

## Plato Fuerte: Hornado

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Hornado		
<b>PAX</b>		70		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.065 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		4.550 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
9.000	Kg	Pierna de Cerdo	4.87	43.83
0.080	Kg	Comino	6.24	0.50
0.100	Kg	Sal	0.32	0.03
0.050	Kg	Pimienta	4.32	0.22
0.150	Kg	Achiote pepa	3.60	0.54
0.200	Kg	Ajo pelado	3.43	0.69
0.100	Kg	Perejil liso	3.92	0.39
0.100	Kg	Cilantro	5.88	0.59
0.100	Kg	Cebolla paitena	1.57	0.16
0.200	Kg	Cebolla blanca	1.37	0.27
0.150	Kg	Pimiento verde	1.00	0.15
0.015	Kg	Canela en polvo	15.84	0.24
0.008	Kg	Clavo de olor	10.13	0.08
0.050	Kg	Panela molida	1.08	0.05
0.250	Kg	Naranja agria	2.55	0.64
2	Und.	Cerveza	0.82	1.64
2.000	Lt	Chicha de jora	1.96	3.92
0.100	Kg	Eucalipto	0.00	0.00
0.100	Kg	Tomillo fresco	24.50	2.45
0.100	Kg	Romero fresco	5.88	0.59
			<b>Subtotal</b>	56.97\$
			<b>Costo Total</b>	56.97\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.81\$

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.1		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Agrio		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.030 Lt		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.450 Lt		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.030	Lt	Vinagre blanco	0.52	0.02
0.200	Lt	Chicha de jora	1.96	0.39
0.250	Kg	Naranja nacional	0.49	0.12
0.100	Kg	Limón meyer	0.98	0.10
0.100	Kg	Limón sutil	1.57	0.16
0.100	Kg	Tomate fresco	0.90	0.09
0.100	Kg	Cebolla paitena	1.57	0.16
0.045	Kg	Ají rojo nacional	1.76	0.08
0.040	Kg	Cilantro	5.88	0.24
0.040	Kg	Perejil liso	3.92	0.16
0.025	Kg	Panela molida	1.08	0.03
0.050	Kg	Sal	0.32	0.02
0.003	Kg	Pimienta	4.32	0.01
0.030	Lt	Aceite vegetal	2.16	0.06
			<b>Subtotal</b>	1.62\$
			<b>Costo Total</b>	1.62\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.10\$

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.2		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Cuero Reventado		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.150 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.200	Kg	Cuero de cerdo	5.62	1.12
0.010	Kg	Sal	0.32	0.003
1.000	Lt	Aceite vegetal	2.16	2.16
			<b>Subtotal</b>	3.29\$
			<b>Costo Total</b>	3.29\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.22\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.3		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Llapingachos		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.090 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		1.350 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
1.600	Kg	Papa chola	0.78	1.25
0.150	Kg	Manteca de cerdo	3.86	0.58
0.200	Kg	Cebolla blanca	1.37	0.27
0.020	Kg	Achiote pepa	3.60	0.07
0.010	Kg	Sal	0.32	0.003
0.150	Kg	Queso chonta	6.78	1.02
			<b>Subtotal</b>	3.20\$
			<b>Costo Total</b>	3.20\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.21\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.4		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Choclo-mote		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.015 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.225 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.150	Kg	Choclo desgranado	1.76	0.26
0.080	Kg	Zanahoria amarilla	0.59	0.05
0.020	Kg	Cilantro	5.88	0.12
0.025	Kg	Limón sutil	1.57	0.04
0.050	Kg	Cebolla blanca	1.37	0.07
0.010	Kg	Sal	0.32	0.003
0.008	Kg	Pimienta	4.32	0.03
			<b>Subtotal</b>	0.54\$
			<b>Costo Total</b>	0.54\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.04\$

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.5		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Maduro frito		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.015 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.225 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.550	Kg	Plátano maduro	0.55	0.30
0.300	Lt	Aceite vegetal	2.16	0.65
			<b>Subtotal</b>	0.95\$
			<b>Costo Total</b>	0.95\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.06\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.6		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Aguacate		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.150 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.250	Kg	Aguacate	1.96	0.49
			<b>Subtotal</b>	0.49\$
			<b>Costo Total</b>	0.49\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.03\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.7		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Lechuga		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.150 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.350	Kg	Lechuga criolla	0.55	0.19
0.010	Kg	Sal	0.32	0.003
			<b>Subtotal</b>	0.20\$
			<b>Costo Total</b>	0.20\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.01\$
			<b>Costo Unitario Final</b>	1.50\$

**Postre:** Granizado de canelazo, quimbolitos, dos versiones de ponche (gelatina de ponche y ponche espumoso).

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Ponche espumoso		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.050 Lt		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.750 Lt		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
4	Und.	Huevo	0.12	0.49
0.100	Kg	Azúcar	0.88	0.09
0.010	Lt	Esencia Vainilla	6.32	0.06
2	Und.	Pony Malta	0.42	0.84
			<b>Subtotal</b>	1.48\$
			<b>Costo Total</b>	1.48\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.10\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.1		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Gelatina de Ponche		
<b>PAX</b>		60		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.600 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.500	Lt	Leche	0.80	0.40
0.250	Kg	Azúcar	0.88	0.22
0.005	Und.	Vaina vainilla	360.00	1.80
0.010	Kg	Canela rama	14.93	0.15
0.030	Kg	Colapez	43.93	1.32
2	Und.	Huevo	0.12	0.25
			<b>Subtotal</b>	4.13\$
			<b>Costo Total</b>	4.13\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.07\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.2		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Garrapiñada		
<b>PAX</b>		60		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.005 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.300 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.300	Kg	Azúcar	0.88	0.26
0.300	Kg	Macadamia	18.50	5.55
0.010	Lt	Esencia Vainilla	6.32	0.06
0.020	Kg	Cocoa polvo	4.36	0.09
			<b>Subtotal</b>	5.96\$
			<b>Costo Total</b>	5.96\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.10\$

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.3		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Granizado canelazo		
<b>PAX</b>		30		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		1 Lt - 0.450 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.250	Kg	Naranja	1.76	0.44
0.020	Kg	Canela rama	14.93	0.30
0.200	Kg	Azúcar	0.88	0.18
0.050	Lt	Aguardiente	7.84	0.39
			<b>Subtotal</b>	1.31\$
			<b>Costo Total</b>	1.31\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.04\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.4		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Crocante canela		
<b>PAX</b>		60		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.005 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.300 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.100	Kg	Azúcar	0.88	0.09
0.018	Kg	Harina	0.81	0.01
0.045	Kg	Canela polvo	15.84	0.71
0.080	Kg	Mantequilla s/sal	5.52	0.44
			<b>Subtotal</b>	1.26\$
			<b>Costo Total</b>	1.26\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.02\$
<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.5		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Quimbolito		
<b>PAX</b>		80		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.015 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		1.200 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO UNIDAD</b>	<b>COSTO REQUERIDO</b>
0.375	Kg	Mantequilla s/sal	5.52	2.07
0.030	Lt	Chinchón seco	17.60	0.53
0.008	Kg	Anís Español	4.94	0.04
0.250	Kg	Azúcar	0.88	0.22
0.375	Kg	Queso fresco	5.15	1.93
9	Und.	Huevo	0.12	1.11
0.374	Kg	Harina maíz	1.38	0.52
0.100	Kg	Pasa	3.22	0.32
20	Und.	Hoja de achira	0.06	1.18
			<b>Subtotal</b>	7.92\$
			<b>Costo Total</b>	7.92\$
			<b>Costo Unitario</b>	0.10\$



### Kardex de producción

	Lunes 3-Dic	Martes 4-Dic	Miércoles 5-Dic	Jueves 6-Dic	Viernes 7-Dic	Sábado 8-Dic	Domingo 9-Dic	Producción Total
Producción	18	0	15	25	7	5	0	70
Inventario Inicial	0	18	15	30	37	28	25	Inventario final
Ventas	0	17	10	0	14	3	11	
Inventario Final	18	0	5	30	23	25	14	14
Bajas	0	1	0	0	0	0	0	
		1 Menú de servicio. 8 porciones empanadas rotas.					14 Menús que sobraron para el personal.	

### Informe de ventas detallado por plato y por menú

En este caso solo se vendieron menús completos no platos separados.

FECHA	VENTAS
4 de Dic.	17
5 de Dic.	10
6 de Dic.	Cerrado
7 de Dic.	14
8 de Dic.	3
9 de Dic.	11
<b>TOTAL</b>	<b>55</b>

Considerando que el día Miércoles 5 solo se abrió mediodía y que el día Jueves 6 cerró el restaurante el número de ventas no está mal.

### Resultados financieros del proyecto

#### Costo Teórico.

CURSO	COSTO UNITARIO
Aperitivo	0.24\$
1era Entrada	0.76\$
2da Entrada	0.31\$
Plato Fuerte	1.50\$
Postre	0.46\$
Regalo	0.23\$
<b>COSTO POR MENÚ</b>	<b>3.51\$</b>

<b>COSTO POR MENÚ</b>	3.51\$
<b>CANTIDAD VENDIDA</b>	55
<b>COSTO TOTAL</b>	193.19\$
<b>PRECIO POR MENÚ</b>	19.95\$
<b>CANTIDAD VENDIDA</b>	55
<b>INGRESO TOTAL</b>	1097.25
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	904.06\$
<b>*antes de impuestos</b>	

Analizando las tablas expuestas, tenemos 193.19\$ como Costo Total por menús vendidos, 1097.25\$ como Ingreso Total por las ventas y 904.06\$ de Utilidad Bruta antes de impuestos.

### Costo de Producción del Proyecto, Costo Real

FECHA	REQUISICIÓN	COSTO				
29-Nov	#1	154.47\$				
1-Dic	#2	11.77\$				
5-Dic	#3	103.29\$				
8-Dic	#4	5.26\$				
	<b>TOTAL</b>	<b>274.79\$</b>				
FECHA	COMPRA APARTE	COSTO	DESCRIPCIÓN			
30-Nov	#1	1.56\$	Cinta regalo			
1-Dic	#2	7.50\$	Masa morocho			
6-Dic	#3	6.00\$	Masa morocho			
4-Dic	#4	4.00\$	Masa morocho			
8-Dic	#5	3.00\$	Masa morocho			
	<b>TOTAL</b>	<b>22.06\$</b>				
FECHA	TRANSFER IN	COSTO	COSTO UND.	CANTIDAD	UND.	DESCRIPCIÓN
1-Dic	#1	1.10\$	43.93	0.025	Kg	Colapez
	<b>TOTAL</b>	<b>1.10\$</b>				

FECHA	TRANSFER OUT	COSTO	COSTO UND.	CANTIDAD	UND.	DESCRIPCIÓN
9-Dic	#1	0.96\$	2.55	0.375	Kg	Frutilla
		0.90\$	0.78	1.150	Kg	Piña hawaliana
	<b>TOTAL</b>	<b>1.86\$</b>				
FECHA	TRANSFER OUT	COSTO	COSTO UND.	CANTIDAD	UND.	DESCRIPCIÓN
10-Dic	#2	3.05\$	1.76	1.730	Kg	Choclo desgranado
		8.37\$	5.62	1.490	Kg	Cuero de cerdo
		0.82\$	3.92	0.210	Kg	Perejil crespo
		1.93\$	3.86	0.500	Kg	Manteca cerdo
		0.34\$	0.49	0.700	Kg	Naranja nacional
		0.89\$	2.55	0.350	Kg	Naranja agria
		0.69\$	1.38	0.500	Kg	Harina maíz
		0.72\$	3.60	0.200	Kg	Achiote pepa
		0.54\$	1.07	0.500	Kg	Arroz
	<b>TOTAL</b>	<b>20.21\$</b>				



FECHA	TRANSFER OUT	COSTO	COSTO UND.	CANTIDAD	UND.	DESCRIPCIÓN
10-Dic	#3	3.39\$	6.78	0.500	Kg	Queso chonta
		1.60\$	0.12	13	Und.	Huevo
		0.72\$	3.43	0.210	Kg	Ajo pelado
		0.21\$	1.27	0.165	Kg	Cebolla perla
		2.82\$	1.57	1.800	Kg	Cebolla paitaña
		0.12\$	1.00	0.120	Kg	Pimiento verde
		0.11\$	0.59	0.195	Kg	Zanahoria
		0.93\$	0.90	1.036	Kg	Tomate fresco
		0.93\$	1.57	0.590	Kg	Limón sutil
		0.10\$	0.98	0.100	Kg	Limón meyer
		3.20\$	0.80	4	Lt	Leche pura crema
		2.51\$	5.52	0.455	Kg	Mantequilla s/sal
		0.31\$	1.37	0.225	Kg	Cebolla blanca
		0.80\$	1.76	0.455	Kg	Aji rojo nacional
		1.29\$	1.29	1	Kg	Lechuga criolla
		2.55\$	3.65	0.700	Lt	Aceite achiote
		0.70\$	1.49	0.470	Kg	Lechuga seda
0.20\$	3.92	0.050	Kg	Perejil liso		
	<b>TOTAL</b>	<b>22.50\$</b>				
FECHA	TRANSFER OUT	COSTO	COSTO UND.	CANTIDAD	UND.	DESCRIPCIÓN
13-Dic	#4	68.18\$	4.87	14	Kg	Pierna cerdo
	<b>TOTAL</b>	<b>68.18\$</b>				
<b>Costo de Producción</b>			<b>185.20\$</b>			