

**Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para La Elaboración De Productos Consumibles
En El Establecimiento ‘Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar’ Del Municipio De
Timbio En El Departamento Del Cauca.**



Maycol Ronaldo Fernández Bastidas

Corporación Universitaria ComfacaUCA – UnicomfacaUCA

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación

Programa De Tecnología En Gestión Gastronómica

Popayán

2018

**Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para La Elaboración De Productos Consumibles
En El Establecimiento ‘Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar’ Del Municipio De
Timbio En El Departamento Del Cauca.**

Maycol Ronaldo Fernández Bastidas

**Documento Final De La Práctica Empresarial, Para Optar Por El Título De Tecnólogo En
Gestión Gastronómica**

María Camila Banguera Cuenca

Docente Práctica Empresarial

Corporación Universitaria Comfacauca – Unicomfacauca

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación

Programa De Tecnología En Gestión Gastronómica

Popayán

2018

Tabla de Contenido

Resumen del proyecto	8
1. Introducción	9
2. Problemática	10
3. Justificación	12
4. Objetivos	13
4.1 Objetivo general.....	13
4.2 Objetivos específicos.....	13
5. Reseña histórica	14
6. Fundamentos teóricos	18
7. Metodología	24
8. Actividades desarrolladas	47
9. Resultados alcanzados	50
10. Conclusiones	67
11. Bibliografía	68
12. Anexos	69

Lista de tablas

Tabla 1: Clasificación.....	10
Tabla 2: Normatividad específica.....	19
Tabla 3: Familia de normas ISO 22000.....	20
Tabla 4: Normas técnicas sectoriales.....	20
Tabla 5: Riesgos.....	24
Tabla 6: Cronograma de actividades.....	26
Tabla 7: 1. Nivel de estudios cursados.....	28
Tabla 8: 2. ¿Sabe usted que significa desperdicio?.....	29
Tabla 9: 3. ¿Ha escuchado usted si se puede reutilizar un desperdicio?.....	29
Tabla 10: 4. ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?.....	29
Tabla 11: 5. ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?.....	30
Tabla 12: 7. Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:.....	31
Tabla 13: 10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?.....	32
Tabla 14: 11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?.....	33
Tabla 15: 12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?.....	33
Tabla 16: Actividades desarrolladas del primer objetivo específico.....	42
Tabla 17: Actividades desarrolladas del segundo objetivo específico.....	42
Tabla 18: Actividades desarrolladas del tercer objetivo específico.....	43
Tabla 19: Actividades desarrolladas del cuarto objetivo específico.....	44

Lista de gráficas

Gráfica 1: Estructura organizacional.....	16
Gráfica 2: 6. ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?.....	30
Gráfica 3: 8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora?.....	31
Gráfica 4: 9. ¿Cuál cree usted que es el desecho más generado en el establecimiento donde labora?.....	32
Gráfica 5: Matriz DOFA Don Simón Parrilla.....	59

Lista de imágenes

<i>Imagen 1:</i> Logo	14
<i>Imagen 2:</i> Personal del restaurante.....	17
<i>Imagen 3:</i> Localización de Timbio, en el país y en el departamento.....	18
<i>Imagen 4:</i> Clasificación de residuos.....	34
<i>Imagen 5:</i> Capacitación.....	34
<i>Imagen 6:</i> Socialización.....	34
<i>Imagen 7:</i> Materia prima.....	45
<i>Imagen 8:</i> Alimento	45
<i>Imagen 9:</i> Producto a reutilizar (Cáscara).....	45
<i>Imagen 10:</i> Total de cáscara de plátano.....	45
<i>Imagen 11:</i> Proceso de secado (en silo). Fresco – secado.....	46
<i>Imagen 12:</i> Proceso de molienda.....	47
<i>Imagen 13:</i> Harina obtenida.....	47
<i>Imagen 14:</i> Proceso de elaboración de Muffin de plátano.....	47
<i>Imagen 15:</i> Producto final #1.....	47
<i>Imagen 16:</i> Papa.....	48
<i>Imagen 17:</i> Cáscara de papa.....	48
<i>Imagen 18:</i> Proceso de secado (en silo). Fresco – secado).....	49
<i>Imagen 19:</i> Harina de papa.....	49
<i>Imagen 20:</i> Producto final #2.....	49
<i>Imagen 21:</i> Cascara de manzana.....	50
<i>Imagen 22:</i> Retazos de lechuga.....	50
<i>Imagen 23:</i> Proceso de secado (en silo). Fresco – secado	50
<i>Imagen 24:</i> Secado de manzana y lechuga.....	51
<i>Imagen 25:</i> Producto final #3.....	51
<i>Imagen 26:</i> Limón.....	52
<i>Imagen 27:</i> Cáscara de limón.....	52
<i>Imagen 28:</i> Proceso des amargado.....	52

Imagen 29: Proceso de conservación.....	53
Imagen 30: Producto final #4.....	53
Imagen 31: Maracuyá.....	54
Imagen 32: Residuo de cáscara de maracuyá.....	54
Imagen 33: Cocción de cáscara de maracuyá.....	55
Imagen 34: Producto final #5.....	55
Imagen 35: Zanahoria.....	56
Imagen 36: Cáscara de zanahoria.....	56
Imagen 37: Proceso.....	57
Imagen 38: Aceite de zanahoria.....	57
Imagen 39: Producto final #6.....	57

Resumen del proyecto

El presente documento de práctica empresarial tiene como fin reutilizar residuos orgánicos obtenidos en un establecimiento gastronómico ubicado en la zona centro del municipio de Timbio, departamento del Cauca.

Bajo este contexto, lo que permite esta investigación, es ejecutar una idea donde se aprovechen los residuos orgánicos del restaurante *'Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar'* para así poder darle un valor agregado a este tipo de desechos, ya que estos generalmente se botan, de igual forma a partir de lo anterior se decidió crear algunos sub-productos.

En esta constante averiguación se contó con la participación activa del propietario y chef, el señor Nemar Hernán Cabrera, quién se interesó por incentivar este tipo de estudio y optó por apropiarse del tema. Durante la práctica se fortaleció el conocimiento a los miembros de Don Simón, sobre que son los residuos orgánicos, que problemática se encuentra y cuál sería su posible solución.

Es así que se busca principalmente mejorar el servicio y la preparación de los platos en este restaurante, fomentando el desarrollo de actividades que promuevan la reutilización de la merma generada en los procesos de producción.

Con el desarrollo de este trabajo se logró como resultado un mini recetario titulado *"Productos innovadores a base de residuos orgánicos del restaurante 'Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar'* cuyo objetivo principal es mostrar la utilización que se le pudo dar a ciertos 'desperdicios' coloquialmente catalogados; creando productos de harina de plátano y papa, infusión de lechuga y manzana, conservas de limón, maracuyá, aceite de zanahoria, etc.

Palabras clave: Aprovechamiento, desecho, desperdicio, residuo orgánico y sub-producto.

1. Introducción

El municipio de Timbio, está ubicado al sur de Colombia, departamento del Cauca; es ahí donde se descubre una gran variedad de agricultura como lo es el frijol, la yuca, el plátano, además de su producto destacado que es el café, como también su típica gastronomía.

Con ello diariamente se da la oportunidad de brindar a comerciantes y turistas una de las mejores cocinas ya que se encuentran distintos restaurantes ofreciendo desde comida tradicional como rápida.

Una de las grandes necesidades para el sector gastronómico, productivo y económico es dar a conocer al público local y foráneo una forma innovadora de degustar los productos conocidos como son los asados principalmente y los platos a la carta.

Debido a esos acontecimientos se creó un restaurante de tipo ejecutivo en el centro del municipio; llamado '*Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar*' que consecutivamente atrae un gran número de personas, con el objetivo claro de entregar al comensal nuevas formas y mejores transformaciones de los productos, aplicando ciertos términos de cocción a las carnes, para así poder complacer paladares exigentes.

Los propietarios incorporaron además platos de mar y servicio de coctelería siendo este el toque elegante e innovador, brindando la mejor atención al cliente que es lo que caracteriza a este establecimiento.

Introducir un sistema que genere un mejor uso y manejo de la materia prima con el ánimo de no tener pérdidas, al contrario ganancias, procurando la reutilización de los residuos orgánicos del restaurante, con la idea de elaborar subproductos que parten de la necesidad de obtener un aprovechamiento de los mismos, como también de agregarlos a la carta y ofrecerlos como opción de compra.

2. Problemática

Descripción del problema

A través del tiempo los seres humanos han venido desarrollando prácticas las cuales generan diferentes desechos, como realizar actividades complejas las cuales traen resultados que pueden generar productos de los cuales derivan desechos que por ignorancia consideramos inservibles, pero en realidad tiene gran utilidad.

A estos elementos conocidos como desechos o vulgarmente llamada “basura”.

Estos elementos se pueden clasificar como:

Tabla 1 Clasificación

ESTADO	Sólidos, líquidos y gaseosos.
ORIGEN	Comercial, residencial, industrial, etc.
MANEJO	Peligroso como vulnerable.
COMPOSICIÓN	Orgánicos o inorgánicos.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

A medida que pasa el tiempo, cada día se generan un sin número de desechos los cuales se desperdician y se desechan porque no se tiene conocimiento de su reutilización o conservación, son un número exagerado de desechos los que generan gran problemática ambiental aumentando la contaminación de los recursos naturales (agua, aire y suelo) y que no pasa desapercibido la contaminación que se causa hacia nosotros mismos, tanto en el tema de salud como en la parte visual que se nota diariamente.

Se genera una contaminación tan significativa que ni siquiera nosotros nos percatamos que tan solo un plástico tarda aproximadamente 100 años en descomponerse, esta problemática se hace debido a que se arrojan residuos a las fuentes hídricas, lugares no poblados y hasta en el propio lugar donde se vive, así mismo se altera el paisaje y los ecosistemas del entorno, donde se

derivan enfermedades y problemas de salud; causando como consecuencia un deterioro en la calidad de vida y la afectación de los recursos naturales.

La mala disposición y el mal manejo de residuos puede generar riesgos indirectos como la proliferación de animales portadores de microorganismos que pueden transmitir enfermedades e infecciones a toda la población; otros aspectos conocidos como vectores en los que se encuentran (moscas, mosquitos, ratas, cucarachas, entre otros), que no solo buscan una forma de subsistencia sino que también encuentran refugio en los residuos sólidos, el cual cuenta con un ambiente favorable para su reproducción y por tanto transmitir enfermedades tales como diarreas, cuadros severos de tifoidea u otras infecciones o dolencias de mayor gravedad.

El 15% de los residuos orgánicos se generan en los establecimientos gastronómicos, restaurantes u hoteles de cadena, donde la actividad comercial y la venta de productos proporcionan un gran número de residuos, ya sea por la no aceptación del cliente o simplemente por el gusto no deseado de algún producto.

Tanto en la producción de alimentos elaborados y productos empacados se desechan plásticos u otros materiales, los residuos sólidos tanto orgánicos como inorgánicos se generan en grandes cantidades sin darles un proceso especial o manejo adecuado del cual se busque un fin de aprovechamiento al cien por ciento.

Formulación del problema.

- ¿Cuál es la utilización que se brinda a los residuos sólidos obtenidos en la producción de platos de la carta del restaurante Don Simón parrilla restaurante y café bar del municipio de Timbio, departamento del Cauca?

3. Justificación

Contando con la persistencia constante de mejorar la calidad en los productos que se ofrecen a la carta, ampliando el conocimiento intelectual como también el del paladar de cada comensal sobre un tema específico; como la gastronomía y la coctelería, teniendo en cuenta el objetivo primordial, brindar un excelente servicio de atención hacia el cliente tanto del municipio como fuera de él, demostrando un buen manejo de los residuos orgánicos para el aprovechamiento y creación de otros productos tras una serie de actividades desarrolladas y una ardua investigación.

Fue así como el establecimiento de *'Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar'*, tiene la necesidad de fomentar algunos métodos de conservación y reutilización de ciertos residuos orgánicos generados en este lugar, ya que el mismo personal en el proceso de producción noto una dificultad, la cual era desechar ciertos residuos que pudieran tener cierta utilidad.

Por ello se logró obtener aportes e iniciativas hacia esta problemática, transformándose en una mejora para el restaurante, ya que se optimizara la producción, y se conseguirán sub-productos para elevar los ingresos económicos del mismo.

Después de una evaluación del tema de residuos orgánicos, sólidos, desechos y desperdicios, se evidenció su importancia, las buenas consecuencias que trae hacia el medio ambiente y el entorno que nos rodea, disminuir enfermedades por el mal manejo de los mismos. Se ofrece una idea clave la cual es aprovechar los residuos orgánicos generados en el establecimiento *'Don Simón Parrilla...'* para la elaboración de productos consumibles haciendo estos parte de la carta del restaurante.

Es la razón por la que se impulsara un reconocimiento y análisis de los desperdicios como se los conoce comúnmente, para fortalecer el manejo y la clasificación que cada uno necesita.

Teniendo en cuenta lo anterior, el presente documento está enfocado principalmente en aprovechar y reutilizar los residuos orgánicos como cascaras o retazos de algunos productos del restaurante Don Simón Parrilla, del municipio de Timbio, departamento del Cauca.

4. Objetivos

4.1 Objetivo general

Aprovechar los residuos orgánicos que se obtienen en el establecimiento ‘Don Simón Parrilla Restaurante y Café bar’ del municipio de Timbio en el departamento del Cauca.

4.2 Objetivos específicos

- Identificar el tipo y uso de residuos sólidos, con el propósito de corroborar su manejo y producción.
- Determinar la utilidad que se pueda emplear para generar sub-productos brindando un mejor aprovechamiento, y así crear productos para cumplir las expectativas del cliente.
- Desarrollar sub-productos finales generando satisfacción interna como externamente, proponiendo productos de alta calidad en el post-uso.
- Generar un mini recetario de los sub-productos obtenidos en la práctica empresarial realizada en el establecimiento ‘Don Simón Parrilla Restaurante y Café bar’ del municipio de Timbio en el departamento del Cauca.

5. Reseña histórica

Historia

En el año 2015 exactamente el día 07 de diciembre, el señor Nemar Hernán Cabrera Sandoval con la edad de 52 años, ve la necesidad y la oportunidad de abrir un restaurante con una nueva visión, algo que genere un impacto en el sector gastronómico del municipio de Timbio, departamento del Cauca.

Don Hernán quien en compañía de su hija la señorita Elizabeth Cabrera, cumplen su sueño y deciden arrendar una casa ubicada en la Cra 19 con Cll 16 esquina, Centro; para fundar el establecimiento que llamaron *Don Simón parrilla restaurante y café bar*.

El nombre nace del abuelo del señor Hernán el cual se llamaba Simón, este restaurante se registró como *Don Simón parrilla restaurante y café bar*, ya que en la ciudad de Cali existe un establecimiento con este mismo nombre, pero se hace distinguir de *parrilla y café bar*, como también se muestra en su logo.

Imagen 1 Logo



(Fuente: Nemar Hernán Cabrera Sandoval, 2015)

Se creó con el fin de dar a conocer una nueva forma de consumir las carnes y los asados de manera diferente, ya que el municipio no contaba con un lugar como este; y por eso decidieron emprender su camino.

Los propietarios en su tiempo pensaron en agrandar su negocio, pensando en ubicar sedes en distintas ciudades pero su idea no tuvo éxito.

El restaurante al ser inaugurado en un mes de temporada alta, tan concurrido y demandado por propios y turistas como lo es diciembre, las cosas se dieron a su beneficio, funcionaron de la mejor manera; aunque la carta en ese entonces solo contaba con 10 platos los cuales llevaban churrasco como plato característico y por el que sus clientes frecuentaban más el lugar.

El 20 de marzo del presente año el señor Hernán decidió mudar el restaurante a un local propio ubicado en la Cll 17 # 9-63 Centro, donde la carta ya contaba con 52 platos, los cuales incluyen entradas, platos fuertes, pescados, mariscos, carnes de res, cerdo, pollo, bebidas y cocteles aunque ya no cuenta con la participación de su hija en el establecimiento.

El señor Hernán principal propietario, tiene conocimientos en cursos básicos y técnicos de cocina en el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ha realizado capacitaciones en cuestión comercial y de manejo de establecimientos gastronómicos en la Universidad Externado de Colombia y adicional a ello obtuvo un diplomado en este.

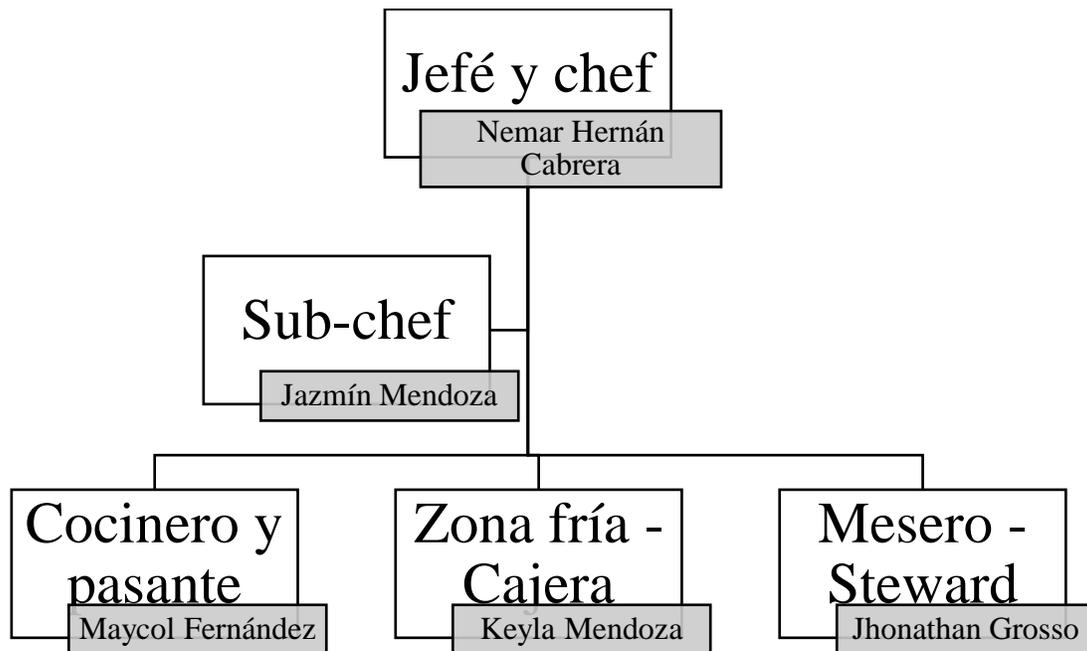
Hoy en día el restaurante ha mejorado mucho, cuenta con misión, visión, valores que para el señor Hernán han sido vitales en el desarrollo de su emprendimiento día a día, de igual forma cuenta con una buena infraestructura.

En la parte laboral **Don Simón parrilla** actualmente cuenta con 4 empleados fijos, además de tener todos los documentos necesarios en regla como: cámara de comercio, RUT, licencia de bomberos, licencia sanitaria.

En cuanto a control de plagas el establecimiento está al día de esta manera su crecimiento ha sido constante, cuenta con eventos sociales, políticos y culturales los cuales ofrece a sus clientes con una variedad de opciones para toda ocasión, destacándose también en eventos de coctelería que han sido muy bien acogidos por los timbianos.

En el momento don Hernán colabora en la elaboración de un libro para el escritor Rafael Alegría y próximamente ofrecerá eventos externos.

Gráfica 1 Estructura Organizacional



Misión

La misión de Don Simón Parrilla, Restaurante y Café Bar; es prestar un servicio especial de comedor a la carta, atendiendo las necesidades de la región para celebraciones, reuniones y eventos especiales, en un ambiente acogedor con la mejor atención y la mejor comida.

Visión

La visión de Don Simón Parrilla, Restaurante y Café Bar; es ser para el año 2020 el mejor restaurante a la carta con una prestación integral en su servicio para eventos especiales.

Valores

- Honradez
- Lealtad
- Responsabilidad

Imagen corporativa

Imagen 2 Personal del Restaurante



(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

6. Fundamentos teóricos

Marco geográfico: el proyecto se desarrolló en el sector urbano del municipio de Timbio, se encuentra localizado en la zona centro del Departamento del Cauca, a 15 kilómetros de Popayán, capital del Cauca, donde se ubica el establecimiento *Don Simón parrilla restaurante y café bar*. El municipio limita por el norte con el municipio de Popayán, por el sur con el municipio de Rosas, al oriente con el municipio de Sotará, y al occidente con el municipio del Tambo. (Ver imagen 2).

*Imagen 3:
de Timbio, en
departamento.*



*Localización
el país y en el*

(Fuente: Archivo: MunsCauca Timbio.png (2007))

Timbio es eminentemente agrícola en su mayor porcentaje representado por cultivos permanentes: café, caña, plátano, macadamia. Cultivos transitorios: maíz, fríjol, yuca, tomate y espárragos. Frutales: guayaba, mora, tomate de árbol, chontaduro, naranja, aguacate, limón, entre otros; que se comercializan en la plaza local.

El sector pecuario está representado por ganado para carne y leche y doble propósito. Las especies menores como gallinas, pavos, cerdos, conejos y peces, además es de destacar la sericultura.

Timbio es un centro de comercialización de carne a nivel local y regional. Existe la explotación pesquera y se hace como apoyo tecnológico para producción de especies por la C.R.C. en la Estación Piscícola de Pambío. Ha servido también de pauta para que el campesino lo cultive en sus parcelas. (Anaya 2006).

Marco situacional: el establecimiento gastronómico “Don Simón Parrilla”, está ubicado en la zona centro urbana del municipio; se encuentra dirigida por el propietario, el cual cuenta con tres empleados, cuyos cargos son: sub-chef, zona fría y cajera, mesero y stewart los cuales se encargan de la producción del restaurante apoyados este segundo semestre del año por un pasante de la Corporación Universitaria Comfacauca – Unicomfacauca. (Ver grafica 1, pág. 15.)

Marco normativo: en cuanto a normatividad se refiere, se encuentran diferentes pautas que establecen términos relacionados al tema que se trabaja en esta investigación, por ende las normas más específicas son:

Tabla 2 Normatividad específica

ISO 14000	Sistema de gestión ambiental.
ISO 14001	Certificación de la norma de sistema de gestión ambiental.
NTS- USNA 007.	Norma sanitaria de manipulación de alimentos, 2005.
Resolución 2674	Manipulación de alimentos – manejo de residuos sólidos.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Además la ISO 22000 es la norma internacional de Sistemas de Gestión de seguridad alimentaria para la totalidad de la cadena de suministro, desde los agricultores y ganaderos a los procesadores y envasado, transporte y punto de venta.

Se extiende a los proveedores de productos no alimenticios y servicios, como la limpieza y fabricantes de equipos, y puede ser utilizado por organizaciones de cualquier tamaño.

ISO 22000 especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de seguridad alimentaria que implica la comunicación interactiva, la gestión del sistema, y los programas de prerrequisitos (PPR).

La norma se centra en asegurar la cadena de suministro, tiene principios de sistemas de gestión integrados y está alineado con los principios de APPCC del Codex Alimentarius (Lloyd's Register Quality Assurance Limited, 2018). A continuación se especifica la normatividad que maneja la familia de la norma ISO 22000.

Tabla 3 Familia de normas ISO 22000

ISO 22000:2005	Sistemas de Gestión para la Inocuidad de Alimentos. Requisitos para toda organización en la cadena de alimentos.
ISO/TS 22004	Sistemas de Gestión para la Inocuidad de Alimentos. Guía para la aplicación de la norma. ISO 22000:2005.
ISO/TS 22003	Sistemas de Gestión para la Inocuidad de Alimentos. Requisitos para organismos que provean auditoría y certificación de los sistemas de gestión para la Seguridad de Alimentos.
ISO 22005	Trazabilidad en la producción y la cadena de alimentos. Principios generales y guía para el diseño y desarrollo del sistema.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Además esta investigación es apoyada por conceptos tomados de la norma técnica sectorial colombiana NTS-TS 002. (2014), que tiene como título “Establecimientos de alojamiento y hospedaje, requisitos de sostenibilidad”.

De igual manera a continuación se relacionan algunas normas técnicas que pueden ser investigadas y consultadas para fundamentar ciertas dudas respecto al manejo del establecimiento, producción, preparación de alimentos, estándares de calidad, auditoria, etc.

Tabla 4 Normas Técnicas Sectoriales

NTS- USNA 001.	Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. 2015.
NTS- USNA 002.	Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. 2015.
NTS- USNA 003.	Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad, 2002.
NTS- USNA 004.	Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por la empresa, 2002.
NTS- USNA 006.	Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012.
NTS- USNA 009.	Seguridad industrial para restaurantes, 2007.
NTS- USNA 0011.	Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, 2012.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Marco Conceptual: a medida que pasa el tiempo, la industria gastronómica y la “alta cocina” va tomando poder, incluso generando diferentes tipos de pensamientos frente a este tema, es por ello que así como avanza, trae consigo muchos aspectos importantes que se deben tener en cuenta; cual es el manejo de la materia prima, la infraestructura del establecimiento, la clasificación de los residuos que se generan en la producción de una cocina, etc. Conocer definiciones exactas ayudara aclarar la idea de algunos términos escritos en este trabajo.

Aprovechar: Emplear útilmente algo, hacerlo provechoso o sacarle el máximo rendimiento. (RAE).

Residuo sólido: todo desecho de origen biológico, que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo, por ejemplo: hojas, ramas, cáscaras y residuos de la fabricación de alimentos en el hogar, etc. (Recuperado de: www.planetica.org).

Sub-producto: Producto secundario que se obtiene además del principal en un proceso industrial de elaboración, fabricación o extracción. (Spanish, Oxford living dictionaries).

Desperdicio o pérdida de alimentos: La pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

La disminución puede ser accidental o intencional, pero en última instancia conduce a una menor disponibilidad de alimentos para todos. Cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista, hablamos de pérdida de alimentos.

Esto puede deberse a problemas en la recolección, almacenamiento, embalaje, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. (FAO, 2018).

Impacto ambiental: Cualquier cambio sea total o parcial, adverso o benéfico, derivado o asociado a la actividad turística que incida en el ambiente. (NTS – TS 002).

Mejora continua: Actividad recurrente para aumentar la capacidad para cumplir los requisitos. (Adaptada de la ISO 9000).

Reciclar: Acciones mediante las cuales se toma un producto que ya cumplió su utilidad u objetivo y que permiten considerarlo como materia prima para nuevos bienes materiales. (NTS – TS 002).

Residuo: Cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipulan. (Tomado del Decreto 4741 de 2005 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial).

Residuo peligroso: Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el medio ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso

los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. Nota 22. Tomado del Decreto 4741 de 2005 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial

Reutilizar: Emplear un producto usado para el mismo fin o no, del que fue creado, contribuyendo a la minimización de residuos. (NTS – TS 002).

7. Metodología

Esta investigación se realizó por el método descriptivo y explicativo, ya que especifica el estado, las características, los factores y los diferentes procedimientos para obtener un resultado favorable y de aceptación; a través de esta metodología se realiza la descripción, registro, análisis e interpretación del problema de los residuos orgánicos que se genera por el desconocimiento acerca de las transformaciones que se les pueda dar a los sobrantes de la materia prima.

En el transcurso del desarrollo de la investigación para determinar los productos y sus derivados en este caso “los residuos”, se deben analizar las causas y las consecuencias que puedan llegar a tener los efectos del no post-uso de los mismos, por tal motivo es explicativa, ya que da referencias al manejo y descripción de los métodos basándose en la transformación deseada; posteriormente el procesamiento de la información obtenida para determinar el nivel de fiabilidad en los sub productos y finalmente un análisis de datos que permita determinar las conclusiones y recomendaciones de esta investigación.

El enfoque de esta investigación se basa en métodos cualitativos ya que se fundamenta en la búsqueda profunda de nuevos métodos o usos que puedan emplearse en una nueva forma de la re-utilización y aprovechamiento de la materia orgánica como tal, dado el caso que algunos alimentos como las frutas, no se le da el aprovechamiento 100% a esta, desperdiciando en si el recubrimiento (la cascara), sin percatarse que el mayor componente nutricional esta en esta, por ellos algunos expertos recomienda utilizar todo el producto para la elaboración de jugos y compotas.

El método cualitativo ofrece una diversidad de caminos en el campo de la investigación y brinda herramientas que permiten comprender a los actores de su realidad integrado de facticidad objetiva y significados objetivos (Bonilla & Rodríguez, 1997).

Primera fase: es por ello que se deben determinar los factores que se van a emplear para este caso, como por ejemplo la identificación y clasificación de los residuos para la reutilización de los mismos, dándole un mejor aprovechamiento en el campo del post-uso; así como también la relación del trabajador para identificar la naturaleza profunda de la realidad, sus capacidades,

sus relaciones y el compromiso que este tenga tanto con el restaurante como con el medio ambiente.

Segunda fase: posteriormente para el segundo objetivo se determinará los alcances y manejo de la materia, esto quiere decir que hasta qué punto llega la capacidad de poder obtener una transformación garantizada en el post-uso. Su aplicación determina el estado final de la primera transformación, es decir, en el caso de la cascara de plátano se obtendrá como primer resultado una harina la cual será la base para la elaboración de sub productos, ya sean dulces o salados pero que satisfagan la necesidades de clientes y personal interno para la aceptación de estos en dicho restaurante.

De todas las técnicas, la de mayor uso es la de revisión y manejo de la materia prima como en tal caso son los residuos orgánicos, integrando el trabajo realizado en la metodología cualitativa en la cual se le da el valor de importancia por el impacto que estos elementos producen tanto a nivel ambiental como el de salud, siendo calificados como riesgos altos, medios y bajos como se muestra a continuación.

Tabla 5 Riesgos

RIESGO	DESCRIPCION DE RIESGO	CONSECUENCIAS
Alto	Riesgos directos (Tóxicos)	- Enfermedades - Contaminación (visual y salud)
Medio	Riesgos directos e indirectos (ocasionados principalmente por plagas)	- Problemas respiratorios - Mal de chagas - Fiebre (dengue)
Bajo	Riesgos indirectos (Principalmente moscas)	- Gripes - Diarrea

El método cualitativo es muy útil para valorar las diversas formas y manejo del proyecto, se reflejan las maneras existentes para darles la transformación buscada, el efecto que se produce varía de la necesidad o la satisfacción que vayamos a complacer, como también la propuesta o recomendación brindada por el personal interno como externo, esto ayuda a que el producto final en el pos-uso, tenga las garantías y cubra cada uno de lo requerido por el cliente. Las estimaciones se realizan desde un punto de vista subjetivo al no existir criterios de valoración. (Conesa 1996).

Tercer fase: la finalidad de este proyecto tanto a nivel de producción y reutilización de la materia, varía en la identificación de los impactos para poder reconocer las actividades que se están ejerciendo y estos tengan como resultado un desenlace positivo como negativo frente al desarrollo propuesto como alcance.

En conclusión este proyecto se va a realizar con una identificación de los diferentes tipos de elementos que disponga y sean de mayor cantidad en el restaurante *Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar*, con los cuales se puede obtener resultados positivos y que sean aceptados por los clientes, como también mejorar el desarrollo en el proceso del manejo de los residuos orgánicos y el impacto que está causando a nivel del ecosistema urbano y local (restaurante), para luego proponer soluciones o alternativas del buen manejo o reutilización de los residuos, y contribuir a disminuir la situación ambiental que refleja hoy en día de gran deterioro en todos los ámbitos anteriormente mencionados.

Objetivos de la metodología:

- Describir los métodos o procesos del manejo de los residuos que se llevaran a cabo en el restaurante *Don Simón parrilla, restaurante y café bar*, a través de la transformación de la materia desechada, finalmente generando encuestas de satisfacción.
- Realizar sub-productos forjando satisfacción en los clientes y disminuyendo el nivel de contaminación e impacto generado en el ambiente, como el aumento de ingresos para el establecimiento.

Plan de trabajo

Tabla 6 Cronograma de actividades

	PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA	FDO-58 Versión 1 Vigencia: 18/08/2016 Página __ de __																			
OBJETIVO GENERAL:	Aprovechar los residuos orgánicos que se obtienen en el establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante y Café bar' del municipio de Timbío en el departamento del Cauca.																				
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo y uso de residuos sólidos, con el propósito de corroborar su manejo y producción. • Determinar la utilidad que se pueda emplear para generar sub-productos brindando un mejor aprovechamiento, y así crear productos para cumplir las expectativas del cliente. • Desarrollar sub-productos finales generando satisfacción interna como externamente, proponiendo productos de alta calidad en el post-uso. 																				
#	ACTIVIDAD	AÑO: "Digitar el año"																			
		"Digitar el mes 1"				"Digitar el mes 2"				"Digitar el mes 3"				"Digitar el mes 4"				"Digitar el mes n"			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Análisis de residuos desechados en el establecimiento.																				
2	Recolectar residuos.																				
3	Iniciar con la elaboración de productos base.																				
4	Sistematización de la información recolectada.																				
6	Evaluar y analizar el producto para el post-uso.																				
8	Elaborar los sub-productos.																				
7	Realizar pruebas.																				
8	Informe de actividades.																				
9																					
10																					
11																					

Firma del Estudiante

Firma del Supervisor de la organización

Firma del Docente encargado de prácticas

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Informe de actividades realizadas

1. Entrevista

La entrevista se realizó el día martes 02 de octubre del presente año, al propietario y chef del establecimiento gastronómico **Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar**, el señor Neman Hernán Cabrera.

Práctica empresarial Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para La Elaboración De Productos Consumibles En El Establecimiento "Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar" Del Municipio De Timbío En El Departamento Del Cauca							
ENTREVISTA							
FECHA: 02 / Octubre / 2018							
OBJETIVO: Conocer la fundación del restaurante "Don Simón parrilla restaurante y café bar", cuál es su producción frente al manejo de las materias primas, el manejo o utilidad de los desechos y residuos sólidos.							
<table border="1"> <tr> <td>Nombre y apellidos:</td> <td>NEMAN HERNAN CABRERA S.</td> </tr> <tr> <td>Edad:</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Profesión:</td> <td>chef - cocinero</td> </tr> </table>		Nombre y apellidos:	NEMAN HERNAN CABRERA S.	Edad:	55	Profesión:	chef - cocinero
Nombre y apellidos:	NEMAN HERNAN CABRERA S.						
Edad:	55						
Profesión:	chef - cocinero						
1. ¿Cómo y cuándo se fundó el restaurante?	Diciembre 7 de 2015 Se arrendo una casona que se adeuvo para que funcionara restaurante y heladería.						
2. ¿En qué se enfocó, o a qué tipo de clientes va dirigido?	El enfoque es un ser vicio para corta variedad para ocasiones especiales.						
3. ¿Qué tipo de mercado maneja?	El mercado es muy variado, he dirigido a los negocios, de celebraciones por entre todo (peje mercado).						
4. ¿Cuáles son los platos de la carta más representativos?	En carnes rojas y churrasco, punta de anca, en pollo - filete champi, en pescados: trucha, mariscos: cazuelas.						
5. ¿Cuáles son los residuos que se obtienen en el restaurante "Don Simón"?	Residuos de comida, Residuos de empaques de carne y Residuos orgánicos de vegetales.						
6. ¿Qué entiende por reciclaje?	En los desechos que se pueden llegar reutilizar y tienen un proceso industrial para lograrlo.						
7. ¿Usted tiene conocimiento que los residuos sólidos se pueden reciclar?	Si, los residuos sólidos del restaurante no son peligrosos y se pueden reciclar pues por medio de un adecuado tratamiento se compostaje obteniendo abono.						
8. ¿Sabe usted el lugar de procedencia de los residuos sólidos después de ser desechados?	Repleno sanitario.						
9. ¿Consumiría productos elaborados a base de residuos? ¿Conoce algunos, cuáles?	Si, Empaques plasticos, Pa pel, tablas de manos, Escobas, recipientes.						
10. ¿Compraría usted productos a base de residuos o que tengan que ver con cierta reutilización?	Si, de hecho se utilizan en el restaurante como: envases plasticos y cafe mederos.						
<p style="text-align: center;">Anotaciones</p> <p>En el restaurante Simón Parrilla separamos los residuos sólidos y aparte los reciclamos para ser recogidos por el personal dedicado a ello.</p>							
<p style="text-align: center;">Firma</p>							

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

El restaurante se fundó el 07 de diciembre de 2015, se arrendo una casona que se adeuco para que funcionara como restaurante y heladería; tiene un enfoque de servicio a la carta múltiple para ocasiones especiales, dirigido a todo tipo de personas. El mercado varía entre las necesidades de diferentes celebraciones. Los platos más representativos de Don Simón Parrilla están: carnes rojas – churrasco y punta de anca, en pollo – filete en salsa de champiñones, en pescados – trucha, mariscos – cazuelas. Los residuos que se generan son: residuos de comida, plásticos de empaques de carne y residuos orgánicos de vegetales. Entiende por reciclaje; son desechos que se pueden llegar a reutilizar y tienen un proceso industrial para lograrlo. Tiene conocimiento que los residuos sólidos si se pueden reciclar, porque no son peligrosos, pues por medio de un adecuado tratamiento de compostaje se obtiene abono; su lugar de procedencia es el relleno sanitario. Si consumiría productos a base de residuos, ejemplos: empaques plásticos,

papel, toallas de manos, escobas, recogedores, además en el restaurante se reutilizan envases plásticos y contenedores.

2. Encuesta

La encuesta se aplicó el día viernes 05 de octubre de 2018 a los miembros activos del restaurante *Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar*, los cuales son: Nemar Hernán Cabrera – Propietario, Jazmín Mendoza Márquez – Sub-chef, Keila Mendoza Márquez – Zona fría –

Práctica empresarial
Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para La Elaboración De Productos Consumibles En El Establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar' Del Municipio De Timbío En El Departamento Del Cauca.

ENCUESTA

FECHA: _____

OBJETIVO: Efectuar actividades que permitan la revitalización del conocimiento de todo el personal del restaurante asociado a los temas de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos.

* Nombre y apellidos: _____	Sexo: <i>M</i> <i>F</i> <i>Otros:</i> _____
* Edad: _____	* Profesión: _____
Teléfono: _____	

1. Nivel de estudios cursados:

Sin estudios

Primaria

Secundaria

Universitarios

2. ¿Sabe usted que significa desperdicio?

Si _____ No _____

Porque _____

3. ¿Ha escuchado usted si se puede reutilizar un desperdicio?

Si _____ No _____

Porque _____

4. ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?

Si _____ No _____ No sabe, no responde _____

5. ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?

Si _____ No _____

Porque _____

6. Seleccione al menos 3 opciones ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?

Cebolla _____

Zanahoria _____

Papa _____

Limón _____

Manzana _____

Lechuga _____

Camarones _____

Pescado _____

7. Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:

Alimento – Cáscara

Plástico – Bolsa para basura

Latas – cajas de cartón

8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones

Cáscara de papa

Cáscara de maduro

Cáscara de plátano verde

Cáscara de limón

Cáscara de papaya

Cáscara de maracuyá

Retazos de lechuga

Retazos de manzana

Cáscara de manzana

10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?

Si _____ No _____

Porque _____

11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?

Si _____ No _____

Porque _____

12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?

Si _____ No _____

Porque _____

Anotaciones

_____ Firma encuestador
_____ Firma del encuestado

Cajera y Jonathan Alejandro Grosó – Mesero – Stewart.

El análisis para la encuesta es la siguiente:

Tabla 7 1. Nivel de estudios cursados

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Sin estudios	0	0%
Primaria	0	0%
Secundaria	3	75%

Los niveles cursados por los miembros del restaurante son: el 75% cuentan con un nivel de educación secundaria y el 25% nivel universitario.

Universitarios	1	25%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	4	100%
No	0	0%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Tabla de: Los empleados respondieron en un 100% que si conocen el significado de desperdicio, porque lo manejan, se genera a diario, aunque lo consideraban como “basura”.

Tabla 9 3. ¿Ha escuchado usted, si se puede reutilizar un desperdicio?

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	4	100%
No	0	0%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

La totalidad de las respuestas fueron si, generando el 100%, porque se implementó en el restaurante, ya que contienen nutrientes o se puede utilizar como reciclaje.

Tabla 10 4. ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	1	25%
No	2	50%
No Sabe, No	1	25%

Se conoce que el 25% sabe información de aprovechamiento y reutilización de residuos sólidos, mientras que el 50% no saben y el 25% restante no sabe, no responde por su falta de conocimiento.

Responde		
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

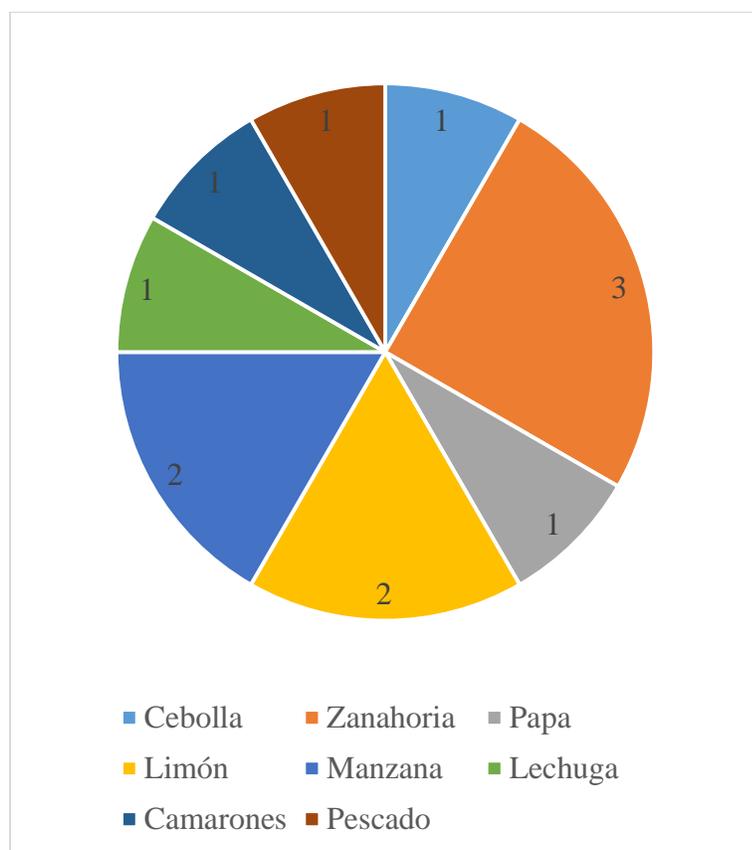
Tabla 11 5. ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	4	100%
No	0	0%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Los trabajadores de Don Simón Parrilla... clasifican la materia prima del residuo, ya que su respuesta fue 100% positiva.

Gráfica 2 6. ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?



(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Para el personal del establecimiento los siguientes productos tienen un residuo:

Mencionaron principalmente la zanahoria, el limón, la manzana, seguido de productos como la papa y la cebolla, teniendo como residuo las cáscaras.

Indicaron que la lechuga tiene como residuo los tallos.

Para el caso de los camarones, su residuo la cáscara; y el pescado, las espinas junto con las cabezas.

Aunque en la encuesta se dieron 8 opciones de diferentes productos, pero cabe resaltar que existen muchos alimentos, sabiendo decir que en un 80% se obtiene un residuo, o tienen un método de reciclaje, sin que estos se vayan simplemente a la basura.

Tabla 12 7. Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:

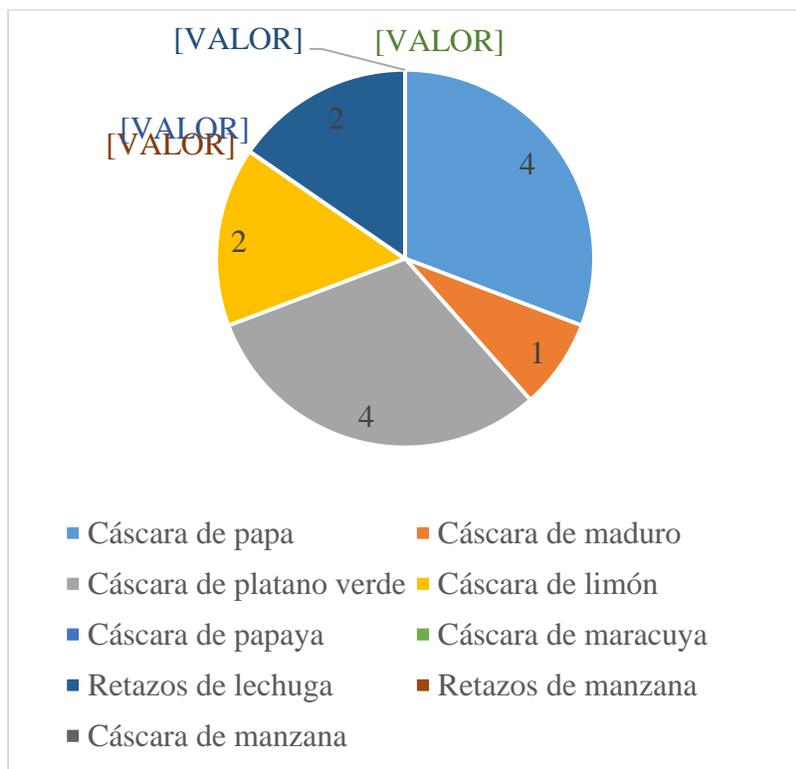
OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Alimento - cáscara	3	75%
Plástico – bolsa para basura	0	0%
Latas – cajas de cartón	1	25%
Total:	4	100%

Los encuestados prefieren en un 75% aprovechar la cáscara de un alimento y 25% opta por reutilizar latas o cajas de cartón.

Teniendo el 0% en preferencia de plástico o bolsas de basura.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Gráfica 3 8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora?



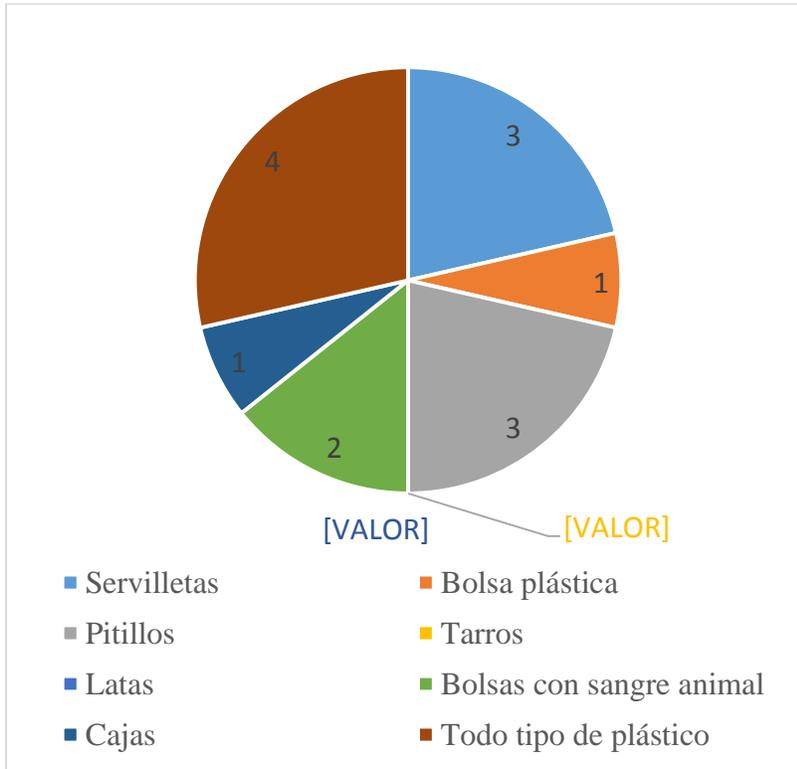
(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Las cascaras de papaya suelen aprovecharse en mínima cantidad, ya que son poco utilizadas.

Para el establecimiento los residuos que más se generan son: principalmente la cáscara de papa, seguido de cáscara de plátano verde; continuando con las cáscaras de plátano maduro y limón; cabe resaltar que las cáscaras de maracuyá también son residuos comunes en la producción y elaboración de platos en Don Simón Parrilla.

Los retazos de lechuga junto con la cáscara de manzana son residuos que demoran más días para lograr su óptima producción.

Grafica 4 9. ¿Cuál cree usted que es el desecho más generado en el establecimiento donde labora?



(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

En el establecimiento, los desechos que mayormente se denotan son:

Todo tipo de plástico, principalmente pitillos.

Seguido de las servilletas y cajas de cartón.

Los desechos menos logrados en el restaurante son tarros y latas, ya que las bolsas con sangre animal se prefieren llevar al bote de basura, evitando la contaminación que éstas generan.

Tabla 13 10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	4	100%
No	0	0%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

La respuesta a esta pregunta fue del 100% siendo efectiva, porque cada uno de los miembros conoce y prepara productos a base de residuos gracias al conocimiento y método innovador que se estableció en este restaurante.

Tabla 14 11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	3	75%
No	1	25%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Su reacción sobre si los productos a base tendrían un buen impacto fue: 75% afirmativo porque lo notan llamativo, novedoso e innovador, aunque el 25% esté en desacuerdo.

Tabla 15 12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?

OPCIONES	# DE ENCUESTADOS	%
Si	4	100%
No	0	0%
Total:	4	100%

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Finalmente los encuestados estarían dispuestos a consumir productos elaborados a base de residuos, resaltando su calidad; por ende el porcentaje de esta pregunta es

Los resultados que se adquirieron en la aplicación de esta encuesta fueron óptimos, ya que se supo de primera mano cuales eran algunos de sus datos personales y básicos, que conocimientos poseían sobre aprovechamiento, reutilización, conceptos de desperdicio, residuo, y productos que pueden tener un mejor manejo y clasificación.

Partiendo de esta actividad realizada, se logró iniciar con el proyecto de investigación; iniciando con una breve capacitación aclarando ciertos temas importantes, ejecución del reconocimiento de residuos para así poder realizar pruebas y alcanzar resultados auténticos como sub-productos a base de residuos generados en el restaurante Don Simón Parrilla.

3. Capacitación

Imagen 4 Clasificación de residuos



Imagen 5 Capacitación



Se realizó una capacitación el día 19 de octubre del presente año, en las instalaciones del restaurante Don Simón Parrilla, apoyado de una cartelera ya que no se contaba con el equipo de video beam o computador. Se socializó el tema de “*Clasificación de residuos y desechos*”, explicando paso a paso cuales son las definiciones de cada uno de los conceptos, generando ejemplos y respondiendo dudas que los miembros tenían. Se aclaró cuál debe ser el manejo respectivo para cada residuo, dando a conocer brevemente cual es el objetivo de reutilizar y aprovechar al máximo un producto.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Ya que por esos motivos la merma de un alimento genera pérdidas para el restaurante, sabiendo que se puede reutilizar e innovar en la temática del mismo, optando por crear nuevos productos que a mediano y largo plazo produzcan ingresos económicos.

Imagen 6 Socialización



(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

4. Formato:

Formato De Recolección De Residuos Orgánicos

En el transcurso de la realización del plan de trabajo de la práctica empresarial, se buscó principalmente hacer un reconocimiento de residuos generados en “Don Simón Parrilla”, de esta manera se diseñó un formato que ayude a nombrarlos y

Fecha de ingreso dd/mm/aa		Nombre del producto		Tipo de residuo			Cantidad	Observaciones
Orgánico	Inorgánico	Recicable						
06/oct/2018	Platano	X				250 gr	Cascara	
06/oct/2018	Papa	X				200 gr	Cascara	
03/oct/2018	Limon	X				80 gr	Cascara	
05/oct/2018	Zanahoria	X				120 gr	Cascara	
08/oct/2018	Maracuya	X				100 gr	Cascara	
10/oct/2018	Lechuga	X				50 gr	Patazas	
10/oct/2018	Manzana	X				70 gr	Patazas y Cascara	
30/sep/2018	Papilas				X	90 gr	Reciclar	
22/sep/2018	Servilletas		X			65 gr	Desecho	
01/oct/2018	Juca	X				110 gr	Cascara	
05/oct/2018	Mango	X				60 gr	Cascara	
10/oct/2018	Bolsas		X			45 gr	Desecho	
17/oct/2018	Cajas				X	220 gr	Reciclar	
5 y 7/oct/2018	Tarros				X	180 gr	Reciclar	
19/oct/2018	Tomate	X				75 gr	Cascara y Tallos	

clasificarlos de mejor manera.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

5. Recetas estándar

<i>Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar</i>			
RECETA ESTÁNDAR			
Nombre de la preparación			No. 001
MUFFIN DE PLÁTANO			
Almacenamiento:	Temperatura ambiente		Observaciones
Numero de porciones:	8		Horno precalentado a 180°C
Tiempo de preparación:	45 minutos		
Requerimientos			
Ingredientes	Cantidad	Unid de medida	Costo
Huevo entero	150	g	900
Puré de plátano maduro	200	g	R
Azúcar	125	g	240
Harina de trigo	120	g	108
Harina de plátano	50	g	R
Polvo de hornear	15	g	525
Sal	3	g	2,4
Mantequilla fundida	50	g	360
Total	713	g	2135,4
Preparación			
<p>Mezclar los huevos con el plátano maduro y el azúcar hasta que tengan una textura cremosa, luego agregar los secos previamente tamizados (harina de trigo, harina de plátano, polvo de hornear y sal), finalmente se incorpora la mantequilla fundida, se revuelve muy bien. Posteriormente se coloca la mezcla en moldes y se lleva a hornear por 40 minutos aproximadamente hasta que estén cocidos.</p>			

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la preparación

No. 002

SALSA DEMIGLACE PARA FILET MIGNON



Almacenamiento:

Refrigeración

Observaciones

Numero de porciones:

250mL

Tiempo de preparación:

15 minutos

Se debe mezclar muy bien la preparación para que no se formen grumos.

Requerimientos

Ingredientes	Cantidad	Unid de medida	Costo
Fondo de res	160	mL	R
Crema de leche	60	mL	540
Champiñones	40	g	633
Sal - Pimienta	8	g	48
Nuez moscada	5	g	37
Vino tinto	20	mL	440
Concentrado de panela	19	mL	R
Fécula de papa (harina)	40	g	R
Total	352		1698

Preparación

Se coloca una sartén a fuego bajo con fondo de res, crema de leche y vino tinto, cocinar por unos minutos, se agregan champiñones, pimienta y nuez moscada hasta reducir, agregar cantidad necesaria de sal y concentrado de panela. Finalmente se incorpora la fécula de papa poco a poco para ligar la preparación y obtener una textura espesa.

Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la preparación

No. 003

MERMELADA DE LIMÓN



Almacenamiento:

Temperatura ambiente

Observaciones

Numero de porciones:

180mL

Almíbar: es un jarabe a base de agua y azúcar.

Tiempo de preparación:

80 minutos

Requerimientos

Ingredientes	Cantidad	Unid de medida	Costo
Cascara de limón	200	g	R
Hojas de menta	20	g	60
Bicarbonato	30	g	110
Agua	250	mL	250
Azúcar	250	g	30
Total	750		450

Preparación

Primeramente llevar a fuego la cascara de limón con hojas de menta para aromatizar y agua hasta que tape el producto, dejar que haga ebullición e incorporar el bicarbonato, reposar para retirar la parte blanca y cambiar de agua por una limpia; repetir este paso durante 8 días; esto con el fin de quitar el amargo de la cáscara. Posteriormente picar las cáscaras de limón en brunoise, añadiendo almíbar para dejar cocinar a fuego bajo por una hora. Dejar reposar y envasar preferiblemente en recipientes herméticos.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Basildas, 2018)

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

<i>Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar</i>			
RECETA ESTÁNDAR			
Nombre de la preparación			No. 004
MERMELADA DE MARACUYA			
Almacenamiento:	Temperatura ambiente		Observaciones
Numero de porciones:	180mL		Se recomienda lavar y desinfectar muy bien las cáscaras de maracuyá para obtener un mejor resultado.
Tiempo de preparación:	60 minutos		
Requerimientos			
Ingredientes	Cantidad	Unid de medida	Costo
Cáscara de maracuyá	200	g	R
Agua	250	mL	250
Azúcar	250	g	30
Canela	25	g	100
Total	725		380
Preparación			
<p>Llevar a fuego la cáscara de maracuyá previamente lavada, cocinar hasta que este tierna, retirarle un porcentaje de la parte blanca y cambiar el agua; repetir este proceso durante 5 días. Posterior a este proceso, picar las cáscaras en brunoise, agregar almíbar y canela para dejar cocinar por cerca de 45 a 60 minutos. Finalmente reposar y envasar en recipientes herméticos.</p>			

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la preparación

No. 005

TÉ DE MANZANA Y LECHUGA



Almacenamiento:

Lugar fresco y seco

Observaciones

Numero de porciones:

1 vaso

Los té generalmente se toman calientes (80°C - 90°C).

Tiempo de preparación:

3 minutos

Requerimientos

Ingredientes	Cantidad	Unid de medida	Costo
Tisana de manzana	10	g	R
Tisana de lechuga	10	g	R
Agua	250	mL	250
Total	270		250

Preparación

Para obtener el té de manzana y lechuga. Primeramente recolectar los residuos de estos productos, lavar y secar. Armar cada bolsita y en un vaso de agua a 90°C introducir la tisana y dejar que infusione por 2 a 3 minutos; listo para degustar.

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

<i>Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar</i>			
RECETA ESTÁNDAR			
Nombre de la preparación			No. 006
MAYONESA DE ZANAHORIA			
Almacenamiento:	Refrigeración		Observaciones
Numero de porciones:	250mL		Aceite de zanahoria: Poner a baño María en un recipiente de vidrio aceite vegetal (80mL) y cáscaras de zanahoria (250g) por 2 horas aprox. a fuego muy bajo. Dejar reposar una noche y reservar para utilizar.
Tiempo de preparación:	12 minutos		
Requerimientos			
Ingredientes	Cantidad	Unid de medida	Costo
Yemas de huevo	60	g	450
Limón	20	mL	64
Sal	12	g	4
Pimienta	8	g	9
Aceite de zanahoria	200	mL	R
Total	300		527
Preparación			
Colocar las yemas de huevo en una licuadora junto con sal, pimienta y gotas de limón, dejar que espumen y tomen un color pálido; agregar el aceite de zanahoria en forma de hilo a velocidad media alta hasta que tome la consistencia deseada.			

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

8. Actividades desarrolladas

Tabla 16 Actividades desarrolladas del primer objetivo específico.

OBJETIVO ESPECÍFICO		<ul style="list-style-type: none"> Identificar el tipo y uso de residuos sólidos, con el propósito de corroborar su manejo y producción. 	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Septiembre	1 y 2 (22 de septiembre hasta	Lograr identificar día a día cuales son los residuos sólidos que se generan mediante la producción, conociendo	A medida que se conoció la producción del restaurante y se identificaron los residuos, se brindó un conocimiento, aclarando los conceptos de qué son, cuales son, cuales se pueden reutilizar, cuales desechar, etc.
Octubre	06 de octubre de 2018)	el manejo que le brindan a cada uno de ellos.	

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Tabla 17 Actividades desarrolladas del segundo objetivo específico.

OBJETIVO ESPECÍFICO		<ul style="list-style-type: none"> Determinar la utilidad que se pueda emplear para generar sub-productos brindando un mejor aprovechamiento, y así crear productos para cumplir las expectativas del cliente. 	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Octubre	3 y 4 (07 al 20 de octubre de	Investigar la utilidad más favorable para cada uno de los residuos, y así	Diseñar las ideas para cada uno de los productos, teniendo un impacto

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)47

2018) poder emplearlo en un sub-producto. innovador en cada uno de ellos.

Tabla 18 Actividades desarrolladas del tercer objetivo específico.

**OBJETIVO
ESPECÍFICO**

- Desarrollar sub-productos finales generando satisfacción interna como externamente, proponiendo productos de alta calidad en el post-uso.

MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Octubre	4, 5, 6 y 7 (21 de octubre de 2018 en adelante)	<p>Teniendo en cuenta cuales son los residuos, se comenzó a separar la materia prima de la merma (residuo).</p> <p>Cuando se haya obtenido cierto porcentaje de residuos a utilizar, se busca el mejor aprovechamiento para cada uno de ellos.</p> <p>Después del paso anterior se generó una primera transformación para cada ‘desperdicio’ procurando que sea la más adecuada, hacer una primera prueba y construir el primer análisis para denotar si el resultado es óptimo o no.</p>	<p>Recordando que el objetivo de esta práctica empresarial es ofrecer al restaurante una mejora como pasante. Se buscó impactar en el área que más falencia se observaba. La producción del restaurante <i>Don Simón...</i> era variada, debido a eso se obtenían a diario diferente tipo de desperdicios, residuos sólidos y residuos orgánicos.</p> <p>Por ello se tomó la iniciativa después de diferentes actividades de reconocimiento, innovar en productos a base de los residuos generados en el establecimiento.</p>

Tabla 19 Actividades desarrolladas del cuarto objetivo específico.

MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
OBJETIVO ESPECÍFICO		<ul style="list-style-type: none">Generar un mini recetario de los sub-productos obtenidos en la práctica empresarial realizada en el establecimiento ‘Don Simón Parrilla Restaurante y Café bar’ del municipio de Timbio en el departamento del Cauca.	
Octubre	4 y 5 (22 de octubre de 2018 en adelante)	Se evidencio que el aprovechamiento que se dio a cada uno de los residuos escogidos después de las primeras pruebas de transformación fue recomendable y positivo.	Se creó un formato (Ver anexo, pág. 53) donde se puede conocer la información de cierto producto y el residuo que genera; además del diseño de la receta estándar para cada producto (Ver anexo, pág. 54).
Noviembre	6 y 7 (22 de octubre hasta el 21 de noviembre de 2018)	Después se procedió a elaborar cada uno de los sub-productos con su respectiva receta estandarizada, teniendo en cuenta que el desarrollo de unos es diferente a otros por su tiempo de secado, o conservación principalmente. Consiguiendo así la sistematización y el análisis de los resultados de toda	Después de todo el proceso práctico e investigativo en esta pasantía, se logra finalizar este proceso entregando un insumo; un mini recetario titulado “ <i>Productos innovadores a base de residuos orgánicos del restaurante ‘Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar’</i> ”.

una investigación.

9. Resultados alcanzados

Productos obtenidos

Primer producto: Plátano maduro y plátano verde.

En el restaurante *Don Simón parrilla restaurante y café bar* se encuentran diferentes tipos de platos a la carta, por ende en la producción se desperdician distintos residuos o desechos que pueden ser utilizados generando un aprovechamiento.

Por ello a continuación se dan una serie de productos de los cuales se puede obtener un subproducto.

Imagen 7 Materia prima



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 9 Producto a reutilizar (Cáscara)



Imagen 10 Total de cáscara de plátano



El plátano maduro y verde es un producto típico Colombiano, y al municipio de Timbio, departamento del Cauca llega principalmente del sur del país.

Para el restaurante es un producto muy importante ya que es una materia prima que se consigue en las plazas de mercado del municipio. Se utiliza en diferentes platos como en entradas, platos fuertes como churrasco, punta de anca, cazuela, trucha al ajillo, etc. A los maduros y los plátanos verdes se les aplica un manejo específico, lavado y desinfectado para separar la merma (cáscara) y el alimento como tal.

Para este caso se adquirió un total de 7 kg de cáscara obtenida en 10 días de producción.

Imagen 11 Proceso de secado (en silo). Fresco – seco



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Luego de haberse realizado el proceso de pelado y lavado se procede a escoger la cáscara de plátano, posteriormente se reserva.

Después se llevan las cáscaras a un lugar donde les produzca calor interno, en este caso son llevadas a un invernadero de café ubicado en la zona rural del municipio de Timbio.

En dicho lugar se acumula gran temperatura la cual hace que los productos en este caso la cáscara de plátano pierda su contenido de agua y pase a un estado de secado.

Este proceso tarda cerca de 15 a 20 días aproximadamente.

Seguido de esto, pasamos a la molienda, la cual fue elaborada en molino casero, del que se obtiene el café para el consumo familiar.

Imagen 12 Proceso de molienda



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

El aprovechamiento que se le dará a la harina de plátano es:

- Muffin de plátano

Aunque también se pueden hacer ciertos tipos de sub productos como: tartas rellenas de bocadillo y queso campesino, galletas de plátano, coladas, etc.

Imagen 15 Producto final #1



Imagen 13 Harina obtenida

Finalmente cuando se logra la harina (tamizada en varias ocasiones), se procede a reemplazarla en nuevas recetas, dándole una forma diferente a la preparación como a la buena utilización de residuos.

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 14 Proceso de elaboración de Muffin de plátano



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Producto: Plátano

Residuo: Cáscara de plátano

Aprovechamiento: Harina de plátano

Nombre del producto: Muffin De Plátano

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Segundo producto: Papa

Imagen 16 Papa



(Fuente: Isabel Paz, 2018)

La papa es un tubérculo comestible que se extrae de la planta herbácea americana *Solanum tuberosum*, de origen andino.

Es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles.

Es un alimento conocido por un 80% del mundo, se la consume de diferentes maneras, sirve como medicina natural y además cuenta con muchísimas variedades. Recuperado de [<https://www.ecured.cu>].

Al municipio de Timbio, departamento del Cauca; llega este producto de diferentes partes del país, especialmente de lugares más fríos como el sur o centro.

Los residuos o cáscara de papa que se generan en el restaurante son bastantes ya que es un alimento muy utilizado en sus preparaciones, entradas, platos fuertes, pero cabe resaltar que se consume en “papas a la francesa” primordialmente.

El manejo de este residuo, se da mediante un control similar que al de la cáscara de plátano, pero será empleado en formas distintas, ya que el aprovechamiento de la harina de papa será usada como ligazón.

Después de recolectar la materia prima como alimento, esta se separa de la merma (cáscara), se procede rápidamente a lavarla y secarla de la misma manera que la de plátano.

El proceso es rápido ya que el oxígeno hace que esta se descomponga o tome un color pálido por su oxidación, y este detalle haría que amargue la harina si no se manipula de la manera correcta.

Imagen 17 Cáscara de Papa



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 18 Proceso de secado (en silo). Fresco – seco



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Al momento de poner las cáscaras de papa en el silo, se revisan nuevamente rectificando su calidad; ya que una parte de ellas pueden estar defectuosas.

Las cáscaras que tengan un color pálido o alguna oxidación se retiran, solo se utiliza la cáscara de mejor estado.

El proceso de secado difiere entre 10 a 12 días aproximadamente ya que su corteza es un poco más suave y delgada a comparación de la cáscara de plátano. Seguido de eso, se procede a moler la cáscara, se tamiza de cinco a seis veces aproximadamente, hasta que su textura sea suficientemente fina.

Finalmente su uso será empleando en salsas y apanados.

El aprovechamiento que se le dará a la cáscara de papa es:

- Salsa demiglaze para Filet Mignon.

La harina de papa será utilizada para ligar diferentes preparaciones. Proponer un roux que contenga cantidades iguales de mantequilla y harina de papa que servirán para espesar entradas, sopas y demás preparaciones que necesiten de este producto.

En el restaurante se encuentran diferentes platos acompañados

Imagen 19 Harina de papa



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 20 Producto final #2



Producto: Papa

Residuo: Cáscara de papa

Aprovechamiento: Harina de papa

Nombre del producto: Salsa

Tercer producto: Manzana y lechuga

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 21 Cáscara de manzana



(Fuente: Upsocl, 2018)

Imagen 22 Retazos de lechuga



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Estos dos productos, la manzana roja y también la verde junto con la lechuga son utilizados en la producción y elaboración de platos del restaurante Don Simón Parrilla.

La mayoría de todos los productos que se encuentran en la plaza de mercado del municipio de Timbio, son de regiones vecinas o de la ciudad de Popayán.

Porque este municipio es principalmente cafetero, y cuenta con otros cultivos como lo son: frijol, plátano o yuca pero son muy escasos.

También es muy fácil encontrar leche o productos de panificación pero no de agricultura como tal.

Es por eso que la manzana es una fruta que se utiliza en el restaurante, aunque su desperdicio no es muy alto, los residuos de cascara tienen aún la utilidad.

Así como la lechuga, que es una planta que se manipula en el establecimiento para diferentes

Imagen 23 Proceso de secado (en silo). Fresco – seco



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Cuando se haya obtenido el porcentaje de residuo tanto de la manzana como de la lechuga, estos se llevan a secar en silo previamente lavados y secados.

Su proceso tarda entre 5 a 6 aproximadamente (sus días de secado aumentarían en caso de que el clima sea frío o se esté en invierno).

Estos productos se pueden manejar disponiéndolos a un proceso de secado, para luego ser utilizados en una infusión extrayendo su contenido vitamínico, nutricional y a la vez tranquilizante.

Imagen 24 Secado de manzana y lechuga



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

El aprovechamiento que se le dará tanto a la cáscara de manzana como a los retazos de lechuga es:

- Implementar un té o infusión de la mezcla de estos dos productos para ser utilizado como acompañamiento de platos, o simplemente ser un aperitivo, satisfaciendo las necesidades de ciertos clientes amantes del cuidado de su salud (dieta).

Estos productos cuentan con un alto contenido de vitamina A, C y B que al mezclarlas se obtendrá como resultado un producto capaz de promocionar un efecto calmante y de relajamiento.

Imagen 25 Producto final #3



Producto: Manzana y Lechuga

Residuo: Cáscara de manzana y retazos de lechuga

Aprovechamiento: residuos secados

Nombre del producto: Té de manzana y lechuga

Cuarto producto: Limón

(Fuente: Mayra Fernández, 2018)

Imagen 26 Limón



El limón es una fruta pequeña comestible de sabor ácido y extremadamente aromático que se usa principalmente en la alimentación, es por eso que en el restaurante *Don Simón* diariamente se dotan de este producto, pues se requiere fresco y muy jugoso.

Por lo anteriormente dicho se nota su gran “desperdicio”, porque se refleja en un alto contenido de residuos que existe una demanda por la bebida más vendida que es la

Imagen 27 Cáscara de limón

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Estos productos después de ser exprimidos, generan una merma (cáscara) que anteriormente se votaba porque los empleados lo miraban como un desecho y no se tenía el conocimiento de su aprovechamiento.

En la actualidad se busca brindarle una reutilización a las cáscaras del limón y es por eso que se pensó en realizar diferentes sub-productos como:

- Conservas
- Mermeladas
- Des amargados



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 28 Proceso des amargado



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

La intención del sub-producto es dar a conocerlo a los clientes, ya sea como aperitivo, postre o acompañamiento.

Conservación



Proceso:

Se realiza un procedimiento llamado “des amargado”; este paso hace que la cáscara pierda sus características intransigentes ya que hacen que su sabor no sea muy agradable al no realizarlo.

Para lograr el punto ideal se deben colocar las cáscaras del limón en agua, manteniendo un tiempo hasta de 10 a 15 días, cambiando día por medio de agua.

Posteriormente se llevan a cocción en un almíbar y así obtener un nuevo sub-producto.

Después de este paso el aprovechamiento que se le dará es:

- Mermelada de limón.

Imagen 30 Producto final #4

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

El limón de igual forma se puede utilizar de diferentes formas. A continuación se describen unas ideas:

- Ralladura de la cáscara de limón para postres.
- Cubos de hielo y limón para coctelería.
- Frotar residuos de limón en las manos para eliminar olores.
- Trozos de cascara para decoraciones



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

El limón es un cítrico rico en minerales, sobre todo en potasio, y también contiene calcio, magnesio, cloro, azufre, fósforo y otros en menor cantidad.

En cuanto a las vitaminas, la característica principal de limón es su elevado aporte de vitamina C, además de pequeñas cantidades de vitaminas A, B1, B2 y B3. Recuperado de [www.hogarmania.com]

Producto: Limón

Residuo: Cáscara de limón

Aprovechamiento: Mermelada

Nombre del producto: Mermelada de limón.

El limón tiene su origen en el sur de China, donde se le rinde culto y simboliza la felicidad (Poveda, 2018)



La maracuyá es un fruta muy apetecida por el público, ya que tiene un sabor característico y brinda sensaciones al cuerpo en general.

En el restaurante se utiliza para bebidas, o también para algunas salsas.

Es por eso que se busca tener la posibilidad de aprovechar sus cáscaras.

Porque se tuvo la idea anteriormente de brindarles un manejo para que éstas sirvieran como recipiente de las mismas salsas, pero el enfoque de este proyecto de investigación es generar sub-productos de tipo consumibles.

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Por esta razón, se inició con un proceso de reconocimiento de los productos y los residuos que cada uno generaba, como se hizo con cada uno de ellos.

Encontrando la maracuyá como un producto importante para brindarle una reutilización adecuada.

Siendo así que se llevó a cabo un proceso de selección de la cáscara, buscando la calidad del residuo principalmente, se analizó que cierto porcentaje es reutilizable (70%) y el (30%) ya sería un desecho, ya que algunas cáscaras están deterioradas o podridas y esto arruinaría el proceso.

Dato curioso

La maracuyá también tiene la posibilidad de ser reutilizada 100% entre pulpa, cáscara y semilla.

Después de haber recolectado toda la cáscara de maracuyá esta se emplea para generar un método de conservación que sería para este caso una mermelada.

Similar al proceso de la cáscara de limón; se dispone de este residuo llevándolo a fuego medio bajo, en una cocción lenta para así lograr que la pulpa que sobre, se separe y la cáscara quede suave y tierna.

Posteriormente dejar reposar y continuar realizando un almíbar aromatizándolo con canela para ser agregado al sub-producto, finalmente se obtendría una mermelada casera.

Imagen 32 Residuo de cáscara de

Maracuyá



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Imagen 33 Cocción de cáscara de maracuyá



Este tipo de productos tienen una elaboración delicada y muy extensa.

Es por eso que el resultado de esta mermelada se debe envasar en recipientes herméticos, para que brinden una mejor conservación y su tiempo de utilidad sea más prolongado.

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Su aprovechamiento también se puede lograr realizando diferentes tipos de subproductos como:

- Gomas ácidas para contrastar el dulzor de un postre o el sabor característico de un asado.
- Las semillas de la maracuyá sirven como abono del cultivo del mismo producto (trituradas por la licuadora o completas).
- Pero también llevando las cáscaras a un proceso que genere canasticas como recipientes.

Imagen 34 Producto final #5



Contiene una alta cantidad de fibra que mejora el tránsito intestinal y reduce el riesgo de padecer enfermedades gastrointestinales. Tiene potasio, fósforo y magnesio. Aporta un elevado contenido en hierro y flavonoides. Recuperado de [<https://okdiario.com>].

Producto: Maracuyá

Residuo: Cáscara de maracuyá

Aprovechamiento: Mermelada

Nombre del producto: Mermelada de maracuyá

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Sexto producto: Zanahoria

Imagen 35 Zanahoria



De la zanahoria suele decirse que ayuda a broncear la piel y que es buena para la vista, pero más allá de estos efectos, la mayoría desconoce la cantidad de beneficios que reporta al organismo.

Se utiliza de muchas maneras, al vapor, hervida, cruda, cocida, licuada o simplemente fresca y a bocados, la zanahoria forma parte del grupo de alimentos con “efectos prometedores” en la prevención de algunos tipos de cáncer, según señala la OMS en su informe *World Cancer Report 2014*.

(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Este producto tiene un elevado contenido en agua, es por eso que tiene beneficios para la salud, como:

- Es diurética
- Ayuda a la desintegración de los cálculos renales
- Rica en potasio y fósforo
- Es un excelente alimento, muy completo para mentes cansadas y regulador de nervios.

En el restaurante *Don Simón parrilla restaurante y café bar*, se utiliza este alimento en distintas preparaciones como fondos, sopas, algunas entradas y ensaladas convirtiéndose en un residuo conveniente para esta investigación.

Al momento que el producto ingresa al establecimiento, se pesa y se pela; dejando la materia prima para la producción de los platos y el refrigerador designado para residuos, mientras

Imagen 36 Cáscara de zanahoria



Imagen 37 Proceso



Imagen 38 Aceite de zanahoria (tamizado)



Proceso:

Poner a baño María en un recipiente de vidrio aceite vegetal (80mL) y cáscaras de zanahoria (250g) por 2 horas aproximadamente, a fuego muy bajo.

Dejar reposar por al menos 12 horas para

La reutilización que se le puede dar a este sub-producto de Aceite de zanahoria es:

- Uso para vinagretas
- Elaboración de mayonesa
- Adobo de las carnes
- Aceite para tipos de arroz

Teniendo en cuenta que las cáscaras de zanahoria también se pueden llevar a un proceso de secado, generando infusiones combinadas con jengibre, limonaria u otros productos para obtener un té

Imagen 39 Producto final #6



(Fuente: Maycol Fernández, 2018)

Los carotenos (son los responsables de la gran mayoría de los colores amarillos, anaranjados o rojos presentes en los alimentos vegetales), de la zanahoria tienen la capacidad de emulsionar una mayonesa, además de brindar aptitudes a ciertas preparaciones saladas como dulces.

Producto: Zanahoria

Residuo: Cáscara de zanahoria

Aprovechamiento: Aceite de zanahoria

Nombre del producto: Mayonesa de zanahoria

Aportes:

- **Aportes del practicante:** soy el practicante para el segundo semestre del año 2018 del restaurante **Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar**, Maicol Ronaldo Fernández Bastidas, del municipio de Timbio, departamento del Cauca, curso práctica empresarial en la Corporación Universitaria Comfacauca – Unicomfacauca. Fui quién aporte mi conocimiento, basándome en las normas ISO 14000 para la buena manipulación, clasificación y distribución de residuos sólidos.

De igual manera brinde apoyo logístico y humano en todas las áreas del establecimiento Don Simón Parrilla, fortaleciendo todos los productos en cuanto a su producción, generando día a día aportes para el sostenimiento y mejoramiento de emplatados; nuevas ideas de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos para el progreso continuo del restaurante.

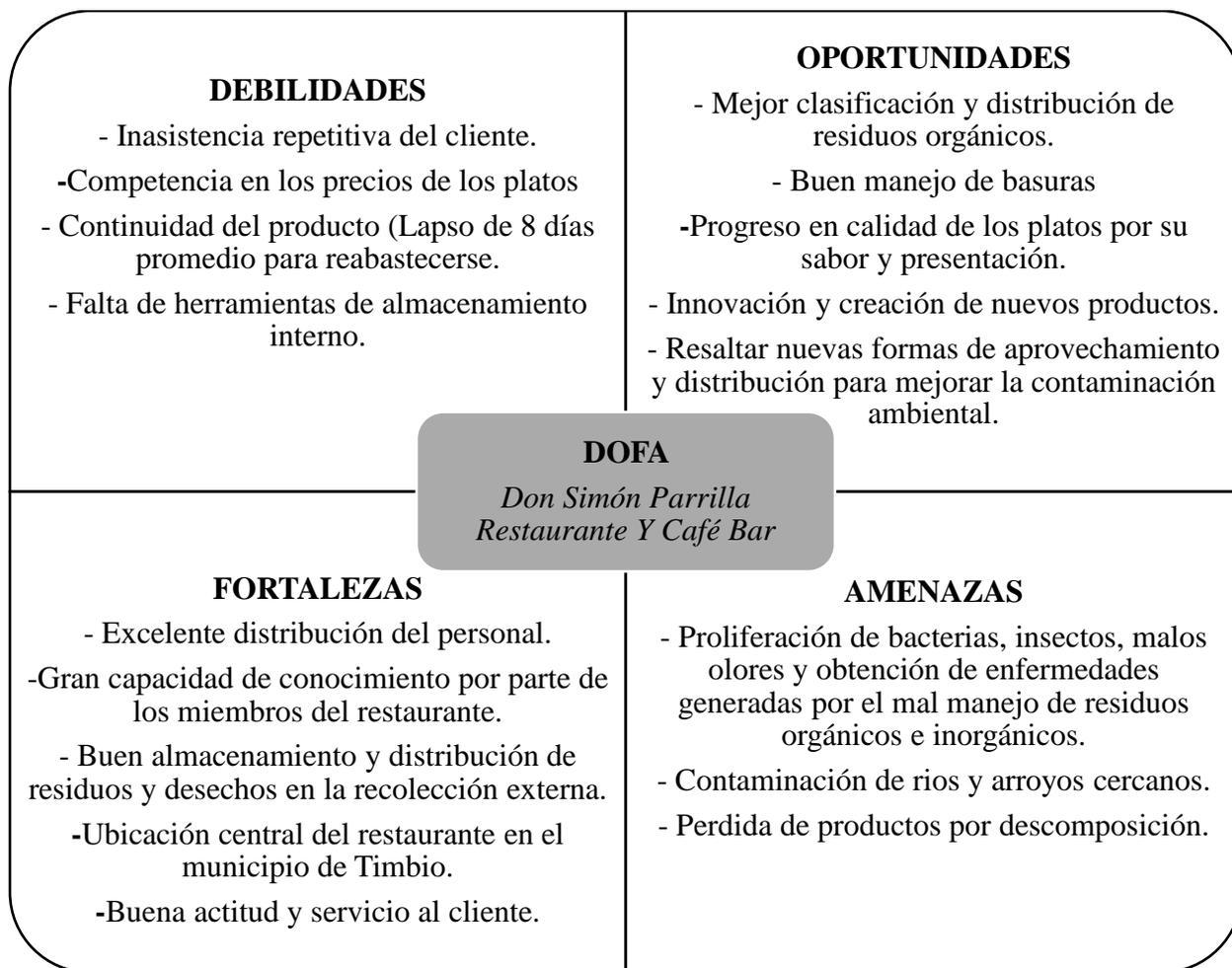
- **Aportes de la empresa:** por parte de la empresa Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar, y el propietario principalmente el señor Nemar Hernán Cabrera, me brindaron su experiencia, conocimientos, trucos, tips, también sus ideales para obtener un mejoramiento íntegro y personal en el ámbito laboral.

Este restaurante me dio la oportunidad de realizar mi pasantía, adaptándose con mi trabajo y mi anhelo de generar un insumo valioso, para que tengan la oportunidad de aprender desde un miembro del personal hasta el más feliz comensal. Gracias a Don Simón Parrilla, por darme el apoyo para la adaptación y aceptación con todo el equipo de trabajo en general, la buena compañía, el aprendizaje y la orientación.

Por lo anteriormente mencionado y gracias a los aportes por parte de los miembros del establecimiento; el interés de un propietario por innovar a diario, mejorar la calidad de los productos constantemente, estar dispuesto aprender y adaptarse a nuevos cambios, junto con el buen servicio al cliente que los caracteriza, hicieron que esté proyecto se realice de la mejor manera, obteniendo buenos resultados.

Dofa:

Grafica 5: Matriz DOFA Don Simón Parrilla



(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

Análisis: En el restaurante *Don Simón Parrilla, Restaurante y Café Bar* se encontraron diferentes debilidades como la asistencia poco constante de comensales, además se evidencio competencia en los precios de los platos, porque en el municipio de Timbio los habitantes aún buscan almuerzo corriente de la plaza de mercado o lugares tradicionales, sin darse la oportunidad de conocer un establecimiento innovador, que brinda un buen servicio al cliente con excelente elaboración en sus productos.

Es así que cuentan con una falencia; la continuidad del producto ya que se reabastecen en un lapso de 8 días aproximadamente, y no cuentan con un equipo completo de almacenamiento interno para la producción.

Por otro lado se reflejaron oportunidades en este proceso práctico e investigativo, se mejoró la clasificación y distribución de residuos orgánicos gracias a una capacitación por parte del practicante, buen manejo de basuras, proceso en la calidad de los alimentos, optimizando la producción para entregar al comensal un plato con excelente sabor y presentación.

Se tuvo la oportunidad de establecer un ambiente innovador en el restaurante, mediante la creación de nuevos productos a base de residuos; resaltando formas de aprovechamiento y distribución para contribuir a reducir la contaminación ambiental.

El restaurante Don Simón Parrilla, avanza a diario con sus fortalezas claves, excelente distribución de personal, cada uno con su conocimiento del área y la gastronomía. Se fortalecen del buen almacenamiento, clasificación, distribución de residuos y desechos recolectados externamente, también la ubicación del establecimiento en la zona centro del municipio de Timbio, buena actitud y servicio al cliente.

Sin olvidar que un restaurante así como tiene debilidades, oportunidades y fortalezas se mira amenazado por ciertos factores, en este caso podría verse afectado por la proliferación de bacterias, insectos, malos olores y obtención de enfermedades generadas debido al mal uso y manejo de residuos orgánicos e inorgánicos; contaminación de ríos y arroyos cercanos, aparte de la pérdida de productos por descomposición. Son aspectos que se trabajan constantemente por parte del restaurante Don Simón Parrilla para mejorar continuamente y así llegar a ser el mejor restaurante del municipio en todos los ámbitos.

Oportunidades de mejora: ciertas recomendaciones que se pueden dar para mejorar en el restaurante *Don Simón Parrilla, Restaurante y Café Bar* son:

- Modernizar la productividad, maquinaria, equipos y procesos de gestión en cuanto a materia prima, insumos, etc.
- Competir día a día por innovar mediante alternativas novedosas para mejorar la gestión y hacer uso óptimo de sus recursos.
- Capacitar al personal para mejorar la competitividad.
- Por parte del empresario convertirse en un motivador efectivo, que planea, administre bien el tiempo.
- Además de usar la comunicación de forma estratégica; administrar inteligentemente el capital del negocio para mirar resultados óptimos.

10. Conclusiones

Generalmente, los desperdicios o sobrantes de comida, van a parar al bote de basura o no son utilizados como reciclaje; en este proyecto se concluye que se demuestran aprovechamientos y buen manejo de los residuos generados en el restaurante *Don Simón Parrilla, Restaurante y Café Bar*; reutilizando productos como plátano, papa, limón, etc. logrando un objetivo específico que fue darles una transformación recomendable para el consumo humano.

Se obtuvo una disminución del impacto ambiental, contribuyendo con la prevención de enfermedades que son factores claves que se destacan por la reutilización de residuos, por su óptima clasificación, dejando una huella de merma en la cantidad de desechos producidos por el restaurante.

La buena aceptación y acompañamiento por parte del propietario y el personal en general, colaborando en cada inquietud para la adaptación y buen desarrollo de actividades en este lugar como pasante, fueron aspectos claves para desarrollar cada rol que se destinaba para un excelente servicio y la obtención de productos y sub-productos de excelente calidad.

Se recomienda seguir innovando en el establecimiento porque traería mejor aceptación en la población ya que es un método efectivo de darle nuevos usos a los residuos o sobrantes, poder brindar productos novedosos, que causen curiosidad entre los habitantes, siendo una ventaja para atraer más consumidores y mejorar el presupuesto económico de la empresa.

11. Bibliografía

ANATA, A, FREDY, O. (2006). Plan básico de ordenamiento territorial. Recuperado de [<http://www.timbio-cauca.gov.co>]

COLOMBIA, TURISMO, WEB. (2017). Timbio. Recuperado de [<http://www.colombiaturismoweb.com>]

LLOYD'S REGISTER. (2018). ISO 22000 Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Recuperado de [<http://www.lrqa.es>]

LOPEZ RIVERA, N. (2009). Propuesta De Un Programa Para El Manejo De Los Residuos Sólidos En La Plaza De Mercado De Cerete – Córdoba. Recuperado de [<https://javeriana.edu.co>]

NORMA TECNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-TS 002. (2014). Establecimientos de alojamiento y hospedaje, requisitos de sostenibilidad. Recuperado de [<http://www.mincit.gov.co>]

PLANETICA.ORG. (2011). Clasificación de los residuos. Recuperado de [www.planetica.org]

SPANISH, OXFORD LIVING DICTIONARIES, (2018). Definición de subproducto en español: subproducto. Recuperado de [<https://es.oxforddictionaries.com>]

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA, (2018). Pérdida y desperdicio de alimentos. Recuperado de [<http://www.fao.org>]

12. Anexos

1. Entrevista



Práctica empresarial
Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para La
Elaboración De Productos Consumibles En El
Establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante Y
Café Bar' Del Municipio De Timbío En El
Departamento Del Cauca.



ENTREVISTA

FECHA:

--	--	--

OBJETIVO: Conocer la fundación del restaurante “Don Simón parrilla restaurante y café bar”, cuál es su producción frente al manejo de las materias primas, el manejo o utilidad de los desechos y residuos sólidos.

+ <i>Nombre y apellidos:</i> _____	
+ <i>Edad:</i> _____ <i>Sexo:</i> <u>M</u> <u>F</u> <i>Otros:</i> _____	
+ <i>Profesión:</i> _____ <i>Teléfono:</i> _____	

1. ¿Cómo y cuándo se fundó el restaurante?	
2. ¿En qué se enfoca, o a qué tipo de clientes va dirigido?	
3. ¿Qué tipo de mercado maneja?	
4. ¿Cuáles son los platos de la carta más representativos?	
5. ¿Cuáles son los residuos que se obtienen en el restaurante “Don Simón”?	

6. ¿Qué entiende por reciclaje?	
7. ¿Usted tiene conocimiento que los residuos sólidos se pueden reciclar?	
8. ¿Sabe usted el lugar de procedencia de los residuos sólidos después de ser desechados?	
9. ¿Consumiría productos elaborados a base de residuos? ¿Conoce algunos, cuáles?	
10. ¿Compraría usted productos a base de residuos o que tengan que ver con cierta reutilización?	

Anotaciones

Firma

Firma

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

2. Encuesta:

Encuestas diligenciadas por el personal del restaurante.

Práctica empresarial
Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para La Elaboración De Productos Consumibles En El Establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante Y Café Bar' Del Municipio De Timbio En El Departamento Del Cauca.

Corporación Universitaria Comfacauca
Unicomfacauca

ENCUESTA

FECHA: 5 octubre 2018

OBJETIVO: Efectuar actividades que permitan la revitalización del conocimiento de todo el personal del restaurante asociado a los temas de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos.

Nombre y apellidos: Neman Heiner Cabrera
 Edad: 55 Sexo: M X F Otros: _____
 Profesión: chef - Proprietario Teléfono: 310 4002113

1. Nivel de estudios cursados:
 Sin estudios
 Primaria
 Secundaria
 Universitarios

2. ¿Sabe usted que significa desperdicio?
 Si No
 Porque es desperdicio

3. ¿Ha escuchado usted si se puede reutilizar un desperdicio?
 Si No
 Porque se ha hecho

4. ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?
 Si No No sabe, no responde _____

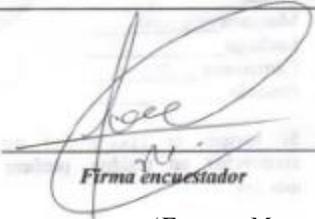
5. ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?
 Sí No
 Porque manejó o higienizó

6. Seleccione al menos 3 opciones: ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?
 Cebolla _____
 Zanahoria causado
 Papa _____
 Limón _____
 Manzana causado
 Lechuga _____
 Camarones causado
 Pescado _____

7. Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:
 Alimento - Cáscara
 Plástico - Bolsa para basura

8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones
- Latas - cajas de cartón
 - Cáscara de papa
 - Cáscara de maduro
 - Cáscara de plátano verde
 - Cáscara de limón
 - Cáscara de papaya
 - Cáscara de maracuyá
 - Retazos de lechuga
 - Retazos de manzana
 - Cáscara de manzana
9. ¿Cuál cree usted que es el desecho más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones
- Servilletas
 - Bolsas plástica
 - Pitillos
 - Tarros
 - Latas
 - Bolsas con sangre animal
 - Cajas
 - Todo tipo de plástico
10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?
 Sí No
 Porque Elaboraba otros
11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?
 Sí No
 Porque _____
12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?
 Sí No
 Porque _____

Anotaciones


 Firma encuestador


 Firma del encuestado

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)



Práctica empresarial
**Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para
 La Elaboración De Productos Consumibles En El
 Establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante
 Y Café Bar' Del Municipio De Timbio En El
 Departamento Del Cauca.**



ENCUESTA

FECHA: 5 de octubre 2018

OBJETIVO: Efectuar actividades que permitan la revitalización del conocimiento de todo el personal del restaurante asociado a los temas de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos.

Nombre y apellidos:	<u>Yasmide mendoza marquez</u>		
Edad:	<u>44</u>	Sexo:	M <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>
Profesión:	<u>empleada</u>	Teléfono:	<u>3207574219</u>

- Nivel de estudios cursados:
 - Sin estudios
 - Primaria
 - Secundaria
 - Universitarios
- ¿Sabe usted que significa desperdicio?

Si No

Porque la basura
- ¿Ha escuchado usted si se puede reutilizar un desperdicio?

Si No

Porque no se puede
- ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?

Si No No sabe, no responde
- ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?

Si No

Porque no
- Seleccione al menos 3 opciones ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?
 - Cebolla
 - Zanahoria Coxaco
 - Papa
 - Limón Coxaco
 - Manzana Coxaco
 - Lechuga
 - Camarones
 - Pescado
- Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:
 - Alimento - Cáscara
 - Plástico - Bolsa para basura

- Latas - cajas de cartón
- 8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones
 - Cáscara de papa
 - Cáscara de maduro
 - Cáscara de plátano verde
 - Cáscara de limón
 - Cáscara de papaya
 - Cáscara de maracuyá
 - Retazos de lechuga
 - Retazos de manzana
 - Cáscara de manzana

10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?

Si No

Porque no

11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?

Si No

Porque no

12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?

Si No

Porque son de calidad

9. ¿Cuál cree usted que es el desecho más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones
 - Servilletas
 - Bolsas plástica
 - Pitillos
 - Tarros
 - Latas
 - Bolsas con sangre animal
 - Cajas
 - Todo tipo de plástico

Anotaciones

[Firma]
 Firma encuestador

Yasmide mendoza
 Firma del encuestado

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)



Práctica empresarial
**Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para
 La Elaboración De Productos Consumibles En El
 Establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante
 Y Café Bar' Del Municipio De Timbío En El
 Departamento Del Cauca.**



ENCUESTA

FECHA: 5 octubre 2018.

OBJETIVO: Efectuar actividades que permitan la revitalización del conocimiento de todo el personal del restaurante asociado a los temas de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos.

Nombre y apellidos:	<u>Karla MENDOZA MENDOZA.</u>		
Edad:	<u>25 años</u>	Sexo:	<u>M</u> F X Otros:
Profesión:	<u>EMPLEADA.</u>	Teléfono:	<u>3217860281.</u>

1. Nivel de estudios cursados:

- Sin estudios
- Primaria
- Secundaria
- Universitarios

2. ¿Sabe usted que significa desperdicio?

Si No
 Porque lo hacemos.

3. ¿Ha escuchado usted si se puede reutilizar un desperdicio?

Si No
 Porque si hace.

4. ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?

Si No No sabe, no responde

5. ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?

Si No
 Porque si necesario

6. Seleccione al menos 3 opciones
 ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?

- Cebolla
- Zanahoria casaca
- Papa casaca
- Limón casaca
- Manzana
- Lechuga
- Camarones
- Pescado

7. Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:

- Alimento - Cáscara
- Plástico - Bolsa para basura

8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora?
 Marque una o más opciones

- Cáscara de papa
- Cáscara de maduro
- Cáscara de plátano verde
- Cáscara de limón
- Cáscara de papaya
- Cáscara de maracuyá
- Retazos de lechuga
- Retazos de manzana
- Cáscara de manzana

9. ¿Cuál cree usted que es el desecho más generado en el establecimiento donde labora?
 Marque una o más opciones

- Servilletas
- Bolsas plástica
- Pitillos
- Tarros
- Latas
- Bolsas con sangre animal
- Cajas
- Todo tipo de plástico

10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?

Si No
 Porque no quislo hacerlo.

11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?

Si No
 Porque _____

12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?

Si No
 Porque si de buena calidad.

Anotaciones

Firma encuestador

Firma del encuestado



Práctica empresarial
**Aprovechamiento De Residuos Orgánicos Para
 La Elaboración De Productos Consumibles En El
 Establecimiento 'Don Simón Parrilla Restaurante
 Y Café Bar' Del Municipio De Timbío En El
 Departamento Del Cauca.**



ENCUESTA

FECHA: 5 Octubre 2018

OBJETIVO: Efectuar actividades que permitan la revitalización del conocimiento de todo el personal del restaurante asociado a los temas de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos.

Nombre y apellidos:	Jonathan Alejandro Grasso Galeón		
Edad:	20 años	Sexo:	M X F Otros:
Profesión:	Empleado - Estudiante Teléfono: 3183690477		

1. Nivel de estudios cursados:

- Sin estudios
- Primaria
- Secundaria
- Universitarios

2. ¿Sabe usted que significa desperdicio?

Sí No
 Porque se genera cuando

3. ¿Ha escuchado usted si se puede reutilizar un desperdicio?

Sí No
 Porque contienen nutrientes

4. ¿Está al tanto sobre información de aprovechamiento y reutilización de residuos orgánicos?

Sí No No sabe, no responde

5. ¿En el lugar donde labora se clasifica la materia prima del residuo?

Sí No
 Porque _____

6. Seleccione al menos 3 opciones ¿Cree que de los siguientes productos mencionados se obtenga un residuo, cuál?

- Cebolla casaca
- Zanahoria _____
- Papa _____
- Limón _____
- Manzana _____
- Lechuga tallos
- Camarones _____
- Pescado espinas

7. Si tuviera la oportunidad de aprovechar un residuo, prefiere que sea:

- Alimento - Cáscara
- Plástico - Bolsa para basura

8. ¿Cuál cree usted que es el residuo más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones

- Cáscara de papa
- Cáscara de maduro
- Cáscara de plátano verde
- Cáscara de limón
- Cáscara de papaya
- Cáscara de maracuyá
- Retazos de lechuga
- Retazos de manzana
- Cáscara de manzana

9. ¿Cuál cree usted que es el desecho más generado en el establecimiento donde labora? Marque una o más opciones

- Servilletas
- Bolsas plástica
- Pitillos
- Tarros
- Latas
- Bolsas con sangre animal
- Cajas
- Todo tipo de plástico

10. ¿Prepara o conoce algún producto a base de residuos?

Sí _____ No
 Porque _____

11. ¿Cree que si se generan productos a base de residuos en el restaurante Don Simón... esté tendría un buen impacto?

Sí No
 Porque Innovador

12. ¿Consumiría usted productos a base de residuos con un excelente manejo de calidad?

Sí No
 Porque Es innovativo

Anotaciones

Firma encuestador

Jonathan A.
 Firma del encuestado

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)

4. Formato: receta estándar

<i>Don Simón Parrilla, Restaurante, Café Bar</i>			
RECETA ESTÁNDAR			
Nombre de la preparación		No.	
IMAGEN			
Almacenamiento:		Observaciones	
Numero de porciones:			
Tiempo de preparación:			
Requerimientos			
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Costo
Preparación			

(Fuente: Maycol Ronaldo Fernández Bastidas, 2018)