

**IMPLEMENTACION DE UNA LINEA DE PRODUCTOS QUE MANTENGA LA
IDENTIDAD DEL RESTAURANTE TRAGALDABAS.**

Liseth Paola Manquillo Yacumal

Facultad de humanidades, artes, ciencias sociales y de la educación

Tecnología en gestión gastronómica

Práctica empresarial

Juan Ramos

2022

INDICE

Contenido

INDICE	II
INTRODUCCIÓN	III
JUSTIFICACIÓN	V
OBJETIVO GENERAL.....	VII
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	VII
RESEÑA DEL PRODUCTO:.....	VIII
EL CHORIZO.....	VIII
PAPA CRIOLLA	IX
TOCINETA	XI
CMC	XII
METODOLOGÍA	XVI
RESULTADOS ALCANZADOS	XXVIII
ANEXOS.	XXXIII
COSTEO.....	XLV
ENCUESTAS	XXIX
CONCLUSIONES	XLVII
Referencias.....	XLVIII

INTRODUCCIÓN

La comida rápida o fast food nació en Estados Unidos como una forma de satisfacer las necesidades alimentarias de la sociedad en la que la producción de los alimentos no dejaba tiempo al ocio gastronómico. Sin embargo, la comida rápida siempre ha existido en nuestro entorno en forma de bocadillos o tapas. La comunidad de la actualidad, cada día tienen más prisas para todo, de esta manera se ha integrado la comida rápida en los hábitos alimentarios de la población. La comida rápida, que fue desarrollada e importada desde Norteamérica, donde se convirtió y ya es un hábito cotidiano, que se ha implantado en nuestra sociedad y ha ganado cada vez más aceptación y fuerza, especialmente entre la juventud de la actualidad. (Montse, 2002)

A principios del siglo XX aparecieron en Berlín y Filadelfia los primeros locales de comida para llevar, pero este concepto no surgió hasta que en 1912 un local de Nueva York popularizó este fenómeno bajo el eslogan “menos trabajo para mamá”, donde vendían sus productos a través de una ventanilla. Sobre los años 40 aparece el servicio “Drive-through”, donde distintos establecimientos comenzaron a servir la comida sin necesidad de salir del coche, y a mediados de siglo, la comida instantánea obtuvo gran renombre por la novedad de que una preparación culinaria quedara lista en apenas tiempo, cocinada al horno o microondas. (García, 2021)

Este conjunto de comidas rápidas se conforma normalmente por alimentos como hamburguesas, perros calientes, papas fritas, pizzas, dulces y bocadillos, ensaladas y asados, bebidas gaseosas y demás, son platos que se caracterizan por la rapidez y la simpleza ya que no demanda una gran elaboración.

Además, en su presentación son muy sencillos se sirven en bandejas, bolsas de papel o plástico, ya que de esta manera pueden ser trasladados fácilmente. No es tan necesario tener que lavar los platos, por lo que el personal puede ser también reducido. Además, muchos de estos alimentos pueden ser preparados con antelación, por lo que los costos y demás suelen ser más reducidos y exequibles.

Tragaldabas es un establecimiento que se dedica a la venta y distribución de comidas rápidas, preparadas al instante con productos frescos y de la mejor calidad, además son impulsores en la preparación de chorizo, chicharrón y costilla ahumada de la casa, que se adquiere de cerdos

criados en la finca del propietario que la conforman básicamente de cerdos, gallinas, además se cuenta con la siembra de hortalizas y algunas especias frescas como orégano, tomillo, cimarrón, cilantro, entre otras. Estos productos son los protagonistas del establecimiento ya que existen en su carta productos tragaldabas, que su nombre se le asigna haciendo homenaje al establecimiento. Existen ocho productos del establecimiento que se denominan de esta manera, sus sabores son característicos, se destacan por el ahumado en sus productos, la integración de productos frescos y de calidad.

El presente trabajo se realiza con el fin de mejorar algunos de los componentes que conforman la cocina, de esta manera revisar las técnicas y métodos de cocción que se utilicen e implementen en la preparación de las comidas rápidas que comercializan, además de implementar salsas que sean representativas del lugar, utilizando sus productos y de esa manera se porta a la identificación de tragaldabas sin perder su sabor. De igual forma desde el aprendizaje adquirido se busca implementar medidas correctivas que favorezcan al establecimiento e incorporar cinco productos nuevos a la carta, buscando la aceptación de los clientes con las nuevas ideas presentadas.

JUSTIFICACIÓN

La iniciativa de este trabajo nace al ver la necesidad de implementar y mejorar cinco productos de tragaldabas, además de dar apoyo técnico en las labores alrededor de la cocina, donde los clientes y trabajadores se sientan cómodos a la hora de laborar y consumir sus alimentos. Ya que, observando las estructuras y el espacio tan reducido de las instalaciones de la cocina se puede observar que afectan a la salud de los trabajadores por el calor proveniente de las estufas, parrillas, planchas, fritadores. Estas suelen tener temperaturas altas y por tiempos prolongados que se encierran en la parte de la cocina, además solo se cuentan con dos ventiladores manuales y poca entrada de aire. El choque térmico que causa salir de la cocina es bastante preocupante, la mayoría de los trabajadores son personas jóvenes que a su edad actual no sienten dolor alguno, pero al pasar el tiempo con los años se verán reflejados estos cambios de temperatura.

Al observar y tener claridad de cuáles son los alimentos representativos del lugar, se ve la necesidad de crear una salsa de chorizo, la cual sea de aporte a la identificación del establecimiento, como al integrar al servicio y a los productos que se les ofrece a los clientes. Este producto además de ser servido de manera frita y en su imagen habitual, se quiere tener una salsa que lleve su sabor y así, nos brinde la oportunidad de tener un poco de tragaldabas en todos los platos, ya que esta tiene más facilidad de incluirse como un aderezo o como un ingrediente más de la preparación.

Incluir una salsa de tocineta es lo que se quiere ya que se busca ir sustituyendo las salsas que son compradas en una tienda por salsas que se hagan en la misma cocina tragaldabas, esta salsa se quiere para dar un realce a las salchipapas, perros calientes, hamburguesas, estas son las que requieren más salsas a la hora de ser armadas y llevadas a la mesa.

La creación de una nueva hamburguesa que tenga características y técnicas de preparación diferentes, es abrir la opción a tener e incluir nuevos cambios en el establecimiento, indagando que es lo que más les gusta a los clientes, tratar de innovar y llevar algo nuevo a la mesa que se aceptado por los demás. Así mismo se quiere hacer un cambio en la carne de las hamburguesas a que habitualmente se ha venido manejando, con un mejor corte de carne que aporte mejor sabor de una alta importancia a las hamburguesas ofrecidas.

Pensar en todos es lo que se quiere lograr, no sin dejar de lado a los vegetarianos, se piensa en crear una salchipapa que favorezca a las necesidades de este tipo de clientes, donde pueda

degustar una salchipapa que solo contenga ingredientes vegetales, cocinados de manera sin perder la sazón de tragaldabas. Además, se busca utilizar la costilla ahumada que es uno de sus productos principales, que solo se utiliza para los asados y picadas, entonces se quiere tener otro producto que es incluirla en una salchipapa que lleve como proteína la costilla, además de acompañarla de productos como normalmente se come una deliciosa costilla.

OBJETIVO GENERAL

Establecer productos en tragaldabas, que favorezca e incorpore nuevas estrategias y nuevos sabores a la cocina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir de las necesidades que requiere el restaurante.
- Desarrollar y mejorar cinco productos entorno a la temática.
- Determinar el impacto y la aceptación de los productos.

RESEÑA DEL PRODUCTO: EL CHORIZO

El chorizo es resultado de la unión entre dos mundos, tras la llegada de los europeos al continente americano en 1492. La carne de cerdo era uno de los productos alimenticios básicos en la Península Ibérica, y su curación elemental para conservarla y cubrir las necesidades de sus habitantes. El chorizo llega con los españoles que consumían un embutido blanco y sin mayor potencial al paladar, algunos lucían negros por la sangre que acompañaba el relleno. Lo cierto es que en América el alimento avanza y en la colonia el producto ya era popular. En tiempos en los que mandaba la Corona española, cuando el virrey era la voz del Monarca en el Nuevo Mundo, hubo un excedente de marranos. El Alcalde, al ver amenazada la salud pública profirió la orden para aniquilarlos. Sin embargo, a los porcinos se les dio otro destino porque unos monjes españoles pidieron encarecidamente que les dejaran manufacturar los embutidos, muy famosos en su tierra. Así empezó a fabricarse el chorizo y la receta fue llegando a las casas en donde cada familia iba agregando su secreto hasta obtener la calidad gastronómica de hoy. En Colombia se prepara chorizo en gran parte del territorio, pero indiscutiblemente el que se ganó la buena fama fue el de Santa Rosa de Cabal en Risaralda. El chorizo Santarrosano lleva más de 70 años de historia y le dio vida a más de 120 empresas de todos los tamaños que generan cerca de más de mil puestos de trabajo, cifra que puede subir ostensiblemente por los sitios especializados de comidas típicas, restaurantes y kioscos. El Santarrosano es un producto ganador, está hecho con una carne de cerdo magra de gran calidad que le suma a las propiedades de un embutido que además de pasar por humo, lleva ajo, comino, cebolla y otros aditivos que solamente conocen los fabricantes, quienes insisten en mejorar un producto bueno que hace agua la boca. El chorizo que se sirve con arepa blanca de maíz o papa, está siempre presente en el gusto de los colombianos, acompaña como gran atractivo la generosa bandeja paisa y es usado en otras recetas del más exigente gourmet. Este producto como se dijo, es nacional, pero tienen fama también los chorizos caldenses, tolimenses y santandereanos, dejando claro que, en Boyacá y Cundinamarca, el embutido ancestral tuvo arraigo y una evolución interesante. (Torres, 2021)

PAPA CRIOLLA

La papa criolla, de nombre científico *Solanum phureja*, es un tubérculo perteneciente a la familia de las solanáceas. De tamaño entre dos y seis centímetros se identifica por su color amarillo característico semejante al de la yema de un huevo de gallina. También conocida como papa amarilla o chaucha se considera originaria de Colombia, aunque existen variedades parecidas en México y en los Andes suramericanos. Se cultiva entre los 1.800 y 3.200 metros sobre el nivel del mar. Los principales productores en Colombia son los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Nariño, Antioquia, Cauca y los Santanderes. Con una temperatura entre los 10° y 18°.

En el mundo existen 5000 variedades, en Perú se encuentran alrededor de 3000. La papa uno de los aportes del Perú al mundo, es hoy en día un producto que por su versatilidad se encuentra en las recetas de las más variadas cocinas a nivel mundial. Es el cuarto principal producto alimenticio en el mundo, después del trigo, el arroz y el maíz. Ha sido cultivada desde hace 8000 años en América del Sur y era alimento importante de los Incas quienes desarrollaron técnicas avanzadas para almacenarlas. Además, tiene una amplia gama de aplicaciones tanto industriales como domésticas, se guisa, se sancocha, se asa, se saltea, se fríe. Interviene en purés, en cremas, suflés, croquetas y tortillas.

Cuando el hombre deja de ser errante y pasó a ser sedentario, tuvo que cambiar su estilo de vida y sumar a sus labores de caza y pesca, a la recolección. El tiempo hizo que esa nueva costumbre derivara en la agricultura con la cual se dio inicio al proceso de domesticación de numerosas plantas, entre las que destaca, la papa.

Los primeros vestigios de la papa poseen más de 8,000 años de antigüedad y fueron encontrados durante unas excavaciones realizadas en las cercanías del pueblo de Chilca, al sur de Lima, en el año de 1976. Desde ese momento, y con el correr de los siglos, la historia de la papa ha estado relacionada con el desarrollo de variedades adaptables a diversas condiciones ambientales y con su ingreso, en forma exitosa, en casi todos los países del planeta.

Debido a la conquista española del Imperio Incaico la papa fue introducida en la península ibérica hacia 1550 y de allí al resto de Europa, llegando a ser en el año 1750 un alimento de gran importancia.

No obstante, hubo países como Rusia, Italia y Francia, donde la papa fue muy resistida y hasta despreciada, pues para ellos era casi «irracional» consumir un producto que crecía debajo de la tierra.

Sin embargo, fue el francés Antoine Parmentier, quien sobrevivió 3 años como prisionero de guerra consumiendo papa, la persona que sugirió al Rey Luis XVI estimular el cultivo de dicho tubérculo, con lo cual se amplió el cultivo de esta planta en toda Europa, así como en Asia y África.

Hoy en día, la papa representa una de las contribuciones más importantes de la región andina (y en especial de nuestro país) al mundo entero, por ser uno de los cultivos alimenticios más consumidos y apreciados, y porque de esa manera colaboramos con el fortalecimiento de la seguridad alimentaria de toda la humanidad. L (Dominguez, 2020)

TOCINETA

Ninguna persona inventó el tocino, pero los primeros registros de carne de cerdo curada se originan en la antigua China. La palabra "tocino" se usó a partir del siglo XVII para referirse a cualquier tipo de panceta de cerdo ahumada y salada.

El principio de la palabra proviene de antiguas palabras francesas y alemanas que significan la parte posterior de un cerdo. La palabra "tocino" en su forma actual comenzó en el siglo XVI en Inglaterra para referirse a cualquier tipo de carne de cerdo. Más tarde evolucionó para significar carne de cerdo ahumada y salada. En términos del proceso real de agregar sal a la carne de cerdo, que es la calidad más básica del tocino, los antiguos chinos fueron los primeros en inventar el tocino, y hay registros de este tipo de tocino temprano desde 1500 a. C. C...

Los antiguos romanos también tenían un tipo de tocino que provenía del hombro de un cerdo. Los romanos hervirían este plato con higos secos y luego lo servirían con vino. Los anglosajones consumieron muchos alimentos similares al tocino a lo largo de la Edad Media. Durante la Segunda Guerra Mundial, cuando se racionaba la comida, el tocino era más importante ya que muchos carniceros lo donaban. En realidad, es posible utilizar el tocino para crear dispositivos que causan incendios, y el tocino a veces se usaba directamente en armas a lo largo de la historia.

Los cerdos llegaron a América del Norte a través de varios medios. Cristóbal Colón llevó 8 cerdos a Cuba ante la insistencia de la reina Isabel. Fernando de Soto llevó 13 cerdos a la Bahía de Tampa en 1539. Según el National Pork Board:

Los nativos americanos se aficionaron al sabor del cerdo, lo que provocó algunos de los peores ataques a la expedición de Soto. A la muerte de Soto, tres años más tarde, su piara de cerdos había crecido hasta las 700 cabezas, sin contar las que sus tropas habían consumido, las que se escaparon y se convirtieron en cerdos salvajes (y los ancestros de los actuales cerdos asilvestrados o razorbacks), y las que se entregaron a los nativos americanos para mantener la paz. La industria del cerdo en América había comenzado. Una afluencia de cerdos desde Inglaterra llegó durante la década de 1600. (ES.411ANSWERS.COM, s.f.) (AGRONLINE, 2018) (Torres, 2021)

CMC

El nombre completo de este ingrediente es Carboximetilcelulosa, algo que explica que se usen normalmente las siglas CMC para referirse a él. En el mercado anglosajón lo llaman polvo de tilosa (Tylose powder). Pero lo llames como lo llames es un ingrediente de desarrollo relativamente moderno que ofrece interesantes oportunidades en la cocina.

La carboximetilcelulosa o CMC es un derivado de la celulosa, la fibra que se encuentra de forma natural en las paredes de las células vegetales. Pero al revés que la celulosa pura, el CMC es soluble en agua fría o caliente lo que abre la puerta a usarlo de muy distintas formas en la cocina. Comparte con la celulosa su flexibilidad, elasticidad y capacidad para retener agua, atributos que convierten al CMC en un eficaz espesante y estabilizante culinario a la vez que mantiene los alimentos húmedos. No requiere hervir ni una temperatura concreta para actuar. No aporta sabor ni calorías. Mantiene su viscosidad en rangos de pH que van de 3,8 a 10. Para medios con pH inferior a 3,8 la viscosidad sube de forma notable por lo que deberemos reducir la dosis en medios muy ácidos. Es compatible con el azúcar y los lácteos.

Esta es una lista de las cosas que puede hacer y la dosis que se debe usar. En todos los casos es aconsejable añadir el CMC, mezclar, dejar reposar y volver a mezclar para asegurar su perfecta hidratación e incorporación al resto de ingredientes.

- Espesante para salsas, añadido en una proporción de entre un 2 y 3% del peso total, dará una agradable textura a cualquier salsa, incluso fría. Mantiene además la homogeneidad de una salsa que se va a congelar y luego a descongelar.
- Estabilizante para helados manteniendo firme la emulsión y evitando la aparición de cristales de hielo. Combinado con espesantes como la goma guar o el carragenato, le da ha helado una excelente textura y viscosidad. Usar aproximadamente 0,5g por kilo de preparado.
- Masas panaderas y pasteleras. Aporta más volumen y alarga la vida de las masas cocinadas al retener la humedad. Da una textura muy agradable reduciendo en parte la cantidad de grasa necesaria para dar una textura similar. Retrasa la aparición de

moho. Suele añadirse en una cantidad equivalente al 0,3 al 0,5% del peso total de la masa.

- Pasta fresca: añadir en una proporción de 0,5 a 1% del peso de la masa para conseguir pasta fresca más flexible, resistente y de excelente textura en boca.
- Bebidas: una cantidad pequeña de CMC le da a las bebidas (frías o calientes) una mejor textura en boca y reduce la posibilidad de formación de fases o sedimentación.
- Sustituto del gluten. La enorme elasticidad del CMC lo convierte en un aditivo habitual en las masas panificables libres de gluten, permitiendo que "suban" y dándole una textura agradable
- Fondant y recubrimientos: otorga flexibilidad y resistencia a los recubrimientos, evitando que se agrieten a la vez que se alarga su vida reteniendo su humedad. Añadir en una cantidad de 6 a 8 g de CMC por cada kilo de fondant (1 cucharada de postre por cada 250 g de fondant).
- Mezclado con clara de huevo y azúcar glas permite hacer pasta de goma (1 clara de huevo grande, 250 ml de azúcar, 2 cucharadas de postre de CMC)
- Pegamento alimentario, normalmente con fines decorativos. Usar 1 volumen de CMC por 5 a 15 volúmenes de agua según espesor deseado. Dejar reposar y volver a mezclar antes de usar.
- Pintura alimentaria: mismo procedimiento que para el pegamento, pero añadiendo además colorante alimentario. (COCINISTA, s.f.)

CARANTANTA

La carantanta es la delgada y crujiente pega de la masa del maíz añejo, adherida al borde de la paila de hacer arepas, que pasó de ser una suerte de ñapa para quienes compraban las arepas a uno de los alimentos insignia del Cauca y protagonista emérita en las mesas del parque Caldas, en el Congreso Gastronómico de Popayán, que acaba de cumplir 20 años.

Nació dando una nueva vida a la masa sobrante de la elaboración de las tortillas, como también se conocen las arepas tradicionales del Cauca, blancas y con un hueco en el centro, moldeado por los dedos de quienes las amasan en la vereda de Cajete, a las afueras de Popayán.

Augusto López, el bisnieto de Aurora Ledezma, una de las mujeres más representativas en la historia del siglo XIX de la carantanta, ha dado una vida nueva al oficio que lleva 17 años desempeñando en la cocina de su casa: revolver la masa de maíz, al calor de un horno de leña que multiplica la ceniza, de donde salen arepas y carantanta. (BOZZI, 2022)

REMOLACHA.

El origen de la remolacha de mesa se encuentra relacionado con la especie *Beta maritima*, acelga marina o acelga bravía, originaria del Norte de África y que ya se cultivaba hace 4.000 años. De esta primitiva especie se desarrollarían la acelga, con abundante follaje, y la remolacha, de raíz carnosa y esférica.

Los pobladores de la costa mediterránea consumían las hojas de ambas especies mientras que la raíz de la segunda era utilizada como remedio medicinal o fármaco en forma de unguento, contra los dolores de muelas y cabeza

Aunque fue consumida por los romanos durante su dominio del *Mare Nostrum*, sería en el siglo XV cuando se introduciría en la dieta de países como Francia y España, aunque, como antaño, tan sólo se comerían sus hojas. Ya en el siglo XVI se popularizaría el consumo de la dulce raíz de la remolacha en los países citados, además de introducirse en Alemania e Inglaterra.

En el siglo XVIII el químico alemán Andreas Marggraf, miembro de la Academia de Berlín, sería el primero en obtener azúcar sólido a partir del jugo de la remolacha. A primeros del siglo XIX se comenzaría a comercializar desde una fábrica en Cunern (Polonia).

Los bloqueos, que durante este período realizaban los ingleses a ciertos productos del continente, contribuyeron a destacar la producción de este tipo de azúcar para contrarrestar la carencia de azúcar de caña. Por este motivo, el emperador francés Napoleón mandaría plantar en su país más de 30.000 hectáreas de remolacha, contribuyendo a crear cerca de 40 fábricas repartidas por toda Europa, desde Dinamarca hasta Rusia y Austria.

Con el paso del tiempo se especializaron las variedades, escogiendo para cada caso las remolachas que presentaban una mayor calidad. En la actualidad, el consumo de la variedad de mesa está muy implantado en países de la franja templada del planeta, especialmente en Europa, con Francia e Italia como principales productores. (Region de murcia digital., s.f.)

METODOLOGÍA

En el cumplimiento de los objetivos propuestos, se toma como tres fases para poner como base del trabajo a realizar, donde comenzamos determinando cuales son las necesidades y cuáles son los cambios en los cuales podemos hacer énfasis, transcurrimos con el desarrollo y las mejoras que los productos y finalizamos con la aceptación de las personas.

PLAN DE TRABAJO.

#	ACTIVIDAD	Septiembre				Octubre				Noviembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Presentación y reconocimiento de las instalaciones.		x										
2	Inspección del lugar.		x										
3	Manejo del técnicas y métodos utilizados en las preparaciones.			x									
4	Determinar las falencias que se encuentran en cocina.				x								
5	Desarrollar salsas representativas de TRAGALDABAS					x	x						
6	Mejoramiento y creación de productos en TRAGALDABAS							x	x	x			
7	Realizar encuestas de aceptación del producto										x		
8	Creación de una hamburguesa con innovación											x	

SALSA DE CHORIZO

- 1. Se hace pre alistamiento de todos los ingredientes a necesitar.*



- 2. Se coloca el chorizo en un sartén sin aceite, ha que se sofria con su propia grasa.*



- 3. Se pone a triturar el chorizo, con un poco de crema de leche.*



4. *Se pica el tomate y la cebolla en bronua, maceramos el ajo y lo llevamos a sofreir. Se licua con el chorizo y reservamos.*



5. *Se coloca en un sartén la mantequilla y la harina para hacer un roux. Agregamos la leche, mezclamos muy bien.*



6. *Se mezclan el chorizo y la bechamel, dejamos en la consistencia requerida, condimentamos y retiramos.*



SALSA DE TOCINETA

- 1. Se hace pre alistamiento de todos los ingredientes a necesitar.*



- 2. Colocamos a desengrasar la tocineta.*



- 3. Se coloca en un sartén la mantequilla y la harina para hacer un roux. Agregamos el fondo de pollo, mezclamos muy bien.*



4. *Se pone a triturar la tocineta hasta que quede casi porlvo.*



5. *Se coloca el polvo de tocineta en la veloute antes hecha, se mezcla, condimenta y retira.*



SALCHIPAPA VEGETARIANA

1. Se sacan porciones de las papas a que tengan buen tamaño



2. Se colocan a freír hasta que estén crocantes. Colocamos las salchichas unos segundos antes que termine la cocción de las papas.



3. Colocamos el pimentón y la cebolla a sofreír un poco. Agregamos el queso y servimos.



CARNE DE HAMBURGUESA

1. *Se hace pre alistamiento de todos los ingredientes a necesitar.*



2. *Se pica el pimentón, la cebolla y el ajo. Se colocan a sofreír bien y se reservan.*



3. *Se coloca la carne en un bowl con los condimentos necesarios,*



4. *Hace proceso de pesado y porcionado. Se procede a asar en parrilla.*



CARNE VEGETARIANA

1. *Dejamos una noche antes en remojo la lenteja, luego la molemos.*



2. *Cortamos la cebolla, el tomate y los llevamos a sofreir. Aromatizamos y retiramos.*



3. *Mezclamos, pesamos y formamos.*



4. *Llevamos al horno a una temperatura de 180° por 20min.*



HAMBURGUESA DE POLLO

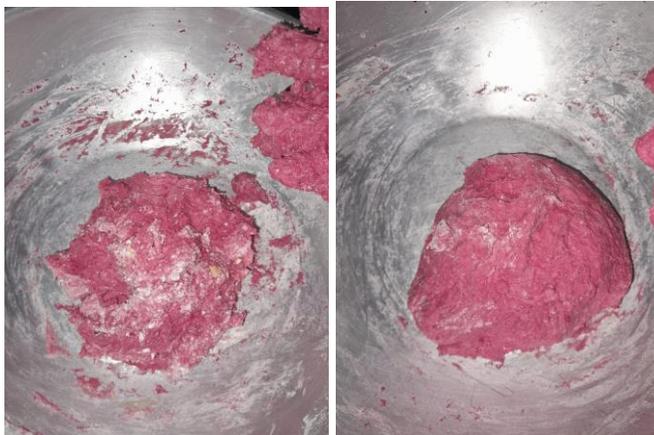
1. *Para la masa, levadura, azúcar, sal, mantequilla, huevo, harina.*



2. *Se cocina la remolacha, hasta que esta esté blanda, se tritura.*



3. *Se moja la masa con la remolacha, se mezcla bien y se deja leudando dos horas.*



4. *Se sofríe la cebolla para la carne de hamburguesa.*



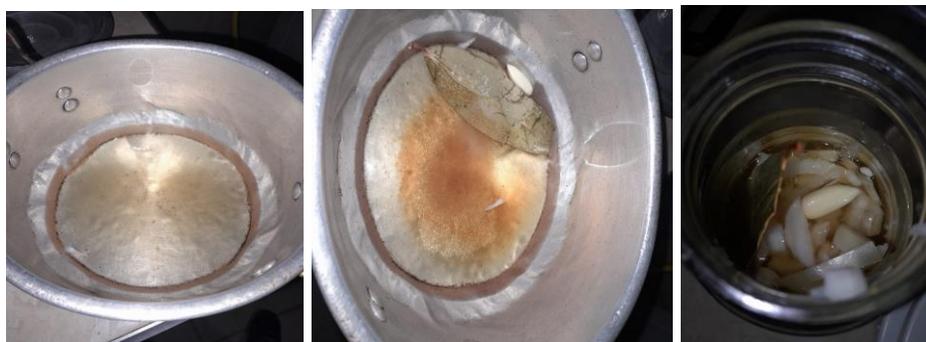
5. *Se condimenta la carne de pollo con orégano, tomillo, ajo en polvo, pimienta y sal. Se mezcla muy bien y se añade la harina y la miga de pan. Por último agregamos el huevo y reservamos.*



6. *Pasado el tiempo de 10 minutos se procede hacer un rebozado, con harina, huevo y carantanta. Hacemos el peso y el formado, se rellena con queso. Se colocan en congelación.*



7. *Cortamos la cebolla en plumas, se coloca 90ml de agua caliente y 90 ml de vinagre de manzana. Le colocamos azúcar, un ajo y laurel. Mezclamos bien. Colocamos en recipiente de vidrio y reservamos.*



8. *Una vez leudado, pesamos y formamos. Calentamos el horno 10 min a una temperatura de 190°. Colocamos el pan al horno y dejamos alrededor de 1 hora.*



RESULTADOS ALCANZADOS

1. Salsa de chorizo y tocineta



2. La original.



3. Costipapa



4. Salchipapa vegetariana



5. Hamburguesa vegetariana



6. La ultima



ENCUESTAS

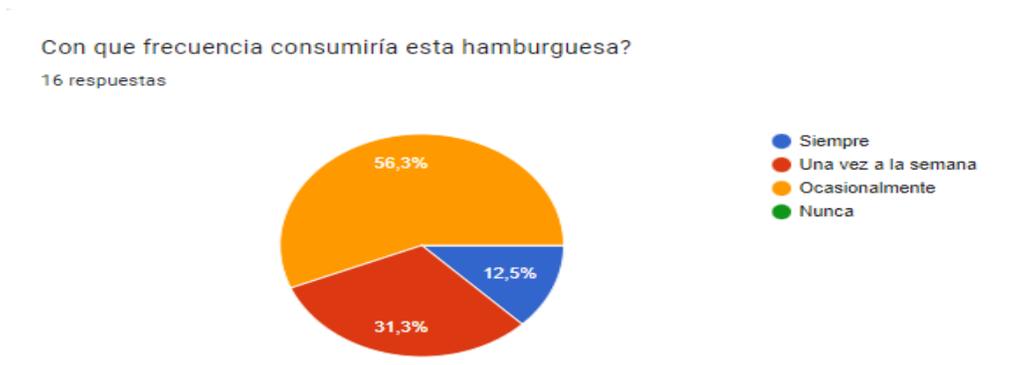
HAMBURGUESA LA ORIGINAL

Se encuestaron 16 personas para conocer su aceptación y sugerencias para la mejora de este producto.

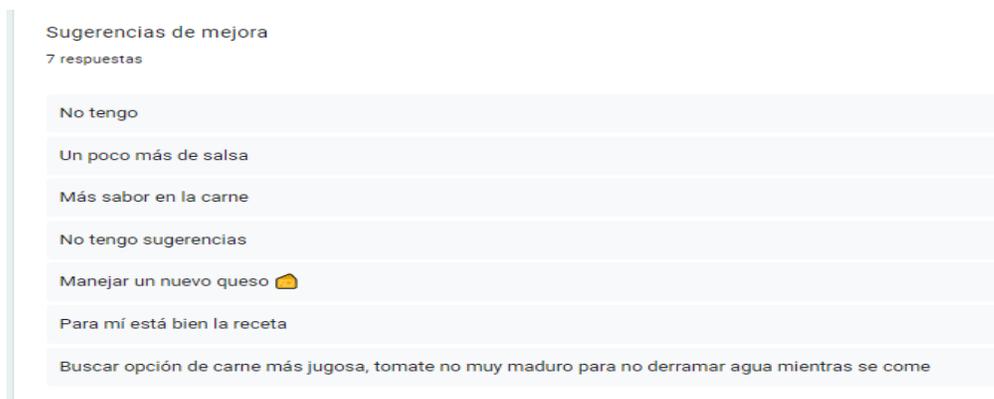
Pregunta 1.



Pregunta 2.



Pregunta 3.



HAMBURGUESA VEGETARIANA

Se encuestaron 15 personas para conocer su aceptación y sugerencias para la mejora de este producto.

Pregunta 1.

Cual es el sabor que le toma a esta hamburguesa?

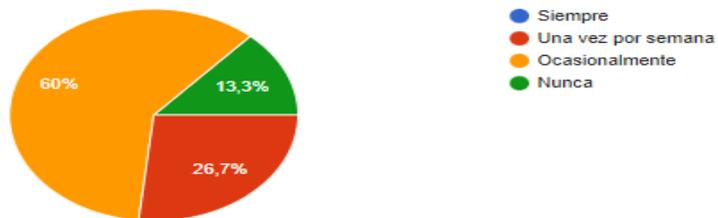
15 respuestas



Pregunta 2.

¿Con que frecuencia consumiría este tipo de hamburguesa?

15 respuestas



Pregunta 3.

Sugerencias de mejora

7 respuestas

Deliciosa
Un poco más de queso
NO TENGO
Continuar la búsqueda de nuevos procesos para elaboración de productos vegetarianos y vegano
Adición de pepinillos
Adiciones vegetarianas
Agregaría otro producto como maíz en el queso

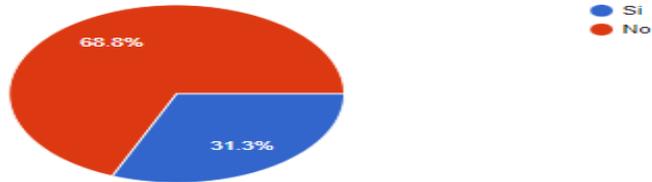
HAMBURGUESA DE POLLO

Se encuestaron 16 personas para conocer su aceptación y sugerencias para la mejora de este producto.

Pregunta 1.

Alguna ves había visto un apanado con carantanta?

16 respuestas

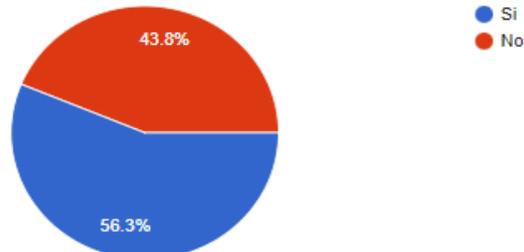


Pregunta 2.

Cree usted que el sustituir la lechuga por albahaca, hace que resalte mas el sabor de la hamburguesa?

 Copiar

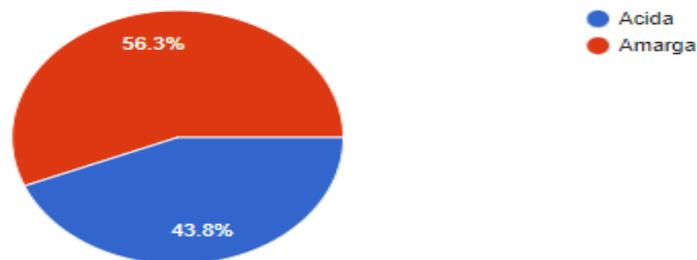
16 respuestas



Pregunta 3.

Cual es su concepto acerca del la cebolla encurtida en vinagre?

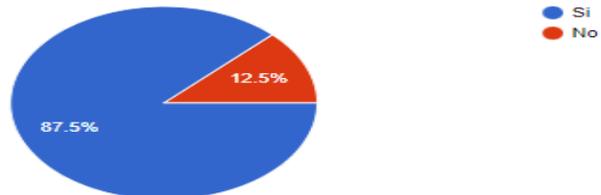
16 respuestas



Pregunta 4.

En su elección la presentación de la piña (asada) dada en la hamburguesa ya probada es de su agrado?

16 respuestas



Pregunta 5.

Cual es su opinión acerca del pan de hamburguesa a base de remolacha?

15 respuestas

Me parece una opción muy chévere

Visualmente se ve muy llamativo

Tiene muy buena presentación

Bueno

Rica y con valor diferenciado, es una receta única

Habría que probarlo, pero no suena apetitoso por el vegetal

Tiene un color hermoso

demasiado deli

Es un pan de mejor calidad y sin conservantes

SALCHIPAPA VEGETARIANA

Se encuestaron 6 personas para conocer su aceptación y sugerencias para la mejora de este producto.

Pregunta 1.



Pregunta 2.



Pregunta 3.



SALSA DE CHORIZO Y TOCINETA

Se encuestaron 15 personas para conocer su aceptación y sugerencias de mejora al producto.

Pregunta 1.

¿Con que frecuencia consumiría este tipo de salsa?

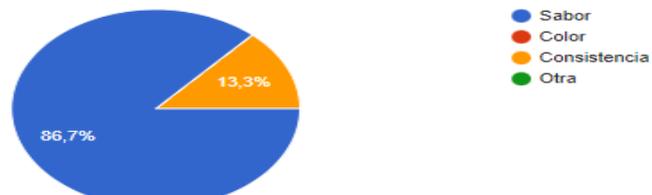
8 respuestas



Pregunta 2.

Cual es la importancia de estas salsas?

15 respuestas



Pregunta 3.

Que opinas de las salsas ya probadas?

14 respuestas

Muy ricas
Tienen un buen sabor y buena consistencia
Estaban ricas
10 de 10 no bajen calidad 🍷
La salsa de tocineta tiene un buen sabor,color y es característico, la salsa de chorizo me pareció muy sólida sería mejor un poco menos espesa, su sabor es único y especial
Buen sabor
Muy buenas 10/10
Muy ricas, su textura y sabor muy buenos.
Me gustó la de tocineta pero estaba muy salada

ANEXOS.

	<p>Nombre de la preparación:</p> <p>Salsa de chorizo y tocineta</p>		
<p>Actividad curricular:</p>	<p>Práctica empresarial</p>	<p>Nombre de la preparación:</p>	<p>Salsa de chorizo y tocineta</p>
<p>Docente:</p>	<p>Juan Ramos</p>	<p>Semestre:</p>	<p>VI</p>
<p>Estudiante:</p>	<p>Liseth Paola Manquillo Yacumal</p>	<p>Fecha:</p>	<p>17/11/2022</p>
<p>Rendimiento:</p>		<p>Tiempo de preparación:</p>	
<p>Almacenamiento:</p>	<p>Refrigeración</p>	<p>Método de cocción:</p>	<p>Saltear, hervir, freír</p>
<p>INGREDIENTE</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>MEDIDA</p>	
<p>Harina</p>	<p>80</p>	<p>g</p>	
<p>Mantequilla</p>	<p>80</p>	<p>g</p>	
<p>Leche</p>	<p>250</p>	<p>ml</p>	
<p>Sal</p>	<p>4</p>	<p>g</p>	
<p>Pimienta</p>	<p>4</p>	<p>g</p>	
<p>Cebolla</p>	<p>1/2</p>	<p>unidad</p>	
<p>Tomate</p>	<p>1/2</p>	<p>Unidad</p>	
<p>Ajo</p>	<p>1</p>	<p>Diente</p>	
<p>Chorizo de la casa</p>	<p>317</p>	<p>g</p>	
<p>CMC</p>	<p>2</p>	<p>g</p>	
<p>Tocineta</p>	<p>158</p>	<p>g</p>	
<p>Fondo de ave</p>	<p>500</p>	<p>g</p>	
<p style="text-align: center;">MISE EN PLACE</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceder a pesar cada uno de los ingredientes correspondiente a las medidas indicadas. 2. Dentro bowls poner los ingredientes secos: harina previamente tamizada, sal, Pimienta y hierbas frescas. 			

PREPARACIÓN SALSA DE CHORIZO

1. Se coloca a calentar previamente la leche, sin dejar que hierva
2. Colocamos en una olla, la mantequilla a derretir a fuego bajo, sin dejar quemar.
3. Agregamos la harina y mezclamos con un globo, por un minuto continuo.
4. Agregamos la leche ya caliente de golpe y seguimos mezclando.
5. Se mezcla con fuerza y constancia hacia un mismo lado durante 4 a 5 minutos, a fuego lento.
6. Colocamos en un sartén a freír los chorizos en su propia grasa, hasta que ya estén cocinados retiramos y conservamos.
7. CONSERVAMOS.
8. Colocamos una olla con agua a calentar, alistamos un bowl con agua fría y hielo.
9. Aun tomate le hacemos una cruz en la parte inferior, lo llevamos al agua ya caliente, lo introducimos 30 segundos y llevamos hacer choque térmico y pelamos.
10. Cortamos la cebolla en plumas y el tomate en concasse.
11. Ponemos en el sartén con el aceite del chorizo, dejamos a que estén bien sofreídos.
12. Llevamos a triturar la cebolla, tomate y chorizo, en la licuadora a que este buen suave.
13. Una vez lista, unimos con la mezcla anterior, colocamos a fuego durante un minuto, dejamos a la textura que más quedamos con el CMC.
14. Condimentamos con sal, pimienta, tomillo, orégano, ajo en polvo.
15. Servimos.

PREPARACION DE LA SALSA DE TOCINETA

1. Colocamos a derretir la mantequilla a fuego lento.
2. Agregamos la harina, la dividimos en 2 partes, mezclamos la primera parte por 2 minutos y luego ya incorporamos el resto, con un globo mezclamos continuamente 2 minutos más.
3. Añadimos poco a poco el fondo y mezclamos a un solo lado, con constancia.
4. Dejemos cocinar 5 minutos a fuego lento, mezclando contante, condimentamos con sal, pimienta, orégano, ajo en polvo.
5. Conservamos.
6. Colocamos en un sartén a desengrasar las tocinetas y queden bien tostadas.
7. Trituramos a que quede en polvo, adicionamos a la salsa anterior.
8. Mezclamos y adicionamos el CMC.

	<p>Nombre de la preparación:</p> <p>La original</p>		
<p>Actividad curricular:</p>	<p>Práctica empresarial</p>	<p>Nombre de la preparación:</p>	<p>La original</p>
<p>Docente:</p>	<p>Juan Ramos</p>	<p>Semestre:</p>	<p>VI</p>
<p>Estudiante:</p>	<p>Liseth Paola Manquillo Yacumal</p>	<p>Fecha:</p>	<p>17/11/2022</p>
<p>Rendimiento:</p>	<p>1 porción</p>	<p>Tiempo de preparación:</p>	
<p>Almacenamiento:</p>		<p>Método de cocción:</p>	<p>Asado, pochado, saltear</p>
<p>INGREDIENTE</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>MEDIDA</p>	
<p>Pan árabe</p>	<p>1</p>	<p>Unidad</p>	
<p>Piña rodaja</p>	<p>1</p>	<p>Unidad</p>	
<p>Lechuga hoja</p>	<p>1</p>	<p>Unidad</p>	
<p>Tomate rodajas</p>	<p>2</p>	<p>Unidad</p>	
<p>Ripio</p>	<p>30</p>	<p>g</p>	
<p>Salsa de chorizo</p>	<p>1/2</p>	<p>g</p>	
<p>Salsa de tocineta</p>	<p>1/2</p>	<p>g</p>	
<p>Carne de hamburguesa</p>	<p>145</p>	<p>g</p>	
<p>Cebolla caramelizada</p>	<p>20</p>	<p>g</p>	
<p>Queso</p>	<p>60</p>	<p>g</p>	
<p>Maíz</p>	<p>50</p>	<p>g</p>	
<p>MISE EN PLACE</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistamos todos los ingredientes y los colocamos en bolws. 2. Picamos la cebolla y el pimentón en bronua, ponemos en un sartén un poco de aceite y salteamos un poco. Se coloca en una bowl la carne molida, agregamos los ingredientes salteados, un huevo y condimentamos. 3. Pesamos y moldeamos la carne de hamburguesa. 			

4. La rodaja de piña ya sazonada con canela, melao, pimienta dulce y sal. La ponemos a asar.
5. Colocamos la cebolla en sartén a que suelte todos sus jugos, una vez se esté pegando, se le coloca el azúcar, dejamos cocinar un poco y agregamos el vinagre.
6. Colocamos a fundir el queso y mezclamos con maíz.

PREPARACION DE LA HAMBURGUESA

7. Disponemos la carne de hamburguesa a cocinar en la parrilla durante 8 minutos cada lado.
8. Colocamos el pan a tostar en la plancha.
9. Empezamos estructurar la hamburguesa.
10. Dejamos calentar la base, una vez tostada, servimos.

	<p>Nombre de la preparación:</p> <p>Costipapa</p>		
<p>Actividad curricular:</p>	<p>Práctica empresarial</p>	<p>Nombre de la preparación:</p>	<p>Costipapa</p>
<p>Docente:</p>	<p>Juan Ramos</p>	<p>Semestre:</p>	<p>VI</p>
<p>Estudiante:</p>	<p>Liseth Paola Manquillo Yacumal</p>	<p>Fecha:</p>	<p>17/11/2022</p>
<p>Rendimiento:</p>		<p>Tiempo de preparación:</p>	
<p>Almacenamiento:</p>		<p>Método de cocción:</p>	<p>Freír, saltear, asar</p>
<p>INGREDIENTE</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>MEDIDA</p>	
<p>Papas</p>	<p>200</p>	<p>g</p>	
<p>Salchichas</p>	<p>50</p>	<p>g</p>	
<p>Kabano</p>	<p>50</p>	<p>g</p>	
<p>Chorizo</p>	<p>70</p>	<p>g</p>	
<p>Chicharrón de la casa</p>	<p>90</p>	<p>g</p>	
<p>Costilla de la casa</p>	<p>200</p>	<p>g</p>	
<p>Maduro dulce</p>	<p>90</p>	<p>g</p>	
<p>Queso</p>	<p>60</p>	<p>g</p>	
<p>MISE EN PLACE</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistamos todos los ingredientes y los colocamos en bolws. 2. Cortamos el maduro en cubos de 1 cms, en un sartén con mantequilla lo dejamos cocinar mezclando continuamente. Agregamos azúcar y canela en polvo, dejamos que se caramelize un poco y retiramos. 			
<p>PREPARACION DE LA HAMBURGUESA</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 3. Colocamos la costilla a freír un poco, luego la pasamos por la parrilla y luego le colocamos un poco de chimichurri. 4. Colocamos a freír las papas, una vez estén crocantes, freímos las salchichas y los kabanos. 5. Armamos la salchipapa. 			

	<p align="center">Nombre de la preparación:</p> <p align="center">Salchipapa vegetariana</p>		
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Nombre de la preparación:	Salchipapa vegetariana
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	VI
Estudiante:	Liseth Paola Manquillo Yacumal	Fecha:	17/11/2022
Rendimiento:		Tiempo de preparación:	
Almacenamiento:		Método de cocción:	Freír, saltear.
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Papas	200	g	
Salchichas vegetariana	50	g	
Champiñones	50	g	
Pimentón	70	g	
Cebolla	30	g	
Piña asada	40	g	
Lechuga	10	g	
Tomate cherry	30	g	
Queso mozzarella	60	g	
Maíz	50	g	
MISE EN PLACE			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistamos todos los ingredientes y los colocamos en bolws. 2. Colocamos en un sartén a saltear la cebolla y el pimentón, una vez estén cocinados colocamos los champiñones, salteamos y retiramos. Colocamos a asar los tomates cherrys. 3. La rodaja de piña ya sazonada con canela, melao, pimienta dulce y sal. La ponemos a asar. 			
PREPARACION DE LA HAMBURGUESA			
<ol style="list-style-type: none"> 4. Colocamos a freír las papas, una vez estén crocantes, freímos las salchichas y los kabanos. 5. Armamos la salchipapa. 			

	Nombre de la preparación: Hamburguesa vegetariana		
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Nombre de la preparación:	Hamburguesa vegetariana
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	VI
Estudiante:	Liseth Paola Manquillo Yacumal	Fecha:	17/11/2022
Rendimiento:		Tiempo de preparación:	
Almacenamiento:		Método de cocción:	Freír
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Pan árabe	1	Unidad	
Piña rodaja	1	Unidad	
Lechuga hoja	1	Unidad	
Tomate rodajas	2	Unidad	
Aguacate	20	g	
Penillos	20	g	
Ripio	30	g	
Carne de hamburguesa vegetariana	145	g	
Cebolla cruda	20	g	
Queso	60	g	
MISE EN PLACE			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistamos todos los ingredientes y los colocamos en bolws. 2. La rodaja de piña ya sazonada con canela, melao, pimienta dulce y sal. La ponemos a asar. 			
PREPARACION DE LA HAMBURGUESA			
<ol style="list-style-type: none"> 11. Disponemos la carne de hamburguesa vegetariana a freír. 12. Colocamos el pan a tostar en la plancha. 13. Empezamos estructurar la hamburguesa. Dejamos calentar la base, una vez tostada, servimos. 			

	<p align="center">Nombre de la preparación:</p> <p align="center">La Ultima</p>		
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Nombre de la preparación:	La ultima
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	VI
Estudiante:	Liseth Paola Manquillo Yacumal	Fecha:	17/11/2022
Rendimiento:	1	Tiempo de preparación:	
Almacenamiento:		Método de cocción:	Freír
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina	165	G	
Remolacha	1	Unidad	
Levadura	15	G	
Sal	4	G	
Azucar	18	g	
Ajonjolí	1	G	
Huevo	1	Unidad	
Pimienta	2	G	
Orégano en polvo	2	G	
Tomillo en polvo	2	G	
Ajo en polvo	2	g	
Carne molida de pollo	125	g	
Cebolla blanca	20	G	
Mostaza	10	G	
Miga de pan	25	G	
Carantona	25	G	
Piña rodaja dulce	1	Unidad	
Pistachos	25	G	
Queso	60	G	
Vinagre de manzana	100	G	
Ajo diente	1	Unidad	

Albaca hoja	3	Unidad
Laurel seco hoja	1	Unidad
MISE EN PLACE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistamos todos los ingredientes y los colocamos en bolws. 2. La rodaja de piña ya sazonada con canela, melao, pimienta dulce y sal. La ponemos a asar. 3. Ponemos a cocinar la remolacha. 4. Cortamos y sofreímos, la cebolla. 5. Trituramos la remolacha. 6. Freímos y trituramos la Carantanta. 		
PREPARACION DE LA HAMBURGUESA		
<ol style="list-style-type: none"> 7. Colocamos la carne en un bowl, la condimentamos, agregamos huevo, harina, miga de pan, mezclamos. 8. Colocamos en la carne la cebolla previamente sofrita, colocamos el huevo y mezclamos bien. 9. Dejamos reposar por 10 min. 10. En un tazo grande colocamos harina en forma de volcán en centro colocamos la levadura, el azúcar y a los bordes colocamos la sal. Mezclamos bien e incorporamos la mantequilla, el zumo de la remolacha y el huevo. 11. Mezclamos bien a que este bien homogénea e integrado todos los ingredientes. Dejamos leudar durante dos horas. 12. Pasados los 10 minutos, procedemos armar, y pesar. Pasamos por harina, huevo y carantanta. Dejamos en una bandeja y llevamos a congelación. 13. Pasadas las 2 horas sacamos y cocamos harina en la superficie y empezamos hacer tres dobleces, pesamos y armamos el pan, dejamos leudar 30 min. Precalentamos el horno a 190°. 		

14. Cortamos la cebolla en plumas y colocamos agua a calentar en porciones iguales revolvemos aguay vinagre, azúcar, sal, ajo y laurel. Colocamos en un frasco de vidrio y tapamos. Dejamos fermentar durante 1 hora.
15. Pasado la media hora, colocamos el pan en horno, durante 45 min.
16. Una vez el pan este hecho, sacamos la carne y la llevamos a fritura profunda.
17. Empezamos a estructurar la hamburguesa.

COSTEO.

Salsa de chorizo											
No.	Nombre	Cantidad	Unidad de m	Precio	Costo/unidad de medida						
1	Ajo	18	Unidad	\$ 2.000,00	\$ 111,11	\$ 111,11				30min	\$ 2.375
2	Cebolleta	9	Unidad	\$ 3.000,00	\$ 333,33	\$ 333,33				1 hora	\$ 4.750
3	Chorizo	5	Unidad	\$ 14.000,00	\$ 2.800,00	\$ 14.000,00				2 horas	\$ 9.500
4	CMC	150	Unidad	\$ 13.000,00	\$ 86,67	\$ 86,67				3 Horas	\$ 14.250
5	Harina	1000	g	\$ 2.440,00	\$ 2,44	\$ 122,00				4 Horas	\$ 19.000
6	Leche	1100	g	\$ 4.000,00	\$ 3,64	\$ 3.636,36				5 Horas	\$ 23.750
7	Mantequilla	125	g	\$ 2.520,00	\$ 20,16	\$ 1.008,00				6 Horas	\$ 28.500
8	Nuez moscada	28	g	\$ 1.800,00	\$ 64,29	\$ 128,57				7 Horas	\$ 33.250
9	Oregano	28	ml	\$ 1.500,00	\$ 53,57	\$ 107,14				8 Horas	\$ 38.000
10	Pimienta	28	g	\$ 1.500,00	\$ 53,57	\$ 53,57				Hora laboral	\$ 4.750
11	Sal	500	g	\$ 1.000,00	\$ 2,00	\$ 10,00				Minutos	\$ 79
12	Tomate	7	g	\$ 3.000,00	\$ 428,57	\$ 428,57					
13	Tomillo	28	g	\$ 1.500,00	\$ 53,57	\$ 107,14					
				\$ 51.260,00	4012,918903	\$ 20.132					
										Valor producto litro	\$ 20.132
										Costos fijos	\$ 3.717
										Dividido a porciones	\$ 1.342,16
										Precio venta	

SALSA DE TOCINETA											
No.	Nombre	Cantidad	Unidad de m	Precio	Costo/unidad de medida						
1	Aceite	1000	ml	\$ 5.500	\$ 5,50	\$ 1.375,00					
2	Ajo en polvo	28	g	\$ 1.500	\$ 53,57	\$ 267,86					
3	Huevo	30	Unidad	\$ 17.000	\$ 566,67	\$ 566,67					
4	Limon	12	Unidad	\$ 4.000	\$ 333,33	\$ 166,67					
5	Perejil	70	g	\$ 500	\$ 7,14	\$ 14,29					
6	Pimienta	28	g	\$ 1.500	\$ 53,57	\$ 107,14					
7	Sal	500	g	\$ 1.000	\$ 2,00	\$ 6,00					
8	Tocineta	500	g	\$ 12.000	\$ 24,00	\$ 3.840,00					
9	Harina	500	g	\$ 2.440	\$ 4,88	\$ 146,40					
10	Mantequilla	125	g	\$ 2.520	\$ 20,16	\$ 605					
11	Pechuga de pollo	500	g	\$ 10.000	\$ 20,00	\$ 2.000,00					
12	Zanahoria	1	Unidad	\$ 400	\$ 400,00	\$ 400,00					
13	Cebolla	9	unidad	\$ 3.000	\$ 333,33	\$ 333,33					
14	Vinagre de manzana	500	ml	\$ 8.500	\$ 17,00	\$ 85,00					
				\$ 69.860	1.841,16	\$ 9.913,15					
										Valor producto litro	\$ 9.913
										Costos fijos	\$ 3.035,88
										Dividido a porciones	\$ 660,88
										Precio venta	

SALCHIPAPA VEGETARIANA											
No.	Nombre	Cantidad	Unidad de m	Precio	Costo/unidad de medida						
1	Cebolla	7	Unidad	\$ 3.000	\$ 428,57	\$ 107					
2	Lechuga	10	Hojas	\$ 800	\$ 80,00	\$ 80					
3	Maiz dulce	1000	g	\$ 17.000	\$ 17,00	\$ 850					
4	Papa criolla	1000	g	\$ 5.350	\$ 5,35	\$ 1.338					
5	Pimenton	1	Unidad	\$ 600	\$ 600,00	\$ 150					
6	Queso	2000	g	\$ 43.000	\$ 21,50	\$ 1.720					
7	Salchicha vegetariana	8	g	\$ 10.000	\$ 1.250,00	\$ 1.250					
8	Tomate cherry	500	g	\$ 7.880	\$ 15,76	\$ 158					
9	Fecula	90	g	\$ 2.500	\$ 27,78	\$ 2.700					
10	Champiñones	250	g	\$ 6.710	\$ 26,84	\$ 1.342					
				\$ 96.840	2.472,80	\$ 9.694					
										Valor producto litro	\$ 9.694
										Costos fijos	\$ 12.069,24
										Dividido a porciones	\$ 9.694,24
										Precio venta	

COSTIPAPA											
No.	Nombre	Cantidad	Unidad de m	Precio	Costo/unidad de medida						
1	Aceite	1000	ml	\$ 5.500	\$ 5,50	\$ 5.500,00					
2	Aguacate	1	Unidad	\$ 1.000	\$ 1.000,00	\$ 333,33					
3	Chicharron	1000	g	\$ 40.000	\$ 40,00	\$ 2.800,00					
4	Chorizo	5	Unidad	\$ 14.000	\$ 2.800,00	\$ 2.800,00					
5	Costilla	500	g	\$ 12.000	\$ 24,00	\$ 4.800,00					
6	Kabano	500	g	\$ 10.600	\$ 21,20	\$ 1.060,00					
7	Papa criolla	1000	g	\$ 5.350	\$ 5,35	\$ 1.337,50					
8	Queso	2500	g	\$ 13.000	\$ 5,20	\$ 312,00					
9	Salchicha	1000	g	\$ 17.000	\$ 17,00	\$ 850,00					
10	Tomate cherry	7	Unidad	\$ 3.000	\$ 428,57	\$ 4.285,71					
				\$ 121.450	4.346,82	\$ 24.078,55					
										Dividido a porciones	\$ 24.078,55
										Costos fijos	\$ 26.453,55
										Precio venta	

CONCLUSIONES

- Se puede concluir que, en el restaurante de TRAGALDABAS, se incluyeron seis platos nuevos que están a consideración y aprobación por los dueños para ser incluidos en la carta ya presentada en el establecimiento.
- Se realizaron las encuestas para saber cuál era el nivel de aceptación, así mismo conocer al es las sugerencias y comentarios que tienen acerca de estos productos. Se plasmó las preguntas realizadas en las encuestas, como sustentación del trabajo realizado.
- Finalmente se basó en los sabores que identifican al establecimiento que son el chorizo, la costilla y el chicharrón. Se buscó resaltar estos sabores en un producto que estuviese al alcance de las personas en cualquier momento y ser de acompañantes con otros productos de la carta.

Referencias

- AGRONLINE. (24 de Junio de 2018). *AGRONLINE*. Obtenido de AGRONLINE:
<https://www.agronline.pe/noticias/agricultura/contando-la-historia-la-papa-peruana-y-su-origen/>
- Avda Fuenlabrada 12. (10 de Diciembre de 2019). *REPAGAS*. Obtenido de REPAGAS: <https://www.repagas.com/tecnicas-de-cocina/>
- BOZZI, J. L. (9 de Septiembre de 2022). *PressReader*. Obtenido de PressReader:
<https://www.pressreader.com/colombia/publimetro-colombia/20220909/281638194041284>
- COCINISTA. (s.f.). *COCINISTA*. Obtenido de COCINISTA: <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientes-modernos/cmc.html>
- Dominguez, Á. L. (03 de Agosto de 2020). *PANORAMA CULTURAL*. Obtenido de PANORAMA CULTURAL:
<https://panoramacultural.com.co/historia/6110/la-historia-milenaria-de-la-papa>
- ES.411ANSWERS.COM. (s.f.). *ES.411ANSWERS.COM*. Obtenido de ES.411ANSWERS.COM:
<https://es.411answers.com/a/quien-invento-el-tocino.html>
- Gallina Blanca. (2022). *Gallina Blanca*. Obtenido de Gallina Blanca: <https://www.gallinablanca.es/noticia/el-salteado/#:~:text=Su%20origen%20es%20milenario%20y,energ%C3%ADa%20pero%20por%20poco%20tiempo.>
- García, R. P. (07 de Diciembre de 2021). *Revista medica*. Obtenido de Revista medica: <https://revistamedica.com/aporte-nutricional-comida-rapida/#:~:text=Aporte%20nutricional%20de%20la%20comida%20r%C3%A1pida,-Alta%20cantidad%20de&text=Aporte%20muy%20bajo%20o%20nulo,colesterol%20y%20sodio%20por%20ingesta.>
- Maldonado, R. (30 de Septiembre de 2021). *GASTROLAB*. Obtenido de GASTROLAB:
<https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2021/9/30/historia-la-parrilla-asi-ha-sido-la-evolucion-que-han-tenido-los-asadores-15663.html>
- Region de murcia digital. (s.f.). *Region de murcia digital*. Obtenido de Region de murcia digital.:
https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2714&r=ReP-23592-DETALLE_REPORTAJESPADRE
- Torres, G. E. (18 de Septiembre de 2021). *diariolaeconomia.com*. Obtenido de diariolaeconomia.com:
<https://diariolaeconomia.com/fabricas-e-inversiones/item/6504-emprendimiento-rico-encantador-y-dano-el-chorizo-santarrosano.html>
- Vilaplana, M. (Noviembre de 2002). *ELSEVIER*. Obtenido de ELSEVIER: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-comida-rapida-una-alternativa-alimentacion-13039716>