

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.

“Un reencuentro con tus sentidos”

Proyecto de investigación

David Alfonso Ramírez Bucheli

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del
título de Licenciado en Arte Culinario

Quito, 17 diciembre de 2016

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIA Y
TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Un reencuentro con tus sentidos

David Alfonso Ramírez Bucheli

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti

Firma del profesor

Quito, 17 de diciembre de 2016

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: David Alfonso Ramírez Bucheli

Código: 00109218

Cédula de Identidad: 1171551193 5

Lugar y fecha: Quito, 17 de diciembre del 2016

RESUMEN

El presente trabajo es el resultado de la semana de prácticas realizada en el Restaurant Gourmet Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito del 08 al 12 de julio de 2016. En esa semana, realicé una propuesta gastronómica denominada “Menú italiano contemporáneo: Un reencuentro con tus sentidos”.

La propuesta indicada consistió en la creación de toda una experiencia para los clientes, pues no sólo incluyó comida, sino también una ambientación original y atractiva a través de música y decoración acordes al menú. Se presentaron cuatro platos tradicionales italianos, pero realizados con nuevas técnicas culinarias que permitieron jugar con texturas, sabores y presentación, con lo cual logré la atención y satisfacción de los comensales.

En este trabajo se incluye toda la información acerca de los ingredientes, preparación, costo de los platillos, así como detalles de la ambientación y la experiencia vivida en esta semana de prácticas.

Cabe resaltar el éxito que tuvo mi propuesta, que según investigaciones realizadas superó en ventas a otras propuestas de restaurantes del sector en esa misma semana.

Palabras claves:

Gastronomía, italiana, técnicas, ambientación, Universidad, prácticas, ingredientes, éxito.

ABSTRACT

The present work is the result of the practices week realized on the gourmet restaurant Macus Apicius of the university San Francisco of Quito from 8 to 12 of July of 2016, during this week I developed a gastronomic offer called "Italian contemporary menu, a meeting with your senses"

The proposal indicated the creation of a whole experience for the clients, as it not only included food, but also an original and attractive ambience through music and decoration according to the menu. Four traditional Italian dishes were presented, but made with new culinary techniques that allowed to play with textures, flavors and presentation, with which I obtained the attention and satisfaction of the diners.

This work includes all the information about the ingredients, preparation, costing of the dishes, as well as details of the setting and the experience lived in this week of practices.

It is worth noting the success of my proposal, which according to research carried out in sales to other proposals of restaurants in the sector in that same week.

Keywords:

Gastronomy, Italian, techniques, atmosphere, university, practices, ingredients, success.

TABLA DE CONTENIDOS

Tabla de contenido

Introducción.....	7
Tema y Justificación.....	8
Contexto Histórico.....	9
Metodología.....	12
Recursos empleados.....	13
Detalle de ingredientes.....	14
Menú propuesto.....	15
Razonamiento y Justificación del Menú.....	16
Explicación de técnicas culinarias.....	17
Recetas estándar.....	23
Utensilios utilizados.....	31
Equipos utilizados.....	33
Fotos de los platos.....	34
Detalles del servicio.....	37
Análisis y resultados financieros.....	39
Conclusiones.....	43
Recomendaciones.....	44
Bibliografía.....	45
Anexos.....	46

INTRODUCCIÓN

La gastronomía italiana es una de las más conocidas y populares alrededor del mundo y al hablar de comida italiana hablamos de tradición, frescura y exquisitez. A pesar de que es muy sonada en el mundo por la pasta y la pizza, la cocina italiana tiene mucho más que ofrecer gracias a su gran gama de productos y su geografía que tiempo atrás permitió gran asequibilidad al intercambio de alimentos y especias incorporándolas en sus preparaciones para innovar y buscar algo distinto lo mismo que se ha tratado de hacer en este trabajo practico e investigativo, reunir recetas tradicionales y transformarlas mediante técnicas culinarias las cuales pueden ser adaptadas a cualquier gastronomía local para buscar cosas distintas, en este caso jugar con la clorofila de los alimentos, las texturas y presentaciones manteniendo el sabor tradicional. Otro de los objetivos de este proyecto es recrear toda una experiencia inolvidable al comensal, llegando a todos sus sentidos con el apoyo de pequeños pero infaltables detalles como música italiana de varias épocas y plantas de albahaca sembradas en masetas como centro de mesa para generar aroma y frescura; Sin duda se busca que el comensal vaya al restaurante en búsqueda de una experiencia diferente, más allá que solo ir a comer, un deleite para todos sus sentidos.

El proyecto tuvo gran acogida por los clientes, se cumplieron las expectativas que era despertar intriga por parte de los comensales capturando su atención mediante platos modernos con técnicas de vanguardia que les demuestra que existe un gran mundo de posibilidades dentro de la cocina.

El total de la venta fueron de 87 menús, cabe recalcar que, según sondeo realizado en negocios de la zona, la época en la que coincidió el menú se considera época baja en ventas por lo que podemos considerar a la venta como un éxito.

TEMA Y JUSTIFICACIÓN

La comida italiana es apreciada mundialmente por su sencillez, sabor y variedad, sin embargo, el mundo avanza día a día y se presentan nuevas tendencias gastronómicas que pueden verse adaptadas a cualquier tipo de gastronomía local. También surgen otras opciones en cuanto al montaje, presentación del producto y sabores sin perder su esencia tradicional. De este modo el objetivo de la práctica fue presentar un menú italiano contemporáneo adaptado al ritmo actual y con la expectativa de recrear toda una experiencia sensorial al cliente que nos visitó apoyado por aromas, música y comida contemporánea que hicieron de la visita a Marcus Apicius algo inolvidable.

CONTEXTO HISTÓRICO

La península de Italia es un territorio que cuenta con cuatro grandes regiones gastronómicas caracterizadas por el uso de determinados ingredientes tanto locales como introducidos a través de las continuas visitas de comerciantes y viajeros de países de todo el globo:

- La región norte caracterizada por sus salsas boloñesa y pesto, sus pastas y el imperdible carpaccio.
- La región centro donde las carnes tienen el protagonismo, así como la cipollata, la famosa sopa de cebolla.
- La región sur en donde la pizza y los macarrones son la especialidad, acompañados con ensaladas frescas con abundante aceite de oliva.
- Las islas: Sicilia famosa por su típica comida mediterránea en donde abundan los mariscos y el arroz, y Cerdeña con un recetario más apegado a la cocina catalana con el cerdo y las aluvias como protagonistas de los platos más representativos.

Gracias a su ubicación geográfica, Italia es un punto estratégico de conexión para el comercio proveniente de distintas partes, esto ocurre desde hace mucho tiempo atrás, como en el caso de la denominada “ruta de la seda” con Marco Polo en la edad media el cual empezó como un viaje con propósitos comerciales (firmar un acuerdo comercial entre China y Venecia) y terminó siendo un hecho histórico de suma importancia para el intercambio de productos a nivel global, por eso un factor crucial en el desarrollo de la gastronomía italiana; llegaban barcos con cargamentos desde Asia, Persia, Siria, Turquía, convirtiendo a Venecia el corazón del intercambio de especias.

La comida italiana se inspira principalmente en la Roma antigua, pero con el pasar del tiempo empieza a obtener influencias de los griegos y árabes, también, gracias a su proximidad geográfica acogen influencias francesas y austriacas por lo que es una cocina en la que han intervenido algunas culturas, sin embargo los italianos le dieron una identidad a todas estas influencias lográndolo de la mejor manera, siempre preocupándose en la calidad y frescura de sus ingredientes para realizar deliciosos y simples platillos ya que se podría decir que la comida italiana tiene un estilo en el cual encuentra las cosas más ricas e incomparables de gran sencillez .

Resulta interesante descubrir cuál fue el origen de distintos platos, muchos nacen bajo apuros y presión en la cocina, otros por accidente, otros por arduo trabajo de investigación por parte de grandes cocineros, en fin hay miles, pero el resultado final solo hay uno que ha trascendido generación tras generación y cada día surgen nuevos platos.

En el caso de mi menú, detallo algunos datos de los distintos platos, pertenecientes a diferentes regiones de Italia:

Carpaccio

Proviene de la parte nor-oeste de Italia, de Venecia, nace en un apuro del chef Cipriani en el que una condesa le pide un platillo con carne cruda, el chef crea este plato que originalmente era con carne de buey y mayonesa.

Crema de tomate

A pesar de que el tomate es un producto americano que se introdujo desde la costa de Perú, los italianos lo supieron acoger de la mejor manera realizando muchas preparaciones con el tomate, entre ellas la sopa de tomate la cual no se sabe su verdadero origen pero es representativa de la gastronomía local italiana.

Pez espada

El pez espada es un pescado muy consumido en la zona de la Calabria ubicada al sur de Italia donde existen miles de recetas la escogida para este menú es “Pesce spada con capperi e limone” (pez espada con alcaparras y limón).

Risotto

El risotto es proveniente de la zona nor - oeste de Italia (Piamonte, verona) y es una de las preparaciones más tradicionales, surge por la mezcla de arroz con otro alimento por la necesidad de alimentarse. Existe una inmensa gama de risottos y por lo general se lo prepara con un solo ingrediente.

Zucotto

Es originario de la toscana, centro norte de Italia, originalmente se componía de café y chocolate, en este menú se optó por un relleno de frutos rojos y queso mascarpone este postre consiste en una encapsulación de un producto en un bizcocho.

METODOLOGÍA

Para el presente trabajo realicé mi investigación en internet, así como en varias publicaciones impresas sobre la gastronomía italiana y las nuevas técnicas para trabajar los diferentes platos, así como recurrí también a todos los apuntes de clases de la Universidad. De toda la información leída así como de la visita a restaurantes que sirven comida italiana, saqué como conclusión que es muy importante servir platos con buen sabor y presentación, pero que también es vital la ambientación.

La fase de experimentación fue muy importante también en esta práctica no sólo al crear los platos sino en todo el proceso desde la provisión, almacenamiento, limpieza, servicio, decoración, presupuesto. Traté de tomar nota también de todo lo referente a esta experiencia con el fin de preservar todo el conocimiento adquirido para tomarlo como referencia en mi vida profesional.

RECURSOS EMPLEADOS

RECURSOS INFORMATIVOS

- Publicaciones especializadas tanto digitales como impresas.
- Apuntes de las diferentes clases recibidas en la Universidad.
- Entrevistas a personas que preparan platos tradicionales
- Visitas a restaurantes de comida italiana
- Programas de televisión especializados

RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

- El menaje necesario fue otorgado por la Facultad, de la misma manera las instalaciones y equipamiento.
- Plantas de albahaca, macetas decorativas
- Discos compactos con música italiana seleccionada
- El sitio clave fue el Restaurante Marcus Apicius con todas las facilidades que pone a disposición de los estudiantes.

RECURSOS PARA LA PROMOCIÓN DEL PROYECTO

- E mailing y redes sociales para promocionar mi menú
- Letrero afuera del restaurante e insertos para la carta, con el detalle de mi menú.
- Visitas personales a puntos estratégicos (embajada, establecimientos Italianos)

DETALLE DE INGREDIENTES, ADAPTACIONES LOCALES, TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

En cuanto a ingredientes no existió ninguna dificultad, a pesar de que se pidió algunos ingredientes importados como el queso parmesano y el vinagre balsámico entre otros, se pudo conseguir todo en el mercado a través del departamento de bodega de la universidad.

El pez espada demoró un día en ser entregado debido a que el proveedor trae el pescado desde Manta pero eso no represento ningún problema; cabe recalcar que en todo momento se respetaron las cadenas de frío y los productos fueron sanitizados, porcionados y almacenados correctamente al instante de recibirlos .

Un factor importante tomado en cuenta para la elaboración de este menú es que todos sus productos sean lo más frescos posibles, por lo que se realizó doble requisición de algunos productos que son de rápida descomposición tales como: lechuga, rúcula y espárragos, programando una primera entrega al empezar la semana del menú y la segunda a mitad de la misma para así garantizar frescura y calidad.

Dentro de los platillos del menú el único que pasó por un tratamiento específico fue la crema blanca de tomate la cual primero pasó por un tratamiento de marinado para intensificar los sabores y después por un proceso de filtrado y clarificación con el objetivo de obtener agua de tomate totalmente transparente para poder jugar con el color y de esa manera el resultado es una crema blanca de tomate.

MENÚ PROPUESTO

El objetivo fue presentar un menú italiano contemporáneo adaptado al ritmo actual y con la expectativa de recrear toda una experiencia sensorial al cliente, para lo cual me apoyé en aromas, música y en general una ambientación que evocaba Italia y que resultó bastante atractiva para los clientes.

La comida italiana tradicional es apreciada mundialmente por su sencillez y sabor, sin embargo, el mundo avanza día a día y es muy interesante conocer y usar nuevas técnicas que pueden ser adaptadas a cualquier tipo de gastronomía local. Día a día surgen nuevas opciones en cuanto al montaje, presentación del producto y sabores nuevos, que lejos de disminuir la esencia tradicional de la comida, la enriquecen. Mi menú es una demostración de aquello.

Primera entrada:

Carpaccio al pesto con ensalada fresca de rúcula, mix de lechugas, piñones tostados y lascas de parmesano con vinagreta de balsámico y aceite de oliva.

Segunda entrada:

Crema blanca de tomate con pan de perejil y albahaca.

Plato fuerte:

Pesce spada con caperi e limone (alcaparras y limón) acompañado de risotto milanés y espárragos salteados.

Postre:

Zucotto de café y frutos rojos emborrachado en amaretto, cubierto con crema montada y lluvia de avellanas, acompañado de helado cremoso de choco – avellana.

RAZONAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN

Mi menú “Un reencuentro con tus sentidos” se realizó con la idea de crear una experiencia diferente e inolvidable para el cliente, no sólo por los platillos italianos tradicionales con un toque contemporáneo, originales, agradables al gusto y atractivos a la vista, sino también por un buen servicio, atención, ambientación y detalles diferentes como servir la sopa en una jarra, decorar la mesa con plantas de albahaca, programar música italiana seleccionada.

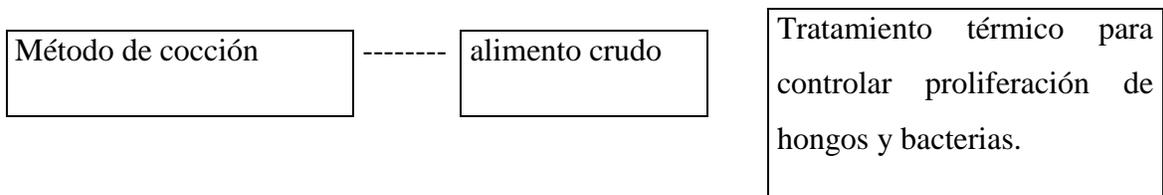
En los actuales momentos, todo profesional debe ser competitivo en su área, y no hay mejor herramienta que la diferenciación para lograr captar la atención de los clientes, es por esto que se usaron todas las herramientas disponibles para atraer a los comensales y tratar de que su visita a Marcus en la semana que me correspondió, haya sido un momento para recordar y quedarse con el deseo de regresar.

EXPLICACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS

Primera entrada: Carpaccio de lomo de res al pesto

Carpaccio se refiere a la preparación de finas láminas de carne o pescado crudo bajo condiciones sanitarias y de temperatura adecuada ya que puede convertirse en foco de intoxicaciones y proveedor de parásitos.

En este caso se cortó el lomo en dos, dejando una mitad más grande que la otra, a continuación se realizó una incisión lateral en las dos mitades del lomo ejecutando un corte mariposa para posteriormente (con ayuda de un mazo y cubriendo con plástico grueso para proteger la carne) ablandar la carne y expandir la proteína de tal manera que permita fluidez a la hora de enrollar los dos pedazos de lomo ubicados uno encima del otro y entre cada capa una fina cubierta de pesto espeso. Para realizar el enrollado se utiliza una capa de plástico film debajo del lomo y con ayuda del mismo, procurando que se apriete bien y quede compacto se dobla poco a poco desde el costado más largo introduciendo los bordes dando forma de caracol, una vez que toma una forma cilíndrica y está bien envuelto, se lleva a congelación para que sea más fácil cortar utilizando el corta fiambre aproximadamente con un grosor de medio milímetro.



Segunda Entrada: Crema blanca de tomate con pan de perejil y albahaca

Este plato juega mucho con la modificación de los colores y sabores mediante distintas técnicas como son el marinado, la clarificación y filtrado y la obtención de clorofila para teñir un producto.

Para la crema blanca de tomate el primer paso es marinar los tomates en cuartos con albahaca, sal y ajo durante veinte y cuatro horas para permitir que el tomate absorba los distintos sabores, después se procesan los tomates y el producto se deposita en un legumbrero cubierto con lienzo para filtrar y clarificar el tomate obteniendo un agua totalmente cristalina y con mucho sabor, separando lo solido de lo liquido, finalmente modifique el color utilizando leche y crema proporcionando un color blanco al agua de tomate.

Por otro lado el pan de perejil y albahaca resulto de un color verdoso debido a la obtención de clorofila de las plantas por medio del licuado y con ayuda de un medio graso esta clorofila puede ser transmitida con fluidez a la masa en el momento del amasado proporcionando además una mezcla de sabores de perejil y albahaca.

Método de cocción	-----	Hervido	Implica la cocción de un alimento por inmersión en agua que puede estar a diferentes grados de temperatura, utilizando transferencia de calor a través de un medio acuoso.
-------------------	-------	---------	--

Plato fuerte: Pez espada con alcaparras y limón, acompañado de risotto milanés y espárragos salteados:

En este conjunto de preparaciones se utilizan distintas técnicas tanto de cocción como para reforzar sus sabores las cuales detallo a continuación; el principal punto a considerar era no sobre cocinar los alimentos, el pez espada debía mantener su jugosidad por dentro, el risotto debía ser cocinado en un 70% para terminar su cocción hasta punto al dente el momento que marcha el plato y los espárragos debían quedar en punto al dente:

- Pez espada ----- sellado
----- desglasado
----- horneado
- Risotto ----- desglasado
----- hervido
- Espárragos ----- salteado

Método de cocción	-----	sellado	Método utilizado para dorar la superficie de la carne proporcionando una costra de color llamativo que retiene sus jugos a través de la conducción directa de calor potente que actúa sobre una placa metálica la cual entra en contacto con el género a temperatura alta y produce la reacción de maillard.
			Refuerza y redondea los sabores, funciona mediante una reacción ocasionada por un

Técnica	-----	desglasado	choque térmico y un medio ácido el cual despega todas las partículas del fondo del sartén y las incorpora en la preparación.
Método de cocción	-----	Asar al horno	Cocción en un recinto cerrado, donde el calor se transfiere por una parte a través de radiación y por otra mediante corrientes de convección.

Método de cocción	-----	Hervido	Implica la cocción de un alimento por inmersión en agua que puede estar a diferentes grados de temperatura, utilizando transferencia de calor y masa a través de un medio acuoso, en este caso fondo de vegetales.
Método de cocción	-----	Salteado	Es una cocción rápida en poca cantidad de cuerpo graso el cual es utilizado como medio calorífico para cocinar el alimento.

Postre : Zucotto de café y frutos rojos emborrachado en amaretto, cubierto con crema montada y lluvia de avellanas, acompañado de helado cremoso de choco – avellana:

Dentro de la pastelería existen distintas técnicas que requieren de precisión para que el resultado final obtenga la calidad necesaria como por ejemplo un buen montado de claras y yemas para realizar la base del bizcocho mezclando siempre de forma envolvente, de manera rápida para que no se baje la preparación y concisa para evitar grumos, realizar un buen bizcocho es quizá uno de los pasos más importantes para este postre, ya que este va a ser nuestra base y cubierta de la capsula por lo que hay que procurar alisar bien la masa del bizcocho antes de introducir al horno. También, para realizar un almíbar hay que tomar en cuenta ciertos parámetros que forman parte de la técnica, empezando por el tipo de material de olla, para esto es mejor el acero inoxidable, seguidamente debe estar correctamente sanitizada ya que cualquier impureza o residuo de jabón puede cristalizar nuestro almíbar, después, tener una brocha con agua para limpiar los bordes de la olla mientras se está realizando el almíbar para retirar las impurezas que salen a flote y dejar que se haga solo sin meter ninguna cuchara.

Sin duda para el helado la parte más importante es realizar una buena salsa inglesa la técnica esta en cada uno de sus procesos, primero incorporar bien las yemas con el azúcar (sin batir, solo mezclar); segundo, al temperar las yemas no dejar de batir para evitar la coagulación del huevo; tercero, en su proceso final de cocción no sobre cocinar porque toma un sabor a huevo cocinado lo que opaca en cierto grado el sabor y por ultimo bajar inmediatamente la temperatura en baño de maría invertido para alargar la vida útil del producto y mantener la sanidad del producto.

Método de cocción	-----	hervido	Implica la cocción de un alimento por inmersión en agua que puede estar a diferentes grados de temperatura, utilizando transferencia de calor a través de un medio
-------------------	-------	---------	--

		acuoso, en este caso fondo de vegetales.
Método de cocción	----- Horneado	Cocción en un recinto cerrado, donde el calor se transfiere por una parte a través de radiación y por otra mediante corrientes de convección, se utiliza el término horneado exclusivamente para pastelería.

RECETAS ESTÁNDAR

CREMA BLANCA DE TOMATE					
NUMERO DE RECETA		2			
PESO POR PORCION		0.130 ml			
PESO TOTAL		5 000lt			
				valor	
# PAX	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Unitario	Total
39					
	tomate riñon	1.500	kg	\$ 1.14	\$ 1,71
	vinagre de vino blanco	0.100	ml	\$ 5.61	\$ 0,56
	albahaca	0.250	kg	\$ 0.50	\$ 0,13
	azucar	0.050	kg	\$ 7.60	\$ 0,38
	sal	0.025	kg	\$ 0.81	\$ 0,01
	ajo	0.040	kg	\$ 0.32	\$ 0,01
	leche	4000	ml	\$ 5.03	\$ 20,12
	crema de leche	2000	ml	\$ 1.21	\$ 4,42
	mantequilla	0.040	kg	\$ 3.07	\$ 0,01
				\$ 22.22	\$ 27,35
Procedimiento				Foto	
Marinar los tomates en albahaca, ajo, vinagre, azucar y sal, al siguiente día licuarlos y filtrar en un lienzo para obtener el agua de tomate.					
En una olla calentar el agua de tomate con un poco de laurel, despues agregar la leche, crema, leche y mantequilla, dejar reducir por unos minutos y espesarla con algun almidon					
Servir con pan de albahaca y perejil , tomate concase y tomate cherry. salteado.					
Observaciones					
pasar el turbo a la sopa al momento que marcha.					

CARPACCIO DE RES AL PESTO					
NUMERO DE RECETA	1				
PESO POR PORCION	0,050 Gr				
PESO TOTAL	1400 Kg				
				valor	
# PAX	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Unitario	Total
28					
	albahaca	0.130	kg	\$ 7.60	\$ 0,99
	piñones	0.050	kg	\$ 72.00	\$ 3,60
	aceite de oliva	0.100	Lt	\$ 20.66	\$ 2,07
	sal	0.010	kg	\$ 0.32	\$ 0,01
	queso parmesano	0.150	kg	\$ 15.50	\$ 0,83
	Lomo fino de res	1.200	kg	\$ 13.84	\$ 16,60
	mix de lechuga	0.010	kg	\$ 2.24	\$ 0,02
	queso parmesano	0.140	kg	\$ 54.00	\$ 7,56
	rúcula	0.010	kg	\$ 24.70	\$ 0,25
	vinagre balsamico	0.020	ml	\$ 440.00	\$ 8,80
				\$ 730.46	40,73
Procedimiento				Foto	
Realizar el pesto con los primeros 5 ingredientes en una licuadora, procurando que todos los ingredientes se trituren bien para formar una pasta.					
Cortar por la mitad al lomo de res y realizar un corte mariposa a las dos mitades, despues con la ayuda de un maso golpear la carne hasta obtener láminas finas, con ayuda de una espatula esparcir la pasta de pesto en las dos mitades y poner una encima de otra, envolverla con un film formando un cilinfro y congelar despues formar laminas delgadas con un corta fiambre , poner 5 láminas por porción.					
Decorar encima con ensalada de mix de lechuga, rúcula, lazcas de parmesano y piñones al final chorrear un poco de vinagre balsamico y aceite de oliva.					
Observaciones					
Pintar con aceite de oliva las láminas de carpaccio para darle brillo.					
Mezclar las hojas en un boul con la vinagreta.					

PEZ ESPADA CON ALCAPARRAS Y LIMON					
NUMERO DE RECETA	5				
PESO POR PORCION	0,230 kg				
PESO TOTAL	0,230 kg				
				valor	
# PAX	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Unitario	Total
1					
	pez espada	0.150	kg	\$ 15.00	\$ 2,25
	aceite de ajo	0.020	ml	\$ 2.71	\$ 0,06
	alcaparras	0.010	kg	\$ 8.20	\$ 0,08
	zumo de limon	0.015	ml	\$ 0.76	\$ 0,01
	perejil	0.008	kg	\$ 5.70	\$ 0,05
	oregano	0.005	kg	\$ 5.40	\$ 0,03
	crema de leche	0.020	ml	\$ 3.07	\$ 0,06
	esparragos	0.008	kg	\$ 6.17	\$ 0,49
				\$ 40.84	\$ 3,03
Procedimiento				Foto	
sazonar el pez espada con sal y sellarlo en aceite de oliva, despues meterlo al horno y terminar la coccion, al final agregar el zumo de limon , las alcaparra, el oregano y el perejil, terminar con crema de leche para formar la salsa, decorar con salvia en shifonade y esparragos blanqueados.					
Observaciones					

zuccotto de café relleno de queso mascarpone con frutos rojos					
NUMERO DE RECETA					
PESO POR PORCION					
PEOS TOTAL					
				valor	
#	Ingrediente	Cantidad	Unidad	Unitario	Total
	huevos	27	u/n		
	azucar	0,564	Kg		
	harina	0,675	Kg		
	mantequilla	0,135	Kg		
	sal	0,006	Kg		
	leche	0,075	Lt		
	café soluble	0.030	Kg		
	queso mascarpone	1.500	Kg		
	frutillas	0.300	Kg		
	moras	0.300	Kg		
	cereza en conserva	0.200	Kg		
	amareto	0.350	Lt		
	agua	0.100	Lt		
	azucar	0.150	Kg		
Procedimiento			Foto		
para el bizcocho, separar yemas de claras, y agregar en mitades el azucar respectivamente, montar las claras y llevar a las yemas hasta punto cinta y mezclar en forma envolvente, despues agregar el harina con la sal, la y por ultimo el café diluido en leche, incorporar bien los ingredientes, extender en una lata forrada con papel cera y hornear 15 min a 180 grados centigrados, una vez listo moldear con el corta pastas.					
para la crema de frutos rojos, mezclar el queso con los frutos cortados en pedazos pequeños.					
para el almibar cocinar todos los ingredientes a fuego lento hasta punto almibar.					
Observaciones					

UTENSILIOS UTILIZADOS

Primera entrada:

- Tabla roja
- Tabla verde
- Cuchillo de chef
- Espátula de codo
- Plástico film

Segunda entrada:

- Tabla verde
- Cuchillo de chef
- Puntilla
- Bowl
- Legumbrero con huecos
- Legumbrero hondo
- Lienzo
- Olla de acero inoxidable

Plato fuerte:

- Tabla azul
- Tabla verde
- Cuchillo de chef
- Pelador
- Espátula de goma resistente al calor
- Sartén
- Olla de acero inoxidable

Postre:

- Moldes domos x 28
- Espátula de codo
- Lata
- Corta pastas
- Bowl
- Batidor de alambre

EQUIPOS UTILIZADOS

Refrigerador: estructura térmica cerrada que mantiene la temperatura adecuada bajo cero para mantener los alimentos y alargar su vida útil.

Congelador: al igual que el refrigerador es una estructura térmica cerrada que tiene como objetivo principal congelar los alimentos a -18 grados C para mayor conservación, bajo congelación los alimentos pueden llegar a durar meses o años y trabaja a base de compresión usando como combustible queroseno.

Laminadora: equipo eléctrico que cuenta con una cuchilla giratoria cuya función es la de laminar productos a distintas dimensiones para obtener resultados perfectos.

Licuadora: artefacto eléctrico que consta de un motor que impulsa una cuchilla que sirve para triturar alimentos.

mixer: es un tipo de licuadora manual que funciona parecido a una licuadora con la diferencia de que las cuchillas de la licuadora son unidireccionales y trabajan desde abajo hacia arriba, en el turbo las cuchillas son dirigidas de forma manual y trabaja de arriba hacia abajo.

Horno: estructura cerrada especial para cocer alimentos la cual funciona a base de energía que es convertida en calor propulsado por convección o a través de serpentinas o resistencias.

Kitchen aid: batidor eléctrico multipropósito con extensiones específicas para realizar distintos trabajos como batir, mezclar, amasar, moler, entre otras.

Máquina de helado: equipo eléctrico utilizado específicamente para realizar sorbetes y helados, trabaja a base de frío y movimiento y está compuesto de un tambor con gel gelificante, un motor y aspas que mezclan el producto.

Estufas: pueden ser eléctricas o a gas y funcionan a través de un mecanismo de conducción de calor hacia una plancha metálica, indispensables para cocinar.

FOTOS DE LOS PLATOS

Carpaccio de lomo de res al pesto con ensaladilla fresca de rucula, mix de lechuga, piñones tostados, lascas de parmesano y vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico importado:



Crema blanca de tomate con pan de perejil y albahaca y tomate cherry salteado:



Pez espada con alcaparra y limón, acompañado de risotto milanés y espárragos salteados:



Zucotto de café y frutos rojos emborrachado en amaretto, cubierto con crema montada y lluvia de avellanas, acompañado de helado cremoso de choco – avellana.



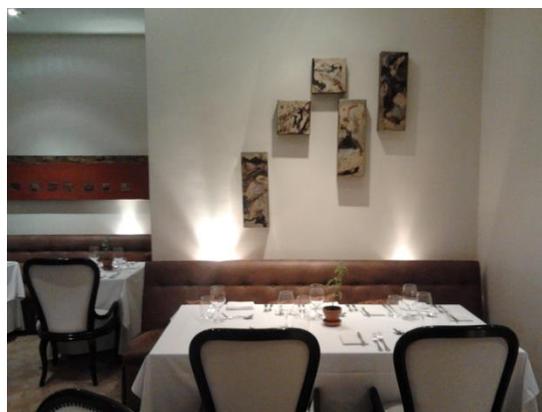
DETALLES DEL SERVICIO

El equipo de servicio del restaurante Marcus está conformado por 18 personas en total contando entre administrador, chef ejecutivo, cocina, servicio y caja, sin tomar en cuenta que constantemente ingresan estudiantes a realizar sus prácticas, en este caso siete personas, dos estudiantes de verano y cinco postulados a Marcus.

En cuanto al tipo de servicio en el salón, se puede decir que es una mezcla entre francés y americano ya que los platos salen montados desde la cocina (lo cual es muy bueno para controlar porciones) y en el salón se usan detalles franceses como el cambio de cubiertos durante los cambios de cursos y en ocasiones sirven la sopa en jarra al frente del cliente o el uso de tapas metálicas para mantener caliente la comida y sorprenderlo al destapar el plato en la mesa; en ocasiones se usa un servicio más familiar en el cual se pasa todo al centro de la mesa.

Durante el menú italiano contemporáneo se buscó que el cliente viva experiencias sensoriales diferentes que le transporten a Italia, apoyado por música italiana desde los años 50's hasta la actualidad y aromas como albahaca de la forma más natural sembradas en macetas como centros de mesa, se buscaba que esta experiencia forme parte de los buenos recuerdos del cliente para crear una especie de fidelidad con el comensal, hacerle sentir algo especial para que ese servicio sea marcado por un detalle único. Los platos salían montados desde la cocina, excepto la segunda entrada la cual salía el plato decorado con el pan y el tomate y el mesero servía la sopa con una jarra en la mesa.

FOTOS DEL SALÓN



ANÁLISIS Y RESULTADOS FINANCIEROS DEL PROYECTO

Kardex del menú

	STOCK INICIAL T1	STOCK FINAL T1	STOCK INICIAL T2	STOCK FINAL T2	TOTAL VENDIDOS	SOBRANTE	PRODUCCION	BAJAS	observaciones
LUNES	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
MARTES	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
MIERCOLES	25	20	20	18	7	18	0	0	
JUEVES	18	8	25	21	14	21	17	0	
VIERNES	21	2	30	15	34	15	0	2 pax carpaccio	laminas quemadas por frio
SABADO	30	22	22	20	10	20	15	0	
DOMINGO	25	3	-----	-----	22	3	5	3	

COSTO TEÓRICO

Primera entrada:	costo de receta por 1 pax	
Carpaccio de lomo fino de res al pesto	40.73 / 28 pax	= \$ 1.45

Segunda entrada:

Crema blanca de tomate	27.35 / 39 pax	= \$ 0.70
Pan de perejil y albahaca	3.39 / 130 pax	= \$ 0.02

\$ 0.72

Plato fuerte:

Rissotto milanés	22 / 30 pax	= \$ 0.73
Pez espada con alcaparras y limón	3.03 / 1 pax	= \$ 3.03

\$ 3.76

Postre:

Zucotto de café y frutos rojos	26.36 / 30 pax	= \$ 0.88
Helado de choco – avellana	19.47 / 100 pax	= \$ 0.15
Coulis de mora	0.93 / 142 pax	= \$ 0.01

\$ 1.04

Costo total según recetas estándar ----- $1.45 + 0.72 + 3.76 + 1.04 = \$ 6.97$

Numero de menús vendidos ----- **87**

Costo teórico = $(6.97) (87) = \$ 606.39$

COSTO DE PREPRODUCCIÓN

Costo real:

Total de requisiciones $871.68 + 12.64 + 15.28 = \$ 899.60$

Devoluciones: ----- = **\$ 98.76**

Pez espada	6 000 kg	\$ 90
Queso parmesano imp	0,100 kg	\$ 2.91
Amaretto	0,400 kg	\$ 3.57
Tomate riñon	2,000kg	\$ 2.28

\$ 98.76

Costo total unitario = $(899.60 - 98.76) / 87 = 9.20$

Costo real total = $(9.20) * (87) = \$ 800.40$

RESULTADOS

Ingresos totales

$$\text{Ingreso por ventas} = (21.50 + 22\%) * (87) = \mathbf{2282.01}$$

$$\text{Ingreso neto} = 2282.01 - 22\% = \mathbf{1779.96}$$

$$\text{Ganancia neta} = 1779.96 - 1036.36 = \mathbf{746.36}$$

Food cost real

$$1779.96 \text{---} \text{-----} 100\%$$

$$800.40 \text{---} \text{-----} x$$

$$(800.40) * (100) / 1779.96 = \mathbf{44.96\%}$$

Food cost teórico

$$1779.96 \text{---} \text{-----} 100\%$$

$$606.39 \text{---} \text{-----} x$$

$$(606.39) * (100) / 1779.96 = \mathbf{34.06 \%}$$

$$\mathbf{FCR = 44.96 \%}$$

$$\mathbf{FCT = 34.06 \%}$$

CONCLUSIONES

Como podemos observar en la sección de costos del menú los ingresos por venta superaron el punto de equilibrio representando ganancias para el establecimiento, se obtuvo un total de \$ 2282.01 incluido servicio e I.V.A y una ganancia neta de \$ 746.36. Por otro lado podemos observar que existe una diferencia de un 10 % aproximadamente entre el porcentaje de food cost real y food cost teórico lo que nos indica que por algún lado existió una fuga de recursos identificados dentro de los rubros de bajas, merma y devoluciones a pesar de este déficit el food cost teórico se encuentra por debajo de los índices estándar que es del 35 %.

En cuanto a mermas, existió un índice, pero se tuvo un buen control dándole uso a la gran mayoría de materia prima, se trató de controlar las bajas haciendo doble requisición de algunos productos que son más propensos a dañarse y se puso énfasis en el buen almacenamiento para alargar la vida útil del producto, donde existió un valor representativo es en el rubro de devoluciones que representa el 11 % del total de las requisiciones disminuyendo los ingresos.

En conclusión, el menú superó las expectativas tanto del estudiante como de los comensales que se acercaron a degustarlo recibiendo felicitaciones y generando buenos comentarios, llegando a los sentidos del cliente a través de detalles generados en el ambiente y acompañados de comida contemporánea; en general esta experiencia fue una enseñanza enriquecedora que mostro en la práctica lo que se necesita para poder manejar un restaurante manteniendo altos estándares dentro de todas las ramas que comprende un restaurante.

RECOMENDACIONES

Dado el éxito obtenido en la creación y servicio de mi menú, recomiendo a mis colegas que se preparen, investiguen y con ese conocimiento se sientan libres de dar rienda suelta a su creatividad al preparar y servir los diferentes platos, pues la originalidad y la buena atención son muy valorados por el cliente.

En lo referente a la preparación de los diferentes platillos, debo resaltar la importancia de cuidar los detalles, especialmente en cuanto a la calidad y frescura de los ingredientes o servir los platos a la temperatura correcta.

En cuanto a mi paso por Marcus, sólo podría recomendar que de ser posible los estudiantes pasen mínimo una semana por todas las áreas de la cocina para asegurar un aprendizaje completo y poder sacar todo el provecho de estas instalaciones y las facilidades que ofrece.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, G. (25 de 07 de 2012). *Historia gastrionomica*. Recuperado el 2015 de 08 de 21, de Gastronomía Italiana: <http://historiagastronomica.blogspot.com/2007/11/gastronomia-italiana.html?m=1>

Claudia, P. (2004). *Culinaria Italia*. alemania: H.F.ullmann.

Company, T. J. (2009). *cocinanco al ritmo de musica Italia* . Reino Unido: Parragon.

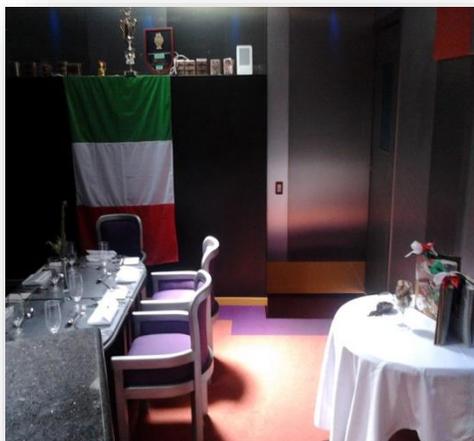
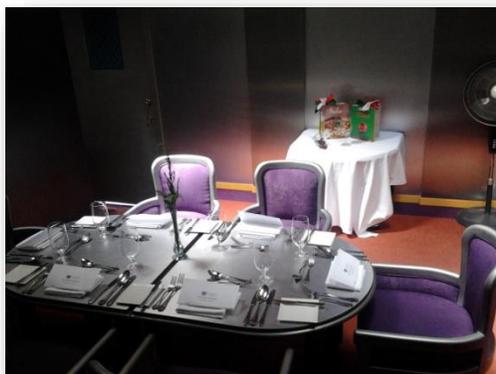
Favorita, c. (2010). *Italia al dente*. Quito: imprenta mariscal.

Mauna Eichner, L. F. (2011). *professional cooking*. United States of America: John Wiley & Sons.

Teubner, C. (2003). *Elgran libro de la cocina Italiana*. león: Everest.

ANEXOS

Sala de degustación:



MENÚ ITALIANO CONTEMPORÁNEO

UN REENCUENTRO CON TUS SENTIDOS

DESDE EL 08 AL 12 DE JULIO

PRIMERA ENTRADA:

Carpaccio al pesto con ensalada fresca de rúcula,
mix de lechugas, piñones tostados y
lazcos de parmesano con vinagreta de balsámico y
aceite de oliva.

SEGUNDA ENTRADA:

Crema blanca de tomate con pan de perejil y
albahaca.

PLATO FUERTE:

Pesce spada con caperi e limone
(Pez espada con alcaparras y limón)
acompañado de risotto milanes y
espárragos salteados.

POSTRE:

Zucotto de café y frutos rojos emborrachado en
amaretto, cubierta con crema montada y
lluvia de avellanas, acompañado de
helado cremoso de choco - avellana.

Valor: \$21.50 (mas imp.)

Estudiante: David Ramirez



HOSPITALIDAD, ARTE
CULINARIO Y TURISMO
UNIVERSIDAD
SAN FRANCISCO DE QUITO

Menú italiano contemporáneo

Un reencuentro con tus sentidos

Concepto:

La comida italiana es apreciada mundialmente por su sencillez y sabor, sin embargo el mundo avanza día a día y surgen nuevas tendencias gastronómicas que pueden verse adaptadas a cualquier tipo de gastronomía local. También, surgen otras opciones en cuanto al montaje, presentación del producto y sabores, sin perder su esencia tradicional. De este modo mi objetivo es presentar un menú italiano contemporáneo adaptado al ritmo actual y con la expectativa de recrear toda una experiencia sensorial al cliente que nos visita apoyado por aromas, música y comida diferente.

Menú

Primera entrada:

Carpaccio al pesto con ensaladilla fresca de rúcula, mix de lechugas, piñones tostados y lascas de parmesano con vinagreta de balsámico y aceite de oliva.

Segunda entrada:

Crema blanca de tomate con pan de perejil y albahaca,

Fuerte:

Pesce spada con caperi e limone (alcaparras y limón) acompañado de risotto milanés y espárragos blanqueados.

Postre:

Zucotto de café emborrachado en amaretto relleno de crema de frutos rojos cubierto con crema montada y lluvia de avellana y caramelo acompañado de helado de choco avellana y coulis de mora.

		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	USF	6/24/2015 11:30 AM

Issue Request : PRACTICAS VI DAVID RAMIREZ ITALIA
 Date : 6/26/2015
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI PRUBA MENU ITALIANO DAVID R
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total	
15022	10.26	RES LOMO FINO	Kilogram	1.00	1.00	13.84	13.84	✓
40002	1.35	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0.60	0.60	7.60	4.56	✓
69046	0.68	QUESO PARMESANO ENTERO NACIONAL	Kilogram	0.50	0.50	15.05	7.53	✓
68012	2.00	QUESO PARMESANO IMPORTADO	Kilogram	0.30	0.30	54.00	16.20	✓
1001	0.00	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	1.00	1.00	20.67	20.67	✓
58022	0.40	RUCULA	Kilogram	0.40	0.40	24.70	9.88	✓
58017	0.00	LECHUGA MIX HORTANA	Kilogram	0.35	0.35	9.63	3.37	✓
95002	0.00	VINAGRE BALSAMICO IMPORTADO	Liter	0.10	0.10	440.00	44.00	✓
83085	55.00	TOMATE FRESCO	Kilogram	5.00	5.00	1.13	5.65	✓
85007	1.50	VINAGRE VINO BLANCO	Liter	0.30	0.30	5.62	1.68	✓ Yo NO
9001	22.35	AZUCAR	Kilogram	3.00	3.00	0.77	2.30	✓
57005	33.35	CREMA LECHE	Liter	2.00	2.00	3.07	6.14	✓
57010	19.00	LECHE ENTERA	Liter	6.00	6.00	1.07	6.41	✓
57014	5.50	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.50	0.50	5.66	2.83	✓
55025	0.00	PEZ ESPADA FILETE	Kilogram	1.50	1.50	15.00	22.50	✓
66003	0.00	ALCAPARRAS	Kilogram	0.40	0.40	8.21	3.28	✓

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total	
40030	0.00	ROMERO FRESCO	Kilogram	0.35	0.35	7.60	2.66	✓
7004	0.00	ARROZ ARBORIO	Kilogram	1.00	1.00	9.46	9.46	✓
83030	32.50	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.45	0.45	1.59	0.72	✓
83010	1.75	AJO PELADO	Kilogram	0.30	0.30	5.04	1.51	✓
83023	0.00	CALABAZA	Kilogram	0.40	0.40	1.43	0.57	✓
83013	6.05	APIO FRESCO	Kilogram	0.30	0.30	0.76	0.23	✓
83093	57.70	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.60	0.60	0.45	0.27	✓
86012	12.70	VB CLOS DE PIRQUE x L	Liter	1.00	1.00	4.65	4.65	✓
55001	436.00	HUEVOS	Each	60.00	60.00	0.10	6.20	✓
51012	18.50	HARINA TRIGO	Kilogram	1.00	1.00	0.78	0.78	✓
36093	0.00	NUTELLA	Kilogram	0.80	0.80	13.31	10.65	✓
36064	0.00	LECHE EN POLVO	Kilogram	0.20	0.20	8.12	1.62	✓
58011	0.00	QUESO MASCARPONE IMPORTADO	Kilogram	1.00	1.00	35.02	35.02	
59001	0.00	AMARETTO BOLS	Liter	0.40	0.40	8.94	3.58	✓
59033	0.00	KIRSCH	Liter	0.30	0.30	48.16	14.45	
86021	0.00	CEREZA ROJA CONSERVA	Kilogram	0.30	0.30	9.22	2.76	✓
12004	0.09	CAFE ORO SOLUBLE	Kilogram	0.40	0.40	38.12	15.25	✓ Ya NO
45004	0.00	ALMENDRA MOLIDA IMPORTADA	Kilogram	0.40	0.40	34.00	13.60	✓
3020	0.00	BROTOS ALFALFA	Kilogram	0.25	0.25	25.00	6.25	
83106	1.00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	0.25	0.25	2.50	0.63	
1038	0.06	LAUREL SECO	Kilogram	0.20	0.20	8.00	1.60	✓ - Ya NO
36138	0.00	TOMATE POMODORO CONSERVA (BODEGA-DELI)	Kilogram	0.40	0.40	5.06	2.02	✓

ADJUNTAR 250 GRAMS DE FLORES COMESTIBLES VARIADAS Y BROTES DE ALBAHACA MORADA

		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	USF	6/24/2015 11:30 AM

Issue Request : PRACTICAS VI DAVID RAMIREZ ITALIA
 Date : 6/26/2015
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI PRUBA MENU ITALIANO DAVID R
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
15022	10.26	RES LOMO FINO	Kilogram	1.00	1.00	13.84	13.84
40002	1.35	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0.60	0.60	7.60	4.56
69046	0.68	QUESO PARMESANO ENTERO NACIONAL	Kilogram	0.50	0.50	15.05	7.53
68012	2.00	QUESO PARMESANO IMPORTADO	Kilogram	0.30	0.30	54.00	16.20
1001	0.00	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	1.00	1.00	20.67	20.67
58022	0.40	RUCULA	Kilogram	0.40	0.40	24.70	9.88
58017	0.00	LECHUGA MIX HORTANA	Kilogram	0.35	0.35	9.63	3.37
85002	0.00	VINAGRE BALSAMICO IMPORTADO	Liter	0.10	0.10	440.00	44.00
83085	55.00	TOMATE FRESCO	Kilogram	5.00	5.00	1.13	5.65
85007	1.50	VINAGRE VINO BLANCO	Liter	0.30	0.30	5.62	1.68
9001	22.35	AZUCAR	Kilogram	3.00	3.00	0.77	2.30
57005	33.35	CREMA LECHE	Liter	2.00	2.00	3.07	6.14
57010	19.00	LECHE ENTERA	Liter	6.00	6.00	1.07	6.41
57014	5.50	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.50	0.50	5.66	2.83
65025	0.00	PEZ ESPADA FILETE	Kilogram	1.50	1.50	15.00	22.50
36003	0.00	ALCAPARRAS	Kilogram	0.40	0.40	8.21	3.28

Item	Qty	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
0030	0.00	ROMERO FRESCO	Kilogram	0.35	0.35	7.60	2.66
004	0.00	ARROZ ARBORIO	Kilogram	1.00	1.00	9.46	9.46
3030	32.50	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.45	0.45	1.59	0.72
3010	1.75	AJO PELADO	Kilogram	0.30	0.30	5.04	1.51
3023	0.00	CALABAZA	Kilogram	0.40	0.40	1.43	0.57
3013	6.05	APIO FRESCO	Kilogram	0.30	0.30	0.76	0.23
3093	57.70	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.60	0.60	0.45	0.27
6012	12.70	VB CLOS DE PIRQUE x L	Liter	1.00	1.00	4.65	4.65
5001	436.00	HUEVOS	Each	60.00	60.00	0.10	6.20
1012	18.50	HARINA TRIGO	Kilogram	1.00	1.00	0.78	0.78
3093	0.00	NUTELLA	Kilogram	0.80	0.80	13.31	10.65
3064	0.00	LECHE EN POLVO	Kilogram	0.20	0.20	8.12	1.62
3011	0.00	QUESO MASCARPONE IMPORTADO	Kilogram	1.00	1.00	35.02	35.02
3001	0.00	AMARETTO BOLS	Liter	0.40	0.40	8.94	3.58
3033	0.00	KIRSCH	Liter	0.30	0.30	48.16	14.45
3021	0.00	CEREZA ROJA CONSERVA	Kilogram	0.30	0.30	9.22	2.76
3004	0.09	CAFE ORO SOLUBLE	Kilogram	0.40	0.40	38.12	15.25
3004	0.00	ALMENDRA MOLIDA IMPORTADA	Kilogram	0.40	0.40	34.00	13.60
3020	0.00	BROTOS ALFALFA	Kilogram	0.25	0.25	25.00	6.25
3106	1.00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	0.25	0.25	2.50	0.63
3038	0.06	LAUREL SECO	Kilogram	0.20	0.20	8.00	1.60
3138	0.00	TOMATE POMODORO CONSERVA (BODEGA-DELI)	Kilogram	0.40	0.40	5.06	2.02

ADJUNTAR 250 GRAMS DE FLORES COMESTIBLES VARIADAS Y BROTES DE ALBAHACA MORADA

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	USF	06/07/2015 11:18 a.m.

Issue Request : LA1507-00213 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 06/07/2015
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI MENU ITALIANO DAVID R
 Status : Requested.

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
85007	0,00	VINAGRE VINO BLANCO	Liter	1,00	1,00	5,62	5,62
73060	50,00	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	50,00	50,00	0,06	2,77
73062	50,00	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	50,00	50,00	0,03	1,56
73021	0,00	FUNDA VACIO GRANDE	Each	15,00	15,00	0,16	2,39
73022	0,00	FUNDA VACIO MEDIANA	Each	20,00	20,00	0,08	1,52
73023	0,00	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	25,00	25,00	0,06	1,43
Total:							15,28

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	USF	7/2/2015 12:18 PM

Issue Request : LA1507-00093 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 7/6/2015
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI SEMANA DE MENU ITALIA DAVID RAMIRE
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total	
065	0.00	SAL EN GRANO	Kilogram	0.30	0.30	1.52	0.46	✓
022	0.00	RES LOMO FINO	Kilogram	1.00	1.00	13.84	13.84	✓
001	0.00	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	1.00	1.00	20.67	20.67	✓
003	0.00	A. OLIVA GALON	Liter	0.60	0.60	8.44	5.07	✓
034	0.00	QUESO MASCARPONE NACIONAL	Kilogram	2.50	2.50	8.40	21.00	✓
046	0.00	QUESO PARMESANO ENTERO NACIONAL	Kilogram	0.50	0.50	15.05	7.53	✓
012	0.00	QUESO PARMESANO IMPORTADO	Kilogram	0.50	0.50	54.00	27.00	✓
021	0.13	PINONES	Kilogram	0.20	0.20	72.00	14.40	✓
085	0.00	TOMATE FRESCO	Kilogram	20.00	20.00	0.95	19.00	✓
002	0.00	VINAGRE BALSAMICO IMPORTADO	Liter	0.40	0.40	440.00	176.00	✓
						BALSAMICO AÑEJO MARCUS		
031	0.00	SALVIA FRESCA	Kilogram	0.35	0.35	57.00	19.95	
005	0.00	CREMA LECHE	Liter	5.00	5.00	3.07	15.35	✓
010	0.00	LECHE ENTERA	Liter	4.00	4.00	1.35	5.40	✓
014	4.50	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.50	0.50	5.27	2.64	✓
025	0.00	PEZ ESPADA FILETE	Kilogram	18.00	18.00	15.00	270.00	✓
004	0.00	ARROZ ARBORIO	Kilogram	6.00	6.00	9.46	56.76	✓ 3.80

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
33030	5.00	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.50	0.50	1.71	0.86 ✓
33010	0.00	AJO PELADO	Kilogram	0.30	0.30	5.04	1.51 ✓
28055	0.00	HALLOWEEN CALABAZA	Each	1.00	1.00	21.64	21.64 ✓
36012	0.00	VB CLOS DE PIRQUE x L	Liter	3.00	3.00	4.65	13.95 ✓
35001	20.00	HUEVOS	Each	40.00	40.00	0.10	4.00 ✓
36093	0.00	NUTELLA	Kilogram	0.80	0.80	13.31	10.65 ✓
39001	0.00	AMARETTO BOLS	Liter	0.80	0.80	8.94	7.15
33093	0.00	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.80	0.80	0.45	0.36 ✓
44027	0.00	LIMON SUTIL	Kilogram	1.00	1.00	1.71	1.71 ✓
31043	0.00	OREGANO SECO	Kilogram	0.40	0.40	5.40	2.16 ✓
40027	0.00	PEREJIL CRESPO	Kilogram	0.50	0.50	7.60	3.80 ✓
58022	0.00	RUCULA	Kilogram	0.30	0.30	24.70	7.41 ✓
33017	0.00	LECHUGA MIX HORTANA	Kilogram	0.40	0.40	6.91	2.76 ✓
31013	0.00	AZAFRAN FILAMENTO IMPORTADO	Kilogram	0.35	0.35	4,464.29	1,562.5 = 1495.5 ✓
36021	0.00	CEREZA ROJA CONSERVA	Kilogram	0.40	0.40	9.22	3.69 ✓
4038	0.00	MORA CASTILLA	Kilogram	0.50	0.50	2.71	1.35 ✓
44018	0.00	FRUTILLA	Kilogram	1.00	1.00	3.33	3.33 ✓
45007	0.00	AVELLANA	Kilogram	0.50	0.50	30.15	15.08
3044	2.30	ESPARRAGO VERDE (VERDURA)	Kilogram	1.00	1.00	6.18	6.18 ✓
33082	0.00	TOMATE CHERRY	Kilogram	1.00	1.00	8.36	8.36 ✓
33106	0.00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	0.30	0.30	2.50	0.75
3003	0.00	ALCAPARRAS	Kilogram	0.60	0.60	16.69	10.01 ✓

ALBAHACA MORADA
 ROSAS ROJAS COMESTIBLES COMO LAS DE
 PASTERIA
 FLORES AMARILLAS MORADAS COMESTIBLES

Consolidated RVC Menu Item Sales Detail

Subtotal By Family Group
USFQ - U.AUXILIAR FOOD

Trans - OCU
Costo total
COSTOS, MONCAYO
Printed on 8/18/2015 - 3:07 PM
FC
Pa

Period From : 06/08/2015 To : 06/14/2015

Menu Item	MLVL	Price	Sales Qty	% of Ttl	Rtn Qty	% of Ttl	Gross Sales	% of Ttl	Item Disc	% of Ttl	Net Sales	% of Ttl
72001 Menu Completo	Normal	21.50	84	96.55%	0	0.00%	1,806.00	98.61%	0.00	0.00%	1,806.00	98.61%
72002 Entrada	Normal	8.50	3	3.45%	0	0.00%	25.50	1.39%	0.00	0.00%	25.50	1.39%
Total Menu Estudiante			87	9.18%	0	0.00%	1,831.50	25.83%	0.00	0.00%	1,831.50	25.91%
510001 1/4	Normal		2	7.14%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
510002 1/2	Normal		15	53.57%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
510003 3/4	Normal		5	17.86%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
510004 Bien Cocido	Normal		6	21.43%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
Total Terminos Carne			28	2.95%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
520002 Standard	Normal		50	64.10%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
520003 Papa	Normal		8	10.26%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
520004 Verduras	Normal		10	12.82%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
520005 Ensalada	Normal		10	12.82%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
Total Guarniciones			78	8.23%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
73302 Personal AM	Normal	0.00	21	13.38%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
73303 Personal PM	Normal	0.00	136	86.62%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
Total Menu Personal Food Se			157	16.56%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
73701 Eventos Marcus	Normal	0.00	9	100.00%	0	0.00%	622.25	100.00%	0.00	0.00%	622.25	100.00%
Total Eventos Marcus			9	0.95%	0	0.00%	622.25	8.78%	0.00	0.00%	622.25	8.80%
530002 Negra	Normal		1	33.33%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
530003 Ambar	Normal		1	33.33%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
530004 Roja	Normal		1	33.33%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
Total Sabores Cerveza			3	0.32%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
201202 Coca Cola	Main 7	2.50	6	35.29%	0	0.00%	12.00	35.29%	0.00	0.00%	12.00	35.29%
201203 Coca Cola Light	Main 7	2.50	4	23.53%	0	0.00%	8.00	23.53%	0.00	0.00%	8.00	23.53%
201204 Coca Cola Zero	Main 7	2.50	2	11.76%	0	0.00%	4.00	11.76%	0.00	0.00%	4.00	11.76%
201211 Sprite	Main 7	2.50	3	17.65%	0	0.00%	6.00	17.65%	0.00	0.00%	6.00	17.65%
201212 Sprite Zero	Main 7	2.50	2	11.76%	0	0.00%	4.00	11.76%	0.00	0.00%	4.00	11.76%
Total Gaseosas			17	1.79%	0	0.00%	34.00	0.48%	0.00	0.00%	34.00	0.48%