Optimización de los procesos de cocina en el área caliente

Juan Manuel Trujillo Grajales

Facultad de Humanidades, artes, ciencias sociales y la educación

Universidad Comfacauca “Unicomfacauca”

Vl Semestre

Docente Juan Camilo Ramos

13de Julio del 2022

Tablas de costeo y recetas estándar

Tabla de costeo

Nombre del plato: Patacones
Cantidad: 1 porción (5 retacadas)

Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Presentación	Precio de compra	Precio por porcion
Platano pintón	200	gr	1 lb	2.800	1120
cebolleta	20	gr	1 kg	2.700	54
Tomate	20	gr	1kg	2800	56
sal	5	gr	1kg	1800	9
color	5	gr	1lb	11200	112
				Total	1351

Costes del restaurante por horas

Tipo de servicio	coste por horas
Arquiler del local	8.173
Personal y empleados	5.000
servicio agua	1.250
Servicio Luz	4.808
servicio gas	1.346
otros	769
Total	21.346

Promedio de platos que se venden por dia	8
costes de restaurante diario	2668

Costo final del plato

Costos del plato	1.351
Costos del restaurante	2668
Costo total	4.019

Margen de utilidades deseado

Costo total	4.019
Margen deseado	100%
Precio de venta	8038

Impuesto general a las ventas	19%
Precio de venta	9565,22

Patacones con hogao

Restaurante:	Ñapanga
Tamaño de porcion:	5 unidades (175gr)
Numero de porciones:	1

Temperatura congelador	
Tiempo en el microondas	
Metodo de cocción:	Fritura profunda
Tiempo de coccion :	1 0 1 Minutos y medio
Temperatura en fritura:	200°C

Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Platano Pintón	gr	200
Cebolleta	gr	10
Tomate	gr	10
sal	gr	7
Color	gr	5

Preparacion

1. pelar y picar en trozos medianos el platano.
2. colocarlos en el aceite a 100 °C o desde cero por 20 minuto, esto se hace con el fin de que este se cocine unifomemente y a la hora aplastarlo sea mas manejable.
3. sacar del aceite y aplastar con una bolsa plastica engrasada sobre una superdicie plata.
4. Despues llevar a fritura profunda por 1 minuto o 1 minuto con 30 segundo.
5. Sacar dejar escurrir el aceite.
6. Para el hogao picar cebolleta y tomate en Brunoise, colocar en un sarten cin aceite y dejar sofreir por 5 minutos con sal y color o achote.

Tabla de costeo

Nombre del plato: Marranitas
Cantidad: 1 porción (3 unidades)

Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Presentación	Precio de compra	Precio por porcion
Platano pintón	150	gr	1 kg	2500	375
Sal	7	gr	1 kg	1900	13,3
cilantro	5	gr	1kg	2500	12,5
cebolleta	10	gr	1kg	2700	27
aji	2	gr	1lb	2500	10
piña	10	gr	1 kg	1700	17
Panceta	21	gr	1kg	18400	386,4
				Total	831,2

Costes del restaurante por mes

Tipo de servicio	coste por horas
Arquiler del local	8.173
Personal y empleados	5.000
servicio agua	1.250
Servicio Luz	4.808
servicio gas	1.346
otros	769
Total	21.346

Promedio de platos que se venden por dia	10
costes de restaurante diario	2134,615385

Costo final del plato

Costos del plato	831,2
Costos del restaurante	1067
Costo total	1898,2

Margen de utilidades deseado

Costo total	1898,2
Margen deseado	100%
Precio de venta	3796,4

Impuesto general a las ventas	19%
Precio de venta	4517,716

0 Marranitas con aji de piña

Restaurante:	Ñapanga
Tamaño de porcion:	3 unidades (171 gr)
Numero de porciones:	1

Temperatura congelador:	Menos 18°C
Tiempo en el microondas:	2 minutos y 30 segundos
Metodo de cocción:	Fritura profunda
Tiempo de coccion :	1 minutos y medio
Temperatura:	180°C

Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Platano maduro	gr	150
Panceta	gr	21
Cebolleta	gr	10
Aji	gr	2
Piña	gr	10
cilantro	gr	5

Preparacion

1. Lavar el platano y en una olla con agua colocarlos a cocinar de 15 a 20 minutos despues que el agua haya hervido.
2. Sacar y quitar cascara.
3. Con dos tenedores hacer un pure.
4. Luego sacar bola de 50 gramos cada.
5. Para la panceta, colocarla en una bandeja de horno o freidora de aire con sal por 7 minutos.
6. Sacar y picar la panceta en trozos pequeños.
7. Ahora cuando ya este los ingredientes listos, rellenar el maduro con el chucharron, apretar bien sin que quede pedazos de chicharron sobresaliendo.
8. freir en aceite por 30 segundos si esta temperatura ambiente y cuando esta congelada descongelar en el microondad por 2 y medio de 40 a un minutos a 180°C, sacar y servir con el aji de piña.
9. Para el aji de piña, pelar y picar la cebolleta, piña, cilantro y el aji, mezclar y servir.

Tabla de costeo

Nombre del plato: Yuquitas
Cantidad: 1 porción (3 unidades)

Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Presentación	Precio de compra	Precio por porcion
yuca	135	gr	1 kg	2800	378
Sal	50	gr	1 kg	1900	95
Tomate	13	gr	1kg	2800	36,4
Queso	9	gr	lb	6500	117
Cebolleta	13	gr	1kg	2700	35,1
Carne	21	gr	1lb	12000	504
cilantro	5	gr	1kg	2500	12,5
aji	2	gr	1lb	2500	10
Harina	20	gr	1lb	2100	84
Maicena	20	gr	1kg	16700	334
Color	4	gr	1lb	11200	89,6
				Total	1695,6

Costes del restaurante por mes

Tipo de servicio	coste por horas
Arquiler del local	8.173
Personal y empleados	5.000
servicio agua	1.250
Servicio Luz	4.808
servicio gas	1.346
otros	769
Total	21.346

Promedio de platos que se venden por dia	12
costes de restaurante diario	1778,846154

Costo final del plato

Costos del plato	1695,6
Costos del restaurante	1778
Costo total	3473,6

Margen de utilidades deseado

Costo total	3473,6
Margen deseado	100%
Precio de venta	6947,2

Impuesto general a las ventas	19%
Precio de venta	8267,168

Yuquitas con aji criollo

Restaurante:	Ñapanga
Tamaño de porcion:	3 Unidades (183gr)
Numero de porciones:	1

Temperatura congelador:	Menos 18°C
Tiempo en el microondas:	2 Minutos y 30 segundos
Metodo de cocción:	Fritura profunda
Tiempo de coccion :	3 minutos
Temperatura:	180°C

Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa
Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Yuca	gr	135
Sal	gr	50
Carne	gr	21
Queso	gr	9
Tomate	gr	131
Cebolleta	gr	13
Color	gr	4
cilantro	gr	5
Aji	gr	2

Preparacion

1. pelar y cocinar la yuca en una olla con agua por 20 minutos.
2. sacar y con dos tenedores volverla pure.
3. pesar bolas de 45 gramos para rellenar.
4 para el relleno se coloca a cocinar la carne para desmechar hasta que este blanda, se saca y se desmecha; aparte se hace un griso de cebolleta, tomate, color y sal.
5. cuando ya este el guiso, se le agrega la carne y el queso rallados o trociado.
6. Rellenar las yuquitas, pasarla por harina y despues agua con maicena y freir en aceite a 180°C Por dos minutos.
7. para el aji criollo picar el tomate la cebolleta y el cilantro finamente y mezclar con el aji preciamente macerado. Servir.

Tabla de costeo

Nombre del plato: Aborrajados
Cantidad: 1 porción (2 unidades)

Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Presentación	Precio de compra	Precio por porcion
Platano maduro	100	gr	1lb	2500	500
Queso	60	gr	1lb	6500	780
Dulce de guayaba	20	gr	1lb	3900	156
Huevo	1	ud	1ud	500	500
Harina	30	gr	1lb	2100	126
Sal	3	gr	1kg	1900	11,4
				Total	2073,4

Costes del restaurante por mes

Tipo de servicio	coste por horas
Arquiler del local	8.173
Personal y empleados	5.000
servicio agua	1.250
Servicio Luz	4.808
servicio gas	1.346
otros	769
Total	21.346

Promedio de platos que se venden por dia	15
costes de restaurante diario	1423,076923

Costo final del plato	
Costos del plato	2073,4
Costos del restaurante	1423
Costo total	3496,4

Margen de utilidades deseado	
Costo total	3496,4
Margen deseado	100%
Precio de venta	6992,8

Impuesto general a las ventas	19%
Precio de venta	8321,432

Aborrajados con dulce de aguayaba

Restaurante:	Ñapanga
tamaño de porcion:	2 Unidades (160gr)
numero de porciones:	1

Temperatura congelador:	Menos 18°C
Tiempo en el microondas:	2 Minutos y medio
Metodo de cocción:	Airfrayer
Tiempo de coccion :	6 minutos
Temperatura:	209°C

Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Platano maduro	gr	100
Queso	gr	60
Dulce de guayaba	gr	20
Huevo	ud	1
Harina	gr	30
Sal	gr	3

1. Lavar el platano y en una olla con agua colocarlos a cocinar de 15 a 20 minutos despues que el agua haya hervido.
2. Sacar y quitar cascara.
3. Con dos tenedores hacer un pure.
4. Luego sacar bolas de 50 gramos.
5. Rellenamos de queso.
6. Pasar por una mezcla de Harina, huevo y agua.
7. llevar a horno a 200°C por 10 minutos.
8 Para el dulce lo demas remojando media hora en un poquito de agua y luego lo licuamos. y servimos con los aborrajados.

Tabla de costeo

Nombre del plato: Carantanta
Cantidad: 1 porción (4 unidades)

Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Presentación	Precio de compra	Precio por porcion
Carantanta	200	gr	1 kg	2800	560
Tomate	20	gr	1 kg	2800	56
cebolleta	20	gr	1kg	2700	54
Color	5	gr	1lb	11200	112
Sal	3	gr	1kg	1800	5,4
				Total	787,4

Costes del restaurante por mes

Tipo de servicio	coste por horas
Arquiler del local	8.173
Personal y empleados	5.000
servicio agua	1.250
Servicio Luz	4.808
servicio gas	1.346
otros	769
Total	21.346

Promedio de platos que se venden por dia	13
costes de restaurante diario	1642,011834

Costo final del plato	
Costos del plato	787,4
Costos del restaurante	1642
Costo total	2429,4

Margen de utilidades deseado	
Costo total	2429,4
Margen deseado	100%
Precio de venta	4858,8

Impuesto general a las ventas	19%
Precio de venta	5781,972

Carantanta con hogao

Restaurante:	Ñapanga
Tamaño de porcion:	4 Unidades (200gr)
numero de porciones:	1

Temperatura congelador:	
Tiempo en el microondas:	
Metodo de cocción:	Fritura profunda
Tiempo de coccion :	5 segundos
Temperatura:	225°C

Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Carantanta	gr	200
Tomate	gr	20
Cebolleta	gr	20
Color	gr	5
Sal	gr	3

Preparacion

1. Tomar una porcion de carantanta y freirlas en aceite a una temperatura de 225°C por 5 segundos.
2 Para el hogao picar cebolleta y tomate en Brunoise, colocar en un sarten cin aceite y dejar sofreir por 5 minutos con sal y color o achote.
3. servir la carantanta acompañada de hogao.

Tabla de costeo

Nombre del plato: Empanadas
Cantidad: 1 porción (8 unidades)

Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Presentación	Precio de compra	Precio por porcion
Harina de Maiz	200	gr	1 kg	3400	680
Ajo	6	gr	1 lb	6500	78
Tomate	10	gr	1 kg	2800	28
Cebolleta	10	gr	1kg	2700	27
Cebolla larga	10	gr	1kg	2500	25
Maní	10	gr	1kg	6800	68
Sal	6	gr	1kg	1900	11,4
color	5	gr	1lb	11200	112
Papa pastusa	40	gr	1lb	3900	312
				Total	1341,4

Costes del restaurante por mes

Tipo de servicio	coste por horas
Arquiler del local	8.173
Personal y empleados	5.000
servicio agua	1.250
Servicio Luz	4.808
servicio gas	1.346
otros	769
Total	21.346

Promedio de platos que se venden por dia	15
costes de restaurante diario	1423,076923

Costo final del plato

Costos del plato	1241,4
Costos del restaurante	1423
Costo total	2664,4

Margen de utilidades deseado

Costo total	2664,4
Margen deseado	100%
Precio de venta	5328,8

Impuesto general a las ventas	19%
Precio de venta	6341,272

Empanadas de pipian	
Restaurante:	Ñapanga
Tamaño de porcion:	8 unidades (160gr)
Numero de porciones:	1
Temperatura congelador:	Menos 18°C
Tiempo en el microondas:	
Metodo de cocción:	Fritura profunda
Tiempo de coccion :	3 Minutos
Temperatura:	200°C
Categoria:	Entradas
Tipo de comida:	Tipica Payanesa

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Harina de Maiz	gr	200
sal	gr	6
Tomate	gr	10
Cebolleta	gr	10
Maní	gr	10
Papa colorada	gr	40
Ajo	gr	6
Cebolla larga	gr	10
Color	gr	5

Preparacion

1. Se ponen las papas a cocinar en una olla con agua (que apenas las cubra), por unos 15 o 20 minutos o hasta que queden blandas.
2. Por otra parte, preparar un hogao con el tomate, las cebollas, el ajo. Sofreír con el maní, color condimentar al gusto.
3. Mezclar la papa, el hogao hasta hacer una mezcla homogenea.
4. En otro recipiente mezclar la harina de maíz y sal al gusto. Amasar hasta una consistencia deseada.
5. Extender una bolsa plástica ligeramente humedecida y colocar una porción de la masa. Cerrar con la bolsa y aplanar con rodillo hasta hacer una capa delgada.
6. Rellenar en el centro con el pipian pegar bordes y con una taza en forma de media luna.
7. Freír las empanadas a una temperatura de 180 por 3 minutos. sacar y servir.

Fotografías

Procesos de cada preparación

Yuca rellenas

Paso1.

Pelar y lavar la yuca, para luego colocarla a cocinar

Paso 2.

Sacar la yuca y hacerla puré.

Paso 3.

Formar bolas de 45gr y rellenar con la carne desmechada ya mezclada con el hogao y el queso.

Paso 4.

Darle forma a la yuquita y pasarla por harina y después por agua con maicena.

Paso 5.

Freír a 180°C Por 2 minutos

Antes

Después

Descripción

Los métodos que utilizaban al momento de hacer esta preparación no eran del todo correcto, ya que uno de los errores más comunes era sacar alta cantidad del producto del congelador y dejarlo a temperatura ambiente, toda la jornada de trabajo. Esto hacia que además de que el producto pueda descomponerse, pueda causar algún tipo de intoxicación, mala manipulación del producto.

El segundo erro o desacierto sea por falta de conocimiento o no habían investigado bien, pero este era que al momento de meter las yucas a fritura se reventaban, esto pasaba ya sea porque las descongelaban mucho o por lo mencionado anterior mente, que dejaban el producto a temperatura ambiente por mucho tiempo, y por esto lo que se hizo fue hacer prueba y error de cuantos minutos se bebían dejar en el microondas, y por otro lado también se investigó cómo hacer para que estas no se reventaran, y lo que se hizo fue descongelarlas por 2 minutos, después pasarlas por harina y después por una mezcla de maicena con agua, y esto hizo que el relleno se mantuviera en su lugar y que el nivel de grasa fuese menor y la textura tuviera una chocancia adicional.

Patacones

Paso 1.

Se pelan y se cortan los plátanos, para después llevarlos a fritura desde cero para que de esta manera se cocinen uniformemente y a la hora de aplastarlos sea más fácil hacerlo.

Paso 2.

Sacar del aceite y aplastar de inmediato

Paso 3.

Llevarlos a una segunda cocción a una temperatura de 180°

Antes

Después

Al momento de ver y revisar los métodos de cocción y preparación que el personal encargado utilizaba para esto, se pudo notar que aquellos métodos y técnicas no eran los correctos, ya que al momento de hacer la primera fritura del plátano, lo hacían a fuego muy alto y esto hacia que quedar crujiente por fuera y crudo por dentro, y al momento de hacer las retacadas como tal, estas se desmoronaban y permitían que el producto, saliera con las condiciones necesarias para ser un producto de calidad.

Por otro error muy común que cometían era, hacer una cantidad abundante de patacones y los congelaban y a la hora de sacar pedidos de estas, la calidad del producto era muy mala, lleno de grasa y con un color no muy agradable.

Por lo anterior se decidió por sacar el producto diario para que así su calidad, textura, color y sabor sea la mejor.

Paso1

Pelar, cocinas y volver puré.

Paso2.

Pesar bolas

Paso 3.

Rellenar con la panceta

Paso.4

Cerrar y moldear

Paso 5.

Llevar a fritura a 180°C por 1 minuto y medio.

Paso 6.

Servir acompañado con ají de piña

Antes

Después

Descripción

Con este producto uno de los errores más comunes era la temperada no correcta, ya que estas salían de un color no muy agradable, un color oscuro, casi quemado, esto pasaba porque no se descongelaban correctamente y se dejaba el producto mucho tiempo a temperatura ambiente y esto hacia que el nivel de agua del producto se incrementara y esto no dejaba que el producto se friera correctamente porque se embebía mucho de aceite.

Lo que se hizo fue cambiar eso, y dejar todo en el congelador y al momento de sacar pedidos sacar el producto descongelar en el microondas y después si llevarlo a fritura, a una temperatura adecuada que después de mucho intensos se pudo lograr, y de una u otra manera sacar un producto de calidad.

Carantanta **19**

Antes

Después

Descripción

En cuanto a este producto unos de los principales errores era la temperatura, ya que esta no se manejaba de la forma correcta o era muy alta que las carantantas quedaban oscuras o era baja y estas no crecían los suficiente, después de varios intentos prueba error se pude determinar la temperatura exacta de esta preparación que es 225°C por 5 segundos.

Antes

Después

Descripción

Este producto es uno de los más vendidos en el restaurante y su error principal era el tiempo en el microondas y la temperatura y tiempo en la freidora de aire, lo cual después de varias pruebas erros logramos determinar el tiempo y la temperatura correcta, la cual es en el microondas 2 minutos y medio y en la freidora de aire 200°C por 6 minutos, esto hizo que el producto tuviera mejor color y mejor textura y también que el queso y el producto en su interior tenga la temperatura correcta.

Antes

Después

Descripción

En cuanto a este producto es uno de los más vendidos y apetecidos en el restaurante ya sea por el sabor del pipián, la chocancia de la masa, pero uno de los errores que más se cometían a la hora de prepararlas o freírlas no se tomaba correctamente la temperatura y estas quedaban blandas o llenas de aceite, por lo cual se hicieron varias pruebas de error para ir determinando la temperatura del congelador y la temperatura del aceite y así poder determinar que temperatura era la más adecuada, y de una u otra manera hacer que el producto mejorar al momento de prepararla.

Entrada

Salón principal

Freidor

Productos

Ajíes

Encuesta

ENCUESTA DE ACEPTACIÓN RESTAURANTE ÑAPANGA
Marca con una x de 1 al 5 que tan buena o mala es la comida, calificando cada una de las categorías.

Nombre del producto:					
calificación	1	2	3	4	5
Textura					
Color					
Sabor					
Presentación					
Nivel de grasa					
¿Qué opinas tú?					

Resultados obtenidos

Categorias	Calificación	N°personas
Textura	5	30
Color	5	30
Sabor	5	30
Presentacion	5	30
Nivel de grasa	1	30

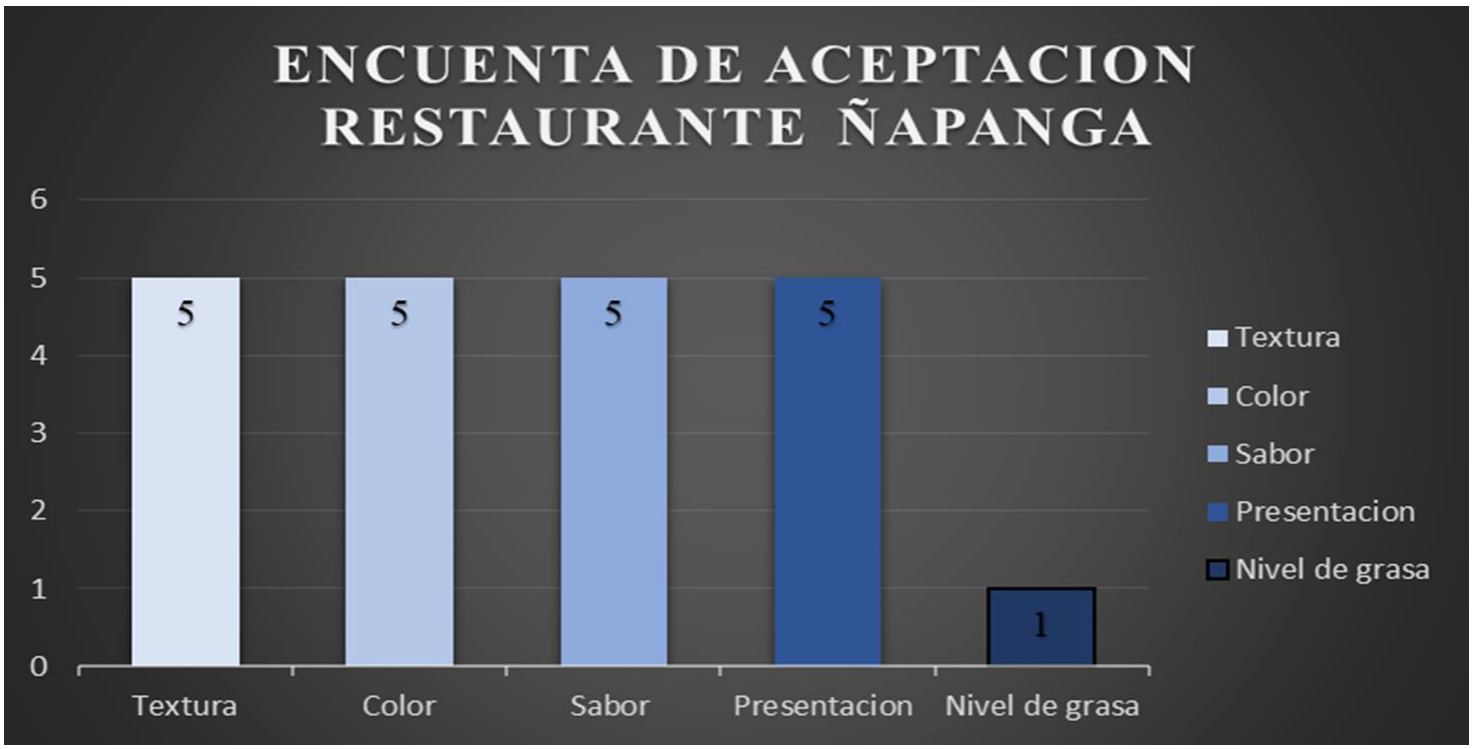
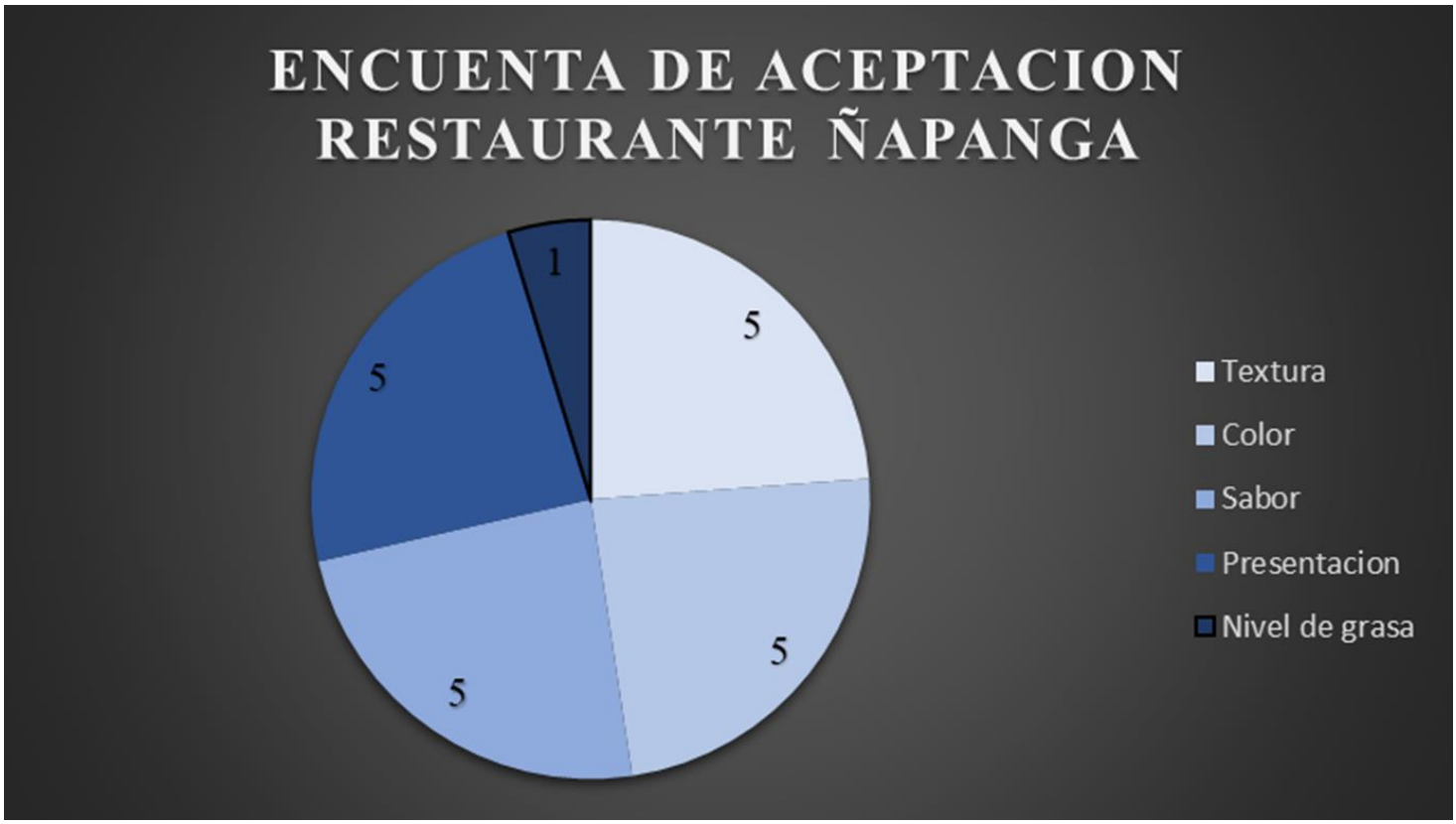


Diagrama de torta o circulo



Concusión

Tal y como podemos comprobar en a lo largo de la práctica, el proyecto se realizó con éxitos arrojado resultados que hacen que los productos con los que se trabajó tuvieran un mejor enfoque en cuanto a textura, color, sabor, presentación y nivel de grasa bajos, ya que se utilizaron diferentes técnicas para que lo anterior se pudiera logra y que el restaurante sacara mejores productos al público, productos de calidad.