

**Proyecto final – práctica empresarial; Modificación de carta y mejora de procesos dentro del restaurante “L’incanto by Pizzabrosa”, ubicado en la ciudad de Popayán.**

Esteban Alejandro Valencia Roman

Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca  
Tecnología en Gestión Gastronómica  
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Educación  
Práctica empresarial  
Popayán/Cauca  
29/11/2021

**Proyecto final – práctica empresarial; Modificación de carta y mejora de procesos dentro del restaurante “L’incanto by Pizzabrosa”, ubicado en la ciudad de Popayán.**

Esteban Alejandro Valencia Roman

Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca  
Tecnología en Gestión Gastronómica  
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Educación  
Práctica Empresarial  
Popayán/Cauca  
29/11/2021

## Tabla de contenido

N°		Pag.
<b>1</b>	<b>Introducción</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Planteamiento del problema</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>Justificación y desarrollo de la propuesta</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Metodología</b>	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>Objetivos</b>	<b>21</b>
<b>5.1</b>	<b>Objetivo general</b>	<b>21</b>
<b>5.2</b>	<b>Objetivos específicos</b>	<b>21</b>
<b>6</b>	<b>Conclusiones</b>	<b>22</b>

## **1. Introducción**

Mediante el presente trabajo investigativo se pretende dar a conocer la propuesta de mejora planteada para la culminación de las prácticas empresariales. Prácticas empresariales que se llevaron a cabo dentro del restaurante “L’incanto by Pizzabrosa”, donde se cuenta con una temática enfocada a la gastronomía italiana y que las labores ejecutadas en cocina hasta la fecha, han permitido evidenciar tanto las falencias como las fortalezas del establecimiento, demarcando así la puesta en marcha de la propuesta de mejora en cuestión.

Tomando como punto de referencia precisamente dichas falencias y fortalezas, se toma la decisión de otorgarle a la propuesta de mejora un enfoque direccionado a la modificación de la carta y sus productos ya existentes. Teniendo en cuenta el hecho de las posibilidades con las que se cuenta tanto en cocina, como de insumos para la fabricación de las nuevas preparaciones.

De igual manera otra de las razones que demarcan la intención de ofertar estas nuevas preparaciones dentro del nuevo menú a establecer, pasan por las experiencias de los clientes y sus recomendaciones. Ya que por una parte la mejora planteada pretende agregar un nuevo sabor de sodas italianas, ya que anteriormente se contaba únicamente con dos sabores y aun así se catalogan como las bebidas más vendidas dentro del establecimiento.

Al igual, que crear un apartado dentro de la carta enfocado netamente a la oferta de postres y preparaciones dulces, la cual no se contemplaba en el menú existente, pero que gracias a la planeación y la propuesta de mejora planteada cuenta con las posibilidades de crearse. Ya que únicamente se contaba con la preparación de un Brownie con helado el cual no tenía un lugar dentro de la carta existente, pero que los clientes podían pedirlo.

En este orden de ideas, además de llevar a cabo la creación de las diferentes preparaciones expuestas dentro del presente documento en el apartado de desarrollo de la propuesta y la justificación, se pretende también llevar a cabo una modificación a la carta física ya existente y que por motivos de pandemia se dejó de lado para trabajar con un menú digital. Donde además se podrán distribuir mejor las propuestas y las mejoras planteadas.

## **2. Planteamiento del problema**

Tras haber hecho una inspección dentro del establecimiento tanto de las falencias como de las fortalezas a lo largo de las primeras semanas de prácticas, se pudo dar fe de como la mayoría de falencias en este caso responden al aprovechamiento del espacio de trabajo y los insumos que se disponen para la preparación de la gran mayoría de platos a ofertar.

De esta manera la razón principal o la problemática a erradicar dentro de la presentación de la propuesta de mejora en cuestión, está enfocada precisamente a generar un mayor aprovechamiento de los recursos con los que cuenta el establecimiento “L’incanto by Pizzabrosa”, ubicado en la ciudad de Popayán.

Teniendo como punto de partida, la puesta en marcha en conjunto con el equipo de trabajo la fabricación de nuevas preparaciones que cuenten precisamente con el aprovechamiento de los insumos que anteriormente eran desperdiciados por el resultado de otras preparaciones, pero a los cuales se les puede destinar una segunda utilidad.

En este orden de ideas, aunque el desaprovechamiento de los recursos evidenciados no suponga una problemática mayor dentro del establecimiento, el trabajar de manera correcta velando por la fabricación de nuevas variantes para el menú final, puede llegar a suponer una mejora significativa tanto para el establecimiento, como para los clientes. Ya que las variantes gastronómicas propuestas no eran contempladas para su oferta.

Por último, a lo largo de la culminación de la práctica empresarial se pudo observar de como dentro del establecimiento existían otra serie de problemáticas a erradicar, pero que estaban enfocadas netamente al ámbito de limpieza y desinfección, las cuales como estudiante de tecnología en gestión gastronómica se pueden llegar a entender como problemáticas en constante crecimiento, pero que su erradicación o planteamiento de una

hipotética propuesta de mejora no terminan de ser atractivas frente a un proyecto que pretende reflejar beneficios tanto para el establecimiento como para el cliente externo.

### **3. Justificación y desarrollo de la propuesta**

Retomando las ideas expuestas dentro del apartado introductorio del presente documento, una de las bases que argumenta la propuesta de mejora planteada, es el hecho de realizar un aprovechamiento lo mejor posible de los recursos y las áreas de trabajo dentro del establecimiento. En este caso al hablar de un aprovechamiento de recursos se puede traer a colación una de las primeras propuestas planteadas como lo es el nuevo sabor de sobas italianas, en este caso de frutos amarillos. Que completaría el apartado de sabores ya existentes como lo son, la soda de frutos rojos y de frutos verdes.

En este caso se evidencia un aprovechamiento de recursos frente a las pulpas de frutos amarillos como mango y maracuyá que muchas veces eran desperdiciadas en otras preparaciones. Al igual que el jarabe de piña calada que era desechado para la utilización de la materia prima dentro de la preparación de las pizzas del menú.

En este orden de ideas, teniendo en cuenta la preparación y los ingredientes de las sodas italianas ya existentes a las cuales las componen tanto zumos de frutas como jarabes dulces, se plantea la preparación de un jarabe base de frutos amarillos, resaltando la utilización de los descartes mencionados anteriormente. Donde el resultado obtenido fue del agrado de todo el equipo de trabajo.

### **\*Preparación N°1: Soda italiana de frutos amarillos:**



*Evidencia Fotográfica N°1*



*Evidencia Fotográfica N°2*

Por otra parte, hablando quizás del cambio de mayor importancia frente a la carta o menú ya existente, se planteó la propuesta de agregar un apartado de postres palpable dentro de la nueva carta, teniendo en cuenta que la única variante dulce con la que cuenta la carta actual es un tradicional Brownie con helado, además de los alfajores que los clientes pueden observar en la barra de servicio.

En este orden de ideas y respondiendo a una de las principales problemáticas del establecimiento como es el tema del espacio y las áreas de trabajo un poco reducidas, se llegó a la decisión de incorporar postres que no requieran una elaboración demasiado prolongada y sus ingredientes principales sean compartidos entre sí con otras de las variantes propuestas en la carta. Ingredientes donde se resalta el uso del helado como base para las demás preparaciones y los componentes decorativos.

El primero de los postres que hacen parte de la propuesta de mejora planteada, resalta la esencia del tiramisú, un tradicional postre italiano, donde se realizó la fabricación de las vainillas o lady fingers que lo componen y que combinado con el sabor fuerte del jarabe de café y ron, complementan muy bien con la cremosidad y el dulzor del helado de vainilla.

**\*Preparación N°2: Tiramisú “L’incanto”**



*Evidencia Fotográfica N°3*



*Evidencia Fotográfica N°4*



*Evidencia Fotográfica N°5*

Por otra parte, otra de las propuestas que comparten esta nueva categoría de postres dentro de la mejora planteada al establecimiento, es un tradicional Crumble de manzanas, ya que en este caso y al igual que el primer postre presentado, comparte ingredientes comunes de otras preparaciones en la carta actual, ya que por ejemplo las manzanas verdes dispuestas para este nuevo postre, son utilizadas para decorar algunas bebidas, al igual que la canela y el Crumble que se puede preparar al momento o bien refrigerar únicamente para ensamblar el postre. Que se finaliza con una bola de helado de vainilla y toppings decorativos.

Para finalizar, de igual manera se continúan haciendo pruebas tanto de preparaciones, como posibles variaciones en cuanto al emplatado de las preparaciones ya mencionadas, para así disponer de todos los cambios generados a la carta actual, dentro de la nueva carta física que se plantea elaborar.

Así mismo, todo el apartado de estandarización de recetas y el costeo de las preparaciones que hacen parte de la propuesta en cuestión, durante los próximos días se llevaran a cabo para así ser adjuntados dentro del presente documento para la presentación final.

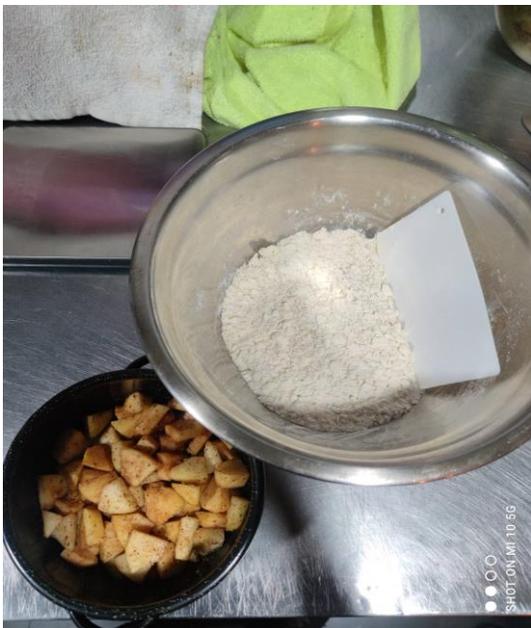
**\*Preparación N°3: Crumble de manzana**



*Evidencia Fotográfica N°6*



*Evidencia Fotográfica N°7*



*Evidencia Fotográfica N°8*



*Evidencia Fotográfica N°9*

#### **4. Metodología**

Una de las razones principales del porque dentro del establecimiento “L’incanto by Pizzabrosa”, no se contemplaban preparaciones gastronómicas de una elaboración mayor, era precisamente debido al tema del espacio con el que se cuenta tanto en cocina como en las áreas de almacenamiento y disposición de materias primas, ya que los espacios cuentan con una distribución realmente pequeña para hacerse a la ida de contar con nuevas y quizás más complejas preparaciones.

Es así como la metodología aplicada para la puesta en marcha de la presente propuesta de mejora, refleja precisamente ese máximo aprovechamiento en este caso de los espacios y áreas de trabajo, para que la practicidad al momento de realizar las preparaciones evidenciadas dentro de la justificación de la propuesta, no requieran mayor esfuerzo y se cataloguen como platos de ensamble o montaje únicamente.

Desglosando la metodología y las etapas pos producción que en este caso componen la propuesta de mejora, lo que se planteo fue la preparación con antelación de todos y cada uno de los componentes que requieren mayor elaboración, dispuestos para la fabricación tanto de los postres como de la bebida del nuevo menú.

Específicamente disponiendo de las preparaciones como; el almíbar de café y ron para el tiramisú, Crumble y manzanas dulces para el postre N°2 y el jarabe de frutos amarillos para la nueva variante de soda italiana, dentro de recipientes herméticos que permitan, por una parte garantizar la vida útil de dichas preparaciones que pueden ser conservadas en refrigeración y por otra parte ganando tiempo y espacio al momento de que el futuro cliente decida ordenar una de las nuevas preparaciones.

Lo que permite al personal de cocina contar con los componentes principales del plato ya listos para su utilización, lo que acelera los procesos de espera para los comensales, permitiendo contar con preparaciones donde únicamente es ensamblar y decorar o simplemente llevar a horno para finalizar procesos de cocción.



*Evidencia fotográfica N° 10; almíbar de café y ron, manzanas en almíbar dulce de canela.*



*Evidencia fotográfica N° 11 jarabe de frutos amarillos y Crumble para el postre de manzanas.*

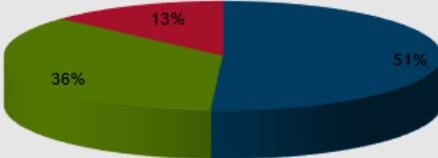
La segunda etapa de la metodología aplicada durante la propuesta de mejora, fue el Costeo de cada una de las preparaciones que se pudieron observar a lo largo del presente documento. En este caso se realizó el Costeo de los insumos y la mano de obra requeridos para cada una de las recetas, mediante la utilización de plantillas de recetas estándar que permiten generar un valor adecuado para su futura venta y ser ubicados en la nueva categoría de la carta final.

**\*Costeo del primer plato de la propuesta “Soda italiana de frutos amarillos”.**

**PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR**

Fecha	29/11/2021		
Nombre del plato	Soda italiana de frutos amarillos		
Precio estimado	\$	8.000,00	
Precio al Público	\$	8.000,00	
Costo Total	\$	1.580	
Costo Marginal	%	19,76	
Margen neto en peso: \$		6.420	
Margen neto (%)		406%	

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Canada dry - Ginger ale	200	\$ 2,01	\$ 402
Bretaña - Soda	200	\$ 1,85	\$ 370,00
Jarabe de frutos amarillos	30		
Cubos de hielo	30	\$ 1,07	\$ 32,10
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 804</b>



Figura N°1: (Fuente) propia.

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml/und)	Costo x unidad de medida	Costo total
Cereza en almibar	10	\$ 47,73	\$ 477,30
Azucar morena	20	\$ 4,00	\$ 80,00
Paillito de madera	1	\$ 11,00	\$ 11,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 568</b>

**Preparación:**

- \* En un vaso de cristal tipo pilsener, escarchar el borde con un poco de azucar morena, agregar 1 onza del jarabe de frutos amarillos, seguido por un puñado de hielos.
- \*A continuacion alargar la preparacion con partes iguales de canada dry y bretaña hasta completar el total del vaso.
- \* Por ultimo decorar con una cereza en almibar y opcionalmente las garnituras con las que se cuente.

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, min)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	10	20,80	\$ 208,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 208,00</b>

Ilustración N° 12: Plantilla de costeo; Soda italiana de frutos amarillos.

## \*Costeo del segundo plato de la propuesta “Tiramisú “L’incanto”.

### PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

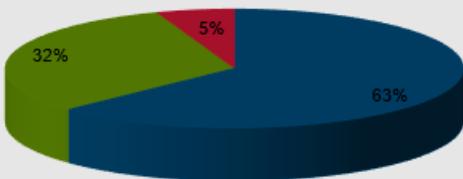
Fecha	29/11/2021		Distribución de Costo
Nombre del plato	Tiramisú “L’incanto”		
Precio estimado	\$	9.000,00	
Precio al Público	\$	9.000,00	
Costo Total	\$	3.794	
Costo Marginal	%	42,16	
Margen neto en peso: \$		5.206	
Margen neto (%)		137%	
<b>Ingredientes Primarios</b>			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Vainillas o galletas	37,5	\$ 17,00	\$ 638
Bola de helado de vainilla	40	\$ 35,83	\$ 1.433,20
Almibar de ron y café	30	\$ 10,40	\$ 312,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2.383</b>
<b>Ingredientes Secundarios y/o acompañantes</b>			
Producto	Cantidad (gr/ml/und)	Costo x unidad de medida	Costo total
Cereza en almibar	10	\$ 47,73	\$ 477,30
Cocoa en polvo	10	\$ 37,40	\$ 374,00
Sirope de chocolate	10	\$ 35,20	\$ 352,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.203</b>
<b>Costos fijos</b>			
Nombres	Cantidad (hrs, min)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	10	20,80	\$ 208,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 208,00</b>

Figura N°2: (Fuente) propia.

#### Preparación:

\* Escarchar el borde de la copa en este caso con un poco de sirope de chocolate y cocoa en polvo.

\*A continuación remojar las vainillas o galletas partidas en mitades en el almibar de ron y café para disponerlas en el fondo de la copa.

\* Por último agregar la bola de helado de vainilla, un poco de almibar de chocolate sobre la base de galletas y decorar con cerezas en almibar y una vainilla o galleta sin remojar..

Ilustración N° 13: Plantilla de costeo; Tiramisú “L’incanto”.

\* Costeo del tercer plato de la propuesta “Crumble de manzanas”.

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR			
Fecha	29/11/2021		
Nombre del plato	Crumble de manzana		
Precio estimado	\$	9.000,00	
Precio al Público	\$	9.000,00	
Costo Total	\$	4.571	
Costo Marginal	%	50,78	
Margen neto en peso: \$	4.430		
Margen neto (%)	97%		

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Manzana verde	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500
Bola de helado de vainilla	40	\$ 35,83	\$ 1.433,20
Crumble tradicional	30	\$ 10,40	\$ 312,00
Azucar morena	5	\$ 4,00	\$ 20,00
Canela en polvo	2	\$ 170,00	\$ 340,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.605</b>

Distribución de Costo

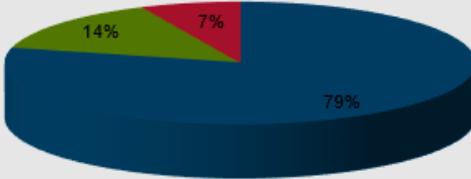




Figura N°3: (Fuente) propia.

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml/und)	Costo x unidad de medida	Costo total
Cereza en almibar	10	\$ 47,73	\$ 477,30
Sirope de chocolate	5	\$ 35,20	\$ 176,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 653</b>

**Preparación:**

- \* En este caso, retirar la cantidad necesaria de manzanas del recipiente donde estan previamente picadas y conservadas, aproximadamente 180 gr..
- \*A continuacion disponer las manzanas sobre un recipiente apto para horno y cubrir muy bien con el crumble que igualmente esta lista y refrigerado.
- \*Llevar a horno la preparacion durante aproximadamente 10 minutos o hasta que el crumble este completamente dorado.
- \* Por ultimo agregar la bola de helado de vainilla y decorar con cerezas en almibar y sirope de chocolate.

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, min)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	20,80	\$ 312,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 312,00</b>

Ilustración N° 14: Plantilla de costeo; “Crumble de manzanas”

Por último, dentro del apartado de metodología. En este caso al estar la propuesta de mejora enfocada al cambio de la carta ya existente dentro del establecimiento, se realizó el diseño de las nuevas páginas de la carta física y virtual del establecimiento donde se observan en este caso la presencia de las nuevas propuestas gastronómicas con su respectivo precio de venta al público complementando las opciones con las que ya se contaban dentro de la carta existente. Hablando en este caso del apartado de bebidas y el nuevo apartado de postres.



Ilustración N° 15: Apartado de bebidas con la nueva propuesta de soda italiana.

**L'INCANTO**  
by pizzabrosa  
CAFÉ E RISTORANTE

**Nostra Carta**

CADA COMIENZO TIENE SU  
**ENCANTO**

**Postres**

**Tiramisu "L'incanto"**  
*(Base tradicional de tiramisú, helado de vainilla y sirope de chocolate)*  
**\$9K**

**Crumble de manzanas**  
*(Manzanas pochadas en canela, crumble tradicional al horno acompañado de helado de vainilla y sirope de chocolate)*  
**\$9K**

**Brownie con helado**  
*(Brownie de chocolate negro acompañado de helado de vainilla y sirope de chocolate)*  
**\$6K**

**Brownie tradicional**  
**\$3K**

**Alfajores argentinos de dulce de leche**  
**\$2.5K**



@PizzabrosaPopayan






Ilustración N° 16: Nuevo apartado de postres

## **5. Objetivos**

### **5.1 Objetivo General**

\*Establecer una mejora dentro del establecimiento, mediante la modificación de la carta o menú ya existente

### **5.2 Objetivos Específicos**

\*Proponer procesos que permitan generar el máximo aprovechamiento de las materias primas, dando pie a la creación de nuevas propuestas.

\*Elaborar nuevas preparaciones como, Bebidas y postres respetando las posibilidades que presta el área de trabajo y los insumos disponibles.

\*Implementar nuevamente una carta física dentro del establecimiento, donde se reflejen los cambios mencionados, rediseñando las categorías de productos.

## 6. Conclusiones

\*Generando una conclusión general frente a lo que fue la puesta en marcha de la propuesta de mejora, relacionada directamente con el cumplimiento de las horas establecidas por parte de la práctica empresarial. Como estudiante del programa de tecnología en gestión gastronómica, puedo dar fe de como el ejercicio llevado a la práctica se torna totalmente idóneo, permitiendo no solo contar con la capacidad de evidenciar de manera rápida las falencias de un establecimiento de índole gastronómica, sino que transformar precisamente dichas falencias en mejoras que reflejen pautas positivas tanto interna como externamente.

\*De igual manera otra de las conclusiones a las que se llega tras finalizar el compendio de temas expuestos a lo largo del presente informe, es como el conjunto de conocimientos recogidos a lo largo de la tecnología y por ende de todas y cada una de las asignaturas terminan conjugándose para hacer del ejercicio una tarea mucho más fácil de ejecutar, pasando por lo practico tal como lo es las labores de cocina, hasta reflejar solvencia al momento de costear recetas tales como las que se pudieron observar en la propuesta de mejora planteada.

**Recibido y aprobado por:**



**Nombre:** Daniela Lopez Hurtado

**Cargo:** Representante Legal- Jefe de Personal

**C.C:** 1061780080

