

IMPLEMENTACIÓN ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

CAREN NATHALIA TORRES CUCHIMBA.

DOCENTE: JUAN CAMILO RAMOS VELAZCO.

CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONOMICA
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
POPAYÁN – CAUCA
2022

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

INTRODUCCION.....	3
JUSTIFICACIÓN	4
OBJETIVOS.....	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos	5
RESEÑA DEL PRODUCTO	6
Antecedentes Históricos	6
METODOLOGIA	8
RECETA ESTANDAR.....	9
LISTA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	10
FICHAS TECNICAS CON LAS RECETAS DE CHILANGO CHINGÓN.....	11
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN	23
RECETAS ESTANDARIZADAS PRODUCTO FINAL	32
RESULTADOS ALCANZADOS	44
CONCLUSIONES.....	44

INTRODUCCION

En el presente documento se expondrá la propuesta del proyecto a desarrollar, el cual será realizado en base a la estandarización de las recetas de la carta en el establecimiento El Chingón, con la finalidad de analizar, obtener mejoras en las materias primas, maximizar rentabilidad y reducir costos innecesarios para una buena optimización del dinero en el establecimiento.

El Chingón, es un establecimiento sede del restaurante Chilango Padrísimo de *Boulevard Rose*, ubicado en el barrio Alto Cauca, zona norte de Popayán, el cual tiene como objetivo ofrecer servicio de alimentación, centrado exclusivamente en comida mexicana.

Este proyecto se planteó luego de hacer un análisis en el establecimiento, en donde se comprobó que el servicio brindado en esta sede es muy diferente al de la sede principal, por lo cual se perdieron clientes que estaba acostumbrados al servicio de la sede principal, por ende, las falencias se identificaron en producción, preparación de las recetas y su precio final al consumidor, y es que existe una variación en cada receta, es decir, que la calidad y la cantidad no es constante en cada producto, ya que este varía dependiendo del auxiliar de cocina encargado. Por lo descrito anteriormente, se pretende ejecutar el programa de estandarización de recetas, para así lograr un manejo adecuado de los productos, mejorar el servicio y las necesidades tanto del cliente como la del establecimiento.

Para la estandarización de recetas se realizó una preselección de 12 recetas de la carta, a las cuales se les hizo un estudio detallado en donde se descubrieron los fallos referentes a la cantidad y el precio de cada uno de ellos, con las fichas técnicas y las recetas estandarizadas se encontraron nuevas formas de trabajo, pues la documentación de procesos de cada una de las recetas desde 0 mejoraron la calidad de los procedimientos.

JUSTIFICACIÓN

El establecimiento mexicano Chilango Chingón es una sede pequeña que ofrece servicio de alimentación, se encuentra ubicado en una plazoleta de comidas en donde todo el servicio es más rápido y se comparte la zona de comidas con otros locales.

La principal razón de implementar este proyecto en el local es porque los dueños han decidido colocar en la carta de esta sede, los mismos precios que se manejan en la sede principal, algo que tomó por sorpresa a los clientes debido a el desbalance que hay precio-calidad del servicio, ya que en la sede principal se ofrece la experiencia y el ambiente con decoración mexicana, lobby para las fotos, noche de mariachis y grupos musicales los fines de semana, entre otros, y es algo que no se puede ofrecer en esta sede, porque es un lugar que comparte todo el ambiente con otros locales, además de que es mucho más sencillo en comparación a la otra sede, es por eso que al realizar la toda la estandarización se podrá saber el coste de cada producto con exactitud para poder corregir los precios en la carta a unos donde los clientes se sientan mucho más cómodos y satisfecho a la hora de recibir la comida y por supuesto a la hora de pagar, sin dejar de lado la rentabilidad del establecimiento.

Por otra parte, para la reducción de costos de producción se hará un seguimiento detallado de los gastos, ya que estos no se toman en cuenta para deducir el porcentaje de rentabilidad para llegar a alcanzar la aceptación del cliente, para lograr disminuir el tiempo de preparación de los platos y así tener una mayor eficiencia en el servicio, y aprovechar el tiempo restante para realizar alistamiento y otras operaciones.

Por último, cabe recalcar que la realización de una receta estándar puede reducir la cantidad de desperdicios, generando un buen aprovechamiento de la materia prima, pero para esto es necesario que el personal de la cocina asista a capacitaciones en donde aprendan a manipular los alimentos de una manera correcta, y a distinguir los desperdicios de las mermas, por consiguiente, las mermas que puedan servir para realizar alguna otra preparación o aportar a las mismas.

OBJETIVOS

Objetivo General

Realizar la propuesta para implementar la estandarización de recetas en el establecimiento Chilango Chingón, para lograr entregar productos más uniformes y con precios más razonables, simplificando las labores del personal para optimizar los tiempos y la organización de la cocina.

Objetivos Específicos

- Revisar estudios anteriores sobre la estandarización de recetas en el restaurante.
- Realizar diferentes seguimientos tanto al proceso administrativo como a los procesos de elaboración que se ejecutan actualmente.
- Comparar las recetas preparadas con las recetas estandarizadas y seleccionadas.

RESEÑA DEL PRODUCTO

Antecedentes Históricos

Historia de la Gastronomía Mexicana

La historia se remonta aproximadamente 10.000 años, la época en que estima fue domesticado el maíz para convertirse en el cultivo que después fue la base alimentaria de las culturas mesoamericanas. Este hecho, da origen a la gastronomía mexicana una carta de presentación singular en el concurso de las naciones, que ciertamente la distingue de otras colecciones culinarias. (Taringa, 2012)

Influencia prehispánica

Durante la época prehispánica, los pueblos indígenas que habitaron el territorio tuvieron una dieta basada principalmente en vegetales. Debido a este vínculo, hay una especie de dualidad que fue común por lo menos el año 3000 AC, se trata del maíz y el chile. Al chile y maíz se asociaban otras especies de no menor importancia, algunas de las cuales han trascendido su nativo nicho ecológico para convertirse en insumos de las más variadas cocinas, algunas de ellas son el jitomate, el cacao, el aguacate, la calabaza y la vainilla. Los antiguos pobladores de México, para complementar su alimentación acudían a dos estrategias, la crianza de pavos y perros; o bien, la caza de tipo de animales. (Chef Rubén Romero Aiyar, 2013)

Consumían insectos y larvas (chinicuiles, chapulines, escamoles, jumiles); reptiles (iguanas, serpientes); batracios (ranas); peces (boquerones, charales, pescado blanco); mamíferos (ardillas, venados) y aves (chichicuiles, patos, codornices y otras). (Romero, 2012)

En la cocina prehispánica disponía de pocas técnicas de elaboración. Sin embargo, una técnica muy importante es la Nixtamalización del maíz, que aglutina los carbohidratos del almidón de maíz, lo que permite convertirlo en masa. Esta técnica era desconocida en todo el mundo, salvo en México y en algunos países de América Central. (Chef Rubén Romero Aiyar, 2013)

La cocción a vapor es otra técnica empleada, por ejemplo, en la preparación del tamal; o el horno de tierra, cuya fuente de calor se da por piedras calentadas durante horas a la leña, con esta técnica, ellos preparaban la barbacoa y el zacahuil. A partir de la Conquista de México, se añadieron a la cocina mexicana nuevos ingredientes como los distintos tipos de carnes de los

animales provenientes de Europa. Fue precisamente por esa fusión por lo que la gastronomía mexicana es considerada hoy en día una de las más ricas a nivel mundial, extendiéndose su influencia a muchas partes del mundo. (Méndez, 2014)

Gastronomía de México

La Gastronomía mexicana representa la cultura histórica de ese país, ya que muchos platillos se originaron mucho antes de la conquista de los españoles existiendo en ella una amplia diversidad de sabores, colores, texturas que hacen de la comida mexicana un gran atractivo tanto para nacionales como extranjeros. La gastronomía o alimentación revela una estrecha relación con la evolución del hombre en su proceso de civilización. Y a su vez es tan compleja que ha sido pocas veces relacionadas con los sucesos de la época económicas y culturales que afectaron de manera directa la vida de los mexicanos. A través de los años, la gastronomía mexicana ha recibido fuerte golpes de manera que desde sus inicios ha marcado ciertos tipos de platillos y recetas que prevalecen hasta la actualidad. (Chef Rubén Romero Aiyar, 2013)

Marcando como punto de partida la gastronomía prehispánica formada por el maíz, frijol, cacao, jitomate, quelites, chiles frescos y secos, entre otros elementos dando un nuevo matiz y perfil de cocina elaborada fortaleciendo las técnicas de elaboración de los alimentos con procesos tecnológicos basados en metodología europea. (Taringa, 2012)

Aspectos sociales y culturales

El acto de cocinar en México es considerado una de las actividades más importantes porque cumple funciones sociales y rituales determinantes, como es la instalación de un altar a los muertos o la fiesta de quince años en México. El trabajo culinario en México sigue siendo predominante en el género femenino, porque es común ver al frente de las cocinas de restaurantes a mujeres que, al adquirir el grado de excelencia, son nombradas mayores, denominación que en la época colonial se les daba a las jefas de las cocinas de las haciendas y que ahora sería equivalente al Chef Europeo. (López de Gómara, 2011)

METODOLOGIA

Para llevar a cabo la estandarización de las recetas del restaurante chilango chingón, se realizará una investigación de tipo exploratoria debido a que es necesario hacer una recopilación de información y datos de los diferentes procesos que se llevan a cabo en la cocina de este mismo. Posteriormente se pasará a ámbitos descriptivos en donde se mostrará el estado actual de la empresa y las soluciones encontradas que permitan la estandarización de los procesos como la reducción de los tiempos y mejoras de reducción de materias primas.

Para cumplir con los objetivos propuestos, se realizará una investigación exploratoria con la que se pretenderá buscar información primaria y secundaria. La información secundaria será la suministrada por los libros de producción de métodos acerca de las herramientas de recolección de datos y las diferentes técnicas usadas para la estandarización de los productos. La información primaria se buscará en la empresa “Chilango Chingón”, con el objetivo de determinar los desperdicios, los tiempos inactivos, los cuellos de botella, los procesos mal hechos, con el fin de mejorar los procesos y tecnificarlos.

RECETA ESTANDAR

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

- Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo.
- Cantidad de cada uno de ellos, o sea el peso y tamaño de la porción.
- Costos de los ingredientes utilizados.
- Sistema para la preparación de los ingredientes.
- Presentación del platillo.

Las principales razones para estandarizar las recetas de un restaurante son:

Consistencia: Normalmente los clientes buscan que el plato que consuman sepa de igual manera que la anterior, pero esto suele variar por el cambio constante de personal, sin embargo, al contar con las recetas estandarizadas, el restaurante cuenta con la capacidad de ofrecer consistencia sin importar el cambio del personal.

Costos: los costos son muy importantes para el restaurante ya que al saber cuánto vale realizar cada bebida y cada plato, estamos teniendo un control específico de los ingredientes que se utilizan.

Compras: teniendo la estandarización de las recetas es mucho más factible a la hora de hacer las compras porque nos permiten saber que cantidad debemos comprar y el costo de los productos requeridos.

Fijación de precios: Los precios de venta al público dependen de manera directa de los costos que reflejen estas recetas y la cantidad de ganancia que el administrador espera ganar.

Entrenamiento: Entrenar a su personal de producción es más fácil si la receta estándar se pone por escrito en forma clara y precisa y queda disponible para referencia en la cocina

LISTA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

No.	Nombre	Marca	Cantidad	Unidad	Precio	Costo	Proveedor	Utilidad
1	pechuga		32280	gr	387100	12,09	rico pollo	80%
2	pernil cerdo		20000	gr	400000	20	districarnes diego	100%
3	carne molida		6000	gr	144000	24	districarnes diego	100%
4	carne de res		10000	gr	220000	22	districarnes diego	100%
5	tomate chonto		10000	gr	28000	2,8	La placita	100%
6	pimenton		3000	gr	12000	4	La placita	74%
7	cebollita		10000	gr	40000	4	La placita	89%
8	ajo		3000	gr	30000	10	La placita	80%
9	aceite vegetal		20000	ml	135000	6,75	quesera los paisas	100%
10	vino tinto	catatinto	1000	ml	16000	14	Ardu	100%
11	pasta de tomate	Bary	43000	gr	35000	0,813	El Rey	100%
12	salsa soja	aro	4000	gr	32000	8	El Rey	100%
13	panal de huevos		30	unid	12500	416,6	porkis	90%
14	crema de leche	alpina	900	gr	11500	12,77	El Rey	100%
15	sal	refisal	500	gr	1000	2	porkis	100%
16	frijol lima		500	gr	3600	7,2	La placita	97%
17	color		1000	gr	18600	18,6	porkis	100%
18	comino		500	gr	9300	18,6	porkis	100%
19	mostaza	san jorge	3000	ml	48600	16,2	porkis	100%
20	aguacate hass		50000	gr	180000	4	Plaza de mercado	52%
21	vinagre	medalla de or	3000	ml	4000	1,3	porkis	100%
22	limon	tahiti	60000	gr	200000	3,3	citricos narvaez	50%
23	cilantro		1650	gr	7000	4,2	plaza de mrcado	50%
24	maiz	pergamino	50000	gr	105000	2,1	trilladora de maiz	100%
25	piña	oro miel	2200	gr	4000	1,8	fruver	55%
26	azucar		7990	gr	21474	2,6	Olimpica	100%
27	queso doble crema tajado		2500	gr	41000	16,4	productos huilenses	100%
28	queso liq. Americ	hellmann's	1000	ml	20500	20,5	porkis	100%
29	lechuga batavia		900	gr	2000	2,2	Plaza de mercado	85%
30	mantequilla		16000	gr	145000	9	porkis	100%
31	maiz tierno		1000	gr	6500	6,5	porkis	100%
32	tocineta		2000	gr	48000	24	Gadafoods Intern.	100%
33	jalapeños		900	gr	11500	12,7	porkis	100%
34	champiñones		6000	gr	76000	12,6	El Rey	100%
35	tortilla M	bimbo	20	unid	9300	16	quesera los paisas	100%
36	Chorizo		1200	gr	5967	4,9	Olimpica	100%
37	mayonesa	san jorge	3600	gr	32000	8,8	El Rey	100%
38	pimienta		45	gr	1240	27,5	olimpica	100%
39	chile guajillo		500	gr	60000	120		100%
40	cal apagada		1000	gr	1200	1,2		100%
41	clavos de olor		10	gr	1360	136	olimpica	100%
42	zanahoria		500	gr	2000	4	fruver	100%
43	tortillas wraps	bimbo	580	gr	12200	20,9	olimpica	100%

Tabla 1 (Lista de materias primas e insumos con su respectivo porcentaje de utilidad)

FICHAS TECNICAS CON LAS RECETAS DE CHILANGO CHINGÓN

		Nombre de la preparación NACHOS	Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:	18/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Totopos	200	Gr
Queso	150	Gr
Guacamole	150	Gr
Pico e' gallo	150	Gr
Queso americano	80	Gr
Carne molida	100	Gr
Frijol refrito	15	Gr
Salsa chilango	30	Gr
PREPARACIÓN - En un sombrero de nachos, agregar los nachos y esparcir el queso. - Colocar al microondas durante un minuto para que derrita. - Se procede a esparcir el guacamole, el pico e 'gallo y el queso liquido por encima en zigzag. Para el acompañamiento: - En un sartén colocar la carne molida, agregar la salsa chilango y el frijol refrito. - Esperar a que la mezcla caliente y servimos en el centro del sombrero de nachos.		

Tabla 2 (Ficha Técnica de los Nachos)

		Nombre de la preparación FLAUTAS PADRES	Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de maíz	6	Und
Pollo	150	Gr
Queso liquido	80	Gr
Pico e´ gallo	50	Gr
Guacamole	50	Gr
PREPARACIÓN • Calienta las tortillas por 1 minuto o hasta que queden blandas. • Rellena cada tortilla con el pollo. Enrolla cada tortilla y asegura con un palillo. Pon a un lado. • Calienta el aceite en un sartén mediano a fuego medio por 3 minutos. Fríe 5 flautas a la vez hasta que queden doraditas, aproximadamente 4-5 minutos. • Transfiere las flautas a una servilleta usando un par de tenazas. Remueve los palillos antes de servir. Decorar con queso cheddar líquido. • Sirve la porción con de pico de gallo y guacamole.		

Tabla 3 (Ficha Técnica Flautas Padres)

		Nombre de la preparación CHIMICHANGAS	Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	3	Unid
Queso	20	Gr
Res, pollo o cerdo	150	Gr
Lechuga	10	Gr
Guacamole	10	Gr
Queso americano	40	Gr
Pico e´ gallo	20	Gr
PREPARACIÓN • En una superficie plana coloca las tortillas, agrega en el centro el queso, la carne que desee, enrolla y con un palito de hamburguesas asegura. • Pon a calentar el aceite en el fritador y cuando el aceite este bien caliente las ponemos a dorar. • Luego de sacarlas, las colócalas en el plato en una cama de lechuga. • Decora con queso liquido en zigzag. • Se acompaña con guacamole y pico e´ gallo en una salsera.		

Tabla 4 (Ficha Técnica de las chimichangas)

		Nombre de la preparación QUESADILLAS		Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	3	Unid
Queso	120	Gr
Res, cerdo o pollo	100	Gr
Guacamole	50	Gr
Queso americano	50	Gr
Pico e´ gallo	50	Gr
Mantequilla	10	Gr
PREPARACIÓN • En una superficie plana coloca las tortillas, rellena con queso, la carne que desee y dobla a la mitad. • Coloca a calentar la plancha, agrega mantequilla y pon a dorar. • Cuando estén doradas las parte a la mitad y serve en una plancha caliente. • Se decora con pico e´ gallo, guacamole y queso líquido. • Se acompaña con una salsera de guacamole.		

Tabla 5 (*Ficha Técnica de las quesadillas*)

		Nombre de la preparación ENCHILADAS	Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	4	Unid
Queso	60	Gr
Res, pollo o cerdo	100	Gr
Salsa chilango	100	MI
Cilantro	3	Gr
Pimentón	10	Gr
PREPARACIÓN - En una superficie plana se colocan las tortillas con la carne que se desee, se enrollan en un plato hondo y se bañan con salsa chilango. - Se calientan en el microondas y luego se gratinan con queso en la salamandra. - Cuando estén gratinadas, esparce cilantro picado por encima y sirve.		

Tabla 6 (*Ficha Técnica de las quesadillas*)

		Nombre de la preparación GRINGAS		Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina M	2	Unid
Queso	80	Gr
Carne al pastor	100	Gr
Frijol refrito	80	Gr
piña	12	Gr
Queso liquido	40	Gr
Guacamole	50	Gr
PREPARACIÓN - Colocar a tostar la tortilla por un lado y por el otro agregar el frijol refrito, dejar dorar ligeramente. - Cuando ya esté tostada por el lado del frijol se adiciona la carne y el queso. Se lleva a gratinador y una vez fundido el queso, se monta la otra tortilla encima con el lado dorado hacia arriba. - Montamos en un plato y partimos en 4 partes, adicionar queso liquido por encima y se acompaña con una salsera de frijol refrito.		

Tabla 7 (Ficha Técnica de las gringas)

		Nombre de la preparación ESQUITES		Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Maíz tierno	150	Gr
Tocineta	40	Gr
Queso	80	Gr
Piña calada	10	Gr
Totopos	50	Gr
Salsa de ajo	20	Gr
PREPARACIÓN • En un sartén se agrega la tocineta y se deja dorar durante dos min. • Se agregan los maicitos y la crema de leche, y se deja calentar. • Se coloca todo en un plato hondo y agrega el queso. • Se coloca a gratinar durante 5min en la salamandra, pasado ese tiempo sacamos y decoramos con piña calada y en el plato base se agregan totopos para acompañar.		

Tabla 8 (*Ficha Técnica de los esquites*)

		Nombre de la preparación QUESO FUNDIDO		Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Queso	150	Gr
Champiñones	50	Gr
Chorizo	20	Gr
Jalapeños	5	Gr
Res, cerdo o pollo	100	Gr
champiñones	20	Gr
totopos	50	Gr
PREPARACIÓN • En una plancha colocar el chorizo y la carne, pasados 3 min agregar en un plato hondo, junto a los champiñones. • Completar el plato con queso y poner a gratinar. • Cuando gratine, colocar 3 rodajitas de jalapeños.		

Tabla 9 (Ficha Técnica de queso fundido)

		Nombre de la preparación BURRITOS	Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortilla de harina	1	Unid
Res, cerdo o pollo	100	Gr
Frijol refrito	10	Gr
Maíz dulce	10	Gr
Queso	20	Gr
Guacamole	50	Gr
Lechuga	20	Gr
Totopos	50	Gr
Cebolla	30	Gr
Pimentón	30	Gr

PREPARACIÓN

- Lava el pimiento rojo, retírale el pedúnculo y las semillas y córtalo en brunoise.
- Pela la cebolla y córtala en brunoise también.
- En una sartén con un poco de aceite añade la cebolla, pon el fuego a temperatura alta y saltea unos 3 minutos. La idea es que las verduras estén crujientes y con un ligero toque doradito. Reserva.
- Añade el frijol refrito en la tortilla, el queso, el maíz y la carne, revuélvelo todo bien y rellena la tortilla.

- Cierra los burritos colocando un lateral sobre el otro y también cerrando un extremo hacia dentro.
- En la plancha a fuego medio coloca el burrito hasta dorarlo un poquito por ambos lados.
- Monta los burritos, para ello coloca las hojas de lechuga. Decora con queso cheddar líquido y sirve.

Tabla 10 (Ficha Técnica de los burritos)

		Nombre de la preparación TACOS		Fotografía 	
Actividad curricular:	Proyecto empresarial		Porciones:	1	
Docente:	Juan Camilo Ramos		Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C		Fecha:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortilla de maíz	3	Unid
Res, cerdo o pollo	150	Gr
Queso	20	Gr
Guacamole	50	Gr
Pico e ´gallo	50	Gr
Cebolla morada	10	Gr
PREPARACIÓN • En un plato coloca las tortillas rellénalas de carne. • Se colocan en el microondas durante 1 min. • Se sacan y se agrega 1/3 de una loncha de queso arriba se le agrega guacamole y pico e ´gallo. • Se decora con un poquito de cebolla encurtida y se acompaña con 2 salseras, una de guacamole y otra de pico e ´gallo.		

Tabla 11 (Ficha Técnica de los tacos)

		Nombre de la preparación FAJITAS	Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	4	Unid
Cerdo, res o pollo	100	Gr
Pimentón	20	Gr
Cebolla	20	Gr
Salsa soya	30	Ml
Guacamole	50	Gr
Cilantro	3	Gr
Aceite	5	Gr
PREPARACIÓN • En una sartén o en la plancha colocar pimentón y cebolla partido en tiras, agregar aceite y dejar sofreír unos 3 min aprox. • Añadir la carne de su preferencia dejar calentar y agregar un chorro de salsa soja. Dejar por 3 min más y reposar. • En la plancha calentar las tortillas, en una tortilla colocamos todo el pollo con la cebolla y el pimentón dando la impresión que se rebosa el relleno. Añadir cilantro picado por encima del pollo. • Doblar las 3 tortillas restantes en dos partes y acomodar al lado de la tortilla rellena y acompañar con una salsera de guacamole y otra de pico e' gallo.		

Tabla 12 (*Ficha Técnica de las fajitas*)

		Nombre de la preparación VOLCANES		Fotografía 
Actividad curricular:	Proyecto empresarial	Porciones:	1	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Caren Nathalia Torres C	Fecha:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortilla de maíz	3	Unid
Frijol refrito	50	Gr
Carne al pastor	150	Gr
Queso	60	Gr
Lechuga	20	Gr
Pico e´ gallo	50	Gr
Guacamole	50	Gr
Piña calada	30	Gr
PREPARACIÓN • Calentar las 3 tortillas de maíz. • Agregar el frijol refrito en la base y la carne pastor con la piña calada, colocar queso hasta tapar toda la tortilla y colocar a gratinar. • En un plato colocar lechuga en la base, colocar los volcanes encima y acompañar con una salsera de pico e´ gallo y otra de guacamole.		

Tabla 13 (Ficha Técnica de los volcanes)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Producto: Adobo para carnes				
Cantidad: 2000				
Receta #01				
Fecha:				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Cebolla	1000	\$4	\$4000
Gr	Ajo	300	\$10	\$3000
Ml	Salsa soya	200	\$8	\$1600
Gr	Mostaza	100	\$16,2	\$1620
Ml	Aceite	200	\$6,75	\$1350
Gr	Sal	50	\$2	\$100
Costo total de materia prima				11670
Margen de error 10%				1167
Costo total de preparación				12837
Costo de gramo				6,41
Preparación:				
En la licuadora se agrega la cebolla, el ajo, la salsa soya, la mostaza, el aceite y la sal. Tapar la licuadora y licuar, cuando la mezcla se torne homogénea apagamos y agregamos a la carne.				

Tabla 14 (formato de receta estándar del adobo de carnes)

Producto: Preparación del cerdo				
Cantidad: 10000				
Receta #02				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Pernil cerdo	10000	20	200000
Gr	Adobo	2000	6.41	12837
Ml	Aceite	100	6.75	6750
Costo total de materia prima				219587
Margen de error 10%				21958
Costo total de preparación				241545
Costo de gramo				24,1
Preparación:				
- Primero se recibe el perril de cerdo se revisa las condiciones en que se encuentra, se pasa a filetear. - Después que se haya fileteado el perril de cerdo se procede a ponerle el adobo previamente preparado. - Se coloca a calentar la plancha o la parrilla a aprox. 260°C, se agrega el aceite y siguiente se coloca la carne a asar. Al estar dorada la bajamos y la dejamos reposar. - Por último, la cortamos en julianas y empacamos.				

Tabla 15 (formato de receta estándar de la preparación del cerdo)

Producto: preparación de pechuga				
Cantidad: 200porciones(10000gr)				
Receta #03				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Pechuga	10000	12,09	120900
Gr	Adobo	2000	6,41	12820
MI	Aceite	100	6,75	675
Costo total de materia prima				134395
Margen de error 10%				13439
Costo total de preparación				147834
Costo de porción				14,7
Preparación: • Recibir la pechuga. • Lavar, deshuesar y retirar la piel. Reservar. • Filetear la pechuga. • Colocar dentro de un bol y agregar adobo. • Se coloca a calentar la parrilla o la plancha, agrega aceite y coloque a asar. • Una vez asada, retiramos y dejamos reposar. • Se corta en julianas y se empaca.				

Tabla 16 (formato de receta estándar de la preparación de la pechuga)

Producto: preparación de carne al pastor				
Cantidad: 100 porciones				
Receta #04				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Carne cerdo	5000	20	100000
MI	Aceite	200	6,75	1350
Gr	Chile guajillo	200	120	24000
MI	Vinagre	200	1,3	260
Gr	Clavos de olor	30	136	4080
Gr	Comino Mix	20	18,6	372
Gr	Sal	90	2	180
Gr	Pimienta	20	120	2400
Gr	Ajo	300	10	3000
Costo total de materia prima				135642
Margen de error 10%				13564
Costo total de preparación				149206
Costo de porción				29,8

Preparación:

- Asa en un sartén los chiles guajillo, el ajo, el comino y los clavos de olor. Reserva.
- Hierve los chiles con agua hasta que se suavicen.
- Coloca en la licuadora con el resto de los ingredientes.
- Agrega un poco del líquido de cocción de los chiles.
- Licua y salpimenta.
- Cuela el adobo y reserva.
- Filetea la carne en pedazos delgados.
- Coloca en un tazón y vierte el adobo. Impregna toda la carne y deja marinar por mínimo 4 horas en refrigeración.
- Una vez pasado este tiempo colocar a calentar la plancha, asa la carne y por aprox. 10min.
- Corta la carne en julianas y porciona.

Tabla 17 (formato de receta estándar de la carne al pastor)

Producto: carne desmechada				
Cantidad: 100 porciones(5560gr)				
Receta #05				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Sobrebarriga	5000	22	110000
Gr	Cebolla	100	4	400
Gr	Pimentón	100	4	400
Gr	Zanahoria	200	4	800
Gr	Comino	20	18,6	372
Gr	Ajo	50	10	500
Gr	Sal	90	2	180
Costo total de materia prima				112652
Margen de error 10%				11265
Costo total de preparación				123917
Costo de gramo				22,2
Preparación:				
• Colocar el apio, zanahoria, cebolla, ajo, sal y pimentón junto a la sobrebarriga en una olla a presión, cubrir con agua y cocinar hasta ablandar. • Luego de este proceso, retirar el producto de la olla, dejar enfriar, desmechar y reservar. • En caldo que haya quedado y las verduras serán licuadas y convertidas en una salsa, la cual se agregara a la carne, para luego ser porcionada.				

Tabla 18 (formato de receta estándar de la carne desmechada)

Producto: carne molida				
Cantidad: 40 porciones(2400g)				
Receta #06				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Bola molida	2000	24	48000
Gr	Cebolla	200	4	800
Gr	Ajo	30	10	300
Gr	Mostaza	80	16,2	1296
Ml	Salsa soya	100	8	800
Costo total de materia prima				51196
Margen de error 10%				5119,6
Costo total de preparación				56315,6
Costo de porción				23,4
Preparación:				
• Para preparar esta receta de carne molida, comienza alistando todos los ingredientes. Corta la zanahoria, los pimientos y las cebollas en cubitos y pedacitos pequeños. • Receta de Carne molida con verduras • En una olla, prepara un sofrito de verduras. Primero, sofríe la cebolla, el pimiento y la zanahoria hasta que estén blandos todos los ingredientes. Agrega el ajo finamente picado y sofríe por un minuto más. • A continuación, agrega la carne molida y sazona con comino en polvo. Sofríe por unos minutos más. • Agrega un poco de agua y tapa el guiso de carne molida y verduras. Cocina hasta que las verduras estén blandas, si es necesario, rectifica el sabor con sal y pimienta.				

Tabla 19 (formato de receta estándar de la carne molida)

Producto: salsa chilango				
Cantidad: (4700g)				
Receta #07				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Pimentón	1000	4	4000
Gr	Cebolla	500	4	2000
Gr	Ajo	50	10	500
Ml	Vino tinto	500	14	7000
Gr	Salsa soya	1000	8	8000
Gr	Pasta tomate	1000	0,81	810
Gr	Pulpa de ají	100	10	1000
Ml	Aceite	100	6,75	675
Gr	Crema leche	400	12,77	5108
Gr	Huevo	60	10	600

Costo total de materia prima				29693
Margen de error 10%				2969,3
Costo total de preparación				32662,3
Costo de porción				6,9
Preparación: • Se reciben las materias primas y almacenan en área correspondiente. • de acuerdo con las fichas técnicas establecidas para selección y clasificación, se rechazan los productos que no cumplen las condiciones organolépticas y fisicoquímica. • Se pasan las hortalizas (tomate, pimentón, cebolla, ajo) por un lavado con agua para eliminar impurezas y residuos sólidos presentes y posteriormente pasan a inmersión en una solución de agua más desinfectante de rotación. • Luego, se retira el péndulo de pimentón, ají y tomate. La operación se realiza de forma manual con el fin de evitar malos sabores. • Se pelan las cebollas, el ajo y se cocinan con el aceite, se asa el pimentón a fuego directo y se le quita la piel. • La mezcla obtenida de la precocción, pasa a un licuado, para ello se adiciona agua con el fin homogenizar la mezcla. • En un recipiente se coloca la mezcla hasta alcanzar una temperatura de 72°C y se le adiciona a la mezcla anterior el vino tinto, la pasta de tomate, la soja y el ají, una vez incorporado se adiciona la crema de leche y se agita constantemente para atemperar la mezcla y finalmente se adiciona el huevo. Se deja durante 5min más y se deja enfriar.				

Tabla 20 (formato de receta estándar de la salsa chilango)

Producto: Guacamole				
Cantidad: 50 porciones(2520g)				
Receta #08				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Aguacate neto	2000	4	8000
Ml	Limón	500	3,3	1650
Ml	Vinagre	10	1,3	13
Gr	Sal	10	2	20
Costo total de materia prima				9683
Margen de error 10%				968,3
Costo total de preparación				10651,3
Costo de gramo				4,2
Preparación: • Recepción y limpieza de la materia prima. • Se pela y se extrae la pulpa de los aguacates. • Se pesa y se resta la merma. • Cuando se tenga la pulpa en un recipiente se agrega, el vinagre, el limón y la sal. • Se revuelve hasta homogenizar la mezcla.				

Tabla 21 (formato de receta estándar del guacamole)

Producto: pico e´ gallo				
Cantidad: 25 porciones(1330gr)				
Receta #09				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Tomate	800	2,8	2240
Gr	Cebolla	200	4	800
Ml	Limón	80	3,3	264
Gr	Sal	40	2	80
Gr	Cilantro	200	4,2	840
Costo total de materia prima				4224
Margen de error 10%				422,4
Costo total de preparación				4646,4
Costo de gramo				3,4
Preparación: • Se lavan y se desinfectan las verduras con el desinfectante de rotación. • A continuación, se pelan las cebollas, y se exprime el limón. • Las verduras se pican (cebolla, tomate, cilantro) y la cebolla se deja en limón para que se des amarguen. • En un recipiente se agregan todas las verduras picadas y se mezclan. • Por último, se agrega la sal y está listo para consumo.				

Tabla 22 (formato de receta estándar de pico e´ gallo)

Producto: tortilla de maíz				
Cantidad: 430 unidades				
Receta #10				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Maíz	6000	2,1	12600
Gr	Sal	90	2	180
Gr	Hidróxido calcio	300	1,2	360
Costo total de materia prima				13140
Margen de error 10%				1314
Costo total de preparación				14454
Costo de gramo				2,4
Preparación: • Se realiza una previa limpieza y desinfección al maíz, el cual es lavado y desinfectado con el desinfectante de rotación. • En un recipiente de acero inoxidable se coloca a hervir agua, cuando la temperatura se encuentre en 90°C – 100°C se adiciona el maíz y el hidróxido de calcio para regular acidez, el proceso de cocción debe durar alrededor de una hora y se debe agitar constantemente para cocinar el maíz. • Cuando el maíz tenga la consistencia deseada, pasada la hora de cocción, se apaga y se deja enfriar en reposo durante 12 horas. • Pasadas las 12 horas. Se realiza el lavado para eliminar residuos y se deja escurrir. • El maíz pasa por el molino y se adiciona sal, el colorante y sabor (cuando aplica). Se amasa manualmente hasta obtener una mezcla completamente homogénea que asemeje la textura de una plastilina. • En la tortillera se realiza el moldeo de la tortilla de acuerdo a la presentación a elaborar. • Las tortillas moldeadas pasan a una cocción a fuego lento durante 5 min para que la consistencia sea más estable y la forma del producto se conserve a largo plazo. • Después las tortillas pasan a enfriado durante más o menos media hora. • Las tortillas frías son empacadas de acuerdo a la presentación, ya que estas se utilizan para tacos, volcanes, totopos, flautas, enchiladas, etc.				

Tabla 23 (formato de receta estándar de la tortilla de maíz)

Producto: piña calada				
Cantidad: 50 porciones(2800gr)				
Receta #11				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total

	Piña	2000	1,8	3600
	Azúcar	800	2,6	2080
Costo total de materia prima				5680
Margen de error 10%				568
Costo total de preparación				6248
Costo del gramo				2,23
Preparación: • se recibe la piña, se lava y se desinfecta. • Se pela y se pica en cuadros muy pequeños. • Se coloca en un recipiente con el jugo que le va saliendo a fuego medio. • Se le agrega el azúcar y se deja cocinar por aprox. 30 min. • Se retira del fuego y se deja enfriar. • A continuación, cuando ya este fría, está lista para empacar.				

Tabla 24 (formato de receta estándar de la piña calada)

Producto: frijol refrito				
Cantidad: 50 porciones(3900g)				
Receta #12				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Frijol	3000	7,2	21600
Gr	Color	10	18,6	186
Gr	Comino	20	18,6	372
Gr	Cebolla	750	4	3000
Gr	Ajo	100	10	1000
Gr	Sal	20	2	40
Costo total de materia prima				26198
Margen de error 10%				2619,8
Costo total de preparación				28817,8
Costo del gramo				7,3
Preparación: • En una olla a presión se agrega agua, color, comino, sal, cebolla y ajo. • En la estufa se deja cocinar durante aprox. 1hora. • Se deja enfriar y luego se licua el doble de agua de la cantidad de frijol que se haya hecho. • Cuando la mezcla ya este homogenizada, en una sartén a una temperatura muy alta, se agrega la mezcla de frijol y la soja. • Luego se deja reducir hasta que espese la textura.				

Tabla 25 (formato de receta estándar de frijol refrito)

Producto: salsa de ajo				
Cantidad: 12 porciones(635g)				
Receta #13				
Fecha: 18/04/2022				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Gr	Mayonesa	250	8,8	2200
Gr	Ajo	80	10	800
Gr	Cilantro	100	4,2	420
Ml	Aceite	200	6,75	1350
Gr	Sal	5	2	10
Costo total de materia prima				4780
Margen de error 10%				478
Costo total de preparación				5258
Costo del gramo				8,28
Preparación: • Agregar a la licuadora el aceite, el cilantro, el ajo y la sal. • Licuar por aprox. 2 min, o hasta que esta pasta quede homogénea. • En un recipiente se agrega la pasta de ajo a la mayonesa. • Mezclar y servir.				

Tabla 26 (formato de receta estándar de la salsa de ajo)

RECETAS ESTANDARIZADAS PRODUCTO FINAL

CHILANGO CHINGON

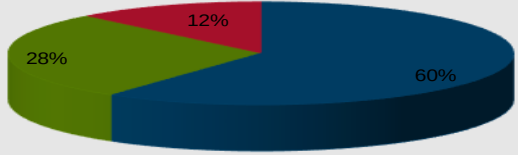
PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	NACHOS		
Precio estimado	\$ 23.000,00		
Iva (19%)			
Imptoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 23.000,00		
Costo Total (por plato)	9.528,57		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 13.471,43		
Margen (%)	141%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
totopos	200	\$ 2,40	\$ 480,00
queso	150	\$ 16,40	\$ 2.460,00
guacamole	150	\$ 4,20	\$ 630,00
pico e' gallo	150	\$ 3,40	\$ 510,00
queso americano	80	\$ 20,50	\$ 1.640,00
TOTAL			\$ 5.720,00

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
frijol refrito	15	\$ 7,30	\$ 109,50
salsa chilango	30	\$ 6,90	\$ 207,00
carne molida	100	\$ 23,40	\$ 2.340,00
TOTAL			\$ 2.656,50

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,1	5.000,00	\$ 500,00
Arrendamiento	0,1	4.750,00	\$ 475,00
Gas	0,1	729,1	\$ 72,91
Electricidad	0,1	625	\$ 62,50
Agua	0,1	416,6	\$ 41,66
TOTAL			\$ 1.152,07





Preparación:
En un sombrero de nachos, agregar los nachos y esparcir el queso.

Colocar al microondas durante un minuto para que derrita.

Se procede a esparcir el guacamole, el pico e 'gallo y el queso liquido por encima en zigzag.

Para el acompañamiento:
En un sartén colocar la carne molida, agregar la salsa chilango y el frijol refrito. Esperar a que la mezcla caliente y servimos en el centro del sombrero de nachos

Fig. 1 (Coste de los Nachos)

CHILANGO CHINGON

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	FLAUTAS		
Precio estimado	\$ 15.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 15.000,00		
Costo Total (por plato)	6.330,71		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 8.669,30		
Margen (%)	137%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortillas de maiz	84	\$ 2,40	\$ 201,60
pollo	150	\$ 14,70	\$ 2.205,00
queso liquido	80	\$ 20,50	\$ 1.640,00
pico e' gallo	50	\$ 3,40	\$ 170,00
TOTAL			\$ 4.216,60

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
lechuga	80	\$ 2,20	\$ 176,00
guacamole	50	\$ 4,20	\$ 210,00
TOTAL			\$ 386,00

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,15	5.000,00	\$ 750,00
Arrendamiento	0,15	4.750,00	\$ 712,50
Gas	0,15	729,1	\$ 109,37
Electricidad	0,15	625	\$ 93,75
Agua	0,15	416,6	\$ 62,49
TOTAL			\$ 1.728,11

Preparación:
Calienta las tortillas por 1 minuto o hasta que queden blandas.

Rellena cada tortilla con el pollo. Enrolla cada tortilla y asegura con un palillo. Pon a un lado.

Calienta el aceite en un sartén mediano a fuego medio por 3 minutos. Fríe 5 flautas a la vez hasta que queden doraditas, aproximadamente 4-5 minutos.

Transfiere las flautas a una servilleta usando un par de tenazas. Remueve los palillos antes de servir. Decorar con queso cheddar líquido.

Sirve la porción con de pico de gallo y guacamole.



Fig. 2 (coste de las flautas padres)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha: 18/04/2022

Nombre del plato: CHIMICHANGAS

Precio estimado: \$ 19.000,00

Iva (19%): \$ 3.610,00

Impoconsumo (8%): \$ 1.520,00

Precio al Público: \$ 23.000,00

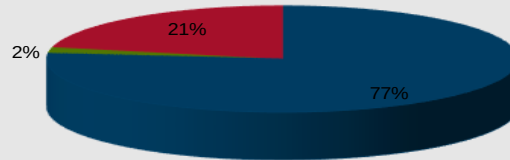
Costo Total (por plato): 8.074,11

Costo Marginal:

Margen en pesos: \$ 14.925,90

Margen (%): 185%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortillas de harina	90	\$ 16,00	\$ 1.440,00
queso	20	\$ 16,40	\$ 328,00
carne cerdo	150	\$ 24,10	\$ 3.615,00
queso liquido	40	\$ 20,50	\$ 820,00
TOTAL			\$ 6.203,00



Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
pico e' gallo	20	\$ 3,40	\$ 68,00
guacamole	10	\$ 4,20	\$ 42,00
lechuga	15	\$ 2,20	\$ 33,00
TOTAL			\$ 143,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,15	5.000,00	\$ 750,00
Arrendamiento	0,15	4.750,00	\$ 712,50
Gas	0,15	729,1	\$ 109,37
Electricidad	0,15	625	\$ 93,75
Agua	0,15	416,6	\$ 62,49
TOTAL			\$ 1.728,11

Preparación:

En una superficie plana coloca las tortillas, agrega en el centro el queso, la carne que desee, enrolla y con un palito de hamburguesas asegura.

Pon a calentar el aceite en el fritador y cuando el aceite este bien caliente las ponemos a dorar.

Luego de sacarlas, las colócalas en el plato en una cama de lechuga.

Decora con queso liquido en zigzag y Se acompaña con guacamole y pico e' gallo en una salsera.

Fig. 3 (coste de las chimichangas)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha 18/04/2022

Nombre del plato QUESADILLAS

Precio estimado \$ 17.000,00

Iva (19%)

Impoconsumo (8%)

Precio al Público \$ 25.000,00

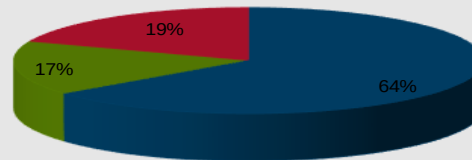
Costo Total (por plato) 9.041,11

Costo Marginal

Margen en pesos \$ 15.958,90

Margen (%) 177%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortillas de harina	90	\$ 16,00	\$ 1.440,00
queso	120	\$ 16,40	\$ 1.968,00
carne cerdo	100	\$ 24,10	\$ 2.410,00
TOTAL			\$ 5.818,00

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
guacamole	50	\$ 4,20	\$ 210,00
pico e' gallo	50	\$ 3,40	\$ 170,00
mantequilla	10	\$ 9,00	\$ 90,00
queso liquido	50	\$ 20,50	\$ 1.025,00
TOTAL			\$ 1.495,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,15	5.000,00	\$ 750,00
Arrendamiento	0,15	4.750,00	\$ 712,50
Gas	0,15	729,1	\$ 109,37
Electricidad	0,15	625	\$ 93,75
Agua	0,15	416,6	\$ 62,49
TOTAL			\$ 1.728,11



Preparación:

En una superficie plana coloca las tortillas, rellena con queso, la carne que desee y dobla a la mitad.

Coloca a calentar la plancha, agrega mantequilla y pon a dorar.

Cuando estén doradas las parte a la mitad y sirve en una plancha caliente.

Se decora con pico e' gallo, guacamole y queso líquido.

Se acompaña con una salsera de guacamole.

Fig. 4 (coste de las quesadillas)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	ENCHILADAS		
Precio estimado	\$ 18.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 29.000,00		
Costo Total (por plato)	8.310,74		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 20.689,26		
Margen (%)	249%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortillas de harina	120	\$ 16,00	\$ 1.920,00
queso mozarella	60	\$ 16,40	\$ 984,00
carne cerdo	100	\$ 24,10	\$ 2.410,00
salsa chilango	100	\$ 6,40	\$ 640,00
TOTAL			\$ 5.954,00

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
pimenton	10	\$ 4,00	\$ 40,00
cilantro	3	\$ 4,20	\$ 12,60
TOTAL			\$ 52,60

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,2	5.000,00	\$ 1.000,00
Arrendamiento	0,2	4.750,00	\$ 950,00
Gas	0,2	729,1	\$ 145,82
Electricidad	0,2	625	\$ 125,00
Agua	0,2	416,6	\$ 83,32
TOTAL			\$ 2.304,14





Preparación:
 En una superficie plana se colocan las tortillas con la carne que se desee, se enrollan en un plato hondo y se bañan con salsa chilango.
 Se calientan en el microondas y luego se gratinan con queso en la salamandra.
 Cuando estén gratinadas, esparce cilantro picado por encima y servir.

Fig. 5 (costeo de las enchiladas)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha: 18/04/2022

Nombre del plato: GRINGAS

Precio estimado: \$ 14.000,00

Iva (19%): \$ 2.660,00

Impoconsumo (8%): \$ 1.120,00

Precio al Público: \$ 17.780,00

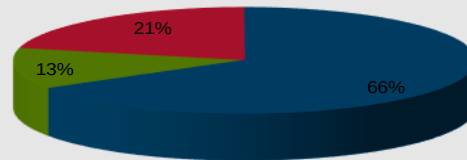
Costo Total (por plato): 8.131,56

Costo Marginal:

Margen en pesos: \$ 19.868,45

Margen (%): 244%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortillas de harina	29	\$ 16,00	\$ 464,00
queso mozzarella	80	\$ 16,40	\$ 1.312,00
carne al pastor	100	\$ 29,80	\$ 2.980,00
frijol refrito	80	\$ 7,30	\$ 584,00
piña	15	\$ 2,23	\$ 33,45
TOTAL			\$ 5.373,45



Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
queso liquido	40	\$ 20,50	\$ 820,00
guacamole	50	\$ 4,20	\$ 210,00
TOTAL			\$ 1.030,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,15	5.000,00	\$ 750,00
Arrendamiento	0,15	4.750,00	\$ 712,50
Gas	0,15	729,1	\$ 109,37
Electricidad	0,15	625	\$ 93,75
Agua	0,15	416,6	\$ 62,49
TOTAL			\$ 1.728,11

Preparación:

Colocar a tostar la tortilla por un lado y por el otro agregar el frijol refrito, dejar dorar ligeramente.

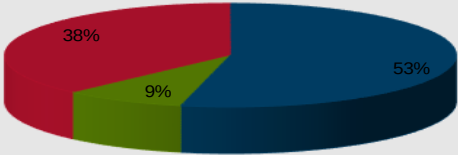
Cuando ya esté tostada por el lado del frijol se adiciona la carne y el queso. Se lleva a gratinador y una vez fundido el queso, se monta la otra tortilla encima con el lado dorado hacia arriba.

Montamos en un plato y partimos en 4 partes, adicionar queso liquido por encima y se acompaña con una salsa de frijol refrito.

Fig.6 (costeo de las gringas)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	ESQUITES		
Precio estimado	\$ 16.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 22.000,00		
Costo Total (por plato)	6.107,44		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 15.892,56		
Margen (%)	260%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
maiz tierno dulce	150	\$ 6,50	\$ 975,00
tocineta	40	\$ 24,00	\$ 960,00
queso mozzarella	80	\$ 16,40	\$ 1.312,00
piña calada	10	\$ 2,23	\$ 22,30
TOTAL			\$ 3.269,30

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
totopos	50	\$ 2,40	\$ 120,00
salsa de ajo	50	\$ 8,28	\$ 414,00
TOTAL			\$ 534,00

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,2	5.000,00	\$ 1.000,00
Arrendamiento	0,2	4.750,00	\$ 950,00
Gas	0,2	729,1	\$ 145,82
Electricidad	0,2	625	\$ 125,00
Agua	0,2	416,6	\$ 83,32
TOTAL			\$ 2.304,14

Preparación:

En un sartén se agrega la tocineta y se deja dorar durante dos min.

Se agregan los maicitos y la crema de leche, y se deja calentar.

Se coloca todo en un plato hondo y agrega el queso.

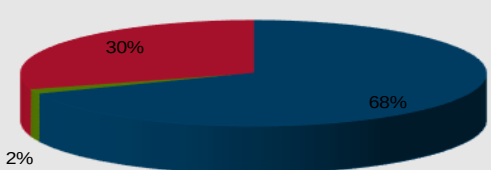
Se coloca a gratinar durante 5min en la salamandra, pasado ese tiempo sacamos y decoramos con piña calada y en el plato base se agregan totopos para acompañar



Fig.7 (costeo de los esquites)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	QUESO FUNDIDO		
Precio estimado	\$ 17.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 26.000,00		
Costo Total (por plato)	7.707,64		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 18.292,36		
Margen (%)	237%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
queso	150	\$ 16,40	\$ 2.460,00
champiñones	20	\$ 12,60	\$ 252,00
chorizo	20	\$ 4,90	\$ 98,00
jalapeños	5	\$ 12,70	\$ 63,50
carne cerdo	100	\$ 24,10	\$ 2.410,00
TOTAL			\$ 5.283,50

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
totopos	50	\$ 2,40	\$ 120,00
TOTAL			\$ 120,00

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,2	5.000,00	\$ 1.000,00
Arrendamiento	0,2	4.750,00	\$ 950,00
Gas	0,2	729,1	\$ 145,82
Electricidad	0,2	625	\$ 125,00
Agua	0,2	416,6	\$ 83,32
TOTAL			\$ 2.304,14



Preparación:
En una plancha colocar el chorizo y la carne, pasados 3 min agregar en un plato hondo, junto a los champiñones.

Completar el plato con queso y poner a gratinar.

Cuando gratine, colocar 3 rodajitas de jalapeños.

Fig. 8 (costeo del queso fundido)

CHILANGO CHINGÓN

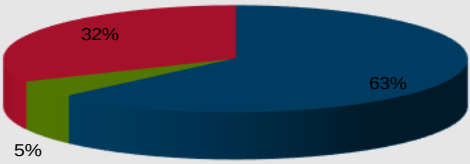
PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	BURRITOS		
Precio estimado	\$ 16.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 26.000,00		
Costo Total (por plato)	7.177,12		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 18.822,88		
Margen (%)	262%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortilla de harina	70	\$ 20,90	\$ 1.463,00
carne cerdo	100	\$ 24,10	\$ 2.410,00
frijol refrito	10	\$ 7,30	\$ 73,00
cebolla	10	\$ 4,00	\$ 40,00
queso	20	\$ 16,40	\$ 328,00
pimenton	30	\$ 4,00	\$ 120,00
maiz dulce	10	\$ 6,50	\$ 65,00
TOTAL			\$ 4.499,00

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
totopos	50	\$ 2,40	\$ 120,00
lechuga	20	\$ 2,20	\$ 44,00
guacamole	50	\$ 4,20	\$ 210,00
TOTAL			\$ 374,00

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,2	5.000,00	\$ 1.000,00
Arrendamiento	0,2	4.750,00	\$ 950,00
Gas	0,2	729,1	\$ 145,82
Electricidad	0,2	625	\$ 125,00
Agua	0,2	416,5	\$ 83,30
TOTAL			\$ 2.304,12





Preparación:

Lava el pimiento rojo, retírale el pedúnculo y las semillas y córtalo en brunoise.

Pela la cebolla y córtala en brunoise también.

En una sartén con un poco de aceite añade la cebolla, pon el fuego a temperatura alta y saltea unos 3 minutos. La idea es que las verduras estén crujientes y con un ligero toque doradito. Reserva.

Añade el frijol refrito en la tortilla, el queso, el maíz y la carne, revuélvelo todo bien y rellena la tortilla.

Cierra los burritos colocando un lateral sobre el otro y también cerrando un extremo hacia dentro.

En la plancha a fuego medio coloca el burrito hasta dorarlo un poquito por ambos lados.

Monta los burritos, para ello coloca las hojas de lechuga. Decora con queso cheddar liquido y sirve.

Fig. 9 (costeo de los burritos)

CHILANGO CHINGÓN

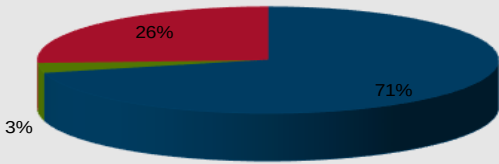
PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	18/04/2022	Distribución de Costo	
Nombre del plato	FAJITAS		
Precio estimado	\$ 16.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 22.000,00		
Costo Total (por plato)	6.680,71		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 15.319,30		
Margen (%)	229%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortillas de harina	120	\$ 16,00	\$ 1.920,00
Carne cerdo	100	\$ 24,10	\$ 2.410,00
pimenton	20	\$ 4,00	\$ 80,00
salsa soja	30	\$ 8,00	\$ 240,00
cebolla	20	\$ 4,00	\$ 80,00
cilantro	3	\$ 4,20	\$ 12,60
aceite	5		
TOTAL			\$ 4.742,60

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
guacamole	50	\$ 4,20	\$ 210,00
TOTAL			\$ 210,00

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,15	5.000,00	\$ 750,00
Arrendamiento	0,15	4.750,00	\$ 712,50
Gas	0,15	729,1	\$ 109,37
Electricidad	0,15	625	\$ 93,75
Agua	0,15	416,6	\$ 62,49
TOTAL			\$ 1.728,11





Preparación:

En una sartén o en la plancha colocar pimentón y cebolla partido en tiras, agregar aceite y dejar sofreír unos 3 min aprox. Añadir la carne de su preferencia dejar calentar y agregar un chorro de salsa soja.

Dejar por 3 min más y reposar.

En la plancha calentar las tortillas, en una tortilla colocamos todo el pollo con la cebolla y el pimentón dando la impresión que se rebosa el relleno. Añadir cilantro picado por encima del pollo.

Doblar las 3 tortillas restantes en dos partes y acomodar al lado de la tortilla rellena y acompañar con una salsera de guacamole y otra de pico e´ gallo.

Fig. 10 (costeo de las fajitas)

CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha: 18/04/2022

Nombre del plato: TACOS

Precio estimado: \$ 16.000,00

Iva (19%): \$ 3.040,00

Impoconsumo (8%): \$ 1.280,00

Precio al Público: \$ 23.000,00

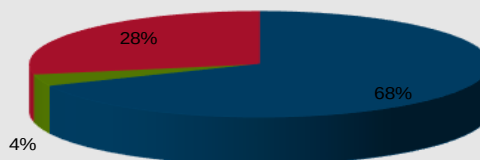
Costo Total (por plato): 6.147,11

Costo Marginal

Margen en pesos: \$ 16.852,90

Margen (%): 274%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortilla de maiz	40	\$ 2,40	\$ 96,00
carne cerdo	150	\$ 24,10	\$ 3.615,00
queso	20	\$ 16,40	\$ 328,00
guacamole	20	\$ 4,20	\$ 84,00
pico e' gallo	20	\$ 3,40	\$ 68,00
TOTAL			\$ 4.191,00



Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
guacamole	30	\$ 4,20	\$ 126,00
pico e' gallo	30	\$ 3,40	\$ 102,00
cebolla morada	10		
TOTAL			\$ 228,00

Preparación:

En un plato coloca las tortillas rellénalas de carne.
Se colocan en el microondas durante 1 min.
Se sacan y se agrega 1/3 de una loncha de queso arriba se le agrega guacamole y pico e' gallo.
Se decora con un poquito de cebolla encurtida y se acompaña con 2 salsas, una de guacamole y otra de pico e' gallo.

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,15	5.000,00	\$ 750,00
Arrendamiento	0,15	4.750,00	\$ 712,50
Gas	0,15	729,1	\$ 109,37
Electricidad	0,15	625	\$ 93,75
Agua	0,15	416,6	\$ 62,49
TOTAL			\$ 1.728,11

Fig. 11 (costeo de los tacos)

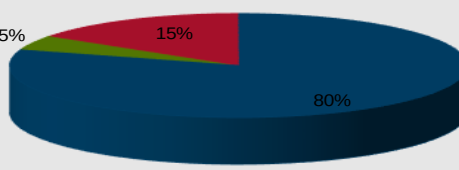
CHILANGO CHINGÓN

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha

18/04/2022

Distribución de Costo



Nombre del plato

VOLCANES

Precio estimado

\$ 18.000,00

Iva (19%)

Impoconsumo (8%)

Precio al Público

\$ 28.000,00

Costo Total (por plato)

7.444,52

Costo Marginal

Margen en pesos

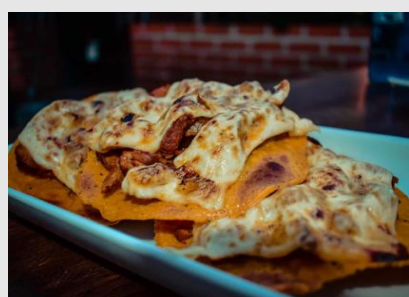
\$ 20.555,48

Margen (%)

276%

Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
tortilla de maiz	40	\$ 2,40	\$ 96,00
frijol refrito	50	\$ 7,30	\$ 365,00
carne al pastor	150	\$ 29,80	\$ 4.470,00
queso	60	\$ 16,40	\$ 984,00
piña	15	\$ 2,23	\$ 33,45
TOTAL			\$ 5.948,45



Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
lechuga	30	\$ 2,20	\$ 66,00
guacamole	50	\$ 4,20	\$ 210,00
pico e' gallo	20	\$ 3,40	\$ 68,00
TOTAL			\$ 344,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,1	5.000,00	\$ 500,00
Arrendamiento	0,1	4.750,00	\$ 475,00
Gas	0,1	729,1	\$ 72,91
Electricidad	0,1	625	\$ 62,50
Agua	0,1	416,6	\$ 41,66
TOTAL			\$ 1.152,07

Preparación:

Calentar las 3 tortillas de maíz.
Agregar el frijol refrito en la base y la carne pastor con la piña calada, colocar queso hasta tapar toda la tortilla y colocar a gratinar.

En un plato colocar lechuga en la base, colocar los volcanes encima y acompañar con una salsera de pico e' gallo y otra de guacamole.

Fig. 12 (costeo de los volcanes)

RESULTADOS ALCANZADOS

Una vez realizado toda la investigación y desarrollado la estandarización de las recetas, se pudo verificar todas las falencias que había en todos los procesos de producción, pues estas permitieron maximizar el tiempo de manera que se podían realizar otros deberes.

Por otra parte, se pudo comprobar el desempeño de los manipuladores, pues estos están bien capacitados para desempeñar correctamente las labores al pie de la letra pues son necesarios para la realización de los productos.

CONCLUSIONES

- La documentación de los procesos y el desarrollo de los mismos garantizan la efectividad de cada una de las operaciones pues estas promueven la calidad de los productos y así poder satisfacer de una mejor manera a nuestros clientes.
- Antes de iniciar un proceso de estandarización es necesario hacer una exhaustiva investigación y saber la situación actual de la empresa para poder establecer acciones enfocadas en el mejoramiento de las mismas.