

*Proyecto de Mejoramiento en Restaurante “Carmina- Sazón Mediterránea”*

Elizabeth Paola Salamanca Cruz

Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA  
Tecnología en Gestión Gastronómica  
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Educación  
Práctica Empresarial  
Popayán/Cauca  
28/11/2021

*Proyecto de Mejoramiento en Restaurante “Carmina- Sazón Mediterránea”*

Elizabeth Paola Salamanca Cruz

Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca  
Tecnología en Gestión Gastronómica  
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Educación  
Práctica Empresarial  
Popayán/Cauca  
28/12/2021

## ***TABLA DE CONTENIDO***

INTRODUCCIÓN .....	4
JUSTIFICACIÓN .....	6
MISIÓN .....	8
VISIÓN .....	8
OBJETIVOS .....	9
Objetivo general .....	9
Objetivos específicos.....	9
MARCO REFERENCIAL.....	10
ANTECEDENTES.....	10
MARCO CONCEPTUAL .....	11
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	19
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....	20
METODOLOGÍA.....	21
CONCLUSIONES .....	28
ANEXOS .....	29
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	36

## *INTRODUCCIÓN*

Es pertinente reconocer que en Latinoamérica el porcentaje de aprovechamiento de residuos orgánicos e inorgánicos está por debajo de la media global, esto se debe a que el tratamiento de los residuos se centra en la recolección y disposición final en los rellenos sanitarios, dejando de lado la importancia de hacer una clasificación selectiva de los residuos y disposición adecuada de acuerdo con su origen, así pues entonces Popayán cuenta con una problemática ambiental debido a la acumulación de residuos sobre el eje ambiental, debido al desorden comunitario y parte de las entidades gastronómicas en el momento y lugar de disposición de residuos, dando lugar a varios aspectos negativos que en su mayoría afectan el paisaje y saneamiento ambiental de la ciudad. Es por esto, primeramente, que nace la propuesta de aprovechamiento de los residuos de los cítricos en el restaurante español Carmina Sazón Mediterránea.

La gastronomía europea es muy diversa y sustancial, sin embargo, por lo mismo hay características que representan o distinguen el modo de cocinar de la cocina española en un país como Colombia. La cocina española, tiene diferentes énfasis, que como todo ha llegado a evolucionar después de los servicios de la cocina francesa.

Carmina Sazón Mediterránea, es un restaurante español que se caracteriza por la calidad y excelencia en sus productos con una innovadora carta de arte culinario español. Actualmente es una empresa gastronómica que busca hacer conocer y expandir la gastronomía europea, en su caso española en Popayán.

Dentro del establecimiento, se apuesta por la extensión parcial de todos los productos dados en el mismo en la ciudad de Popayán.

Carmina cuenta con una carta nocturna, que representa las delicias de la cocina española; claramente con productos colombianos que suplen la materia prima española. Sin embargo, dentro de la propuesta de mejora, se planea generar aprovechamientos con la piel de las frutas cítricas; limón pajarito/ limón mandarino y naranja, para la creación de oleo saccharum, que es un sirope esencial de los cítricos que puede llegar a ser utilizado para reemplazar los sabores endulzantes y aromáticos de los diferentes postres ofrecidos dentro de Carmina, así también suplir la necesidad de tener una carta corta para emplear el óleo en la realización de cocteles y de tal manera llegar a generar más rentabilidad dentro del negocio.

El desarrollo de la propuesta, aprovechamiento y mejoramiento en el restaurante Carmina-Sazón Mediterránea se presenta como un proceso de crecimiento, satisfacción a una necesidad y ampliación en los servicios y comercialización de los productos que allí se ofrecen.

## ***JUSTIFICACIÓN***

En la actualidad, la sociedad en general tiende a ser más acelerada por el tiempo, todo pasa más rápido; pues las familias, los trabajadores y hasta los mismos niños, comen cada vez menos en sus casas. Hoy la tendencia está en alimentarse fuera del hogar, así que recurren a restaurantes, algo que les haga más fácil la vida, donde puedan socializar a la vez y ahorra tiempo.

Las personas cada día buscan en diferentes sitios un factor que sea diferente de los demás, que les brinde un mejor servicio, mejor calidad e innovación en la preparación de los alimentos. Durante años, el crecimiento económico ha permitido que aumente la tendencia a crear empresas, por lo mismo los empresarios ven la gastronomía como una gran oportunidad puesto que es un negocio que genera empleo y a la vez utilidades.

Es por ello que, dentro de Carmina, se encuentra la necesidad de crear subproductos a base de sus desechos orgánicos; pues su servicio es muy completo. Pero como practicante después de indagar por el establecimiento para generar una mejora gastronómica, se hace la propuesta de aprovechar parte de los residuos de cítricos generados en el restaurante para la creación de oleo saccharum o aceite esencial de cítricos para ofrecer como acompañamiento a la carta un servicio corto de coctelería dentro del mismo.

Por lo tanto, es pertinente determinar una estrategia o técnica que permita la adecuada separación de residuos en el establecimiento, y de tal modo facilitar las actividades de aprovechamiento de residuos orgánicos y aprovechables generados en la zona delimitada. Transformando el significado de “residuo” como un elemento de rechazo una vez que ha cumplido su propósito y empezar a asignarle un valor de reutilización para reincorporarse al

ciclo económico y productivo, adoptando de este modo procesos de producción más limpia en el sector.

En el restaurante Carmina Sazón Mediterránea, se quiere suplir necesidades, así mismo cumplir con las expectativas gastronómicas de los clientes locales y extranjeros; durante el servicio diurno tanto como en el servicio nocturno. Se opta por sobresalir medianamente como uno de los restaurantes más conocidos en la ciudad, llegando a ofrecer al inicio desde una entrada típica europea, porciones de postres caseros netos de Carmina hasta un término de servicio alimentario con bebidas y/ cocteles. Todo esto influiría económica y parcialmente en el negocio debido a que se daría una mejor rentabilidad y satisfacción a necesidades; considerando que Carmina por su modelo o temática de comida mediterránea y la variedad de productos representativos de España, que además es un lugar donde en cuanto a alimentación se sale de un área de confort y que por cierto hoy en Popayán no hay sitios tan semejantes.

## ***MISIÓN***

El restaurante Carmina Sazón Mediterránea, es un equipo con crecimiento continuo, capaz de brindar felicidad, para ser líder en el corazón de sus clientes, el establecimiento y sus funciones están apoyados por la calidad del buen servicio y el avance tecnológico que permite la mayor productividad y rentabilidad para la misma empresa, Carmina en un futuro planea liderar en el mercado y llegar a ser uno de los más reconocidos restaurantes por la calidad de servicios gastronómicos que presta en todo Popayán.”

## ***VISIÓN***

Ser un negocio innovador en satisfacción para todos los clientes y que se sientan orgullosos de pertenecer a Carmina; y así integrar la tecnología, el personal de trabajo e imágenes ilustrativas para la internacionalización de todos los productos, diseñados en base a los requerimientos del mercado, estableciendo un equilibrio de costos/beneficios que sea competitivo para el mercado y rentable para la organización.

## **OBJETIVOS**

### ***Objetivo general***

- Satisfacer la necesidad de un servicio de coctelería como acompañamiento a los productos ofrecidos en la carta del Restaurante Carmina Sazón Mediterránea, con el fin de generar aprovechamientos con la piel de los cítricos (Oleo Saccharum), dados dentro de dicho establecimiento.

### ***Objetivos específicos***

- Crear una carta corta de coctelería fundada mediante aprovechamientos cítricos descartados dentro del establecimiento.
- Mostrar y ofrecer productos de coctelería a partir de la carta corta dentro del restaurante Carmina Sazón Mediterránea.
- Proveer información y conocimientos prácticos a trabajadores y empleadores del establecimiento.



Actualmente, el establecimiento está ubicado en Popayán (Cauca), en la: Cra 2 # 3-58 Barrio La Pamba; teléfono: 3105154934 Pagina web:

<https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Carmina/@2.4437998,-76.6074145,16z/data=!4m5!3m4!1s0x8e300354bb9cb8c5:0x41e18aa224fa7674!8m2!3d2.4438322!4d-76.6076486?hl=es>

### ***MARCO CONCEPTUAL***

La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, frutas, hierbas, helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido a través de distintos métodos de preparación.

Un cóctel o coctel (en inglés cocktail), es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que contiene por lo general dos o más tipos de bebidas, aunque algunas de ellas pueden ser bebidas no alcohólicas, a base de ingredientes como jugos, frutas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbonatadas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica. Los cócteles sin alcohol son popularmente llamados cócteles vírgenes o mócteles. En el ámbito comercial, estas bebidas son servidas por personas llamadas barman (en inglés bartender).

Los cócteles se difundieron a partir de finales del siglo XVIII en Inglaterra y en los Estados Unidos, pero su gran popularización se produjo en los años 1920 en los Estados Unidos, pues al agregar fruta y una bebida no alcohólica a una bebida con alcohol, en alguna medida así se podía disimular el gusto al alcohol de contrabando de mala calidad.

### ***Tipos de preparación***

La división más clara se centra en si se sirven secos o alargados (con agua u otro líquido), de esta forma se tiene los "soft drinks" o los "long drinks". El instrumento imprescindible para su elaboración es la coctelera.

La diversidad de los cócteles es muy grande y pueden dividirse en:

- ***Directo:*** cuando los ingredientes se mezclan directamente en la copa, dentro de estos tenemos la subcategoría de *pousse-café*, que son las mezclas por capas, por ejemplo, el B'52.
- ***Refrescado:*** se pone hielo en la copa y se mezclan los ingredientes en la coctelera con la ayuda de un removedor o una cuchara bailarina.
- ***Agitado o shaking:*** preparación clásica en coctelera, por ejemplo, el Pink Panther.
- ***Frozen:*** Son los cocteles preparados en la licuadora con hielo molido, para obtener una consistencia parecida a la de un helado, por ejemplo: daiquiri o margarita.
- ***Flambeado:*** son las combinaciones en cuya preparación se prende fuego.

### ***Clasificación de los cocteles:***

- ***Cócteles aperitivos:*** sus fórmulas están compuestas de frutas que se caracterizan por ser cítricas; tales como la maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja o pomelo y las uvas; y licores amargos como el Campari, el Fernet, entre otros. Estos cócteles deben ser cortos, amargos o más bien secos.
- ***Cócteles digestivos:*** sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos. Se

pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche, helados y licores dulces.

- ***Cócteles reconstituyentes:*** son aquellos que contienen elementos nutritivos como puede ser salsa de tomate, un ejemplo claro es el Bloody Mary.
- ***Cócteles de media tarde:*** son aquellos que se sirven entre comidas.
- ***Cócteles refrescantes:*** generalmente son aquellos que emplean zumos de frutas con bajo contenido alcohólico o sin nada de alcohol.
- ***Cócteles de invierno:*** son aquellos que utilizan licores de alta graduación alcohólica apropiada para esa época del año. Se pueden preparar con otros productos calóricos como el chocolate, el café, etc.

### ***Instrumentos para preparar cócteles***

Existe una amplia gama de utensilios, herramientas y menaje que el barman utiliza para la creación de sus cócteles, los más básicos son:

- ✓ ***Cocteleras:*** las hay de varios tipos como puede ser la coctelera Americana (de dos piezas, un vaso de acero inoxidable de 28 oz y un vaso boston de 16 oz), la coctelera europea (de 3 piezas) y muchas similares.
- ✓ ***Vaso mezclador:*** es simplemente un vaso de vidrio de 16 oz es donde se preparan los cócteles mezclados como el Bloody Mary, va acompañado con la cuchara de bar y el colador de espiral (para servir cócteles sin hielo).
- ✓ ***Vasos medidores o Jiggers:*** Son piezas de acero inoxidable que sirven para medir el volumen de alcohol.
- ✓ ***Coladores:*** los coladores son otro de los elementos más importantes ya que al servir la bebida, evitan que caigan ingredientes indeseados como hielos, trozos de fruta o semillas.

El más utilizado es el colador de espiral. la técnica utilizada para colar un cóctel con semillas pequeñas, es el "doble colado" se usa el colador de espiral y a su vez el colador de malla.

- ✓ **Exprimidores:** esenciales para extraer los zumos de frutas. Los hay manuales y automáticos.
- ✓ **Cucharas:** se utilizan para remover mezclas en los vasos mezcladores. La más típica es la de mango largo en espiral llamada cuchara de bar.

### ***Decoración para cócteles***

En general, los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas.

Se recomienda disponer siempre de cerezas marrasquino, aceitunas, guindas, limones, naranjas y otras frutas de temporada. En cambio, las manzanas, peras y bananos son productos oxidantes y requieren de rápida manipulación para evitar que se oscurezcan; para minimizar este efecto es necesario humedecerlas con un poco de zumo de limón.

### Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cocteles

- **Ornamento:** el ornamento es un adorno que se le puede aplicar a un cóctel pero que influye directamente en el sabor de este. Como ejemplo, las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour, cóctel de origen peruano.
- **Adorno o garnish:** es el detalle con el que se presenta un cóctel; a pesar de ser comestible no influye en absoluto en el sabor del mismo. Por ejemplo, la rodaja de limón al borde de la copa de una caipiriña.

- **Decoración:** es un adorno no comestible usado para la coctelería, que no influye en el sabor del cóctel, siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo, las cañitas y demás que llevan algunas bebidas como el tequila sunrise.

### ***Oleo Saccharum***

Es un “sirope” que, para conseguirlo, se tiene que disolver azúcar granulado con la piel de cualquier fruta cítrica. De tal forma se crea un sirope “normal” en un aceite esencial de un cítrico.

A pesar de su llamativo nombre en latín, el óleo saccharum es una preparación sencilla que tradicionalmente ha sido un componente esencial en todos los grandes ponches que surgieron durante la época dorada de la coctelería, y que hoy en día sigue tan vigente como entonces, no sólo brillando en cualquier ponche que quieras preparar, sino que en muchas otras preparaciones.

Una gran parte del sabor de los cítricos está contenida en los aceites de su piel, mucho más que en su zumo. Estos aceites esenciales son profundamente aromáticos, llenos de sabor y complejos matices, y carecen de la acidez del zumo; rescatarlos para su uso es bastante fácil, del óleo saccharum se aprovecha las propiedades higroscópicas del azúcar para extraer todos esos fragantes aceites esenciales escondidos en las pieles de los cítricos.

### ***Gastronomía***

La gastronomía (del griego γαστρονομία), del prefijo gastro = estómago y del sufijo nomía = su medio ambiente o entorno. La real academia española lo define como el arte de preparar una buena comida.

Su historia; la gastronomía ha ofrecido una visión multidisciplinaria de la manera en que nos alimentamos a través de la historia. Desde que era una acción de supervivencia de raza, hasta el día de hoy que se ha convertido en un arte.

El descubrimiento del fuego fue, sin duda, un punto de inflexión y un acontecimiento fundamental para disfrutar de los resultados evolutivos que tenemos hoy en día. El humano pasó de comer carne cruda a empezar a prepararla e ir un paso hacia adelante.

Las rutas comerciales que se abrieron entre Europa y Asia hace miles de años permitió a las culturas predominantes de esa época intercambiar y experimentar con nuevos ingredientes y costumbres.

Según investigadores, el primer escalón importante de la gastronomía se dio en el antiguo Egipto. Esta civilización tenía grandes particularidades gastronómicas que se esparcieron e influenciaron en otras culturas cercanas.

Se sabe que el primer pan fue elaborado y distribuido en Egipto hace más de seis mil años. No tenemos que explicar la importancia de este alimento en la cultura gastronómica mundial.

Los griegos fueron los primeros en utilizar la gastronomía como una disciplina pedagógica en el siglo IV a. C.

En esa época se escribieron guías y documentos explicativos de cómo preparar alimentos. Estos primeros documentos fueron realizados por Arquéstrato de Gela.

El aporte más importante de los griegos fue el aceite de oliva y su forma de preparar el cerdo.

### ***Restaurante***

Un restaurante, se caracteriza por la preparación de comidas y su suministro o expendio en cualquier modalidad, esto es, consumo dentro del local, en barra o por autoservicio, entrega a domicilio o traslado por el comprador.

### ***Aprovechamiento***

Un aprovechamiento, es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

### ***Menú***

El menú es un documento ofrecido en los restaurantes en el que se muestra a los clientes una secuencia o lista de posibles opciones disponibles para un cliente. El menú puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc. o por tipo de cocinado. Existen menús con la misma funcionalidad y especializados en una temática como, por ejemplo: menú de vinos, menú de postres, entre otros.

El menú es el órgano de comunicación entre el restaurante y el cliente y por lo tanto debe promover un encuentro entre las preferencias o gustos del cliente y la oferta del local.

## ***Carta***

La carta de un restaurante o carta de precio es uno de los instrumentos más importantes dentro del negocio gastronómico; ya que es la pieza a través de la cual el cliente que ya ha elegido seleccionará qué va a consumir.

La carta es un instrumento de venta, de acercamiento del producto al cliente en el aspecto más simple. Es como decir lo que tenemos, lo que queremos y lo que sabemos que nuestra distinguida clientela le gusta.

En término de servicio de alimento la carta es probablemente el punto central de todas las operaciones, y en términos de venta es el primer vendedor de los productos de nuestro restaurante.

Desde el punto de vista estratégico la carta debiese ser revisada, analizada, diseñada y cambiada constantemente.

## ***PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA***

Una vez analizados los aspectos generales que tienen que ver con la actividad gastronómica, en particular en el restaurante Carmina Sazón Mediterránea, fue posible notar que el principal problema al que se enfrenta el establecimiento es la escasez de información u conocimientos acerca de la coctelería básica, en donde se encuentran involucradas todas las áreas que intervienen en las diferentes actividades; dueños, clientes, trabajadores, incluso el mismo personal de cocina.

Así considerando entonces, argumentos del dueño del establecimiento, esta dificultad se llega a relacionar directamente con la clientela, ya que los mismos solicitan opciones de bebidas para acompañar sus alimentos y por lo mismo no se llega a generar una satisfacción total a los clientes; esta situación problema con el transcurso del tiempo ha generado pérdidas no sólo económicas, pues la publicidad del establecimiento se ve tachada por parte de sus clientes como un espacio acogedor que ofrece servicios no completos parcialmente.

Pese a que el modelo del restaurante es europeo, debido a la naturaleza competitiva y versátil de los negocios gastronómicos, los propietarios se enfrentan con nuevas y atractivas ofertas al lado de su puerta todos los días, por lo que mantener elevado el nivel de satisfacción es la mayor prioridad.

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Planteamiento propuesta de mejora en Carmina																
Separación y clasificación organizada de piel de cítricos																
Realización de oleo saccharum																
Seguimiento del proceso del oleo																
Muestra de coctel con oleo																
Ofrecer carta corta de cocteles																
Documentación del trabajo realizado																

## ***METODOLOGÍA***

Para llevar a cabo la realización práctica del proyecto, que tiene como objetivo ofrecer un servicio corto de coctelería en el Restaurante Carmina Sazón Mediterránea, con el fin de crear aprovechamientos con la piel de los cítricos (Oleo Saccharum), dados dentro de la misma empresa y de tal manera optar por generar más rentabilidad y una satisfacción total a los clientes dentro del negocio; es por ello, que se ha llevado a cabo un interesante proceso.

### ***1. Planteamiento de propuesta de mejora en Carmina***

Esta actividad se empezó a trabajar desde la cuarta y última semana de septiembre con fechas desde el 24 hasta el día 30 del mismo, se esperó aceptación de la propuesta por parte del propietario del restaurante, en octubre la primera y segunda semana se organizó las ideas para la propuesta de mejoras.

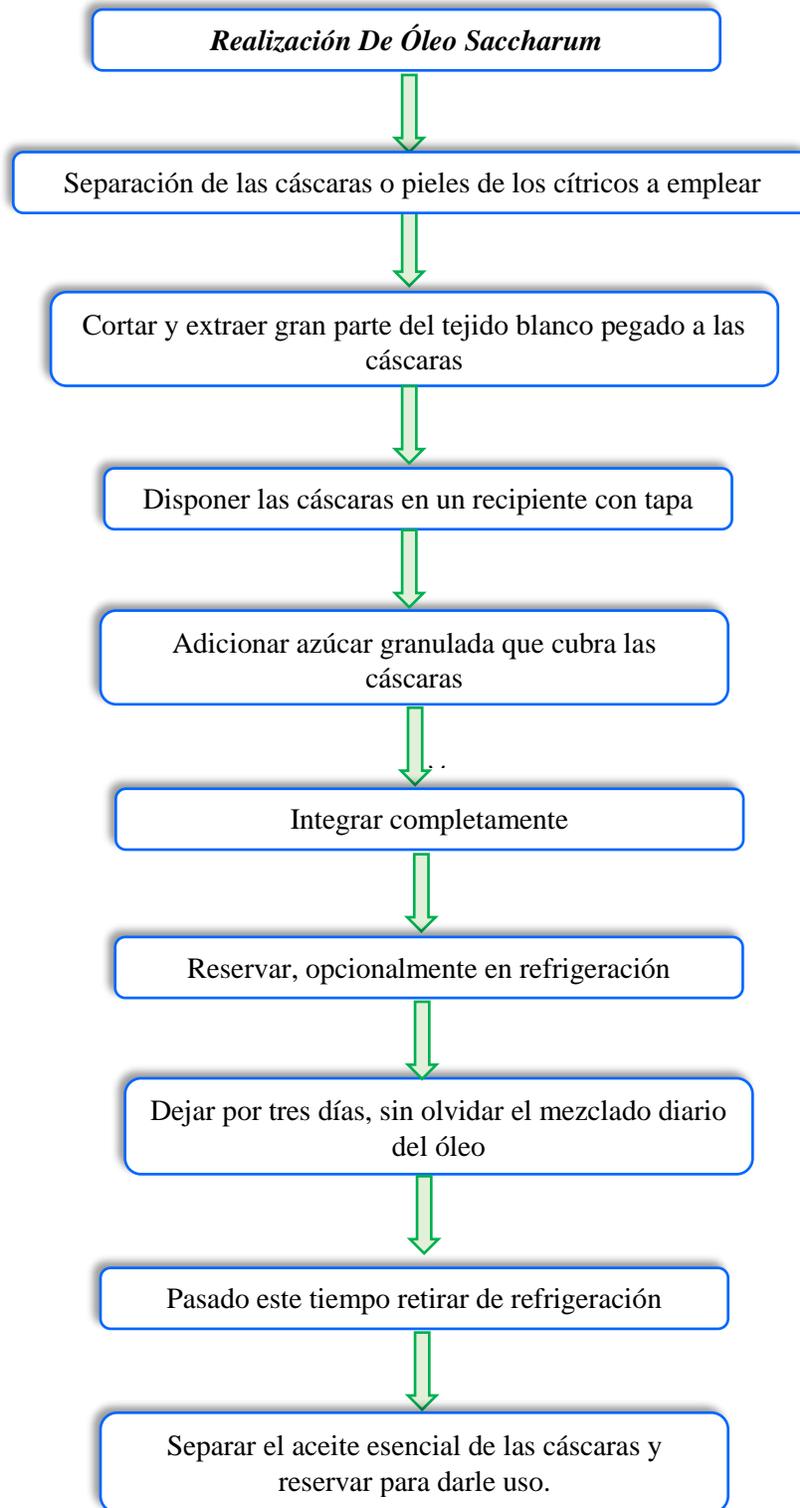
### ***2. Separación y clasificación organizada de los residuos; piel de cítricos***

En esta actividad, se realizó la separación de los residuos de las frutas cítricas, limón parajito y naranjas, en la tercera y cuarta semana de octubre en fechas del día 20 hasta el día 30 del mismo. Así pues, se dio seguimiento con la actividad en la primera y segunda semana de noviembre, con fechas desde el 01 hasta el día 12 del mismo.

### ***3. Realización de óleo saccharum***

En este proceso, se realizó la transformación del óleo saccharum en la tercera y cuarta semana de octubre, con fechas desde el 20 hasta el día 30 del mismo. Seguidamente en la primera, segunda y tercera semana del mes de noviembre, en fechas desde el 01 hasta el día 20 del mes mencionado.

## ***PROCESO DE REALIZACIÓN DEL ÓLEO SACCHARUM***



#### ***4. Seguimiento del proceso del óleo***

En esta actividad, desde la cuarta semana del mes de octubre se inicia un seguimiento al proceso de transformación del óleo, seguidamente se llevó a cabo el control constante de esta actividad todo el mes de noviembre. Actividad que consta de remover e integrar la mezcla del azúcar con las pieles de los cítricos para integrar completamente, resaltando que día a día se generaba más aceite esencial de los mismos.

#### ***5. Muestra de cóctel con óleo***

Este proceso, se realizó en la primera y segunda semana de noviembre, con fechas desde el 01 hasta el día 13 del mes ya dicho. Donde se dio a conocer a empleados y propietarios cócteles realizados en base al subproducto de las cáscaras de limón y naranja (óleo saccharum).

#### ***6. Ofrecer carta corta de cocteles***

Esta actividad, se realizó todo el mes de noviembre, con fechas desde el 01 hasta el día 30 del mes mencionado, seguidamente las tres semanas de diciembre, con fechas desde el 01 hasta el día 23 del dicho mes; se dio a conocer la carta corta dentro del menú y horario de medio día y también en la jornada de servicios de carta nocturna.

#### ***7. Documentación del trabajo realizado***

La actividad de la documentación para el trabajo como entrega de proyecto se inició en la cuarta semana del mes de octubre con fechas desde el 25 hasta el día 31, seguidamente en el mes de noviembre y diciembre con fechas desde el 02 de noviembre hasta el 28 de diciembre. En dicha actividad se generó un gran espacio para la realización de cada uno de los puntos a desarrollar dentro del documento.



## CARTA CORTA DE COCTELERÍA BÁSICA

### CAIPIROSKA

- ✓ Vodka **\$18000**
- ✓ Limón cortado en sextos
- ✓ Oleo saccharum (de su preferencia)
- ✓ Hielo



### SHAP LEMON

- \$1800** ✓ Aguardiente
- ✓ Zumo de limón
- ✓ Zumo naranja
- ✓ Oleo saccharum (de su preferencia)
- ✓ Soda de limón
- ✓ Hielo

### MOJITO ESPAÑOL

- ✓ Ron blanco **\$18000**
- ✓ Limón cortado en sextos
- ✓ Oleo saccharum (de su preferencia)
- ✓ Hielo





### CÓCTEL KAIPROSKA



Actividad curricular:	Carta corta de coctelería	Categoría:	Bebida
-----------------------	---------------------------	------------	--------

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Vodka	2	oz
Limón cortado en sextos	1	unidad
Oleo saccharum	2	cucharaditas
Hielo	c/n	c/n

#### PREPARACIÓN

1. Higienizar la materia prima y elementos de cocina a usar.
2. Se inicia agregando en un vaso roquero piel de limón para aromatizar.
3. Seguidamente, poner los sextos de limón y macerar sólo un poco.
4. Agregar el oleo saccharum del sabor de preferencia (limón u naranja).
5. Agregar el hielo, mezclar e integrar directamente con cuchara.
6. Montar inmediatamente con sextos de limón.

#### NOTAS O RECOMENDACIONES

--



## CÓCTEL SHAPLEMON



Actividad curricular:	Carta corta de coctelería	Categoría:	Bebida
-----------------------	---------------------------	------------	--------

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Aguardiente	3	oz
Zumo de limón	½	oz
Zumo de naranja	1	oz
Oleo saccharum	½	cucharadita
Soda de limón	c/n	c/n
Hielo	c/n	c/n

### PREPARACIÓN

1. Higienizar la materia prima y elementos de cocina a usar.
2. Agregar la medida de aguardiente en una coctelera, seguida del zumo de limón y de naranja.
3. Adicionar el óleo saccharum, agregar el hielo y shaking.
4. Colar y montar en vaso clear redondo con hielo, completar con la soda de limón.
5. Acompañar con un garnish de rodaja de limón y una cereza (opcionalmente).

### NOTAS O RECOMENDACIONES



## MOJITO ESPAÑOL



Actividad curricular:	Carta corta de coctelería	Categoría:	Bebida
-----------------------	---------------------------	------------	--------

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Ron blanco	2	oz
Sextos de limón	c/n	c/n
Zumo de lima	1	oz
Piel de limón	c/n	c/n
Oleo saccharum	2	cucharaditas
Hielo	c/n	c/n

### PREPARACIÓN

1. Higienizar la materia prima y elementos de cocina a usar.
7. Primero agregar en un shaker, piel de limón para macerar y que esta aromatiche.
2. Seguidamente, poner un poco de los sextos de limón, agregar el ron blanco.
3. Seguidamente adicionar el óleo saccharum junto con el hielo.
4. Shaking por 5 segundos y servir directamente.
5. Montar con rodaja y sextos de limón.

### NOTAS O RECOMENDACIONES

- Opcionalmente, se puede agregar romero, esto se es deseado por el cliente.

## *CONCLUSIONES*

- Se considera que esta estrategia de aprovechamientos requiere de la participación de cada uno de los trabajadores o personas que tengan acceso directo e indirecto con los residuos dados en el restaurante; pues la opinión y concientización por parte de los propietarios y sus empleadores conlleva a que se aprovechen realmente los residuos sólidos producidos, en este caso piel de cítricos para la transformación natural de aceites aromatizados, esto con el fin de tener usos determinados.
- De este proyecto, se deduce que esta técnica de aprovechamiento produce una serie de impactos sociales y ambientales positivos puesto que se disminuyen los factores de riesgo ambiental por el inadecuado manejo y disposición final de residuos.
- En el restaurante Carmina Sazón Mediterránea, realmente sí se hace aprovechamiento de los residuos o cáscaras de los cítricos generados en el mismo; pues sus usos se hacen primordiales para las diferentes preparaciones, principalmente, en su caso como la base endulzante de cócteles, así mismo para la elaboración y presentación de postres.
- El presente trabajo aporta resultados de tipo metodológico, en la medida de la formulación de novedosas estrategias a través del aprovechamiento de los residuos cítricos producidos por el restaurante.

**ANEXOS/ RESULTADOS**



**Fuente:** elaboración propia

**Actividad:** separación y pelado de residuos de limón



**Fuente:** elaboración propia

**Actividad:** Mezclado de cáscaras de limón / naranja con azúcar



**Fuente:** elaboración propia

**Actividad:** Alistamiento del aceite esencial para ser usado



**Fuente:** elaboración propia

**Actividad:** Muestra de cocteles a base de oleo saccharum (aceites esenciales)



*Fuente:* elaboración propia

*Actividad:* Venta de cócteles a base de óleo saccharum



*Fuente:* elaboración propia

*Actividad:* Muestreo y presentación de cócteles a la venta en Carmina



***Fuente:*** elaboración propia

***Actividad:*** Venta de cóctel con aceite esencial



### TAPAS PARA COMPARTIR

<b>PAPAS DE LA CASA:</b> PAPAS POCHADAS, SALTEADAS EN ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA, AJO Y PIMIENTA	10.000 \$
<b>ACEITUNAS DEL MEDITERRÁNEO,</b> CONDIMENTADAS CON ESPECIAS Y EN ACEITE DE OLIVA	12.000 \$
<b>PATATAS BRAVAS:</b> PAPAS DOBLE COCCIÓN CON SALSAS CASERAS...PICANTE Y "ALL I OLI" (SALSA DE AJO)	15.000 \$
<b>PROVOLONE:</b> (QUESO ITALIANO DERRETIDO PARA UNTAR EN PAN ÁRABE CALIENTE)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CEBOLLAS CARAMELIZADAS, HIERBAS MEDITERRÁNEAS Y PIMIENTA</li> <li>▪ TOCINETA SALTEADA EN ACEITE DE OLIVA, AJO Y ESPECIAS</li> <li>▪ ACEITUNAS TROCEADAS, AJO, HIERBAS MEDITERRÁNEAS Y PIMIENTA</li> <li>▪ CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA, AJO Y ESPECIAS</li> </ul>	19.000 \$ 19.000 \$ 19.000 \$ 19.000 \$
<b>A LA PORTUGUESA:</b> REVUELTO DE HUEVOS CON PAPAS Y CEBOLLAS POCHADAS EN ACEITE DE OLIVA, ACEITUNAS NEGRAS, PEREJIL, SAL Y PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA	19.000 \$
<b>PANES ARTESANOS Y ...</b>	
<b>TORRADAS</b> (PAN RÚSTICO CATALÁN ARTESANO, RECIÉN TOSTADO)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PA AMB TOMÀQUET: PAN TOSTADO CON TOMATE NATURAL, SAL Y ACEITE DE OLIVA</li> <li>▪ JAMÓN SERRANO Y PA AMB TOMÀQUET</li> <li>▪ CHORIZO ESPAÑOL Y PA AMB TOMÀQUET</li> <li>▪ QUESOS CURADOS, PA AMB TOMÀQUET CON (PECORINO, GRUYÈRE, PARMESANO...)</li> <li>▪ MIX: MEZCLA JAMÓN SERRANO, CHORIZO ESPAÑOL Y QUESOS CURADOS EN PA AMB TOMAQUET</li> <li>▪ BRUSCHETTA: QUESO CREMOSO, PESTO ALBAHACA GENOVESA DE ALMENDRAS TOSTADAS, AJO, SAL, PIMIENTA Y TOMATITOS CHERRY, ACEITE OLIVA Y PARMESANO</li> <li>▪ SERRANO &amp; GORGONZOLA: JAMÓN SERRANO, QUESO GORGONZOLA (AZUL), NUECES</li> <li>▪ CHORIZO &amp; CAMEMBERT: CHORIZO ESPAÑOL Y QUESO CAMEMBERT</li> <li>▪ CARAMELIZADA &amp; CABRA: QUESO DE CABRA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, NUECES Y MIEL</li> </ul>	8.000 \$ 18.000 \$ 18.000 \$ 18.000 \$ 19.000 \$ 19.000 \$ 19.000 \$ 19.000 \$ 19.000 \$
<b>ÁRABE ARTESANO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ACEITE DE OLIVA, SAL Y PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA</li> <li>▪ ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMIENTA Y PARMESANO</li> <li>▪ QUESO TIBIO, TOMATES SECOS, ACEITUNAS, ALCAPARRAS Y ESPECIAS</li> </ul>	7.000 \$ 12.000 \$ 15.000 \$
<b>HUEVOS ROTOS:</b> ... PAPAS POCHADAS, HUEVOS FRITOS " ROTOS " EN ACEITE DE OLIVA, AJO Y...	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LUCIO: JAMÓN SERRANO TEMPLADO Y PIMENTÓN DE LA VERA ESPOLVOREADO.</li> <li>▪ CHORIZO ESPAÑOL Y PIMENTÓN DE LA VERA (PAPRIKA AHUMADA)</li> </ul>	26.000 \$ 26.000 \$

*Fuente:* elaboración propia, Carmina

*Actividad:* Servicio de carta en Carmina



## PASTA A LA ITALIANA

### SPAGUETTI ó MACARRONES:

- POMODORO CASERO: SALSA DE TOMATE CASERA Y PARMESANO
- PESTO: SALSA DE ALBAHACA CASERA Y PARMESANO 1 PASTA + 1 SALSA = 19.000 \$
  
- CARBONARA: CREMA DE LECHE, TOCINETA SALTEADA, PIMIENTA, HUEVOS, PARMESANO
- PESTO ROSSO: SALSA DE TOMATE, PESTO ALBAHACA, PARMESANO, TOMATES SECOS, CREMA DE LECHE
- AMATRICIANA: SALSA DE TOMATE CASERA, TOCINETA Y CEBOLLAS SALTEADAS, ESPECIAS Y PARMESANO
- QUESOS: SALSA CREMOSA DE VARIOS QUESOS CURADOS.
- SICILIANA: SALSA DE TOMATE CASERA, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ORÉGANO, PARMESANO
- RÚSTICA: SALSA TOMATE, TOCINETA, ALBAHACA, CEBOLLAS, OLIVAS, PARMESANO
- TONNO: SALSA DE TOMATE CASERA, ATÚN, ORÉGANO, PARMESANO 1 PASTA + 1 SALSA = 25.000 \$

### LASAGNA CASERA:

(MÍNIMO 25 MINUTOS DE HORNO)

- CLÁSICA DE RES 29.000 \$
- DE POLLO 29.000 \$

### CRÊPES DE POLLO

- ALBAHACA: POLLO CONDIMENTADO EN UNA MEZCLA DE QUESOS Y PESTO GENOVÉS (ALBAHACA) 26.000 \$
- TOCNETA AHUMADA SALTEADA, POLLO, QUESOS CREMOSOS Y HIERBAS MEDITERRÁNEAS 26.000 \$
- CHAMPIÑONES SALTEADOS EN CREMOSA SALSA CON POLLO, PIMIENTA, NMOSCADA Y QUESOS 26.000 \$
- CURRY: SALTEADO DE POLLO Y CEBOLLAS AL CURRY HINDÚ CREMOSO. 26.000 \$

**Fuente:** elaboración propia, Carmina

**Actividad:** Servicio de carta en Carmina



#### BEBIDAS CALIENTES

- CAFÉ AMERICANO	4.000 \$
- ESPRESSO	4.000 \$
- CAPUCCINO	6.000 \$
- TÉ / INFUSIÓN	5.000 \$

#### BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

- CAFÉ CON HIELO	4.000 \$
- AFOGATO	12.000 \$
HELADO VAINILLA+ HERSHEY'S+ESPRESSO	
- CARAJILLO	12.000 \$
ESPRESSO+30ML DE ... BAILEYS, WHISKY, RON ó BRANDY (CALIENTE ó CON HIELO)	
- FRAPUCCINO CAFÉ	10.000 \$

#### BEBIDAS FRÍAS

- AGUA CON/SIN GAS	4.000 \$
- COCA COLA/SPRITE	4.000 \$
- JUGO EN AGUA / LECHE	6.000 \$ / 7.000 \$
- CERVEZA NACIONAL	6.000 \$
- CERVEZA ESPECIAL	9.000-12.000 \$
- COPA VINO DE LA CASA	9.000 \$
CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, CARMENERE, MERLOT, CHARDONNAY...	
- TINTO DE VERANO: VINO + SODA + HIELO	
VASO 250 ml	10.000 \$
JARRA 500 ml	15.000 \$
JARRA 1lt	29.000 \$
- KALIMOTXO: VINO + COCA COLA + HIELO	
VASO 250 ml	10.000 \$
JARRA 500 ml	15.000 \$
JARRA 1lt	29.000 \$
- SANGRÍA. JARRA 1lt	37.000 \$

**Fuente:** elaboración propia, Carmina

**Actividad:** Servicio de carta en Carmina

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Centro de estudios superiores (Corbuse). (s. f.). *¿Qué es la gastronomía?* Corbuse, Chef Master Plus. Recuperado 18 de noviembre de 2021, de

<https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>

Carmina Sazón Mediterránea.

[https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Carmina/@2.4437998,-](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Carmina/@2.4437998,-76.6074145,16z/data=!4m5!3m4!1s0x8e300354bb9cb8c5:0x41e18aa224fa7674!8m2!3d2.4438322!4d-76.6076486?hl=es)

[76.6074145,16z/data=!4m5!3m4!1s0x8e300354bb9cb8c5:0x41e18aa224fa7674!8m2!3d](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Carmina/@2.4437998,-76.6074145,16z/data=!4m5!3m4!1s0x8e300354bb9cb8c5:0x41e18aa224fa7674!8m2!3d2.4438322!4d-76.6076486?hl=es)

[2.4438322!4d-76.6076486?hl=es](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Carmina/@2.4437998,-76.6074145,16z/data=!4m5!3m4!1s0x8e300354bb9cb8c5:0x41e18aa224fa7674!8m2!3d2.4438322!4d-76.6076486?hl=es)

*El cóctel o cocktail*. (2017). Cocktail. Recuperado 17 de noviembre de 2021, de

<https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3ctel>

Ecured. (s. f.). *Carta (menú de restaurante)*. Ecured.co. Recuperado 18 de noviembre de 2021,

de [https://www.ecured.cu/Carta\\_\(men%C3%BA\\_de\\_restaurante\)](https://www.ecured.cu/Carta_(men%C3%BA_de_restaurante))

Faragulla. (s. f.). *Oleo saccharum*. Faragulla.com. Recuperado 25 de noviembre de 2021, de

<https://www.faragulla.com/oleo-saccharum/>

*Gastronomía, lo que es realmente*. (2020, 21 abril). Wikipedia en la gastronomía. Recuperado 17

de noviembre de 2021, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

*Glosario de términos*. (s. f.). Glosario de términos Pdf. Recuperado 19 de noviembre de 2021, de

[https://www.uaesp.gov.co/images/ANEXO\\_2\\_Glosario\\_DTS.pdf](https://www.uaesp.gov.co/images/ANEXO_2_Glosario_DTS.pdf)

Instituto Mexicano de Gastronomía. (2020). *¿QUÉ ES LA COCTELERÍA?* La coctelería.

Recuperado 17 de noviembre de 2021, de

<https://institutomexicanodegastronomia.com.mx/que-es-cocteleria/>

Plaza C, C. (2012, 18 febrero). *La Carta*. Cienciasculinarias.blogspot.com. Recuperado 25 de

noviembre de 2021, de <https://cienciasculinarias.blogspot.com/2012/02/la-carta.html>

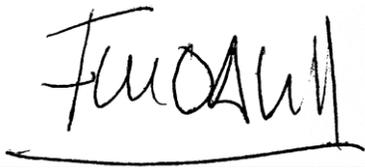
*SERVICIO DE RESTAURANTE.* (s. f.). PWC, Servicio de restaurante. Recuperado 19 de noviembre de 2021, de

<https://www.pwcimpuestosonline.co/Repositorio%20PwC/PDF/Jurisprudencia/Consejo%20de%20Estado/Secci%C3%B3n%204/Sentencias/2013/Sen-19638-13-D.pdf>

Wikipedia. (2019, 20 julio). *Menú /restaurante*). Enciclopedia libre. Recuperado 19 de

noviembre de 2021, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA\\_\(restaurante\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_(restaurante))

**Revisado y aprobado por:**



---

Fernando Arnela Rivero

Cargo: Representante Legal- jefe de personal

**CARMINA SAZÓN MEDITERRÁNEA**