



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

MEMORIA DE ESTADÍA

Que para obtener el título de
TECNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN
GASTRONOMIA

P R E S E N T A

YULISA RIVERA SOLIS

Generación: Septiembre 2016 – Agosto 2018

Ixmiquilpan, Hidalgo, Agosto 2018

El presente trabajo fue elaborado por: Yulisa Rivera Solís como requisito para obtener el título de Técnico Superior Universitario en: Gastronomía

Bajo la dirección y aprobación de:



Mtra. Esther Botho Clemente
Directora del Programa Educativo



L.G. Denhi Villeda Muñoz
Asesora Académica

Dedicatoria(s)

DIOS

Sin duda estaré eternamente agradecido con él, por todas las bendiciones recibidas, por permitirme llegar hasta donde estoy y por darme salud para poder lograr cada una de mis actividades

MI FAMILIA

No tengo palabras para expresarles lo agradecida que estoy con ustedes por el apoyo incondicional que he recibido, aprendí a valorar las cosas y que todo es posible con compromiso y con ayuda de dios gracias por la confianza que pusieron mi para lograr este éxito profesional no los defraudare por ello y mucho más siempre estaré eternamente agradecido. A mis hermanos que también han contribuido en este largo proceso les agradezco la confianza y el gran apoyo económico y moral que he recibido por parte de ustedes se los agradezco mucho. Gracias mi familia LOS AMO.

ÍNDICE

Resumen	
Introducción	
Planteamiento del Problema	
Objetivo General y Objetivos Específicos	
Justificación	
Alcances y Delimitaciones	
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO-REFERENCIAL.....	14
1.1 Antecedentes del sector: (Internacional, Nacional, Estatal, local).....	14
1.2 Marco teórico conceptual.	18
CAPÍTULO II. LA EMPRESA.....	26
2.1 Macro localización.....	26
2.3 Antecedentes históricos	27
2. 4 Filosofía organizacional	28
2.6 Servicios que ofrece.....	30
2.7 Análisis FODA.....	31
CAPÍTULO III. Marco Metodológico	32
3.1 Tipo de investigación	32
3.2 Temporalidad (transversal o longitudinal)	32
3.3 Fuentes de información.....	33
3.5 Instrumentos de recolección	33
3.6 Participantes	34
3.7 Cronograma	35
CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS Y PROPUESTA.	36
4.1 Análisis e interpretación de resultados.....	36
4.2 Justificación de la propuesta de mejora.....	36
4.3 Desarrollo de propuesta	¡Error! Marcador no definido. 38
CONCLUSIÓN	64

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 mapa de la república mexicana.....	24
Ilustración 2 Ubicación restaurante el mexicano.....	24
Ilustración 3 Organigrama El Mexicano.....	26
Ilustración 4 Área de comedor.....	64
Ilustración 5 Privado	64
Ilustración 6 Área de eventos.....	64

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz FODA.....	30
Tabla 2 Cronograma.....	33

Resumen

La presente investigación está orientada a dar a conocer la propuesta de un proceso de estandarización de recetas del restaurante El Mexicano, ubicado en Insurgentes Poniente No 165, Panales Ixmiquilpan Hidalgo.

Al colaborar en el restaurante se notaron diversas necesidades en el lugar, por lo que se realizó una encuesta, la que permitió determinar la necesidad de establecer una estandarización de recetas para así optimizar las operaciones de la cocina.

Gracias a los resultados obtenidos, se elaboró una propuesta que podrá permitirle al personal de cocina controlar los costos y procesos de elaboración de cada uno de los platos que conforman el menú.

Esto fue de gran apoyo para el restaurante ya que así asisten más personas al lugar, además de que es muy solicitado para llevar a cabo diversos eventos.

En los privados asisten las personas y hacen sus pedidos a la carta, aproximadamente 25 personas.

Palabras clave: Estandarización de recetas, Costeo de recetas, restauración, Recetas de cocina

Introducción

La estandarización de las recetas del menú es uno de los aspectos claves en el éxito de un establecimiento gastronómico, ya que permite costear los platos, fijar sus precios de acuerdo con la expectativa de rentabilidad de la gerencia, reducir costos ocultos y poder optimizar la operación de cocina. Así también, la disponibilidad de recetas estándar garantiza un servicio óptimo al cliente, ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de compras para una gestión más eficiente, ya que permite estipular las cantidades exactas de cada producto que han de adquirirse. (Artiaga, 1986)

En el caso del restaurant El Mexicano, en el transcurso de los días se observó que la situación del área de producción se caracteriza por la inexistencia de recetas estandarizadas en la elaboración de los platos que integran el menú ofertado a los clientes. El personal de cocina carece de un recetario maestro que le permita guiarse para poder elaborar los distintos platos que integran el menú, por los que estos se elaboran con el criterio del personal, de manera que las cantidades de los ingredientes utilizados, el tamaño de las porciones y la presentación de los platos varían ampliamente en cada oportunidad que son elaborados.

El personal de cocina trabajará con más seguridad ya que teniendo un recetario maestro no sería necesario hacer cálculos mentales o pensar en cómo se ha hecho la receta anteriormente, o tener la idea de que algún producto no va a quedar igual, ya que, al guiarse por un patrón establecido, además se reducen los tiempos de preparación e incrementa el índice de productividad por empleado del departamento de cocina, esto traería como ventaja para el hotel el cálculo correcto de los precios de venta al público.

La primera ventaja del proceso de estandarización de recetas es que, sin importar quién prepare el plato, ni cuándo lo haga, el plato resultante siempre se verá igual, costará lo mismo y tendrá el mismo sabor. Por lo tanto, la preparación de los platos del menú requerirá de menos supervisión, ya que cada receta comunica a todos la cantidad y el procedimiento de preparación. El personal de cocina sólo debe limitarse a seguir las recetas, tomando en cuenta las cantidades.

Planteamiento del problema

La economía de un negocio de alimentos y bebidas siempre se verá afectada, directamente por la falta de planificación, dirección y control de los procesos que se dan en este. (Contreras, 2000)

Dentro de las funciones operativas del departamento de alimentos y bebidas se necesita realizar una serie de actividades, tales como abastecimiento, recepción, almacenamiento, distribución, preparación de alimentos y bebidas, servicio de recolección y entrega de órdenes o comedor. (Gonzalez, 2007)

Estas funciones, a su vez, demandan gran cantidad de actividades, como la verificación de los menús diarios, la estimación del número de cubiertos, la preparación del presupuesto de compras, el control de los niveles y valoración de existencias (gestión de inventarios), la realización de cotizaciones de precios de los ingredientes, la verificación de las compras, la realización de inventarios físicos, el servicio de comidas y bebidas, el control de los costos operacionales y otros más. En particular, para el control de costos en la operación de los servicios de restauración es de vital importancia el proceso conocido como estandarización de las recetas del menú.

Como se infiere de la obra de (Altamirano, 2004) este concepto hace referencia a la determinación de recetas patrón, también llamadas recetas magistrales, en las cuales se identifican y describen todos los elementos constitutivos de un plato, incluyendo materias primas, condimentos que llevan su elaboración e, incluso, la decoración que lleva la presentación del plato.

De este modo, el mismo autor citado afirma que:

La estandarización de las recetas del menú es uno de los aspectos claves en el éxito de un establecimiento gastronómico, ya que permite costear los platos, fijar sus precios de acuerdo con la expectativa de rentabilidad de la gerencia, reducir costos ocultos y optimizar la operación de cocina, ya que es el referente para que cualquier cocinero que tome a su cargo la elaboración de los platos tenga su referencia. Adicionalmente, la receta estándar también garantiza un servicio óptimo al cliente, ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de compras para una

gestión más eficiente, ya que permite estipular las cantidades exactas de cada producto que han de adquirirse de acuerdo a la expectativa de venta.

Esto representa una gran responsabilidad para las personas que administran o gestionan la operación del área, pues estos son los indicadores de

la gestión por los cuales se pretende lograr las metas establecidas al implementar procesos claros y efectivos de control de las materias primas y de los procesos que están involucrados en toda la producción, venta y comercialización de alimentos y bebidas.

Objetivo general

- Llevar a cabo la estandarización de recetas en el Restaurante El Mexicano y poder así optimizar la calidad del servicio para apreciar los resultados favorables de la investigación con la ayuda del chef.

Objetivos Específicos

- Conocer los métodos de preparación de los platos del menú incluyendo el porcinamente de los mismos y su forma de presentación.
- Implementar métodos y procedimientos de estandarización de recetas con base en un formato manejable por el personal de cocina.
- Capacitar al personal de cocina para que sin importar la persona que realice el platillo, este salga siempre de la misma manera y con las porciones exactas.

Justificación

La ejecución de un proceso de estandarización de las recetas de cocina representaría una ventaja indiscutible para que este establecimiento de restauración lleve a cabo el control de sus costos y operacionales, lo que permite establecer límites máximos a la generación de mermas, desperdicios y cantidades adquiridas de los ingredientes utilizados en la preparación de los platos que integran su menú, al desarrollar el proceso de estandarización de las recetas el personal de cocina tendría mayor seguridad en cuanto a la elaboración de los platos del menú, les permitiría optimizar el uso de los ingredientes necesarios, con lo cual incrementarían la eficiencia de sus operaciones. (Torres, 2003)

Al desarrollar el proceso de estandarización propuesto, el Restaurante El Mexicano contaría con una valiosa herramienta para asegurar el logro y mantenimiento de una mayor calidad de sus platos, con lo cual se beneficiarían los clientes que acuden a él y se mejorarían las condiciones para atraer nuevos clientes.

La restauración constituye uno de los más importantes complementos de los servicios de alojamiento y una de las formas más expresivas de promover entre los visitantes a una región determinada la cultura gastronómica local, nacional e internacional.

Tal es la importancia de los servicios de restauración que, de acuerdo con (Torre, 2006)

Constituyen un renglón importante en la operación de los establecimientos de alojamiento, al grado de que el ingreso reportado por este concepto suele superar y subsidiar en ocasiones los ingresos y operaciones de las habitaciones, especialmente durante las temporadas de turismo baja, dado que el servicio de restauración suelen ser destinado al público en general y no solo a turistas.

En este sentido, la estandarización de las recetas de un menú constituye uno de los más destacados mecanismos del control de costos en los establecimientos de restauración, algo considerado de mucha utilidad por cuanto en ellos es muy difícil realizar incrementos frecuentes e importantes del precio de sus platos.

En todo servicio de restauración debe prevalecer la eficiencia de gestión, dado que pueden mermar fácilmente el beneficio de todo el establecimiento hotelero, razón por la cual deben controlarse cuidadosamente los costos de operación. (Marquez, 2006)

Con la elaboración de las recetas estándar será posible mantener un control adecuado de los ingresos y egresos del negocio. Además ayudará para:

- ❖ Tener la cantidad mínima de desperdicios.
- ❖ Más efectividad en la realización de los procesos de preparación de los platillos.
- ❖ Control de la materia prima.
- ❖ Uniformidad en la producción y montaje de platos.
- ❖ Poder tener conocimiento exacto de las utilidades que se reciben por plato.

En este sentido, la estandarización de las recetas de un menú constituye uno de los más destacados mecanismos del control de costos en los establecimientos de restauración, algo considerado de mucha utilidad por cuanto en ellos es muy difícil realizar incrementos frecuentes e importantes del precio de sus platos. (Cabrera, 1994)

Alcances

La estandarización de recetas en el restaurante El Mexicano propuesta por la alumna Yulisa Rivera Solís, permitiría controlar mejor la gestión de dicho establecimiento, lo que, a su vez, contribuirá de modo eficiente a la generación de utilidades en el ejercicio financiero de la misma contando con el apoyo del chef José Luis y de los cocineros que presentan interés en el proyecto.

La presente investigación se realizara en un lapso de 14 semanas y con obtención de resultados para los beneficios próximos del restaurante.

El conocimiento que tengo sobre el tema de investigación será de gran ayuda ya que será más fácil ponerlo en práctica.

Delimitaciones

Falta de estandarización de recetas en el establecimiento.

La falta de conocimiento del personal sobre las recetas estándar ya que no se les ha dado ninguna capacitación para que puedan llevarlas a cabo.

El personal no cuenta con estudios máximos para tener el conocimiento de la estandarización de recetas

No se cuenta con el tiempo suficiente para poder llevar a cabo la medición de ingredientes para la realización de los platillos

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO-REFERENCIAL

1.1 Antecedentes del sector: (Internacional, Nacional, Estatal, local)

Contexto internacional del sector.

En lo que se refiere a la gastronomía propiamente dicha, la cocina vive uno de sus momentos más dulces. Chefs y aprendices se esfuerzan cada día a ofrecer al cliente sus mejores elaboraciones, consiguiendo entre todos situar a España como uno de los países con mayor tradición y cultura gastronómica. Los platos han cruzado fronteras y al sabor y los buenos productos se suma ahora vivir una experiencia, sentir y emocionarse con aquello que comemos.

A las nuevas propuestas en las cartas se une también la transformación de los restaurantes. Nuevos conceptos de espacio y diseño que sin duda contribuyen a mejorar la experiencia y a atraer nuevos públicos. Y ahí está la clave *el público* los modelos de negocio también han ido cambiando y el sector de la restauración ha debido adaptarse a las nuevas tecnologías y estrategias empresariales.

La gastronomía española ha reivindicado su papel y su importancia en la economía española, ya que representa el 25% del PIB y es la actividad más importante de la sociedad, según ha defendido el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. “no hay otro sector que genere tanta riqueza. No solo es gastronomía los que hablan de comer en restaurantes, si no que empieza desde el sector primario hasta que nos lo llevamos a la boca” ha reiterado Ansón, que ha destacado la importancia de la industria agroalimentaria. Ansón también ha destacado la importancia del sector gastronómico en el empleo, ya que el 30% de los trabajos que se crean en España se hacen en este entorno

8restauracion, hostelería, hoteles y en el sector primario, entre otros).

La gastronomía también se ha convertido en una palanca de crecimiento para el turismo. Hace 20 años casi nadie viajaba a los diferentes países motivados por la gastronomía, mientras que el año pasado, 10 millones de turistas fueron a comer. De

los 75 millones que visitaron distintos lugares el año pasado muchos valoraron el transporte, la infraestructura y la gastronomía, por eso este sector tiene que figurar dentro de la economía.

Contexto nacional del sector.

Las creaciones de México en la cocina son reconocidas a nivel mundial: el mole, la cochinita pibil, la barbacoa, los chiles en nogada, el pozole y las carnitas, son algunos platillos que ponen en alto a la gastronomía del país, hoy en día la industria gastronómica nacional es la segunda actividad turística más importante de México por su capacidad de crear fuentes de trabajo. Según la cámara nacional de la industria de restaurantes y alimentos condimentados (CANIRAC) las unidades económicas que conforman a este sector generan 7 de cada 10 empleos, y solo en la ciudad de México, hay más de ocho mil establecimientos de alimentos y bebidas, que producen más de mil trabajos

Actualmente, México ocupa el quinto lugar a nivel mundial por la variedad y la calidad de su comida internacional, según el congreso de chefs donde participan especialistas de Latinoamérica, Europa y Estados Unidos

A partir del reconocimiento de la cocina mexicana como legado inmaterial de la humanidad, según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ascendió el interés mundial por conocer la gastronomía del territorio mexicano. En la actualidad existen 18 rutas gastronómicas que ubican a México en los primeros sitios de viajes culinarios, por lo que prevé un incremento en este rubro.

“México se consolida como uno de los destinos más importantes de turismo gastronómico a nivel mundial y el segundo en Latinoamérica “asegura Saverio Friselli, director de Club Med México con base en los hechos anteriores “En los resorts de Club Med del país detectamos que nuestros huéspedes manifiestan gran interés por la

cocina local e insumos comestibles regionales. Existe un verdadero interés culinario por este lugar”, insiste el directivo.

De acuerdo a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), el 25% de los viajeros consideran la comida en el momento de decidir el destino, y el 58% está interesado en hacer un viaje gastronómico.

Sabemos de los enormes beneficios que aporta la industria gastronómica nacional: incide sobre más de 80 ramas de la economía; genera 1.7 millones de empleos indirectos, así como 285,000 millones de pesos en el rubro de la comercialización, y a ella se destina un 30% del gasto de los turistas internacionales.

Contexto estatal.

El estado de Hidalgo tiene una población de 2 millones 801 mil 726 personas, de la cual 1 millón 177 mil 870 personas son parte de la población económicamente activa; el producto interno bruto en el año 2011 fue de \$199 mil 880 millones (a precios de 2008); tiene 137 mil 077 Unidades económicas. (INEGI).

Como cualquier estado, región o municipio, Hidalgo tiene fortalezas y debilidades, en ese sentido, y con base en diferentes estadísticas nacionales, se detecta a Hidalgo como un estado con potencial para consolidarse como una entidad sólida y con un crecimiento sostenido.

Podemos afirmar que Hidalgo es un lugar adecuado para desarrollar la industria, tiene ventajas competitivas que lo ponen por encima de otros estados de la República. La ubicación geográfica del estado de Hidalgo brinda una gran oportunidad de comercio; así mismo los establecimientos tienden a ser reconocidos gracias a las personas que los visitan y año con año va incrementando ese número.

La cocina tradicional del estado de Hidalgo tiene como una de sus características fundamentales el uso de técnicas artesanales, un balance impecable en sus condimentos, la esencia de productos exóticos y el sazón perfecto talento personal de

sus cocineras. Cada una de las regiones posee productos característicos que hacen armonía con su entorno natural y su esencia cultural de tal manera que en las zonas mineras se heredó la tradición inglesa de los pastes en el altiplano y el Valle del Mezquital se hace barbacoa con la antigua costumbre del horno de tierra y piedras incandescentes, mientras que en la zona huasteca se saborea el Zacahuil, un enorme tamal enchilado envuelto en hojas de plátano. Los sabores y los aromas de la comida hidalguense te hacen saber que la mesa está siempre lista para recibirte

Los beneficios de estandarización de recetas en un negocio gastronómico con muchos, básicamente encontraremos beneficios en las áreas de costos, administración, recursos humanos, procesos y cocina.

La estandarización de recetas promueve.

1. **La calidad uniforme de los alimentos:** ya que al fijar las bases de cantidad/calidad y procesos garantizamos de cierta forma los resultados. Basados en la asidua experimentación de recetas, no dependeremos en mayor medida de las habilidades e influencias de un determinado cocinero.
2. **Ahorro de tiempo:** estandarizar recetas significa ahorro de tiempo no solo en la producción de los platos sino también en las compras por contar con las cantidades necesarias en forma exacta.
3. **Mejoras en los procesos:** el contar con procedimientos detallados permite el análisis de nuevas metodologías y la implementación de nuevos artefactos a los procesos productivos que optimicen tiempo y dinero en los negocios.
4. **Mejoras en la presentación uniforme del servicio:** con cantidades igualadas, presentaciones pre establecido y procesos comunes garantizamos que en todos los platos se servirá el mismo producto, con la misma calidad, similares colores, aromas y sabores, evitando de esta manera los tan comunes reclamos por que *“todos los platos sales distintos”*.
5. **Ahorro de dinero mediante el control de desperdicios:** con recetas estandarizadas podemos analizar detalladamente cuales son los márgenes de desperdicios de cada receta y sus posibilidades e re utilización. Organizar los

almacenes y mejorar la rotación evitando las compras en exceso evita las sobre compras y excesos en los costos.

6. **Simplificar el cálculo de Costos de Menú:** tanto en forma individual (plato a plato) como en forma grupal, será mucho más rápido y simple hacer un cálculo exacto de los costos que conlleva el menú para luego analizar y comparar esa información con las ventas y resultados, hacer Ingeniería de Menú o modificar Precios.
7. **Simplificar el entrenamiento de los Cocineros:** por medio de la estandarización se logran procesos de capacitación mucho más ágiles y rápidos del personal volviendo más comprensibles los procesos y evitando los márgenes de error por interpretación. Donde dice 100 gramos son 100 gramos y donde dice 1 litro es 1 litro, si a esto le sumamos un detallado listado de los procesos e incluso la presentación con fotografías, el margen de error será mínimo. De esta forma los cocineros también verán reducido su grado de responsabilidad sobre los procesos y trabajarán más cómodos.
8. **Reduce el número de personal especializado:** al estandarizar recetas acompañado de la correcta capacitación de personal de baja calificación nos permite prescindir en cierta forma de un mayor número de cocineros más especializados. Con esto no quiero decir que no se deba tener un Chef o que en la cocina no deba haber personal especializado, pero la estandarización es útil a los efectos de reducir el número de empleados más calificados empleando a otros de menor jerarquía al verse simplificadas las tareas.
9. **Da color y vida a la cocina:** un buen proceso de estandarización de recetas requiere de señalética, gráficas y cartelera que recuerden los procesos, cantidades, ingredientes, por lo tanto el que estos sean coloridos, claros, llamativos es una tarea interesante que despertará creatividad y alegría.

1.2 Marco teórico conceptual.

Receta: Las recetas de cocina son aquellas que explican cuáles ingredientes incluye una comida y la forma en que ésta debe ser preparada. Las recetas indican los

ingredientes requeridos, la combinación óptima de los mismos en cantidad y calidad, así como el procedimiento adecuado para que un plato de comida siempre pueda elaborarse con los mismos resultados. (Durón, 2011)

Las recetas son de suma importancia en la administración del restaurante, se usa de manera general para controlar todas las áreas pero se enfoca mucho más en los costos que se le aplicaran a los platillos cuando hablamos de la gastronomía, así como del manejo adecuado de su almacén y de las compras o selección de los posibles proveedores que se puedan tener.

Tener recetas cuidadosamente desarrolladas es absolutamente indispensable para la producción consistente de productos de buena calidad. A veces, puede ser necesario probar una receta muchas veces. Esto depende de la persona que lo coordine, del tiempo y de las personas disponibles para realizar el trabajo y del grado de necesidad.

Elementos de una receta.

El desarrollo y la organización de una receta pueden variar de unas a otras. Sin embargo son comunes en todas las recetas los siguientes elementos:

- Los utensilios y electrodomésticos necesarios para el cocinado de los productos.
- Los tipos de ingredientes necesarios para la elaboración del plato.
- La cantidad que hay que utilizar de cada ingrediente en la preparación.
- La forma en la que deben cocinarse los alimentos.
- La secuencia temporal de los pasos a seguir para la elaboración.
- El resultado y el aspecto esperado.

Es importante que cada ficha contenga:

- Ingredientes
- Unidades de medida
- Cantidad de cada ingrediente
- Precio de cada ingrediente
- Precio de cada ingrediente de la receta, de acuerdo con la cantidad utilizada

- Costo total de la preparación
- Foto del plato terminado

Estandarización. La estandarización de recetas del menú de un establecimiento de restauración es uno de los requerimientos previos para mejorar el servicio que en ellos se presta al público, dado que para el personal de cocina implica disponer de una guía de ingredientes, cantidades y procedimientos, lo que implica una sensible reducción de los tiempos empleados en la preparación de los platos del menú, así como uniformidad en su presentación, todo lo cual asegura el mantenimiento de los costos de operación dentro de los márgenes estipulados por la gerencia del Departamento de Alimentos y Bebidas (Morfín, 2001)

La estandarización es aquel procedimiento – aplicable a cualquier sistema que permite normalizar o unificar sus etapas, para que estas puedan respetarse a través del tiempo garantizando que se produzca siempre el mismo producto final. Facilita prever los resultados que se desea obtener dentro de un modelo de calidad esperado. De esa manera, la estandarización será el proceso resultante de medir, probar y adaptar los diferentes pasos en triplicado, para obtener el producto deseado.

En la elaboración de menús, el éxito se basa en que todos los factores condicionantes del menú, todos los procedimientos necesarios para su diseño y estructuración y todos los componentes de éste deben estandarizarse, o sea, una vez que se conocen se deben probar y adaptar a la población meta del servicio de alimentos.

Es así como el patrón de menú, con todos sus cálculos, al igual que las recetas, las porciones y los costos, deben estandarizarse para proceder a diseñar un menú que resulte también estandarizado. Es muy frecuente en servicios de alimentos que la calidad de los platos sea responsabilidad de un cocinero y que en el momento en que éste falta, dicha calidad se pierda atentando contra la popularidad del servicio. Se puede contar con recetarios muy amplios y con gran cantidad de recetas, pero si éstas no han sido aprobadas, medidas ni se han adaptado a las características físicas y ambientales de cada servicio de alimentos, no podemos hablar de receta estandarizada (RE) ni de un servicio apetitoso y constante.

La estandarización de recetas le trae muchos beneficios a un servicio de alimentación, los principales objetivos que se persiguen con un programa destinado a tal fin, están:

- Asegurar que las preparaciones tengan siempre una calidad y cantidad uniformes que satisfagan a los usuarios.
- Facilitar el trabajo de los empleados, los cuales tendrán a su disposición un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir. Esto ahorra tiempo y dinero y evita confusiones.
- Facilitar el proceso de compras y de planeación de menús.
- Ayudar a controlar los costos, porque se determinan cantidad y clases de ingredientes, temperaturas adecuadas de cocción y porciones correctas.

Costeo: En gastronomía, la unidad de costeo por excelencia es el platillo, mismo que se ve reflejado en la receta de cada uno de ellos. La palabra costo se refiere a la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo, lo anterior expresa los factores técnicos e intelectuales de la producción o elaboración de un bien. Partiendo de dicho concepto, se connota la importancia que posee la determinación de un costo para los bienes a la venta, ciertamente creado bajo un esquema estandarizado de porción de los productos, una base de datos de los precios de los productos con su respectivo proveedor, tomando en cuenta demás costos y gastos que se sumarán para llegar a la confección del producto final.

Menú: El menú es elaborado por el jefe de cocina, pues él es quien conoce los precios del mercado y posibilidades de su cocina en coordinación con el maître que conoce la clientela y sus gustos. Por su parte, el concepto de “carta” lo establecen como la relación nominal de los platillos que la cocina puede preparar en cualquier momento, con la particularidad que cada plato en ella, tiene el precio establecido, incluidos o no los impuestos y el servicio. Estando en relación con la categoría del establecimiento que es en definitiva el factor que intervienen a la hora de establecer los precios de venta.

Métodos de cocción: Cada tipo de alimento, sea proteína, vegetal o carbohidrato, admite diversos métodos de cocción en función de sus características. Incluso algunos alimentos adquieren y potencian todas sus cualidades nutritivas y de sabor aplicando un método en particular. En algunos casos, debido al tipo de producto, la cocción en un medio húmedo es la única forma de hacer agradable la textura de un género, mientras otros admiten varias técnicas. Los tipos de cocción a aplicarse dependerán en parte de la dureza de los ingredientes a ser cocidos, de su tamaño y de si están enteros o troceados. Los alimentos se pueden calentar por conducción, convección, radiación y microondas. Mientras que en los tres primeros casos se necesita una diferencia de temperatura entre el alimento y la fuente de calor, en las microondas el calor se produce debido a la fricción de las moléculas contenidas en el alimento.

Porción de alimento. Es una parte separada de otra mayor, y se puede entender como la cantidad, de alimento que le permitiría a una persona satisfacer sus necesidades nutricionales. El concepto de porción de alimento, que surgió hace unos años en el tratamiento dietético de los diabéticos, se ha comprobado que también es útil a la hora de considerar las cantidades de los alimentos de una dieta normal. Habitualmente, se utilizan utensilios y apreciaciones caseras para su medición, lo que facilita su comprensión.

Proceso: Un proceso es un conjunto de actividades o eventos (coordinados u organizados) que se realizan o suceden (alternativa o simultáneamente) bajo ciertas circunstancias con un fin determinado. Este término tiene significados diferentes según la rama de la ciencia o la técnica en que se utilice.

Procedimiento: Manera especificada de realizar una actividad.

Pruebas de rendimiento: Son aquellas en que se determinan los porcentajes de pérdida o merma que experimentan los ingredientes de una receta al procesarlos y cocinarlos.

Ración: es la porción de comida preparada y cocida que se sirve en cada plato. Los restaurantes ofrecen distintos platos servidos por ración, por ejemplo, una ración de tequeños, contiene doce (12) unidades de producto por plato. Cuando se menciona

cada receta siempre debe aclararse para cuántos comensales son las proporciones de los distintos ingredientes que la integran, lo que equivale a decir cuántas porciones o raciones se obtendrán en función a la cantidad de cada ingrediente.

Rendimiento. Indica la proporción de cada uno de los ingredientes que se utiliza efectivamente en la preparación de un determinado plato, la que se obtiene de dividir la cantidad que queda luego de eliminar los desperdicios entre la cantidad total de ingrediente empleado.

Subproceso: Un subproceso es un conjunto de actividades que tienen una secuencia lógica que cumple propósitos claros. Es un proceso en sí mismo, cuya funcionalidad es parte de un proceso más grande.

Unidad de medida: Es el mecanismo usado para referirse a cada ingrediente, partiendo de la cantidad, pueden ser unidades de peso, volumen o unidades. Es recomendable usar una misma unidad de medida para cada receta (kilos con litros y gramos con centímetros cúbicos) y evitar el uso de unidades sin referentes universales, como “paquetes”, “latas”, “bolsas”, “botellas”, “tazas”, “cucharadas”, “copas”, etc.

A punto: Expresión traducida del francés “a point” indica un punto de cocción y se refiere específicamente a la carne.

Comandas: Platos o especialidades culinarias que solicita el cliente y que el maître o camarero reflejan en un bloc por triplicado y una de cuyas copias van a cocina. (Nochebuena, 1999)

Comensal: Cada uno de los miembros que se sientan en una mesa a servirse alimentos. Competitivos: Persona o cosa que por su calidad o sus propiedades es capaz de competir con alguien o con algo.

Estándares: Sirve como tipo modelo, norma, patrón o referencia. Estandarizar: Las preparaciones y las recetas están elaboradas en base a normas.

Guarnición: Guarnición es una verdura, sustancia u objeto usado, sobre todo, como un adorno o decoración a un artículo preparado de alimento o de bebida. Puede

también dar sabor añadido o que pone un contraste, pero ese no es su propósito primario, en contraste a condimento que es primordialmente un sabor añadido a otro alimento.

Guisar: Esta técnica de cocción combina vapor húmedo y grasa con un poco de líquido adicional. Se usa especialmente para cocinar carnes, verduras y frutas.

Freír: Cocer alimentos con abundante grasa Heladería: Establecimiento donde se toman bebidas no alcohólicas, helados y se consumen algunos alimentos.

Hervir: Proceso de cocción justo en el punto de ebullición o antes de dicho punto. El medio utilizado para hervir puede ser agua, caldo o salsa.

Hornear: Técnica de cocción con calor seco, sin agregados de grasa ni líquido, sin tapa y sobre placas o moldes

Perecibles: Alimentos que pueden dañarse, descomponerse.

Patrones: Modelo que sirve de muestra.

Perecederos: Alimento que conserva sus propiedades solo durante un espacio de tiempo determinado.

Receta estándar: La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes, preparación y costos asociados a la receta. Es aquella receta culinaria que ha sido medida, probada y adaptada a las características de los clientes y a las condiciones físicas y ambientales del servicio de alimentos, preparándose al menos tres veces en las mismas condiciones para obtener un producto que no cambia en rendimiento, calidad gastronómica e incluso en forma de presentarse en el plato.

Los objetivos de la receta estándar es el costo de los platos, fijar sus precios de acuerdo con la expectativa de rentabilidad de la gerencia, reducir costos ocultos y optimizar la operación de la cocina, ya que es el modelo para que cualquier cocinero que tome a su cargo la elaboración de los platos tenga su referencia. Además de determinar el costo potencial del plato y la fijación de los precios, estandariza el proceso productivo y la presentación al cliente de los platos, ofrece un servicio óptimo ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de

compras para llevar a cabo una gestión eficiente. Además, permite calcular y determinar el tipo de equipo y las condiciones de infraestructura para servicios nuevos. En el almacén permite controlar que las cantidades de materia prima sean las que realmente se requieren para la preparación y producción, lo que evita que haya sobrantes, robos o fugas y problemas como la escasez o producción limitada, que generan pérdidas al servicio. La receta estándar garantiza a la empresa la rentabilidad deseada, tanto porque facilita el conocimiento de los gastos, como el mejoramiento de la productividad y rendimiento del personal. Además, simplifica el control de inventarios. La receta estándar le permite al nutricionista realizar análisis nutricionales ya que se conoce de antemano tipo y cantidad de ingredientes y porciones estándar que se obtienen de ella.

La realización correcta de la receta estándar, exige seguir una serie de pasos para la elaboración de la misma. Algunos errores comunes encontrados en la realización de la receta, es que no se conocen exactamente los costos directos o indirectos de la empresa donde estamos, y como atajo se usa frecuentemente el porcentaje de 30% como gastos directos e indirectos, sin embargo no es un procedimiento aconsejable, ya que no refleja correctamente el precio real de venta de la receta.

Una vez que tenemos completos (y correctos) cada campo de nuestra receta estándar, tendremos el costo real de nuestro platillo, postre o bebida que podremos poner a la venta, obteniendo realmente la ganancia estimada.

Un programa de menús no puede quedar completo si los operarios encargados de su preparación y distribución no saben exactamente cuánto y cómo preparar y servir cada una de las recetas que lo integran. Esta labor se cumple por medio de la estandarización de las recetas y las porciones.

Saltear: Técnica de cocción con materia grasa en poca cantidad, previamente calentada y con movimiento del producto; para terminar la cocción se puede agregar otros líquidos.

CAPITULO II. LA EMPRESA

2.1 Macro localización.

HIDALGO



Ilustración1: mapa de la República Mexicana

2.2 Micro localización

IXMIQUILPAN



Ilustración 2 Ubicación Restaurante El Mexicano

Fuente: Google Maps

2.3 Antecedentes históricos

Restaurante El Mexicano fue fundado el 16 de Septiembre de 1992 por el C.P Manuel Rivera Ramírez.

En un principio se inició con la venta de pollos al carbón Restaurante El Mexicano, era un local pequeño con sillas y mesas de plástico, se ofrecían pollos para llevar y cabrito al pastor.

Debido al incremento de comensales, se vio la necesidad de extenderse a los locales anexo. Tras unos años el pollo al carbón y el cabrito dejaron de ser el principal platillo y se decidió ofrecer servicio a la carta y hacerlo un restaurante en forma.

Continuaron las modificaciones en las instalaciones, ahora ya cuenta con salón privado, área de jardín con juegos infantiles, estacionamiento, y una carta extensa que contiene, sopas, ensaladas, mariscos, carnes y pollos, además de sus especialidades como son las parrilladas y molcajetes con los que actualmente se han dado a conocer.

2. 4 Filosofía organizacional

Misión:

La misión que tiene el restaurante El Mexicano se dedican a ´preparar alimentos y bebidas de calidad atendiendo las necesidades de los comensales mediante un servicio de calidad y atención personalizada que asegure su satisfacción

Visión

La visión es tener el liderazgo en el mercado y nichos que atienden.

- ✓ Buscar oportunidades de desarrollo
- ✓ Sinergia con los clientes, proveedores para lograr el crecimiento en participación del mercado, eficiencia de la operación y utilidades sanas

Valores:

Los valores con los que cuenta cada uno de los trabajadores del lugar son

- ✓ Honestidad
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Respeto
- ✓ Lealtad
- ✓ Compromiso
- ✓ Trabajo en equipo

Los cuales son de suma importancia para poder estar en el lugar que se encuentran y para que día con día sigan creciendo como empresa.

2.5 Estructura Organizacional

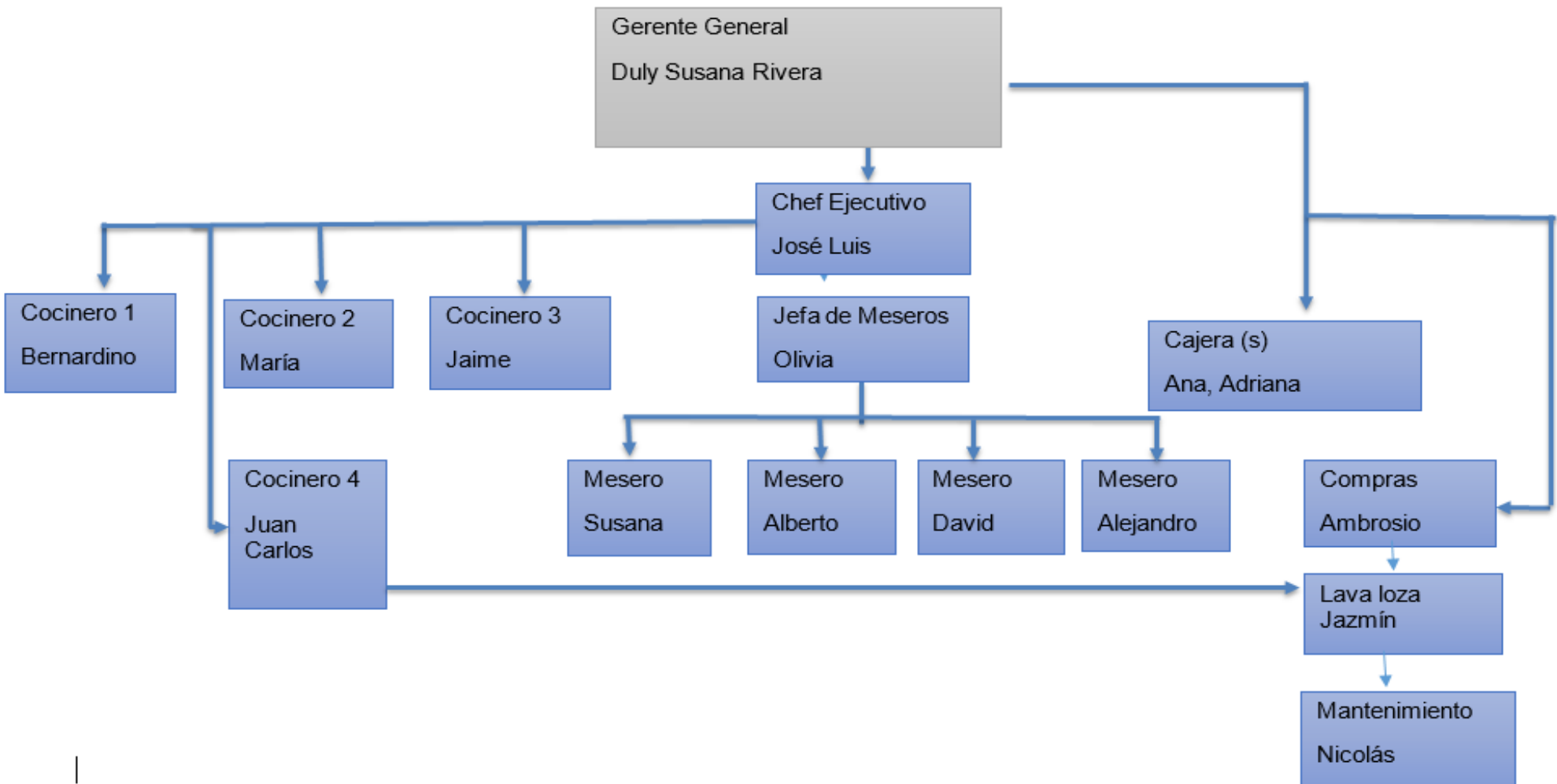


Ilustración 3: Organigrama El Mexicano

2.6 Servicios que ofrece

Restaurant El Mexicano les brinda todos los servicios que su boda pueda necesitar.

Entre sus principales prestaciones encontramos:

- ✓ Salón con capacidad para 500 personas
- ✓ Área privada para 30 personas
- ✓ Juegos infantiles
- ✓ Salón para 100 personas con jardín
- ✓ 2 salones de 250 personas cada uno o uno para 500 personas
- ✓ Música en vivo viernes y domingo
- ✓ Servicio de banquetes para eventos, especialidades (bodas, XV Años, Bautizos)
- ✓ Internet inalámbrico
- ✓ Rampa para discapacitados
- ✓ Comida para llevar
- ✓ Facturación
- ✓ Amplio estacionamiento
- ✓ Sky
- ✓ Área para fumadores
- ✓ Gastronomía

La especialidad de la casa es la comida mexicana. En el banquete de su matrimonio podrán disfrutar de sus variados platos, que incluyen las siguientes especialidades:

- Entradas
- Ensaladas
- Especialidades de la casa
- Sopas y cremas
- Aves
- Carnes
- Mariscos

2.7 Análisis FODA.

Fortalezas • Alto potencial de mercado ya que es de los pocos restaurantes que ofrece su carta en comida mexicana. • Posibilidad de adecuar la producción e incrementarla según las demandas del mercado • Atractivas ofertas • Capital necesario para poder seguir con el proyecto. • Conocimiento y experiencia del sector • Innovadores en platillos mexicanos colocándoles ingredientes extras o manera distinta de preparar.	Oportunidades • Disponibilidad de materia prima en la región. • Adecuada rentabilidad para los proveedores locales • Localización geográfica • Permite abarcar a través de sus platillos a diferentes tipos de clientes. • Concepto diferente al del resto de los competidores de la región en la decoración y menú (mexicano) • Tendencia del consumidor por alimentarse fuera de casa • Turismo
Debilidades • No realizan la estandarización de recetas • Crecimiento de negocios de A y B (Competencia) • Falta del Distintivo H • Poca publicidad de su negocio • Carencia de reconocimiento en el mercado • Descomposición de materia prima debido a la temperatura del lugar. • Falta de personal • Ubicación del establecimiento.	Amenazas • Existencia de otras empresas. • Limitado poder adquisitivo de los compradores de clase baja. • Aumento constante del precio de productos • Quejas y reclamaciones • Aumento de la calidad y cantidad de restaurantes competidores.

Tabla 1: Matriz FODA.

CAPÍTULO III. Marco Metodológico

3.1 Tipo de investigación

La investigación cuantitativa o metodología cuantitativa es el procedimiento de decisión que pretende señala, entre ciertas alternativas, usando magnitudes numéricas.

El tipo de investigación es cualitativa debido a que se intentara ayudar al restaurante El Mexicano en la realización de un recetario en el lapso de servicio, la investigación se produce por la causa y efecto de las cosas, necesita haber claridad en los elementos que conforman el problema, que sea posible definirlo, limitarlo y saber exactamente donde inicia el problema.

El estudio de la investigación es descriptiva ya que permitirá ordenar los resultados de las observaciones de las conductas, las características, los factores, los procedimientos. Y en este caso se realizaron encuestas para poder recolectar información y saber cómo poder ayudar. Tiene una hipótesis ya que se fundamenta una serie de análisis y pruebas para llevar a cabo la valoración.

3.2 Temporalidad (transversal o longitudinal)

La temporalidad es el deseo de llegar a algo o de llegar a ser algo y la preocupación en todas sus dimensiones. (Campana, 2002)

Para el desarrollo del proyecto se produjo a cabo con temporalidad transversal debido a que se realizara en un periodo de tiempo, que consta de 14 semanas en el cual la principal pretensión se llevará a cabo en la elaboración de una encuesta, se recopilaran datos y así poder hacer el registro de esta propuesta

3.3 Fuentes de información

Como herramientas de apoyo en la investigación utilizamos los dos tipos de fuentes las primarias y las secundarias, con el apoyo de dichas la investigación tiene un sustento teórico y han servido de base para desarrollar ideas con ayuda de diferentes textos.

En las primarias se utilizaron:

- ✓ Encuestas

Y en las secundarias:

- ✓ Libros
- ✓ Revistas científicas y de entretenimiento
- ✓ Libros o artículos que interpretan otros trabajos o investigaciones.

3.5 Instrumentos de recolección

La encuesta que se llevara a cabo será de tipo descriptiva debido a que es una búsqueda sistemática de información en la que el investigador pregunta a los trabajadores sobre los datos que desea obtener. Para después reunir estos datos individuales para obtener durante la evaluación datos agregados.

3.6 Participantes

Chef

Revisión del proyecto que se está llevando a cabo y apoyo para la realización de (platica, capacitación) a los cocineros para conocer sobre la estandarización de recetas (costeos)

Cocineros

Contestar las preguntas de la encuesta para poder llevar a cabo el proyecto.

Cajera

Proporcionar información sobre los precios de los insumos utilizados en las recetas

Investigador

Llevar a cabo la realización del proyecto Estandarización de recetas en el restaurante El Mexicano

3.7 Cronograma

ACTIVIDADES	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8	S 9	S 10	S 11	S 12	S 13	S 14
Selección de la problemática														
Elaboración de encuestas														
Presentación de propuesta al chef														
Aplicación de encuestas														
Recopilación de información sobre precios de insumos														
Elaboración de recetas estándar														
Presentación del recetario														
Capacitación de personal														

Tabla 2: Cronograma.

CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS Y PROPUESTA.

4.1 Análisis e interpretación de resultados

Conforme a la propuesta presentada en el restaurante El Mexicano por la alumna Yulisa Rivera Solís se llevó a cabo mediante entrevistas con la finalidad de recopilar información sobre si en la empresa se contaba con algún recetario.

Las respuestas obtenidas sobre el conocimiento con el que contaba el personal del lugar fueron de suma importancia para optar por la realización de las recetas estándar.

La presente propuesta fue tomada en cuenta de acuerdo a que en el lugar solo realizaban los platillos sin tomar en cuenta las cantidades utilizadas ni las presentaciones de estos.

Durante la entrevista realizada se dieron a conocer diferentes aspectos que intervienen en el manejo de los alimentos ya que sin el conocimiento de las recetas ni cantidades a utilizar se pueden llegar a tener algunos conflictos ya sea con los comensales o se tengan perdidas ya que puede llegar a utilizar más cantidades de las que se necesitan.

4.2 Justificación de la propuesta de mejora

La propuesta realizada de *estandarización de recetas* en el restaurante *El Mexicano* se llevó a cabo después de la observación que se hizo en el lugar, las entrevistas y las pláticas con el jefe de cocina.

Se trabajó para llevar a cabo el proyecto en el tiempo estimado en el que se estaría laborando en la empresa, para ello se ejecutó la propuesta previamente indicada debido a que la empresa no contaba con un recetario de los platillos que manejaban que les permitiría tener un mejor resultado (calidad).

Lo primero que el cliente toma en cuenta es el aspecto que tiene el platillo, si este no es de su agrado o las porciones que se encuentran en el platillo no son las correctas de acuerdo a las veces anteriores que haya asistido al lugar o que observe que los mismos platillos que están consumiendo los demás cuenten con porciones más grandes que las que la persona tiene.

Las inconformidades por parte de los comensales son muy importantes ya que un cliente satisfecho, es un cliente feliz.

Esperando que la estandarización de recetas sea un complemento de mejoramiento en el restaurante El Mexicano.

4.3 Desarrollo de la propuesta

Mise en place
 Rallar queso Oaxaca
 Cortar champiñones



Queso fundido

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Queso Oaxaca	0.25	kg	65	16.25
Chorizo	0.125	kg	75	9.375
Chile serrano	0.015	kg	13.5	0.2025
Champiñones	0.02	kg	27	0.54
			TOTAL	26.3675
			TOTAL CARTA	58

Nombre: Queso Fundido

Método de cocción: Gratinado

Procedimiento:

Colocaren un plato queso Oaxaca ponerlo en la salamandra

Agregar chorizo asado, rajas de chile y champiñones.



Mise en place:
 Hacer tortillas para
 sopes
 Picar cebolla y cilantro

Sopes con Migajas de Chicharrón

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Masa	0.15	kg	7	1.05
Aceite	0.05	lt	22	1.1
Migajas de chicharrón	0.15	kg	120	18
Cebolla	0.025	kg	9	0.225
Cilantro	0.015	kg	40	0.6
			TOTAL	20.975
			TOTAL CARTA	47

Nombre: Sopes con migaja de Chicharrón

Método de cocción: Freír

Procedimiento:

Utilizar la masa para hacer tortillas para sopes

Colocar aceite en la plancha

Poner las tortillas para sopes en la plancha

Colocarles la migaja de chicharrón

Encima poner cebolla y cilantro picado

Mise en place:
Hacer guacamole



Tacos de Arrachera

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Tortillas	0.03	kg	10	0.3
Arrachera	0.18	kg	199	35.82
Aceite	0.05	lt	22	1.1
Cebolla	0.015	kg	9	0.135
Guacamole	0.1	kg	74.33	7.433
			TOTAL	44.79
			TOTAL CARTA	99

Nombre:
Tacos de arrachera.

Método de cocción: Asado

Procedimiento: (tacos de arrachera
Colocar en la plancha aceite

Colocar la arrachera para que pueda cocerse

Poner a cocer cebolla

Cortar la arrachera, ponerla en las tortillas
(guacamole)

Aplanar aguacates

Agregarle jitomate, cebolla, cilantro, limón y sal

Colocar los tacos de arrachera en un plato y las cebollas junto con el guacamole

Mise en place:
Poner a marinar el filete de pescado



Tiritas de pescado

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Filete de pescado	0.2	kg	62	12.4
Limón	0.2	kg	10	2
Cebolla morada	0.035	kg	15	0.525
Chile habanero	0.02	kg	45	0.9
			TOTAL	15.825
			TOTAL CARTA	35

Nombre: Tiritas de pescado

Método de cocción: Marinada

Procedimiento:

Cortar un filete de pescado en tiritas y ponerlas a marinar en limón

Cortar cebolla morada y chile habanero

Colocar las tiritas de pescado en un plato junto con la cebolla morada y el chile habanero



Ceviche de mariscos

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Camarón	0.035	Kg	230	8.05
Pescado	0.035	Kg	80	2.8
Pulpo	0.035	Kg	80	2.8
Surimi	0.035	Kg	84	2.94
Limón	0.2	Kg	10	2
Cebolla morada	0.025	Kg	15	0.375
Jitomate	0.025	Kg	5	0.125
Cilantro	0.02	Kg	40	0.8
Chile serrano	0.025	Kg	13.5	0.3375
			TOTAL	20.2275
			TOTAL CARTA	45

Nombre: Ceviche de mariscos

Método de cocción: marinada

Procedimiento:

Cortar camarón, pescado, pulpo, y surimi

Colocarlos en limón

Servir en un plato

Cortar cebolla morada, jitomate, cilantro y chile verde y colocar

Mise en place
Poner a marinar camarón, pescado, pulpo y surimi en jugo de limón.



Aguachile

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Filete de pescado	0.2	Kg	62	12.4
Pepino	0.055	Kg	10	0.55
Cebolla morada	0.03	Kg	15	0.45
Chile serrano	0.025	Kg	13.5	0.3375
Limón	0.15	Kg	10	1.5
			TOTAL	15.2375
			TOTAL CARTA	34

Nombre: Aguachile

Método de cocción marinada

Procedimiento:

Colocar filete de pescado en un plato

Cortar pepino en cuadros junto con la cebolla morada

Licuar chile serrano y jugo de limón

Agregar la salsa al filete y servir

Mise en place
Lavar vegetales



Ensalada del chef

Ingrediente	Cantidad	unidad	costo unitario	costo total
Lechuga	0.075	kg	8	0.6
Pechuga de pollo	0.15	kg	90	13.5
Jamón	0.025	kg	68.5	1.7125
Tocino	0.035	kg	92.5	3.2375
Queso Oaxaca	0.02	kg	65	1.3
Queso amarillo	0.02	kg	60	1.2
Huevo	0.03	kg	20.5	0.615
Aceite	0.3	lt	22	6.6
Agua	0.3	lt	5	1.5
			TOTAL	30.265
			TOTAL CARTA	66

Nombre: Ensalada del chef

Método de cocción:

Procedimiento:

Trocear lechuga

Colocar una pechuga de pollo cocida

Cortar jamón en tiras

Colocar queso amarillo en tiras, echarle queso Oaxaca

Cortar el huevo en cuartos

Colocar tocino frito

Mise en place:
Poner a cocer el huevo



Ensalada mixta

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Lechuga	0.35	Kg	8	2.8
Pepino	0.125	kg	10	1.25
Jitomate	0.125	kg	5	0.625
Aguacate	0.125	kg	40	5
Zanahoria	0.15	kg	19.5	2.925
			TOTAL	12.6
			TOTAL CARTA	28

Nombre: Ensalada mixta

Método de cocción:

Procedimiento:

Trocear lechuga

Colocar pepino y jitomate en rodajas

Cortar aguacate y zanahoria en julianas

Mise en place
Lavar vegetales



Ensalada Mezquital

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Lechuga	0.225	Kg	8	1.8
Pechuga de pollo	0.045	Kg	90	4.05
Elote	0.015	Kg	18	0.27
Jitomate	0.025	Kg	5	0.125
Pepino	0.025	Kg	10	0.25
Queso panela	0.02	Kg	280	5.6
Aderezo Ranch	0.01	Kg	50	0.5
			TOTAL	12.595
			TOTAL CARTA	28

Nombre: Ensalada Mezquital

Método de cocción:

Procedimiento:

Colocar lechuga troceada

Poner una pechuga a la plancha en tiras

Agregar granos de elote

Poner jitomate y pepino en rodajas

Colocar también julianas de tortilla

Poner finalmente cubos de queso panela y aderezo Ranch.

Mise en place
Lavar vegetales



Ensalada Mediterránea

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Lechuga	0.2	Kg	8	1.6
Espinaca	0.2	Kg	70	14
Manzana	0.1	Kg	55	5.5
Nuez	0.035	Kg	100	3.5
			TOTAL	24.6
			TOTAL CARTA	54

Nombre: Ensalada Mediterránea

Método de cocción:

Procedimiento:

Trocear la lechuga y espinacas

Cortar la manzana en cuadritos

Agregar nuez triturada

Mise en place
Lavar vegetales



Ensalada Tropical

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Lechuga	0.225	Kg	8	1.8
Durazno	0.1	Kg	70	7
Manzana	0.075	Kg	55	4.125
Cereza	0.03	Kg	220	6.6
			TOTAL	19.525
			TOTAL CARTA	38

Nombre: Ensalada Tropical

Método de cocción:

Procedimiento:

Trocear la lechuga

Cortar manzana roja, manzana verde y duraznos en cuadros

Cortar cerezas por la mitad

Mise en place
Lavar vegetales



Arroz con huevo

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Aceite	0.03	Lt	22	0.66
Arroz	0.2	Kg	13.39	2.678
Huevo	0.03	Kg	20.5	0.615
Sal	0.01	Kg	5	0.05
			TOTAL TOTAL CARTA	4.003 9

Nombre: Arroz con huevo

Método de cocción: frito

Procedimiento:

Poner arroz a calentar

Colocar aceite en la plancha o en un sartén

Batir un huevo en un tazón y agregarlo al sartén (revuelto) o agregarlo directamente sin batir(estrellado)

(arroz)

Poner agua a calentar y agregar el arroz

En una cacerola colocar aceite

Agregar el arroz

Licuar jitomate, cebolla y ajo

Agregar lo licuado al arroz y agregar verdura



Espagueti napolitano

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Mantequilla	0.01	kg	165	1.65
Jamón	0.01	kg	68.5	0.685
Crema	0.035	lt	41.5	1.4525
Jugo de tomate	0.035	lt	25	0.875
Espagueti	0.13	kg	18	2.34
			TOTAL	7.0025
			TOTAL CARTA	16

Nombre: Espagueti Napolitano

Método de cocción: salteado

Procedimiento:

Agregar mantequilla en un sartén

Jamón en cuadros, crema y jugo de tomate

Por último el espagueti

Servir y espolvorear queso rallado



Consomé de pollo

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Arroz	0.05	kg	13.39	0.6695
Caldo de pollo	0.395	Lt	54.76	21.6302
Pechuga de pollo	0.035	kg	58	2.03
			TOTAL	24.3297
			TOTAL CARTA	54

Nombre: Consomé de pollo

Método de cocción: hervido

Procedimiento:

Colocar en un tazón arroz pechuga de pollo deshebrada y caldo de pollo

(caldo)

Agregar agua en una cacerola, colocar agua, pollo, cebolla, sal, ajo, hierba buena, mejorana y sal

(arroz)

Poner agua a calentar y agregar el arroz

En una cacerola colocar aceite

Agregar el arroz

Licuar jitomate, cebolla y ajo

Agregar lo licuado al arroz y agregar verdura



Caldo Huasteco

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Pechuga de pollo	0.03	kg	58	1.74
Totopos	0.035	kg	35	1.225
Queso Oaxaca	0.025	kg	65	1.625
Jamón	0.015	kg	68.5	1.0275
Aguacate	0.01	kg	40	0.4
Chile chipotle	0.01	kg	65	0.65
Caldo de pollo	0.4	lt	64.76	25.904
			TOTAL	32.5715
			TOTAL CARTA	72

Nombre: Caldo Huasteco

Método de cocción: Hervido

Procedimiento:

Agregar en un tazón pechuga de pollo, totopos, queso Oaxaca, jamón aguacate chile chipotle y caldo de pollo
 (caldo)

Agregar agua en una cacerola, colocar agua, pollo, cebolla, sal, ajo, hierba buena, mejorana y sal



Caldo Tlalpeño

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Garbanzos	0.025	kg	60	1.5
Zanahoria	0.025	kg	19.5	0.4875
Ejote	0.025	kg	18	0.45
Calabacín	0.025	kg	8	0.2
Pechuga de pollo	0.04	kg	58	2.32
Aguacate	0.01	kg	40	0.4
Chile chipotle	0.015	kg	65	0.975
Caldo de pollo	0.2	lt	54.76	10.952
			TOTAL	17.2845
			TOTAL CARTA	38

Nombre: Caldo Tlalpeño

Método de cocción: hervido

Procedimiento:

En un tazón agregar garbanzos, zanahoria, ejote, calabacín, pechuga de pollo, aguacate, chile chipotle y caldo de pollo.
(caldo de pollo)

Agregar agua en una cacerola, colocar agua, pollo, cebolla, sal, ajo, hierba buena, mejorana y sal



Sopa de Medula

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Medula	0.13	kg	80	10.4
Salsa italiana	0.2	lt	28.89	5.78
Chile chipotle	0.01	kg	65	0.65
			TOTAL	16.83
			TOTAL CARTA	37

Nombre: Sopa de Medula

Método de cocción: hervido

Procedimiento:

Agregar salsa italiana, medula y chile chipotle

(salsa italiana)

En una cacerola con agua agregar zanahoria, salchicha, jitomate, chorizo, cebolla, apio, ajo, sal narsuiza



Sopa Azteca

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Chicharrón	0.02	kg	90	1.8
Totopos	0.03	kg	35	1.05
Queso Oaxaca	0.025	kg	65	1.625
Chile pasilla	0.01	kg	120	1.2
Crema	0.01	kg	41.5	0.415
Aguacate	0.01	kg	40	0.4
Salsa italiana	0.2	lt	28.89	5.778
			TOTAL	12.268
			TOTAL CARTA	27

Nombre: Sopa Azteca

Método de cocción: hervido

Procedimiento:

Colocar en un tazón, chicharrón. Totopos, queso Oaxaca, chile pasilla, crema, aguacate y salsa italiana.
(salsa italiana)

En una cacerola con agua agregar zanahoria, salchicha, jitomate, chorizo, cebolla, apio, ajo, sal, concentrado de pollo



Crema de elote

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Granos de elote	0.2	kg	25	5
concentrado de pollo	0.5	kg	9.7	4.85
Leche	0.25	lt	14	3.5
Mantequilla	0.015	kg	165	2.475
			TOTAL	15.825
			TOTAL CARTA	35

Nombre: Crema de Elote

Método de cocción: hervido

Procedimiento:

Colocar en una licuadora granos de elote

Agregar leche y concentrado de pollo

En un coludo poner mantequilla y agregar lo licuado

Servir



Molcajete Mar y Tierra

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Filete de res	0.18	kg	165	29.7
Chorizo	0.1	kg	75	7.5
Cebolla cambray	0.025	kg	21.5	0.54
Nopales	0.025	kg	16	0.4
Mantequilla	0.01	kg	165	1.65
Camarones	0.07	kg	260	18.2
Salsa roja	0.3	lt	13.15	3.95
			TOTAL	61.93
			TOTAL CARTA	122

Nombre: Molcajete Mar y Tierra

Método de cocción: asado, salteado

Procedimiento:

Poner en el fuego un molcajete

Colocar en la plancha, filete de res, chorizo y cebolla cambray

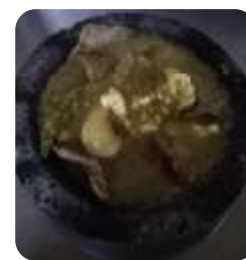
En un sartén colocar mantequilla y poner camarones

Servir todo en el molcajete y bañar con salsa roja

(salsa roja)

Licuar jitomates, chiles, cebolla, ajo, sal, agua

Sazonar en una cacerola y agregar agua.



Molcajete Campestre

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Filete de res	0.18	kg	165	29.7
Chorizo	0.1	kg	75	7.5
Queso Oaxaca	0.07	kg	65	4.55
Cebolla cambray	0.025	kg	21.5	0.54
Nopales	0.02	kg	16	0.32
Salsa verde	1	lt	12.3	12.3
			TOTAL	54.91
			TOTAL CARTA	121

Nombre: Molcajete Campestre

Método de cocción: asado, hervido

Procedimiento:

Poner en el fuego un molcajete

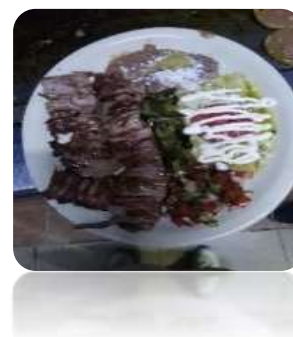
Colocar en la plancha, filete de res, chorizo, queso Oaxaca, cebolla cambray y nopales

Colocar esto en el molcajete y bañar con salsa verde

(salsa verde)

Licuar tomates, chiles, cebolla, ajo, sal, agua

Sazonar en una cacerola y agregar agua.



Filete de Res al Mexicano

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Frijoles refritos	0.08	kg	14.96	1.20
Enchiladas verdes	0.05	kg	12.30	0.62
Guacamole	0.06	kg	74.33	4.46
Taco de pollo	0.03	kg	43.45	1.30
Filete de res	0.18	kg	165	29.70
Queso rallado	0.005	kg	60	0.30
			TOTAL	37.58
			TOTAL CARTA	83

Nombre: Filete de Res al Mexicano

Método de cocción: asado

Procedimiento:

Colocar en la plancha un filete de res

En un plato colocar frijoles refritos, enchiladas verdes, guacamole, taquito de pollo

Ya que el filete este cocido poner en el plato con las guarniciones.

(frijoles refritos)

Colocar en una olla agua, agregarle los frijoles, cebolla, ajo, sal y aceite

Dejar que los frijoles se cosan y enseguida molerlos.

(Salsa verde)

Licuar tomates, chiles, cebolla, ajo, sal, agua

Sazonar en una cacerola y agregar agua.

(Guacamole)

Aplanar aguacates

Agregarle jitomate, cebolla, cilantro, limón y sal

Colocar los tacos de arrachera en un plato y las cebollas junto con el guacamole

(Taquito de pollo)

Colocar en la tortilla pechuga de pollo deshebrada y meterlo en el aceite.



Plato Huasteco

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Carne asada	0.09	kg	125	11.25
Cecina	0.09	kg	155	13.95
Chuleta enchilada	0.09	kg	90	8.1
Pechuga de pollo	0.09	kg	90	8.1
Aceite	0.02	lt	22	0.44
Arroz	0.07	kg	13.39	0.94
Salsa verde	0.07	lt	12.30	0.86
			TOTAL	43.64
			TOTAL CARTA	96

Nombre: Plato Huasteco

Método de cocción:

Procedimiento: asado

Colocar en la plancha, trozos de carne asada, cecina, chuleta enchilada y pechuga de pollo, agregar aceite.

En el plato colocar arroz y dos enchiladas.

(Arroz)

Poner agua a calentar y agregar el arroz

En una cacerola colocar aceite

Agregar el arroz

Licuar jitomate, cebolla y ajo

Agregar lo licuado al arroz y agregar verdura

(Salsa verde)

Licuar tomates, chiles, cebolla, ajo, sal, agua

Sazonar en una cacerola y agregar agua.



Cecina Huasteca

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Cecina	0.14	kg	155	21.7
Enchiladas verdes	0.08	kg	12.30	0.98
Frijoles refritos	0.065	kg	14.96	0.97
			TOTAL	23.66
			TOTAL CARTA	52

Nombre: Cecina Huasteca

Método de cocción: asado

Procedimiento:

Colocar en la plancha una cecina

En un plato colocar dos enchiladas verdes y frijoles refritos

(salsa verde)

Licuar tomates, chiles, cebolla, ajo, sal, agua

Sazonar en una cacerola y agregar agua.

(frijoles refritos)

Colocar en una olla agua, agregarle los frijoles, cebolla, ajo, sal y aceite

Dejar que los frijoles se cosan y enseguida molerlos.



Pechuga al Mexicano

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Pechuga de pollo	0.13	kg	90	11.7
Frijoles refritos	0.05	kg	14.96	0.75
Enchiladas verdes	0.095	kg	12.30	1.17
Taquito de pollo	0.045	kg	43.45	1.96
			TOTAL	15.57
			TOTAL CARTA	34

Nombre: Pechuga al Mexicano

Método de cocción: Asado

Procedimiento:

En la plancha colocar una pechuga de pollo

En un plato colocar frijoles refritos, dos enchiladas verdes, un poco de guacamole y un taquito de pollo
(frijoles refritos)

Colocar en una olla agua, agregarle los frijoles, cebolla, ajo, sal y aceite

Dejar que los frijoles se cosan y enseguida molerlos.

(Taquito de pollo)

Colocar en la tortilla pechuga de pollo deshebrada y meterlo en el aceite.



Fajitas mixtas

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo Total
Chile morrón	0.07	kg	15	1.05
Cebolla	0.07	kg	9	0.63
Aceite	0.04	lt	22	0.88
Pechuga de pollo	0.13	kg	90	11.7
Arrachera	0.18	kg	199	35.82
			TOTAL	50.08
			TOTAL CARTA	110

Nombre: Fajitas Mixtas

Método de cocción: Asado

Procedimiento:

Colocar en la plancha chile morrón y cebolla en corte pluma

Colocar también una pechuga de pollo y arrachera

En un comal colocar la parrillada acompañada de arroz y guacamole

(Arroz)

Poner agua a calentar y agregar el arroz

En una cacerola colocar aceite

Agregar el arroz

Licuar jitomate, cebolla y ajo

Agregar lo licuado al arroz y agregar verdura

(Guacamole)

Aplanar aguacates

Agregarle jitomate, cebolla, cilantro, limón y sal

Colocar los tacos de arrachera en un plato y las cebollas junto con el guacamole

Conclusión

La estandarización de recetas se convierte en una necesidad para el control absoluto de las técnicas de cocción, la productividad y la economía del restaurante El Mexicano. Se ha aplicado todos los conocimientos investigados para la realización del recetario final.

En la presente investigación, se logró explicar la importancia de seguir un proceso sistemático para la estandarización de recetas del Restaurante El Mexicano, en donde la estandarización de recetas incluye las pautas de ingredientes, porciones, cocción, para finalmente darle una presentación final de los productos en un plato que será vendido a un determinado cliente. El establecimiento de estos aspectos crea un grado de satisfacción a cualquier cliente ya que siempre recibirá un plato idéntico en sabores, aromas, colores y volumen.

Más allá de ello esto promoverá un bienestar en el mismo departamento (dentro del mismo personal operativo), puesto que un recetario maestro se considera como un pilar primordial para el desempeño óptimo en el departamento, asimismo, se obtuvo la identificación de los pasos de un proceso de estandarización de recetas, ya que la empresa hotelera y de restauración no cuentan con este formato.

En la operatividad, no se dependerá de una mano de obra en específico para la confección de un plato. Por igual desde la visión de la administración del departamento se podrá aplicar un mayor control de los consumos que se generan dentro del mismo y además de ello auto-evaluarse en todas las actividades que allí suscitan.

El trabajo ha contribuido al estudiante para mejorar sus procesos de aprendizaje durante toda la vida universitaria, llevar la teoría a la práctica aunque el camino tiene muchos tropiezos.

Se adquirió experiencia a la hora de identificar puntos críticos en los procesos productivos de una empresa.

Para la empresa es importante acompañar este proceso de estandarización con un entrenamiento continuo del personal para mejorar sus procesos,

Recomendaciones

Al tener estandarizadas las recetas del establecimiento se vuelve mucho más fácil empezar a estandarizar procesos tanto del área administrativa como del área operativa.

Realizar una nueva encuesta y evaluar nuevamente al establecimiento pero con los nuevos procesos aplicados.

El área administrativa debe realizar una capacitación al personal de cocina acerca de la utilización del nuevo recetario del Restaurante El Mexicano.

Extender el menú, con la finalidad de abarcar más necesidades de los clientes.

Actualizarse frecuentemente con los costos de los productos en el recetario, ya que debido a la irregularidad de nuestra economía los precios están cambiando constantemente.

Aplicación del proceso de estandarización propuesto para el área de cocina del Restaurante El Mexicano

Facilitar al personal de cocina la capacitación específica requerida en el proceso estandarización de las recetas de su menú.

Seguimiento y control de la propuesta mediante el diseño y aplicación de formatos de desempeño del personal de cocina en el proceso de estandarización de recetas.

Referencias

Referencias

- Altamirano, M. R. (2004). Recetas Estándar. México: Collín.
- Artiaga, H. M. (1986). Gestión de Alimentos y Bebidas. Caracas: Ince-Turismo.
- Cabrera, M. (1994). Restauración. México: Inifap.
- Campana, H. (2002). Técnicas de Gestión y Dirección. México: Trillas.
- Contreras, M. (2000). Alimentos y Bebidas. MÉxico: CIDA.
- Durón, C. (2011). Ingeniería del Menú. México: Trillas.
- Española, R. A. (2014). Restaurantes, Diccionario de la Lengua Española. Madrid: Espasa.
- Gonzalez, F. (2007). Alimentos y Bebidas. Argentina: Clades.
- Lopez, F. M. (2011). Ingeniería del Menú. México: Trillas.
- Marquez, M. T. (2006). La Administración de Servicios de Alimentación. Bogotá: Universidad de Antioquía.
- Montijo, N. C. (2006). Administración: Alimentos y Bebidas. México: Trillas.
- Morfín, C. (2001). Administración de Comedor y Bar. México: Trillas.
- Nochebuena, R. F. (1999). Introducción a la Gastronomía. México: Trillas.
- Torre, E. D. (2006). Los Restaurantes. México: Ergo.
- Torres, A. D. (2003). El Restaurante como Empresa. México: Trillas.

Bibliografías

Bibliografía

- Altamirano, M. R. (2004). Recetas Estándar. México: Collín.
- Artiaga, H. M. (1986). Gestión de Alimentos y Bebidas. Caracas: Ince-Turismo.
- Cabrera, M. (1994). Restauración. México: Inifap.
- Campana, H. (2002). Técnicas de Gestión y Dirección. México: Trillas.
- Contreras, M. (2000). Alimentos y Bebidas. MÉxico: CIDA.
- Durón, C. (2011). Ingeniería del Menú. México: Trillas.
- Española, R. A. (2014). Restaurantes, Diccionario de la Lengua Española. Madrid: Espasa.
- Gonzalez, F. (2007). Alimentos y Bebidas. Argentina: Clades.
- Lopez, F. M. (2011). Ingeniería del Menú. México: Trillas.
- Marquez, M. T. (2006). La Administración de Servicios de Alimentación. Bogotá: Universidad de Antioquía.
- Montijo, N. C. (2006). Administración: Alimentos y Bebidas. México: Trillas.
- Morfín, C. (2001). Administración de Comedor y Bar. México: Trillas.
- Nochebuena, R. F. (1999). Introducción a la Gastronomía. México: Trillas.
- Torre, E. D. (2006). Los Restaurantes. México: Ergo.
- Torres, A. D. (2003). El Restaurante como Empresa. México: Trillas.

Anexos



Ilustración 4: Área de comedor

Fuente: El Mexicano



Ilustración 5: Privado

Fuente: El Mexicano.



Ilustración 6: Área de eventos
Fuente: El Mexicano

ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es saber si el empleado tiene los conocimientos necesarios para realizar la estandarización de recetas dentro del restaurante.

NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Mexicano

NOMBRE DEL COCINERO: Jaime Domínguez Flores.

PUESTO: Cocinero

1. ¿Cuentan con recetario en el restaurante? No

2. ¿Llevan a cabo la estandarización de recetas? No

3. ¿Tiene conocimiento sobre las recetas estándar? No, ninguno

4. ¿Le gustaría conocer acerca de ellas? Si

5. ¿Le gustaría trabajar con ellas? Si, sería una bonita experiencia

6. ¿Considera que serán de ayuda para el restaurante? Si, ya que, teniendo el conocimiento del tema, podemos realizar un mejor trabajo

7. ¿Participaría en un curso o platicas acerca de la estandarización de recetas? Si, para poder aprender todo lo que me sea posible.