

**IMPLEMENTACION DE LINEA DE COCTELERIA CON PRODUCTOS  
MEXICANOS**

**PRESENTADO POR:**

**BRANDON MIGUEL FLORES BONILLA**

**PRESENTADO A:**

**PROF. JUAN CAMILO RAMOS**

**CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA**

**FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN**

**PROYECTO EMPRESARIAL**

**POPAYAN-CAUCA**

**2022**

## INDICE

<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>3</b>
<b>JUSTIFICACION.....</b>	<b>4</b>
<b>OBJETIVOS.....</b>	<b>5</b>
<b>RESEÑA DEL PRODUCTO.....</b>	<b>6</b>
<b>1. Historia.....</b>	<b>6</b>
<b>2. Recetario de cocteles.....</b>	<b>8</b>
<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>14</b>
<b>1. Proceso experimental.....</b>	<b>14</b>
<b>1.1.Preparación del Gin macerado.....</b>	<b>14</b>
<b>1.2.Preparación del Brandy macerado.....</b>	<b>15</b>
<b>1.3.Preparación de la crema de aguacate y mango.....</b>	<b>16</b>
<b>1.4.Preparación de la crema de aguacate, la salsa de mango y el jarabe de             canela.....</b>	<b>17</b>
<b>1.5.Preparación de los cocteles.....</b>	<b>18</b>
<b>1.6.Costeo de producción de insumos.....</b>	<b>20</b>
<b>RESULTADOS.....</b>	<b>34</b>
<b>1. Costeo de los cocteles.....</b>	<b>34</b>
<b>2. Implementación de los cocteles en la carta del establecimiento.....</b>	<b>43</b>
<b>3. Encuestad de aceptabilidad realizadas.....</b>	<b>45</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>50</b>

## INTRODUCCION

En el siguiente documento se expondrá la propuesta de proyecto que hará parte de las pasantías efectuadas en el establecimiento gastronómico Chilango Padrísimo ubicado dentro del Boulevard Rose con dirección Calle 17 Nte #9127-9ª. En la cual se presentara la posible adición de una línea de *cocktails* y *mocktails* compuesta por productos distintos con bases en productos típicos mexicanos, como lo pueden ser el mezcal, la flor de Jamaica, el tamarindo, y otros productos óptimos para ser utilizados en coctelería, esto hecho con el fin de dar una marca propia al establecimiento en son a que actualmente la oferta de restaurantes mexicanos va en aumento en la zona dentro y fuera del boulevard rose en la ciudad de Popayán, además de tener cuenta el expediente del establecimiento el cual al pasar de los años ha cambiado de nombre por lo cual el dueño desea imponer una nueva reputación a chilango con nuevos productos y experiencias a los clientes, para así brindar una característica distintiva al establecimiento además de ayudar a aumentar un poco la clientela del establecimiento si se es posible.

Además de aplicar técnicas vanguardistas de coctelería como lo pueden ser la clarificación, el uso de aires y espumas, y la maceración para generar una experiencia completamente diferente a la de los años anteriores, aumentando también la variedad de productor a ofrecer a nivel de bebidas dentro de la carta del establecimiento permitiéndole tener al cliente un servicio más personalizado a sus gustos.

Por último, es de recalcar la implementación de los cocteles sin alcohol la cual es una tendencia que al día de hoy es más reconocida por las personas y en base a esto la demanda en el establecimiento de estos es mucho más notoria por lo que se busca suplir esta necesidad con esta nueva línea de coctelería.

## JUSTIFICACION

Desde que la dueña del establecimiento Chilango Padrísimo adquirió el establecimiento se vio en la necesidad de dar su marca propia al negocio, por lo que con el tiempo fue modificando los productos a ofrecer del mismo, actualmente se vio nuevamente en la necesidad de implementar nuevos productos a la carta pero esta vez solamente en la parte de bebidas debido al incremento de la oferta de restaurantes con temática mexicana en el sector, esto con el fin de dar una marca propia que lo diferencie de los demás establecimientos, por lo que basado en esto se piensa implementar una línea de coctelería con y sin contenido alcohólico, basados en ingredientes típicos mexicanos y utilizando técnicas vanguardistas de coctelería proporcionando así nuevas experiencias nunca antes vista en el establecimiento anteriormente.

Entre las materias primas a utilizar lo que se busca es no aumentar los gastos del establecimiento con la adquisición de una gran variedad de productos nuevos, sino al mismo tiempo que se busca ofrecer algo distinto se priorizara el hecho de mantener un ahorro en la parte monetaria del establecimiento utilizando productos propios que ya tiene a su disposición y adquiriendo materia prima nueva que sea únicamente necesaria y favorable para el establecimiento pudiéndole sacar más provecho de las mismas, como por ejemplo la implementación del mezcal al establecimiento, ya que este actualmente no se encuentra disponible, teniendo como propósito ser utilizado en coctelería y para la venta por botellas al público adulto directamente.

Además en busca de ofrecer nuevas experiencias se tiene planeado utilizar técnicas avanzadas de coctelería de vanguardia como lo pueden ser, la maceración, el uso de aires y espumas y la clarificación de cocteles además de implementas materias como lo pueden ser el hielo seco y el carbón activado que actualmente se están haciendo cada vez más reconocidas en el mundo de las bebidas, teniendo en cuenta claramente los protocolos necesarios para su uso, por último, en los últimos meses los clientes preguntan más frecuentemente por cocteles sin alcohol por lo que se vio como una necesidad del hecho de

implementar estos en el establecimiento gastronómico con el fin de suplir esas necesidades basadas en los menores de edad que visitan el establecimiento acompañados de sus tutores legales.

## **OBJETIVOS**

### **1. OBJETIVOS GENERALES:**

Diseñar una línea de coctelería con productos con o sin contenido alcohólico con los cuales se puedan suplir las necesidades actuales de los clientes manteniendo una esencia mexicana en estos y generando un grado alto de aceptabilidad en los clientes del establecimiento cubriendo los posibles gustos y necesidades que estos tengan.

### **2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- Determinar cuáles van a ser las posibles materias primas a utilizar en la preparación de los cocteles
- Generar una encuesta de aceptabilidad a los clientes del establecimiento para determinar puntos específicos a cubrir con estos nuevos productos
- Determinar técnicas de preparación de los cocteles que logren generar nuevas experiencias a los comensales
- Crear una línea de coctelería variada y balanceada que mantenga la esencia mexicana del establecimiento

## RESEÑA DEL PRODUCTO

### 1. Historia

#### a. Orígenes de la coctelería

Es complicado marcar un punto de origen para lo que hoy conocemos como la coctelería debido a que no hay información precisa acerca de esto, por lo que para intentar reconocer un inicio es necesario irnos hasta los mismos orígenes de las bebidas destiladas e inclusive si es necesario hasta tiempos antes de la creación de estas, donde la ginebra era utilizada como netamente como tratamiento terapéutico, aunque se le atribuye los inicios de la coctelería a los monjes de la Orden Benedictina del siglo XVI gracias a sus elaboraciones de aguardientes de hierbas con fines medicinales.

Este sería el punto de partida, hasta que le tomarían el relevo, en 1575 con el nacimiento de la primera destilería de la historia, se funda en Irlanda Bushmill, la destilería más antigua en el mundo de whisky. Se cree que fue en esa época, en torno al siglo XVI cuando nace La fortificación del vino, como un sistema de conservación para el transporte.

Con la llegada de los europeos a América se exporta materias primas como la uva, el café o la caña de azúcar y por supuesto el sistema de destilación. Creando así, destilados como; el Tequila, el Pisco, la Cachaça, el Rhum y sus correspondientes destilerías, como La Rojeña de Don José Cuervo o la de Mount Gay en Las Barbados fabricantes de Ron.

Aunque si pensamos en la coctelería tal y como la conocemos actualmente, hay que remontarse al siglo XIX cuando Antoine Amédée Peychaud, un farmacéutico de Nueva Orleans empezó a elaborar bebidas para sus amigos, pero tranquilos, que fue sin un fin medicinal, sino simplemente por el propio del disfrute. Como curiosidad, utilizaba una huevera para medir las medidas de los ingredientes.

#### b. La coctelería moderna

El término coctelería aparece por primera vez el 13 de mayo del año 1806, en el periódico neoyorkino “The Balance and Columbian Repository” En el artículo contestaba una pregunta de un lector que preguntaba el significado de coctelería. El editor Jeremy Upwards le respondió: “Cocktail es un licor estimulante integrado por alcoholes de varios tipos, azúcar, agua y bitters. Se supone que es una opción excelente, el corazón lo prefiere frente a la cerveza de malta, a la vez que achispa la cabeza. De buen uso para los políticos, porque una persona que bebe estas combinaciones está preparada para cualquier cosa.

Junto con la revolución industrial y la emigración europea a los EE.UU la industria del alcohol despegó, al mismo tiempo que la figura del bartender. El alcohol, aunque se utilizaba con fines recreativo, no dejaba ser usado como tónico medicinal, las boticas tenían recetas propias. Es así como nacieron los Bitters como la Angostura, el aperol y el campari en torno al año 1830 estos ingredientes fueron muy utilizados como por ejemplo en los que se consideran cocktails pioneros de la época moderna; el negroni y Old Fashioned

Otro personaje que fue de vital importancia para conocer la coctelería cómo la conocemos hoy en día es Jerry Thomas, el primer libro de recetas de cócteles es su guía How to Mix Drinks o The Bon Vivant’s Companion que se sigue editando en la actualidad. EE.UU fue importantísimo para el avance de la coctelería y es que a finales del siglo XIX los combinados se hicieron muy populares. En el siglo XX, el cóctel se consideraba un símbolo de glamour y distinción, al igual que la figura del Barman. Con la ley seca la coctelería se consolidó gracias al consumo clandestino. El alcohol era de muy mala calidad. Así que no había más remedio que mezclarlo con esencias, zumos o azúcar para camuflar el fuerte sabor de los alcoholes.

### **c. La ley seca**

A comienzos del siglo XX llegan cambios debido a la primera guerra mundial y la ley seca en los EE.UU, toda una historia a desarrollar... que duró 13 años. Surgen los bares clandestinos y el contrabando.

En 1920 cuando se instauró la ley seca. La coctelería curiosamente hizo el “boom” y alcanzó la popularidad que conocemos hoy en día o incluso más. La coctelería se consolidaría como disciplina gracias a su consumo clandestino. A su vez miles de barmans emigrarían a Europa,

las islas del caribe y Londres exportando el concepto de coctelería, y llevarían allí todos sus conocimientos y cultura. Como el caso de Harry Craddock y el American Bar de Savoy.

Lo que sí es un hecho probado es que los años de la Ley Seca supusieron uno de los momentos más creativos de la coctelería. Unos años en los que la prohibición y la mala calidad de las bebidas alcohólicas obligaron a innovar en las combinaciones, no con vistas a innovar sino más bien para disfrazar el mal sabor del alcohol. Para camuflar la mala calidad, diluían el alcohol en zumos, leches o azúcar, dando lugar a los primeros cócteles de la época.

## 2. Recetario de cocteles

### a. Cocteles con contenido alcohólico

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>El rey</b>		<b>Fotografía</b>	
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto		
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tequila	2	Onzas
Xtabentún	1	Onzas
Amaretto	½	Onzas
Zumo de naranja	½	Onzas
Carbón activado	c/n	
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En un vaso mezclador agregar el tequila, el Xtabentún, el Amaretto, el zumo de naranja y una pisco de carbón activado</li> <li>• Seguido con ayuda de una cucharilla de bar mezclamos de manera circular entre 10 a 15 veces</li> <li>• Servir en un vaso rockero con hielo</li> <li>• Agregar un cubo pequeño de hielo seco y decorar con una piel de naranja.</li> </ul>		

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Coxcatlán</b>	<b>Fotografía</b>
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Crema de aguacate y mango	4	Onzas
Ron blanco	2	Onzas
Zumo de limón	½	Onzas
Tajín	c/n	
Sal	c/n	
Hierbabuena	c/n	
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una coctelera Boston agregar la crema de aguacate y mango, el zumo de limón, el vodka y unos cubos de hielo</li> <li>• Con ayuda de la otra pieza de la coctelera y un cernidor de gusanillo empezar a pasar en contenido de una coctelera a otra para dar más cuerpo y mejor textura al coctel</li> <li>• Realizar este proceso 6 veces para después servirlo en una copa martini</li> <li>• Decorar con unas hojitas de hierbabuena.</li> </ul>		

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Whitexican</b>  <b>Coctel modificado “ruso blanco”</b>	<b>Fotografía</b>
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Horchata	4	Onzas
Vodka	2	Onzas
Licor de café	1	Onzas
Cerezas	c/n	
Hielo	c/n	

### PREPARACIÓN

- En un vaso rockero agregar unos cubos de hielo
- Agregar la horchata, el vodka y el licor de café respectivamente en este orden
- Decorar con 3 cerezas atravesadas en un palillo

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Cáliz</b> <b>Coctel modificado</b> <b>“Mexican”</b>		<b>Fotografía</b>	
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto		
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Gin infusionado con flor de Jamaica y uchuva	2	Onzas
Amaretto	½	Onzas
Salsa de frutos rojos	½	Onzas
Zumo de naranja	1	Onzas
Vino tinto	½	Onzas
Hielo	c/n	

### PREPARACIÓN

- En una coctelera agregar el Gin, el amaretto, la salsa de frutos rojos, el zumo de naranja, el vino tinto y un poco de hielo.
- Cerrar la coctelera y agitar por 5 segundos.
- Abrir la coctelera y con ayuda de un cernidor de gusanillo servir el coctel en una copa huracán con un poco de hielo.
- Decorar con flores de Jamaica deshidratadas, fresas y unas hojas de hierbabuena.

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Xalapa</b> <b>Coctel modificado</b> <b>“Yucatán”</b>		<b>Fotografía</b>	
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto		
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Brandy infusionado con cilantro y jalapeños	2	Onzas
Jarabe de cerezas	½	Onzas
Crema de leche	1 ½	Onzas
Aguardiente	½	Onzas
Cacao en polvo	c/n	
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una coctelera agregar la crema de leche, el jarabe de cerezas, el brandy macerado con cilantro y jalapeños, el aguardiente y un poco de hielo.</li> <li>• Cerrar la coctelera y agitar por 6 segundos.</li> <li>• abrir la coctelera y con ayuda de un cernidor de gusanillo servir el coctel en una copa flauta.</li> <li>• Agregar un poco de cacao en polvo sobre el coctel.</li> <li>• Decorar con unas hojas de cilantro y una rodaja de jalapeño.</li> </ul>		

#### b. Cocteles sin contenido alcohólico

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Coctel modificado</b> <b>“Tamarindo twist”</b>	<b>Fotografía</b>
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Zumo de limón	1	Onzas
Zumo de naranja	1	Onzas
Concentrado de tamarindo	2	Onzas
Sprite	c/n	
Tajín	c/n	
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En un vaso largo escarchar la mitad del borde del vaso con tajín</li> <li>• Seguido agregar el zumo de limón, el zumo de naranja y el concentrado de tamarindo</li> </ul>		

- Agregar hielo hasta llenar el vaso
- Mezclar un poco y completar con Sprite
- Decorar con unas rodajas de limón, un pitillo y un mezclador.

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Azteca</b>	<b>Fotografía</b>
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Kiwi	2	Unidad
Horchata	4	Onzas
Concentrado de Jamaica	1	Onzas
Azúcar	c/n	
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelar, cortar en 4 e introducir los kiwis en un vaso largo,</li> <li>• Macerar los kiwis con un poco de azúcar</li> <li>• Con ayuda de una licuadora frapear la horchata para proceder a servirla en el vaso</li> <li>• Agregar un poco de concentrado de Jamaica en el tope del vaso</li> <li>• Decorar con unas rodajas de kiwi, un pitillo y un mezclador.</li> </ul>		

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Tepache</b> <b>Coctel modificado</b> <b>“Shirley Temple”</b>	<b>Fotografía</b>
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ginger Ale	C/N	
Zumo de mandarina	1	Onzas
Zumo de piña	3	Onzas
Jarabe de Agave	½	Onzas
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En un vaso largo incorporar el zumo de piña y el jarabe de agave</li> <li>• Mezclar y agregar hielo hasta llenar en vaso</li> <li>• Incorporar la Ginger ale casi hasta llenar el vaso</li> <li>• Agregar el zumo de mandarina</li> <li>• Decorar con 2 hojas de piña, un twist de limón, pitillo y mezclador</li> </ul>		

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Playa de Cancún</b>	<b>Fotografía</b>
<b>Docente:</b>	Juan Camilo Ramos	<b>Semestre</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Brandon Miguel Flores Bonilla	<b>Fecha:</b>	15/04/2022

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Jarabe de curazao	1	Onzas
Pure de guanábana	2	Onzas
Zumo de piña	2	Onzas
Jarabe simple	½	Onzas
Agua tónica	c/n	
Hielo	c/n	
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una coctelera agregar el pure de guanábana y el zumo de piña,</li> <li>• Agregar un poco de hielo, cerrar y agitar por 5 segundos</li> <li>• Agregar el curazao en la copa y añadir un poco de hielo</li> <li>• Servir el contenido de la coctelera dentro de la copa huracán y completar con agua tónica</li> <li>• Decorar con una sombrilla, un pitillo, mezclador y unas hojas de piña.</li> </ul>		

**Nota:** Todos los cocteles anteriores han sido o no modificados durante su proceso de prueba por posibles arreglos o mejoras.

## METODOLOGIA

### 1. Proceso experimental

#### 1.1. Obtención de los espíritus infusionados para la preparación de los cocteles:

- a) Gin infusionado con flor de Jamaica y uchuva.

Para llevar a cabo esta infusión se utilizaron los siguientes productos:

- 3 envases de vidrio
- 3 tapas de rosca metálicas
- 600 ml de Gin Falconry
- 90 gr de Flor de Jamaica deshidratada
- 450 gr Uchuva Colombiana

Para esta infusión se llevaron a cabo 2 pruebas de diferentes lapsos de tiempo bajo las mismas características, siendo estas pruebas de duración de 24 horas y 3 días para determinar el tiempo óptimo para la obtención de un mejor sabor y mejores características organolépticas.

De la muestra número 1 se obtuvo un producto de color vino tinto intenso, de sabores dulces notándose fácilmente el sabor de la flor de Jamaica y la uchuva colombiana dando como resultado un final un poco ácido en la garganta a la hora de ingerir esta bebida.

De la muestra número 2 se obtuvo un producto de color vino tinto intenso con un sabor demasiado seco y ácido presentando problemas a la hora de ingerir debido a que el alcohol es demasiado perceptible en boca.

Basado en estas tres muestras se determinó que el tiempo óptimo para esta infusión es de 24 horas logrando así obtener sabores balanceados y agradables a la hora de su consumo.



**Fig. 1**

(Gin Falconry macerado con flor de Jamaica y uchuva)

**b)** Brandy infusionado con cilantro y jalapeños.

Para llevar a cabo esta infusión se utilizaron los siguientes productos:

- 2 envases de vidrio
- 2 tapas de rosca metálica
- 600 ml de Brandy Domecq
- 60 gr de Cilantro fresco
- 150 gr de Jalapeños

Para esta infusión se llevaron a cabo 2 pruebas diferentes durante el mismo lapso de tiempo de 24 horas variando la cantidad de cilantro y jalapeños buscando así obtener características balanceadas en aroma, sabor y picante dentro de este espíritu.

En la muestra número 1 que estaba compuesta por 300 ml de brandy, 25 gr de cilantro y 50 gr de jalapeños, en esta infusión era mucho más notable el olor a cilantro dentro del espíritu, el dulzor del mismo se redujo notablemente pero aún se mantenía notablemente su sabor amaderado y el picante era mucho más perceptible y duraba más tiempo en garganta, a pesar de esto a la hora de preparar el coctel las notas de cilantro se perdían casi por completo al igual que el picante del jalapeño siendo apenas perceptible a la hora de tragar durando unos cuantos segundos.

En la muestra número 2 que estaba compuesta por 300 ml de brandy, 35 gr de cilantro y 100 gr de jalapeños tenía un olor intenso a cilantro además de un sabor salino perceptible en boca gracias a los jalapeños, al tragar es mucho más picante que las primeras 2 muestras siendo mucho más duradero este picor en boca, además de que el dulzor del brandy y al sabor amaderado se redujeron lo suficiente para obtener un balance en los sabores además a la hora de preparar el coctel al tragar dejaba un notable sabor a cilantro y el picor esta es el punto justo sin llegar a ser molesto al consumirlo.

Dando como resultado que la proporción adecuada para obtener el mejor resultado es que por cada 300 ml de brandy son necesarios 100 gr de Jalapeños y 35 gr de cilantro.



**Fig. 2**

(Brandy Domecq macerado con jalapeños y cilantro)

### 1.2.Preparación de la crema de aguacate y mango:

Para la preparación de esta crema inicialmente se utilizaron los siguientes ingredientes:

- 120 gr de aguacate Hass
- 120 gr de mango Tommy maduro
- 3 gr de sal
- 15 gr de leche condensada
- 90 ml de leche entera

Este proceso se llevó a cabo con la ayuda de una licuadora, primeramente, se despulpo el mango y el aguacate y se desecharon los desperdicios de estos (cascara y pepa), seguido se incorporaron 120 gr de cada uno de estos productos dentro de una licuadora junto a la leche condensada, la sal y la leche entera.

Mientras la crema se procesaba en la licuadora fue necesario incorporar un poco más de leche (aprox. 60 ml) para conseguir la textura deseada ya que debido a la grasa del aguacate y la fibra de mango la mezcla era demasiado espesa dificultándose así conseguir una textura homogénea.

En la prueba de sabor se dio a resaltar que el balance de aguacate y mango era el indicado ya que al introducir la crema a la boca se podía sentir perfectamente el sabor del aguacate gracias a la sal que ayuda a resaltar este sabor y al tragar quedaba en boca en dulce sabor del mango.

Pero el problema con esta crema es que su vida útil es muy corta debido a la fácil oxidación del aguacate siendo el máximo de vida útil de 24 horas ya que pasado ese tiempo se tornaba de un color amarillo poco agradable a la vista.

### 1.3.Preparación de la crema de aguacate, la salsa de mango y el jarabe de canela:

Para la preparación de la crema de aguacate se utilizaron 120 gr de pulpa de aguacate, 15 ml de zumo de limón y una pizca de sal para ayudar a realzar el sabor del aguacate, Primeramente, se introdujeron todos los ingredientes en un recipiente para después con ayuda de un tenedor macerarlo hasta obtener una mezcla homogénea para seguido pasar la mezcla por un cernidor para eliminar los posibles grumos y obtener una textura más densa.

Para la preparación de la salsa de mango, se utilizaron 120 gr de pulpa de mango, 50 ml de agua y 50 gr de azúcar, primeramente, se incorporó todos los ingredientes en una olla pequeña y se llevaron a fuego durante aproximadamente 5 minutos para seguido pasarlo a una licuadora y procesar la mezcla, por ultimo se tamizo la salsa de mango para eliminar las fibras del mango y así obtener una textura mas homogénea.

Para el jarabe de canela se utilizaron 30 gr de canela, 150 ml de agua y 150 gr de azúcar, primeramente, se introdujeron los ingredientes en una olla pequeña para después llevar a fuego hasta que rompa hervor, seguido retiraos del fuego y se tamizo para eliminar cualquier

astilla de canela que pueda quedar en el jarabe y por ultimo se procedió a reservar la mezcla en la nevera para aumentar su vida útil.

Cabe recalcar que al realizar todas las preparaciones por separado nos da la posibilidad de mantener el color del aguacate fresco ya que este la crema de aguacate se podía realizar en el momento de realizar el coctel manteniendo así su color verde tan característico y llamativo.

#### 1.4.Preparación de los cocteles

##### **a) El rey**

En la primera prueba de este coctel se utilizaron 60 ml de tequila, 30 ml de Xtabentun, 15 ml de zumo de naranja y 15 ml de amaretto dando como resultado un coctel dulce con notas amaderadas con el problema de que llegaba a ser hostigante debido a que era demasiado dulce.

Por ello en una segunda prueba se decidió adicionarle 1 dash de zumo de limón para ayudar a balancear el dulce del coctel dándole un tique mas cítrico y acido logrando un mejor balance en sus sabores.

##### **b) Coxcatlán**

En el primer intento se utilizaron 60 gr de la crema de aguacate y mango, 60 ml de vodka y 30 ml de zumo de limón, dando como resultado una bebida insípida y poco agradable al paladar ya que al mezclar la crema de aguacate y mango con el vodka esta perdía todo su sabor dejando solamente el sabor cítrico del limón.

Por ello en una segunda prueba se decidió realizar todos los insumos por aparte adicionándole un jarabe de canela para darle un toque más aromático al coctel, siendo las proporciones de 60 gr de crema de aguacate, 60 ml de salsa de mango, 60 ml de ron añejo, 15 ml de zumo de limón y 15 ml de jarabe de canela dando como resultado un coctel dulce y cítrico además de lograr un muy buen balance en sus sabores volviéndolo muy agradable al paladar.

##### **c) Cáliz**

En la primera prueba se utilizó, 60 ml de Gin macerado, 90 ml de zumo de naranja, 30 ml de salsa de frutos rojos, 15 ml de amaretto y 30 ml de vino tinto, dando como resultado un coctel algo dulce pero muy cítrico, aunque el alcohol de este era casi imperceptible al paladar. Por ello en una segunda prueba se decidió reducir el zumo de naranja a 30 ml, la salsa de frutos rojos a 15 ml y el vino tinto a 15 ml permitiendo así obtener un sabor aun mas cítrico pero el contenido alcohólico era mucho más perceptible en boca pero siendo necesario incorporar un poco de hielo en la copa para poder llenarla en su totalidad y poder consumir el coctel totalmente frio.

#### **d) Whitexican**

En el caso de este coctel solo se realizó una prueba ya que se obtuvieron muy buenos resultados desde el primer momento decidiendo no realizarle ningún cambio debido a que su balance era adecuado además de que su sabor era muy agradable al paladar.

#### **e) Xalapa**

En su primera prueba se utilizaron 45 ml del brandy macerado, 45 ml de crema de leche, 15 ml de granadina y 15 ml de aguardiente dando como resultado un coctel muy cremoso y dejando una leve sensación de picor en la garganta a la hora de ingerir aun que el alcohol era muy poco perceptible, por ello se decidió en una segunda prueba aumentar el brandi a 60 ml para mejorar el nivel alcohólico del coctel manteniendo un picante aun muy agradable al consumirlo.

#### **f) Indicus**

En el caso de este coctel nuevamente no fue necesario realizar alguna modificación ya que dio muy buenos resultados desde el comienzo brindándonos coctel sin alcohol refrescante, cítrico y con un sabor a tamarindo muy presente sin llegar a ser hostigante para el comensal.

#### **g) Azteca**

En su primera prueba se utilizaron 120 ml de horchata, 150 ml de leche, 45 ml de jarabe de flor de Jamaica, 2 kiwis y 45 gr de azúcar, utilizando 5 gr de azúcar para ayudar a macerar el kiwi utilizando el resto para frapear la horchata, dándonos como resultado un coctel demasiado dulce hasta el punto de ser hostigante pero sin tener un sabor desagradable al

paladar, por ello en una segunda prueba se decidió frapear la horchata sin azúcar siendo la una fuente grande de azúcar del coctel el jarabe de flor de Jamaica obteniendo un sabor mas balanceado y cremoso logrando percibir todos los sabores que lo componen.

#### **h) Tepache**

En su primera prueba se utilizaron 90 ml de zumo de piña, 30 ml de zumo de mandarina, 30 ml de jarabe de agave u 120 ml de Ginger ale dando como resultado un coctel refrescante y muy tropical gracias a la piña y la mandarina pero demasiado dulce por culpa del jarabe de agave ya que la Ginger al ser también dulce satura el coctel de azúcar volviéndolo muy hostigante, para ello se decidió reducir la cantidad e jarabe de agave a 15 ml para así tener un mejor balance en el coctel logrando sentir notas más cítricas gracias a la mandarina.

#### **i) Playa de Cancún**

En su primera prueba se utilizaron 60 ml de pure de guanábana, 60 ml de zumo de piña, 15 ml de jarabe de curazao y 120 ml de agua tónica, dando como resultado un coctel demasiado insípido debido a su bajo contenido de endulzantes, pero sin llegar a tener un sabor desagradable, por ello se vio necesario agregar 15 ml de jarabe simple además de cambiar el pure de guanábana por una salsa de guanábana con contenido de azúcar logrando un mejor balance del coctel.

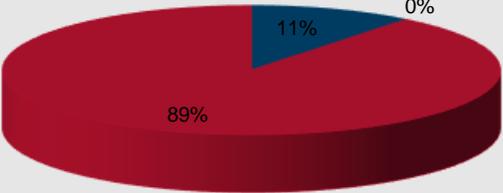
#### 1.5.Costeos de procesos de producción de insumos:

Debido a que se vio la necesidad de producir ciertos insumos esenciales para la preparación de los cocteles a continuación se presentaran los cuadros respectivos a los insumos necesarios para la correcta preparación de los cocteles propuestos en esta línea de coctelería mexicana:

**Nota:** Es importante aclarar que algunos de estos procesos de producción ya se venían realizando desde antes de la propuesta de la línea de coctelería en el establecimiento.

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Jarabe simple x 200 ml		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	4.616,60		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -4.616,60		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Azucar	100	\$ 3,95	\$ 395,00
Agua	100	\$ 0,96	\$ 96,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 491,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 1.215,60
Gas	0,2	\$ 4.735,00	\$ 947,00
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.125,60</b>

Insertar foto del plato

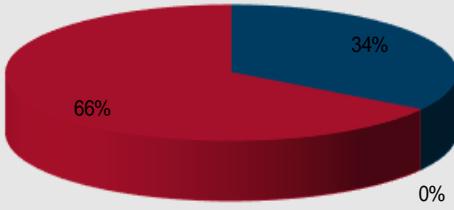
  

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una olla pequeña.  
 Llevar a fuego hasta que la mezcla rompa hervor.  
 Retiramos del fuego, dejamos enfriar y reservamos en la nevera .

**Fig. 3**  
(Costeo del jarabe simple)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Jarabe de flor de jamaica x 500 ml		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	15.675,00		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -15.675,00		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Flor de jamaica deahidratada	100	\$ 36,00	\$ 3.600,00
Azucar	300	\$ 3,95	\$ 1.185,00
Agua	600	\$ 0,96	\$ 576,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 5.361,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,5	\$ 5.000,00	\$ 2.500,00
Arrendamiento	0,5	\$ 6.078,00	\$ 3.039,00
Gas	0,5	\$ 4.735,00	\$ 2.367,50
Electricidad	0,5	\$ 4.815,00	\$ 2.407,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$10.314,00</b>

Insertar foto del plato

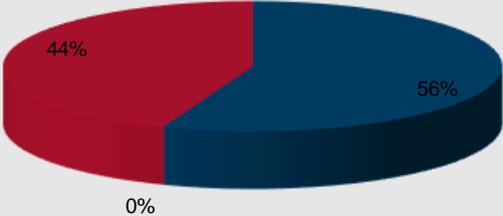
  

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una olla pequeña.  
 Llevar a fuego hasta que la mezcla rompa hervor.  
 dejar que la mezcla reduzca un poco para obtener un sabor mas concentrado.  
 Retiramos del fuego, dejamos enfriar y reservamos en la nevera.

**Fig. 4**  
(Costeo del jarabe de flor de Jamaica)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Jarabe de canela x 250 ml		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	9.382,54		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -9.382,54		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Azucar	150	\$ 3,95	\$ 592,50
Agua	150	\$ 0,96	\$ 144,00
Canela	30	\$ 150,00	\$ 4.500,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 5.236,50</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

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	6.078,00	\$ 1.215,60
Gas	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Electricidad	0,2	\$ 4.837,20	\$ 967,44
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.146,04</b>

Insertar foto del plato

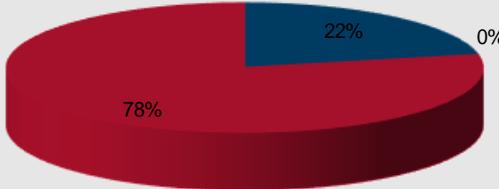
  

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una olla pequeña.  
 Llevar a fuego hasta que la mezcla rompa hervor.  
 Retiramos del fuego, dejamos enfriar y reservamos en la nevera.

**Fig. 5**  
(Costeo del jarabe de canela)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Salsa de guanabana x 500 ml		
Precio estimado	<input type="text"/>		
Iva (19%)	<input type="text"/>		
Imptoconsumo (8%)	<input type="text"/>		
Precio al Público	<input type="text"/>		
Costo Total (por plato)		13.186,50	
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$	-13.186,50	
Margen (%)		-100%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Pulpa de guanabana	240	\$ 8,30	\$ 1.992,00
Azucar	150	\$ 3,95	\$ 592,50
Agua	300	\$ 0,96	\$ 288,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2.872,50</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,5	\$ 5.000,00	\$ 2.500,00
Arrendamiento	0,5	\$ 6.078,00	\$ 3.039,00
Gas	0,5	\$ 4.735,00	\$ 2.367,50
Electricidad	0,5	\$ 4.815,00	\$ 2.407,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 10.314,00</b>

Insertar foto del plato

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una olla para despues llevar a fuego. Dejar reducir un poco la mezcla para concentrar un poco los sabores de la salsa. Retirar del fuego y dejar enfriar. Pasar la mezcla a una licuadora y procesar. Por ultimo pasar la mezcla por un colador para obtener una textura mas suave. Reservar en la nevera.

**Fig. 6**  
(Costeo de la salsa de guanábana)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha

Nombre del plato

Precio estimado

Iva (19%)

Impoconsumo (8%)

Precio al Público

Costo Total (por plato) 16.653,30

Costo Marginal

Margen en pesos \$ -16.653,30

Margen (%) -100%

Distribución de Costo

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Pulpa de tamarindo	250	\$ 13,20	\$ 3.300,00
Azucar	150	\$ 3,95	\$ 592,50
Agua	400	\$ 0,96	\$ 384,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.276,50</b>

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

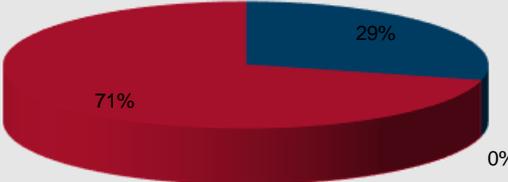
Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,6	\$ 5.000,00	\$ 3.000,00
Arrendamiento	0,6	\$ 6.078,00	\$ 3.646,80
Gas	0,6	\$ 4.735,00	\$ 2.841,00
Electricidad	0,6	\$ 4.815,00	\$ 2.889,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 12.376,80</b>

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una licuadora y procesar. seguido con ayuda de un colador tamizar la mezcla e incorporar en una olla para despues llevar a fuego. Dejar reducir un poco la mezcla para concentrar un poco los sabores de la salsa. Retirar del fuego y dejar enfriar Reservar en la nevera.

**Fig. 7**  
(Costeo de la salsa de tamarindo)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Salsa de frutos rojos x 1L		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	29.058,00		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -29.058,00		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Fresas	480	\$ 7,00	\$ 3.360,00
Cerezas	100	\$ 20,00	\$ 2.000,00
Almibar de cerezas	90	\$ 20,00	\$ 1.800,00
Azucar	200	\$ 3,95	\$ 790,00
Agua	500	\$ 0,96	\$ 480,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 8.430,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	1	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00
Arrendamiento	1	\$ 6.078,00	\$ 6.078,00
Gas	1	\$ 4.735,00	\$ 4.735,00
Electricidad	1	\$ 4.815,00	\$ 4.815,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$20.628,00</b>

Insertar foto del plato

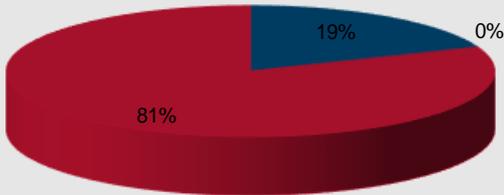
  

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una licuadora y procesar. seguido con ayuda de un colador tamizar la mezcla e incorporar en una olla para despues llevar a fuego. Dejar reducir un poco la mezcla para concentrar un poco los sabores de la salsa.  
 Retirar del fuego y dejar enfriar Reservar en la nevera.

**Fig. 8**  
(Costeo de la salsa de frutos rojos)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Salsa de mango x 350gr		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	10.191,08		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -10.191,08		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Azucar	100	\$ 3,95	\$ 395,00
Agua	100	\$ 0,96	\$ 96,00
Mango Tommy maduro	240	\$ 6,00	\$ 1.440,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.931,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,4	\$ 5.000,00	\$ 2.000,00
Arrendamiento	0,4	\$ 6.078,00	\$ 2.431,20
Gas	0,4	\$ 4.735,00	\$ 1.894,00
Electricidad	0,4	\$ 4.837,20	\$ 1.934,88
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 8.260,08</b>

Insertar foto del plato

**Preparación:**  
 Incorporar los ingredientes en una olla para despues llevar a fuego.  
 Dejar reducir un poco la mezcla para concentrar un poco los sabores de la salsa.  
 Retirar del fuego y dejar enfriar.  
 Pasar la mezcla a una licuadora y procesar.  
 Por ultimo pasar la mezcla por un colador para obtener una textura mas suave.  
 Reservar en la nevera.

**Fig. 9**  
(Costeo de la salsa de mango)

## CHILANGO PADRISIMO

### PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	<b>Distribución de Costo</b>
Nombre del plato	Brandy macerado x 300 ml	
Precio estimado	\$ -	
Iva (19%)	\$ -	
Impoconsumo (8%)	\$ -	
Precio al Público	\$ -	
Costo Total (por plato)	26.556,50	0%
Costo Marginal		
Margen en pesos	\$ -26.556,50	
Margen (%)	-100%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Brandy Domeq	300	\$ 57,00	\$ 17.100,00
Jalapeños	100	\$ 11,25	\$ 1.125,00
Cilantro	35	\$ 11,00	\$ 385,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 18.610,00</b>

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,5	\$ 5.000,00	\$ 2.500,00
Arrendamiento	0,5	\$ 6.078,00	\$ 3.039,00
Gas			
Electricidad	0,5	\$ 4.815,00	\$ 2.407,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 7.946,50</b>

**Preparación:**  
 En un recipiente de vidrio con tapa incorporar los ingredientes y tapamos. Llevar a una nevera y reservar durante 24 horas.  
 Pasadas las 24 horas con ayuda de un tamiz cernir la mezcla y reservar nuevamente en la nevera.

**Fig. 10**  
(Costeo del brandy macerado)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Gin macerado x 300 ml		
Precio estimado Iva (19%) Impoconsumo (8%) Precio al Público	<input type="text"/>		
Costo Total (por plato)	30.006,50		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -30.006,50		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Gin Falconry	300	\$ 67,00	\$ 20.100,00
Flor de jamaica deshidratada	35	\$ 36,00	\$ 1.260,00
Uchuva	100	\$ 7,00	\$ 700,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 22.060,00</b>

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,5	\$ 5.000,00	\$ 2.500,00
Arrendamiento	0,5	\$ 6.078,00	\$ 3.039,00
Gas			
Electricidad	0,5	\$ 4.815,00	\$ 2.407,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 7.946,50</b>

**Preparación:**  
 En un recipiente de vidrio con tapa incorporar los ingredientes y tapamos.  
 Llevar a una nevera y reservar durante 24 horas.  
 Pasadas las 24 horas con ayuda de un tamiz cernir la mezcla y reservar nuevamente en la nevera.

**Fig. 11**  
(Costeo del Gin macerado)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha

Nombre del plato

Precio estimado \$ -

Iva (19%) \$ -

Impoconsumo (8%) \$ -

Precio al Público \$ -

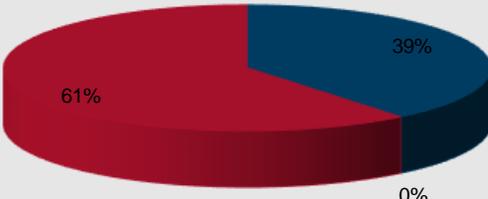
Costo Total (por plato) 3.925,28

Costo Marginal

Margen en pesos \$ -3.925,28

Margen (%) -100%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Pulpa de aguacate	200	\$ 7,00	\$ 1.400,00
Sal	2	\$ 14,00	\$ 28,00
Zumo de limon	20	\$ 5,50	\$ 110,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.538,00</b>

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

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	6.078,00	\$ 911,70
Gas			
Electricidad	0,15	\$ 4.837,20	\$ 725,58
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2.387,28</b>

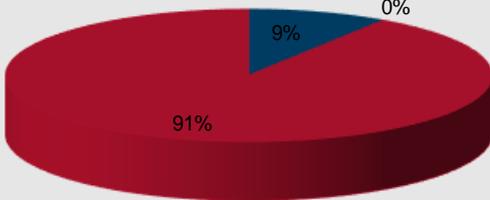
**Preparación**

En un bol agrega los 200 gr de pulpa de aguacate, el zumo de limon y la sal. Con ayuda de un tenedor empezar a triturar el aguacate hasta tener una textura cremosa y homogénea. Para finalizar con ayuda de un cernidor tamizar el aguacate para así eliminar cualquier grumo existente y obtener una textura más densa.

**Fig. 12**  
(Costeo de la crema de aguacate)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Zaumo de piña x 200 ml		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	3.505,00		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -3.505,00		
Margen (%)	-100%		
Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Piña oromiell	120	\$ 2,00	\$ 240,00
Agua	90	\$ 0,96	\$ 86,40
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 326,40</b>
Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>
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	\$ 6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.178,60</b>

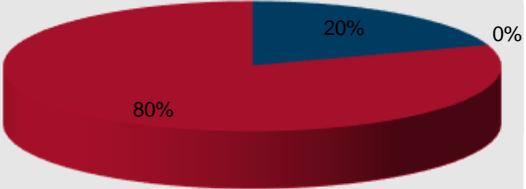
Insertar foto del plato

**Preparación:**  
 Incorporar los ingrediente en una licuadora y procesar.  
 Cernir la mezcla con ayuda de un tamiz reservar.

**Fig. 13**  
(Costeo del zumo de piña)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Falso coral x 200 ml		
Precio estimado	\$ -		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ -		
Costo Total (por plato)	5.137,60		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ -5.137,60		
Margen (%)	-100%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Aceite	60	\$ 14,00	\$ 840,00
Agua	100	\$ 0,96	\$ 96,00
Harina	15	\$ 3,20	\$ 48,00
Carbon activado	2	\$ 14,00	\$ 28,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.012,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 1.215,60
Gas	0,2	\$ 4.735,00	\$ 947,00
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.125,60</b>

Insertar foto del plato

**Preparación:**  
 Con ayuda de una licuadora mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.  
 Poner un sartén a fuego medio alto y dejar calentar.  
 Con ayuda de una cuchara sopera empezar a agregar poco a poco la mezcla en el sartén.  
 Dejar cocer la mezcla por aproximadamente 20 segundos y retirar delicadamente.  
 Reservar.

**Fig. 14**  
(Costeo del falso coral)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha

Nombre del plato

Precio estimado \$ -

Iva (19%) \$ -

Impoconsumo (8%) \$ -

Precio al Público \$ -

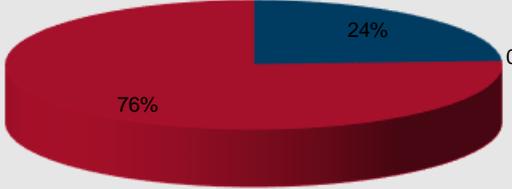
Costo Total (por plato) 20.943,00

Costo Marginal

Margen en pesos \$ -20.943,00

Margen (%) -100%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Arroz	250	\$ 4,00	\$ 1.000,00
Canela	10	\$ 150,00	\$ 1.500,00
Leche condensada	60	\$ 18,50	\$ 1.110,00
Agua	1500	\$ 0,96	\$ 1.440,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 5.050,00</b>

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
<b>TOTAL</b>			<b>\$ -</b>

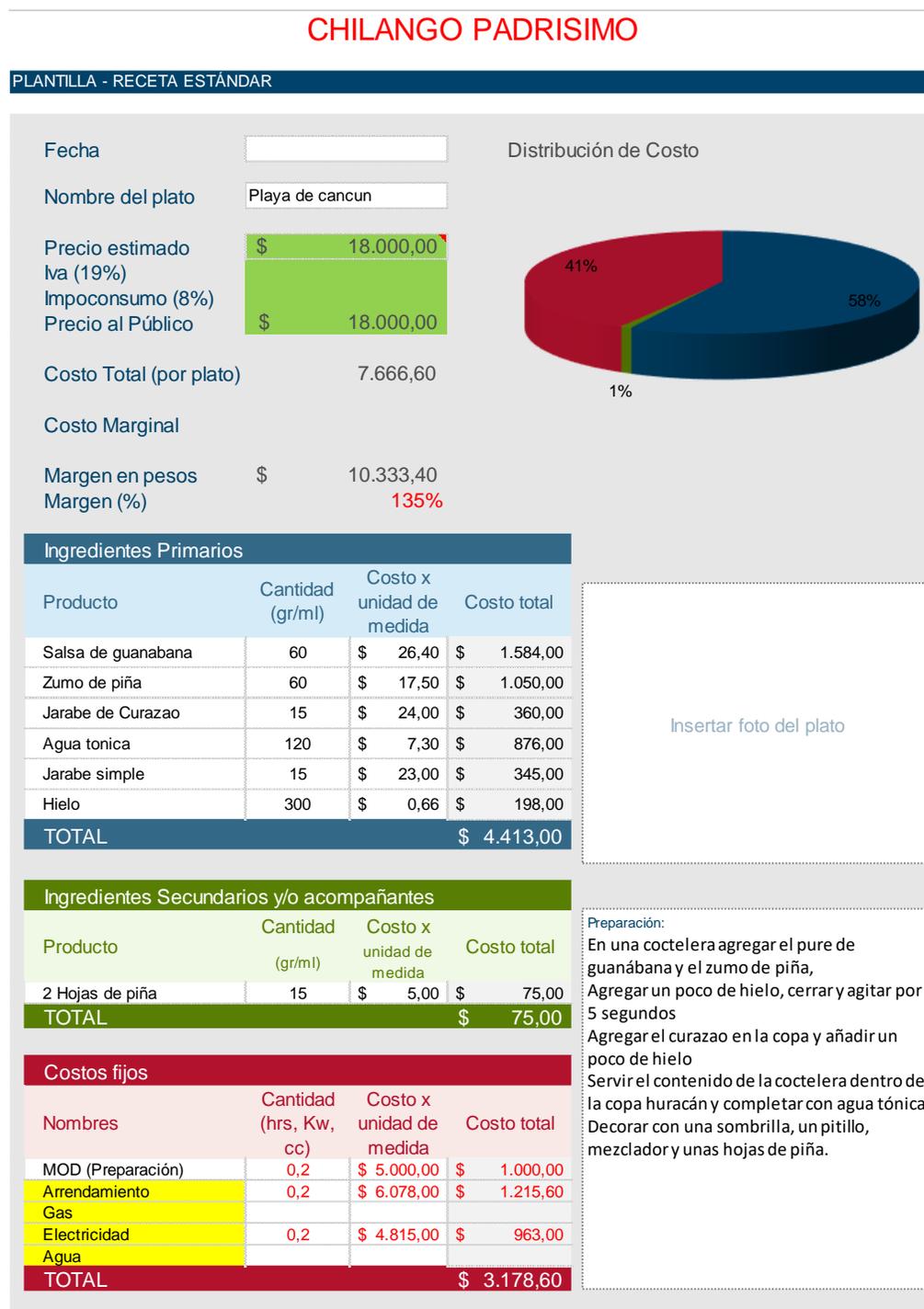
Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	1	5.000,00	\$ 5.000,00
Arrendamiento	1	6.078,00	\$ 6.078,00
Gas			
Electricidad	1	\$ 4.815,00	\$ 4.815,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 15.893,00</b>

**Preparación:**  
 En un recipiente grande incorporar el arroz, la canela y la leche condensada.  
 En una olla poner a calentar el agua hasta romper hervor.  
 Incorporar el agua en el recipiente en el cual esta el arroz y dejar enfriar.  
 Con ayuda de una licuadora procesar la mezcla y cernir.  
 Reservar.

**Fig. 15**  
(Costeo de la horchata)

## RESULTADOS

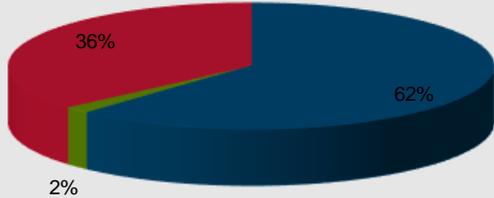
### 1. Costeo de los cocteles con o sin contenido alcohólico



**Fig. 16**  
(Costeo del coctel sin alcohol “Playa de Cancún”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Tepache		
Precio estimado	\$ 15.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 18.000,00		
Costo Total (por plato)	4.366,10		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 13.633,90		
Margen (%)	312%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Ginger Ale	120	\$ 2,50	\$ 300,00
Zumo de piña	90	\$ 17,50	\$ 1.575,00
Zumo de mandarina Del valle	30	\$ 1,60	\$ 48,00
Jarabe de agave	15	\$ 45,00	\$ 675,00
Hielo	150	\$ 0,66	\$ 99,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2.697,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Piel de limon	3	\$ 1,60	\$ 4,80
2 Hojas de piña	15	\$ 5,00	\$ 75,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 79,80</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 607,80
Gas			
Electricidad	0,1	\$ 4.815,00	\$ 481,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.589,30</b>

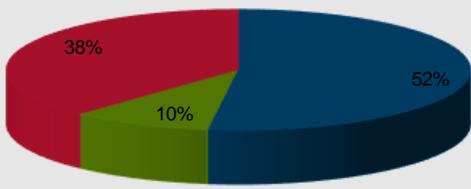


**Preparación:**  
 En un vaso largo incorporar el zumo de piña y el jarabe de agave  
 Mezclar y agregar hielo hasta llenar en vaso  
 Incorporar la Ginger ale casi hasta llenar el vaso  
 Agregar el zumo de mandarina  
 Decorar con 2 hojas de piña, un twist de limón, pitillo y mezclador

**Fig. 17**  
(Costeo del coctel sin alcohol “Tepache”)

## CHILANGO PADRISIMO

### PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	<b>Distribución de Costo</b>
Nombre del plato	Azteca	
Precio estimado	\$ 15.000,00	
Iva (19%)	\$ -	
Impoconsumo (8%)	\$ -	
Precio al Público	\$ 18.000,00	
Costo Total (por plato)	8.349,85	
Costo Marginal		
Margen en pesos	\$ 9.650,15	
Margen (%)	116%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Kiwi	120	\$ 18,00	\$ 2.160,00
Horchata	120	\$ 6,00	\$ 720,00
Jarabe de flor de jamaica	45	\$ 31,40	\$ 1.413,00
Azucar	15	\$ 3,95	\$ 59,25
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.352,25</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
2 Rodajas de kiwi	20	\$ 18,00	\$ 360,00
Hierbabuena	2	\$ 12,00	\$ 24,00
Leche	150	\$ 2,90	\$ 435,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 819,00</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.178,60</b>



**Preparación:**  
 Pelar, cortar en 4 e introducir los kiwis en un vaso largo.  
 Macerar los kiwis con un poco de azúcar  
 Con ayuda de una licuadora frapear la horchata con la leche sin azúcar para proceder a servirla en el vaso  
 Agregar un poco de concentrado de Jamaica en el tope del vaso  
 Decorar con unas rodajas de kiwi, un pitillo y un mezclador.

**Fig.18**  
(Costeo del coctel sin alcohol “Azteca”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Indicus		
Precio estimado	\$ 10.000,00		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ 10.000,00		
Costo Total (por plato)	4.452,80		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 5.547,20		
Margen (%)	125%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Zumo de limon Tahiti	30	\$ 5,50	\$ 165,00
Zumo de naranja Tampico	30	\$ 2,15	\$ 64,50
Salsa de tamarindo	60	\$ 33,40	\$ 2.004,00
Sprite	120	\$ 1,60	\$ 192,00
Hielo	150	\$ 0,66	\$ 99,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2.524,50</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Tajin	3	\$ 97,00	\$ 291,00
2 Rodajas de limon	30	\$ 1,60	\$ 48,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 339,00</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 607,80
Gas			
Electricidad	0,1	\$ 4.815,00	\$ 481,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.589,30</b>

Insertar foto del plato

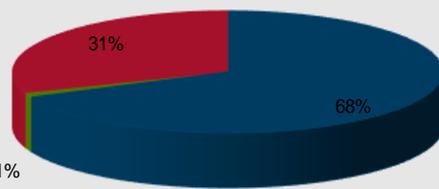
  

**Preparación:**  
 En un vaso largo escarchar la mitad del borde del vaso con tajín  
 Seguido agregar el zumo de limón, el zumo de naranja y el concentrado de tamarindo  
 Agregar hielo hasta llenar el vaso  
 Mezclar un poco y completar con Sprite  
 Decorar con unas rodajas de limón, un pitillo y un mezclador.

**Fig. 19**  
(Costeo del coctel sin alcohol “Indicus”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo
Nombre del plato	Xalapa	
Precio estimado	\$ 22.000,00	
Iva (19%)	\$ -	
Impoconsumo (8%)	\$ -	
Precio al Público	\$ 25.000,00	
Costo Total (por plato)	10.387,60	
Costo Marginal		
Margen en pesos	\$ 14.612,40	
Margen (%)	141%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Brandy macerado con cilantro y jalapeños	60	\$ 88,60	\$ 5.316,00
Aguardiente Caucaño	15	\$ 40,00	\$ 600,00
Granadina	15	\$ 24,00	\$ 360,00
Crema de leche	45	\$ 13,00	\$ 585,00
Cocoa Casa real	4	\$ 23,00	\$ 92,00
Hielo	200	\$ 0,66	\$ 132,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 7.085,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Cereza	5	\$ 20,00	\$ 100,00
Hierbabuena	2	\$ 12,00	\$ 24,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 124,00</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.178,60</b>

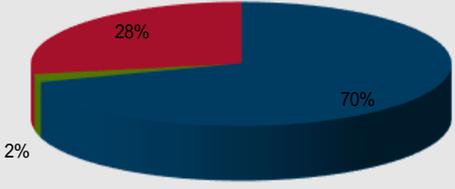


**Preparación:**  
 En una coctelera agregar la crema de leche, el jarabe de cerezas, el brandy macerado con cilantro y jalapeños, el aguardiente y un poco de hielo.  
 Cerrar la coctelera y agitar por 6 segundos. abrir la coctelera y con ayuda de un cernidor de gusanillo servir el coctel en una copa flauta.  
 Agregar un poco de cocoa sobre el coctel. Decorar con unas hojas de hierbabuena y una cereza en el borde

**Fig. 20**  
(Costeo del coctel “Xalapa”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo
Nombre del plato	Caliz	
Precio estimado	\$ 25.000,00	
Iva (19%)	\$ -	
Impoconsumo (8%)	\$ -	
Precio al Público	\$ 27.000,00	
Costo Total (por plato)	11.442,10	
Costo Marginal		
Margen en pesos	\$ 15.557,90	
Margen (%)	136%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Gin macerado con flor de jamaica y uchuva	60	\$ 100,00	\$ 6.000,00
Amaretto Bardinet	15	\$ 69,00	\$ 1.035,00
Salsa de frutos rojos	15	\$ 29,00	\$ 435,00
Zumo de naranja Tampico	30	\$ 2,15	\$ 64,50
Vino tinto	15	\$ 19,00	\$ 285,00
Hielo	300	\$ 0,66	\$ 198,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 8.017,50</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Falso coral negro	4	\$ 28,50	\$ 114,00
Hierbabuena	2	\$ 12,00	\$ 24,00
Flor de jamaica deshidratada	3	\$ 36,00	\$ 108,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 246,00</b>

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	6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.178,60</b>

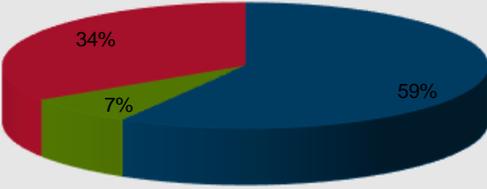
**Preparación:**  
 En una coctelera agregar el Gin, el amaretto, la salsa de frutos rojos, el zumo de naranja, el vino tinto y un poco de hielo. Cerrar la coctelera y agitar por 5 segundos. Abrir la coctelera y con ayuda de un cernidor de gusanillo servir el coctel en una copa huracán con un poco de hielo. Decorar con flores de Jamaica deshidratadas, un falso coral negro y unas hojas de hierbabuena.



**Fig. 21**  
(Costeo del coctel “Cáliz”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo
Nombre del plato	Whitexican	
Precio estimado	\$ 20.000,00	
Iva (19%)	\$ -	
Impoconsumo (8%)	\$ -	
Precio al Público	\$ 20.000,00	
Costo Total (por plato)	9.309,35	
Costo Marginal		
Margen en pesos	\$ 10.690,65	
Margen (%)	115%	

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Horchata	60	\$ 6,00	\$ 360,00
Licor de café Coloma	30	\$ 73,00	\$ 2.190,00
Vodka linea bartender	60	\$ 46,00	\$ 2.760,00
Hielo	200	\$ 0,66	\$ 132,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 5.442,00</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Cerezas	15	\$ 20,00	\$ 300,00
Leche	100	\$ 2,90	\$ 290,00
Azucar	25	\$ 3,95	\$ 98,75
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 688,75</b>

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	\$ 6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	\$ 4.815,00	\$ 963,00
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.178,60</b>

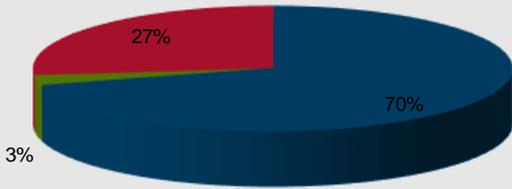
Insertar foto del plato

**Preparación:**  
 En un vaso rockero agregar unos cubos de hielo.  
 Agregar el vodka, el licor de cafe y la horchata respectivamente en este orden.  
 Decorar con 3 cerezas atravesadas en un palillo.

**Fig. 22**  
(Costeo del coctel “Whitexican”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	Coxcatlan		
Precio estimado	\$ 25.000,00		
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$ 25.000,00		
Costo Total (por plato)	11.893,54		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 13.106,46		
Margen (%)	110%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Ron añejo Club Habana	60	\$ 85,70	\$ 5.142,00
Crema de aguacate	60	\$ 19,50	\$ 1.170,00
Jarabe de mango	45	\$ 29,00	\$ 1.305,00
Jarabe de canela	15	\$ 37,60	\$ 564,00
Zumo de limon Tahiti	15	\$ 5,50	\$ 82,50
Hielo	200	\$ 0,66	\$ 132,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 8.395,50</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Tajin	3	\$ 97,00	\$ 291,00
Hierbabuena	2	\$ 12,00	\$ 24,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 315,00</b>

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	6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	4.837,20	\$ 967,44
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.183,04</b>

Insertar foto del plato

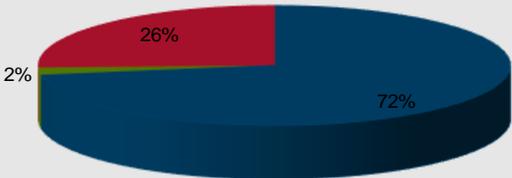
  

**Preparación:**  
 En una coctelera Boston agregar la crema de aguacate, el jarabe de mango, el jarabe de canela, el zumo de limón, el ron añejo y unos cubos de hielo.  
 Con ayuda de la otra pieza de la coctelera y un cernidor de gusanillo empezar a pasar en contenido de una coctelera a otra para dar más cuerpo y mejor textura al coctel.  
 Realizar este proceso 6 veces para después servirlo en una copa martini.  
 Realizar una crusta con tajin en la mitad de la copa.  
 Decorar con unas hojitas de hierbabuena.

**Fig. 23**  
(Costeo del coctel “Coxcatlán”)

# CHILANGO PADRISIMO

## PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha	<input type="text"/>	Distribución de Costo	
Nombre del plato	El rey		
Precio estimado	\$ 25.000,00		
Iva (19%)	\$ -		
Impoconsumo (8%)	\$ -		
Precio al Público	\$ 27.000,00		
Costo Total (por plato)	12.465,29		
Costo Marginal			
Margen en pesos	\$ 14.534,71		
Margen (%)	117%		

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Tequila bandolero	60	\$ 66,00	\$ 3.960,00
Extabentún	30	\$ 123,00	\$ 3.690,00
Amaretto Bardinet	15	\$ 69,00	\$ 1.035,00
Zumo de naranja Tampico	15	\$ 2,15	\$ 32,25
Zumo de limon Tahiti	10	\$ 5,50	\$ 55,00
Carbon activado	1,5	\$ 14,00	\$ 21,00
Hielo	350	\$ 0,66	\$ 231,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 9.024,25</b>

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
2 medias lunas de naranja	40	\$ 6,00	\$ 240,00
Piel de naranja	3	\$ 6,00	\$ 18,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 258,00</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	0,2	5.000,00	\$ 1.000,00
Arendamiento	0,2	6.078,00	\$ 1.215,60
Gas			
Electricidad	0,2	\$ 4.837,20	\$ 967,44
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.183,04</b>

**Preparación:**  
 En una coctelera agregar el tequila, el Xtabentún, el Amaretto, el zumo de naranja, el zumo de limon y una pizca de carbón activado.  
 Seguido cerrar la coctelera y agitar por 5 segundos.  
 Servir en un vaso rockero con hielo.  
 Agregar 2 medias lunas de naranja y decorar con una piel de naranja.



**Fig. 24**  
(Costeo del coctel “El rey”)

Cabe aclarar que los cocteles a los cuales se le realizaron los costeos fueron aprobados por los dueños del establecimiento habiendo ellos mismos probado los cocteles y contribuyendo en su proceso de mejoramiento y adaptación para que estos brindaran un mejor resultado, implementando así 5 cocteles de los 9 propuestos en la carta del establecimiento.

## 2. Implementación de los cocteles en la carta del establecimiento

**COCTELES**

**DE LA CASA**

- CHILANGO**.....\$24.000  
Tequila, piña, triple sec, zumo de limón.
- CHINGÓN**.....\$26.000  
Whisky, fresa, zumo de naranja y un poco de picante.
- CANTINFLAS (Shot)**.....\$20.000  
Mezcal, Jägermeister, con piña y naranja.
- FRIDA**.....\$28.000  
Whisky, baileys, licor de café, amaretto.
- EL REY**.....\$27.000  
Fusión de tequila, amaretto, Xtabentún (licor de anís y miel), zumo de naranja y de limón.
- CALIZ**.....\$27.000  
Gin macerado con flor de Jamaica y uchuva, vino tinto, frutos rojos, naranja y amaretto.
- XALAPA (Dulce pero picante)**.....\$25.000  
Brandy macerado con jalapeños, crema de leche, granadina y aguardiente.

**CLÁSICOS**

- MOJITO**.....\$20.000  
Ron blanco, hierbabuena, azúcar, limón, soda.
- CUBA LIBRE**.....\$20.000  
Ron cubano, soda oscura y angostura.
- LONG ISLAND**.....\$30.000  
Tequila, vodka, ron blanco, ginebra, triple sec, zumo de limón, soda oscura.
- TOM COLLINS**.....\$20.000  
Ginebra, limón, cerezas, soda.
- TEQUILA SUNRISE**.....\$25.000  
Tequila, jugo de naranja, un hermoso atardecer.
- GIN TONIC**.....\$26.000  
Ginebra, agua tónica y limón.
- COSMOPOLITAN**.....\$25.000  
Vodka, triple sec, zumo de limón y de arándanos.
- MAI TAI**.....\$28.000  
Ron añejo, triple sec, amaretto, zumo de piña y zumo de naranja.
- CABEZA DE JABALÍ**.....\$30.000  
Ron blanco, tequila, vodka, ginebra, jugo de naranja y granadina.

**ARMA TU MARGARITA**

Elige tu sabor favorito:  
Clásico, fresa, maracuyá, blue.

- Con tequila José cuervo.....\$22.000
- Con tequila 1800.....\$28.000
- Con tequila Don julio.....\$35.000

**PARA COMPARTIR**

**KATRINA**  
Explosión de colores, ron, tequila, vodka y ginebra.  
Para dos.....\$40.000  
Para cuatro.....\$65.000

**MARGARA**  
Hiper - margarita clásica o de sabores: maracuyá, fresa, blue.  
Para dos.....\$37.000  
Para cuatro.....\$62.000

**MARGARA FUSIÓN**.....\$53.000  
Hiper - margarita clásica, cervezas corona.

**CANTARITOS**.....\$55.000  
Tequila, zumo de limón, zumo de toronja, soda de limón, una pisco de sal, hielo.

**JARRA DE SANGRÍA**.....\$85.000  
Vino clásico, frutos rojos, naranja, ron blanco

**CREMOSOS**

- ALEXANDER**.....\$22.000  
Brandy, crema de leche, licor de cacao, cerezas y una pisco de canela.
- BANANA BAY**.....\$25.000  
Banano, Baileys y ron añejo.
- PIÑA COLADA**.....\$26.000  
Ron blanco, piña, crema de leche, crema de coco y triplesec.
- ORGASMO**.....\$28.000  
Vodka, baileys, licor de café y amaretto.

CHILANGOPOPAYAN

Twitter, Facebook, Instagram icons

Fig. 25  
(Cocteles implementados en la coctelería de la casa)



**Fig. 26**

(Creación de nueva categoría en la sección de bebidas para la implementación de cocteles sin alcohol)

Con ayuda de los meseros del establecimiento se realizaron encuestas del nivel de aceptación de los comensales hacia los cocteles acerca de cómo les fue en la experiencia al consumir estos y si tenían alguna sugerencia o reclamo, obteniendo como resultado un 90% de aceptación por parte de los clientes llegando incluso a volver nuevamente al establecimiento para consumirlos junto a los platillos del mismo.

### 3. Encuestas de aceptabilidad realizadas

#### Encuesta de Aceptabilidad del Coctel "El Rey"

##### Encuesta de satisfacción de producto

**1) ¿Desde cuando conoce este producto?**

Menos de 1 semana

De 1 a 2 semanas

Menos de 1 mes

De 1 a 2 meses

Apenas lo conozco

---

**2) ¿Cómo supiste de este producto?**

Internet/Website

Amigos/Parientes

Otros

---

**3) ¿Con qué frecuencia consumirías este coctel? Elija la opción de la lista desplegable**

Una cada dos semanas

---

**5) A grandes rasgos, ¿Cuán satisfecho está con este producto?**

Totalmente Insatisfecho

Insatisfecho

Satisfecho

Muy Satisfecho

---

**6) Elige entre las opciones de calidad que considera de este producto:**

Muy baja calidad

Baja calidad

Normal

Buena calidad

---

**7) Comparado con otros cocteles, este producto es:**

Mucho peor

Peor

Igual

Mejor

Mucho mejor

---

**8) El valor de este producto es:**

Muy pobre

Pobre

Bueno

Excelente

---

**9) ¿Seguiría comprando este producto?**

Si

No

---

**10) ¿Recomendaría este producto?**

Si

No

---

**11) Por favor rankea el atributo que buscas cuando compras un producto como este:**

	1	2	3	4	5
Calidad	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Costo	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cantidad	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Marca	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Familiaridad	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

1 es el más importante  
5 es el menos importante

---

**12) ¿Qué fue lo que más te gustó de este producto?**

---

**13) ¿Qué fue lo que menos te gustó de este producto?**

**Fig. 27**

(Modelo de encuesta realizada a los clientes)

Para medir el nivel de aceptabilidad de los nuevos cocteles implementados en la carta del establecimiento se realizaron algunas encuestas para recolectar datos y así poder saber si los clientes estaban de acuerdo con estos nuevos cambios, es este caso se realizó solamente con el coctel el rey como sujeto de prueba.

A continuación, se presentarán los datos recolectados de 30 clientes del establecimiento a los cuales se les dio una prueba de este coctel en una copa shot para su degustación.



**Fig. 28**

(resultados de pregunta N°1)



**Fig. 29**

(Resultados de pregunta N°2)



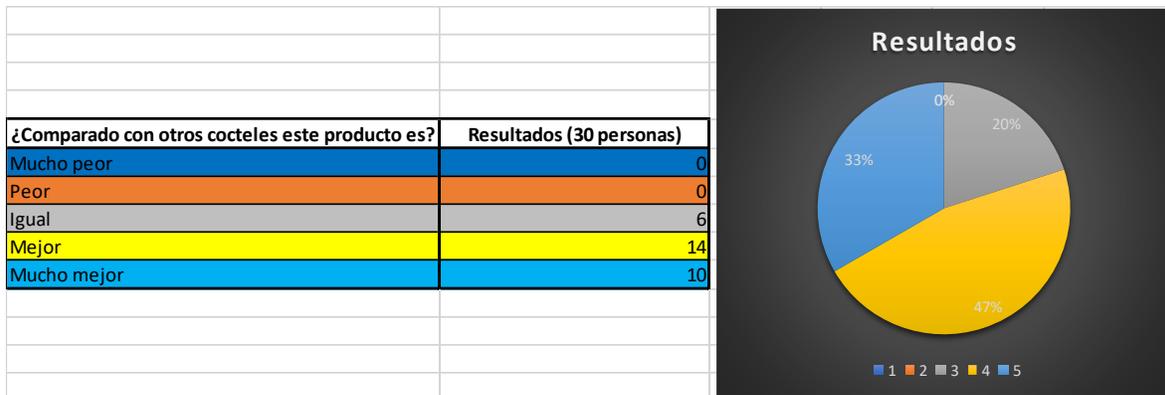
**Fig. 30**  
(Resultados de pregunta N°3)



**Fig. 31**  
(Resultados de pregunta N°5)



**Fig. 32**  
(Resultados de pregunta N°6)



**Fig. 33**  
(Resultados de pregunta N°7)



**Fig. 34**  
(Resultados de pregunta N°8)



**Fig. 35**  
(Resultados de pregunta N°9)



**Fig. 36**  
(Resultados de pregunta N°10)



**Fig. 37**  
(Resultados de pregunta N°11)

## CONCLUSIONES

- Para la implementación de productos nuevos en un establecimiento es necesario estudiar los gustos generales de los clientes que visitan el establecimiento y analizar las materias primas disponibles a utilizar para lograr generar parámetros específicos de aceptabilidad en los nuevos productos.
- es necesario en los primeros días de venta de los nuevos productos preguntar a los clientes su experiencia con estos para así poder identificar posibles falencias y poder corregirlos a tiempo mejorando así su calidad.