

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Proyecto Restaurante de Comida Criolla Ecuatoriana
“Nuestro Juramento” (Marca no registrada ni revisada)

“Comida Criolla” identidad del Ecuador.

Cielo Negrete Córdova

Chef Claudio Ianotti,
Profesional en Artes Culinarias. Director

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario y Administración en Alimentos y Bebidas

Quito, Diciembre 2012

**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario
Carrera: Licenciatura en Arte Culinario y Administración de Alimentos y
Bebidas**

**Hoja de Aprobación de Tesis
Proyecto Estudiantil
Restaurante de Comida Criolla Ecuatoriana “Nuestro Juramento”
(Marca no registrada ni revisada)**

**Autora
Cielo Negrete Córdova 18899**

Claudio Ianotti
Director de tesis
Director del Instituto de Arte Culinario

Mauricio Cepeda Decano del Colegio de
Hospitalidad y Arte Culinario
Quito, Diciembre 2012

Quito, Diciembre 2012

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma:

Nombre: Cielo Negrete Córdova

C. I.: 1711223972

Fecha: Diciembre del 2012

Resumen

El presente proyecto tiene como fin dar a conocer la comida criolla como expresión de identidad de los Ecuatorianos a partir de una propuesta de la creación del restaurante de comida criolla Ecuatoriana “Nuestro Juramento”. Siendo esta expresión de identidad una mezcla de prácticas foráneas y tradicionales en la cocina, acompañada en total armonía con las leyendas y tradiciones del lugar. El fin de proponer un restaurante de comida criolla ecuatoriana es el involucrarse de forma directa en la conservación de este saber y aportar al fortalecimiento de la identidad ecuatoriana.

Actualmente con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a través de muchas generaciones. Es por esto la importancia de la creación de un restaurante que se convierta en el embajador de la cultura gastronómica del Ecuador.

Abstract

This project aims to raise awareness of local food as an expression of the identity of Ecuadorians through the creation of a traditional restaurant called “Nuestro Juramento.” This identity will be expressed through a mix of traditional practices in the kitchen and foreign practices brought to Ecuador by those who migrated there later. Interwoven with these practices will be the legends and traditions of Ecuador. The establishment of this restaurant will provide a direct avenue for the preservation of ancestral knowledge and the strengthening of Ecuadorian identity.

The current phenomenon of globalization, the constant communication of millions of people around the world and the influence of the media and trade have led to a greater understanding and appreciation of foreign cuisines, and have facilitated access to the ingredients necessary to prepare them. However, many of these recipes and their variations have their origins in traditional methods that have been developed over a long time, with preparation rituals passed through many generations. This is why it is so important to create a restaurant that will act as an ambassador of Ecuador’s food culture.

Agradecimientos

Quiero agradecer de manera muy especial y sincera a una mujer que me ha enseñado la superación profesional de la forma más generosa, por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida, a la Dra. Lucy Candib quien me apoyo incondicionalmente en estos años de estudio. Al Chef Claudio Ianotti, Director del Instituto de Arte Culinario y Director de Tesis, por permitirme realizar esta Tesis de grado bajo su dirección, su confianza en mi trabajo y capacidad para guiar mis ideas ya que ha sido un aporte invaluable, no solamente en el desarrollo de esta tesis, sino también en la formación de Chef.

A mis padres, hermano, hermanas y sobrina porque creyeron en mí y en mis ideas, dándome ejemplos dignos de superación y entrega, porque en gran parte gracias a ustedes, hoy puedo ver alcanzada mi meta, ya que siempre estuvieron impulsándome en los momentos más difíciles de mi carrera, y porque el orgullo que sienten por mí, fue lo que me hizo llegar hasta el final. Va por ustedes, por lo que valen, porque admiro su fortaleza y por lo que han hecho de mí.

Mil palabras no bastarían para agradecerles su apoyo, su comprensión y sus consejos en los momentos difíciles. A todos, espero no defraudarlos y contar siempre con su valioso apoyo, sincero e incondicional.

Tabla de contenido.

Resumen.....	1
Abstract.....	2
Agradecimiento.....	3
Índice.....	4
Introducción.....	5
Tema y justificación.....	6
Soporte Histórico y Cultural.....	7
La industria de servicio de alimentos: pasado presente y futuro.....	12
Conceptos de recetas, costos y como se implementa el correcto uso dentro del establecimiento de alimentos y bebidas.....	17
Bodega, costos y compras.....	21
Creatividad y Emprendimiento.....	26
Menú propuesto.....	28
Investigación y Resultados.....	32
Proyección de ventas.....	34
Análisis de costo.....	37
Ejecución del menú.....	40
Anexos.....	45
BIBLIOGRAFIA.....	46

Introducción

Las expresiones de identidad de cada país son muy valiosas y variadas. Pero existen pequeños detalles que hacen que cada expresión culinaria se pueda ubicar dentro de un territorio específico. Por lo que considero que es necesario involucrarse y participar en la creación positiva de la identidad gastronómica de nuestro país. Para así fomentar el orgullo y cariño que sentimos por nuestra identidad Ecuatoriana.

La comida criolla ecuatoriana es rica en ingredientes que aportan sabor, color, textura y olor. La gran variedad de ingredientes con los que disponemos en el Ecuador existen gracias a la excelente ubicación geográfica en la que se encuentra. El Ecuador está dividido en cuatro regiones: costa, sierra, oriente y península. Cada una aporta con gran variedad de productos alimenticios.

La comida criolla está relacionada con las regiones naturales, mucha de ella es descendiente de culturas ancestrales, hoy en día producto de las emigraciones es que tenemos variedades y variaciones que con el tiempo las vamos adoptando y haciendo nuestras.

Tema y justificación

Para mí el tema de la “comida criolla” Ecuatoriana, siempre me ha sido de gran importancia y me ha despertado bastante curiosidad desde la niñez, gracias a que fui criada en el pueblo de nombre Yaruquí, junto a mi familia que es muy numerosa y tenemos la bendición de contar con grandes cocineras de la comida criolla de la sierra, en la familia. A lo largo de mi corta vida he podido viajar y degustar exquisitos platos criollos que son característicos de cada región de nuestro país y casi siempre estos momentos han estado acompañados de alguna experiencia cultural que enriquecen el recuerdo. Todo esto me produce gran interés por investigar el origen y el tiempo en que estas expresiones culinarias se realizan en el Ecuador.

La idea de la creación de un restaurante se creó gracias a la necesidad de formar parte de esta herencia culinaria que es de gran importancia y es preciso cultivarla.

Soporte Histórico y Cultural

La conquista de los españoles produjo un millón de cambios de toda índole. En lo referente a la comida, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo elementos y experiencias europeos y africanos y por otra parte, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así como llegaron los cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. (Núñez, 2012)

Esta fusión de dos mundos dio como resultado la creación de magníficas recetas que representaron el carácter de un pueblo mestizo.

En la actualidad la identidad gastronómica Ecuatoriana expresa el carácter de un país pluricultural. Once pueblos indios, dos etnias negras y el pueblo mestizo habitan el territorio. Lo que produce gran variedad de combinaciones gastronómicas. La gastronomía es un fenómeno cultural, es el resultado de la intervención humana; los productos naturales silvestres o cultivados se transforman en signos culturales merced a técnicas inventadas por el hombre. (Pazos, 2008)

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. En el Ecuador esta división se encuentra claramente marcada por las diferentes regiones naturales del país, y se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

En la Costa: Esmeraldas, podemos encontrar platos como el encocado, el tapado, la bala con queso, la cazuela, el punsado, la chucula y el mazato. En Manabí tiene fama por el viche de pescado, la carne punzada, el corviche, las empanadas y la torta de verde, la chicha de maíz amarillo, la sal prieta con bolón de verde, la cazuela, etc.; Guayas es conocida por el seco de chivo, las hayacas, el arroz con menestra y carne asada con patacones, el caldo de manguera y otros platos que se preparan en sus cantones integrantes, con pescado, camarón y verde, como los bollos, el sango, etc.; Los Ríos ofrece variados platos a base de pescado y verde, como los bollos que compiten en sabor con el ayampaco, el aguado de gallina y los refrescos con frutas costeñas entre las que están la sandía y la badea; El Oro, en cambio, sugiere deleites con la comida de mariscos llámense la sopa marinera y los cebiches, que comparten primacía con el arroz aguado, el champús, el repe, el tigrillo y el sango de choclo. (El Hoy, 2008)

En la Sierra: El Carchi es conocido por sus platillos exquisitos de la nombradía del cuy con papas, el hornado, las tortillas de papa, el pan de cuajada, el caldo de gallina y el "tardón", que es una bebida preparada con aguardiente y jugo de naranjillas; Imbabura tiene en su cuadro de platillos y bebidas típicos la carne colorada, el cuy asado, las empanadas de morocho, las nogadas, el arropo de mora, la chicha del Yamor y los helados de paila; Pichincha posee igualmente una variada lista que incluye el puchero, la tripa mishqui, la carne colorada, la fritada, el hornado, los llapingachos, el yahuarlocro y el caldo de pata, entre otros; Cotopaxi se ufana con sus conocidísimas chugchucaras, las hallullas, el queso de hojas, los llapingachos, etc.; Tungurahua es siempre recordada por su pan de Ambato, los llapingachos, la chicha aloja, el hornado, el morocho, el cuy asado y las tortillas de papas; Cañar el ají de

cuy, el "mote pata", el queso, los buñuelos y la bebida de nombre "draquesito". Azuay el cuy asado, la fritada, el mote en diferentes preparaciones, el caldo de gallina, la sopa de quinua, los buñuelos, el dulce de higos, el "mote pata", las morcillas, los llapingachos, el champús, el morocho, etc. Bolívar ofrece buñuelos, los chigiüiles, el sancocho, el molo o torta de papas, el canelazo, el naranjillazo y el café con empanadas; Chimborazo conserva como especialidades de su cocina popular las cholas de Guano, los llapingachos, el yahuarlocro, el hornado, el cariucho y la fritada que se complementan con la chicha y otros refrescos; finalmente Loja obsequia para sus hermanos ecuatorianos y extranjeros los tamales, el repe, la chanfaina, la "olla podrida", las choclotandas, la cecina, etc. (El Hoy, 2008)

En el Oriente: La provincia de Sucumbíos, Napo, Pastaza, Morona-Santiago y Zamora-Chinchipe podemos encontrar platos como el mayto, preparado con carne y plátano en la provincia de Pastaza; de manera similar las variedades de chicha elaboradas a base de yuca, plátano o chonta. Hay que agregar el mazato y las aguas aromáticas que se brinda apenas llega el visitante, como se lo hace con la tradicional guayusa. (El Hoy, 2008)

La elaboración y consumo de la cocina criolla se mantiene más arraigada, tanto en la costa como en la sierra y en la amazonia, en familias e individuos de clase media, ya que ellos han mantenido esas tradiciones y recetas, transmitidas de generación en generación. Por otra parte, la cocina criolla tiene una ventaja, es la abundancia, porque así nos gusta comer a los ecuatorianos. (Guevara, 1960) Esto es una herencia de nuestra típica generosidad arraigada en

nuestra cultura. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas.

Antes el arte de la gastronomía no era impartida en instituciones de educación. El conocimiento de este arte fue heredado de boca en boca desde nuestros ancestros, por lo que existen variantes de una misma receta. Estas enseñanzas se realizaban en un ambiente familiar celebrando alguna ocasión en especial. Ya que la cultura gastronómica en nuestro país está ligada a el calendario de fiestas. (Núñez, 2012) Por lo que el recuerdo que nos provoca el consumir estos platos es único.

La comida criolla está relacionada con el calendario, está sujeta a ritos y festividades católicas. “Como por ejemplo, la fanesca es el potaje propio de cuaresma y semana santa, el champús y el rosero se preparan en torno a la fiesta de Corpus Christi, la colada morada y las guaguas de pan se consumen en el día de los difuntos, para la navidad y fin de año se preparan buñuelos y pristiños”. (Guevara, 1960) Todos estos detalles culinarios y culturales hacen del Ecuador un país que posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza.

La comida criolla goza de gran variedad de productos andinos, costeros y amazónicos por la beneficiosa situación geográfica en la que se encuentra el Ecuador. Entre los principales ingredientes podemos encontrar: “El arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní tostado y molido, el maíz, los frijoles, las papas. En carnes tenemos, carne de res, borrego, chivo, el cuy, el chancho, la gallina y gran variedad de mariscos”. (Investigación,

2012) En la comida ecuatoriana se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente por el buen gusto popular.

Con el pasar de los años las influencias, técnicas, métodos y las recetas han ido cambiando y se han ido enriqueciendo. Toda esta información culinaria viaja sin fronteras, por lo que es necesario reconocer y destacar cual es la expresión de identidad culinaria de cada país para así poder identificar a un país por su cultura gastronómica.

La industria de servicio de alimentos: pasado presente y futuro

En años anteriores, el dueño de un restaurante era famoso o exitoso debido al servicio que ofrecían o también por su excelente ubicación. Las empresas individuales no tendrán un crecimiento o uno muy moderado, en comparación con firmas competitivas que ya se encuentran en el mercado, es decir el negocio es duro y lo será cada vez. Para equilibrar los cambios se debe de contar con normas de marketing elaboradas, adaptabilidad por parte del administrador y desarrollo tecnológico.

1. Destacar la importancia del estudio de la Administración dentro del Arte Culinario.

La administración culinaria es el estudio de la jerarquía culinaria, brigada o equipo de recursos humanos de trabajo en la cocina, elaboración de organigramas de trabajo de cocina, descripción de puestos. Tipos de cocinas, planos estructurales y funcionales, gastronomas, equipamiento. Conocimientos básicos de ética profesional. Higiene de los alimentos. Leyes de regulación dentro de los negocios hoteleros y de restaurantes. Organización administrativa de la cocina: procesos de producción, circuitos de información, cadenas de valor, procesos de comunicación, documentos administrativos de la cocina, planificación de trabajo de la cocina, establecimiento de horarios, entre otros. Además se encarga del manejo de la higiene personal, higiene y mantenimiento de equipos y utensilios. (Funciones, 2012)

Es importante también mencionar que un buen administrador, realiza el estudio de casos según conceptos y visitas de cocinas de diferentes restaurantes. Terminología básica de

administración de alimentos y bebidas. Desarrollo de la ficha técnica o recetar estándar, desarrollo de los estándares de cocina. Prácticas de cálculo de costos de la porción. (Manual, 2)

Por esto es que la administración es muy importante dentro del arte culinario, ya que nos permite supervisar, dirigir, planificar, controlar y coordinar todos los pasos, que requiere el manejo de un restaurante.

2. Cuál es el rol del Chef Ejecutivo dentro de una cocina.

El chef es la persona encargada de la cocina. En establecimientos grandes, esta persona tiene el título de Chef Ejecutivo. El chef ejecutivo es el gerente que es el responsable de todos los aspectos de la producción de la comida, incluyendo la realización del menú, las compras, los gastos y la planificación de los horarios de trabajo.

El Chef que es responsable de todas las unidades culinarias en un restaurante, hotel, club, hospital u otro establecimiento en el servicio culinario. El ó ella también puede ser dueño de cualquiera de los anteriores. La persona en esta área debe de estar a cargo de un mínimo de 5 personas a tiempo completo en la producción de comida, mantener un ambiente de trabajo limpio e higiénico para todos los empleados y asegurarse que la cocina ofrezca comida que sea nutritiva, segura, atractiva y propiamente condimentada. El Chef Ejecutivo es la persona responsable del departamento y coordina actividades con otros departamentos. Otras obligaciones incluyen planeamiento del menú, preparación del presupuesto, pagos a

empleados, mantenimiento de maquinaria, control de costos e inventarios. Debe de poseer conocimiento básico de higiene y seguridad, nutrición y supervisión gerencial. (Manual, 1)

3. Cómo influye el desarrollo del “concepto” del restaurante o establecimiento dentro de la cocina.

El éxito de un restaurante se consigue cuando se logra transmitir un concepto que el cliente percibe y se relaciona con sus expectativas, necesidades inmediatas o futuras.

Cuando el ejecutivo de una empresa va a desayunar, generalmente, alguno de los establecimientos que pueda estar cerca de su lugar de trabajo, casi siempre elige aquel lugar que expresa un concepto vinculado a sus necesidades inmediatas, niveles económicos, estatus social, valores, etcétera.

El concepto cuando está más definido y más claro, mejor podemos dirigirnos al mercado. En general, los atributos que definen una oferta de restaurante, son amplios y todos ellos son interdependientes unos de otros. Básicamente el concepto se consigue a través de:

- Situación del local
- Oferta de comidas y bebidas (menús-cartas)

4. Porqué es importante que exista congruencia entre el “concepto” del restaurante y el desarrollo del mismo por ejemplo; el menú, los procedimientos de elaboración de alimentos (mayonesa a mano o comprada, la adquisición de equipos, etc.).

Previamente a la apertura de un restaurante se programa la planificación basándose en el concepto para obtener un mayor desempeño del mismo. Si no existe congruencia entre el concepto y el desarrollo del mismo, se da una lista de sucesos consecutivos que si no se detienen al comienzo pueden dar como consecuencia incluso la quiebra del local hasta tener que cerrar. Si no existe congruencia primero los equipos algunos quedan sin ser empleados siendo previamente un gasto innecesario, los ingredientes muchas veces faltan para algún plato o no se adquiere fácilmente ingredientes claves. (Sutherland, 1997)

La gente abre restaurantes por motivos variados, en ocasiones tan simples como el querer atender a sus amigos. Y aunque esa es una motivación correcta, no es suficiente para que el proyecto sea ganador.

Para ayudar a fijar el curso del negocio es necesario desarrollar un plan de negocios bien concebido que incluya factores como el desarrollo del concepto, la individualidad, el compromiso con el servicio, los principios de administración adecuados y de qué manera dicho concepto triunfará. Para desarrollar esos puntos es indispensable que abramos nuestra mente a preguntas sencillas que lo llevarán respuestas concretas. En el caso del diseño lo más importante es determinar el tamaño del restaurante para tratar de maximizar el espacio de los clientes con un área de servicio eficiente. (Manual, 3)

Como nuestro concepto ya existe, hay que asegurarnos de conocer a su cliente muy bien. Los conceptos ganadores no nacen sino que se hacen. Su firmeza en ejecutar un plan debidamente programado junto a su equipo de trabajo será la clave.

Conceptos de recetas, costos y como se implementa el correcto uso dentro del establecimiento de alimentos y bebidas.

RECETAS: Una receta es un documento corto (2 o 3 páginas) cuyo fin es describir un procedimiento o técnica de forma directa y práctica, evitando ornamentos literarios. Ni siquiera se espera que una receta incluya una explicación técnica detallada de cada acción.

Para poder duplicar una receta es necesario tener un registro de los ingredientes, su cantidad y una manera en la cual puedan ser combinados y cocinados. Este es el propósito de una receta.

Estructura de una receta:

1. Título:

El título de la receta debe ser una frase que describa la utilidad de la misma de forma directa y concisa.

- Quien hizo, para tener una referencia y en caso de necesitar ayuda, saber a quién acudir.
- Fecha de cuando hizo, porque los costos, el procedimiento y los ingredientes pueden cambiar, para mejorar.
- porque hizo la receta, es necesario tener esta referencia para saber el motivo o la ocasión en la que se puede ocupar la receta. (Gallegos, 2002)

2. Ingredientes:

Debe especificarse el tipo de alimento que se utilizara en el procedimiento.

3. Cantidad

Es el peso o el volumen que se ocupe de cada ingrediente para la producción de un plato

4. Procedimiento:

Es la unión de:

- Procesos/tiempos
- Equipos
- Temperaturas

5. Rendimiento:

La cantidad de peso o volumen por porciones.

Para implementar un correcto uso de las recetas y costos dentro del establecimiento de alimentos y bebidas, debemos contar con cuatro referencias fundamentales basadas en los objetivos marcados por la empresa de calidad y rentabilidad:

- Raciones o porciones estándar
- Rendimientos estándar
- Recetas estándar
- Especificaciones de calidad para las compras

Las raciones o porciones estándar definen la cantidad de los ingredientes que vamos a utilizar.

La normalización de esta referencia o indicador para la obtención de los costos y para el cliente es fundamental. Si determinamos que una rodaja de merluza debe tener 300 gramos, si al cortarla pasamos a 350 gramos, el costo real será superior. Si por el contrario, cortamos 250

gramos, el perjudicado será el cliente.

Por eso es importante definir la ración o porción, ya sea comida o bebida. No es lo mismo servir un whisky con 50cl que si lo hacemos con 70 cl.

Como apuntábamos, tanto por exceso como por defectos, el resultado siempre es negativo, si se está produciendo en forma continua.

El rendimiento estándar nos lleva a definir el verdadero valor de las materias primas. Por ejemplo, una merluza o un solomillo comprados enteros, cuando son proporcionados el valor real es distinto cuando la porción tiene una categoría u otra. Los desperdicios y otras partes de ambos tienen un valor distinto del precio pagado y, en el caso de las partes dobles (rodaja, suprema, tournedos, chateaubriang, etc.) el precio será superior al pagado, ya que el peso disminuye y el precio por kilo aplicado a los desperdicios o restos de menor categoría, es superior.

Un solomillo fresco, entero, no limpio, puede tener un 30 por ciento de peso de carnes y grasas a las que hay que restar el total y por tanto el precio del resto se incrementa, pudiendo llegar a multiplicar su valor inicial por 1,7 o 1,8.

La receta estándar, no solo define el precio del plato sino la preparación culinaria. Una receta garantiza la uniformidad de la calidad cuando se ha probado y el resultado es aceptado.

Las especificaciones de calidad de las materias primas o productos procesados son fundamentales si queremos ofrecer un producto de restauración que sea competitivo.

Las denominaciones de origen así como todo lo que suponga una garantía de todo lo que se compra y que va a intervenir en los platos y bebidas que ofertamos, son también fundamentales para el control de los alimentos y bebidas.

Tamaño, peso, unidad, características organolépticas, es decir, todo lo que sea específico de la calidad del producto debe definirse previamente a la compra para así buscar los proveedores necesarios que suministren de forma continuada aquello que necesitamos para nuestra oferta.

(Manual, 4)

Bodega, costos y compra

Costos:

Para determinar el Costo de Cocina Diaria, se tiene como punto de partida, el total de requisiciones al almacén.

La base de información para determinar el Costo de Cocina Diaria, está constituida por el total de requisiciones al almacén, tanto de alimentos como de bebidas utilizadas en la elaboración de platillos, tales como, por ejemplo: riñones al vino blanco, consomé al oporto, pasteles, etc. así como los trasposos de cocina a cocina. (López, 2004)

REQUISICIONES:

La requisición sirve para determinar los productos que se requieren en la cocina.

La requisición se efectúa tanto a mano como a computadora, se hace del departamento, por ejemplo Deli, a la bodega y aquí se define cuantas unidades de las requeridas están bien, si es necesario de disminuir el número de pedido o aumentarlo para mantener un respaldo.

Luego de bodega pasa a costos la requisición y se calculan los precios de todo el pedido; para hacer resumen de requisición se clasifican en:

- Empacados y envasados: Emp.y Emb.
- Frutas y Legumbre: Fru. y Leg.
- Lácteos y Huevos: Lac. y Hue.
- Carnes y Embutidos: Car. y Emb.
- Pescados y Mariscos: Pesc. y Mar.

- Aves y Caza: aves y caza
- Tarjetas
- Vinos y licores: Vin y Lic.
- Aguas y Gaseosas: Aguas y Gas.
- Suministros: suministros de cocina, suministros de oficina.
- Elaborados

Existen diferentes formatos para las requisiciones, que se utilizan en interno para los pedidos de los productos que se necesitan en la cocina y lo solicitan en bodega.

La hoja consta de:

- El departamento que realiza el pedido.
- La sección a la que se realiza el pedido.
- La requisición puede ser de alimentos, suministros, bebidas/cigarrillos y actividades operativas.
- Fecha de entrega de la requisición
- Fecha de entrega del pedido.

Dentro de las categorías que tenemos para hacer los pedidos encontramos:

- La unidad de peso.
- La cantidad solicitada.
- La descripción del producto.

Dentro de las categorías que tenemos para hacer la entrega, encontramos:

- La cantidad del producto entregado.
- El costo unitario del producto.

Al final de la requisición encontramos:

- Observaciones.- Aquí se detalla si hubo alguna anomalía en el proceso
- Total.- Aquí se detalla el total de cantidades entregadas y el costo de todos los productos.
- Solicitado por.- La persona que realiza la requisición
- Digitado por
- Recibido por.- La persona a la cual se le entrega la requisición y se encarga de realizar la primera revisión del stock.
- Autorizado por.- Es la persona que después de ser cumplidas todas las revisiones, acredita a que se realice la compra.
- Entregado por.- La persona, empresa o distribuidor que despacha los productos listados en la requisición.

TRANSFERENCIAS:

Se denominan transferencias a los productos que se pasan de un punto de producción a un punto de venta o de un punto de venta a otro de venta; por ejemplo en la universidad San Francisco de Quito, se da las transferencias de tres puntos:

1. Pastelería

2. Panadería
3. Carnicería

A los puntos de venta como son:

- Cafetería
- Trataría
- Línea
- Coche combro
- Hot Wings
- Pirámide
- Delí
- Marcus
- Aula
- Eventos, etc.

Aunque en mi proyecto, no se realizaran transferencias de los productos debido a que nuestro local es pequeño; dentro de la Universidad es un proceso muy utilizado puesto que se tienen que trasladar los productos de un punto de venta a otro.

A continuación se explica detalladamente lo que las hojas de transferencia contienen:

- De-A.- Aquí se señala el departamento origen y el departamento de destino del producto.
- Fecha en que se realiza la transferencia

Dentro de las categorías que tenemos para hacer la transferencia encontramos:

- Unidad o cantidad solicitada.
- Descripción del producto.
- Cantidad entregada.
- Cantidad recibida.
- Código.
- Costo Unidad.
- Costo Total
- Destino

Al final de la hoja se encuentra:

- Solicitado por.- Aquí firma la persona que solicitó la transferencia para que se garantice el proceso.
- Revisado por.- Aquí firma la persona que chequeó la transferencia para que todo lo solicitado esté en orden.

Creatividad y Emprendimiento

1. Desarrollo de un “Concepto”

Restaurante de comida típica ecuatoriana: **“Nuestro Juramento”** (Marca no registrada, ni revisada).

Locación: la locación del restaurante va a ser en Cumbaya, porque es un lugar que va de acuerdo a nuestro concepto, es elegante, tradicional, muestra nuestra historia y atrae a la gente ecuatoriana como también a los extranjeros.

Que ofrezco: Es un restaurante de Comida criolla ecuatoriana en un ambiente cómodo, acogedor y con buena música. Nuestro Juramento es una nueva y buena opción para rescatar nuestros sabores con estilo, para esto no servimos nada que no sea ecuatoriano.

Competencia: La idea de crear este restaurante surge porque en nuestro país existen restaurantes de comida típica que solo se especializan en solo platos de la costa o de la sierra. En este proyecto se desea ofrecer al cliente una alternativa de encontrar la variedad y lo típico en un solo lugar. Sabemos que nuestra competencia es amplia pero Nuestro Juramento está dirigido a personas de clase media-media alta, que disfrutan de nuestra comida pero no tienen un lugar dirigido exclusivamente para ellos, aquí no encontrarán bulla, aglomeración y mal servicio que es lo que caracteriza a los demás restaurantes.

Los precios: Dado que nuestro restaurante es dirigido a la clase media-media alta, los precios irán acorde a este nivel económico. Los precios van de acuerdo a la calidad y cantidad de nuestros platos y le garantizamos que el servicio y el ambiente harán que los precios sean los más convenientes. Para realizar el menú, fuimos a supermercados para consultar los precios de cada producto que necesitamos para hacer cada plato que ofrecemos en el menú.

2. Desarrollo de un menú para el “concepto”

- El menú debe contener un mínimo de 12 platos.

Lo importante que es hacer un cambio innovador y necesario en el menú de su restaurante, no me refiero de todo el menú en general sino que hay que meter algunos platillos o en su caso bebidas nuevas que llamen más la atención del cliente real o de nueva clientela para que prefieran ir a su restaurante que a la competencia.

Tal vez al hacer esta prueba resulte muy caro pero si se realiza con éxito después la recompensa son las ganancias y principalmente los clientes nuevos que adquirimos; o podemos tomar las estrategias del marketing radical que con el poco presupuesto que tienen pueden hacer grandes cosas en cuanto a sus productos. Siempre hay que crear productos viables, hacer encuestas entre la clientela, buena capacitación para empleados en el momento de sacar el producto, y principalmente el administrador debe planear, dirigir el cambio.

Menú Propuesto

NUESTRO JURAMENTO

MENU

Para comenzar!

• Choclo-que	2.50
Choclos con queso	
• Las empanaditas	2.50
Morocho-verde-viento-missstas	
• Bonitísimas	1.50
Tortillas de maíz	
• Ricos aplastados de verde	1.50
Patacones	
• Papas bañadas	2.00
Papas con salsa de queso	
• Otro tubérculo	2.00
Yucas fritas	
• Chulpi-chocho	1.00
Chochos con chulpi	
• Bandeja Missta!!	3.00

Empanadas, bonitísimas, patacones

Y porción de yucas fritas.

El segundo...

- La forma más rica de comerse el chancho 6.50

Fritadas

- Caldo de patas 5.00
- Guatita 6.00
- Sango de verde 6.00

Rica sopa

- Locro de papas 5.00
- Cuy 7.00
- Repe 5.00
- Ceviche de camarón 6.00
- Ceviche de pescado 5.00

Si comió todito...

- Higos con miel 2.00

Acompañados del rico quesito

- Bien me sabe 3.50

Postre de coco

- Pristiños 1.50
- Espumilla 1.00
- Miel con quesillo 1.00

Panela caliente derretida con quesillo

- Buñuelos 1.00

El fresquito...

- Chucula 1.50

Bebida de plátano

- Avena 1.50
- La chicha 1.00
- Agua `e coco 1.50
- Orangine 0.75
- Tropical 0.75
- Guitig 1.00

Y el cafecito??

- Café de chuspa 1.00
- Café pasado 1.00
- Café de chuspa y bollones de pescado 2.00
- Leche con pinol 1.00

- Morocho 1.00
- Chocolate 1.50

Con bizcochos y queso de hoja

Bebidas alcohólicas

- Chelita 1.50
- Pilsener 2.50
- Canelazo 1.50
- Chicha fermentada 1.50

Investigación y Resultados.

Lista de equipos necesarios para el menú.

- Freidora industrial (de dos canastillas para no contaminar): Para las empanadas, patacones, yucas, prístinos y buñuelos.
- Paila: Fritada
- Tiesto: Bonitísimas y chulpi.
- Cocina industrial: Choclos, ceviches, papas, chochos, caldo de patas, guatita, sango, locro, repe, bien me sabe y miel con quesillo.
- Licuadora: Salsa de queso y demás producción.

Capacidad: 40 personas

Horario:

Mañana= 12:00-14:00

Tarde= 14:00-18:00

Noche= 18:00-24:00

Mesas y Rotación

En nuestro local habrá 6 mesas de cuatro personas, 5 mesas de dos personas y una mesa de 6 personas. Consideramos que en el horario de la mañana, la capacidad del local alcanzará la mitad de su totalidad considerando que la Plaza de Cumbaya, tiene un ambiente más nocturno.

En el horario de la tarde se espera alcanzar una totalidad de 35 personas cada 2 horas, con lo que habrá suficiente espacio y siempre habrá lugar para la gente que llegué.

En el horario de la noche, las ventas alcanzarán el máximo de la capacidad del local, lo que hará que la rotación de personas sea cada hora y media, es decir que la persona que arribo al local a las 19:00 realice su salida a las 20:30, porque el servicio será mucho más rápido, pero sin que el cliente se sienta presionado de que ya deba salir. La cantidad de personas que esperamos que arriben a nuestro local diariamente es de 195 personas. El factor de la rotación de nuestro local es:

- Esperamos un total de 195 personas diarias en nuestros tres horarios.
 - # pax/capacidad del local = $195/20 = 9.75$.

Proyección de Ventas

Los 5 platos que he decidido proyectar su venta son:

Platos fuertes:

- Locro de papas
- Ceviche de camarón

Entradas:

- Empanadas de viento

Bebidas:

- Chicha

Postres:

- Higos con miel

1. Locro de papas:

Horario:

12:00-14:00= 13 platos

14:00-18:00= 48 platos

18:00-24:00= 69 platos

En un día venderemos 130 platos de locro de papas, esto significa que de los 6 días que atiende el local, esperamos vender 780 platos semanales y un total de 3120 de platos al mes.

Ceviche de camarón:

Horario:

12:00-14:00= 40 platos

14:00-18:00= 17 platos

18:00-24:00= 3 platos

En un día venderemos 60 ceviches de camarón esto significa que de los 6 días que atiende el local espero vender 360 ceviches semanales y un total de 1440 ceviches al mes.

Empanadas de viento

Horario:

12:00-14:00= 80 platos

14:00-18:00= 50 platos

18:00-24:00= 40 platos

En un día venderemos 170 empanadas esto significa que a los 6 días venderemos 1020 y al mes 4080.

Higos con miel

Horario:

12:00-14:00= 20 platos

14:00-18:00= 18 platos

18:00-24:00= 52 platos

En un día venderemos higos con miel, $90 \times 6 = 540$ a la semana 2160 al mes.

Chicha:

Horario:

12:00-14:00= 60 platos

14:00-18:00= 45 platos

18:00-24:00= 15 platos

En un día venderemos 120 vasos de chicha. A la semana que se atiende 6 días venderemos 780 y al mes una totalidad de 3120.

Análisis de los Costos

Cheque promedio: 1625 = ventas totales

195 = número de personas

Cheque promedio: 8.33 dólares

Food Cost Promedio: 635 = costos totales de los 5 platos

195 = número de personas

Food Cost Promedio: 3.25 dólares

3.25 dólares del food cost promedio es equivalente al 39.2 % del cheque promedio.

Presupuesto Operativo:

Cheque Promedio: 8.33 dólares

Costo Promedio: 3.25 dólares

Personas Diarias: 195 personas con un índice de rotación de 9.75.

Ventas mensuales

El local va a abrir 6 días a la semana lo que haría que las ganancias y los costos sean los siguientes:

Cheque promedio \$8.33 X 195 pax diarias X 24 días al mes = **Ventas al Mes**

Total: 38984, 40 dólares de **ventas al mes**.

Costos de producción mensuales

Costo promedio \$ 3.25 X 195 pax diarias X 24 días al mes= **Cotos al Mes**

Total: 15210 dólares de **costos de producción al mes.**

Gastos de nómina:

1 Chef ejecutivo: 800 dólares

3 Meseros: 350 dólares a cada uno

2 Ayudantes de cocina: 350 dólares a cada uno

1 Cajera: 350 dólares

1 Personal de limpieza: 350 dólares

Total gastos de nómina: 3250 dólares en gastos de nómina

Gastos generales:

Arriendo: 1500 dólares

Agua, Luz y Teléfono: 500 dólares

Total gastos generales: 2000 dólares

Gastos de impuestos:

Permiso para funcionar: 20 dólares

RUC: 15 dólares

Registro Sanitario: 50 dólares

Patente: 30 dólares

Predio: 12 dólares

Total gastos impuestos: 127 dólares

UTILIDAD =

Ventas – costos de producción – gastos de nómina – gastos generales – impuestos.

UTILIDAD =

$38984,40 - 15210 - 3250 - 2000 - 127 = \mathbf{18397,4 \text{ dólares}}$

Ejecución del menú.

Recetas Estándar:

Ceviche de Camarones

Ingredientes

- 1Kg de camarones hervidos durante 5 minutos con una pizca de sal y cebolla.
- 2 cebollas paiteña medianas, cortadas en tiritas.
- Jugo de 10 naranjas agrias.
- Jugo de 4 limones.
- 6 tomates "riñón" rallados.
- 1/2 taza de aceite de girasol.
- 1 ramita de culantro.
- Sal y pimienta.

Preparación

Encurtir las cebollas (ponerlas en abundante sal durante 20 minutos, lavarlas y escurrirlas en agua fría). Mezclar el jugo de naranja con el jugo de limón, los tomates rallados y el aceite. Aumentar a la mezcla sal y pimienta. Añadir las cebollas encurtidas y el culantro.

Finalmente, agregar los camarones un momento antes de servir, para evitar que se dañen con el ácido del limón y las naranjas.

Locro de papa

Ingredientes:

- 10 papas
- 1 cuchara de mantequilla
- 1 aguacate
- leche
- ajo
- cebolla blanca

Elaboración:

Pelar y picar en cuadros pequeños las papas.

Poner al fuego 4 tazas de agua a hervir, agregar las papas hasta que se suavicen.

Cocinar en una cacerola la mantequilla, el ajo triturado y la cebolla picada, sacar del fuego, licuar y poner en la sopa. Agregar sal y pimienta al gusto.

Para decorar trozar el aguacate maduro en pedazos grandes y servirlo en cada plato.

Dulce de higos

Ingredientes:

- 10 higos grandes
- queso tierno
- 2 bancos de panela
- 1 cucharadita de bicarbonato
- canela
- agua.

Elaboración:

Cortar los higos en cruz por su parte delgada y dejarlos en remojo por un día.

Exprimirlos uno por uno, con la mano. Cocinar los higos con agua y bicarbonato. Escurrirlos y déjelos enfriar durante algunas horas.

En una olla grande, poner los higos al fuego; verter sobre ellos la panela troceada y la canela.

Añadir una media taza de agua en la que se cocinó los higos. Cocinar a fuego muy lento.

Revolver con cuidado y tapar la olla.

Al final, la miel debe aparecer algo espesa. Se sirve los higos con un pedazo de queso tierno.

Máximos y mínimos:

Papas:

Diarias: 39 libras

Semanales: $39 \times 6 = 234$

Mensuales: $234 \times 4 = 936$

Mínimo: $39 \times 2 = 78 + 234 = 312$

Máximo: $39 \times 8 = 312 + 234 = 546$

Tenemos un crédito máximo de diez días por eso multiplicamos para sacar nuestro máximo por diez días y para obtener nuestro mínimo multiplicamos el número de papas por dos.

Camarón:

Diarias: 12 kilos

Semanales: $12 \times 6 = 72$ kilos

Mensuales: $72 \times 4 = 288$ kilos

Mínimo: $12 \times 2 = 24 + 72 = 96$

Máximo: $12 \times 3 = 36 + 72 = 108$

Para los camarones tenemos un crédito de diez días, esto nos sirve puesto que tenemos un lugar de grande almacenamiento y la cantidad de camarones diarios que necesitamos es considerable. Debido a los 10 días de crédito, multiplicamos por 3 (puesto que es la cantidad de días que el camarón resiste refrigerado, y no lo congelamos porque perdería su frescura y sabor) y el mínimo sacamos multiplicando los kilogramos de camarón que necesitamos por 2.

Anexos.

ANEXO 1. TABLA DE PROYECCION DE VENTAS.

Plato	Número de platos vendidos	Food cost	PVP	Diferencia	Costo	Venta	Margen total costo por plato
Empanada	170	0.50	1.50	1.00	85.00	255.00	170.00
Locro	130	2.50	5.00	2.50	325.00	650.00	325.00
C. de camarón	60	2.00	6.00	4.00	120.00	360.00	240.00
Higos con miel	90	0.50	2.00	1.50	45.00	180.00	135.00
Chicha	120	0.50	1.50	1.00	60.00	180.00	120.00

BIBLIOGRAFIA

Páginas de internet:

- Funciones Claves de un Restaurante. N.f 29 Oct 2012

<<http://asesoramientogastronomico.wordpress.com/2013/01/17/funciones-claves-del-restaurante-chef-ejecutivo/>>

- Investigación de Campo. N.f 25 Oct 2012

<<http://telemundo-foros.kcl.net/forum-lab/archive/index.php/t-105663.html>>

- Los platos típicos de nuestro Ecuador. N.f 20 Oct 2012

<<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/los-platos-tipicos-de-nuestro-ecuador-31652.html>>

Manuales

1. Manual de Chef Ejecutivo.
2. Manual de Chefexact Buffet Professional
3. Manual de Chefexact Restaurant
4. Manual de Chefexact Buffet

<<http://www.abcdatos.com/tutoriales/tutorial/z1985.html>>

Libros

- Franco López, Armando. Administración de la Empresa Restaurera. México
DF: Editorial Trillas, 2004
- Gallegos, Jesús Felipe. Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares
y Restaurantes. Madrid: Montytexto, 2002

- Sutherland, Douglas. Servicio de Alimentos como Fuente de Trabajo. Servicios de Restaurantería. México DF: Editorial Trillas, 1997
- Núñez, Jorge. Cocina Ecuatoriana. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Guevara, Darío. Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatoriana. Quito: Editorial Crear, 1960.
- Pazos, Julio. La comida criolla. Quito: Crear Gráfica, 2008.

Resumen

El presente proyecto tiene como fin dar a conocer la comida criolla como expresión de identidad de los Ecuatorianos a partir de una propuesta de la creación del restaurante de comida criolla Ecuatoriana “Nuestro Juramento”. Siendo esta expresión de identidad una mezcla de prácticas foráneas y tradicionales en la cocina, acompañada en total armonía con las leyendas y tradiciones del lugar. El fin de proponer un restaurante de comida criolla ecuatoriana es el involucrarse de forma directa en la conservación de este saber y aportar al fortalecimiento de la identidad ecuatoriana.

Actualmente con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a través de muchas generaciones. Es por esto la importancia de la creación de un restaurante que se convierta en el embajador de la cultura gastronómica del Ecuador.

Abstract

This project aims to raise awareness of local food as an expression of the identity of Ecuadorians through the creation of a traditional restaurant called “Nuestro Juramento.” This identity will be expressed through a mix of traditional practices in the kitchen and foreign practices brought to Ecuador by those who migrated there later. Interwoven with these practices will be the legends and traditions of Ecuador. The establishment of this restaurant will provide a direct avenue for the preservation of ancestral knowledge and the strengthening of Ecuadorian identity.

The current phenomenon of globalization, the constant communication of millions of people around the world and the influence of the media and trade have led to a greater understanding and appreciation of foreign cuisines, and have facilitated access to the ingredients necessary to prepare them. However, many of these recipes and their variations have their origins in traditional methods that have been developed over a long time, with preparation rituals passed through many generations. This is why it is so important to create a restaurant that will act as an ambassador of Ecuador’s food culture.

Agradecimientos

Quiero agradecer de manera muy especial y sincera a una mujer que me ha enseñado la superación profesional de la forma más generosa, por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida, a la Dra. Lucy Candib quien me apoyo incondicionalmente en estos años de estudio. Al Chef Claudio Ianotti, Director del Instituto de Arte Culinario y Director de Tesis, por permitirme realizar esta Tesis de grado bajo su dirección, su confianza en mi trabajo y capacidad para guiar mis ideas ya que ha sido un aporte invaluable, no solamente en el desarrollo de esta tesis, sino también en la formación de Chef.

A mis padres, hermano, hermanas y sobrina porque creyeron en mí y en mis ideas, dándome ejemplos dignos de superación y entrega, porque en gran parte gracias a ustedes, hoy puedo ver alcanzada mi meta, ya que siempre estuvieron impulsándome en los momentos más difíciles de mi carrera, y porque el orgullo que sienten por mí, fue lo que me hizo llegar hasta el final. Va por ustedes, por lo que valen, porque admiro su fortaleza y por lo que han hecho de mí.

Mil palabras no bastarían para agradecerles su apoyo, su comprensión y sus consejos en los momentos difíciles. A todos, espero no defraudarlos y contar siempre con su valioso apoyo, sincero e incondicional.

Tabla de contenido.

Resumen.....	1
Abstract.....	2
Agradecimiento.....	3
Índice.....	4
Introducción.....	5
Tema y justificación.....	6
Soporte Histórico y Cultural.....	7
La industria de servicio de alimentos: pasado presente y futuro.....	12
Conceptos de recetas, costos y como se implementa el correcto uso dentro del establecimiento de alimentos y bebidas.....	17
Bodega, costos y compras.....	21
Creatividad y Emprendimiento.....	26
Menú propuesto.....	28
Investigación y Resultados.....	32
Proyección de ventas.....	34
Análisis de costo.....	37
Ejecución del menú.....	40
Anexos.....	45
BIBLIOGRAFIA.....	46

Introducción

Las expresiones de identidad de cada país son muy valiosas y variadas. Pero existen pequeños detalles que hacen que cada expresión culinaria se pueda ubicar dentro de un territorio específico. Por lo que considero que es necesario involucrarse y participar en la creación positiva de la identidad gastronómica de nuestro país. Para así fomentar el orgullo y cariño que sentimos por nuestra identidad Ecuatoriana.

La comida criolla ecuatoriana es rica en ingredientes que aportan sabor, color, textura y olor. La gran variedad de ingredientes con los que disponemos en el Ecuador existen gracias a la excelente ubicación geográfica en la que se encuentra. El Ecuador está dividido en cuatro regiones: costa, sierra, oriente y península. Cada una aporta con gran variedad de productos alimenticios.

La comida criolla está relacionada con las regiones naturales, mucha de ella es descendiente de culturas ancestrales, hoy en día producto de las emigraciones es que tenemos variedades y variaciones que con el tiempo las vamos adoptando y haciendo nuestras.

Tema y justificación

Para mí el tema de la “comida criolla” Ecuatoriana, siempre me ha sido de gran importancia y me ha despertado bastante curiosidad desde la niñez, gracias a que fui criada en el pueblo de nombre Yaruquí, junto a mi familia que es muy numerosa y tenemos la bendición de contar con grandes cocineras de la comida criolla de la sierra, en la familia. A lo largo de mi corta vida he podido viajar y degustar exquisitos platos criollos que son característicos de cada región de nuestro país y casi siempre estos momentos han estado acompañados de alguna experiencia cultural que enriquecen el recuerdo. Todo esto me produce gran interés por investigar el origen y el tiempo en que estas expresiones culinarias se realizan en el Ecuador.

La idea de la creación de un restaurante se creó gracias a la necesidad de formar parte de esta herencia culinaria que es de gran importancia y es preciso cultivarla.

Soporte Histórico y Cultural

La conquista de los españoles produjo un millón de cambios de toda índole. En lo referente a la comida, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo elementos y experiencias europeos y africanos y por otra parte, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así como llegaron los cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. (Núñez, 2012)

Esta fusión de dos mundos dio como resultado la creación de magníficas recetas que representaron el carácter de un pueblo mestizo.

En la actualidad la identidad gastronómica Ecuatoriana expresa el carácter de un país pluricultural. Once pueblos indios, dos etnias negras y el pueblo mestizo habitan el territorio. Lo que produce gran variedad de combinaciones gastronómicas. La gastronomía es un fenómeno cultural, es el resultado de la intervención humana; los productos naturales silvestres o cultivados se transforman en signos culturales merced a técnicas inventadas por el hombre. (Pazos, 2008)

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. En el Ecuador esta división se encuentra claramente marcada por las diferentes regiones naturales del país, y se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

En la Costa: Esmeraldas, podemos encontrar platos como el encocado, el tapado, la bala con queso, la cazuela, el punsado, la chucula y el mazato. En Manabí tiene fama por el viche de pescado, la carne punzada, el corviche, las empanadas y la torta de verde, la chicha de maíz amarillo, la sal prieta con bolón de verde, la cazuela, etc.; Guayas es conocida por el seco de chivo, las hayacas, el arroz con menestra y carne asada con patacones, el caldo de manguera y otros platos que se preparan en sus cantones integrantes, con pescado, camarón y verde, como los bollos, el sango, etc.; Los Ríos ofrece variados platos a base de pescado y verde, como los bollos que compiten en sabor con el ayampaco, el aguado de gallina y los refrescos con frutas costeñas entre las que están la sandía y la badea; El Oro, en cambio, sugiere deleites con la comida de mariscos llámense la sopa marinera y los cebiches, que comparten primacía con el arroz aguado, el champús, el repe, el tigrillo y el sango de choclo. (El Hoy, 2008)

En la Sierra: El Carchi es conocido por sus platillos exquisitos de la nombradía del cuy con papas, el hornado, las tortillas de papa, el pan de cuajada, el caldo de gallina y el "tardón", que es una bebida preparada con aguardiente y jugo de naranjillas; Imbabura tiene en su cuadro de platillos y bebidas típicos la carne colorada, el cuy asado, las empanadas de morocho, las nogadas, el arrope de mora, la chicha del Yamor y los helados de paila; Pichincha posee igualmente una variada lista que incluye el puchero, la tripa mishqui, la carne colorada, la fritada, el hornado, los llapingachos, el yahuarlocro y el caldo de pata, entre otros; Cotopaxi se ufana con sus conocidísimas chugchucaras, las hallullas, el queso de hojas, los llapingachos, etc.; Tungurahua es siempre recordada por su pan de Ambato, los llapingachos, la chicha aloja, el hornado, el morocho, el cuy asado y las tortillas de papas; Cañar el ají de

cuy, el "mote pata", el queso, los buñuelos y la bebida de nombre "draquesito". Azuay el cuy asado, la fritada, el mote en diferentes preparaciones, el caldo de gallina, la sopa de quinua, los buñuelos, el dulce de higos, el "mote pata", las morcillas, los llapingachos, el champús, el morocho, etc. Bolívar ofrece buñuelos, los chigiüiles, el sancocho, el molo o torta de papas, el canelazo, el naranjillazo y el café con empanadas; Chimborazo conserva como especialidades de su cocina popular las cholas de Guano, los llapingachos, el yahuarlocro, el hornado, el cariucho y la fritada que se complementan con la chicha y otros refrescos; finalmente Loja obsequia para sus hermanos ecuatorianos y extranjeros los tamales, el repe, la chanfaina, la "olla podrida", las choclotandas, la cecina, etc. (El Hoy, 2008)

En el Oriente: La provincia de Sucumbíos, Napo, Pastaza, Morona-Santiago y Zamora-Chinchipe podemos encontrar platos como el mayto, preparado con carne y plátano en la provincia de Pastaza; de manera similar las variedades de chicha elaboradas a base de yuca, plátano o chonta. Hay que agregar el mazato y las aguas aromáticas que se brinda apenas llega el visitante, como se lo hace con la tradicional guayusa. (El Hoy, 2008)

La elaboración y consumo de la cocina criolla se mantiene más arraigada, tanto en la costa como en la sierra y en la amazonia, en familias e individuos de clase media, ya que ellos han mantenido esas tradiciones y recetas, transmitidas de generación en generación. Por otra parte, la cocina criolla tiene una ventaja, es la abundancia, porque así nos gusta comer a los ecuatorianos. (Guevara, 1960) Esto es una herencia de nuestra típica generosidad arraigada en

nuestra cultura. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas.

Antes el arte de la gastronomía no era impartida en instituciones de educación. El conocimiento de este arte fue heredado de boca en boca desde nuestros ancestros, por lo que existen variantes de una misma receta. Estas enseñanzas se realizaban en un ambiente familiar celebrando alguna ocasión en especial. Ya que la cultura gastronómica en nuestro país está ligada a el calendario de fiestas. (Núñez, 2012) Por lo que el recuerdo que nos provoca el consumir estos platos es único.

La comida criolla está relacionada con el calendario, está sujeta a ritos y festividades católicas. “Como por ejemplo, la fanesca es el potaje propio de cuaresma y semana santa, el champús y el rosero se preparan en torno a la fiesta de Corpus Christi, la colada morada y las guaguas de pan se consumen en el día de los difuntos, para la navidad y fin de año se preparan buñuelos y pristiños”. (Guevara, 1960) Todos estos detalles culinarios y culturales hacen del Ecuador un país que posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza.

La comida criolla goza de gran variedad de productos andinos, costeros y amazónicos por la beneficiosa situación geográfica en la que se encuentra el Ecuador. Entre los principales ingredientes podemos encontrar: “El arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní tostado y molido, el maíz, los frijoles, las papas. En carnes tenemos, carne de res, borrego, chivo, el cuy, el chancho, la gallina y gran variedad de mariscos”. (Investigación,

2012) En la comida ecuatoriana se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente por el buen gusto popular.

Con el pasar de los años las influencias, técnicas, métodos y las recetas han ido cambiando y se han ido enriqueciendo. Toda esta información culinaria viaja sin fronteras, por lo que es necesario reconocer y destacar cual es la expresión de identidad culinaria de cada país para así poder identificar a un país por su cultura gastronómica.

La industria de servicio de alimentos: pasado presente y futuro

En años anteriores, el dueño de un restaurante era famoso o exitoso debido al servicio que ofrecían o también por su excelente ubicación. Las empresas individuales no tendrán un crecimiento o uno muy moderado, en comparación con firmas competitivas que ya se encuentran en el mercado, es decir el negocio es duro y lo será cada vez. Para equilibrar los cambios se debe de contar con normas de marketing elaboradas, adaptabilidad por parte del administrador y desarrollo tecnológico.

1. Destacar la importancia del estudio de la Administración dentro del Arte Culinario.

La administración culinaria es el estudio de la jerarquía culinaria, brigada o equipo de recursos humanos de trabajo en la cocina, elaboración de organigramas de trabajo de cocina, descripción de puestos. Tipos de cocinas, planos estructurales y funcionales, gastronomas, equipamiento. Conocimientos básicos de ética profesional. Higiene de los alimentos. Leyes de regulación dentro de los negocios hoteleros y de restaurantes. Organización administrativa de la cocina: procesos de producción, circuitos de información, cadenas de valor, procesos de comunicación, documentos administrativos de la cocina, planificación de trabajo de la cocina, establecimiento de horarios, entre otros. Además se encarga del manejo de la higiene personal, higiene y mantenimiento de equipos y utensilios. (Funciones, 2012)

Es importante también mencionar que un buen administrador, realiza el estudio de casos según conceptos y visitas de cocinas de diferentes restaurantes. Terminología básica de

administración de alimentos y bebidas. Desarrollo de la ficha técnica o recetar estándar, desarrollo de los estándares de cocina. Prácticas de cálculo de costos de la porción. (Manual, 2)

Por esto es que la administración es muy importante dentro del arte culinario, ya que nos permite supervisar, dirigir, planificar, controlar y coordinar todos los pasos, que requiere el manejo de un restaurante.

2. Cuál es el rol del Chef Ejecutivo dentro de una cocina.

El chef es la persona encargada de la cocina. En establecimientos grandes, esta persona tiene el título de Chef Ejecutivo. El chef ejecutivo es el gerente que es el responsable de todos los aspectos de la producción de la comida, incluyendo la realización del menú, las compras, los gastos y la planificación de los horarios de trabajo.

El Chef que es responsable de todas las unidades culinarias en un restaurante, hotel, club, hospital u otro establecimiento en el servicio culinario. El ó ella también puede ser dueño de cualquiera de los anteriores. La persona en esta área debe de estar a cargo de un mínimo de 5 personas a tiempo completo en la producción de comida, mantener un ambiente de trabajo limpio e higiénico para todos los empleados y asegurarse que la cocina ofrezca comida que sea nutritiva, segura, atractiva y propiamente condimentada. El Chef Ejecutivo es la persona responsable del departamento y coordina actividades con otros departamentos. Otras obligaciones incluyen planeamiento del menú, preparación del presupuesto, pagos a

empleados, mantenimiento de maquinaria, control de costos e inventarios. Debe de poseer conocimiento básico de higiene y seguridad, nutrición y supervisión gerencial. (Manual, 1)

3. Cómo influye el desarrollo del “concepto” del restaurante o establecimiento dentro de la cocina.

El éxito de un restaurante se consigue cuando se logra transmitir un concepto que el cliente percibe y se relaciona con sus expectativas, necesidades inmediatas o futuras.

Cuando el ejecutivo de una empresa va a desayunar, generalmente, alguno de los establecimientos que pueda estar cerca de su lugar de trabajo, casi siempre elige aquel lugar que expresa un concepto vinculado a sus necesidades inmediatas, niveles económicos, estatus social, valores, etcétera.

El concepto cuando está más definido y más claro, mejor podemos dirigirnos al mercado. En general, los atributos que definen una oferta de restaurante, son amplios y todos ellos son interdependientes unos de otros. Básicamente el concepto se consigue a través de:

- Situación del local
- Oferta de comidas y bebidas (menús-cartas)

4. Porqué es importante que exista congruencia entre el “concepto” del restaurante y el desarrollo del mismo por ejemplo; el menú, los procedimientos de elaboración de alimentos (mayonesa a mano o comprada, la adquisición de equipos, etc.).

Previamente a la apertura de un restaurante se programa la planificación basándose en el concepto para obtener un mayor desempeño del mismo. Si no existe congruencia entre el concepto y el desarrollo del mismo, se da una lista de sucesos consecutivos que si no se detienen al comienzo pueden dar como consecuencia incluso la quiebra del local hasta tener que cerrar. Si no existe congruencia primero los equipos algunos quedan sin ser empleados siendo previamente un gasto innecesario, los ingredientes muchas veces faltan para algún plato o no se adquiere fácilmente ingredientes claves. (Sutherland, 1997)

La gente abre restaurantes por motivos variados, en ocasiones tan simples como el querer atender a sus amigos. Y aunque esa es una motivación correcta, no es suficiente para que el proyecto sea ganador.

Para ayudar a fijar el curso del negocio es necesario desarrollar un plan de negocios bien concebido que incluya factores como el desarrollo del concepto, la individualidad, el compromiso con el servicio, los principios de administración adecuados y de qué manera dicho concepto triunfará. Para desarrollar esos puntos es indispensable que abramos nuestra mente a preguntas sencillas que lo llevarán respuestas concretas. En el caso del diseño lo más importante es determinar el tamaño del restaurante para tratar de maximizar el espacio de los clientes con un área de servicio eficiente. (Manual, 3)

Como nuestro concepto ya existe, hay que asegurarnos de conocer a su cliente muy bien. Los conceptos ganadores no nacen sino que se hacen. Su firmeza en ejecutar un plan debidamente programado junto a su equipo de trabajo será la clave.

Conceptos de recetas, costos y como se implementa el correcto uso dentro del establecimiento de alimentos y bebidas.

RECETAS: Una receta es un documento corto (2 o 3 páginas) cuyo fin es describir un procedimiento o técnica de forma directa y práctica, evitando ornamentos literarios. Ni siquiera se espera que una receta incluya una explicación técnica detallada de cada acción.

Para poder duplicar una receta es necesario tener un registro de los ingredientes, su cantidad y una manera en la cual puedan ser combinados y cocinados. Este es el propósito de una receta.

Estructura de una receta:

1. Título:

El título de la receta debe ser una frase que describa la utilidad de la misma de forma directa y concisa.

- Quien hizo, para tener una referencia y en caso de necesitar ayuda, saber a quién acudir.
- Fecha de cuando hizo, porque los costos, el procedimiento y los ingredientes pueden cambiar, para mejorar.
- porque hizo la receta, es necesario tener esta referencia para saber el motivo o la ocasión en la que se puede ocupar la receta. (Gallegos, 2002)

2. Ingredientes:

Debe especificarse el tipo de alimento que se utilizara en el procedimiento.

3. Cantidad

Es el peso o el volumen que se ocupe de cada ingrediente para la producción de un plato

4. Procedimiento:

Es la unión de:

- Procesos/tiempos
- Equipos
- Temperaturas

5. Rendimiento:

La cantidad de peso o volumen por porciones.

Para implementar un correcto uso de las recetas y costos dentro del establecimiento de alimentos y bebidas, debemos contar con cuatro referencias fundamentales basadas en los objetivos marcados por la empresa de calidad y rentabilidad:

- Raciones o porciones estándar
- Rendimientos estándar
- Recetas estándar
- Especificaciones de calidad para las compras

Las raciones o porciones estándar definen la cantidad de los ingredientes que vamos a utilizar.

La normalización de esta referencia o indicador para la obtención de los costos y para el cliente es fundamental. Si determinamos que una rodaja de merluza debe tener 300 gramos, si al cortarla pasamos a 350 gramos, el costo real será superior. Si por el contrario, cortamos 250

gramos, el perjudicado será el cliente.

Por eso es importante definir la ración o porción, ya sea comida o bebida. No es lo mismo servir un whisky con 50cl que si lo hacemos con 70 cl.

Como apuntábamos, tanto por exceso como por defectos, el resultado siempre es negativo, si se está produciendo en forma continua.

El rendimiento estándar nos lleva a definir el verdadero valor de las materias primas. Por ejemplo, una merluza o un solomillo comprados enteros, cuando son proporcionados el valor real es distinto cuando la porción tiene una categoría u otra. Los desperdicios y otras partes de ambos tienen un valor distinto del precio pagado y, en el caso de las partes dobles (rodaja, suprema, tournedos, chateaubriang, etc.) el precio será superior al pagado, ya que el peso disminuye y el precio por kilo aplicado a los desperdicios o restos de menor categoría, es superior.

Un solomillo fresco, entero, no limpio, puede tener un 30 por ciento de peso de carnes y grasas a las que hay que restar el total y por tanto el precio del resto se incrementa, pudiendo llegar a multiplicar su valor inicial por 1,7 o 1,8.

La receta estándar, no solo define el precio del plato sino la preparación culinaria. Una receta garantiza la uniformidad de la calidad cuando se ha probado y el resultado es aceptado.

Las especificaciones de calidad de las materias primas o productos procesados son fundamentales si queremos ofrecer un producto de restauración que sea competitivo.

Las denominaciones de origen así como todo lo que suponga una garantía de todo lo que se compra y que va a intervenir en los platos y bebidas que ofertamos, son también fundamentales para el control de los alimentos y bebidas.

Tamaño, peso, unidad, características organolépticas, es decir, todo lo que sea específico de la calidad del producto debe definirse previamente a la compra para así buscar los proveedores necesarios que suministren de forma continuada aquello que necesitamos para nuestra oferta.

(Manual, 4)

Bodega, costos y compra

Costos:

Para determinar el Costo de Cocina Diaria, se tiene como punto de partida, el total de requisiciones al almacén.

La base de información para determinar el Costo de Cocina Diaria, está constituida por el total de requisiciones al almacén, tanto de alimentos como de bebidas utilizadas en la elaboración de platillos, tales como, por ejemplo: riñones al vino blanco, consomé al oporto, pasteles, etc. así como los trasposos de cocina a cocina. (López, 2004)

REQUISICIONES:

La requisición sirve para determinar los productos que se requieren en la cocina.

La requisición se efectúa tanto a mano como a computadora, se hace del departamento, por ejemplo Deli, a la bodega y aquí se define cuantas unidades de las requeridas están bien, si es necesario de disminuir el número de pedido o aumentarlo para mantener un respaldo.

Luego de bodega pasa a costos la requisición y se calculan los precios de todo el pedido; para hacer resumen de requisición se clasifican en:

- Empacados y envasados: Emp.y Emb.
- Frutas y Legumbre: Fru. y Leg.
- Lácteos y Huevos: Lac. y Hue.
- Carnes y Embutidos: Car. y Emb.
- Pescados y Mariscos: Pesc. y Mar.

- Aves y Caza: aves y caza
- Tarjetas
- Vinos y licores: Vin y Lic.
- Aguas y Gaseosas: Aguas y Gas.
- Suministros: suministros de cocina, suministros de oficina.
- Elaborados

Existen diferentes formatos para las requisiciones, que se utilizan en interno para los pedidos de los productos que se necesitan en la cocina y lo solicitan en bodega.

La hoja consta de:

- El departamento que realiza el pedido.
- La sección a la que se realiza el pedido.
- La requisición puede ser de alimentos, suministros, bebidas/cigarrillos y actividades operativas.
- Fecha de entrega de la requisición
- Fecha de entrega del pedido.

Dentro de las categorías que tenemos para hacer los pedidos encontramos:

- La unidad de peso.
- La cantidad solicitada.
- La descripción del producto.

Dentro de las categorías que tenemos para hacer la entrega, encontramos:

- La cantidad del producto entregado.
- El costo unitario del producto.

Al final de la requisición encontramos:

- Observaciones.- Aquí se detalla si hubo alguna anomalía en el proceso
- Total.- Aquí se detalla el total de cantidades entregadas y el costo de todos los productos.
- Solicitado por.- La persona que realiza la requisición
- Digitado por
- Recibido por.- La persona a la cual se le entrega la requisición y se encarga de realizar la primera revisión del stock.
- Autorizado por.- Es la persona que después de ser cumplidas todas las revisiones, acredita a que se realice la compra.
- Entregado por.- La persona, empresa o distribuidor que despacha los productos listados en la requisición.

TRANSFERENCIAS:

Se denominan transferencias a los productos que se pasan de un punto de producción a un punto de venta o de un punto de venta a otro de venta; por ejemplo en la universidad San Francisco de Quito, se da las transferencias de tres puntos:

1. Pastelería

2. Panadería
3. Carnicería

A los puntos de venta como son:

- Cafetería
- Trataría
- Línea
- Coche combro
- Hot Wings
- Pirámide
- Delí
- Marcus
- Aula
- Eventos, etc.

Aunque en mi proyecto, no se realizaran transferencias de los productos debido a que nuestro local es pequeño; dentro de la Universidad es un proceso muy utilizado puesto que se tienen que trasladar los productos de un punto de venta a otro.

A continuación se explica detalladamente lo que las hojas de transferencia contienen:

- De-A.- Aquí se señala el departamento origen y el departamento de destino del producto.
- Fecha en que se realiza la transferencia

Dentro de las categorías que tenemos para hacer la transferencia encontramos:

- Unidad o cantidad solicitada.
- Descripción del producto.
- Cantidad entregada.
- Cantidad recibida.
- Código.
- Costo Unidad.
- Costo Total
- Destino

Al final de la hoja se encuentra:

- Solicitado por.- Aquí firma la persona que solicitó la transferencia para que se garantice el proceso.
- Revisado por.- Aquí firma la persona que chequeó la transferencia para que todo lo solicitado esté en orden.

Creatividad y Emprendimiento

1. Desarrollo de un “Concepto”

Restaurante de comida típica ecuatoriana: **“Nuestro Juramento”** (Marca no registrada, ni revisada).

Locación: la locación del restaurante va a ser en Cumbaya, porque es un lugar que va de acuerdo a nuestro concepto, es elegante, tradicional, muestra nuestra historia y atrae a la gente ecuatoriana como también a los extranjeros.

Que ofrezco: Es un restaurante de Comida criolla ecuatoriana en un ambiente cómodo, acogedor y con buena música. Nuestro Juramento es una nueva y buena opción para rescatar nuestros sabores con estilo, para esto no servimos nada que no sea ecuatoriano.

Competencia: La idea de crear este restaurante surge porque en nuestro país existen restaurantes de comida típica que solo se especializan en solo platos de la costa o de la sierra. En este proyecto se desea ofrecer al cliente una alternativa de encontrar la variedad y lo típico en un solo lugar. Sabemos que nuestra competencia es amplia pero Nuestro Juramento está dirigido a personas de clase media-media alta, que disfrutan de nuestra comida pero no tienen un lugar dirigido exclusivamente para ellos, aquí no encontrarán bulla, aglomeración y mal servicio que es lo que caracteriza a los demás restaurantes.

Los precios: Dado que nuestro restaurante es dirigido a la clase media-media alta, los precios irán acorde a este nivel económico. Los precios van de acuerdo a la calidad y cantidad de nuestros platos y le garantizamos que el servicio y el ambiente harán que los precios sean los más convenientes. Para realizar el menú, fuimos a supermercados para consultar los precios de cada producto que necesitamos para hacer cada plato que ofrecemos en el menú.

2. Desarrollo de un menú para el “concepto”

- El menú debe contener un mínimo de 12 platos.

Lo importante que es hacer un cambio innovador y necesario en el menú de su restaurante, no me refiero de todo el menú en general sino que hay que meter algunos platillos o en su caso bebidas nuevas que llamen más la atención del cliente real o de nueva clientela para que prefieran ir a su restaurante que a la competencia.

Tal vez al hacer esta prueba resulte muy caro pero si se realiza con éxito después la recompensa son las ganancias y principalmente los clientes nuevos que adquirimos; o podemos tomar las estrategias del marketing radical que con el poco presupuesto que tienen pueden hacer grandes cosas en cuanto a sus productos. Siempre hay que crear productos viables, hacer encuestas entre la clientela, buena capacitación para empleados en el momento de sacar el producto, y principalmente el administrador debe planear, dirigir el cambio.

Menú Propuesto

NUESTRO JURAMENTO

MENU

Para comenzar!

• Choclo-que	2.50
Choclos con queso	
• Las empanaditas	2.50
Morocho-verde-viento-missstas	
• Bonitísimas	1.50
Tortillas de maíz	
• Ricos aplastados de verde	1.50
Patacones	
• Papas bañadas	2.00
Papas con salsa de queso	
• Otro tubérculo	2.00
Yucas fritas	
• Chulpi-chocho	1.00
Chochos con chulpi	
• Bandeja Missta!!	3.00

Empanadas, bonitísimas, patacones

Y porción de yucas fritas.

El segundo...

- La forma más rica de comerse el chancho 6.50

Fritadas

- Caldo de patas 5.00
- Guatita 6.00
- Sango de verde 6.00

Rica sopa

- Locro de papas 5.00
- Cuy 7.00
- Repe 5.00
- Ceviche de camarón 6.00
- Ceviche de pescado 5.00

Si comió todito...

- Higos con miel 2.00

Acompañados del rico quesito

- Bien me sabe 3.50

Postre de coco

- Pristiños 1.50
- Espumilla 1.00
- Miel con quesillo 1.00

Panela caliente derretida con quesillo

- Buñuelos 1.00

El fresquito...

- Chucula 1.50

Bebida de plátano

- Avena 1.50
- La chicha 1.00
- Agua `e coco 1.50
- Orangine 0.75
- Tropical 0.75
- Guitig 1.00

Y el cafecito??

- Café de chuspa 1.00
- Café pasado 1.00
- Café de chuspa y bollones de pescado 2.00
- Leche con pinol 1.00

- Morocho 1.00
- Chocolate 1.50

Con bizcochos y queso de hoja

Bebidas alcohólicas

- Chelita 1.50
- Pilsener 2.50
- Canelazo 1.50
- Chicha fermentada 1.50

Investigación y Resultados.

Lista de equipos necesarios para el menú.

- Freidora industrial (de dos canastillas para no contaminar): Para las empanadas, patacones, yucas, prístinos y buñuelos.
- Paila: Fritada
- Tiesto: Bonitísimas y chulpi.
- Cocina industrial: Choclos, ceviches, papas, chochos, caldo de patas, guatita, sango, locro, repe, bien me sabe y miel con quesillo.
- Licuadora: Salsa de queso y demás producción.

Capacidad: 40 personas

Horario:

Mañana= 12:00-14:00

Tarde= 14:00-18:00

Noche= 18:00-24:00

Mesas y Rotación

En nuestro local habrá 6 mesas de cuatro personas, 5 mesas de dos personas y una mesa de 6 personas. Consideramos que en el horario de la mañana, la capacidad del local alcanzará la mitad de su totalidad considerando que la Plaza de Cumbaya, tiene un ambiente más nocturno.

En el horario de la tarde se espera alcanzar una totalidad de 35 personas cada 2 horas, con lo que habrá suficiente espacio y siempre habrá lugar para la gente que llegué.

En el horario de la noche, las ventas alcanzarán el máximo de la capacidad del local, lo que hará que la rotación de personas sea cada hora y media, es decir que la persona que arribo al local a las 19:00 realice su salida a las 20:30, porque el servicio será mucho más rápido, pero sin que el cliente se sienta presionado de que ya deba salir. La cantidad de personas que esperamos que arriben a nuestro local diariamente es de 195 personas. El factor de la rotación de nuestro local es:

- Esperamos un total de 195 personas diarias en nuestros tres horarios.
 - # pax/capacidad del local = $195/20 = 9.75$.

Proyección de Ventas

Los 5 platos que he decidido proyectar su venta son:

Platos fuertes:

- Locro de papas
- Ceviche de camarón

Entradas:

- Empanadas de viento

Bebidas:

- Chicha

Postres:

- Higos con miel

1. Locro de papas:

Horario:

12:00-14:00= 13 platos

14:00-18:00= 48 platos

18:00-24:00= 69 platos

En un día venderemos 130 platos de locro de papas, esto significa que de los 6 días que atiende el local, esperamos vender 780 platos semanales y un total de 3120 de platos al mes.

Ceviche de camarón:

Horario:

12:00-14:00= 40 platos

14:00-18:00= 17 platos

18:00-24:00= 3 platos

En un día venderemos 60 ceviches de camarón esto significa que de los 6 días que atiende el local espero vender 360 ceviches semanales y un total de 1440 ceviches al mes.

Empanadas de viento

Horario:

12:00-14:00= 80 platos

14:00-18:00= 50 platos

18:00-24:00= 40 platos

En un día venderemos 170 empanadas esto significa que a los 6 días venderemos 1020 y al mes 4080.

Higos con miel

Horario:

12:00-14:00= 20 platos

14:00-18:00= 18 platos

18:00-24:00= 52 platos

En un día venderemos higos con miel, $90 \times 6 = 540$ a la semana 2160 al mes.

Chicha:

Horario:

12:00-14:00= 60 platos

14:00-18:00= 45 platos

18:00-24:00= 15 platos

En un día venderemos 120 vasos de chicha. A la semana que se atiende 6 días venderemos 780 y al mes una totalidad de 3120.

Análisis de los Costos

Cheque promedio: 1625 = ventas totales

195 = número de personas

Cheque promedio: 8.33 dólares

Food Cost Promedio: 635 = costos totales de los 5 platos

195 = número de personas

Food Cost Promedio: 3.25 dólares

3.25 dólares del food cost promedio es equivalente al 39.2 % del cheque promedio.

Presupuesto Operativo:

Cheque Promedio: 8.33 dólares

Costo Promedio: 3.25 dólares

Personas Diarias: 195 personas con un índice de rotación de 9.75.

Ventas mensuales

El local va a abrir 6 días a la semana lo que haría que las ganancias y los costos sean los siguientes:

Cheque promedio \$8.33 X 195 pax diarias X 24 días al mes = **Ventas al Mes**

Total: 38984, 40 dólares de **ventas al mes**.

Costos de producción mensuales

Costo promedio \$ 3.25 X 195 pax diarias X 24 días al mes= **Cotos al Mes**

Total: 15210 dólares de **costos de producción al mes.**

Gastos de nómina:

1 Chef ejecutivo: 800 dólares

3 Meseros: 350 dólares a cada uno

2 Ayudantes de cocina: 350 dólares a cada uno

1 Cajera: 350 dólares

1 Personal de limpieza: 350 dólares

Total gastos de nómina: 3250 dólares en gastos de nómina

Gastos generales:

Arriendo: 1500 dólares

Agua, Luz y Teléfono: 500 dólares

Total gastos generales: 2000 dólares

Gastos de impuestos:

Permiso para funcionar: 20 dólares

RUC: 15 dólares

Registro Sanitario: 50 dólares

Patente: 30 dólares

Predio: 12 dólares

Total gastos impuestos: 127 dólares

UTILIDAD =

Ventas – costos de producción – gastos de nómina – gastos generales – impuestos.

UTILIDAD =

$38984,40 - 15210 - 3250 - 2000 - 127 = \mathbf{18397,4 \text{ dólares}}$

Ejecución del menú.

Recetas Estándar:

Ceviche de Camarones

Ingredientes

- 1Kg de camarones hervidos durante 5 minutos con una pizca de sal y cebolla.
- 2 cebollas paiteña medianas, cortadas en tiritas.
- Jugo de 10 naranjas agrias.
- Jugo de 4 limones.
- 6 tomates "riñón" rallados.
- 1/2 taza de aceite de girasol.
- 1 ramita de culantro.
- Sal y pimienta.

Preparación

Encurtir las cebollas (ponerlas en abundante sal durante 20 minutos, lavarlas y escurrirlas en agua fría). Mezclar el jugo de naranja con el jugo de limón, los tomates rallados y el aceite. Aumentar a la mezcla sal y pimienta. Añadir las cebollas encurtidas y el culantro.

Finalmente, agregar los camarones un momento antes de servir, para evitar que se dañen con el ácido del limón y las naranjas.

Locro de papa

Ingredientes:

- 10 papas
- 1 cuchara de mantequilla
- 1 aguacate
- leche
- ajo
- cebolla blanca

Elaboración:

Pelar y picar en cuadros pequeños las papas.

Poner al fuego 4 tazas de agua a hervir, agregar las papas hasta que se suavicen.

Cocinar en una cacerola la mantequilla, el ajo triturado y la cebolla picada, sacar del fuego, licuar y poner en la sopa. Agregar sal y pimienta al gusto.

Para decorar trozar el aguacate maduro en pedazos grandes y servirlo en cada plato.

Dulce de higos

Ingredientes:

- 10 higos grandes
- queso tierno
- 2 bancos de panela
- 1 cucharadita de bicarbonato
- canela
- agua.

Elaboración:

Cortar los higos en cruz por su parte delgada y dejarlos en remojo por un día.

Exprimirlos uno por uno, con la mano. Cocinar los higos con agua y bicarbonato. Escurrirlos y déjelos enfriar durante algunas horas.

En una olla grande, poner los higos al fuego; verter sobre ellos la panela troceada y la canela.

Añadir una media taza de agua en la que se cocinó los higos. Cocinar a fuego muy lento.

Revolver con cuidado y tapar la olla.

Al final, la miel debe aparecer algo espesa. Se sirve los higos con un pedazo de queso tierno.

Máximos y mínimos:

Papas:

Diarias: 39 libras

Semanales: $39 \times 6 = 234$

Mensuales: $234 \times 4 = 936$

Mínimo: $39 \times 2 = 78 + 234 = 312$

Máximo: $39 \times 8 = 312 + 234 = 546$

Tenemos un crédito máximo de diez días por eso multiplicamos para sacar nuestro máximo por diez días y para obtener nuestro mínimo multiplicamos el número de papas por dos.

Camarón:

Diarias: 12 kilos

Semanales: $12 \times 6 = 72$ kilos

Mensuales: $72 \times 4 = 288$ kilos

Mínimo: $12 \times 2 = 24 + 72 = 96$

Máximo: $12 \times 3 = 36 + 72 = 108$

Para los camarones tenemos un crédito de diez días, esto nos sirve puesto que tenemos un lugar de grande almacenamiento y la cantidad de camarones diarios que necesitamos es considerable. Debido a los 10 días de crédito, multiplicamos por 3 (puesto que es la cantidad de días que el camarón resiste refrigerado, y no lo congelamos porque perdería su frescura y sabor) y el mínimo sacamos multiplicando los kilogramos de camarón que necesitamos por 2.

Anexos.

ANEXO 1. TABLA DE PROYECCION DE VENTAS.

Plato	Número de platos vendidos	Food cost	PVP	Diferencia	Costo	Venta	Margen total costo por plato
Empanada	170	0.50	1.50	1.00	85.00	255.00	170.00
Locro	130	2.50	5.00	2.50	325.00	650.00	325.00
C. de camarón	60	2.00	6.00	4.00	120.00	360.00	240.00
Higos con miel	90	0.50	2.00	1.50	45.00	180.00	135.00
Chicha	120	0.50	1.50	1.00	60.00	180.00	120.00

BIBLIOGRAFIA

Páginas de internet:

- Funciones Claves de un Restaurante. N.f 29 Oct 2012

<<http://asesoramientogastronomico.wordpress.com/2013/01/17/funciones-claves-del-restaurante-chef-ejecutivo/>>

- Investigación de Campo. N.f 25 Oct 2012

<<http://telemundo-foros.kcl.net/forum-lab/archive/index.php/t-105663.html>>

- Los platos típicos de nuestro Ecuador. N.f 20 Oct 2012

<<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/los-platos-tipicos-de-nuestro-ecuador-31652.html>>

Manuales

1. Manual de Chef Ejecutivo.
2. Manual de Chefexact Buffet Professional
3. Manual de Chefexact Restaurant
4. Manual de Chefexact Buffet

<<http://www.abcdatos.com/tutoriales/tutorial/z1985.html>>

Libros

- Franco López, Armando. Administración de la Empresa Restaurera. México
DF: Editorial Trillas, 2004
- Gallegos, Jesús Felipe. Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares
y Restaurantes. Madrid: Montytexto, 2002

- Sutherland, Douglas. Servicio de Alimentos como Fuente de Trabajo. Servicios de Restaurantería. México DF: Editorial Trillas, 1997
- Núñez, Jorge. Cocina Ecuatoriana. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Guevara, Darío. Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatoriana. Quito: Editorial Crear, 1960.
- Pazos, Julio. La comida criolla. Quito: Crear Gráfica, 2008.