

Implementación de cinco productos nuevos para el restaurante "Icono café & té" en
la ciudad de Popayán



Estudiante

Daniel Camilo Gomez Martinez

Docente

Juan Camilo Ramos Velasco

Corporación Universitaria Unicomfacauca
Facultad de Humanidades, artes, ciencias sociales y de la Educación

Popayán, cauca
04 de diciembre de 2022

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	pág. 3
2. JUSTIFICACIÓN.....	pág. 4
3. OBJETIVOS.....	pág. 5
3.1.OBJETIVO GENERAL.....	pág. 5
3.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	pág. 5
4. RESEÑA DE LOS PRODUCTOS.....	pág. 6
4.1 Cornetto icono.....	pág. 6
4.1.2. Historia.....	pág. 6
4.2. Omelette icono.....	pág. 6
4.2.1. Historia.....	pág. 7
4.3. Rollitos de tostada a la francesa.....	pág. 7
4.3.1. Historia.....	pág. 7
4.4. Crunchy de pollo a la naranja.....	pág. 8
4.4.1. Historia.....	pág. 8
4.5. Waffle tentación.....	pág. 8
4.5.1. Historia.....	pág. 8
5. METODOLOGÍA.....	pág. 9
5.1.El proceso para desinfección y producción.....	pág. 9
5.2.Procesos de creación de productos.....	pág. 10
5.2.1. Creación del primero producto.....	pág. 10
5.2.2. Creación del segundo producto.....	pág. 12
5.2.3. Creación del tercer producto.....	pág. 12
5.2.4. Creación del cuarto producto.....	pág. 13
5.2.5. Creación del quinto producto.....	pág. 14
5.3. Pruebas y aceptación del producto.....	pág. 14
5.3.1 Graficas de aceptación.....	pág. 15
5.4. Fichas técnicas y costos.....	pág. 18
6. RESULTADOS ALCANZADOS.....	pág. 23
7. CONCLUSIONES.....	pág. 24
8. REFERENCIAS.....	pág. 25

1. INTRODUCCION

Actualmente en las empresas grandes, medianas o pequeñas tener información que permite generar estrategias para competir en el mercado gastronómico se ha convertido en una necesidad indispensable.

Muchos de los lugares donde se ofrecen excelentes menús para los mejores gustos poseen un alto grado de estética en sus preparaciones y a su vez implementan el término de comida orgánica o saludable, lo cual atrae a la mayoría de sus comensales y poco a poco al resto de personas que buscan un lugar agradable donde puedan degustar su comida junto a su familia y compartir esta grata experiencia en sus redes sociales para que más personas puedan conocer este lugar y los platillos que allí se sirven.

Dicho de otro modo, el nicho de mercado en el sector gastronómico está en apostarle a la comida saludable, debido a que la mayoría de las personas buscan un lugar donde alimentarse de manera correcta y que les garantice un beneficio en pro de su salud.

En Popayán hay una gran oferta en el sector gastronómico pues ha sido una ciudad con una interacción cultural española, afrodescendiente e indígena. La combinación de productos que se encuentran en la región junto con los que fueron traídos por la influencia española ha convertido a ésta en una ciudad gastronómica por excelencia, gracias a la conservación de sus sabores típicos y al mantenimiento de sus métodos tradicionales por lo que se ha ganado el reconocimiento a nivel internacional.

En esta ciudad se han creado múltiples ofertas gastronómicas, en cada una de ellas se ha tratado de darle un enfoque diferente a las realizadas con anterioridad, pero muy pocas han tenido un verdadero éxito, puesto que cada sector cuenta con una afluencia de personas en específico y es imperante saber identificarlas; en este caso el sector a trabajar se sitúa en un área que es conocida como la Villa olímpica con una afluencia continua de personas a las que les gusta el deporte, las cuales tratan de llevar una dieta balanceada y por ende una vida saludable, esto no quiere decir que van a dejar de comer o comer menos, sino más bien comer de manera porcionada y en un horario donde se asimilaban mejor los alimentos.

En este plan se definirán unas pautas a seguir con el fin de mejorar los productos que se han propuesto ya que es posible alcanzar un estado de inocuidad mayor y con este también se busca mejorar sus sabores y presentación final para que los comensales se sientan atraídos visualmente y se queden por su inigualable sabor.

- Palabras clave: comida saludable, Popayán, oferta gastronómica, inocuidad.

2. JUSTIFICACION

Los restaurantes que existen en Popayán presentan una infinidad de menús y especialidades los cuales generalmente incluyen en su menú productos de alta calidad, así como también productos a bajos costos, los cuales están acompañados de procesos medianamente aceptables o que ignoran por completo las buenas prácticas de manufactura, esto con el fin de priorizar el incremento de la producción poniendo la salud de los comensales como algo enteramente ajeno a ellos. Los lugares de comida saludable tienen más oportunidad de ganarse la confianza de los comensales, debido a que logran un vínculo con sus clientes convirtiéndolo en parte de esta comunidad que busca su mejoramiento físico y nutricional y a su vez pretende atraer a más personas que buscan alcanzar una vida más saludable

Por otra parte, el aumento en cuanto a la creación de establecimientos, ya sean bares o restaurantes no es proporcional al crecimiento de consumidores, por eso es importante analizar los hábitos de los consumidores o la potencial clientela y generar una fidelización con base a los productos y su atractivo visual a través de redes sociales y diferentes tipos de marketing. Por esta razón se procura el máximo aprovechamiento de los colores y texturas que son parte importante de los alimentos que se elaboran en el establecimiento.

La creciente corriente enfocada en mejorar la salud y el debido manejo de los desechos procurando el cuidado del medio ambiente, presenta una gran oportunidad de negocio en los restaurantes pues trae un nuevo concepto que merece ser apoyado, así como también un beneficio a la cadena de producción proponiendo una opción saludable para los diferentes consumidores locales que buscan una buena alternativa a la hora de comer, brindando a los clientes un menú que valga el tiempo de espera y la inversión que ellos hagan en estos productos, en los cuales se debe procurar que exista una ponderación entre una alimentación nutritiva y balanceada pero que los haga sentir satisfechos.

3. OBJETIVOS

3.1.OBJETIVO GENERAL

Diseñar un plan que permita aprovechar mejor los insumos que se encuentran en el restaurante Icono con el fin de lograr productos más idóneos y nutritivos en el mercado gastronómico de Popayán.

3.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 3.2.1. Implementar mejores salsas para que sean acordes como acompañamiento de las preparaciones.
- 3.2.2. Modificar las temperaturas y tiempos de cocción para un resultado idóneo en las preparaciones.
- 3.2.3. Optimizar la higiene de la cocina y sus áreas de trabajo de manera adecuada.
- 3.2.4. Incluir cinco platos nuevos como propuesta, utilizando en su mayoría insumos que se encuentran en el restaurante.

4. RESEÑA DE LOS PRODUCTOS

4.1.CORNETTO ICONO. Cono de helado hecho con una mezcla casera, la cual lleva punta de chocolate y esta rellena de una base de helado combinada con frutos rojos; también realizada artesanalmente. Lleva encima chocolate y nuez molida o el *topping* que sea de preferencia.

4.1.2. Historia: Durante la *St. Louis World's Fair* un inmigrante sirio llamado Ernest Hamwi se encontraba vendiendo en su pequeño puesto una pasta crujiente parecida a los waffles y llamada zalabia. El día no estaba siendo tan fructífero como Ernest esperaba, contrario a lo que ocurría en el puesto de al lado, donde Arnold Fornachou no paraba de vender sus helados. Sin embargo, tan rápido como vendió, sus reservas de recipientes para servirlos quedaron totalmente agotadas, por lo cual aceptó la propuesta de su vecino de ofrecer los helados en conos realizados con la zalabia.

Los conos de helado ganaron tanta popularidad, que las ideas para mecanizar el proceso de preparación se hicieron posibles. El inventor de Portland, Frederick Bruckman, quien creó y patentó una máquina especial para enrollar estos conos comestibles. Pero, no fue sino hasta 1959 que el fabricante italiano de helado, perfeccionó el proceso de preservación para que el cucurucho pudiese mantener su sabor y textura crujiente aún después de ser almacenado en un congelador. Luego la marca *Heartbrand* de *Unilever* en 1970 compró la patente para poder distribuirlo en todo el mundo bajo la marca *Heratbrand*, la cual paso a llamarlo Cornetto. (*Homemade cesar's icecream, s.f.*)

4.2.OMELETTE ICONO. Tortilla de huevo con crepa a base de harina, esta fusión lleva *toppings* que van distribuidos en la tortilla (*sour cream* más cebollín y tocineta picada/ espinaca con rodajas de aguacate/ rodajas de tomate/ mozzarella con champiñones). Por último se enrolla la crepa y se lleva al grill.

4.2.1. Historia: El Omelette es una creación francesa y es uno de los platillos con más historia. La primera receta publicada está en *De re Coquinaria*, el libro de cocina más antiguo de Europa, escrito por Marco Gavio Apicio en la época de Cristo aproximadamente. La fascinación por este monumental platillo ha persistido desde entonces: cuenta una leyenda que Napoleón Bonaparte alguna vez probó un Omelette que lo volvió loco. Le gustó tanto, que pidió que al día siguiente todos los huevos del pueblo se usaran para preparar Omelette para su ejército completo. Hoy es un platillo emblemático de la cocina global que, además de exponer la maestría del cocinero cuando se cocina, es uno de los más consumidos. (Queremos comer. Rest, 7 de julio del 2014)

4.3. ROLLITOS DE TOSTADA A LA FRANCESA. Rollitos de pan que en su interior llevan crema de avellanas y maní, estos se rebozan en una mezcla de huevo y leche de almendras, los cuales son llevados a una plancha para dorarlos por todos sus lados, por último se acompañan con frutas (fresas, duraznos, bananos o arándanos) sobre una base de yogurt griego y si el comensal lo desea se adicionan bolas de helado.

4.3.1.Historia: Aunque su nombre, tostadas francesas, parezca indicar que es un plato que viene de Francia, en realidad no es así. Pues no solo reciben ese nombre, también son conocidas como tostadas españolas, tostadas alemanas, pan de huevo o los caballeros pobres de Windsor. De hecho, las pruebas de la existencia de las tostadas francesas se remontan hasta nada más y nada menos que a una colección de recetas de Apicio que datan del siglo V en pleno Imperio Romano. En esa época el plato era conocido como "*aliter dulcia*" que se puede traducir como: otro plato dulce. Además se cree que el nombre, al igual que pasa con las patatas fritas que son conocidas en inglés como "*french fries*" (patatas francesas) es debido a que antiguamente el término francés subía la categoría de la comida para poder cobrar más dinero por ello. Obviamente es un plato con tanta historia y preparado en casi todo el mundo que tiene muchas variaciones, pero la receta tradicional consiste en sumergir las rebanadas de pan en una mezcla de huevo y leche, para después freírlas con mantequilla (Elena Read, 2019)

4.4. CRUNCHY DE POLLO A LA NARANJA. Trocitos de pollo rebozados en una tempura, la cual está hecha de harina especiada con ajo, lleva una parte de maicena y agua. Una vez están listos se llevan a fritura hasta que queden dorados y crocantes se sirven en un bowl con salsa de naranja, ajonjolí y chíá, acompañados de una cama de lechuga crespada además lleva aguacate y tomates cherry.

4.4.1. Historia: Parece que el origen del pollo frito, como muchas de las recetas de las que disfrutamos hoy en día, viene de la antigua Grecia y Roma, aunque algunos lo atribuyen a China o Egipto. Sin embargo, se convirtió en una receta popular en la Edad Media y fueron los caballeros ingleses y escoceses los que lo llevaron a lo que conocemos como Nuevo Mundo y fueron ellos los que se apropiaron de esta fácil y rica receta, gracias a los esclavos del sur de Estados Unidos, el **pollo frito americano** adquirió ese sabor tan auténtico y característico, a especias y condimentos, carentes en la cultura escocesa, convirtiéndolo en el gran protagonista de la comida rápida. (Mesa Para Ocho, s.f.)

4.5. WAFFLE TENTACION. Waffle de harina de maíz amarillo y puré de plátano, lleva encima trocitos de bocadillo y queso cuajada.

4.5.1.Historia: Esta deliciosa preparación no es tan moderna como se cree, y es que los waffles o “gofres”, como también se les conoce en otras partes del mundo, son de origen belga, pero fue la cultura norteamericana la que los popularizó a nivel mundial, gracias a los colonos que ahí llegaron provenientes de Países Bajos. Se dice también que se popularizó en pleno siglo XIX, cuando en Estados Unidos gobernaba Thomas Jefferson, él mismo se encargó de conseguir que le llevaran una wafflera de hierro fundido desde Europa, masificando así la preparación en América. (Blanik, s.f.)

5. METODOLOGIA

Como se puede apreciar el objetivo de este trabajo se centra principalmente en encontrar alternativas nutricionales e innovadoras que atraigan y aporten a los comensales un valor calórico idóneo, con el propósito de comenzar el día con la energía suficiente, pues es sabido que es en estas horas que se lleva a cabo mayor actividad y por consiguiente un mayor gasto de energías. En un desayuno óptimo se debe incluir pan o cereales los cuales brindan fibra y carbohidratos, estos serán los responsables de aportar energía además de vitaminas y minerales, también una proteína de origen animal como por ejemplo los lácteos bajos en grasas puesto que aportan calcio, proteínas y otras vitaminas necesarias; por último se tiene que incluir una porción de frutas y verduras que cumplan con la tarea de entregar vitaminas, minerales y fibra que el cuerpo necesita asimilar.

Estos son los principales ingredientes que se incluyeron en las recetas para el restaurante “Icono café & té”

Antes de empezar a hacer el mise and place o la producción de las recetas nuevas en el establecimiento debemos tener en cuenta que ya existe una producción, la cual involucra proteínas que podrían comprometer los pedidos que entran en el establecimiento. Como ya sabemos el nivel de bacterias que se proliferan en los mesones es constante, puesto que hay numerosas preparaciones que llevan proteínas animales, las cuales podrían poner en riesgo la inocuidad de los platillos ya cocidos que salen en un día normal y con una afluencia constante, si no se tiene un adecuado proceso de organización a la hora de hacer esta producción y almacenamiento podríamos comprometer la salud del comensal al ocasionar por accidente una contaminación cruzada, por consiguiente se ha ideado un sistema de desinfección y posterior a esto un orden para realizar dicha tarea.

5.1. El proceso para desinfección y producción

Paso uno

Para la producción se debe elegir un día en el cual no haya servicio, de tal manera que se pueda cerciorar que no haya pedidos a preparar, por lo tanto no se mezclen con la producción,

así no se compromete su inocuidad y además se asegura que no se entorpezca el flujo de salida de los pedidos.

Paso dos

En un recipiente se deben mezclar $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre blanco (el ácido acético que posee es capaz de matar bacterias) y $\frac{1}{4}$ de taza de bicarbonato de sodio (ayuda a desengrasar y desinfectar) una vez termine de efervescer, añadir una taza de agua caliente y aplicar con un rociador las superficies que se desea desinfectar, se deja actuar por mínimo 5 minutos y posterior a eso se debe limpiar la mezcla con un repasador húmedo.

Paso tres

Cuando ya se haya desinfectado con la mezcla se puede empezar con el porcionamiento de las proteínas animales, por ejemplo la carne y el pollo, mientras se cosen los alimentos se debe limpiar y desinfectar nuevamente pues se va a usar dicha superficie para que los alimentos se enfríen, esto nos va a facilitar empacarlos y llevarlos a almacenar en un refrigerador, una vez se termine la producción que involucre proteína animal se puede seguir con el resto de producción como masas, salsas a usar y otros productos. (Se debe hacer este proceso de desinfección en cada superficie antes de empezar a usarse y luego de haber sido usada).

5.2. Procesos de creación de productos

5.2.1. Creación del primer producto: "Cornetto Icono" se empieza por crear los cucuruchos que servirán como recipiente para el helado casero. Para ello se necesita hacer una mezcla con los siguientes ingredientes:

- 80g. de harina
- 80g. de azúcar glas
- 80g. de mantequilla fundida
- 80g. de claras de huevo
- 5g. Esencia de Vainilla
- 2g. pizca de sal

Para empezar se funde la mantequilla a fuego medio y de manera constante hasta que tenga un tono dorado y se reserva, esto es muy importante ya que aporta sabor. Por otra parte se añade en un bowl todos los ingredientes secos y se mezcla con un globo para que se integre

todo, a continuación se adiciona la clara de huevo hasta que este homogéneo, luego la esencia de vainilla y por último la mantequilla fundida.

Una vez se termina de mezclar se lleva a una manga pastelera y se reserva en el refrigerador por un mínimo de 30 minutos. Se lleva la masa a una plancha caliente y se dora por ambos lados, se retira del fuego y con ayuda de un lienzo y un cono de madera se le da forma, se mantiene de 10 a 15 segundos hasta que se haya endurecido; se enrollan con un papel mantequilla y se rellenan del helado casero, a continuación se dejan reposar sobre una base para conos en el congelador.

NOTA: si sobran conos se pueden reservar en un recipiente hermético con un sobre de gel de sílice en su interior para evitar que la humedad los dañe.

Para el helado de esta preparación se necesita:

- 100 g. claras
- 150 g. azúcar
- 400 g de crema de leche (porcentaje de materia grasa mínimo de 36%)
- 200 g. coulis de frutos rojos (250g de frutas: fresas, moras arándanos/zumo de limón/55g. de azúcar/50g agua)
- 10 g de esencia de vainilla

Las frutas del coulis se incorporan junto con el azúcar, el zumo de limón y el agua en una cazuela a fuego medio durante 10 minutos, no hay que olvidar revolver de vez en cuando con una lengua de gato, esperar hasta que se enfríe y procesar, después debe ser llevado a un tamiz con el fin de eliminar impurezas y reservar hasta su uso. Por otra parte en un bowl a baño maría integrar las claras y el azúcar constantemente para que el azúcar se disuelva. Esto es importante ya que este proceso ayuda a que no se formen cristales de hielo en el helado y este sea más esponjoso. Hay que tocarla con los dedos para asegurarse de que no hayan quedado gránulos de azúcar, una vez la mezcla este lista se retira del vapor y se lleva a batir aproximadamente 9 minutos o hasta que se tengan picos consistentes.

En otro bowl se bate la crema de leche a $\frac{3}{4}$ es decir unos 7 minutos aproximadamente, se hace esto junto con la vainilla, es importante no pasarse de punto pues podría cortarse la crema al momento de incorporar todo. Se adiciona al merengue la mitad de la crema batida en forma envolvente hasta que sea una mezcla homogénea, luego la otra mitad y por último se adiciona el coulis de frutos rojos repitiendo el mismo proceso en forma envolvente.

NOTA: El helado se puede llevar a un recipiente con tapa y conservar en el congelador un mínimo de dos meses. Una temperatura de -12°C es un nivel óptimo para que el producto final no pierda en gran medida su contenido de azúcar. (Endesa, 02 de agosto de 2019)

5.2.2. Creación del segundo producto: "Omelette Icono" se necesita:

- 2 huevos
- Crepa icono (huevos, harina, aceite, leche, agua, sal y azúcar)
- 2 tocinetas
- Hojas de espinaca
- *Sour cream* (Queso crema, limón y salpimienta)
- Rodajas de tomate
- Rodajas de aguacate
- Queso mozzarella
- Champiñones

En un bowl se debe batir dos huevos con sal y pimienta, añadir un poco de mantequilla a la sartén, se vierten los huevos hasta que estos tomen una forma circular, antes de que el huevo coagule se pone la crepa encima y una vez que se unieron se voltea, a continuación se retira fuera de la sartén y se hace un corte con el cuchillo desde el centro hacia uno de sus extremos, esto permitirá dividir la crepa en cuatro partes iguales y doblarla una vez se adicionen los ingredientes encima de ella, a continuación sobre el lado de los huevos se deben poner los *toppings* en cada uno de los cuatro lados de la siguiente manera:

- Primer lado: Queso crema, cebollín y tocineta picada.
- Segundo lado: Espinacas.
- Tercer lado: Tomates y Aguacate.
- Cuarto lado: Queso Mozzarella y Champiñones.

Se dobla hasta formar un cono y se lleva a la plancha caliente para terminar de dorar la crepa y que el queso se funda.

5.2.3. Creación del tercer producto: "Rollitos de tostada a la francesa" los ingredientes son:

- 1 huevo
- 10ml de Leche de almendras

- 4 Panes tajados o pan molde
- 10g. Azúcar
- 10g. Canela en polvo
- 40g. Crema de maní
- 40g. Nutella o crema de avellanas
- 5g. de esencia de vainilla
- 15g. yogurt griego
- Frutas (fresas, duraznos, bananos y arándanos)

Primero se debe aplastar el pan con la mano durante unos segundos, esto hará mas fácil untar el maní y la crema de avellana sin que se desmorone el pan, después hay que quitarle las orillas, seguido a esto se unta por completo una de sus mitades con crema de maní y la otra mitad de crema de avellanas luego se enrollan y se sumergen en una mezcla de huevo aromatizado con vainilla y leche de almendras. Posteriormente son llevados a una plancha o sartén caliente, una vez dorados por todos sus lados se sirven en un plato con una base de yogurt griego más una porción de frutas.

5.2.4. Creación del cuarto producto: "Crunchy De Pollo" los ingredientes y el proceso son los siguientes:

- 1 pechuga cortada en cubos
- 170g. de harina
- 75g. de fécula de maíz
- 75ml. De agua fría
- 3g. de ajo en polvo
- 2g. de sal y pimienta
- Miel
- c/n de Zumo de naranja
- c/n de Aguacate
- 4 tomates cherry
- 1 hoja de lechuga crespita
- c/n de ajonjolí y chía

Se debe deshuesar la pechuga de pollo para poder picarla en cubos de 2cm de cada lado, seguido a esto se debe encender el fuego y poner a calentar el aceite, mientras tanto se añade

a la mezcla de harina y fécula el ajo en polvo, la sal y la pimienta para revolver con la pechuga y adicionar el agua fría, una vez integrado todo se fríen en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes, estos se reservan en un bowl con una servilleta para quitar el exceso de aceite. Para la salsa, en fuego medio se pone la mantequilla, la miel, el zumo de naranja y cuando espese se quita del fuego. Por último se cortan unas rebanadas de aguacate y unos tomates cherry los cuales acompañados de lechuga crespas servirán como base para el pollo; esto es decorado con la salsa de naranja, el ajonjolí y la chía.

5.2.5. Creación del quinto producto: ‘‘Waffle tentación’’ son necesarios estos ingredientes:

- 1 Plátano maduro
- 75g. de harina de maíz amarillo pre cocido
- 2g. Sal
- Bocadoillo
- Queso Cuajada

En una olla lo suficientemente honda se calentará el agua, mientras tanto se lava y se corta el plátano con la punta del cuchillo de un extremo al otro, esto ayudará a quitar más fácil la cascara una vez estén cocidos, luego se corta en tres o cuatro partes. Se adicionan los trozos de plátano y se deja hervir por 10 minutos, se quita la cascara y se pasa por un prensa puré junto con la mantequilla hasta que este homogénea, después se le adiciona la harina de maíz con la sal y se amasa, si es necesario se puede adicionar un poco de leche de almendras para humedecer la mezcla y que ayude a integrarse mejor. Luego de esto se engrasa la wafflera con mantequilla y se vierte la mezcla, una vez este listo se decora con lonchas de bocadoillo y se ralla encima una buena cantidad de queso cuajada.

5.3. Pruebas y aceptación del producto

Para esta fase se ha tomado una tabla de análisis sensorial que califique a cada producto, para dicho fin se contó con un número de treinta jueces, se utilizó un sencillo método con escala hedónica de cinco puntos donde 5 es el puntaje más alto y representa un ‘‘me gusta mucho’’ y 1 que representa el puntaje más bajo y significa ‘‘me disgusta mucho’’ de tal forma que el cuadro de valores se clasifica de la siguiente manera:

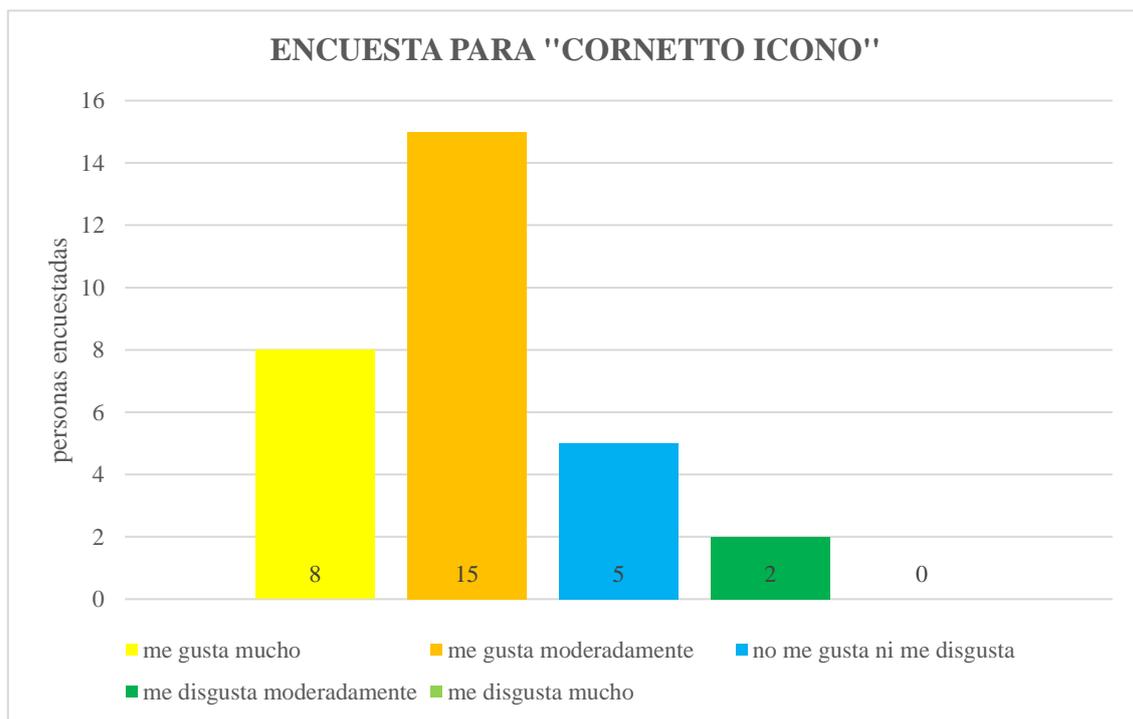
Tabla de análisis sensorial

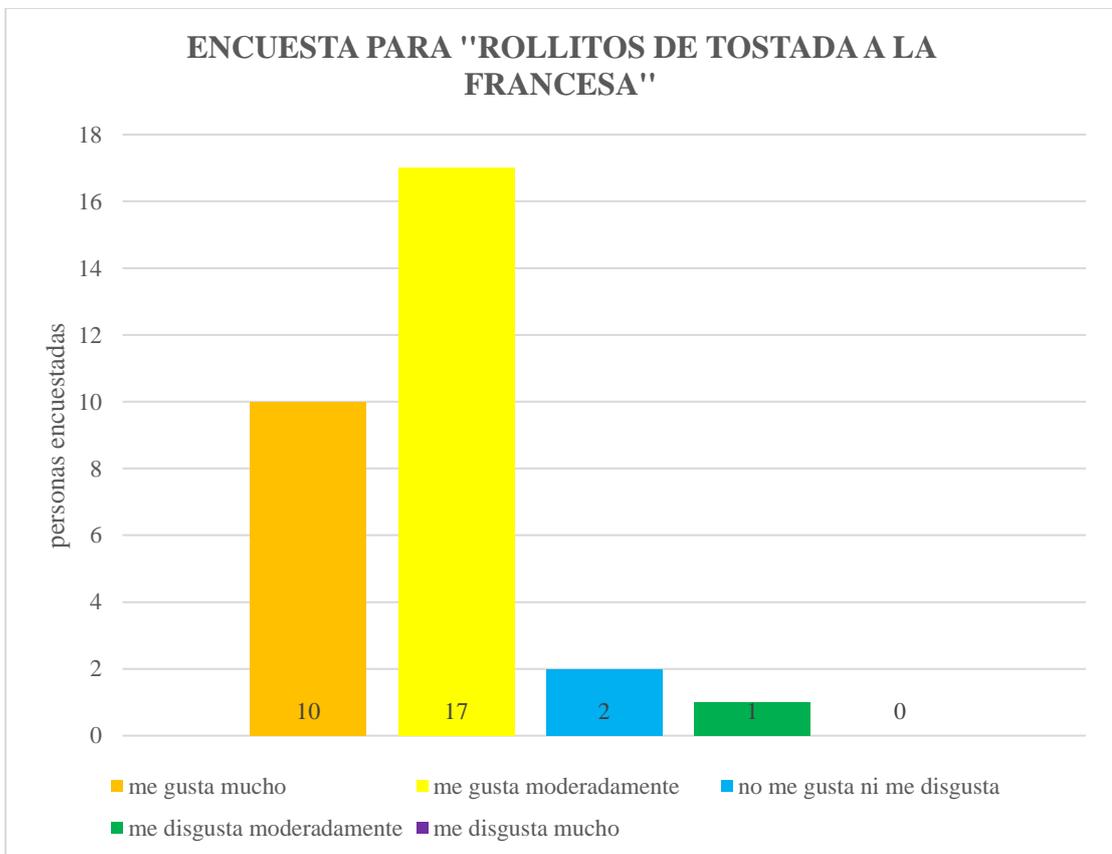
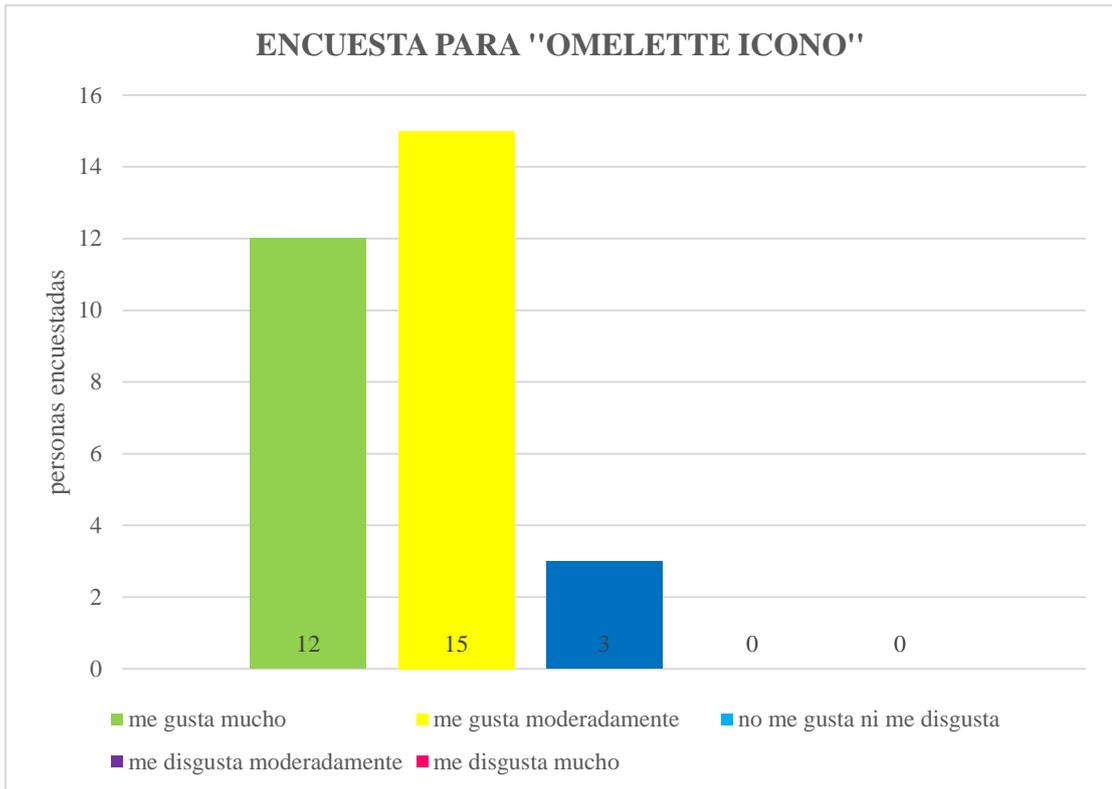
Valor	Nivel de agrado
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

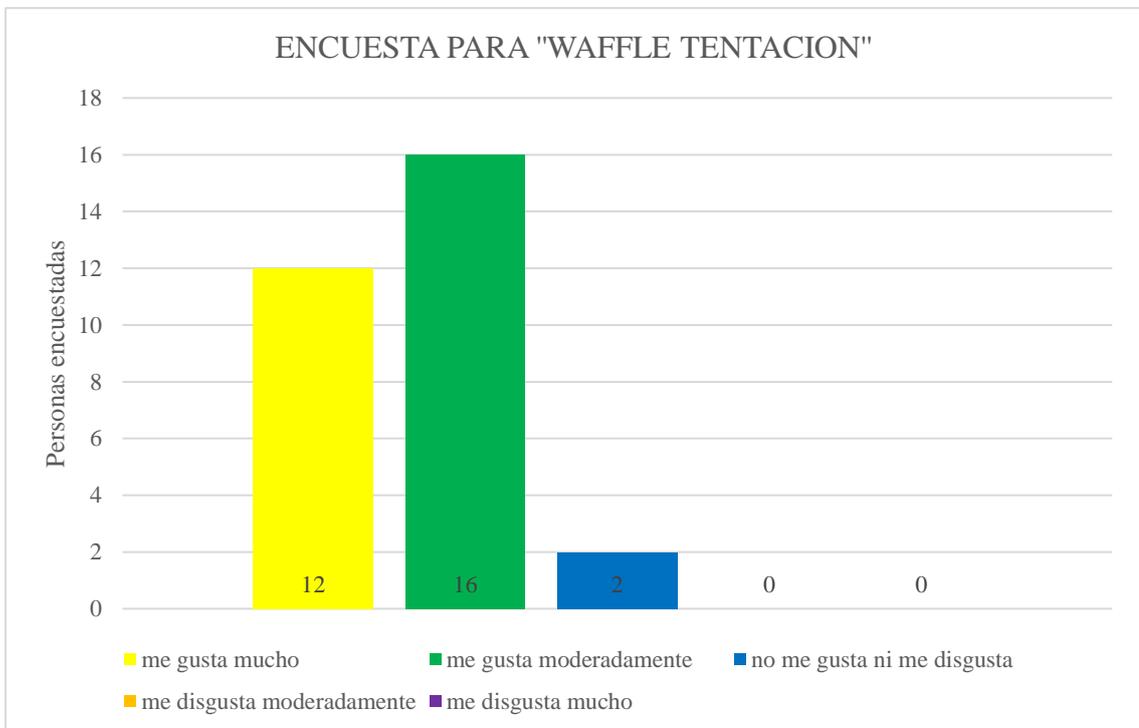
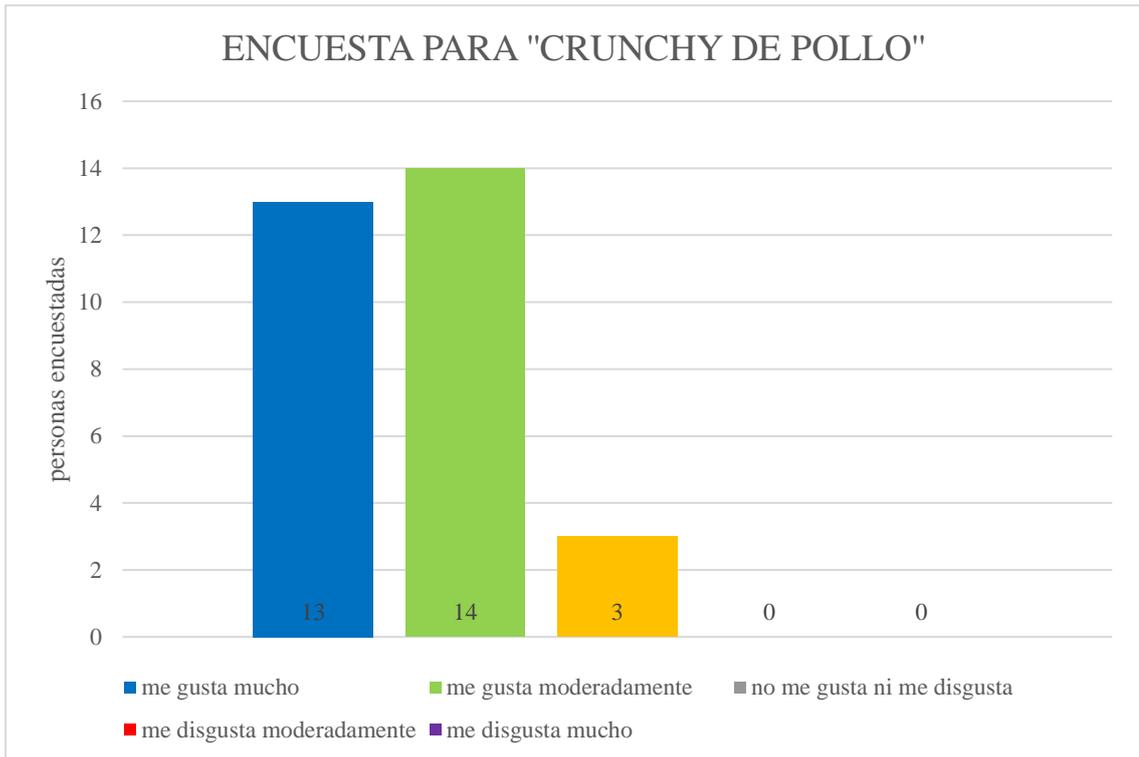
(Gaytán Andrade J.J, 2019)

5.3.1 Graficas de aceptación

De esta manera es sencillo saber el grado de aceptación que recibe cada producto. Las encuestas que arrojan la información como resultado de la prueba son las siguientes:







5.4. Fichas técnicas y costos

		<p align="center">Nombre de la Preparación 1</p>		<p align="center">Cornetto Icono (10 unidades)</p>	
INGREDIENTES		UNID. MEDIDA	CANTIDAD	Porcentaje (%)	COSTO
Harina	g.	80	6,79%	\$ 492	
Azúcar glas	g.	80	6,79%	\$ 430	
Mantequilla fundida	g.	80	6,79%	\$ 4000	
Claras de huevo	g.	80	6,79%	\$ 600	
Esencia de Vainilla	g.	5	0,42%	\$ 178	
Pizca de sal	g.	2	0,16%	\$2,38	
claras	g.	100	8,49%	\$900	
azúcar	g.	150	12,7%	\$697	
crema de leche	g	400	33,9%	\$7.200	
coulis de frutos rojos	g.	200	16,99%	\$3000	
		=1.177	=99.8%	=\$17.499	
IMAGEN					
					

		<p align="center">Nombre de la Preparación 2</p>		<p align="center">Omelette Icono (1 unidad)</p>	
INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	Porcentaje (%)	COSTO	
Huevos	unidad	2	7,40%	=\$600	
Crepa icono (huevos, harina, aceite, leche, agua, sal y azúcar)	unidad	1	3,70%	=\$ 1000	
Tocinetas	unidad	2	7,40%	=\$ 227	
Hojas de espinaca	unidad	5	18,5%	=\$ 250	
Sour cream (Queso crema, limón y salpimienta)	cucharada	1	3,70%	=\$ 825	
Rodajas de tomate	unidad	5	18,5%	=\$ 1000	
Rodajas de aguacate	unidad	5	18,5%	=\$ 1000	
Queso mozzarella (loncha)	unidad	1	3,70%	=\$ 680	
Champiñones	unidad	5	18,5%	=\$780	
		=27	=99,9%	=\$6.362	

IMAGEN



	<p align="center">Nombre de la Preparación 3</p>	<p align="center">Rollitos de tostada a la francesa (1 unidad)</p>
---	---	--

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	Porcentaje (%)	COSTO
Huevo	g.	60	20%	\$300
Leche de almendras	ml.	10	3,33%	\$100
Panes tajados	g.	80	26,6%	\$800
Azúcar	g.	10	3,33%	\$48
Canela en polvo	g.	10	3,33%	\$1.700
Crema de maní	g.	40	13,3%	\$1.950
Crema de avellanas	g.	40	13,3%	\$913
Esencia de vainilla	g.	5	1,6%	\$178
Yogurt griego	g.	15	5%	\$317
Fresas	g.	15	5%	\$67
Arándanos	g.	15	5%	\$702
		=300	=99.92%	=\$7.075

IMAGEN



		<p align="center">Nombre de la Preparación 4</p>		<p align="center">Crunchy De Pollo (1 unidad)</p>	
INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	Porcentaje (%)	COSTO	
Pechuga cortada en cubos	g.	250	30,9%	\$3.425	
Harina	g.	170	21,5%	\$666,4	
Fécula de maíz	g.	75	9,28%	\$1.239	
Agua fría	ml.	75	9,28%	\$149	
Ajo en polvo	g.	5	0,61%	\$355	
Sal	g.	5	0,61%	\$4	
Pimienta	g.	5	0,61%	\$265	
Miel	g.	5	0,61%	\$139	
Zumo de naranja	ml	30	3,71%	\$111	
Aguacate	g.	80	9,9%	\$638	
Tomates Cherry	g.	40	4,95%	\$575	
Lechuga crespa	g.	55	6,8%	\$794	
Ajonjolí	g.	5	0,61%	\$210	
Chía	g.	5	0,61%	\$357	
		=808	=99,9%	=\$8.212	

IMAGEN



		<p align="center">Nombre de la Preparación 5</p>		<p align="center">Waffle tentación (1 unidad)</p>	
INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	Porcentaje (%)	COSTO	
Plátano maduro	g.	200	52,9%	\$1.280	
Harina de maíz amarillo precocido	g.	60	15,8%	\$360	
Mantequilla sin sal	g.	30	7,93%	\$1500	
Sal	g.	5	1,3%	\$4	
Bocadillo	g.	20	5,29%	\$ 360	
Queso Cuajada	g.	40	10,5%	\$765	
Leche de almendras	ml	23	6,08%	\$184	
		=378	=99,9%	=\$4.453	
IMAGEN					
					

6. RESULTADOS ALCANZADOS

Una vez ejecutados los platillos nuevos y que el análisis diera los resultados esperados se presentó un interés y afluencia de clientes nuevos con ganas de experimentar las propuestas del lugar, aunque también se llegó a notar una fidelización con aquellos clientes que ya habían entrado en más de una ocasión. Por otra parte a los platos nuevos se les agrego poco a poco procesos más acordes y cambios significativos con el fin de que tuvieran más color y brillo en su presentación final. Al ser realizados se evidencio que cada vez podían tener procesos más elaborados y así poder ponerlos en marcha con el fin de aprovechar mejor el tiempo de su ejecución, como es el caso de los “Rollitos de tostada a la francesa” los cuales se hicieron previamente (solo los rollos sin pasarlos por huevo y leche de almendras) y se reservaron en un recipiente hermético para ser llevados al refrigerador hasta el momento de ser utilizados; esto ayudo a que el tiempo de realización se optimizara de una mejor manera. Para los “Waffles Tentación” se tuvo que hacer el puré, mezclarlo con la harina de maíz y llevarlo a un recipiente con tapa para reservarlo en la nevera, luego al momento de ser realizado se adiciona mantequilla y leche a la mezcla para así evitar que se peguen a la Wafflera. Esto además apporto un mejor color y sabor pues al principio los primeros Waffles no llevaban estos ingredientes.

El “Crunchy de pollo a la naranja” llevo un proceso similar a los anteriores, se porcionó y mezcló el pollo con la harina, el agua y la fécula, se reservó en el refrigerador para mantenerlo fresco a una temperatura moderada cuidando que no se fuera a congelar del todo hasta el momento de ser utilizado. Para la salsa se manejó una cantidad de 10 porciones o más y luego fue llevada en un recipiente hermético a la nevera.

Para los cucuruchos del “Cornetto Icono” solo basto almacenarlos en un recipiente con tapa hermética y con un sobre de gel de sílice para así evitar que el cono se humedeciera.

Finalmente se logró perfeccionar en gran medida cada uno de los procesos para los productos nuevos y los antiguos gracias a la prueba y error, con el fin de obtener mejores resultados con respecto a su color, sabor y aroma, llegando a ser productos más idóneos.

7. CONCLUSIONES

Según los resultados alcanzados no solo se puede comprobar que se logró crear productos nuevos hechos a base de insumos que podíamos encontrar en la despensa del restaurante Icono, sino que también poseen una buena aceptación gracias a que sus procesos tienen como finalidad garantizar una buena calidad en dichos productos. De igual manera se logró conseguir el mismo nivel de calidad con los platillos que la carta del restaurante nos puede ofrecer, pues al ir mejorando los procesos en la producción de los platos nuevos, se logró identificar y reparar los errores en los procesos de los platos y salsas que ya existían las cuales se modificaron de tal forma que su conservación se prolongó de una mejor manera. En algunos casos se logró crear una fusión que nos permitió encontrar algo que es típico en la cocina colombiana como los “Emborrajados de plátano” para convertirlos en Waffle, un plato recurrente en el restaurante Icono, también se fusionó las crepas típicas del restaurante con el Omelette para dar una reinención del desayuno el cual es un icono en la historia de la gastronomía. Siguiendo este orden de ideas la simbología del cono en el restaurante icono nos llevó a crear el Cornetto Icono pues de igual manera los clientes preguntaban en varias ocasiones si había helados en la carta. Por otra parte también se logro una reinención a las tostadas francesas pues los rollitos como presentación final llamaba la atención de los más pequeños y les ayudaba a asimilar mejor las frutas en el desayuno. Para finalizar se decidió dar una propuesta de bowl que incluía pollo frito y podría incluirse en el grupo de los alimentos salados, el cual se acompañó de verduras, semillas de ajonjolí y chía, para así darle una identidad diferente a la que acostumbra la comida rápida. En conclusión se logró dar un complemento ideal y nueva dirección a los platillos que se sirven en el restaurante “Icono Café & Té”

8. REFERENCIAS

Homemade cesar's icecream, (s.f.) ¿Cómo nació el popular barquillo o cono de helado? Recuperado el 18 de noviembre del 2022, de <https://www.heladitos.com/como-nacio-el-popular-barquillo-o-cono-de-helado/>

Queremos comer. Rest, (7 de julio del 2014) *El omelette y su vuelta por el mundo*, <https://www.queremoscomer.rest/editorial/sobremesa/el-omelette-y-su-vuelta-por-el-mundo/#:~:text=El%20omelette%20es%20una%20creaci%C3%B3n,la%20%C3%A9poca%20de%20Cristo%20aproximadamente.>

Elena Read, (10 de marzo del 2019) *Las tostadas francesas: un origen que se remonta al imperio romano*. Blastingnews. <https://es.blastingnews.com/gastronomia/2019/03/las-tostadas-francesas-un-origen-que-se-remonta-al-imperio-romano-002864783.html>

Mesa para ocho, (s.f.) *Día mundial del pollo frito: El origen y la receta original*. Recuperado el 18 de noviembre del 2022, de <https://mesaparaocho.com/marketing-gastronomico/dia-mundial-del-pollo-frito/>

Blanik Innovación en la cocina, (s.f.) *Waffles; historial de una preparación versátil y exquisita*. Recuperado el 20 de noviembre del 2022, de <https://blanik.cl/historia-de-los-waffles/#:~:text=Se%20dice%20que%20por%20all%C3%A1,suma%20m%C3%A1s%20y%20m%C3%A1s%20adeptos.>

Gaytán Andrade J.J. a Solís Salas L.M. a López López L.L. a Cobos Puc L.E. a Silvia Belmares S.Y. (2019) *Investigación y desarrollo en ciencia y tecnología de alimentos. Desarrollo y Evaluación Sensorial De Un Postre de Gelatina Funcional Del Fruto Rojo de Stenocereus queretaroensis*, Universidad Autónoma de Coahuila <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume4/4/6/82.pdf>