

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO.

**PROYECTO ESTUDIANTIL
MARCUS APICIUS**

Jorge Luis Haro Abril

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario

Quito, mayo del 2012

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Proyecto Estudiantil
“Marcus Apicius”

Jorge Luis Haro Abril

Mauricio Cepeda
Decano del colegio de
Hospitalidad y arte
Culinario.

Claudio Ianoti
Coordinador de Arte
Culinario.

Quito, mayo 2012

© Derechos de autor

Jorge Luis Haro Abril

2012

DEDICATORIA

A DIOS por la oportunidad que me dio en seguir una carrera profesional y por haberme iluminado a lo largo de mi vida universitaria.

A mis padres, Medardo Haro y Esther abril por su amor y apoyo incondicional en el logro de mis objetivos.

A mi hermana Verónica, porque ella es mi ejemplo y muestra de superación.

A mi esposa Belén y a mi hijo Josue Sebastian porque por ellos encontré el sentido de luchar para alcanzar la felicidad y aprendí que el amor nos mantiene en el camino.

Y en especial a mis abuelos que desde el cielo me cuidan y me iluminan.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres por haberme brindado las herramientas para que yo logre entrar en este mundo del arte culinario y a las empresas que me abrieron sus puertas y confiaron en mí para así poder desarrollarme como profesional antes de haber terminado mi carrera.

RESUMEN

Al hablar de la gastronomía peruana de siglos anteriores es realmente lamentable decir que ésta no fue conocida ni registrada como ahora lo es.

Esta gastronomía ha sufrido varias resistencias del mundo, porque algunos de los platos, bebidas, etc, nativos de este país no han sido registrados como de la zona, uno de ellos es el “PISCO” que hasta hace algún tiempo Chile tenía todos los derechos internacionales del nombre, sin embargo el puerto de Pisco está localizado en la costa peruana al sur de Lima. Así también, debemos resaltar que el ceviche no era conocido como un plato auténtico del Perú, aunque muchos lo hayan probado; ya que en este país esta receta se viene dando desde hace siglos y hay un sin número de ellas.

Hablar sobre lo que puede ofrecer la cocina peruana al resto del mundo es variada y cada vez más renovada según el paso del tiempo. Pero los inicios de este arte culinario fue en el periodo de los quechuas, quienes en su dieta tenían a peces y a mariscos, pero la llegada de los Españoles hizo que la variedad de comida crezca enormemente ya que la cocina Española venía influenciada por la árabe durante 3 siglos. No obstante el mayor giro que dio esta Gastronomía y en especial la de la costa fue a mediados del siglo XIX donde hasta los métodos de la cocina, sabores también cambiaron, por el incremento de nuevos productos Asiáticos, ya que los inmigrantes chinos y al final del siglo los inmigrantes Japoneses aumentaron y se instalaron en el mercado de Perú.

Una de las Características de los platos peruanos es que los ingredientes que llevan pueden ser desconocidos y los que son familiares no son utilizados de la forma que se imagina o que habitualmente se los maneja, es decir que son expuestos de una manera totalmente inesperada como es el caso de la papa amarilla, utilizada como puré caliente que acompaña por lo general a carne, pero en el caso del plato peruano ésta se puede presentar fría y acompaña a algún marisco.

ABSTRACT

Speaking of the previous centuries Peruvian cuisine is truly regrettable that this was not known or registered as it is now.

This cuisine has undergone several resistors in the world because some of the dishes, drinks, etc, natives of this country have not been registered in the area, one of them is the "PISCO" until some time ago that Chile had all the rights international name, however the port of Pisco is located on the Peruvian coast south of Lima. Also, we note that the ceviche was not known as an authentic dish of Peru, though many have tried, since in this country, this recipe has been going on for centuries and there are a number of them.

Talk about what you can offer Peruvian cuisine to the world is diverse and increasingly renewed by the passage of time. But earlier this culinary art was in the period of the Quechua, who in their diet had a fish and seafood, but the arrival of the Spanish made the choice of food to grow tremendously since coming Spanish cuisine influenced by Arabic during 3 centuries. But the biggest shift that gave the Food and especially of the coast was in the mid-nineteenth century where even the cooking methods, flavors also changed by the increase of new products Asian and Chinese immigrants and end century Japanese immigrants increased and settled in the market for Peru.

One of the characteristics of Peruvian dishes is that the ingredients that lead may be unknown and that are familiar are not used any way you imagine or handle them usually, that is exposed in a completely unexpected as it is For the yellow potato, mashed used as hot that usually accompanies meat, but in this case the plate can be presented Peruvian cold accompanies any seafood.

Tabla de contenidos

iii

CAPITULO I. Cocina Peruana

1.1. Introducción	1
1.2. Historia	2
1.3. Menú de degustación	4
1.4. Menú de degustación con descripción de platos	5
1.5. Recetas estándar	6
1.5.1 Chicharrón de pollo	6
1.5.2 Causa Nikkey de atún	7
1.5.3 Seco de Cordero	8
1.5.4 Tacu tacu de lenteja	9
1.5.5 Salsa Criolla	10
1.5.6 Picarones	11
1.5.7 Miel de Picarones	12
1.5.8 Chicha Morada	13
1.6. Costo del menú	14
1.7. Instructivo de cocina	15
1.7.1 Chicharrón de pollo	15
1.7.2 Causa Nikkey de atún	15
1.7.3 Seco de Cordero	16
1.7.4 Tacu tacu de lenteja	16
1.7.5 Salsa Criolla	17
1.7.6 Picarones	20
1.7.7 Miel de Picarones	20
1.7.8 Chicha Morada	22
1.8. Kárdex diario	23
1.9. Beneficio de venta	23
1.10. Informe de desperdicios	24
1.11. Informe de transferencia	24
1.12. Conclusiones	25
1.13. Recomendaciones	26

CAPITULO II. Tareas

2.1. Tarea de Alimentos y Bebidas	27
2.1.1. Qué es food and beverage?	27
2.1.2. Características del departamento	27
2.1.3. La gestión food and beverage	27
2.1.4. La función de un food and beverage dentro de un hotel	28
2.2. Tarea de restauración	28
2.2.1. Restauración colectiva	28
2.2.2. Tipos de restauración colectiva	28
2.2.3. Restauración social	28
2.2.4. Restauración industrial	28
2.2.5. Evolución	29

2.3. Tarea de core competencias	29
2.3.1. Competencias transversales	30
2.3.2. Perspectivas conceptuales	31
2.3.3. Competencias clave y topologías	31
2.4. Tarea de control de costos de A&B	33
2.4.1. Conceptos	33
2.4.2. Formulas	34
2.5. El menú	36
2.5.1. Consideraciones importantes del precio	37
2.5.2. Evaluación del menú	37
2.5.3. Proceso de ingeniería del menú	37

Tabla de contenidos de cuadros y tablas

Tabla 1. Costos por valor unitario (primera entrada)	6
Tabla 2. Costos por valor unitario (segunda entrada)	7
Tabla 3. Costos por valor unitario (Plato Fuerte)	8
Tabla 4. Costos valor unitario (tacu tacu)	8
Tabla 5. Costos por valor unitario (salsa criolla)	10
Tabla 6. Costos por valor unitario (picarones)	11
Tabla7. Costos por valor unitario (miel de picarones)	12
Tabla 8. Costos por valor unitario (chicha morada)	13
Tabla 9. Costo total del menú	14
Tabla 10. Kárdex diario	23
Tabla 11. Informe de desperdicios	24
Tabla 12. Informe de transferencia	24
Cuadro1. Perspectivas Conceptuales	29

Tabla de Gráficos

Grafico 1. Fotografía Primera entrada (chicharrón de pollo)	6
Grafico 2. Fotografía Segunda entrada (causa Nikkei de atún)	7
Grafico 3. Fotografía Plato Fuerte (seco de cordero)	8
Grafico 4. Fotografía postre (picarones)	11

Bibliografía	39
---------------------	----

Glosario	40
-----------------	----

PROYECTO ESTUDIANTIL MARCOS APICIUS

Capítulo I. Cocina Peruana.

1.1. INTRODUCCIÓN

Antes de comenzar a hablar de la gastronomía peruana es necesario dar algunos datos claves para complementar nuestro objetivo del conocimiento sobre la comida del Perú.

Perú es un país localizado en la región occidental de Sud América, limitado al norte con Ecuador y Colombia, al este con Brasil, al sureste con Bolivia, al sur con Chile y al oeste y suroeste con el océano Pacífico. Es conocido también como el tercer país más grande de América del Sur, después de Brasil y Argentina. Su capital es Lima y es el principal centro del comercio y de finanzas del país.

La Economía se basa en la Agricultura, silvicultura, pesca, minería, industria, comercio y trabajo, etc. Tiene culturas bases como la época de los Incas y pre-incaico, es decir los Quechuas.

Desafortunadamente en siglos anteriores no contó con registro por lo que debió ser rediseñada y por tal razón se cree que se perdió parte importante de ella, además productos emblemáticos como es pisco constaba como parte de Chile a pesar que en la costa peruana se encuentre el puerto de Pisco; de igual manera el ceviche pese a su infinita cantidad de variedades no es conocido como plato auténtico del Perú

Hablar sobre lo que puede ofrecer la cocina peruana al resto del mundo es variada y cada vez más renovada según el paso del tiempo. Pero los inicios de este arte culinario fue en el periodo de los quechuas, quienes en su dieta tenían a peces y a mariscos, pero la llegada de los españoles hizo que la variedad de comida crezca enormemente ya que la cocina Española venía influenciada por la árabe durante 3 siglos. No obstante el mayor giro que dio esta Gastronomía y en especial la de la costa fue a mediados del siglo XIX donde hasta los métodos de la cocina, sabores también cambiaron, por el incremento de nuevos productos Asiáticos, ya que los inmigrantes chinos y al final del siglo los inmigrantes japoneses aumentaron y se instalaron en el mercado de Perú.

Una de las características de los platos peruanos es que los ingredientes que llevan pueden ser desconocidos y los que son familiares no son utilizados de la forma que se imagina o que habitualmente se los maneja, es decir que son expuestos de una manera totalmente inesperada.

1.2. HISTORIA

Como dije anteriormente la cocina peruana es el resultado de la evolución de una variedad de culturas, mezcla de ingredientes, técnicas y secretos de distintos países pero la que sobresale en Perú actualmente es la asiática.

La base de la cocina peruana es de la cultura Quechua, en la época incaico y pre-incaico, y uno de los productos que sobresalen en esta época era la papa, utilizada para las sopas, también de forma cocidas y para la “pachamanca”¹, un dato histórico que es realmente importante y que resalta la importancia de este producto es que se cultivaba aproximadamente unas 1000 variedades de papas, aunque han ido desapareciendo con el tiempo. Otro elemento básico o importante ha sido la quinua o conocido por los incas como “el grano madre”, granos y frutas que no resistan mucho al frío, como el maíz que es un producto fundamental para la chicha de Perú. Además lo que aún se conserva de manera leal son los sabores de los distintos tipos de ají, rocoto y hierbas aromáticas, aliños como el comino, culantro, canela y clavo de olor. Un elemento que también ayudó al cambio en la cocina fue la caña de azúcar que fue un producto primordial para Perú ya que se convirtió en el mayor consumidor de azúcar en el nuevo mundo, teniendo los postres como una característica de los africanos como lo es las aromáticas especias, la música y el baile.

La conquista de los Españoles no solo trajo nuevos animales como la cabra, oveja, gallina, etc, y plantas sino que permitió que la clase social creciera el negocio de las haciendas donde la población nativa se convirtió en la portadora de mano de obra, aunque esto también le concedió el desarrollo del arte culinario del Perú. Creando una nueva cocina que consistía en el resumen de ingredientes y métodos de los dos continentes, lo mismo que le llevó a la creación de nuevos platos que ahora forman parte de la mesa peruana.

Aunque este tipo de fusiones llegaron a su final con la independencia de Perú el 28 de Julio de 1821. Y es ahí donde la inmigración Europea creció, es decir los franceses, escoceses, ingleses, alemanes, etc menos los españoles llegaban a Perú implementando sus costumbres, tradiciones, etc. En esta época es donde el cambio de la tradición alimenticia peruana cambió, aunque es importante recalcar que no se puede comparar el giro que dieron los peruanos con la aportación Asiática en 1849, ya que el cambio fue con nuevas propuestas de trabajo siendo en un inicio los chinos quienes eran los trabajadores aguantando fuertes golpes, no obstante sorprendentemente los Chinos lograron conservar sus tradiciones culinarias junto con su identidad cultural. Es decir que ellos importaban algunos de sus productos básicos para su dieta, accediendo que la comida peruana se enriquezca una vez más de sus nuevas técnicas.

En 1899 la llegada de los inmigrantes japoneses trajo a la cocina peruana la elegancia y la nueva moda culinaria. Al igual que los chinos, los japoneses llegaron a Perú como trabajadores pero poco a poco se colocaron en el mercado de restaurantes y de esa forma se introdujeron ciertos ingredientes asiáticos a platos peruanos, pero en especial a los de la costa.

1.3. MENU DE DEGUSTACION

En el siguiente menú que presento se ha recopilado técnicas, sabores e ingredientes importantes en la historia que hoy es un verdadero menú de comida peruana.

Comida típica peruana

PRIMERA ENTRADA

- *Chicharrón de pollo.*

SEGUNDA ENTRADA

- *Causa nikkey de atún.*

PLATO FUERTE

- *Seco de cordero a la norteña con tacu tacu de lenteja.*

BEBIDA

- *Chicha morada*

POSTRE

- *Picarones*

1.4. MENU DE DEGUSTACION CON DESCRIPCIÓN DE PLATOS.

PRIMERA ENTRADA

- *CHICHARRÓN DE POLLO.*
Con quinua y acompañada de mayonesa de ají amarillo y rocoto

SEGUNDA ENTRADA

- *CAUSA NIKKEY DE ATUN.*
con salsa nikkey, wantan y ensalada de pepino, nori, ajonjolí, y aguacate

PLATO FUERTE

- *SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA CON TACU TACU DE LENTEJA.*
En su salsa, y acompañada de su salsa criolla

BEBIDA

- *CHICHA MORADA*
Bebida refrescante a base de maíz morado, piña, cerezas y aliños dulces.

POSTRE

- *PICARONES*
Fritos acompañados de miel aromatizada de hoja de higo y anís.

1.5. RECETAS ESTANDAR

USFQ MARCUS APICIUS

COCINA PERUANA

Jorge Haro.

Grafico 1



Fuente: fotografía tomada al plato original. M.A.

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 01

Receta: Chicharrón de Pollo

Rendimiento: 1 uni

Uso: Primera Entrada

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0.100	Pollo (pechuga)	2.64	0,26
kg.	0.010	Ají amarillo	1.35	0,01
Kg	0.005	Aji rocoto	2.63	0,01
Kg.	0.005	Ajo	1.90	0,01
Lt.	0.010	Aceite	1.21	0,01
Kg.	0.010	Maicena	0.64	0,01
kg.	0.050	Huevo	0.07	0,01
kg.	0.050	Quinoa	1.35	0,07
Kg.	0.001	Sal	0.23	0,01
Kg.	0.001	Pimienta	3.50	0,01
			COSTO TOTAL	0.42

Tabla 1.

USFQ MARCUS APICIUS

COCINA PERUANA

Jorge Haro.

Grafico 2



Fuente: fotografía tomada al plato original. M.A.

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 02

Receta: Causa Nikkey de Atún.

Rendimiento: 1 uni

Uso: Segunda Entrada

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg.	0,030	Atún akami	17,60	0,53
kg.	0,060	Papa chaucha	0,71	0,04
Kg.	0,005	Ají amarillo	1,35	0,01
kg.	0,005	Limón	0,64	0,01
kg.	0,003	Wantan	4,98	0,01
kg.	0,005	Aguacate	1,39	0,01
kg.	0,001	Nori	16,8	0,02
kg.	0,008	pepino	0,30	0,01
Kg.	0,005	Ajonjolí	2,60	0,01
Kg.	0,005	Cebollino	1,35	0,01
Lt.	0,050	Salsa teriyaky	5,69	0,28
Lt.	0,010	Salsa de pescado	2,50	0,03
Lt.	0,005	Aceite de ajonjolí	2,35	0,01
			COSTO TOTAL	0.98

Tabla 2

USFQ MARCUS APICIUS

COCINA PERUANA

Jorge Haro.

Grafico 3



Fuente: fotografía tomada al plato original. M.A

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 03

Receta: Seco de Cordero .

Rendimiento: 1 uni

Uso: Plato Fuerte

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,120	Pierna de Cordero	7,95	0,95
kg.	0,100	Zanahoria	0,59	0,06
Kg.	0,100	Apio	0,60	0,06
kg.	0,100	Cebolla perla	1,05	0,11
Lt.	0,010	Vino tinto	2,65	0,03
Lt.	0,100	Cerveza	0,42	0,04
kg.	0,005	AjÍ amarillo	1,35	0,01
Kg.	0,005	Tomillo	0,50	0,01
Kg.	0,005	Ajo	1,90	0,01
Kg.	0,001	Sal	0,23	0,01
Kg.	0,001	Pimienta	3,50	0,01
			COSTO TOTAL	1,30

Tabla 3

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 04

Receta: Tacu tacu de lenteja .

Rendimiento: 1 uni

Uso: Plato Fuerte

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,050	Arroz arborio	7,30	0,37
Kg.	0,030	Cebolla perla	1,05	0,03
Kg.	0,005	Ajo	1,90	0,01
Lt.	0,050	Vino blanco	3,36	0,17
kg.	0,050	lenteja	0,85	0,04
kg.	0,001	Sal	0,23	0,01
kg.	0,001	Pimienta	3,50	0,01
			<i>COSTO TOTAL</i>	0.64

Tabla 4

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 05

Receta: Salsa criolla

Rendimiento: 1 uni

Uso: Plato Fuerte

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg..	0,030	Cebolla Paiteña	0,70	0,02
kg.	0,005	Ají amarillo	1,35	0,01
Lt.	0,005	Culantro	2,39	0,01
Lt.	0,050	Vinagre	1,58	0,08
Lt.	0,050	Aceite	1,21	0,06
kg.	0,001	Sal	0,23	0,01
kg.	0,001	Pimienta	3,50	0,01
kg.	0,001	Azúcar	0,64	0,01
			<i>COSTO TOTAL</i>	0.21

Tabla 5

COSTO TOTAL PLATO FUERTE = 2.15 DOLARES

USFQ MARCUS APICIUS

COCINA PERUANA

Jorge Haro.

Grafico 4



Fuente: fotografía original del plato. M.A.

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 06

Receta: Picarones

Rendimiento: 1 uni

Uso: Postre

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,030	Zapallo	0,45	0,01
kg.	0,030	Camote	0,90	0,03
Kg.	0,005	Canela	2,05	0,01
kg.	0,005	Anís	1,98	0,01
kg.	0,005	Clavo de olor	2,30	0,01
kg.	0,020	Levadura	3,40	0,07
kg.	0,050	Harina	0,64	0,03
kg.	0,010	Fresas	1,35	0,01
	0,010	Azúcar impalpable	1,20	0,01
			COSTO TOTAL	0.20

Tabla 6

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 07

Receta: Miel de picarones .

Rendimiento: 1 uni

Uso: Postre

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
<i>Kg.</i>	0,050	Azúcar	0,64	0,03
<i>kg.</i>	0,010	Canela	2,05	0,02
<i>Kg.</i>	0,010	Anís	1,98	0,02
<i>kg.</i>	0,010	Clavo de olor	2,30	0,02
<i>kg.</i>	0,001	Hoja de higo	0,23	0,01
			<i>COSTO TOTAL</i>	0.10

Tabla 7

COSTO TOTAL DEL POSTRE = 0.30 DOLARES

USFQ MARCUS APICIUS

COCINA PERUANA

Jorge Haro.

RECETA DE COSTO

Numero de recetas: 08

Receta: Chicha Morada

Rendimiento: 1 uni

Uso: Plato Fuerte

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,100	Maíz morado	2,35	0,24
kg.	0,100	Piña	0,45	0,05
Kg.	0,050	Manzana	1,46	0,07
kg.	0,050	Membrillo	0,94	0,05
kg.	0,030	Cerezas	2,74	0,08
kg.	0,010	Canela	2,05	0,02
kg.	0,010	Clavo de olor	2,30	0,02
kg.	0,030	Azúcar	0,64	0,02
Kg.	0,025	Limón	0,64	0,02
			COSTO TOTAL	0.56

Tabla 8

1.6. COSTO TOTAL DEL MENU

REFERENCIA	DESCRIPCION	PRECIO
Primera Entrada	Chicharrón de pollo	0.42 \$
Segunda Entrada	Causa Nikkey de atún	0.98 \$
Plato Fuerte	Seco de Cordero	2.15 \$
Bebida	Chicha morada	0.56 \$
Postre	Picarones	0.30 \$

Tabla 9

TOTAL = 4.41 DOLARES

1.7. INSTRUCTIVO DE COCINA

CHICHARON DE POLLO

Entrada
Jorge Luis Haro.
2006-11-07

Numero de recetas: 01
Receta: Chicharrón de Pollo
Rendimiento: 1 uni
Uso: Primera Entrada
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0.100	Pollo (pechuga)	2.64	0,26
kg.	0.010	Ají amarillo	1.35	0,01
Kg	0.005	Aji rocoto	2.63	0,01
Kg.	0.005	Ajo	1.90	0,01
Lt.	0.010	Aceite	1.21	0,01
Kg.	0.010	Maicena	0.64	0,01
kg.	0.050	Huevo	0.07	0,01
kg.	0.050	Quinua	1.35	0,07
Kg.	0.001	Sal	0.23	0,01
Kg.	0.001	Pimienta	3.50	0,01
			COSTO TOTAL	0.42

EQUIPO DE COCINA

- Boul
- Freidora
- batidor

PREPARACION

PARA EL POLLO

- cortar el pollo en trozos pequeños.
- Marinar en el ají amarillo, ajo, aceite y sal.
- Pasar los trozos por la maicena, huevo y quinua.
- Freír hasta que estén dorados.

PARA LA MAYONESA

- Con la yema, el aceite y el limón hacer una mayonesa bien emulsificada.
- Mezclar la mayonesa con la pasta de ají amarillo y el rocoto.

ELABORACION DEL PLATO

- Colocar en el plato
- Con las dos salsas decoramos

CAUSA NIKKEY DE ATUN

Entrada

Jorge Luis Haro

2006-11-05

Numero de recetas: 02

Receta: Causa Nikkey de Atún.

Rendimiento: 1 uni

Uso: Segunda Entrada

Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:

Fecha: 06-11-06

Cant Porción:

Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg.	0,030	Atún akami	17,60	0,53
kg.	0,060	Papa chaucha	0,71	0,04
Kg.	0,005	Ají amarillo	1,35	0,01
kg.	0,005	Limón	0,64	0,01
kg.	0,003	Wantan	4,98	0,01
kg.	0,005	Aguacate	1,39	0,01
kg.	0,001	Nori	16,8	0,02
kg.	0,008	pepino	0,30	0,01
Kg.	0,005	Ajonjolí	2,60	0,01
Kg.	0,005	Cebollino	1,35	0,01
Lt.	0,050	Salsa teriyaky	5,69	0,28
Lt.	0,010	Salsa de pescado	2,50	0,03
Lt.	0,005	Aceite de ajonjolí	2,35	0,01
			COSTO TOTAL	0.98

EQUIPO DE COCINA

- Olla
- Aplastador de papa
- Sartén
- Batidor
- timbal

PREPARACION

- cocinar las papas hasta que estén blandas, pelar y aplastar.
- Mezclar la masa con el limón, la pasta de ají, aceite y sazonar con sal pimienta blanca.
- Sellar el atún
- Aderezar el atún con la salsa
- En un timbal poner una capa de papa alternado con el atún
- Freír el Wantan
- Preparar la ensalada de pepino, nori, ajonjolí y vinagre de arroz y colocarlas sobre una cama de aguacate.

ELABORACION DEL PLATO

- Desmoldar la causa del timbal sobre el plato
- Decorar con la ensalada, el wantan y la salsa.

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA

Plato fuerte
Jorge Luis Haro
2006-11-05

Numero de recetas: 03
Receta: Seco de Cordero .
Rendimiento: 1 uni
Uso: Plato Fuerte
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,120	Pierna de Cordero	7,95	0,95
kg.	0,100	Zanahoria	0,59	0,06
Kg.	0,100	Apio	0,60	0,06
kg.	0,100	Cebolla perla	1,05	0,11
Lt.	0,010	Vino tinto	2,65	0,03
Lt.	0,100	Cerveza	0,42	0,04
kg.	0,005	Ají amarillo	1,35	0,01
Kg.	0,005	Tomillo	0,50	0,01
Kg.	0,005	Ajo	1,90	0,01
Kg.	0,001	Sal	0,23	0,01
Kg.	0,001	Pimienta	3,50	0,01
			COSTO TOTAL	1,30

Numero de recetas: 04
Receta: Tacu tacu de lenteja .
Rendimiento: 1 uni
Uso: Plato Fuerte
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,050	Arroz arborio	7,30	0,37
Kg.	0,030	Cebolla perla	1,05	0,03
Kg.	0,005	Ajo	1,90	0,01
Lt.	0,050	Vino blanco	3,36	0,17
kg.	0,050	lenteja	0,85	0,04
kg.	0,001	Sal	0,23	0,01
kg.	0,001	Pimienta	3,50	0,01
			COSTO TOTAL	0,64

Numero de recetas: 05
Receta: Salsa criolla
Rendimiento: 1 uni
Uso: Plato Fuerte
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg..	0,030	Cebolla Paiteña	0,70	0,02
kg.	0,005	Ají amarillo	1,35	0,01
Lt.	0,005	Culantro	2,39	0,01
Lt.	0,050	Vinagre	1,58	0,08
Lt.	0,050	Aceite	1,21	0,06
kg.	0,001	Sal	0,23	0,01
kg.	0,001	Pimienta	3,50	0,01
kg.	0,001	Azúcar	0,64	0,01
			COSTO TOTAL	0.21

EQUIPO DE COCINA

- Sartén
- Olla Grande
- Cuchillo
- Tabla
- Cuchareta

PREPARACION

Para el Seco

- Cortar el lomo en pedazos de 120g
- Con un ablandador formar láminas de carne
- Poner sal, pimienta, y pasta de ají amarillo, enrollar y amarrar
- Dorar los vegetales
- Desglasar con vino tinto
- Agregar la cerveza y dejar reducir a la mitad.
- Mezclar con el demiglace
- Dorar los rollos y colocar en la mezcla
- Dejar hasta que estén cocidos

Para el tacu-tacu

- Hacer un refrito de cebolla y ajo
- Agregar vino blanco y dejar reducir
- Colocar el arroz junto con el fondo de ave
- Cocinar hasta que esté suave
- Cocer las arvejas por separado
- Unir el arroz con las arvejas
- Rectificar sal

- Dar forma

Para la Salsa

- Cortar en pluma la paitaña colorada
- Cortar en juliana el ají amarillo
- Poner sal y enjuagar la cebolla y reservar
- Unir todos los ingredientes y aderezar con vinagre y limón

ELABORACION DEL PLATO

- Cortar en 5 rodajas cada rollo
- Mantener caliente la salsa
- Formar una costra al tacu-tacu
- Colocar la salsa

RECOMENDACIONES

- Servir caliente

PICARONES

Postre
Jorge Luis Haro
2006-11-05

Numero de recetas: 06
Receta: Picarones
Rendimiento: 1 uni
Uso: Postre
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,030	Zapallo	0,45	0,01
kg.	0,030	Camote	0,90	0,03
Kg.	0,005	Canela	2,05	0,01
kg.	0,005	Anís	1,98	0,01
kg.	0,005	Clavo de olor	2,30	0,01
kg.	0,020	Levadura	3,40	0,07
kg.	0,050	Harina	0,64	0,03
kg.	0,010	Fresas	1,35	0,01
	0,010	Azúcar impalpable	1,20	0,01
			COSTO TOTAL	0.20

Numero de recetas: 07
Receta: Miel de picarones
Rendimiento: 1 uni
Uso: Postre
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg.	0,050	Azúcar	0,64	0,03
kg.	0,010	Canela	2,05	0,02
Kg.	0,010	Anís	1,98	0,02
kg.	0,010	Clavo de olor	2,30	0,02
kg.	0,001	Hoja de higo	0,23	0,01
			COSTO TOTAL	0.10

EQUIPO DE COCINA

- Batidor
- Cuchillo
- Tabla
- Olla

- Freidora

PREPARACION

Para la miel

- Poner el agua a hervir con la canela, el clavo de olor, anís, cáscara de naranja y hoja de higo.
- Bajara el fuego y cocinar por 20 minutos
- Colar la infusión

Par los Picarones

- Colocar en el agua la canela, el clavo de olor hasta que hierva
- Agregar el camote y el zapallo a esta infusión
- Mezclar con la levadura el azúcar
- El puré del camote y el zapallo mezclar con lo anterior
- Dejar reposar por 15 minutos
- Colocar un huevo a la masa reposada junto con la harina hasta formar una masa suave
- Dejar reposar hasta que doble su volumen

ELABORACION DEL PLATO

- Dar forma y freír los picarones
- Enfriar la miel y colocar en el plato

RECOMENDACIONES

- Servir calientes para evitar que se hagan cauchosos
- Decorar

CHICHA MORADA

Bebida
Jorge Luis Haro
2006-11-05

Numero de recetas: 08
Receta: Chicha Morada
Rendimiento: 1 uni
Uso: Plato Fuerte
Punto de venta: Marcus Apicius

Páginas:
Fecha: 06-11-06
Cant Porción:
Tam Porción:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg.	0,100	Maíz morado	2,35	0,24
kg.	0,100	Piña	0,45	0,05
Kg.	0,050	Manzana	1,46	0,07
kg.	0,050	Membrillo	0,94	0,05
kg.	0,030	Cerezas	2,74	0,08
kg.	0,010	Canela	2,05	0,02
kg.	0,010	Clavo de olor	2,30	0,02
kg.	0,030	Azúcar	0,64	0,02
Kg.	0,025	Limón	0,64	0,02
			COSTO TOTAL	0.56

EQUIPO DE COCINA

- Olla Grande
- Cuchillo
- Tabla

PREPARACION

- Desgranar el maíz morado y lavarlo bien
- Ponerlo a hervir con sus mazorcas, canela, clavo de olor, guindas, membrillo, manzana y cáscara de piña.
- Dejar hervir por 45 minutos
- Colar y dejar enfriar
- Agregar jugo de limón y azúcar al gusto

Para Guarnición

- Piña
- Membrillo
- Manzana

ELABORACION DEL PLATO

- Servir en copa de vino Blanco
- Colocar la guarnición.

1.8. KARDEX DIARIO

06 de Noviembre - 12 de noviembre del 2006

DIA	MART ES	MIERCOLE S	JUEVES	VIERNE S	SABAD O	DOMING O
PRODUC	15	15	15	16	15	08
VENTA	0	5	2	16	5	8
T. VENTA	0	5	2	16	5	8

Tabla 10

TOTAL DE VENTA SEMANAL = 36 MENUS

1.9. BENEFICIO DE VENTA

TOTAL DE MENUS VENDIDOS = 36 Menús

X

PRECIO UNITARIO = 4.41 Dólares

TOTAL = 158,76 DOLARES

CANTIDAD INVERTIDA= 158,76 DOLARES

PRECIO DE VENTA DE MENU = 12.31 X 36 PAX = 443,16

TOTAL DE GANANCIA= 284.4 DOLARES

1.10. INFORME DESPERDICIOS

<u>UNIDAD</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>PRODUCTO</u>
PESCADOS Y MARISCOS		
-----	-----	-----
EMPACADOS		
-----	-----	-----
-----	-----	-----
FRURTAS Y VERDURAS		
kg	1	Ají rocoto
LACTEOS		
-----	-----	-----
HUEVOS		
-----	-----	-----
DESECHOS		
kg	2	Huesos de cordero
kg	0.500	Huesos de pollo

Tabla 11

1.11. INFORME DE TRANSFERENCIA

UNIDAD	CANTIDAD	PRODUCTO	TRANSFERENCIA
Kg.	2	zapallo	Marcus
Kg.	2	camote	Marcus

Tabla12

1.12. CONCLUSIONES

Mi semana de menú de los días 06 de noviembre al 12 de noviembre he aprendido que mientras mas estemos involucrados con el tema vamos hacer las cosas con más pasión de la que ya le ponemos día a día. Definitivamente me gusta la cocina andina, el ir explorando cada sabor con diferente preparación, método y técnica, hacen que la cocina nunca sea un tema para aburrirse, porque ir descubriendo y jugando nos crean una capacidad para nuestra vida profesional mas adelante.

Definitivamente la comida peruana si es una de las más avanzadas de latino América ya que la han llevado a lo más grande, y ha sido expuesta al mundo para ser aceptada con gran admiración; mi pregunta es si prácticamente tenemos los mismos productos, casi la misma cultura, ¿porque no podemos llevar a este sitio a nuestra cocina ecuatoriana? Talvez nunca lo sabremos pero hoy hay que seguir luchando, aprendiendo para poder estar en este sitio y superar a todos los que ya se encuentran aquí, y demostrar que nuestro país es muy rico.

En cuanto a mi manejo en la cocina me he dado cuenta que he mejorado bastante ya que estoy mas organizado, manipule de mejor manera los alimentos y no cree desperdicios, pedí lo justo, estuve a tiempo y sobre todo me siento mas seguro de lo que puedo hacer; talvez alguna falla es el ahogarme solo y no pedir ayuda, pero de igual forma aunque así estuve mejor y mejore, procurare el ir cambiando porque yo se que es malo pero talvez es porque estoy acostumbrado a trabajar así solo en el catering que tengo y se me hace raro pedir ayuda. Pero me comprometo a seguir mejorando...

En cuanto al apoyo por parte de ustedes me he sentido muy bien con respaldo, no me han dejado solo, he aprendido mucho de ustedes.

Mi mayor enseñanza salir solo y ser mejor por mi cuenta y no ser mejor porque así lo quieren todos..

GRACIAS MARCUS he aprendido mucho. Y GRACIAS por llevarme a los casos de LA VIDA REAL dentro de la profesión.

1.13. RECOMENDACIONES.

El desempeño laboral que una persona tiene en su trabajo depende directamente de que tan cómodo este se encuentra con lo que esta haciendo y sobre todo con lo que le rodea siendo parte de esta sus compañeros de trabajo. En el Restaurante Marcus Apicius se maneja un excelente ambiente ya que sus colaboradores y trabajadores están dispuestos a dar toda la ayuda y conocimiento a sus estudiantes por lo que es aprendizaje es bien manejado, pero por otro lado no se maneja muy bien el asunto de los horarios puesto que como estudiantes de la USFQ debemos asistir a clases y realizar tareas de materias que demandan un poco mas de nuestra entrega; de igual forma el horario de practicas se cruza con la mayoría de las materias que debemos tomar en ese semestre, por lo que sugiero se convierta en un poco mas flexible.

CAPITULO II. Tareas

2.1. TAREAS ALIMENTOS Y BEBIDAS

2.1.1. ¿Qué es food and beverage?

Es el departamento encargado del área de alimentos y bebidas el cual cuenta con programas para llevarlos a cabo con reglas y procedimientos técnicos de un hotel o un establecimiento de restauración. Su funcionamiento administrativo, evalúa el nivel de capacitación del personal del departamento de alimentos y bebidas del establecimiento y presenta una propuesta de modificación de la estructura física y administrativa.

2.1.2. Características del departamento.

De este departamento depende, en total o parcial medida, la imagen y el prestigio de un establecimiento para el huésped o usuario.

Formar parte de dicho departamento demanda conocimientos especializados; por ello, esta obra se refiere, de manera amena y sencilla, a los elementos necesarios para prestar un servicio verdaderamente eficaz basado en ejecuciones tanto técnicas como prácticas y de alto sustento teórico.

2.1.3. La gestion food and beverage

La gestión de este departamento es estar al tanto de las ofertas gastronómicas y usarlas como herramientas de planificación llegando de esta manera a construir una estrategia.

Encargada de l Diseño y realización de menús, cartas y otras ofertas gastronómicas; rotación, categoría y objetivos económicos y presentación.

Evaluación y optimización de costes de producto en la oferta gastronómica.

Precio de venta, factores, márgenes de beneficio, proceso de cálculo.

Determinar las necesidades de personal en función de los resultados objetivo.

RRHH. Coste estratégico en restauración, alineando producción-personas.

2.1.4. La función de food and beverage dentro de un hotel

La función del departamento de alimentos y bebidas dentro de un hotel es la de administrar y llevar de la mejor manera todo lo relacionado con la alimentación, eventos y todo lo relacionado con comida.

La función es trabajar de una manera independiente o con autonomía con la labor de proveer de del servicio de alimentación a todo el hotel, presentando por periodos nuevas ideas, tendencias, además lleva una contabilidad y control de costos.

2.2. TAREA DE RESTAURACION.

2.2.1. Restauración colectiva

La restauración comercial se define como aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar.

2.2.2. Tipos de restauración colectiva

La restauración tradicional comprende los restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social, en los que la principal característica es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común. Dentro de este grupo encontramos, por ejemplo, restaurantes de distinta categoría, autoservicios, bar, buffet, cafeterías, pizzerías, hamburgueserías etc.

2.2.3. Restauración social

La restauración social corresponde a los servicios alimentarios que se ofrecen a grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad. Estos servicios se ofrecen en lugares como escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales-clínicas, prisiones.

2.2.4. Restauración industrial

Las industrias de restauración comercial están dedicadas a la confección de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción. Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de

seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación. Los usuarios de este tipo de restauración son las escuelas, hospitales-clínicas, empresas, compañías aéreas, etc.

2.2.5. Evolución

Día a día observamos el gran crecimiento el sector de la restauración en general, y de la neorestauración, las franquicias, y la restauración colectiva, tras ver los constantes cambios en las economías mundiales han provocado la demanda de actuales y futuros profesionales. Analizando detalladamente el sector, la tendencia del mercado hacia la consolidación de nuevas empresas de gran dimensión, en el ámbito de la restauración, hace necesaria la adecuación a nuevas estrategias, tendencias y nivel de profesionalización para la gestión empresarial óptima.

La restauración colectiva, dentro del sector general de la restauración, es la que ha experimentado mayor expansión en los últimos años. Este hecho crea la necesidad de adaptar y de capacitar a los profesionales del sector para un mercado en constante evolución, marcando nuevos estilos de gestión adaptados a los diferentes colectivos del mercado: el sanitario, el de la enseñanza, el de la empresa, y el de la restauración en general.

2.3. TAREA DE CORE COMPETENCIES

Las competencias laborales existen hace mucho tiempo y se originaron por la preocupación existente en ciertos países como Estados Unidos, Canadá, Australia e Inglaterra ya que sus sistemas de educación no los convencían del todo.

La “carga de la competitividad depende de factores técnicos: recursos, tecnología y gestión a nivel de la empresa, lo que determina la eficiencia productiva y en éste nivel, es que hay responsabilidad de la empresa. “

Los Determinantes del Desempeño Laboral

Responsables la empresa:

Factores técnicos:

- Maquinaria
- Equipos
- Insumos

Organización del trabajo:

- Como están hechas las divisiones de funciones.
- Comunicaciones internas.
- Liderazgo.
- Sistemas de compensación.
- Incentivos.

Índice la formación

Factores de la persona:

- Conciencia del rol.
- Competencia.
- Actitudes.
- Aptitudes.
- personalidad

Debido a las tendencias crecientes de los países industrializados que instauraron estrategias competitivas basadas en productividad la Comisión de Secretaría para lograr nuevas habilidades de Estados Unidos emitió un informe para 1992 en el cual identificó cinco categorías generales de competencias transversales:

2.3.1. Competencias Transversales.

- Gestión de recursos: tiempo, dinero, materiales y distribución, personal.
- Relaciones interpersonales: trabajo en equipo, enseñar a otros, servicio a clientes, desplegar liderazgo, negociar y trabajar con personas diversas.

- Gestión de información: buscar y evaluar información, organizar y mantener sistemas de información, interpretar y comunicar, usar computadoras.
- Comprensión sistémica: comprender interrelaciones complejas, entender sistemas, monitorear y corregir desempeños, mejorar o diseñar sistemas.
- Dominio tecnológico: seleccionar tecnologías, aplicarlas en la tarea, dar mantenimiento y reparar equipos.

2.3.2. Perspectivas Conceptuales

Enfoque Tareas Desempeñadas	Enfoque Atributos Personales	Enfoque Integrado (Holístico)
Desempeño que se ajusta a un trabajo descrito a partir de una lista de tareas y subtareas especificadas de manera clara.	Enfocada en las características de las personas y su aplicación en diferentes contextos de trabajo.	Dado por la combinación de las tendencias de enfoque de tareas con el enfoque de atributos personales.
Impulsaron las metodologías: DACUM, AMOD y SCID, básicamente orientadas a la formación.	Basada en lo que la persona sabe, puede y quiere hacer. Los atributos se especifican en niveles o grados.	Orientada a la evaluación y certificación de las competencias.

Cuadro 1

2.3.3. Competencias Clave y Tipologías:

Referidas a aquellas que posibilitan desarrollar un desempeño exitoso en diferentes contextos. Se las pueden dividir en:

Competencia técnica: es el dominio experto de las tareas y contenidos del ámbito de trabajo, así como los conocimientos y destrezas necesarios para ello.

Competencia metodológica: implica reaccionar aplicando el procedimiento adecuado a las tareas encomendadas y a las irregularidades que se presenten, encontrar soluciones y transferir experiencias a las nuevas situaciones de trabajo.

Competencia social: colaborar con otras personas en forma comunicativa y constructiva, mostrar un comportamiento orientado al grupo y un entendimiento interpersonal.

Competencia participativa: participar en la organización de ambiente de trabajo, tanto el inmediato como el del entorno capacidad de organizar y decidir, así como de aceptar responsabilidades.

Desde otro punto de vista las competencias también se pueden dividir en:

Competencias genéricas: se relacionan con los comportamientos y actitudes laborales propios de diferentes ámbitos de producción, como, por ejemplo, la capacidad para el trabajo en equipo, habilidades para la negociación, planificación, etc.

Competencias básicas: son las que se relacionan con la formación y que permiten el ingreso al trabajo: habilidades para la lectura y escritura, comunicación oral, cálculo, entre otras.

Competencias específicas: se relacionan con los aspectos técnicos directamente relacionados con la ocupación y no son tan fácilmente transferibles a otros contextos laborales como: la operación de maquinaria especializada, la formulación de proyectos de infraestructura, etc.

Hay que tener en cuenta que siempre que nos propongamos una meta siempre habrá que superarla mas que alcanzarla, esto nos enseñara a ser mejores cada día, con la vista hacia el futuro lograremos ser mejores.

El tener claro las competencias laborales nos revelan algunas de las ventajas que obtendremos al manejanos en este sistema como por ejemplo el Enfoque por Competencias responde mejor a los requisitos del puesto.

- Hace más transparente el mercado de trabajo
- En las empresas la gestión de personal puede ser mas eficiente pero como en todo este sistema tienen sus limitaciones
- La certificación por competencias no es aplicable en los países en donde las relaciones laborales se basan en títulos profesionales. Son pocos los países que tengan sistemas de certificación por competencias.
- La gestión por competencias puede generar conflictos.
- Los empleadores sostienen que deben efectuarse mejoras salariales sobre certificados y no sobre productividad.

Los trabajadores manifiestan que los empleadores subirán artificialmente los estándares para no subir los sueldos.

Por mi parte estoy muy de acuerdo con el texto investigado, ya que al existir un sistema donde ya te plantean con exactitud que es lo que uno debe hacer, no que da mas opción que llegar primeramente a la meta y a partir de ella con el conocimiento y la base superar y obtener los meritos que llevaran a la excelencia a un determinado servicio.

2.4. TAREA DE CONTROL DE COSTOS EN A&B

2.4.1. CONCEPTOS

Factor de Costo: un producto o servicio que hace que se genere un costo.

Costo Fijo: valores fijos, no se modifican con la variación en el volumen de producción. Produzcas 1 o 20, igual hay que pagarlos.

Costo Variable: Se modifican con la variación en el volumen de producción.

Costo Directo: es el costo relacionado directamente con el producto.

Costo Indirecto: son económicamente difíciles de hacer un seguimiento. Son aquellos costos que afectan en el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se puede asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

Costos Controlables: aquellos que el F&B manager puede influenciar directamente.

Costo Incontrolable: el F&B manager no tiene control como la depreciación, repuestos de maquinaria.

Costo de Oportunidad: es lo que dejamos de ganar de un producto por producir otro, es el costo de la no realización de una inversión.

Costo Tangible: se lo puede medir.

Costo Intangible: no se lo puede medir.

Costo Acumulado: es la acumulación de todos los costos.

Costos Capitalizables: son los que aumentan el patrimonio.

Costos Inventariables: productos que se compran para luego revender.

Costos de Periodo: costo de cualquier tipo, referente a un periodo determinado.

Costo Diferenciado: nos ayuda a tomar una decisión para realizar una inversión. Estos cambian en la medida que se aumenta en un periodo adicional, en la mejora de materia prima, incremento en al producción.

Costo Futuro: son los costos que van a aparecer a mediano o largo plazo.

Prime Cost: es la suma del FC y el BC y la mano de obra.

2.4.2. FORMULAS

n= periodo
R= rendimiento

FC= food cost
M= multiplicador

BC= beverage cost
VM= valor monetario

$$FC\% = (PC/PV)*100$$

$$PC = (PV*FC\%)/100$$

$$PV = (PC/FC\%)*100$$

$$FC\% = (PCn/ITn)*100$$

$$BC\% = (PCn/ITn)*100$$

$$FC\% \text{ and } BC\% = ((PCf+PCb)/(ITf+ITb))*100$$

$$R = PV - PC$$

$$Rn = ITn - PCn$$

$$R\% = 100\% - FC\%$$

$$R\% = 100\% - BC\%$$

$$Rtotal\% = 100\% - FC\% \text{ and } BC\% \quad R\% = (R/PV)*100$$

$$M = 100/FC\%$$

$$M = 100/BC\%$$

$$M = 100/FC\% \text{ and } BC\%$$

$$M = PV/PC$$

$$Mn = ITn/PCn$$

$$PV = PC*M$$

$$PC\% = 100 - R\%$$

$$PCVM = PV - R$$

$$RVM = PV - PC$$

FC mensual/periodo

Stock Inicial Food + compras - stock final food - costo personal - cortesias – transferencias

Fa B + tranferencias B a F= Consumo Neto Food

$$(\text{Consumo Neto Food}/ITn) * 100 = FC\% \dots$$

Lo mismo se hace para el BC mensual por periodo.

FCBruto – CP – CC – TF a B=FC neto

BCBruto – CP – CC – TB a B=BC neto

ITBruto n – Impuestos = ITN n

Método simple:

Pasos:

$$\frac{\text{Costo de producción}}{\# \text{ de clientes esperado}} \quad \text{—} \quad \text{Costo primordial por cliente}$$

Costo primordial por cliente + costo de producción por cliente = r

Costo primordial por cliente/ porcentaje deseado de costo primordial= p/v

El precio de venta obtenido se debe relacionar con otros factores como el target y competencia.

Ventajas:

- Se enfoca en alimentos y la labor de costos
- Es facil de usar

Desventajas:

- La necesidad de asignar el costo de producción igual en cada item del menú.
- Se gasta mucho tiempo clasificando el menú en preparación extensa y no extensa.

Los ítems con extensa preparación tienen mayor costo de producción

2.5. TAREA EL MENÚ

Sin duda el menú en un restaurante es factor determinante para captar clientes ya que en la actualidad se intenta llamar la atención y crear cierta fidelidad que generen seguridad al negocio por lo que se toman muchos aspectos en consideración al momento de crearlos.

1. Extensa preparación
2. No se realizan mediante una extensa preparación

2.5.1. CONSIDERACIONES IMPORTANTES DEL PRECIO

El concepto de valor se lo entiende como el precio relativo a la calidad, ya que los clientes no solo pagan por el producto sino que también se incluye el servicio, el ambiente y muchos factores mas que llamen la atención y logren hacerlo sentir cómodo.

El Volumen también debe ser considerado para el p/v ya que menos clientes sean servidos se incrementan los cargos al cliente, porque si existen mas clientes eso se reparte para mas y los cargos son menores.

La competencia también se relaciona con los cargos, puesto que se intenta atraer clientela para que existan mas clientes y las estrategias utilizadas pueden ser:

- Baja de precios manteniendo calidad
- Incremento de una actividad
- Incremento en el precio del producto para incentivar el consumo de productos sustitutos.

2.5.2. EVALUACIÓN DEL MENÚ

El menú es considerado como la parte mas importante de A&B ya que de él depende el éxito o el fracaso del establecimiento. Es la carta de presentación.

2.5.3. PROCESO DE INGENIERÍA DEL MENÚ

Es el proceso que ayuda a resolver los problemas o inconveniencias del menú.

Existen dos medidas para reconocer si el menú es bueno:

1. Popularidad.- Es cuando el menú es pedido con mucha frecuencia por los clientes.

2. Rentabilidad.- Es aquel que genera un margen de contribución alta.

El proceso de ingeniería utiliza información que le permite clasificar categorías de menú:

1. Estrella.- Popular y rentable
2. Plowhorses.- Es popular pero no rentable
3. Puzzles.- No es popular pero si rentable
4. Dogs.- No es popular ni rentable, esta con la posibilidad de ser removido del menú.

El análisis de la ingeniería del menú no es suficiente para considerar las opciones individuales del menú ya que un producto que puede ser muy costoso producir puede ser más rentable que todos juntos.

Rentabilidad.- El grado de rentabilidad de cada item del menú es el promedio del margen de contribución.

Promedio del margen de contribución: = total del margen de contribución / el # de ítems vendidos.

Popularidad.- Expectativas de venta.

100 / el # de ítems en el

BIBLIOGRAFIAS

1. Custer, Tony. El arte de la cocina peruana. 3ra edición. Editorial Fundación Antonio Custer, 2004
2. Stambury, Jorge. La gran cocina peruana. 1ra edición. Editorial Top Publications lima, 2003
3. Guardia, Sara. Una fiesta del sabor. Perú y sus comidas. Editorial Ausonia, 2000
4. Balbi, Mariella. Los chifas en el Perú. 2da edición. Editorial Universidad San Martín de Porres, 1999
5. Peschiera, Emilio. Secretos de la comida peruana. Editorial Granica S.A

Paginas Web

6. Core competencias. En
<http://books.google.com.ec/books?id=TAhNf5fV3KAC&pg=PA113&lpg=PA113&dq=core+competencias&source=web&ots=fVWd0bJ2WE&sig=RwNViL8R9fj4cpLomA7z2Nygbxs&hl=es#PPR10,M1>
7. Gestión de proceso. En
<http://www.gestiopolis.com/canales/derrhh/articulos/110/clevol.htm>
8. Control de costos. En
<http://www.espaciogastronomico.com.ar/administracion-y-costos/264.html>

GLOSARIO

Pisco: el primer aguardiente de uva que se produjo en el Perú se almacenó en piskos y, con el pasar del tiempo, este líquido alcohólico adquirió el nombre de su envase.

Piskos: recipientes que se elaboraban como producto de alfarería

Pachamanca: plato típico del Perú, elaborado por la cocción, al calor de piedras precalentadas, de carnes de vaca, de cerdo, pollo y cuy previamente aderezados con ingredientes como huacatay, ají, comino, pimienta y otras especias, asimismo de productos originales andinos adicionales, como papas, camote, choclo, haba en vainas y eventualmente, yuca.

Chicha: es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos.

Factor de Costo: un producto o servicio que hace que se genere un costo.

Costo Fijo: valores fijos, no se modifican con la variación en el volumen de producción. Produzcas 1 o 20, igual hay que pagarlos.

Costo Variable: Se modifican con la variación en el volumen de producción.

Costo Directo: es el costo relacionado directamente con el producto.

Costo Indirecto: son económicamente difíciles de hacer un seguimiento. Son aquellos costos que afectan en el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se puede asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

Costos Controlables: aquellos que el F&B manager puede influenciar directamente.

Costo Incontrolable: el F&B manager no tiene control como la depreciación, repuestos de maquinaria.

Costo de Oportunidad: es lo que dejamos de ganar de un producto por producir otro, es el costo de la no realización de una inversión.

Costo Tangible: se lo puede medir.

Costo Intangible: no se lo puede medir.

Costo Acumulado: es la acumulación de todos los costos.

Costos Capitalizables: son los que aumentan el patrimonio.

Costos Inventariables: productos que se compran para luego revender.

Costos de Periodo: costo de cualquier tipo, referente a un periodo determinado.

Costo Diferenciado: nos ayuda a tomar una decisión para realizar una inversión. Estos cambian en la medida que se aumenta en un periodo adicional, en la mejora de materia prima, incremento en la producción.

Costo Futuro: son los costos que van a aparecer a mediano o largo plazo.

Prime Cost: es la suma del FC y el BC y la mano de obra.