

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario

Proyecto de Catering “Agujero Negro”
Catering para el equipo de rodaje “Agujero Negro”
Trabajo experimental

Andrés Sebastián Terán Zavala

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de Licenciado en Arte Culinario y Administración de Alimentos y
Bebidas

Quito, 20 de abril de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Catering para el equipo de filmación “Agujero Negro”

Andrés Sebastián Terán Zavala

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Rafael Villota, Chef

Firma del profesor

Quito, 20 de abril de 2017

Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Andrés Sebastián Terán Zavala

Código: 00112085

Cédula de Identidad: 1716392442

Lugar y fecha: Quito, abril de 2017

RESUMEN

Este proyecto se encargó de brindar servicio de catering al equipo de rodaje “Agujero Negro” en las instalaciones de la Universidad San Francisco de Quito. El presente trabajo indica los procesos de planeación y ejecución de un servicio de catering para el equipo “Agujero Negro”; la primera etapa duró alrededor de un mes y medio mientras que la otra se realizó durante dos semanas en diferentes horarios. La base fundamental del proyecto fue la elaborar un menú acoplado a todos los miembros del equipo (comensales regulares, vegetarianos, requerimientos especiales) con el fin de brindar la mayor satisfacción y un servicio acorde. A lo largo del proyecto, se ejecutaron varios cambios y mejoras a las técnicas de servicio y coordinación, obteniendo una cordial y atenta relación con los clientes así como una correcta ejecución de los menús planificados. Los servicios de catering pueden generar beneficios tanto para los consumidores como para los ofertantes, ya que es un mercado poco explotado y se puede brindar al cliente un trabajo ajustado a sus necesidades

Palabras clave: EQUIPO DE PELÍCULA/ CATERING/ MENU PERSONALIZADO/ PLANIFICACIÓN

ABSTRACT

This Project was in charge of giving catering service to the film crew “Agujero Negro” at the San Francisco University. This work indicates the processes of planning and execution of a catering service for the team “Agujero Negro”; the first part lasted approximately one month and a half while the second part lasted two weeks on different schedules. It is must be known that the fundamental basis of the project was the elaboration of a menu coupled with the member of the crew (regular diners, vegetarian, people with special requirements) in order to provide the highest satisfaction and an accurate service. Throughout the project, many changes and improvements were made in order to the service and coordination techniques, obtaining a cordial and attentive relationship with the client as well as a correct execution of the planned menus. Catering services can generate benefits for both consumers and companies, as it is a poorly-exploited market, and can provide the customer with work tailored to their needs.

Key words: FILM CREW/ CATERING/ CUSTOM MENU/ PLANNING

TABLA DE CONTENIDO

Introducción.....	7
Desarrollo del Tema.....	8
Resultados.....	32
Conclusiones.....	34

INTRODUCCIÓN

El catering para el equipo de rodaje de la película “Agujero Negro” es un proyecto que surgió como apoyo y crecimiento para el cine ecuatoriano. Dado que no existen muchos servicios de catering para equipos de rodaje, la Universidad San Francisco, optó por acoger este proyecto con la finalidad de plasmar la excelencia en un nicho de mercado no tan explotado por la industria. Este proyecto constó de dos etapas las cuales son determinantes en un trabajo de catering las cuales son la planificación y la ejecución. La planificación constó de un tiempo bastante amplio previo en relación a la ejecución en donde se tuvieron varias reuniones con los clientes, en este caso el tiempo de planificación duró aproximado de un mes y medio, en esta etapa se desarrollaron temas como la planificación de menús a rigor de ciertas exigencias que tenía el equipo, se procedió a realizar el coste de los mismos y finalmente el calendario a detalle para el correcto transporte y posterior coordinación de tiempos. Por otro lado, la ejecución se dio por un periodo de dos semanas en el cual se respetaron los tiempos ya coordinados y se acogió a ciertas nuevas exigencias diarias que fueron surgiendo. A medida que el proyecto seguía, se pudieron evidenciar ciertas puntualidades que convierten al catering guiado hacia los equipos de rodaje se torna tan complejo y porque no es tan explotado dentro de la industria gastronómica.

DESARROLLO DEL TEMA

En la actualidad se puede considerar que el cine ecuatoriano está en auge, por esta razón y dado que lo imprescindible para el ser humano es alimentarse, se han generado ciertas dudas ya que este segmento de mercado ha tendido a monopolizarse llevándose así dos empresas todo el mercado existente. De una u otra manera, no es culpa de estas empresas ya que nadie ha querido innovar dentro de este negocio y los estándares de calidad han sido marcados por estas empresas. Si bien es cierto que estas dos empresas ofrecen un buen servicio suele ser muy caro por lo que los equipos de rodaje tienden a recaer en auspicios o en empresas de sándwiches. El proyecto de catering para el equipo de rodaje “Agujero Negro” recayó en las manos de la Universidad San Francisco gracias a que una de las encargadas del equipo de rodaje contactó al decano de la facultad de Arte Culinario, Hospitalidad y Turismo (CHAT) para solicitar auspicio para su equipo de rodaje el cual inicialmente constaba de cinco comidas diarias dependiendo del horario de rodaje que tengan y todo esto se lo solicitaba por un valor de diez dólares. En un principio se tornaba en una idea un tanto descabellada; sin embargo, gracias a la etapa que se dedicó para la planificación se sostuvieron varias reuniones con las encaradas y se llegaron a algunos acuerdos que satisfacían a las dos partes. Entre los temas más tratados y debatidos se encontraban el número de comidas, el menú, el horario de entrega de los productos, el lugar de manufactura y sobre todo el transporte de todo.

En un principio la idea que se sostenía es que se debería organizar cocinas móviles que vayan al lugar donde debían rodar; sin embargo, esta idea tenía poca sustentabilidad ya que a lo largo de las dos semanas de rodaje en ningún momento se mantenían en un mismo lugar; es decir, se movían dos veces a lo largo del día es decir un total de veinte y ocho veces

durante todo el rodaje. Después de varias reuniones se tomó la decisión de que todas las preparaciones se realizarían dentro de la Universidad San Francisco de Quito ya que de esta manera se podía no solamente desarrollar todos los productos con tranquilidad y los equipos necesarios, sino mas bien se podía preservar la sanidad de los mismo gracias al excelente sistema de frío y almacenaje con el que cuenta la universidad. De esta manera la siguiente decisión a tomar era el transporte del producto terminado; esto fue complicado ya que la Universidad solo cuenta con un camión para transporte y era temporada alta de eventos y no iba a tener la suficiente disponibilidad, por otro lado lo que se buscaba era de preservar la temperatura de los alimentos para que tengan un sabor exquisito al momento de ser consumidos; es por esta razón que después de mucha deliberación se llegó a la conclusión de que la mejor solución es que una persona de su equipo de rodaje vaya a las instalaciones de la universidad a retirar los productos los cuales siempre iban a ser enviados en tarrinas y empaque correctamente sellados. Por esta razón era crucial establecer muy bien los tiempos los cuales siempre estuvieron sujetos a ciertas variaciones de tiempo que ellos seguían teniendo. Por otro lado, algo que se tuvo que negociar fue el número de comidas deseadas por día ya que debíamos ajustar el presupuesto proporcionado ya que una de las exigencias era que al menos varíe cuatro veces en la semana la proteína, además el almuerzo debía constar de plato fuerte, jugo y postre. En un inicio parecía complicado llegar a un acuerdo, pero a la final se decidió reducir el número de comidas a cuatro y se dividía en dos comidas principales es decir desayuno y almuerzo o almuerzo y cena, y dos refrigerios. Gracias a todas estas aclaraciones que pudimos realizar, se procedió a crear el menú que iba a servirse durante dos semanas, uno de los problemas más grandes que se tuvo es que nunca se pusieron de acuerdo con el número de personas ya que en un principio se estipulaba que el proyecto iba a ser para veinte personas; sin embargo, a

medida que la fecha se acercaba seguían aumentando el número de personas y se quedó que iban a ser veinte y seis hasta el primer día del proyecto que aseguraron que eran veinte y ocho; y no solo eso, sino que ese día nos informaron que debían ser veinte y dos menús normales y seis debían ser vegetarianos. Lo que se intentó conseguir con en el menú fue que la comida brindada ofreciera energía para los miembros del equipo dadas sus largas jornadas de trabajo por lo cual siempre se ofrecía una porción de carbohidrato simple y blanco, una porción de proteína, la cual era variada, y finalmente vegetales que complementaran su adquisición vitamínica; a todo esto, se le decidió agregar un postre que se decidió instaurar una proporción 75/25, es decir un día a la semana un postre elaborado y el resto de días fruta con la finalidad de aportar azúcares para que su cuerpo los intercambie por energía.

Con todo este preámbulo se podía comenzar a diseñar el menú que estaría conformado por lo siguiente:

Día 1

Desayuno: Mote pillo, pan blanco, café

Media mañana: Empanada de verde

Almuerzo: Arroz blanco, pollo al vino blanco y finas hierbas, ensalada rusa

Jugo: Maracuyá

Postre: Pera

Media tarde: Pizza de jamón y pimientos varios

Día 2

Desayuno: Bolón de queso, huevos revueltos

Media mañana: Yogurt con frutas varias y avena

Almuerzo: Arroz relleno con ensalada de zanahoria y miel

Jugo: Limonada

Postre: Manzana

Media tarde: Sándwich de pollo

Día 3

Desayuno: Sándwich caliente de jamón y queso, huevo frito

Media mañana: Cake de banano

Almuerzo: Arroz verde, lomo fino relleno de maní y pasas, ensalada de coliflor y brócoli

Jugo: Tomate de árbol

Postre: Papaya, avena

Media tarde: Sándwich de escabeche de champiñones

Día 4

Desayuno: Tigrillo de queso con huevo revuelto y jamón

Media mañana: Banano emborrajado

Almuerzo: Arroz con choclo, lomo de cerdo a la parrilla, ensalada de tomate y remolacha

Jugo: Fresa

Postre: Sandía

Media tarde: Tacos de carne de res.

Día 5

Desayuno: Choclo con maduro y queso, pan blanco

Media mañana: Empanada de Morocho rellena de carne

Almuerzo: Arroz blanco, encocado de camarón, lechuga, tomate y pepino

Jugo: Guayaba

Postre: Muffins de chocolate

Media tarde: Sándwich Capresse

Día 6

Desayuno: Tortilla española, pan blanco

Media mañana: Empanada de maíz rellena de queso

Almuerzo: Pollo frito, papas fritas, col slaw

Jugo: Guanábana

Postre: Melón

Media tarde: Yogurt con frutas varias y granola

Día 7

Desayuno: Tostada francesa con huevo revuelto y jamón

Media mañana: Choclo al grill, queso, maní

Almuerzo: Fritada, papas cocinadas, encurtido de cebolla y tomate

Jugo: Tamarindo

Postre: Pera

Media tarde: Nachos con frejol y guacamole

Día 8

Desayuno: Huevo ranchero con carne molida

Media mañana: Brochetas de fruta variada

Almuerzo: Arroz blanco, pollo a la mostaza, ensalada de col morada y zanahoria

Jugo: Naranja

Postre: Manzana

Media tarde: Ensalada de quinua, zuquini, pimiento con aderezo griego

Día 9

Desayuno: Pancakes con salsa de chocolate y huevo revuelto

Media mañana: Papa rellena de vegetales y jamón

Almuerzo: Arroz blanco, Camarón apanado, patacones, ensalada clásica

Jugo: Mora

Postre: Tres leches

Media tarde: Empanadas de viento rellenas de queso

Día 10

Desayuno: Corviche, huevo frito

Media mañana: Sándwich de res con cebollas caramelizadas

Almuerzo: Encebollado, chifles, arroz

Jugo: Sandía

Postre: Papaya, avena

Media tarde: Crepes de banano y chocolate

Día 11

Desayuno: Huevo irlandés, pan blanco, jamón

Media mañana: Musli, yogurt natura, fruta variada

Almuerzo: Bisque de camarón, arroz

Jugo: Pera

Postre: Melón, miel, chocolate

Media tarde: Pasta boloñesa

Día 12

Desayuno: Tortillas de yuca, huevos revueltos

Media mañana: Gyros de carne

Almuerzo: Alitas rancheras, arroz, ensalada fresca

Jugo: Maracuyá

Postre: Mezcla de frutas

Media tarde: Tortillas de verde con chicharrón

Como se puede evidenciar el menú generado fue rico en carbohidratos con la finalidad, como se había explicado, de generar energía a los integrantes del equipo de rodaje; no obstante, si bien no existen preparaciones muy inusuales, se puede apreciar que la variedad ofrecida no es común dentro de este tipo de catering ya que se trató de intercalar las proteínas a medida que los días avanzaban, incluso ni los vegetales de las ensaladas se repiten y lo interesante es que los tipos de arroz son distintos cada vez que es ofrecido este producto para consumir; la idea detrás de este menú fue de una u otra manera inferir dentro de la predisposición y el ánimo de los miembros del equipo de rodaje ya que está comprobado que mientras una persona esté satisfecha con lo que come tiene un mejor desempeño en sus actividades.

Es importante recordar que el presupuesto inicial para este proyecto fue de diez dólares y a base de esto se debía generar el menú y de paso cuidar el resto de gastos que se generan en el momento como lo son agua, luz, gas, infraestructura, instrumentos, etc. Como ya se explicó previamente la parte de planificación juega un papel crucial ya que se debe analizar todo este tipo de cosas para que el presupuesto alcance y no salir a pérdida. A medida que avanzaban las reuniones se seguían negociando asuntos con la finalidad de cuidar los costos; por ejemplo, para el café se les proporcionaría una cafetera y ellos tenían un patrocinio de café por lo que no representaba un costo extra y las bebidas no serían parte de nuestro presupuesto, sino mas bien de eso se tendrían que encargar ellos. Además, el camarón lo consiguieron bajo un auspicio y de esta manera no afectó dentro de los costos y fue crucial ya que querían por lo menos que existan mariscos una vez a la semana, y este es un costo sensible ya que este producto es caro.

Por otro lado, con el menú ya realizado y previamente aprobado por los jefes del equipo de rodaje, se debía proceder a pedir los insumos necesarios, por lo cual se tuvo que hablar con la bodega de la Universidad San Francisco de Quito para que compren los alimentos y la cantidad solicitada para poder realizar la preparación de algunos elementos previamente para que la ejecución sea más fácil. Para este requerimiento se utilizó un proceso matemático el cual se basa en las cantidades establecidas para el consumo de alimentos lo cual debe ser de

Desayuno:

30-50 gr de proteína

100-130 gr de carbohidratos

Plato fuerte:

120-150 gr de proteína

50-80 gr de vegetales

200-250 gr de carbohidratos

Debido a lo que se platicó previamente con el equipo de rodaje se coincidió en que se iba a otorgar un porcentaje superior al establecido en torno a los carbohidratos con la finalidad de aportar energía a su equipo, si bien es cierto que mayoritariamente el carbohidrato mas utilizado fue el arroz, se trató de integrar papas y pasta de igual manera. Un punto muy importante dentro del menú fue la inclusión de pan en la mayoría de desayunos como otros componentes importantes como lo son el verde, mote, choclo y allegados.

Con esto en mente cada ítem del menú que se dividió en dos partes; es decir, una semana contra otra semana se lo calculó en relación al número de personas a las que se les iba a dar el menú. Como se mencionó anteriormente el número de personas establecidas

fue menor al que se pidió el primer día; sin embargo, se decidió pedir extra para que las personas que cocinábamos pudiéramos comer también y dos extras por cualquier cuestión, gracias a eso pudimos cubrir el número de personas que se nos fue solicitado el primer día; es así que por ejemplo, en el caso del arroz se multiplicó $250\text{gr} \times 29 = 7,250$ kilos lo cual se lo redondeó a 8 kilos para poder ofrecer un porcentaje extra ya que los jefes de rodaje nos comentaron que existían 5 personas que eran los cargadores de las luces y cosas por el estilo que incluso necesitaban un porcentaje más alto de carbohidratos. Este proceso se repitió con absolutamente todos los ítems que son mencionados en el menú, dándole de una u otra manera prioridad a los carbohidratos por lo antes mencionado, en realidad no podía existir ningún inconveniente con el pedido ya que no existían ingredientes que sean complejos de encontrar. En torno a las proteínas, este es un proceso un tanto más complicado ya que no solo se debe tomar en cuenta el número de personas y el gramaje a servir, sino mas bien el porcentaje de agua que contiene el producto y cuanto se encoje; es por esta razón que; por ejemplo, al pedir el lomo fino se realizó la siguiente operación $130 \text{ r} \times 24 + 7\% = 3,338$ kilos lo cual se lo redondeó a 3,500 este 7% se le brindo al porcentaje de pérdida de agua y tamaño con lo cual sería suficiente; hay que recordar que el número de personas se redujo debido a que si bien los carbohidratos se piden para 29 existían personas vegetarianas por lo cual el número de personas para cárnicos se ve reducido en un total de seis personas. Cabe recalcar que el menú vegetariano no se lo menciona porque lo único que se realizó fue cambiar la proteína carnívora por una que sea vegetariana y entre las que usamos fueron champiñones normales, champiñones portobello, carne (proteína de soya), fréjol y garbanzo que de igual manera se realizó similares cálculos matemáticos para determinar el gramaje que se debía pedir. En cuanto a vegetales tiene que ver, siempre se consideró que este era lo que le brindaba frescura al menú por lo cual era necesario pedir la

cantidad apropiada con la finalidad de que no se dañe producto, de esta manera se realizó los mismo cálculos matemáticos para determinar la cantidad necesario; por ejemplo, al momento de pedir pimiento amarillos se realizó el siguiente cálculo $75 \times 29 + 5\% = 2,283$ que se lo redondeó a 2,400, como se puede apreciar también tiene un porcentaje extra, esto debido a que los vegetales también poseen un cierto porcentaje de desecho que se puede encontrar en la cáscara o en las pepas y por esta razón también se lo toma en cuenta al momento de realizar el pedido. Hay que tener en cuenta que esta cantidad era la que se requería diaria, por lo que por ejemplo en el caso de los pimientos amarillos había que multiplicar la cantidad que se obtuvo por los días que se lo iba a utilizar, en este caso fueron dos días por lo que había que multiplicar $2,400 \times 2$ obteniendo un total de 4,800 gramos que se necesitaba de pimiento para una semana. Era importante visualizar los días en la semana que era necesario el producto debido a que si no se reconocía cuantas veces era necesario lo mas seguro es que iba a faltar ese producto.

En cuanto tuvo que ver con los desayunos, se ofrecía dos huevos por persona por día es decir se debía realizar el siguiente cálculo matemático $2 \times 29 \times 6 = 348$ que se redondeó a 350 y la semana estaba cubierta. En este caso, cabe recalcar que estos cálculos si bien suelen ser exactos, siempre se debe tener en cuenta que pueden surgir cualquier tipo de inconveniente; por otro lado, como ya se mencionó se tuvo que dividir el pedido en dos diferentes semanas con la finalidad de obtener la mejor frescura y calidad en cuanto a los ingredientes para el mejor procesamiento de los mismo que se describirá en las siguientes líneas.

En torno a la descripción de la logística que se realizó para procesar alimentos, es debido en primer lugar especificar como fue el calendario que se debió cumplir para

satisfacer al equipo de rodaje. En primer lugar hay que acotar que existieron tres horarios de rodaje que se nos fueron notificados:

Rodaje 1 (día): 6:00 am – 18:00 pm

Rodaje 2 (día): 11:00 am – 00:00 am

Rodaje 3 (noche): 18:00 pm – 6:00 am

Este horario que fue previsto y especificado en cada uno de los días se acoplaba al menú; es decir, si se tenía un total de cuatro comidas se las distribuía de tal manera que abastezca el horario provisto; por ejemplo, en el rodaje 2 el desayuno se acoplaba a las 11:00 am, o en otro caso en el rodaje 3 se comenzaba con el segundo snack y prosiguió con el desayuno; es decir, estos menús fueron completamente acoplados a los horarios de rodaje que nos proveyeron. De esta manera, se procederá a describir el calendario de rodaje que nos entregaron para las dos semanas:

SEMANA 1

DÍA 1 - Lunes 8 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN: PARQUE INT (Interiores)
 Donde: Urb. San Isidro II, Miravalle, vía a Tanda
 6am a 6pm

DÍA 2 - Martes 9 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN: PARQUE EXT (Exteriores)
 Donde: Urb. San Isidro II, Miravalle, vía a Tanda
 6am a 6pm

DÍA 3 - Miércoles 10 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN 1: ESTUDIO DE YOGA INT
 Donde: Cumbayá/Miravalle - por definir
 LOCACIÓN 2: AGENCIA
 Donde: Cumbayá/Miravalle - por definir
 6am a 6pm EXT

DÍA 4 - Jueves 11 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN: DEPARTAMENTO VÍCTOR INT
 Donde: Cumbayá/Miravalle - por definir
 11am a 0am

DÍA 5 - Viernes 12 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN: LIBRERÍA RAYUELA INT

Donde: Quito - German Alemán, cerca de Eloy Alfaro

6am a 6pm

DÍA 6 -Sábado 13 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN: CASA TIKKI INT

Donde: Cumbayá/Miravalle - por definir

6am a 6pm

SEMANA 2**DÍA 7 - Lunes 15 de agosto 2016 - DÍA**

LOCACIÓN: DEPARTAMENTO VÍCTOR INT

Donde: Cumbayá/Miravalle - por definir

6am a 6pm

DÍA 8 - Martes 16 de agosto 2016 - DÍA

LOCACIÓN: CASA VALENTINA EXT/INT

Donde: Urb. Santa Inés, Cumbayá

6am a 6pm

DÍA 9 - Miércoles 17 de agosto 2016 - NOCHE

LOCACIÓN: CASA VALENTINA EXT/INT

Donde: Urb. Santa Inés, Cumbayá

6pm a 6am

DÍA 10 - Jueves 18 de agosto 2016 - NOCHE

LOCACIÓN: CASA VALENTINA EXT/INT

Donde: Urb. Santa Inés, Cumbayá

6pm a 6am

DÍA 11 - Viernes 19 de agosto 2016 - NOCHE

LOCACIÓN: CASA VALENTINA INT

Donde: Urb. Santa Inés, Cumbayá

6pm a 6am

DÍA 12 - Sábado 20 de agosto 2016 - NOCHE

LOCACIÓN: CASA VALENTINA INT

Donde: Urb. Santa Inés, Cumbayá

6pm a 6am

Como se puede apreciar de este plan de rodaje se utilizaron los tres horarios de rodaje pero en diferentes proporciones como lo son el horario rodaje 1 se lo utilizó 7 veces, el horario rodaje 2 se lo utilizó 1 vez y el horario rodaje 3 se lo utilizó 4 veces. Por supuesto se debía tener en cuenta que en este tipo de catering se debe estar sujeto a muchos

cambios por lo que si bien contamos con esta referencia se sabía que existirían cambio de último momento por lo que siempre se debía estar preparado, una característica que se acordó con los jefes de rodaje fue que ellos siempre que fueran a recoger los alimentos deberían estar listo en la hora en punto en la que se había quedado de tal manera que si la pidieron a las 11:00 am tenía que estar a esa hora en punto porque hay que destacar que siempre llegaron puntuales. Con el plan de rodaje establecido, se podía proseguir a realizar la logística de preparación de ciertos alimentos que debían ser manufacturados con antelación por lo que se demoran en realizar; el cual se realizó de la siguiente manera:

Domingo 7 agosto

Este día fue muy importante para nosotros ya que hicimos muchas cosas que nos ayudarían el resto de la semana. La más importante de todas fue la manufactura de los panes, para realizar esto nos reunimos a las 18:00 pm de este día y nos redimimos a ciertas recetas de pan establecidas; la primera fue una receta simple de pan de agua ya que debíamos realizar un total de 360 panas de este tipo para poder satisfacer los panes necesarios para ciertos desayunos y sándwiches para algunos refrigerios; además, se realizó 30 panes de dulce para un break que acompañaban una colada, todos los panes fueron congelados y se seguirían sacando conforme se necesitaran, al congelarlos solo se frena el proceso de leudo que se completa una vez que se los saca y posteriormente hornea. En segundo lugar realizamos ciertos productos derivados del verde como lo son las empanadas y los bolones de verde al igual que patacones, es importante comprender que el verde es un producto el cual se demora en cocinar y más aún en procesar, es por esta razón que se cocinó todo lo pedido y se elaboró estos productos mencionados, ya que estos productos al ser congelados no tienen ningún tipo de inconveniente en cuanto a su conserva o sabor y pueden facilitar el servicio y sobre todo ahorrar tiempo.

Lunes 8 agosto

Este día seguíamos en las instalaciones de la universidad debido a todo lo que realizamos el domingo. Por lo tanto, el desayuno debía ser enviado a las 7:00 am se procedió a hornear pan para garantizar su frescura y se regeneró el mote que se había pedido para mezclarlo con un refrito y huevo para crear mote-pillo, al estar listo se lo mantuvo caliente hasta que se lo despachó. A continuación e inmediatamente, se comenzó a porcionar el pollo y marinarlo. Este día, la ensalada fue rusa por lo que se procedió a cocinar las papas y picar los vegetales necesarios como lo son la zanahoria, apio y cocinar arvejas. Mientras tanto se cocinó la porción necesaria de arroz (lo necesario para el día) y se procedió a freír las empanadas que debían ser entregadas a las 12:00 pm. Una vez que esto salió, se realizó la masa para pizza para cocinarla más tarde, alrededor de las 14:00 pm se procedió a cocinar el pollo y a terminar la ensalada con sus debidos aderezos para tener listo el producto a la hora solicitada. Una vez que el almuerzo fue despachado, se procedió a cocinar las masas para las pizzas y tenerlas preparadas con salsa pomodoro (salsa italiana a base de tomate) que realizamos previamente y le añadimos jamón, pimientos de los tres colores y queso rallado, esperamos hasta alrededor de las 17:30 pm para meterlas al horno para que el queso se gratine y mandar el producto exactamente a las 18:00 pm y ese fue el fin del día.

Martes 9 agosto

Para este día contábamos con los bolones de verde pre elaborados, por lo tanto se los dejo el día anterior descongelando con la finalidad de llegar a freírlos. En primer lugar realizamos los huevos revueltos para dejarlos en el calentador, posteriormente se frieron los bolones sin ningún inconveniente, calculamos que se sirvan dos por persona y todo estuvo listo para que se lleven a las 7:00 am. Inmediatamente después de entregar el

desayuno, se elaboró musli que es una pasta de yogurt acompañada de banano, pera, manzana y terminado con hojuelas de avena, se lo almacenó en refrigeración hasta las 12:00 pm que se lo llevaron. Mientras, se comenzó a elaborar el arroz relleno que constaba de un refrito de cebolla, pollo cocinado y desmenuzado, arveja, vainitas y una ensalada que constaba de zanahorias glaseadas con miel el cual se lo entregó a las 15:00 pm y finalmente se horneó pan para realizar sándwiches que en este caso serían de pollo con una mayonesa de mostaza dulce, los cuales se los elaboró a las 17:30 pm para entregarlos puntualmente a las 18:00 pm y culminar este día.

Miércoles 10 agosto

En este día la primera actividad que debimos realizar fue hornear pan, cabe recordar que solo había que culminar con el proceso de fermento y hornear. En este particular día primero realizamos los sándwiches de jamón y queso para preservarlo caliente y posteriormente a esto freímos huevos para variar en torno a los días anteriores; todo esto salió a las 6:30 am por pedido del equipo de rodaje. A continuación, se realizó la masa para los pasteles de banana a base de banano, harina y nueces y una vez realizada la masa se procedió a hornearlos para que estén a temperatura ambiente a las 10 y 30 am que fue pedido. Posteriormente, se procedió a rellenar los lomos con pasas y maní para poder sellarlos y cocinarlos, mientras tanto se cocinó arroz en este caso verde y se realizó una ensalada de coliflor y brócoli, aproximadamente 35 minutos antes de entregarlos se selló las carnes y posteriormente cocinó en el horno para que no estén secas y todo se entregó a las 14:00 pm. Finalmente, se procedió a hornear pan nuevamente y se procesó escabeche de champiñones que consistía en champiñones frescos, zanahoria, cebolla perla y vinagre de vino blanco, cuando estos dos estuvieron listos se lo hizo sándwich y se lo entregó a las 18:00 pm y fue el final del día.

Jueves 11 agosto

Para el desayuno de este día utilizamos verde que había sido cocinado previamente y se lo descongeló. Para elaborar el tigrillo se debe realizar un refrito de cebolla y ajo para sofreír el verde y se agrega un poco del líquido en donde se cocinó el verde y se termina con cilantro picado, además se preparó huevos revueltos con jamón y todo esto se lo tuvo listo a las 6:00 am por pedido del equipo. Posterior a esto, se procedió a preparar masa para realizar emborrajados que es una especie de masa tempura a base de maicena y harina de trigo, al no ser una preparación complicada al mismo tiempo cocinamos la caucara que es un corte de carne de res que es muy duro por lo cual se lo cocinó en olla de presión con muchas especias ya que es un corte de carne que requiere mucha ayuda para agudizar sus sabores. A las 9 y 30 am se comenzó a freír los emborrajados; es decir, se pasó las bananas por esta masa tempura e instantáneamente se los introducía al aceite hasta que estén dorados, estos se lo llevaron a las 10 am. Una vez que se llevaron los refrigerios, se comenzó a porsionar el lomo de cerdo que sería cocinado a la parrilla, mientras se cocinó arroz que en este caso se lo mezclaría con choclo dulce para variar y se cocinó remolacha para la ensalada que constó además de tomate y lechuga, 30 minutos antes se cocinó el lomo de cerdo a la parrilla y se despachó todo exactamente a las 13:00 pm. A continuación, se comenzó a desmechar la caucara que previamente había sido cocinada para que rinda de una mejor manera y se realizó una salsa bbq a base de salsa de soya, azúcar morena y salsa de tomate. Finalmente, se cortó lechuga y tomate y se procedió a armar los tacos para tenerlos listos a las 17:00 pm y fue el final de día.

Viernes 12 agosto

Este día se inició a las 5:00 am horneando pan para el desayuno ya que todo debía estar listo a las 7 am. Para este desayuno se cocinó choclo tierno que se lo mezcló con

maduro que había sido frito previamente y una vez todo listo se lo combinó con queso y se lo dividió en los respectivos envases para que se lo lleven a la hora estipulada. A continuación, se sacó a descongelar las empanadas de morocho que habían sido previamente realizadas días atrás, para freírlas y envolverlas en papel aluminio, las mismas fueron solicitadas a 11 am. Al finalizar con esta actividad, se procedió a preparar masa para muffins de chocolate ya que este día se había acordado enviar un postre distinto en el almuerzo, apenas estuvo lista la masa se los metió a hornear para que estuvieran listos a la hora del almuerzo; mientras, se puso a cocinar el arroz y se realizó una ensalada simple de lechuga, tomate y pepinillo que serían los acompañantes de un encocado de camarón que se lo realizó de la manera clásica con refrito de pimientos y leche de coco, todo esto estuvo listo para ser llevado a las 14:00 pm. Finalmente, este día se tenía estipulado que se iba a realizar sándwich capresse para el segundo refrigerio, pero se lo realizó de una manera distinta ya que se realizó un pesto de albahaca y se confitaron los tomates que acompañados con el queso mozzarella completaron un sándwich diferente en cuanto a sabores y diseño, esto fue entregado a las 17:00 pm y se completó el día.

Sábado 13 agosto

Este día comenzó muy temprano ya que se solicitó que el desayuno esté listo a las 5:00 am por lo que se llegó a la universidad a las 3:45, apenas se llegó se horneó el pan y se hizo una mezcla base de tortilla española a base de papa, cebolla caramelizada y huevos; a continuación, se puso a cocinar la mezcla en sartenes ya que es un proceso largo ya que suelen ser altas y requiere su técnica para cocinarlas de correcta manera. En cuanto a l primer refrigerio se tuvo que realizar una masa de maíz a base de maíz sabrosa y agua que se rellenó con queso, estas empanadas no se pudieron realizar con anticipación ya que esta masa suele humedecerse mucho y se deshace, es por esta razón que se las realizó el mismo

día y se las tuvo fritas a las 9:00 am. El almuerzo del día de hoy era un tanto elaborado por lo que se decidió comenzar cortando y blanqueando las papas para posteriormente freírlas, además, se picó col en julianas y se rayó zanahoria que estarían acompañadas de un aderezo típico a base de miel y vinagre. Por último se marinó el pollo y se lo empanizó para que de esta manera quede listo para ser frito. Cerca de la hora de entrega, la cual fue a las 13:00 pm se comenzó por freír las papas y al final se frío al pollo ya que el empanizado suele manchar en exceso el aceite, por último se colocó todo en los recipientes para que sean llevados a la hora estipulada. Para culmina este día, se debía entregar müsli que es una mezcla de yogurt con frutas y granola el cual fue entregado a las 16:00 pm y ese fue el final del día.

Domingo 14

Este día volvió a ser crucial para la semana por lo cual nos reunimos a las 18:00 pm ya que se debían realizar algunas preparaciones que no pueden ser hechas al momento ya que tienen procesos previos; cabe recalcar que todos estos productos fueron almacenados correctamente de tal manera que puedan ser utilizados a lo largo de la semana. Es así que esa noche se cocinó todo el verde que se recibió como la semana pasada y se hicieron los diferentes productos que se requería como lo son las tortillas de verde, el corviche y los patacones; además, se manufacturó pan en molde que era necesario para el siguiente día y sobre todo se pudo organizar todos los productos que habíamos recibido hace un par de horas.

Lunes 15

Este día comenzó temprano, al haber permanecido en la universidad la noche entera fue fácil preparar el desayuno de este día; lo primero fue realizar moldes de pan para poder realizar las tostadas francesas. Una vez que estuvo horneado el pan, se lo dejó enfriar y

mientras tanto se realizó la mezcla que constaba de huevos, leche, esencia de vainilla, polvo de hornear, sal y azúcar impalpable. Las tajadas de pan se las remojaba en esta mezcla y se las cocinaba en un sartén a fuego bajo, mientras, se preparaban huevos revueltos con jamón, todo estuvo listo para ser enviado exactamente a las 6:00 am. Para este día el refrigerio sería diferente ya que se cocinó las mazorcas de choclo y se las asó en el grill para darle un sabor diferente y se realizó una salsa de queso y maní, y esto fue enviado exactamente a las 10:00 am. Inmediatamente después de esto, se procedió a iniciar la cocción del cerdo ya que al ser fritada se demora en cocinar ya que primero se debe hervir el cerdo en abundante agua para reducir su porcentaje de grasa y posteriormente freírlo en su propia grasa residual, al mismo tiempo se cocinaron papas y se realizó un encurtido rápido de cebollas con tomate; todo esto estuvo listo a las 14:00 pm. Para el segundo refrigerio del día fue necesario elaborar tortillas de maíz que asemejaban nachos, esto se realizó un guacamole clásico y se realizó salsa ranchera que es una salsa a base de jalapeños, tomate y cebollas asadas, para terminar se lo cubrió con queso y se lo fundió; esto estuvo listo para ser recogido a las 16:00 pm y con eso culminó este día.

Martes 16

Este día comenzó temprano en la mañana cuando se arribó a la universidad a las 5:00 am, para realizar el desayuno que constaba de huevos con carne molida por lo cual se comenzó cocinando la carne con un refrito para posteriormente freír los huevos, una vez que todo estuvo listo se lo dividió en los respectivos contenedores y le envió a las 7:00 am. Para el primer refrigerio se realizaron brochetas de fruta las cuales tenían 4 tipos diferentes de fruta acompañados de avena y chocolate amargo, ya que no era tan rigurosa su preparación, ya que solo se debía cortar la fruta en cuadros y colocarla en un pincho, se lo realizó y reservo en la refrigeradora hasta su hora de entrega que fue a las 10:00 am. En

referente al almuerzo se comenzó aderezando el pollo en una salsa de mostaza con miel, aparte se cocinó el arroz y se realizó una ensalada rápida de col morada y zanahoria rayada; por último se cocinó el pollo y todo estuvo servido a las 13:00 pm. Como segundo refrigerio se planeó realizar una ensalada de quinua que constaba de pimientos asados, zuquini de dos colores y un aderezo griego a base de yogurt, este refrigerio fue sencillo y rápido por lo cual lo tuvimos listo a las 17:00 pm que fue pedido. Para finalizar el día se realizó una salsa de chocolate ya que era preferible realizarla adelantadamente ya que iba a ser utilizada en el desayuno del siguiente día.

Miércoles 17

Este día comenzaron los rodajes nocturnos por lo que llegamos a la universidad a las 16:00 pm, el orden se invertía y se comenzaba por el refrigerio dos, por lo cual se realizó una masa base para realizar empanadas que constaba de agua, harina, levadura y aceite, se las relleno con queso y al momento de cerrarlas se dejó un poco de aire adentro para que se inflen al momento de freírlas, este refrigerio estuvo listo a las 18:30 pm como se lo solicitó para ser llevado. Se procedió a preparar lo que sería la merienda, y se comenzó por lavar y limpiar los camarones para empanizarlos y reservarlos hasta ser fritos. Mientras se cocinó arroz y se comenzó el proceso para realizar patacones, los cuales ya los tuvimos fritos y los reservamos en el horno, posteriormente se realizó una ensalada base con lechuga, tomate y pepinillo; finalmente se fritó los camarones y todo estuvo listo para ser llevado a las 22:30 pm. En cuanto tuvo que ver con el segundo refrigerio, se planeó realizar una papa rellena de jamón y vegetales por lo cual se cocinó las papas en el horno hasta que estén lo suficientemente blandas para realizar un corte en el medio, mientras se realizó un refrito de pimientos, cebolla y jamón que se la introdujo en la papa, se lo terminó con queso y se la dejó envuelta en papel aluminio en el horno hasta que se la vinieron a llevar alrededor de

las 1:30 am. Finalmente se comenzó a preparar el desayuno para lo cual se realizó una masa de pancakes y se comenzó a regenerar la salsa de chocolate; alrededor de las 3 y 30 am se comenzó a realizar los pancakes para reservarlos en el horno para que se mantengan calientes y se realizó los huevos revueltos para acompañarlos, exactamente a las 5 y 30 am todo estuvo listo para ser llevado por el equipo y este fue el fin de día.

Jueves 18

En este día el rodaje se realizó de igual manera en la noche por lo que se llegó a la universidad a las 16:00 pm y se procedió a realizar masa para crepes ya que el primer refrigerio era crepes rellenos de plátano y manjar de leche; la masa de crepes llevó leche, harina, ralladura de naranja y huevos; realizar crepes no es difícil sino más bien requiere mucha paciencia y sobre todo técnica y al no ser expertos en el tema preferimos comenzar con anticipación, no obstante, se pudo realizar los necesarios y se los relleno con una cama de manjar y bananas cortadas en rodajas y estuvo listo para llevarlo a las 19:00 como se lo solicitó. Posteriormente, se comenzó a cocinar la carne para el refrigerio dos ya que tomaba tiempo y de hecho se lo hizo en la olla de presión. Mientras se comenzó a realizar el encebollado que sería la merienda, por lo que se empezó con un refrito de cebolla paiteña y tomate, previamente se debía cocinar la yuca y reservar el agua y de igual manera realizar un fondo de pescado. Una vez que estuvo listo el refrito, se agregó el fondo y se lo trituro, además se incluyeron la yucas ya cocinadas con su respectiva agua y albacora extra para darle más sabor, se lo dejo hervir un momento más y se lo reservó; mientras, se realizaron chifles a base de plátano verde, además se cocinó arroz para que sea una merienda muy substancial y todo estuvo listo para ser llevado a las 22: 30 pm. Inmediatamente se procedió a deshilar la carne que había sido realizada previamente y se realizaron cebollas caramelizadas que posteriormente serían mezcladas con la carne ya desmechada.

Mientras se puso a hornear pan y cuando este estuvo listo y frío se realizó un sándwich con la mezcla de carne y una cama de lechuga, este refrigerio estuvo listo para que se lo lleven a la 1:30 am. Finalmente para el desayuno se descongeló los corviches que se había realizado previamente y alrededor de las 4:00 am se los comenzó a freír para brindarles una mejor textura, además se frío los huevos para mantenerlos calientes en el horno y todo estuvo listo y servido a las 5 y 30 am y ese fue el final del día.

Viernes 19

Para este día se llegó a la universidad a las 16:00 pm ya que para el primer refrigerio se realizó pasta boloñesa por lo cual se comenzó por cocinar la pasta que en este caso fue fusili, posteriormente se comenzó a realizar la salsa boloñesa a base de un refrito de zanahoria y cebolla, carne molida una vez que todo estuvo listo se lo mezcló y agregó un tanto de aceite de oliva y estuvo listo para ser llevado a las 18:30 pm. A continuación para la merienda se realizó un bisque de camarón que es una sopa a base de cáscaras de camarón la cual tiene un peculiar sabor dado por el coral que contienen las cáscaras, no solamente utilizamos las que habíamos reservado del día en que realizamos camarones apanados sino que aparte solicitamos que nos entreguen cáscaras de langostino para darle un sabor más concentrado y a marisco, además enés de utilizar agua, se realizó un fondo de pescado para agregar más sabor todavía; una vez que ha hervido por un buen tiempo se procede a triturar todo y cernirlo, para acompañarlo se cocinó arroz y se salteó camarones para completar la sopa y todo esto fue entregado a las 22:30 pm. A continuación se realizó rápidamente el refrigerio dos que era musli que es una mezcla de yogurt y plátano acompañado de frutas varias y granola y se lo reservó en la refrigeradora hasta que lo retiraron alrededor de la 1:30 am. Finalmente en cuanto tiene que ver con el desayuno se comenzó por preparar el huevo irlandés, el cual comienza cocinando los huevos hasta que

estén duros, a continuación se los envuelve en jamón y se los empaniza, los reservamos hasta que sean fritos para darles color, mientras tanto se horneó pan y cuando este estuvo listo se procedió a freír los huevos y todo estuvo listo para ser llevado a las 5:30 am y ese fue el final del día.

Sábado 20

Este día sin importar que el rodaje sea en la noche se tuvo que llegar a la universidad a las 14:00 pm ya que el primer refrigerio constaba de tortillas de verde y chicharrón; si bien las tortillas solo se las debía descongelar ya que se las había preparado previamente, el chicharrón es algo que requiere tiempo y sobre todo una técnica especial ya que para comenzar se debe cortar la grasa en cuadritos, posteriormente se lo debe hervir hasta que el agua se evapore y lo que quede sea grasa que se ha ido expulsando cada pedazo de grasa y esta se fritó en su misma grasa para obtener una textura rígida por fuera y suave por dentro; una vez que esto estuvo listo, se fritó las tortillas de verde y estuvo listo para ser llevado a las 18:30 pm. A continuación para la merienda se marinaron las alitas con salsa de soya, aceite de ajonjolí y tallos de cilantro, mientras se cocinó arroz y se preparó una ensalada clásica con lechuga, tomate y cebolla; faltando una hora se cocinaron las alitas y cuando todo estuvo listo se procedió a hacer una salsa con la marinada de las alas y azúcar morena, todo estuvo listo para que lo recojan a las 22:30 pm. Inmediatamente después se puso a cocinar la yuca y cuando estuvo lista se la trituró y se la dejó reposar ya que se la utilizaría para el desayuno, mientras tanto se procedió a saltear lomo fino, pimientos y cebollas ya que el refrigerio dos fueron gyros de carne y esto se los realiza en pan pita que lo pedimos previamente realizado así que lo único que realizamos fue poner el salteado que realizamos antes dentro de un pan pita con cilantro y se lo envolvió en papel aluminio y estuvieron listos para ser llevados a la 1:30 pm. Finalmente, para el desayuno, con la yuca

que se trituró anteriormente se procedió a realizar tortillas las cuales fueron rellenas con queso, una vez que estuvieron formadas, se las doró por ambos lados en una sartén y se las reservó en el horno; además, se realizó huevos revueltos con jamón y se lo entregó a las 5:30 am y se fue el fin del último día del catering para el equipo de rodaje.

Dentro de toda esta bitácora es necesario precisar que existieron actividades diarias no descritas ya que eran un factor común en todos los días como por ejemplo preparar el jugo de distintos sabores cada día, además de cortar fruta para acompañar los almuerzos o meriendas de todos los días. Por otro lado, cada día se debía realizar un cierto número de menús vegetarianos que constaban de diferentes opciones que trataban de adaptarse a cada plato realizado a diario, en su mayoría variaban en torno a la proteína.

RESULTADOS

Para analizar los resultados hay que tener en cuenta muchas cosas que giran en torno a los costos obtenidos. En primer lugar hay que tener en cuenta que las instalaciones fueron la Universidad San Francisco de Quito, esto significa dos cosas ya que se evaden dos costos directos como lo son el arriendo de un local y el pago de servicios básicos para la industria como lo son el agua, luz, gas. En segundo lugar hay que tener en cuenta que al realizar este proyecto en la universidad se contaba con una amplia gama de instrumentos que pueden ser muy caros como empacadoras al vacío, hornos, mesones y cocinas. Por otro lado un factor muy importante fue la negociación del transporte ya que este paso a ser de coste cero por que los clientes fueron los encargados de transportar el producto final hasta las localizaciones donde se encontraban, hay que tener en cuenta que el transporte suele ser uno de los costos más altos en la industria ya que en primer lugar se necesita una inversión para adquirir un vehículo y en segundo lugar es caro mantener el mismo. Finalmente, la mano de obra no se toma en cuenta ya que al ser un proyecto de titulación no cobró nada en cuanto a lo que tiene que ver con mano de obra.

Con todo esto en mente, en cuanto a lo que tiene que ver con resultados en un balance netamente monetario se puede decir que es positivo ya que los ingresos excedieron a los costos como se lo puede apreciar en la siguiente tabla:

Fecha	Número de persona	Total a cancelar por día	
08/08/2016		27	270
09/08/2016		27	270
10/08/2016		28	280
11/08/2016		28	280

12/08/2016	28	280
13/08/2016	28	280
15/08/2016	28	280
16/08/2016	28	280
17/08/2016	28	280
18/08/2016	28	280
19/08/2016	28	280
20/08/2016	28	280
Valor total a cancelar		3340
Valor gastado		1235
Ingreso		2105

En esta tabla se puede visualizar los ingresos diarios en torno al servicio de catering y a su vez la suma de los mismos al final de los doce días. Esto se lo compara contra los gastos que como ya se mencionó antes mayoritariamente vienen de materia prima. Con esto se puede apreciar que independientemente de todas las ventajas con las que se contaban, en cuanto a lo que se puede descifrar como resultado principal de este proyecto es que los costos no excedieron a los ingresos y por tanto existió una ganancia.

CONCLUSIONES

La primera conclusión tangible de este proyecto es que este nicho de mercado pudiera ser ampliamente explotado ya que en la actualidad no existen muchas empresas que brinden este servicio y las que existen no realizan un buen trabajo. Por otro lado, se ha podido constatar que la mayoría de personal involucrado dentro de la industria del cine estaría dispuesta a innovar dentro de este servicio ya que consideran que actualmente se encuentra monopolizado y es por esta razón que no se han animado diferentes empresas a las ya existentes a involucrarse en esto; por contraparte, en el ámbito internacional se denota que existen varias opciones de las cuales el equipo de rodaje puede escoger dependiendo de sus capacidades financieras y mas que nada la que se adapte más a sus gustos y exigencias que se han podido constatar que son múltiples.

Por otro lado, otro ámbito importante de mencionar es que este segmento de mercado tiene una grande y amplia capacidad ya que siempre un segmento financiero del presupuesto de la película está guiado hacia la obtención de comida ya que es algo imprescindible y necesario para un equipo de rodaje, visto desde un punto de vista minorista que es el que se ha realizado en este proyecto se pudo observar ganancias, por lo que se sobreentiende que este tipo de negocio realizado a grande escala pudiera ser un instrumento económico muy importante para cualquier empresa de catering bien constituida.

Finalmente, en cuanto a lo que tiene que ver con el tema profesional, el catering para equipos de rodaje es muy técnico ya que se debe tener en cuenta cada mínimo detalle para que todo pueda salir a tiempo y sobre todo que esté acorde a las exigencias de cada equipo de rodaje ya que un error pudiera significar la suspensión de la escena. Otro punto muy importante a tener en cuenta es que en este tipo de catering se tiene mucho más

contacto con el cliente y sobre todo más frecuentemente ya que existen muchos cambios de último instante a lo que se debe acoplar a diferencia de un catering normal. Este tipo de negocio necesita de mucha paciencia y sobre todo un buen trato hacia el cliente como tal.