lo que hacían la masa en casa y la llevaban a una panadería para hornearla. Con el paso del tiempo,

debido a su gran demanda, los pizzeros napolitanos crean su propio gremio, separado de los clásicos panaderos, preparando ellos mismos la masa y horneándola, volviéndose un plato muy popular entre la gente que se lo llevaba a su casa o se lo comía en la calle, apareciendo también vendedores ambulantes de este rico majar.

Es en el siglo XVII en Italia, concretamente en Nápoles, cuando aparece la pizza como plato popular tal y como la conocemos hoy en día.

Se abre la primera pizzería en el año 1830 “Port’ Alba”, a la que auguraban poco futuro y sin embargo sigue abierta hasta hoy en día.

Raffaele Espósito, un conocido pizzero de Nápoles de aquella época, dueño de la pizzería “Pietro il Pizzaiolo”, que hoy conocemos bajo el nombre de “Pizzeria Brandi”, en junio de 1889 fue el encargado de elaborar unas pizzas para los reyes italianos, Don Umberto I y Doña Margarita de Savoya, que se encontraban en Nápoles y se les antojó probar ese plato tan famoso que consumía la gente humilde de la ciudad, solicitando que se las llevaran a la residencia real. Raffaele Espósito horneó y envió a sus majestades tres pizzas diferentes: la primera, “Mastunicola”, elaborada con manteca de cerdo, queso y albahaca; la segunda, llamada “Marinara”, condimentada con ajo, aceite y tomates; y la tercera, que denominó “Monarca” con la que quiso honrar a los reyes dibujando los colores de la bandera nacional italiana (verde, blanco y rojo) con los ingredientes albahaca, queso mozzarella y tomates. Esta última era la pizza favorita de la Reina, por lo que Raffaele Esposito la rebautizó como “Pizza Margarita”.

A partir de ese momento, todos querían probar la pizza favorita de la Reina, y rápidamente se extendió por toda Italia, convirtiéndose rápidamente en un símbolo gastronómico para todo el país y para todos, desde la Reina hasta los campesinos más pobres. elemento de la comer.

- Salsa Napolitana

Aunque el nombre suena como una declaración, La Salsa Napolitana es solo el nombre que se le da a esta salsa clásica fuera de Italia. Esta especia líquida no es originaria de Italia y mucho menos de Nápoles. La salsa napolitana es una mezcla de tomate y vegetales hecha fuera de la frontera. Si queremos mencionar el equivalente italiano, realmente tenemos que hablar de salsa di pomodoro alla napoletana.

Aunque esta salsa no es de origen italiano, hace una gran combinación como base para pizza o como guarnición para pasta. Un buen ejemplo de esto son los espaguetis napolitanos, conocidos como espaguetis napolitanos. El punto de esta salsa napolitana es que combina tres tipos de tomates.

Metodología

La metodología implementada en este proyecto fue: Hipotética-deductiva y de razonamiento.

Para comenzar con el primer objetivo específico, durante tres días en los cuales los comensales pidieron todos los “sabores” disponibles, se llevó a cabo la toma de gramajes de los ingredientes utilizados en cada una de las pizzas, logrando determinar el peso exacto que debe tener cada uno de los ingredientes sin causar desperdicios y dejando valores precisos de costo y ganancia.

Durante la pasantía desarrollada en la pizzería RPM de la ciudad de Popayán se vivió una primera experiencia laboral y se realizó con la intención de generar un proyecto que realmente fuese beneficioso para el establecimiento. Como primer objetivo se inició la estandarización completa de la carta de sus pizzas, ya que, al momento de iniciar la práctica empresarial, el establecimiento no contaba con una estandarización de sus productos, por lo que no se conocía el valor real que costaba hacer cada uno de ellos y no siempre se preparaban con la misma cantidad de ingredientes. Posteriormente, se crearon cinco (5) nuevos productos que se pudiesen agregar a la carta, con los recursos, materias primas y aparatos (horno y estufa) que se tuvieran dentro de la pizzería, para dar variedad y traer un poco de innovación a los comensales que ya conocían su carta por completo.

Para llevar a cabo lo que se venía planteando además de la metodología propuesta, se contó con el apoyo y disposición del propietario el Sr. Gabriel Zambrano, quien desde un primer momento estuvo de acuerdo con lo que se pretendía realizar en su establecimiento, y que permitió la utilización de las materias primas del establecimiento para realizar las pruebas pertinentes de los nuevos productos que se estaban planteando, así como para tener datos reales

de los precios de cada materia prima, permitió un acompañamiento en las compras que se realizan para la pizzería.

Nuevos productos y mejoramiento de la carta.

En el desarrollo de nuevos productos, inicialmente se detalló con qué implementos se contaba dentro del establecimiento, ya que la idea principal era traer nuevos productos sin necesidad de realizar grandes inversiones de dinero. Adicionalmente, se presentó una primera propuesta de productos a partir de ideas y sugerencias del propietario. A su vez se crearon dos salsas: una que se le denominó “de la casa” y otra tradicional de ajo que los clientes pedían constantemente y no se tenía.

Para la creación de los nuevos productos para la pizzería RPM, se realizó un estudio para determinar con qué posibilidades se contaba en la cocina, ya que, no es muy grande y no se podían incorporar productos demasiado difíciles de elaborar, porque, regularmente solo hay una persona en la cocina, así que, sin un auxiliar, se haría físicamente imposible producir productos complejos.

Se llegó a un acuerdo con el propietario de que los nuevos productos que se propondrían y elaborarían, serían de fácil y rápida ejecución, y atractivos para los comensales de todas las edades, ya que, el establecimiento está dirigido a todo tipo de comensales.

Sin embargo, antes de iniciar con cualquier tipo de creación de nuevos platos, se tuvo conocimiento que en la pizzería no existía una estandarización con los productos ya existentes y antes de pretender incluir nuevos productos, se decidió estandarizar por completo la carta ya existente, empezando por lo principal que eran las pizzas. Dentro del establecimiento se manejan tres tamaños de pizza. La porción, personal y la familiar.

El proceso de estandarización, en cuanto al peso de la masa y los gramos de queso se hizo de manera ágil, pero para realmente estandarizar cada uno de los “sabores” de pizza, transcurrió

aproximadamente unas semanas, en las cuales se logró preparar cada una de las pizzas en todos los tamaños que se manejan dentro del establecimiento.

Una vez se contó con la estandarización, se pasó al análisis de los sabores más pedidos y en base a esos ingredientes, se presentó una primera propuesta en la cual estaban incluidos los ingredientes más consumidos y que, por lo general, gustan más a los comensales.

Estandarización de pizzas.

	Nombre de la preparación: Pizza completa RPM especial	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Pizza RPM especial
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400		g
Salsa napolitana	100		g
Queso	250		g
Jamón	75		g
Pepperoni	25		g
Kabano	35		g
Tocineta	55		g
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza personal RPM especial	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Pizza RPM especial
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110g		g
Salsa napolitana	30		g
Queso	65		g
Jamón	20		g
Pepperoni	6		g
Kabano	10		g
Tocineta	12		g
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza completa Gilera de Pollo y Champiñones	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Gilera de Pollo y Champiñones
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400	g	
Salsa napolitana	100	g	
Queso	250	g	
Pollo	150	g	
Champiñones	76	g	
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza personal Gilera de Pollo y Champiñones	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Gilera de Pollo y Champiñones
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110		G
Salsa napolitana	30		G
Queso	65		G
Pollo	40		G
Champiñones	20		G
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza completa Guzzi Napolitana	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Guzzi Napolitana
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400		G
Salsa napolitana	100		G
Queso	250		G
Tomate	330		G
Albahaca	2		G
Aceite de oliva	10		ML
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza personal Guzzi Napolitana	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Guzzi Napolitana
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110		G
Salsa napolitana	30		G
Queso	65		G
Tomate	80		G
Albahaca	1		G
Aceite de oliva	2,5		ML
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza completa Moretti de la casa	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Moretti de la casa
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400	G	
Salsa napolitana	100	G	
Queso	250	G	
Tomate	180	G	
Pollo	130	G	
Tocineta	70	G	
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza personal Moretti de la casa	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Moretti de la casa
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110		G
Salsa napolitana	30		G
Queso	65		G
Tomate	46		G
Pollo	32		G
Tocineta	18		G
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza completa Ducatti Hawaiana	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Ducatti Hawaiana
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400	G	
Salsa napolitana	100	G	
Queso	250	G	
Jamón	110	G	
Piña	200	G	
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza personal Ducatti Hawaiana	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Ducatti Hawaiana
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110		G
Salsa napolitana	30		G
Queso	65		G
Jamón	30		G
Piña	50		G
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza completa la verda Vegetariana	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	La verda Vegetariana
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400	G	
Salsa napolitana	100	G	
Queso	250	G	
Maíz	50	G	
Tomate	150	G	
Cebolla	20	G	
Pimentón	50	G	
Brócoli	30	G	
Champiñón	25	G	
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada			

- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

	Nombre de la preparación: Pizza personal la verda Vegetariana	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	La verda Vegetariana
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110		G
Salsa napolitana	30		G
Queso	65		G
Maíz	15		G
Tomate	40		G
Cebolla	5		G
Pimentón	12		G
Brócoli	8		G
Champiñón	6		G
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

	Nombre de la preparación: Pizza completa Beta de Jamón y queso	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Beta de Jamón y queso
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	400		g
Salsa napolitana	100		g
Queso	250		g
Jamón	130		g
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			



	Nombre de la preparación: Pizza personal Beta de Jamón y queso	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Beta de Jamón y queso
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	4 porciones	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	110	g	
Salsa napolitana	30	g	
Queso	65	g	
Jamón	35	g	
Preparación			
-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada -Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso -Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera -Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.			

Nombre de la preparación:

Pizza completa Vespa

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

**Nombre de la
preparación:**

Vespa

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

8 porciones

**Tiempo de
preparación:**

10min

Almacenamiento:

**Método de
cocción:**

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

400

g

Salsa napolitana

100

g

Queso

250

g

Jamón

35

g

Kabano

40

g

Pepperoni

25

g

Tomate

150

g

Pimentón

50

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza personal Vespa

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

Nombre de la preparación:

Vespa

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

4 porciones

Tiempo de preparación:

10min

Almacenamiento:

Método de cocción:

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

110

g

Salsa napolitana

30

g

Queso

65

g

Jamón

10

g

Kabano

10

g

Pepperoni

6

g

Tomate

40

g

Pimentón

12

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.


Nombre de la preparación:

Pizza completa Colombo-Itálica

IMAGEN
Actividad curricular:

RPM

Nombre de la preparación:

Colombo-italica

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

8 porciones

Tiempo de preparación:

10min

Almacenamiento:
Método de cocción:

Horneado

INGREDIENTE
CANTIDAD
MEDIDA

Masa

400

g

Salsa napolitana

100

g

Queso

250

g

Jamón

40

g

Kabano

50

g

Maíz

130

g

Preparación

-En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada

-Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso

-Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera

-Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.


Nombre de la preparación:

Pizza personal Colombo-Itálica

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

Nombre de la preparación:

Colombo-italica

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

4 porciones

Tiempo de preparación:

10min

Almacenamiento:

Método de cocción:

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

110

g

Salsa napolitana

30

g

Queso

65

g

Jamón

10

g

Kabano

12

g

Maíz

30

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza completa Molto
Speziato

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

**Nombre de la
preparación:**

Molto Speziato

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

8 porciones

**Tiempo de
preparación:**

10min

Almacenamiento:

**Método de
cocción:**

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

400

g

Salsa napolitana

100

g

Queso

250

g

Jamón

40

g

Kabano

50

g

Maíz

130

g

Cebolla Roja

20

g

Jalapeño

10

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza personal Molto
Speziato

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

**Nombre de la
preparación:**

Molto Speziato

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

4 porciones

**Tiempo de
preparación:**

10min

Almacenamiento:

**Método de
cocción:**

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

110

g

Salsa napolitana

30

g

Queso

65

g

Jamón

10

g

Kabano

12

g

Maíz

30

g

Cebolla Roja

5

g

Jalapeño

2

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza completa Lambreta de
Pepperoni

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

**Nombre de la
preparación:**

Lambreta de Pepperoni

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

8 porciones

**Tiempo de
preparación:**

10min

Almacenamiento:

**Método de
cocción:**

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

400

g

Salsa napolitana

100

g

Queso

250

g

Pepperoni

16

und

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza personal Lambreta de Pepperoni

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

Nombre de la preparación:

Lambreta de Pepperoni

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

4 porciones

Tiempo de preparación:

10min

Almacenamiento:

Método de cocción:

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

110

g

Salsa napolitana

30

g

Queso

65

g

Pepperoni

12und

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza completa Citta Blanca

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

**Nombre de la
preparación:**

Citta Blanca

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

8 porciones

**Tiempo de
preparación:**

10min

Almacenamiento:

**Método de
cocción:**

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

400

g

Salsa napolitana

100

g

Queso

250

g

Higos

20

g

Tocineta

80

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

Nombre de la preparación:

Pizza personal Citta Blanca

IMAGEN

Actividad curricular:

RPM

**Nombre de la
preparación:**

Citta Blanca

Docente:

Juan Camilo Ramos

Semestre:

6

Estudiante:

Juan Guillermo Vargas Cano

Fecha:

18/02/2023

Rendimiento:

4 porciones

**Tiempo de
preparación:**

10min

Almacenamiento:

**Método de
cocción:**

Horneado

INGREDIENTE

CANTIDAD

MEDIDA

Masa

110

g

Salsa napolitana

30

g

Queso

65

g

Higos

6

g

Tocineta

18

g

Preparación

- En la mesa de trabajo ponemos nuestra masa sobre una rejilla, previamente amasada y formada
- Agregamos la cantidad de salsa napolitana indicada y el queso
- Armamos la pizza con cada uno de los ingredientes que requiera
- Una vez la tenemos armada, la llevamos al horno Turbochef y esperamos que realice su recorrido de aproximadamente 7min.

	Nombre de la preparación: Masa para Pizza	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Citta Blanca
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	1 porción	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina	500	g	
Agua	350	ml	
Levadura seca	10	g	
Sal	20	g	
Aceite oliva	15	g	
Preparación			
-En una batidora incorporamos primero los ingredientes secos, agregamos el agua y amasamos hasta tener una masa homogénea -Dejamos reposar durante 1 hora tapada en un bowl y aceite -Porcionamos nuestra masa, cubrimos de papel film y refrigeramos para que se fermente despacio -Sacamos de nevera, estiramos y tendremos lista nuestra masa.			

Esta es la estandarización de cada una de las pizzas en sus respectivos tamaños, se dio en trabajo conjunto con la pizzera principal del establecimiento, quien a pesar de tener las cantidades ya mecanizadas, no contaba con una lista de los ingredientes de cada una de las pizzas, ni con las cantidades exactas para llevar un control preciso de la utilización de las materias primas y saber con exactitud el valor aproximado que se gasta para la preparación de cada una de ellas.

Nuevos productos

 2.	Nombre de la preparación: Lasaña de Pollo y tocineta en Salsa Mornay		IMAGEN	
	Actividad curricular:		RPM	Nombre de la preparación: Lasaña de Pollo y tocineta en Salsa Mornay
	Docente:		Juan Camilo Ramos	Semestre: 6
	Estudiante:		Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha: 18/02/2023
	Rendimiento:		1 porción	Tiempo de preparación: 10min
Almacenamiento:			Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE		CANTIDAD		MEDIDA
Pasta de lasaña		3		Und
Margarina		15		gramos
Harina		15		gramos
Leche		200ml		gramos
Huevo de gallina		1		Und
Queso Mozzarella		3		Lonchas
Tocineta ahumada		1		Und
Pechuga de Pollo		120		gramos
Nuez moscada		1		Pizca
Sal		8		gramos
Pimienta negra		4		gramos
Cebolla cabezona blanca		1		und
Ajo		3		dientes
Oregano Seco		3		gramos
Pan francés		2		Rebanadas
Salsa de ajo		2		gramos
Preparación				
1. Para la Salsa Mornay: en una olla a fuego medio agregamos la mantequilla para que se derrita, posteriormente se añade la harina y revolvemos con un un globo hasta que se integre muy bien, dejamos dorar un poco la mezcla e incorporamos la leche, sal, pimienta negra y nuez moscada. Una vez esta espesa agregamos la yema de huevo y el queso rallado a fuego muy bajo para que no se vaya a cuagular la yema y poco a poco se derrita el queso y se unifique en la salsa.				

2. **Para el Pollo:** En una olla con agua hirviendo agregamos la pechuga, agregamos sal, pimienta, cebolla y los dientes de ajo, dejamos cocinar hasta que la pechuga este a 70°C

Una vez tenemos lista la pechuga dejamos reposar un poco y la desmechamos, incorporamos en la salsa para que se integre y absorba el sabor.

3. **Para la tocineta:** cortamos en lardones y sofreímos en un sartén, e incorporamos en nuestra salsa ya con el pollo.

4. **Para la pasta:** en agua hirviendo con un poco de aceite agregamos nuestra pasta para lasaña y dejamos un cocción hasta que esté al dente.

5. **Para el armado:** en nuestro molde o plato para lasaña, empezamos colocando como base un poco de salsa y uno de los rectángulos de pasta, ponemos nuestra mezcla de Pollo, tocineta y salsa Mornay, una loncha de queso y otro rectángulo de pasta, repetimos el mismo proceso hasta llegar al final del molde, en donde agregaremos nuestra última loncha de queso y un poco de orégano.

6. **Acompañamiento:** dos rebanadas de pan francés, les agregamos salsa de ajo por ambos lados

7. **Horneado:** ponemos nuestra lasaña ya armada en la banda del TurboChef y dejamos que realice todo el recorrido de 7 minutos, para el pan lo ponemos sobre una rejilla de horno y lo dejamos dorar únicamente 2 minutos en el TurboChef.



Nombre de la preparación:

Lasaña de Carne desmechada y maicitos en salsa Napolitana

IMAGEN

3.

Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Lasaña Criolla
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	1 porción	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Pasta de lasaña	3	und	
Pecho de res	120	g	
Maicitos	30	g	
Tomate maduro larga vida	240	g	
Pimentón rojo	30	g	
Cebolla cabezona blanca	40	g	
Ajo	1	diente	
Albahaca fresca	3	Hojas	
Oregano seco	1	cdita	
Aceite	30	ml	
Pan Francés	2	rebanadas	
Queso Mozzarella	3	Lonchas	
Sal	10	gramos	
Pimienta	5	gramos	
Salsa de ajo	2	gramos	
Preparación			
1. Para la Salsa Napolitana con pimentón: Iniciamos colocando los dos tomates en agua hirviendo por 1 minuto para posteriormente realizar un choque térmico, pelarlos y cortarlos en concasse. Cortamos la cebolla y el pimentón en brunoise, el ajo lo maceramos, en una sartén agregamos el aceite y empezamos sofriendo el pimentón, la cebolla, el tomate y por último el ajo. Una vez tenemos todo sofreído llevamos a la licuadora, cuando esta licuado volvemos a la sartén, e incorporamos la pasta de tomate, sal, pimienta, agregamos las hojas de albahaca y el orégano, dejamos reducir a fuego medio hasta tener una salsa consistente.			

2. **Para el pecho de res:** En una olla pitadora agregamos agua, sal, pimienta, ponemos nuestra carne y dejamos cocinar, dejando pitar la olla hasta asegurarnos de que este blando el pecho.
Desmechamos el pecho y lo integramos a la salsa para que se impregne de sabor.
3. **Para los maicitos:** en una sartén con un poco de aceite sofreímos y los añadimos a la salsa
4. **Para la pasta:** en agua hirviendo con un poco de aceite agregamos nuestra pasta para lasaña y dejamos un cocción hasta que esté al dente.
5. **Para el armado:** en nuestro molde o plato para lasaña, empezamos colocando como base un poco de salsa y uno de los rectángulos de pasta, ponemos nuestra mezcla de Pecho de res, maíz y salsa Napolitana, una loncha de queso y otro rectángulo de pasta, repetimos el mismo proceso hasta llegar al final del molde, en donde agregaremos nuestra última loncha de queso y un poco de salsa.
6. **Acompañamiento:** dos rebanadas de pan francés le agregamos salsa de ajo por ambos lados.
7. **Horneado:** ponemos nuestra lasaña ya armada en la banda del TurboChef y dejamos que realice todo el recorrido de 7 minutos, para el pan lo ponemos sobre una rejilla de horno y lo dejamos dorar únicamente 2 minutos en el TurboChef.



Nombre de la preparación:

Panzerotti de Pollo y Camarones con tocineta en salsa aurora

IMAGEN

4.

Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Panzerotti de Pollo y Camarones
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	1 porción	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	150	g	
Pechuga de Pollo	100	g	
Camarón precocido	30	g	
Tocineta ahumada	15	g	
Queso Mozzarella Lati	80	g	
Harina haz de oros	30	g	
Margarina astra	30	g	
Leche de vaca	120	gr	
Tomate maduro larga vida	80	g	
Ajo	2	dientes	
Cebolla cabezona blanca	1	und	
Nuez moscada	3	gramos	
Sal refisal	10	gramos	
Pimienta negra molida el rey	3	gramos	
Clara de huevo de gallina	1	und	

Preparación

- 1. Para la Salsa Aurora:** Iniciamos preparando una salsa bechamel tradicional, primero en una olla agregamos la mantequilla a fuego medio hasta que se derrita, incorporamos la harina, mezclamos y dejamos dorar un poco, posteriormente se agrega la leche y con un globo removemos constantemente hasta obtener una salsa cremosa y sin grumos, agregamos las tres cucharadas de tomate frito, sal, pimienta y nuez moscada.
- 2. Para la pechuga de pollo:** En una olla con agua hirviendo agregamos la pechuga, sal y pimienta, cebolla en mirepoix, y un diente de ajo, dejamos cocinando hasta que este a 70°C internos.
- 3. Para los camarones:** en una sartén con un poco de aceite y mantequilla y 1 diente de ajo macerado, dejamos sofreír 1 minuto por lado.

4. **Para la tocineta:** cortamos en lardones y en una sartén desde frío agregamos la tocineta y sofreímos a fuego medio hasta obtener el dorado deseado.

5. **Para el armado:** Incorporamos en 50ml de salsa, el pollo, los camarones, la tocineta e integramos muy bien. En nuestra mesa de trabajo y sobre una rejilla ponemos nuestra masa y rellenamos primero con una cama de queso, después nuestra proteína con salsa y terminamos con otro poco de queso encima, pasamos a cerrar nuestro panzerotti. Barnizamos con un poco de yema de huevo y leche.

6. **Acompañamiento:** Salsa de ajo.

7. **Horneado:** ponemos nuestro Panzerotti en la banda del TurboChef y dejamos que realice el recorrido de 7 minutos, asegurándonos de que no vaya a quemarse.

Nombre de la preparación:

Pizzachos con queso de búfala, trozos de tocineta y albahaca fresca

IMAGEN

5.

Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Pizzachos con queso de búfala, trozos de tocineta y albahaca fresca
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	1 porción	Tiempo de preparación:	10min
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	200	g	
Queso de búfala	50	g	
Tocineta	20	g	
Cebolla	30	g	
Tomate	100	g	
Ajo	1	Diente	
Aceite	15	ml	
Albahaca	5	g	
Sal	7	gramos	
Pimienta	3	gramos	
Oregano	3	gramos	
Preparación			
1. Para la Salsa Napolitana: Iniciamos colocando los dos tomates en agua hirviendo por 1 minuto para posteriormente realizar un choque térmico, pelarlos y cortarlos en concasse. Cortamos la cebolla en brunoise, el ajo lo maceramos, en una sartén agregamos el aceite y empezamos sofriendo la cebolla, el tomate y por último el ajo. Una vez tenemos todo sofreído llevamos a la licuadora, cuando esta licuado volvemos a la sartén, e incorporamos la pasta de tomate, sal, pimienta, agregamos las hojas de albahaca y el orégano, dejamos reducir a fuego medio hasta tener una salsa consistente. 2. Para los Pizzachos: Formamos la masa y nos aseguramos de que quede muy delgada, agregamos el queso de búfala y horneamos hasta que esté muy crocante, cortamos en forma de triángulos pequeños simulando ser			

nachos

3. **Para la tocineta:** cortamos en lardones pequeños y sofreímos en una sartén hasta que este crocante

4. **Para el armado:** en el centro del plato debemos poner la salsa napolitana la cual se va a utilizar como Dip, agregamos los trozos de pizza cortados, espolvoreamos la tocineta y albahaca fresca cortada

 6.	Nombre de la preparación: Falsa tartaleta con cremoso de piña y ganash de chocolate blanco	IMAGEN	
Actividad curricular:	RPM	Nombre de la preparación:	Falsa tartaleta con cremoso de piña y ganash de chocolate blanco
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6
Estudiante:	Juan Guillermo Vargas Cano	Fecha:	18/02/2023
Rendimiento:	1 porción	Tiempo de preparación:	1h
Almacenamiento:		Método de cocción:	Horneado y refrigerado
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Masa	30	g	
Piña	60	g	
Gelatina sin sabor	2	g	
Crema de leche	100	g	
Azucar	30	g	
Chocolate blanco	30	g	
Preparación			
1. Cortamos la piña en trozos pequeños para hacer un coulis, en una sartén agregamos la piña y azúcar, mezclamos muy bien y dejamos que se ablande e integren perfectamente, aromatizamos			
2. Llevamos a la licuadora, tamizamos y volvemos a la sartén para dejar reducir y terminar el coulis			

3. Agregamos la crema de leche al coulis y la gelatina, integramos muy bien con un globo, dejamos enfriar.
4. Para la tartaleta, utilizamos nuestra masa de pizza y en un molde le damos la forma característica y delgada, llevamos a hornear por 10 minutos a 180g
5. Para el ganash, cortamos nuestro chocolate blanco, en una sartén agregamos la crema de leche e incorporamos el chocolate para que se derrita, una vez estén integrados estará lista nuestra ganash
6. Para el armado: Con nuestra Tartaleta lista y reposada, agregamos nuestro cremoso de piña y llevamos a nevera, una vez ya esté sólida, sacamos y agregamos la ganash de chocolate, rallamos un poco de piña en la parte de arriba y ya tendríamos listo nuestro postre.

Tabla de Costos

Nombre de Preparación:		Lasaña de Pollo y tocineta en Salsa Mornay (5 unidades)		
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida		Precio de Materia Prima
Pasta para lasaña la muñeca	15	unidades		\$9.300
Tocineta ahumada viande	5	tajadas		\$2.495
Pollo desmechado	500	gramos		\$11.211
Salsa bechamel	200	gramos		\$2.010
Queso mozzarella en bloque la vaquita (para la mornay)	80	gramos		\$1.334
Queso mozzarella marca Lati	15	lonchas		\$8.428
Oregano seco	2,5	gramos		\$397,5
Albahaca seca	5	gramos		\$1.520
Pan frances olimpica	10	rodajas		\$1.600
Salsa de ajo (preparación)	20	gramos		\$245
		Total		\$38.540
		Margen de error 10%		\$42.400
Costo de Mano de Obra		30 minutos	1 empleado	\$4.326
Costo de Servicios Públicos		Energía, agua, gas		\$1500
Costo total de producción				\$48.226
Costo total unitario			\$9645	
Costo de venta potencial			\$18.500	
Impoconsumo 19%			\$3515	
Costo de venta real			\$22.000	
Ganancia Neta			8.840	

Nombre de Preparación:		Panzerotti de Pollo y camarones con tocineta en salsa aurora (5 unidades)			
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida		Precio de Materia Prima	
Masa	750	gramos		\$2684	
Pollo desmechado	500	gramos		\$11.211	
Camarón precocido	150	gramos		\$7887	
Tocineta ahumada viande	2,5	tajadas		\$1247	
Salsa pomodoro	80	gramos		\$1444	
Salsa bechamel	120	gramos		\$1206	
Queso mozzarella en bloque la vaquita	200	gramos		\$3336	
		Total		\$29.015	
		Margen error 10%		\$31.916	
Costo de Mano de Obra		30 minutos	1 empleado		\$4326
Costo de Servicios Públicos		Energía, agua, gas		\$1500	
Costo Total de Producción				\$37.742	
Costo total unitario			\$7548		
Costo de Venta Potencial			\$16.000		
Impoconsumo			\$3040		
Costo de venta real			\$19000		
Ganancia Neta			\$8412		

Nombre de Preparación:			Lasaña de Carne desmechada con maicitos (5 unidades)		
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida		Precio de Materia Prima	
Pasta para lasaña la muñeca	15	Unidades		\$9.300	
Salsa pomodoro	200	gramos		\$3.610	
Pimentón rojo	75	gramos		\$448,5	
Pecho de res desmechado	500	gramos		\$16.530	
Maiz desgranado de ricongelista	150	gramos		\$1920	
Queso mozzarella marca Lati	15	lonchas		\$8428	
Orégano seco	2,5	gramos		\$397,5	
Albahaca seca	2,5	gramos		\$762,5	
Pan frances	10	rodajas		\$1.600	
Salsa de ajo	20	Gramos		245	
		Total		\$43.242	
		Margen de error 10%		\$47.566	
Costo de Mano de Obra		30 minutos	1 empleado		\$4326
Costo de Servicios Públicos		Energía, agua, gas		\$1500	
Costo Total de Producción				\$53.392	
Costo Total unitario			\$10.678		
Costo de Venta Potencial			\$20.000		
Impoconsumo			\$3800		
Costo de venta real			\$24.000		
Ganancia Neta			\$9552		

Nombre de Preparación:		Pizzachos con queso mozzarella, trozos de tocineta y albahaca (5 porciones)	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Masa	1000	gramos	\$4.080
Queso mozzarella en bloque la vaquita	350	gramos	\$5.880
Salsa pomodoro	150	gramos	\$2.707
Tocineta ahumada viande	5	tajadas	\$2.495
Hojas de Albahaca fresca picada	10	unidades	\$600
		Total	\$15.762
		Margen de error 10%	\$17.338
Costo de Mano de Obra	7 minutos	1 empleado	\$1.009
Costo de Servicios Públicos		Energia, agua, gas	\$350
Costo Total de Producción			\$18.697
Costo total por unidad			\$3.739
Costo de Venta Potencial			\$7.500
Impoconsumo			\$1.425
Costo de venta real			\$9.000
Ganancia Neta			\$3.836

Nombre de Preparación:		Falsa Tartaleta con cremoso de piña y ganash de chocolate blanco (para 6 unidades)	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Masa	150	gramos	\$935
Piña oromiel	1	kilo	\$4.180
Azucar blanca a granel	150	gramos	\$630
Gelatina sin sabor frutiño	12	gramos	\$840
Crema de leche colanta	500	gramos	\$10.428
Chocolate blanco biamchi	150	gramos	\$5.100
Hojas de Hierbabuena pequeñas	12	Unidades	\$1.000
		Total	\$23.113
		Margen de error 10%	\$25.424
Costo de Mano de Obra	1 hora	1 empleado	\$8.652
Costo de Servicios Públicos		Energia, agua, gas	\$3.000
Costo Total de Producción		6 unidades	\$37.076
Costo Total unitario		1 unidad	\$6.179
Costo de Venta Potencial			\$11.000
Impoconsumo 19%			\$2090
Precio de venta real			\$13.500
Ganancia Neta		Por unidad	\$5231

Nombre de Preparación:		Masa para Panzerotti (6 unidades)	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Harina de trigo haz de oros	500	gramos	\$1900
Agua del grifo	350	gramos	\$300
Sal refisal	20	gramos	\$52
Aceite de oliva castell de ferro	15	gramos	\$420
Levadura seca levapan	10	gramos	\$1000
		Total:	\$3672
Costo de Mano de Obra	1 trabajador	10 minutos	\$1442
Costo de Servicios Públicos	Energia, agua, gas	Fijo	\$500
Costo Total de Producción			\$5614
Costo unitario		150g	\$936

Nombre de Preparación:		Salsa pomodoro 500 gramos	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Tomate maduro larga vida	500	gramos	\$4.000
Ajo	3	dientes	\$300
Cebolla cabezona	50	gramos	\$200
Sal refisal	7	gramos	\$15,33
Pimienta negra molida el rey	3	gramos	\$264
Oregano seco	4	gramos	\$636
Albahaca seca	4	gramos	\$1.220
Aceite de canola friton	45	gramos	\$450
		Total:	\$7.085
Costo de Mano de Obra	1 trabajador	10 minutos	\$1442
Costo de Servicios Públicos	Energia, agua, gas	Fijo	\$500
Costo Total de Producción			\$9.027
Costo unitario		Por gramo	\$18,05

Nombre de Preparación:		Salsa bechamel 450 gramos	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Margarina astra	30	gramos	\$330
Harina haz de oros	30	dientes	\$114
Leche de vaca	400	gramos	\$1.591
Sal refisal	7	gramos	\$15,33
Pimienta negra molida el rey	3	gramos	\$264
Nuez moscada saysa	4	gramos	\$270
		Total:	\$2.585
Costo de Mano de Obra	1 trabajador	10 minutos	\$1.442
Costo de Servicios Públicos	Energia, agua, gas	Fijo	\$500
Costo Total de Producción			\$4.526
Costo unitario		Por gramo	\$10,05

Nombre de Preparación:		Salsa de ajo 900 gramos	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Huevo de gallina	150 (3 und aprox)	gramos	\$1800
Aceite de canola friton	750	gramos	\$7500
Vinagre	30	gramos	\$89,7
Sal refisal	5	gramos	\$10,95
Pimienta negra molida el rey	3	gramos	\$264
Cabeza de ajo grande	1	unidad	\$400
		Total:	\$10.064
Costo de Mano de Obra	1 trabajador	5 minutos	\$721
Costo de Servicios Públicos	Energia, agua, gas	Aproximadamente	\$250
Costo Total de Producción			\$11.035
Costo unitario		Por gramo	\$12,26

Nombre de Preparación:		Pecho de res desmechado	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Pecho de res	500	gramos	\$12.000
Cebolla cabezona blanca grande	1	unidad	\$700
Ajo	2	dientes	\$200
Sal refisal	15	gramos	\$32,25
Comino en polvo el rey	1	gramos	\$42,72
Pimienta negra molida el rey	7	gramos	\$616
		Total:	\$13.590
Costo de Mano de Obra	1 trabajador	15 minutos	\$2163
Costo de Servicios Públicos	Energia, agua, gas	Aproximadamente	\$750
Costo Total de Producción			\$16530
Costo unitario		Por gramo	\$33,006

Nombre de Preparación:		Pechuga de pollo desmechada	
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio de Materia Prima
Pechuga de pollo	500	Gramos	\$6000
Cebolla cabezona blanca grande	1	Und	\$700
Ajo	2	Dientes	\$200
Sal refisal	15	Gramos	\$32.25
Pimienta negra molida el rey	7	Gramos	\$616
		Total:	\$7.548
Costo de Mano de Obra	1 trabajador	15 minutos	\$2163
Costo de Servicios Públicos	Energia, agua, gas	Aproximadamente	\$1500
Costo Total de Producción			\$11.211
Costo unitario		Por gramo	\$22,422

Conclusión

El trabajo de grado presentado, tuvo como objetivo principal realizar la estandarización completa de la carta de la pizzería RPM de la ciudad de Popayán, añadiendo además nuevos productos con el fin de atraer nuevos clientes y de ofrecer variedad al consumidor.

El proyecto desarrollado para la finalización del programa de tecnología en gestión gastronómica, incluyó 576 horas de práctica empresarial en un establecimiento que nos permitió vivir una experiencia real del trabajo en la cocina, la dedicación que se requiere y el esfuerzo que representa.

Nuestros objetivos de estandarizar el menú del restaurante y adicionar nuevos productos, se desarrollaron de manera exitosa, mediante una metodología de medición y análisis de los equipos, materia prima, el personal y las posibilidades y limitaciones del negocio.

Esta experiencia expandió nuestros horizontes en el sector gastronómico y económico. Además, permitió comprender que el manejo de la cocina, implica compromiso, responsabilidad y correcta ejecución de BPM, pues aplicando las técnicas y conocimientos aprendidos durante estos seis semestres, obtuvimos resultados favorables y efectivos.

Podemos concluir, que las prácticas de pasantía, beneficiaron tanto al establecimiento, con la implementación de buenas prácticas y estandarización de la carta; como a nosotros, en las enseñanzas aprendidas mediante el ejercicio y en las nuevas perspectivas proporcionadas por la vivencia durante estos meses bajo las instalaciones de la Pizzería RPM.

Bibliografía

- Álvarez, N., Echavarría, B., & Gómez, D. (2011). *PROYECTO DE GRADO PLAN DE NEGOCIO "PIZZA LIGHT"*. Obtenido de INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA CEIPA: <https://www.100plandenegocios.com/wp-content/uploads/2014/07/ejemplo-plan-de-negocios-pizzeria.pdf>
- BERNAL, C. A. (Marzo de 2000). Metodología de la Investigación, para administración. *Prentice Hall*. Obtenido de Prentice Hall.
- Czerny, A. (30 de Enero de 2023). *Blog Nubox*. Obtenido de Impuesto al consumo: ¿qué es, quién lo paga y cómo se calcula?: https://blog.nubox.com/empresas/impuesto-al-consumo-que-es?hs_amp=true
- Diccionario de Gastronomía. (s.f.). *Comensal*. Obtenido de diccionariodegastronomia.com: <https://diccionariodegastronomia.com/word/comensal/#:~:text=Cliente%20que%20acude%20a%20comer,consumo%20de%20comida%20en%20mesa.>
- Figuerola, C. (2019). *EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO Y SU EFECTIVIDAD COMO MECANISMO DE CONTROL PARA LA EVASIÓN EN EL SERVICIO DE BARES Y RESTAURANTES*. Obtenido de Pontificia Universidad Javeriana: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/43584/El%20Impuesto%20Nacional%20al%20Consumo%20y%20su%20Efectividad%20como%20Mecanismo%20de%20Control%20para%20la%20Evasi%C3%B3n%20en%20el%20Servicio%20de%20Bares%20y%20Restaurantes.pdf?sequence=>
- Instituto Nacional de Estadística. (s.f.). *INE*. Obtenido de Consumo de comida rápida: <https://www.ine.es/DEFIne/es/concepto.htm?c=4588&op=54009&p=1&n=20#:~:text=Ddefinici%C3%B3n,as%C3%AD%20como%20por%20ser%20econ%C3%B3mica.>
- INVIMA. Ministerio de Salud y Protección Social. (21 de Diciembre de 2020). *Invima*. Obtenido de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sinónimo de responsabilidad e inocuidad en los alimentos: <https://www.invima.gov.co/buenas-practicas-de-manufactura-bpm-sinonimo-de-responsabilidad-e-inocuidad-en-los-alimentos>
- L, P. J. (2002). *Investigación de Mercados*. Obtenido de Grupo Editorial Norma.
- Lazo, R. M. (30 de Noviembre de 2013). Los hermanos McDonald's y la reina Margarita o la historia de las comidas rápidas. *El Nuevo Diario*.
- Obando, R. (21 de Enero de 2023). *Hubspot*. Obtenido de Qué es la estandarización de procesos, cómo aplicarla y ejemplos: <https://blog.hubspot.es/sales/estandarizacion-de-procesos#:~:text=La%20estandarizaci%C3%B3n%20de%20procesos%20consiste,definidos%20de%20calidad%20y%20eficiencia.>
- Palacios. (s.f.). *Palacios*. Obtenido de LA HISTORIA DE LA PIZZA: <https://www.palacios.es/para-ti/sobre-la-gastronomia/la-historia-de-la-pizza>

Pérez Porto, J. G. (19 de Marzo de 2015). *Pizza - Qué es, definición y concepto*. Obtenido de Definicion.de.: <https://definicion.de/pizza/>

Pisarro, M. (2007). Apología de la Comida Rápida. *Revista de cultura del diario Clarín*. Revista Ñ.

Secretaría de Economía. Gobierno de México. (30 de Diciembre de 2015). *¿Qué es la Estandarización?* Obtenido de www.gob.mx: <https://www.gob.mx/se/articulos/que-es-la-estandarizacion#:~:text=La%20estandarizaci%C3%B3n%20es%20el%20proceso,modelo%20o%20norma%20en%20com%C3%BAn>.