



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“MODELO DE OPTIMIZACIÓN PARA MISE EN PLACE EN CARNES Y MARISCOS Y ESTANDARIZACIÓN DE OCHO PLATOS EXISTENTES PARA EL RESTAURANTE WAKABA NIKKEI”

AUTORES:

- JUAN PABLO ÁVILA CAGUANA
- CHRISTIAN RODOLFO FAJARDO DOMÍNGUEZ

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORES:

- ING. CARLOS MONCAYO G.
- LCDO. MARCELO BEDÓN ECHEVERRÍA

CUENCA – ECUADOR, 2019

Dictamen de Aceptación



WAKABA NIKKEI

Comida Japonesa-Peruana
Calle Imbabura 1-76 y
Calle de Batán

Cuenca, 24 de septiembre del 2019

Yo **Luis Adrián Sánchez Llivisaca** con cédula de identidad N° **010627676-9**
Propietario del Restaurante Wakaba Nikkei, a petición verbal de la parte interesada

AUTORIZO:

Por medio de la presente a los Sres. **Christian Rodolfo Fajardo Domínguez** con cédula de identidad N° **010719474-8** y a **Juan Pablo Ávila Caguana** con cédula de identidad N° **010519522-6** para que hagan uso de las instalaciones del Restaurante Wakaba Nikkei ubicado en las calles Imbabura 1-76 y Calle del Batán como estimaren conveniente para el desarrollo de su tesis durante el tiempo que se requiera.

Atentamente

Sr. Luis Adrián Sánchez LL.

C.I.N°: 010627676-9

TELF: 0985282490

Declaración de Autoría del Trabajo



www.sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

FAJARDO DOMÍNGUEZ CHRISTIAN RODOLFO Y ÁVILA CAGUANA JUAN PABLO, estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursaron la Tecnología en GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“MODELO DE OPTIMIZACIÓN PARA MISE EN PLACE EN CARNES Y MARISCOS Y ESTANDARIZACIÓN DE OCHO PLATOS EXISTENTES PARA EL RESTAURANTE WAKABA NIKKEI”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de los comparecientes, quien hemos realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumimos la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirnos a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,

**Fajardo Domínguez
Christian Rodolfo**
Cédula: 010719474-8

**Ávila Caguana Juan
Pablo**
Cédula: 010519522-6

Certificado de Aprobación del Trabajo de Titulación



CARRERA DE GASTRONOMIA

COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **FAJARDO DOMÍNGUEZ CHRISTIAN RODOLFO Y ÁVILA CAGUANA JUAN PABLO** con el título: **“Modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO resuelve **APROBAR** el Trabajo de Titulación.

Atentamente,

Lcdo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcda. Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Tnglo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Derechos de Autor



www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

Resumen

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo desarrollar un modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei de la ciudad de Cuenca, con el fin de mejorar el tiempo de servicio que se está aplicando. Para cumplir este fin, fue necesario investigar la cocina Nikkei, historia, manipulación y porcionamiento en carnes y mariscos, además de estandarizar ocho elaboraciones del menú; esto se realizó a través una metodología de investigación de tipo exploratorio con un enfoque mixto y se aplicó el método analítico, mediante la observación y técnica de entrevista al personal del restaurante se recopiló información y bibliografía de acuerdo a la temática. Por medio de encuestas al personal y a personas externas se obtuvo datos de cada plato estandarizado para analizar y comprobar resultados. Finalmente se presentó la propuesta de investigación que contempla al desarrollo de un modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes en el restaurante, en la que se logró mejorar el orden de materia prima, asimismo se mejoró el tiempo de servicio, sabor y textura en los platos estandarizados y en otros.

Palabras claves: Cocina nikkei; optimización; estandarización; servicio.

Abstract

The present research work aims to develop an optimization model for mise en place in meat and seafood and standardization of eight existing dishes for the Wakaba Nikkei restaurant in the city of Cuenca, in order to improve the service time that is being applying To fulfill this goal, it was necessary to investigate Nikkei cuisine, history, handling and portioning in meat and seafood, in addition to standardizing eight menu elaborations; This was done through an exploratory research methodology with a mixed approach and the analytical method was applied, through the observation and interview technique of the restaurant staff, information and bibliography were collected according to the subject. Through surveys of personnel and external persons, data were obtained from each standardized dish to analyze and verify results. Finally, the research proposal was presented that contemplates the development of an optimization model for mise en place in meat and seafood and standardization of eight existing dishes in the restaurant, in which the order of raw material was improved, also the improvement of service time, flavor and texture in standardized dishes and in others.

Key Words: Nikkei cuisine; optimization; standardization; service.

Dedicatorias

Agradezco a Dios, quien me ha dado la fortaleza, salud e inteligencia para cumplir una meta más propuesta en mi vida.

A mi madre Zoila, quien fue el pilar principal, mi orgullo y mi ejemplo de lucha, gracias por todos tus consejos he llegado a estar en este lugar.

A mi hermano Pablo, que siempre ha estado a mi lado en buenos y malos momentos y fue mi orgullo y motivación para poder cumplir esta meta, gracias por el apoyo que me brindas.

Agradezco a mis hermanos, por ser parte fundamental en mi vida. A Verónica y a Narcisa por ser como madres y llenar mi vida de felicidad.

Christian.

Dedicatorias

Agradezco a Dios por bendecirme la vida, por guiarme a lo largo de la existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a mis padres: Víctor y Lourdes, por ser los principales promotores de mis sueños, por confiar y creer en mis expectativas, por los consejos, valores y principios que me han inculcado y a lograr lo que hoy soy.

Agradezco a los docentes del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación profesión, de manera especial a los tutores quienes han guiado con su paciencia, y su rectitud como docentes y amigos.

Dedico este trabajo de titulación a mis amigos Adrián Sánchez dueño del restaurant donde pudimos desarrollar nuestro trabajo de titulación, a Cristian por haber realizado este trabajo conmigo y a los que estuvieron conmigo y fueron un gran apoyo emocional durante el tiempo en que escribía este proyecto.

A todos los que me apoyaron para escribir y concluir esta etapa.

Para ellos es esta dedicatoria de pues es a ellos a quienes se las debo por su apoyo incondicional.

Juan Pablo.

Índice General

Dictamen de Aceptación	ii
Declaración de Autoría del Trabajo	iii
Certificado de Aprobación del Trabajo de Titulación	iv
Derechos de Autor	v
Resumen	vi
Abstract	vii
Dedicatorias	viii
Índice General	x
Índice de figuras	xiii
Índice de anexos	xiv
Introducción	xv
Objetivos	xvi
Objetivo General	xvi
Objetivos Específicos	xvi
Preguntas de Investigación	xvi
Justificación	xvii
Capítulo I	1
1.1 Problemática	1
Capitulo II	2
2.1 Marco de Referencia	2
2.1.1 Organigrama	4
2.1.2 Menú	5
2.2 Marco Teórico	9
2.2.1 Normativas y Reglamentos que Rigen Para Bares y Restaurantes	9
2.2.2 Cocina Nikkei	10
2.2.2.1 Historia	11
2.2.2.2 Costumbres Nikkei	11
2.2.3 La Cocina Fusión	12
2.2.3.1 Cocina Japonesa	12

2.2.3.2 Cocina Peruana	12
2.2.4 Optimización	13
2.2.4.1 Condiciones de Compra	13
2.2.4.2 Condiciones de Recepción	14
2.2.4.3 Condiciones de Almacenamiento	15
2.2.4.4 Condiciones de Producción	17
2.2.4.5 Mise en Place	20
2.2.4.6 Características de Servicio	20
2.2.5 La Estandarización	21
2.2.5.2 Aspectos Claves en la Estandarización de Procesos en el Restaurante	23
2.2.5.3 Motivos Para Estandarizar las Recetas de un Restaurante	23
2.2.5.4 Tipos de Fichas Estándar con Relación del Costeo Estándar	24
Capítulo III	25
3.1 Metodología de Investigación	25
3.1.1 Tipo de Investigación	25
3.1.2 Enfoque	26
3.1.3 Método de Investigación	26
3.1.4 Técnicas de Investigación	27
Capítulo IV	28
4.1 Análisis e Interpretación de Información	28
4.1.1 Análisis e Interpretación de Observación en el Campo de Acción	28
4.1.2 Análisis e Interpretación de Información de Entrevistas	28
4.1.3 Conclusión Final del Análisis de Datos	31
Capítulo V	31
5.1 Propuesta de Investigación	31
5.2.1 Optimización de Procesos	31
5.2.1.1 Cuadro del Antes y Después con Respecto al Tiempo de Servicio	33
5.2.2 Estandarización de Ocho Platos Existentes en el Menú	34
5.2.2.1 Concepto y Explicación del Funcionamiento de la Bitácora	34
5.2.2.1.1 Bitácoras	36
5.2.2.2 Concepto y Explicación del Funcionamiento de la Ficha Estándar	63

5.2.2.2.1 Base de Datos	64
5.2.2.2.2 Sub Fichas	66
5.2.2.2.3 Fichas Técnicas	79
5.2.2.3 Explicación del Funcionamiento de la Ficha de Costos	87
5.2.2.3.1 Fichas de Costos de Sub Fichas	88
5.2.2.3.2 Fichas de Costos Finales (P.V.P.)	102
5.2.2.4 Fijación de Precio de Venta al Público Sugerido	110
5.2.2.4.1 Estructuración de P.V.P. Sugerido	110
5.1.3 Validación de Recetas	111
5.1.3.1 Resultados de Propietario y Personal del Restaurante Wakaba Nikkei	112
5.1.3.2 Resultados de Grupo Focal	116
5.1.5 Cuadro de Principales Materias Primas Utilizadas	120
5.1.6 Cuadro de Técnicas y Métodos Gastronómicos Aplicados	122
Conclusiones	126
Recomendaciones	126
Bibliografía-Webgrafía	127
Glosario	129
Anexos	131

Índice de figuras

Figura 1, Exterior del Restaurante Wakaba Nikkei	3
Figura 2, Ubicación del Restaurante Wakaba Nikkei	3
Figura 3, Menú-Entradas	5
Figura 4, Menú-Rollos de Sushi	6
Figura 5, Menú-Platos Fuertes	7
Figura 6, Menú-Combinaciones.....	8
Figura 7, Menú-Postres y Bebidas	9
Figura 8, Cuadro de Características de Carnes y Pescados	15
Figura 9, Etapas de Producción	13
Figura 10, Esquema de Metodologías.....	25
Figura 11, Mise en Place de Mix de Mariscos y Lomo Fino	31
Figura 12, Formato de Bitácora	35
Figura 13, Formato de Ficha Estándar	63
Figura 14, Ficha de Costos.....	87
Figura 15, Ceviche de Pescado (propietario y personal)	112
Figura 16, Anticuchos (propietario y personal)	112
Figura 17, Causa Acevichada (propietario y personal).....	113
Figura 18, Lomo Saltado (propietario y personal).....	113
Figura 19, Majarisco (propietario y personal)	114
Figura 20, Tacú Tacuyaki (propietario y personal)	114
Figura 21, Sushi Dragón (propietario y personal)	115
Figura 22, Tropical Roll (propietario y personal).....	115
Figura 23, Ceviche de Pescado (grupo focal)	116
Figura 24, Anticuchos (grupo focal).....	117
Figura 25, Causa Acevichada (grupo focal)	117
Figura 26, Lomo Saltado (grupo focal).....	118
Figura 27, Majarisco (grupo focal)	118
Figura 28, Tacú Tacuyaki (grupo focal)	119
Figura 29, Sushi Dragón (grupo focal)	119
Figura 30, Tropical Roll (grupo focal).....	120

Índice de anexos

Anexo 1, Problema.....	131
Anexo 2, Problema.....	131
Anexo 3, Modelo de Encuesta para personal.....	132
Anexo 4, Modelo de Encuesta Para Clientes Recurrentes	138
Anexo 5, Entrevistas Realizadas.....	144
Anexo 6, Entrevistas Realizadas.....	144
Anexo 7, Degustación.....	145
Anexo 8, Degustación.....	145
Anexo 9, Mise en Place	146
Anexo 10, Mise en Place	146
Anexo 11, Mise en Place	147
Anexo 12, Mise en Place	147

Introducción

La cocina Nikkei es un concepto general que se emplea en gastronomía para indicar la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la japonesa y peruana. La palabra Nikkei nace a partir de emigrantes japoneses alojados en el Perú, pero al no tener ingredientes para sus preparaciones tradicionales aplican sus técnicas a productos peruanos a partir del siglo XIX.

Al realizar las entrevistas al personal del Restaurante Wakaba Nikkei se pudo observar varias dificultades dentro del espacio culinario, una de ellas es no contar con una optimización adecuada en sus géneros cárnicos y mariscos, debido a esto el lugar tiene problemas que son reflejados a la hora del servicio, siendo este el principal factor que perjudica al establecimiento la cual es importante mejorar para que la estructura funcional sea diferente.

Con el desarrollo del trabajo de titulación se investigará por medio de recopilación de información la optimización para mise en place y estandarización, igualmente se describirá métodos, técnicas y procedimientos presentes a lo largo de todo el desarrollo del trabajo como el método cuali-cuantitativo y deductivo, así mismo técnicas de bitácoras y fichaje entre las más importantes.

Al estandarizar ocho platos existentes en el restaurante seleccionado de acuerdo a los resultados de las entrevistas y por el tiempo que se tardan al ser preparados, se pretende realizar una optimización, lo cual va a permitir que el personal maneje con rapidez y orden las elaboraciones dentro de la cocina. Este proceso se va a desarrollar a través de fichas técnicas, estas contendrán todos los ingredientes y pasos con sus respectivos pesos que requiere cada elaboración.

Por último, se aplica el modelo de optimización y estandarización de ocho platos existentes en el restaurante, teniendo en cuenta los peligros causales de productos mal empaquetados e incorrectamente almacenados y para así evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Con este modelo de optimización lo que se espera es mejorar la distribución en carnes y mariscos, y al mismo tiempo la calidad en el servicio.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar un modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei.

Objetivos Específicos

- Recopilar información a través de la técnica documental acerca de optimización recursos y procesos gastronómicos.
- Estandarizar ocho platos existentes en el menú del restaurante Wakaba Nikkei.
- Levantar encuestas dirigidas al personal del restaurante y a un grupo focal para conocer el nivel de satisfacción en el servicio recibido.

Preguntas de Investigación

Al realizar una visita al restaurante Wakaba Nikkei de la ciudad de Cuenca, se pudo observar que a causa de varios motivos existen problemas en el tiempo de servicio, esto se pudo afirmar gracias a las entrevistas realizadas al personal tanto de cocina como de servicio y con la observación del espacio culinario.

La falta de un porcionamiento adecuado en géneros cárnicos y mariscos y al no tener una estandarización en su menú, han sido razones que necesariamente se tienen que mejorar para dar solución a este problema. El proceso se lleva a cabo mediante la aplicación del modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y con la estandarización de ocho platos.

Para desarrollar este trabajo se plantea las siguientes preguntas:

¿Cómo mejorar el tiempo de servicio en el restaurante Wakaba Nikkei con el modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y con la estandarización de ocho platos existentes?

- ¿Cómo fundamentar el desarrollo del trabajo?
- ¿Por qué estandarizar recetas existentes en el menú del restaurante?
- ¿Existirá mejoría en la preparación de los platos?

Justificación

El presente trabajo de titulación se desarrollará en el Restaurante Wakaba Nikkei de la ciudad de Cuenca, al no existir una adecuada optimización en el mise en place de carnes y mariscos, se aplicará una estandarización donde se especificarán las técnicas u otros criterios precisos para ser usados consistentemente en el proyecto, como reglas, guías o definiciones de características para asegurar que los materiales, productos, procesos y servicios cumplan con su propósito.

Al tener varios géneros sin un adecuado porcionamiento de acuerdo al tipo de plato que se prepara se pierde tiempo valioso, razón por la cual es importante la optimización de procesos que ayudarán a mantener orden en el espacio culinario, sobre todo se puede controlar de mejor manera las finanzas a través de fichas de costos que a futuro se podrá apreciar si hay ganancias o pérdidas, técnica que a largo va a beneficiar al propietario y al personal del lugar.

El trabajo también está dirigido al beneficio del cliente interno al establecer una reorganización de varios productos importantes con el fin de mejorar sus competencias, esta situación será percibida por el cliente externo en el momento del servicio con la satisfacción de sus necesidades.

Finalmente, se obtendrá conocimientos y se pondrá en práctica de cómo se debe llevar los géneros y sus procesos dentro del área de trabajo, así brindar un servicio de calidad al cliente externo, el mismo que percibirá una prestación ágil debido a la implementación de estándares, organización de tiempos en la preparación y servicio en los mismos.

Capítulo I

Problemática

1.1 Problemática

La calidad en el servicio se ha considerado como uno de los asuntos más importantes dentro de los restaurantes en la actualidad, por tanto, los hábitos alimenticios de la población están sujetos a cambios de manera frecuente.

De manera que lo que se espera es garantizar estos procesos gastronómicos, esperando que sean eficientes y cumplan con las necesidades del cliente, con la finalidad de que los comensales estén satisfechos con lo que consumen y la calidad de servicio, para así de esta manera esperar su pronto regreso.

El trabajo del restaurante Wakaba Nikkei está influenciado de cómo se llevan los procesos de sus productos dentro del espacio culinario, pero al realizar un estudio de campo se pudo observar que no cuenta con una adecuada optimización en sus géneros principales como son las carnes y mariscos, por ende esto se refleja a la hora del servicio; así mismo por medio de entrevistas a Rudyffer Bastidas y Edwin Ortega personal del restaurante se pudo afirmar que el problema general es el tiempo que se tardan por la falta de organización en la mayoría de sus géneros como: res, cerdo, pollo, pulpo, salmón, atún blanco, calamar entre otros, los cuales requieren porcionamiento para que los platos más complejos no tengan inconvenientes al momento de su preparación.

El restaurante posee las recetas de todas sus elaboraciones pero al no tener estandarizados los platos, se proyecta a pérdidas innecesarias, especialmente en el tiempo que se toma para realizar las preparaciones, por esta razón al seleccionar ocho platos existentes en el menú a través de entrevistas, se realizará un control por medio de fichas técnicas las cuales contienen los ingredientes y procedimientos que se necesitan para su preparación, aparte de llevar un registro de todas técnicas de cortes, tiempos y temperaturas de cocción de cada elaboración.

Se obtendrá resultados a través de las encuestas realizadas al grupo focal, siendo estas muy importantes para el análisis de datos, por medio de herramientas gráficas.

Capítulo II

Marco referencial

2.1 Marco de Referencia

La gastronomía Nikkei es la fusión de las técnicas culinarias japonesas con los ingredientes del Perú, que a lo largo de los tiempos se ha expandido alrededor de todo el mundo. En la ciudad de Cuenca encontramos diferentes tipos de cocinas, pero pocos son los restaurantes que brindan gastronomía Nikkei en la ciudad, es por esta razón que se ve la necesidad de hacer conocer este tipo de cultura y vaya a la par de las otras. El presente trabajo permitirá mejorar la optimización y el tiempo de servicio en el restaurante Wakaba Nikkei.

Al no existir muchos lugares que brinden este tipo de cocina, Adrián Sánchez quien cuenta con varios años de experiencia tanto en cocina peruana como japonesa decidió crear Wakaba Nikkei el 1 de marzo del 2019, ubicado en la provincia del Azuay, cantón Cuenca, parroquia El Batán entre las calles Imbabura 1-76 y Calle del Batán. El restaurante al contar con un espacio amplio tanto interno como externo hace que los comensales se sientan cómodos y disfruten de la gran variedad de platillos que se ofrece, entre los que se puede mencionar están: entradas, sopas, platos fuertes, combinaciones de los platos más importantes dentro del menú y finalmente se puede encontrar las bebidas y los famosos rollos de sushi bañados con las salsas de la casa, mismas que están enfocadas a sabores japoneses, fuertes con mucho sabor, picantes, espesas y otras más suaves y ligeras. Cada tipo de salsa es para acompañar un tipo de rollo en concreto.

Variada e indescriptible, así es la cocina que ofrece Wakaba Nikkei, palabras que hacen referencia a hojas verdes (Wakaba) y a una mezcla de cocina japonesa con peruana (Nikkei), haciendo honor a su nombre se encuentra rodeado de plantas ornamentas que brindan frescura al lugar. Su menú principalmente se dirige a personas de clase media y alta, por lo que el promedio de precios va desde los siete dólares hasta los veinte y tres dólares.

Figura 1, Exterior del Restaurante Wakaba Nikkei



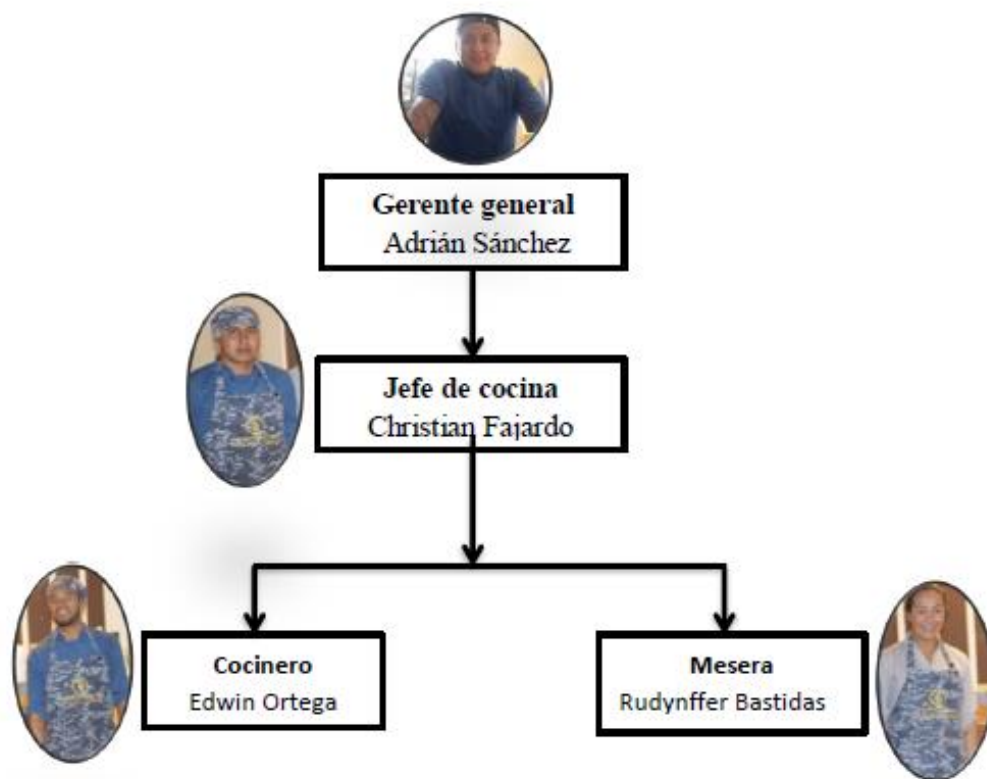
Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Figura 2, Ubicación del Restaurante Wakaba Nikkei



Fuente: Google maps. (2019)

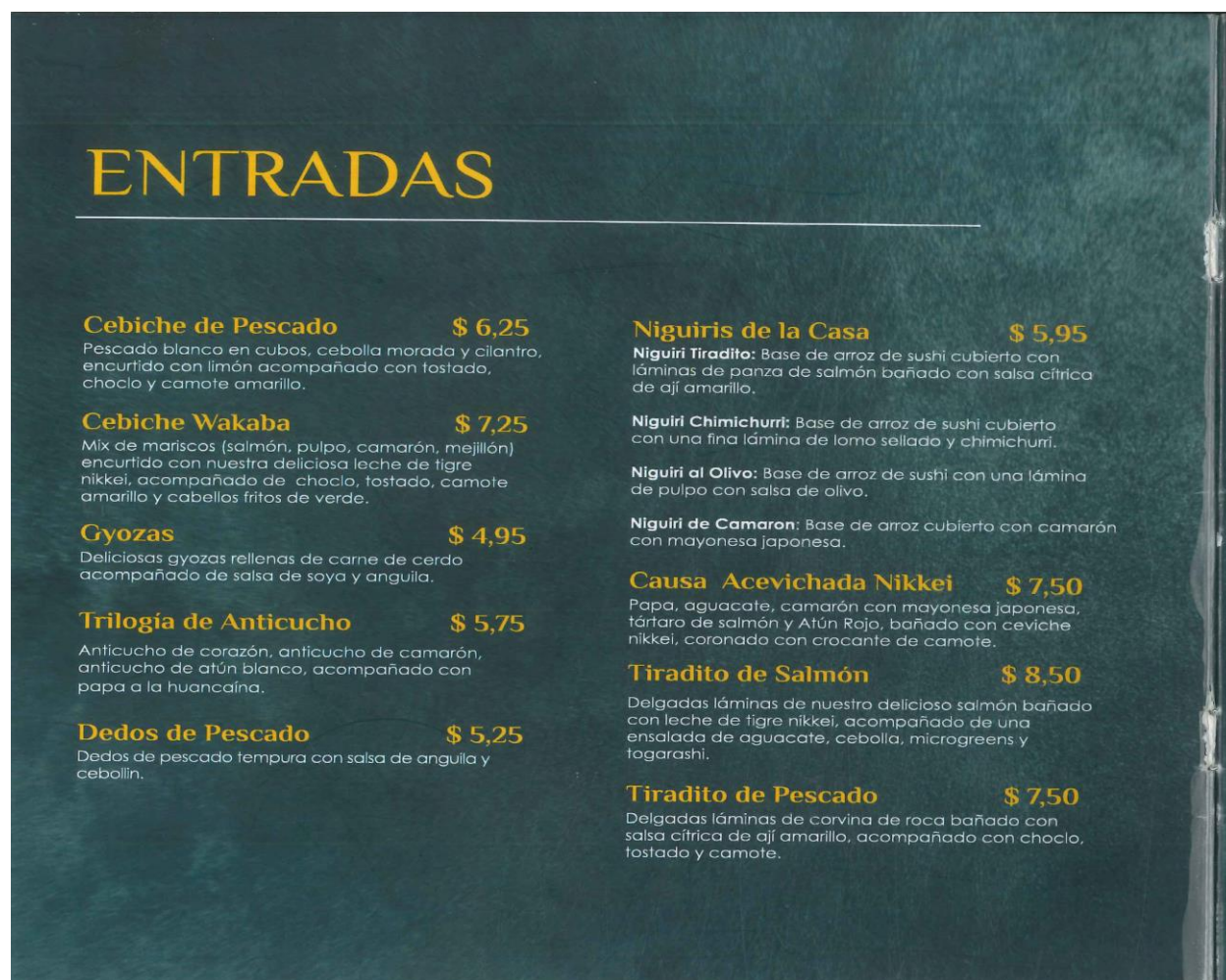
2.1.1 Organigrama



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

2.1.2 Menú

Figura 3, Menú-Entradas



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Figura 4, Menú-Rollos de Sushi

ROLLOS DE SUSHI	
<p>Huancaína Roll \$ 7,50 Relleno de salmón tempúra y aguacate, bañado con salsa huancaína y con cortes de aceituna negra.</p>	<p>Arco Iris \$ 7,50 Relleno de esparrago y cangrejo, cubierto con láminas de salmón, atún rojo, aguacate y atún blanco.</p>
<p>Tropical Roll \$ 7,50 Relleno de aguacate, queso crema, pollo, kanikama, camarón cubierto de plátano maduro y anguila.</p>	<p>California \$ 7,50 Relleno de aguacate, cangrejo cubierto por caviar y ajonjolí negro.</p>
<p>Olivo Roll \$ 8,25 Rollo tempurizado relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura, cubierto con tártaro de pulpo al olivo y crocantes de camote amarillo.</p>	<p>Philadelphia \$ 7,50 Relleno de queso crema, salmón fresco cubierto por mix de ajonjolí.</p>
<p>Parrillero Roll \$ 8,00 Relleno de esparrago, camarón y salmón tempúra, cubierto con láminas de lomo fino sellado y chimichurri asiático.</p>	<p>Dragón \$ 8,75 Relleno de cangrejo, anguila, cubierto por láminas de aguacate y caviar, bañado con salsa de anguila.</p>
<p>Acebichado Nikkei \$ 7,50 Relleno de chicharrón de pescado, pulpo, cubierto con láminas de atún blanco y bañado con salsa cevichera y cabellos crocantes de plátano.</p>	<p>Kamikaze \$ 8,50 Relleno con aguacate queso crema y camarón, cubierto con surimi, wakame y salmón.</p>
<p>Wakaba Roll \$ 8,75 Relleno de queso crema, aguacate, atún blanco tempurizado, anguila ahumada, cubierto con láminas de salmón, salsa de anguila y almendra picada.</p>	<p>Jalea Roll \$ 8,75 Relleno de aguacate, salmón fresco, cubierto con jalea de mariscos (camarón, pulpo y anillos de calamar fritos).</p>
<p>Big Fish Roll \$ 7,50 Rollo tempúra, relleno de esparrago, atún blanco y topping de aguacate picado en cuadros, y cebollín.</p>	<p>Si desea todos los rollos puede tempurizarlos.</p>

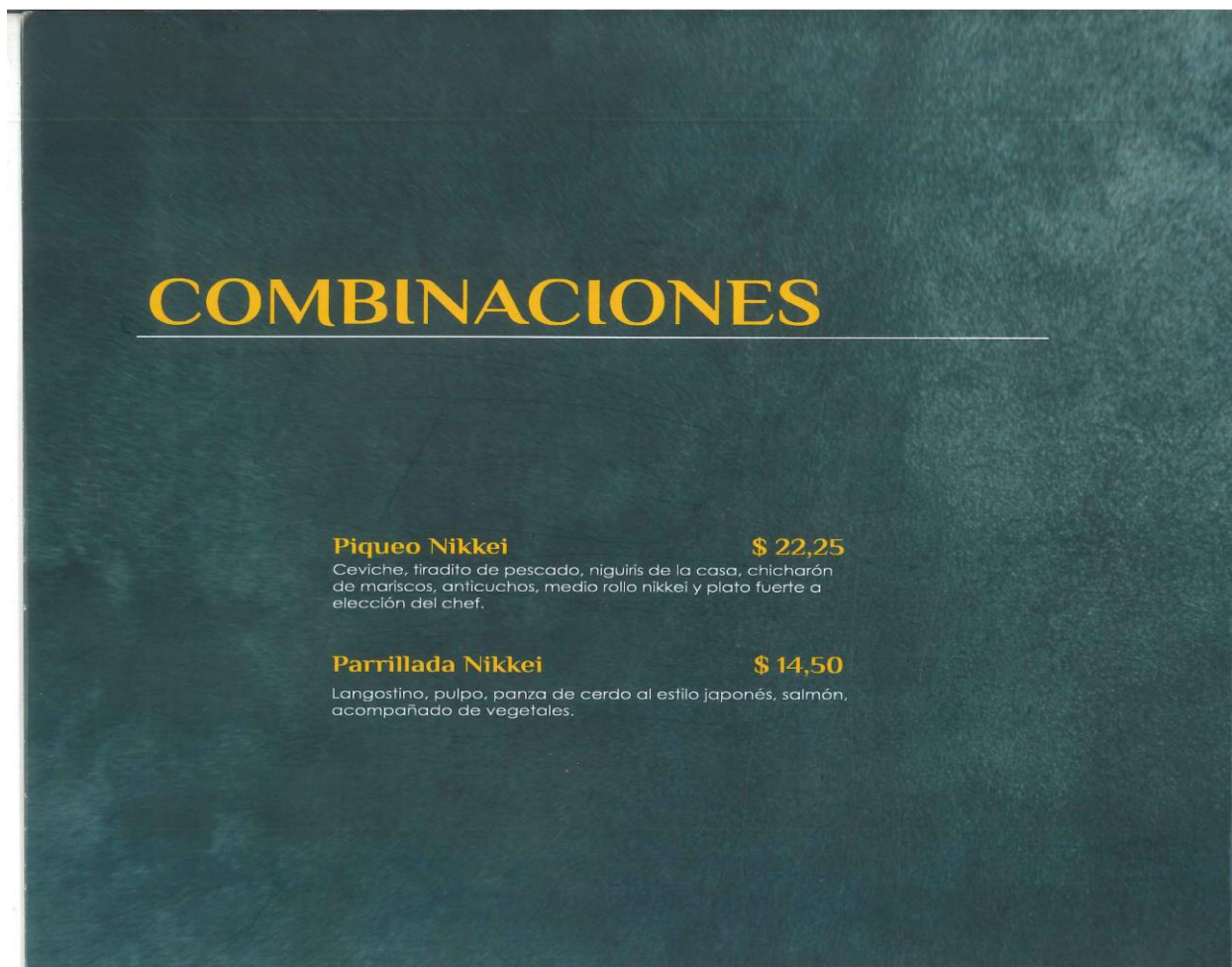
Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Figura 5, Menú-Platos Fuertes

<h2>PLATOS FUERTES</h2>	
<p>Ají de Gallina \$ 8,25 Deliciosa crema espesa con pasta de ají amarillo y pechuga de pollo deshilachada, servida con arroz blanco huevo duro y aceituna.</p>	<p>Yasaitame \$ 8,95 Salteado de pollo con vegetales, salsa de soya y especias.</p>
<p>Lomito Saltado \$ 8,00 Lomo fino salteado con tomate, cebolla, salsa de soya y especias acompañado de papas fritas y arroz blanco.</p>	<p>Chicharrón de Mariscos \$ 8,75 Mix de mariscos (pescado blanco, camarón, anillos de calamar, cortes de pulpo)</p>
<p>Lomito Nikkei \$ 9,75 Cremosa pasta udon a la huancaína acompañada con un sabroso lomito saltado al estilo nikkei.</p>	<p>Wakaba Oriental \$ 8,25 Fideo de arroz, salteado con camarón, cerdo, vegetales y soya.</p>
<p>Majarisco \$ 9,75 Plátano frito y majado acompañado con un cremoso salteado de mariscos con salsa de ají amarillo.</p>	<p>Lomo a lo Macho \$ 12,75 Lomo a la parrilla bañado de picante de mariscos, acompañado de arroz blanco.</p>
<p>Pulpo a la Parrilla \$ 9,25 Deliciosos tentáculos de pulpo acompañado de vegetales grillados.</p>	<p>Guarnición a su Elección Arroz blanco, arroz a la huancaína, pasta udon a la huancaína</p>
<p>Tacú Tacuyaki \$ 10,25 Arroz y poroto mezclado, cubierto con picante de mariscos nikkei.</p>	

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Figura 6, Menú-Combinaciones



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Figura 7, Menú-Postres y Bebidas

POSTRES	
Postres	
Mousse de Chocolate a la Naranja.....	\$ 4,50
Suspiro de Limeña.....	\$ 4,25
Mousse de maracuyá.....	\$ 5,25
Placer Wakaba.....	\$ 5,80
BEBIDAS	
Bebidas	
Agua Mineral.....	\$ 1,25
Agua Natural.....	\$ 1,25
Sodas.....	\$ 1,50
Té Helado.....	\$ 1,50
Jugos naturales	
Limonada Clásica....	\$ 2,00
Limonada Imperial..	\$ 2,00
Maracuyá.....	\$ 2,25
Fresa.....	\$ 2,25
Mora	\$ 2,25
Cervezas	
Pilsener.....	\$ 2,25
Club Verde.....	\$ 2,75
Cuzqueña.....	\$ 3,25
Corona.....	\$ 3,50
Cocteles	
Pisco Sour.....	\$ 5,00
Mojito.....	\$ 5,00
Rainbow.....	\$ 5,75
Sangria Wakaba.....	\$ 5,50
Placer Wakaba (sin alcohol).....	\$ 4,25

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Normativas y Reglamentos que Rigen Para Bares y Restaurantes

Para ello vemos que en el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador reconoce y garantiza el derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, así también tenemos en el artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, señala que las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características (Turismo, 2018).

Fuera de esto también tenemos que existe una clasificación para cada uno de los locales destinados a la venta de productos en el caso del restaurante tenemos que se encuentra en la siguiente categoría.

- Categoría D: (Turismo, 2018) Dice que “aquellos locales o establecimientos cuya actividad principal está constituida por la elaboración y servicio de comidas. En estos establecimientos será posible vender y consumir bebidas alcohólicas de cualquier graduación y comidas en cualquiera de sus formas”. Se incluyen dentro de la Categoría D los restaurantes, casas de comidas, mesones, asadores y establecimientos similares.

El presente campo de acción cuenta con todos los requisitos ya que se tiene contacto directo con los alimentos para esto se deberá poseer una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su origen para esto se garantizará dicha formación a sus manipuladores de productos alimenticios, la supervisión de la misma y el cumplimiento de las normas de higiene, actitudes, hábitos y comportamiento de trabajadores (Baresx_cafeterxas_para_subir_a_la_red).

2.2.2 Cocina Nikkei

La palabra Nikkei se conoce como la fusión de dos regiones o países. James (2016) define que:

Se trata de un mestizaje entre dos culturas: la peruana y la japonesa, producto de la significativa inmigración de japoneses a Perú. Esto abrió las puertas a que naciera esta cocina que mezcla ingredientes y preparaciones de ambas culturas para crear lo que se conoce como cocina Nikkei (p. 83).

Es en el Perú donde se dio la más perfecta e importante comunión entre la gastronomía que los emigrantes japoneses llevaron consigo y la culinaria de su país de acogida. Si bien es cierta que no fue oficialmente reconocida como tal hasta la década de 1980, cuando el poeta Rodolfo Hinostroza dijo haber descubierto el sabor nikkei, desde entonces ha adquirido tanto prestigio global. (Zambrano, 2014)

2.2.2.1 Historia

Es muy importante tener en claro de donde proviene la gastronomía Nikkei para la elaboración del trabajo, por lo que con ello sabrá como fundamentarse para realizar las elaboraciones el restaurante Wakaba Nikkei.

A finales del siglo XIX, cuando el país del Sol Naciente y Perú firmó un tratado para aliviar la crisis demográfica del primero aportando mano de obra necesaria para las haciendas de Perú. Fue en 1899 que llegó el primer barco al puerto del Callao con 790 trabajadores, y poco a poco fueron llegando más. Hombres solteros en su mayoría, fueron mezclándose con la población local, dejando el campo para mudarse a las ciudades y abriendo negocios, sobre todo en Lima. Hoy son más de 100.000 los peruanos que descienden de japoneses en el país, y configuran la segunda colonia asiática más importante de Latinoamérica. (Niki Nikkei Restaurant, 2019)

Los japoneses ávidos de mantener sus costumbres, tuvieron que adaptarse a los medios e ingredientes disponibles, y eso fue creando una cocina de claro mestizaje, con personalidad propia, una fusión cultural que cambiaría para siempre la cocina peruana. Esta mixtura cultural se conoce actualmente como Cocina Nikkei. Este término gastronómico fue hecho por una periodista gastronómica de nombre Mariella Balbi, la que empleó el término Nikkei, global en su concepción, para referirse específicamente a la cocina peruana con base japonesa. (Niki Nikkei Restaurant, 2019)

2.2.2.2 Costumbres Nikkei

Considerada actualmente como una de las culturas más extensas en todo el mundo por lo que se relata sobre la historia de los inmigrantes japoneses que arribaron a las costas del Perú, y tuvieron que adaptarse a la alimentación de este nuevo continente, las costumbres fueron heredadas de sus ancestros, tales como festividades que consideraban emblemáticas de su región o país, y sus hábitos alimenticios son las que los identifica al cocinar con los ingredientes del Perú pero utilizando sus técnicas culinarias ancestrales siguen siendo preservadas por los Nikkei, este grupo de personas hoy en día habitan principalmente en la costa central peruana y en algunos poblados de la selva (Jácome Zambrano, 2014).

2.2.3 La Cocina Fusión

La cocina fusión por lo general se emplea en la gastronomía para indicar la unión de dos culturas. “La mezcla de ingredientes y técnicas culinarias de diferentes regiones y países, forman sabores especiales e incomparables de obtener, la cocina fusión se especializa por sus sabores limpios, sin condimentar en exceso y la creatividad de sus descubridores, esta cocina no tiene barreras se extiende por todo el mundo” (Jácome Zambrano, 2014, p. 36). Esta mezcla ha dado como resultado la aparición de nuevos platos, con nuevos sabores, armonía y texturas distintas a las tradicionales, en general se creó una cocina diversa, nutritiva y creativa.

2.2.3.1 Cocina Japonesa

A Través de los estudios realizados en el desarrollo del trabajo de titulación vemos que la cocina japonesa se ha vuelto más popular en el mundo gracias a sus técnicas y su historia, además de ser elegante y delicada el empleo de productos frescos y bajos en granos que se denomina kishetsukan en Japón han hecho de ella una de las dietas más sanas y balanceadas del mundo (Tominaga, 2009).

2.2.3.2 Cocina Peruana

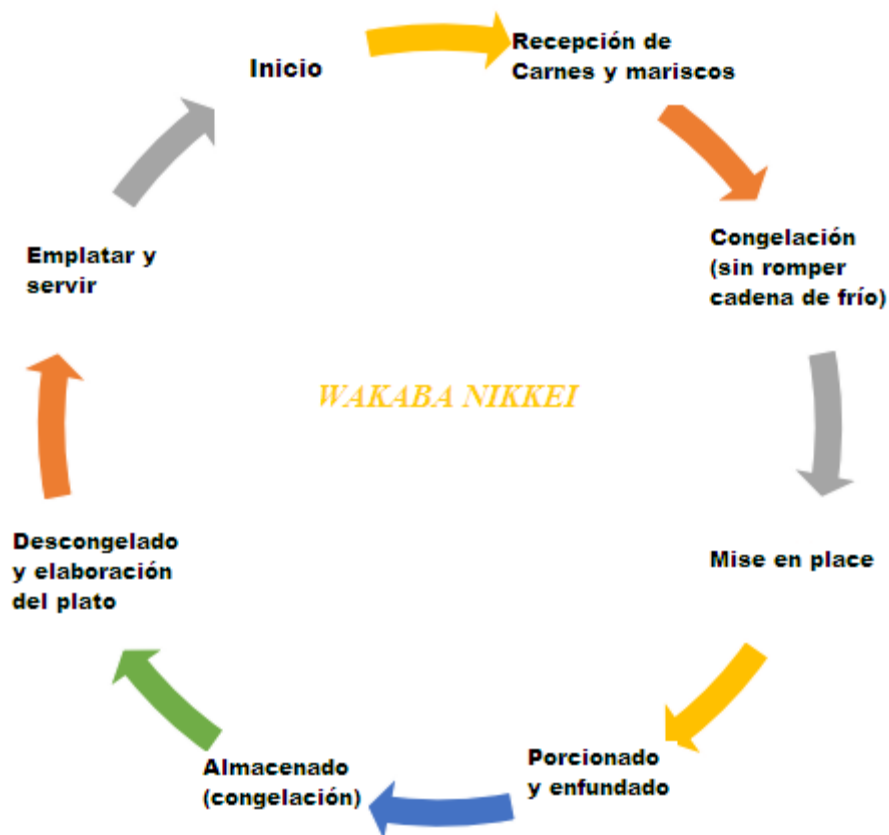
Perú es un país con una gastronomía y costumbres muy características, sin olvidar sus raíces además de investigar que tiene un arte del buen comer. Este es uno de los signos representativos de su identidad. El respeto de su tradición y sus raíces, unido al aporte de nuevas técnicas culinarias de otras culturas, ha hecho que la cocina peruana sea considerada entre las mejores cocinas del mundo (Zambrano, 2014).

La evolución de la cocina peruana es muy amplia debido a muchos insumos de las diferentes regiones como frutos de la Amazonía utilizados en la elaboración de variadas recetas como producto de la colonización española, la inmigración africana, china, italiana y japonesa, la cocina peruana se vio enriquecida con nuevas técnicas de preparación e insumos de otras partes del mundo, pero sobre todo destaca la influencia de la cocina española y china tanto es así que tiene denominación propia, cocina criolla y chifa, la cocina criolla peruana debe una gran parte de su éxito a esta fusión. Siendo la región andina el centro de domesticación de muchas especies nativas entre ellos la papa, legado del Perú al mundo, que fueron enriqueciendo constantemente la gastronomía peruana (Zambrano, 2014).

2.2.4 Optimización

Para llegar el plato al comensal se desarrollan varias actividades mucho antes como:

Figura 8, Etapas de Producción



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

2.2.4.1 Condiciones de Compra

La compra de los productos a los proveedores se debe tomar muchos aspectos en cuenta ya que por aquí es donde empieza un buen servicio como una de las definiciones tenemos que:

(Rivera Vilas, L.M). Menciona que “La calidad es la medida en que los niveles del conjunto de características que ofrece un producto o servicio satisfacen necesidades expresadas o implícitas de los consumidores”.

Normas que menciona el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (2010), que ayudaran a la compra de materia prima de calidad:

1. Solicitar que las entregas se realicen en horas de menos movimiento para poder realizar una inspección adecuada.
2. Planificar la recepción de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos.
3. Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto.
4. Verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en congelación, refrigeración o en caliente.
5. Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
6. Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación del frío y dificulta que los productos se congelen o enfríen debidamente. Todo esto sin descartar la limpieza de los equipos.
7. Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada. Esto tiene fundamento en que los alimentos crudos pueden liberar jugos y caer sobre los alimentos ya cocinados.
8. Se debe tener en cuenta las recomendaciones de los fabricantes de los equipos acerca de los lugares donde se deben acomodar los alimentos.
9. Evitar guardar cantidades importantes de alimentos calientes en grandes recipientes, porque esto hace que la temperatura de la heladera suba hasta el punto de colocar otros alimentos dentro de la zona de peligro (temperatura entre 5 a 60°C). Esta operación se puede facilitar, distribuyendo los alimentos en varios recipientes de poca profundidad, lo cual favorece su enfriamiento más rápido.
10. Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados.
11. No compre productos caducados o a la fecha de vencimiento.

2.2.4.2 Condiciones de Recepción

Al momento de la recepción de la materia prima se debe tomar en cuenta algunos aspectos fundamentales tales como: Lo que ingresa corresponda con lo que se pidió, en el caso de las carnes y mariscos que estén a su temperatura óptima y etiquetados con membretes que sean fáciles de entender (Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, 2010).

Una vez que el receptor ve que no existe ninguna anomalía, se acepta y se registra su ingreso en la hoja de recepción habiendo un caso de que el proveedor no cumpla con alguno de los requisitos no se recibe la mercadería y asienta en el registro de recepción de materias primas y se informa al supervisor correspondiente. Una vez aceptada la mercadería se lleva a su depósito correspondiente y se ubica de acuerdo a sus características y lugar asignado (Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, 2010).

Figura 9, Cuadro de Características de Carnes y Pescados

TIPO DE CARNE	CARACTERÍSTICAS CARNE FRESCA	TEMPERATURAS		CARACTERÍSTICAS CARNE EN MAL ESTADO
		FRESCO	CONGELADO	
CARNE DE RES	Debe ser rojo vivo a oscuro no tiene olor raro y la carne es firme y elástica	5 °C	-18°C	Presenta descoloramientos amarillentos, verdosos o negros, manchas violeta, textura babosa, pegajosa.
CARNE CORDERO	Debe ser de color rojo claro, no tiene olor raro y la carne es firme y elástica	5 °C	-18°C	
CARNE DE CERDO	Debe ser de color rosado claro y la grasa es blanca, no tiene olor raro y la carne es firme y elástica	5 °C	-18°C	
CARNE DE POLLO Y DE AVES DE CORRAL	Debe ser de color claro con piel amarilla o blanca, no tiene olor raro y la carne es firme y elástica	5 °C	-18°C	Presenta pegajosidad debajo de las alas y en las articulaciones, carne blanda, color violáceo o verdoso, decoloración verde alrededor del cuello, puntas de las alas ennegrecidas o cualquier olor sospechoso.
PESCADO	Los ojos deben estar limpios e inflados, las agallas deben ser de un rojo vivo, y la carne firme y elástica	5 °C	-18 °C	Tendrá fuerte olor a pescado, los ojos estarán grises, hundidos y con bordes rojos y las agallas estarán grises o verdosas. Las escamas pueden estar sueltas y la carne se llenará de hoyos si se le ejerce presión y se la podrá separar del hueso fácilmente si se la estira.

Fuente: (Agencia Nacional de Regulacion, agosto 2015)

2.2.4.3 Condiciones de Almacenamiento

El almacenamiento debe asegurar una temperatura adecuada en carnes y mariscos para prevenir una reproducción de bacterias durante el tiempo de almacenamiento. Estos géneros, por su alta dosis de agua y proteínas, son los productos más susceptibles a la descomposición, por lo tanto, deben mantenerse congelados entre 0°C y -5°C, temperatura en la cual se impide la reproducción y formación de toxinas; además de retardarse la descomposición. Se almacenarán en depósitos plásticos reservados para este uso, con tapa para protegerlos de la contaminación cruzada y olores ajenos al producto. Se debe reducir al máximo el tiempo de permanencia de estos productos en refrigeración, ya que la frescura y sabor va decreciendo con los días. Debe sacarse del refrigerador

únicamente la cantidad necesaria que se usará inmediatamente. En el caso de no contar con refrigeradora o congelador se puede conservar en hielo, pero teniendo en cuenta que este preserva la calidad del producto 48 horas como máximo (Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, 2010). Varios son los factores que determinan la rapidez con la que se desarrollan los microorganismos y tenemos:

- Temperatura
- Tiempo
- Humedad
- Composición nutritiva

Para la materia prima que se está trabajando en el presente trabajo de titulación uno de los procesos más importantes es el pesado, porcionado y el correcto almacenado si romper la cadena de frío, uno de los documentos que se tomó como referencia dice que:

La seguridad o inocuidad alimentaria y la cadena de frío van unidas de la mano. Un buen sistema de frío que controle la temperatura en un rango determinado, nos garantiza la seguridad y conservación óptima del producto para esto tenemos que existen dos métodos para conservar los alimentos (Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, 2010).

DSA (2015). Dice que la principal regla para el almacenamiento, aplicable a cualquiera de los alimentos anteriormente mencionados, son los principios PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo del producto, se aplica para asegurar que las entregas más antiguas se usen antes que las entregas más nuevas; para esto se debe considerar los siguientes términos:

1. Colocar fecha a todos los productos al momento de recibirlos.
2. Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo.
3. Los alimentos se deben almacenar a una distancia mínima del suelo de 15 centímetros, separado de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras.
4. Todos los alimentos, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.
5. Controlar los alimentos todos los días y desechar aquellos que estén en mal estado o contaminados.

6. Las únicas mercaderías que pueden estar descubiertas sobre el mostrador son aquellas que estén envasadas individualmente y que no contengan ningún ingrediente potencialmente peligroso (Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, 2010).

Una vez tomado en cuenta estas consideraciones, para carnes y mariscos tenemos dos métodos almacenamiento y son los siguiente:

La congelación por otra parte consiste en bajar la temperatura de los alimentos por debajo de los 0 °C. Cada alimento tiene sus propias peculiaridades y propiedades y tienen diferentes temperaturas ideales de congelación, pero la mayoría de los alimentos se almacenan entre los -18 y -35°C, imposibilitando la multiplicación de las bacterias. (DSA, 2015).

La refrigeración consiste en conservar los alimentos a una temperatura baja, pero sin que llegue a la congelación (menos de 0 °C). Se entiende que el rango de temperatura considerado en la refrigeración es entre 0 °C y 8 °C. Es más típica de alimentos frescos, ya que el proceso microbiano en la refrigeración es mucho más lento. (DSA, 2015)

2.2.4.4 Condiciones de Producción

La producción se refiere al proceso que se lleva a cabo antes de cocinar los alimentos, o en el caso de aquellos que se sirven crudos, al proceso de manipulación de los alimentos antes de servirlos. Se deben tener ciertos cuidados durante la preparación de los alimentos para garantizar la seguridad de la comida.

La descongelación es una operación tanto o más importante que la congelación, de hecho, cuando un alimento se pone en cocción para descongelarlo, exteriormente puede tener apariencia de estar cocido, pero en el centro puede estar crudo, con lo cual las bacterias presentes en el centro de la pieza podrían sobrevivir y si el alimento es almacenado dentro de la zona de temperaturas de peligro, puede multiplicarse y alcanzar un número suficiente para producir enfermedades. Por esta razón, la cocción de trozos grandes de carne congelada requiere de más tiempo porque si la pieza del alimento es de un grosor importante hay que asegurarse que la parte central de la pieza se cocina completamente y alcanza la temperatura de cocción indicada para el tipo de alimento. Al descongelar un producto tiene que revertir las modificaciones logradas en el congelamiento; cuanto más adecuada sea la operación que se efectúe, será mejor la calidad del producto descongelado, lo cual evitará alteraciones microbiológicas, cambios de color o pérdida de líquidos.

La descongelación se tiene que efectuar en el refrigerador hasta cuando la temperatura ascienda a unos 5 °C. (DSA, 2015)

La descongelación a temperatura ambiente, que comúnmente se practica en algunos establecimientos, no es una práctica recomendable ya que puede permitir la multiplicación de microorganismos que se encuentren en el producto en la parte más externa.

Una vez definidos los productos que se van a utilizar sabiendo cuáles son sus porciones adecuadas basadas en las fichas estándar se extrae del congelador y se colocan en la parte más baja del refrigerador a efecto de realizar una descongelación lenta a una temperatura que no esté dentro de la zona de peligro. La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento. Este método ofrece inconvenientes, porque el tiempo para descongelar se hace largo y permite la multiplicación de bacterias sobre la superficie al quedar expuesta a la temperatura ambiente y además implica un gran gasto de agua (Agencia Nacional de Regulacion, 2015).

Como parte de la cocción cuando se trata de alimentos cárnicos y mariscos, la descongelación es indicada, ya que permite que el alimento alcance la temperatura correcta y el tiempo suficiente para descongelar la parte central de la pieza y asegurar que la temperatura máxima de cocción se alcance en ese punto (DSA, 2015).

Dada la alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por este método resulta eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del alimento. Durante la preparación se puede necesitar que los alimentos congelados se descongelen y entren a la zona de peligro de temperatura. Se debe controlar la preparación para minimizar el tiempo de exposición a la zona de peligro (DSA, 2015).

Preparar o procesar los alimentos por partes minimiza el tiempo que pasan sin refrigeración y reduce, de esta forma, la posibilidad de que los microorganismos crezcan.

- Cortar, picar, mezclar, desmenuzar, rebozar Cortar: trocear los alimentos en dados pequeños regulares.
- Picar: cortar alimentos, generalmente carne, en trozos muy pequeños.
- Mezclar: usar una cuchara, batidora de varillas o eléctrica para juntar uniformemente dos o más ingredientes.
- Desmenuzar: separar los alimentos en trozos pequeños con un tenedor. También separar los alimentos cortándolos en tiras finas con un cuchillo o rallador.

- Rebozar: Cubrir un alimento con una ligera capa de harina, otra de huevo batido y, también puede, de pan rallado, antes de freírlo (Agencia Nacional de Regulacion, 2015).

Luego de realizar las actividades descritas, si los alimentos no se cocinan inmediatamente, se los debe refrigerar nuevamente hasta que estén listos para la cocción. Se debe tener cuidado de que los alimentos potencialmente peligrosos nunca estén dentro de la zona de peligro de temperatura mientras que se los prepara, salvo por períodos muy cortos (Agencia Nacional de Regulacion, 2015).

La cocción es un paso crucial en la preparación de alimentos. Durante este paso se tiene la oportunidad de destruir cualquier microorganismo o germen que se encuentre en el alimento crudo. Si se cocinan los alimentos hasta que alcancen una temperatura interna que destruya los microorganismos, se garantiza que sea segura para el consumo humano. Los alimentos deben alcanzar la temperatura interna requerida sin que se interrumpa el proceso de cocción. Es importante usar un termómetro desinfectado para verificar que se alcance la temperatura de cocción necesaria (Agencia Nacional de Regulacion, agosto 2015).

Los tiempos de cocción recomendables para la carne según la Agencia Nacional de Regulacion (2015), son:

- Carnes de ave, carne rellena o relleno que contenga carne: todas las carnes de aves, carnes rellenas o rellenos que contengan carne deben ser cocinados a una temperatura interna de 74 °C durante 15 segundos.
- La carne de cerdo y cualquier alimento que contenga cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de 68 °C durante 15 segundos.
- Huevos y alimentos con huevo con cáscara Los huevos y los alimentos con huevo con cáscara se deben cocinar a no menos de 63 °C durante 15 segundos. La única excepción es cuando, por pedido de un cliente, se deba cocinar un huevo en un estilo que deba ser preparado a una temperatura menor a los 63 °C.
- Carne y pescado y otros alimentos potencialmente peligrosos que no estén en la lista anterior se deben cocinar a 63 °C.
- Carne de res a término medio con poca cocción se debe cocinar según las temperaturas y tiempos mínimos o a menos que el cliente solicite el tipo de cocción (Agencia Nacional de Regulacion, 2015).

2.2.4.5 Mise en Place

Es un término gastronómico muy utilizado dentro de un espacio culinario que significa: preparar, contar con todos los elementos necesarios para una determinada tarea o trabajo. Cuando se habla de una organización gastronómica identificamos a sus colaboradores que son parte esencial de brindar calidad en un servicio, se dispone todos los instrumentos, ingredientes y alimentos con una anticipación para elaborar platillos a gusto del cliente (Daza, Mendez, & Rodriguez, 2014). Estas operaciones previas al servicio, son realizadas con el cuidado necesario con eficiencia y eficacia, en pocas palabras manteniendo orden al realizar los platos, desde la llegada de la materia prima a la cocina, hasta el resultado final en el plato. Esta técnica hace que el avance de un plato sea más fácil y eficiente (Huaman & Moran, 2016).

2.2.4.6 Características de Servicio

El servicio realizará un conjunto de operaciones previas para que en el momento de abrir el restaurante o de realizar el servicio de los platos esté todo preparado y en condiciones para poder ofrecer al cliente un servicio rápido y eficiente (Bermeo , 2014).

En el momento de abrir el restaurante todo el personal del mismo debe estar dispuesto para comenzar el servicio. Dentro de los procedimientos generales de servicio se debe tener en cuenta los siguientes puntos:

- **Limpieza:** Aseo personal por poner algunos ejemplos tales como pelo corto para los hombres o recogido para las mujeres, bien peinados, con uñas limpias y cortas.
- **Servicio Rápido:** Se debe cumplir con los tiempos ofrecidos. Despachos en 15 minutos a más tardar siendo este para uno de las preparaciones con mayor dificultad de elaboración y domicilio 30 minutos.

Para brindar un servicio de calidad hacia el cliente se tiene que introducir una serie de principios en la cultura interna del restaurante, y deben ser asumidos por cada uno de los miembros que la integran (Betancourt, de Vega, & Gómez, 2014). El servicio tiene muchos beneficios dentro de la empresa, uno de los más importantes es dejar al cliente satisfecho con el fin que vuelva a consumir los alimentos, “La calidad de servicios ha resultado relevante en el contexto económico como elemento de diferenciación determinando la supervivencia y el nivel de competitividad de muchos negocios” (SAVI & GONCALVES, 2016).

Con el pasar del tiempo y el desarrollo de nuevas metodologías, los clientes a menudo se han vuelto un poco más exigentes al momento de solicitar un servicio. Lo que marca la diferencia y hace que el lugar sea más visitado por los turistas, específicamente bares y restaurantes consiste en la presentación del lugar, la actitud y aptitud del personal, la calidad de productos a ofrecer, la iluminación y el ambiente que tenga el sitio serán los factores claves que llevarán al éxito a un negocio cumpliendo los objetivos principales de la empresa de una manera confiable y segura ante las necesidades del cliente (Aguilar, 2018).

Depende del servicio que se les otorgue a los clientes para que puedan calificar a un bar o restaurante, por lo general siempre se debe tener como objetivo principal la satisfacción del cliente recordando que él siempre tiene la razón y que cualquier dificultad que tenga estará el personal para ayudar, superando sus expectativas y logrando tener un cliente fijo (Aguilar, 2018).

2.2.5 La Estandarización

La estandarización es muy importante para mantener un orden dentro del restaurante, ayuda a controlar el manejo de la materia y en general a registrar con los pesos adecuados los ingredientes que requiere cada plato o elaboración del menú. Molina (2013) menciona:

En una gran parte de restaurantes el servicio o la comida nunca es igual, y siempre hay aspectos que rompen la excelencia que se le supone (es decir buena comida y un servicio correcto). Es aquí donde los sistemas de gestión de la calidad nos pueden ayudar, ya que nos facilitarán una guía de implantación y mejora con la finalidad de consolidar el punto de partida. Si se quiere lograr una estandarización efectiva, es siempre necesario que todos los empleados del restaurante participen de manera directa en la selección y documentación de un método. Así también como que reciban capacitación necesaria. (pp. 6-7)

Es un proceso que se necesita para tener un orden en el restaurante, donde los ingredientes que se disponen se almacenan de mejor manera, además el personal trabaja más rápido obteniendo un producto de calidad.

La estandarización es una herramienta dinámica que permite aplicar estándares para mejorar la producción dentro del establecimiento, igualmente sirve para documentar los trabajos a realizar, materiales y aquellas herramientas que se utilizarán con la finalidad de crear una mejora continua

en los procesos dentro del espacio culinario. Este sistema consiste en la formulación de cierto tipo de normas de ejecución basadas en la experiencia y en la observación práctica, que permite, en mayor grado de efectividad, la adecuación de estilos, medidas, modelos o procesos (Quiroz Mercado & Chavez Chavez , 2018, p. 21).

1. La calidad uniforme de los alimentos

Al fijar las bases de cantidad y la calidad de los procesos, garantizamos de cierta forma los resultados.

2. Ahorro de tiempo

Estandarizar recetas, significa ahorro de tiempo no solo en la producción de los platos sino también en las compras por contar con las cantidades necesarias en forma exacta. Eso es lo principal en el trabajo de titulación ya que lo que se pretende mejorar a mayor importancia es el tiempo de servicio en los platos del restaurante

3. Mejoras en los procesos

El contar con procedimientos detallados de mise n place en las carnes y mariscos permite el análisis de nuevas metodologías y la implementación de nuevos procesos productivos que optimicen tiempo y dinero en los negocios ya que esto ayudará en el ahorro de materia prima cárnica.

4. Mejoras en la presentación

Las mejoras en la presentación del plato siendo así con cantidades iguales, presentaciones agradables y procesos que garanticen que en todos los platos se servirá el mismo producto, con la misma calidad, similares colores, aromas y sabores.

5. Ahorro de dinero

Mediante el control de desperdicios esto se logrará con recetas estandarizadas ya que podemos analizar detalladamente cuales son los márgenes de desperdicio de cada materia prima en el trabajo de titulación se pretende llevar un mejor orden en el almacenamiento de la materia prima así evitando desperdicios y pérdidas.

Para llevar adelante un exitoso proceso de estandarización de procesos de mise n place es necesario establecer márgenes previos al proceso que nos permitan asegurar lograr los objetivos planteados con anterioridad

- Nombrar un responsable del proyecto que supervise y coordine el programa de estandarización en este caso los responsables a llevar el trabajo seremos los alumnos con ayuda de nuestros tutores presentando en cada tutoría un avance de los objetivos planteados
- Analizar y determinar los procesos de mise n place que se implementarán para el seguimiento del proyecto siendo estos algunos como el pesado, empaquetado normal y al vacío correcto almacenamiento.
- Realizar fichas técnicas, de costos, base de datos y bitácoras que evidencien los procesos realizados (Dugarte, 2013).

2.2.5.2 Aspectos Claves en la Estandarización de Procesos en el Restaurante

- Representan la forma más fácil, segura y mejor de hacer un trabajo.
- Ofrecen la mejor forma de preservar el conocimiento y la experiencia.
- Proveen una forma de medir el desempeño.
- Muestran la relación entre causa y efecto.
- Suministran una base para mantenimiento y mejoramiento.
- Proporcionan objetivos y metas de entrenamiento.
- Proveen medios para la recurrencia de errores (exceso de desperdicio, mal proceso en la realización de recetas, aplicación errónea de técnicas que llegan a ser inservibles, o mal utilizadas).

2.2.5.3 Motivos Para Estandarizar las Recetas de un Restaurante

- **Consistencia:** Los clientes al retornar a un restaurante esperan la misma cantidad y el sabor en cada una de sus elaboraciones, por esta razón al existir una receta estándar todo el personal se asegura de la consistencia durante los cambios de turnos.
- **Costos:** Se debe tener en cuenta los precios reales de los ingredientes que proporciona el mercado, esto facilita para pronosticar el valor final de cada plato.
- **Compras:** Para realizar la compra de productos que requiere el restaurante se necesita tener una ficha técnica, la cual contiene la lista de los ingredientes de la elaboración que se pretende realizar.
- **Fijación de precios:** Dependerá de acuerdo al valor obtenido a través de las fichas técnicas y la cantidad de ganancia que el administrador o gerente del restaurante espera ganar.

- **Entrenamiento:** Al contar con la ficha estándar es más fácil enseñar a la persona que ingrese por primera vez al proceso de producción dentro del restaurante (Dugarte, 2013).

2.2.5.4 Tipos de Fichas Estándar con Relación del Costeo Estándar

Ficha fija o estándar: Este tipo de fichas es muy común en restaurantes que tienen su menú ya establecido. Molina (2013) define. “Corresponde a la composición o fórmula estándar de los ingredientes que conforman un plato o bebida, es decir en cuanto a los elementos, materia primas o insumos peso y medida” (p. 8).

Ficha estándar comparativo o variable: Esta ficha se encuentra presente en restaurantes que cambian su menú de un día para otro o cada semana. Molina (2013) define. “Es variable y comparativa cuando el valor o costo, puede presentar variaciones en su liquidación dentro de periodos muy cortos” (p. 8).

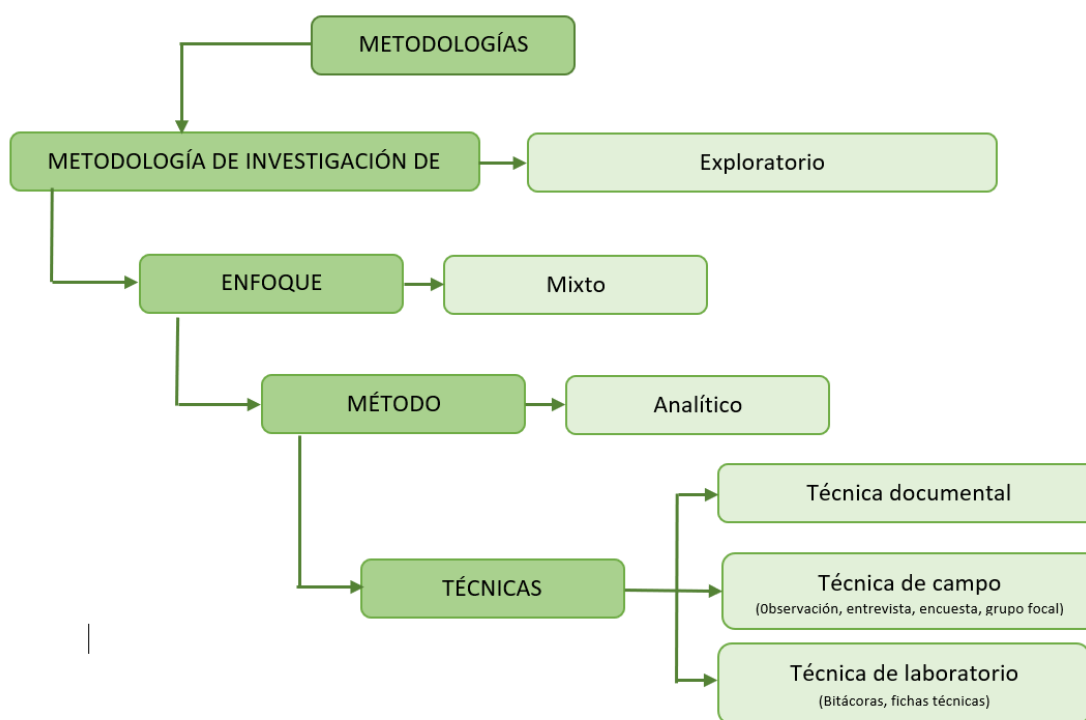
Capítulo III

Metodologías

3.1 Metodología de Investigación

Para desarrollar una investigación correcta es necesario establecer datos concretos, relaciones consecuentes, proyecciones reales y seguras, partiendo de las formas de conocimientos teórico y práctico gastronómico.

Figura 10, Esquema de Metodologías



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

3.1.1 Tipo de Investigación

Investigación exploratoria

Al examinar un tema o problema poco estudiado, en el cual hay insuficiente información sobre la creación de un modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei en la ciudad de Cuenca, este tema ha sido abordado para un estudio completo, es decir hay ideas vagas

relacionadas con el problema, pero no se ha realizado un estudio preciso, es por ello que se ha elegido como tipo de investigación exploratoria de donde se obtuvo una visión generalizada de la realidad de todos los procesos en el restaurante y se conocerá de manera directa como se está manejando actualmente el restaurante y así poder plantear las correctas estrategias (Jácome Zambrano, 2014).

3.1.2 Enfoque

La presente investigación se ubica en el un enfoque mixto (cuali-cuantitativo) y tenemos:

Enfoque Mixto

Este método de investigación se aplicó para recopilar información a través de las experiencias individuales, materiales escritos (libros, artículos de revistas o periódicos, notas y tesis), información disponible en internet (dentro de su amplia gama de posibilidades, como páginas web, foros de discusión, redes sociales u otras), teorías, observaciones de hechos con el fin de fundamentar él trabaja y dar apoyo a la implementación del estudio de métodos y tiempos y el sistema de gestión de la calidad, para lograr la estandarización de los procesos en el restaurante (Cienfuegos, 2016).

Para los datos cuantitativos se realizó un muestreo no probabilístico, mismo que consistió en demostrar las mejoras de los ocho platos con un grupo focal de diez personas. El análisis de datos arrojados por las encuestas aplicadas se realizó mediante tabulaciones en Word. Este proceso fue útil para la cuantificación de datos y para graficar los mismos (Cienfuegos, 2016).

3.1.3 Método de Investigación

Metodo analitico

Se manejará este método para obtener las causas, la naturaleza y los efectos, es decir para obtener conocimiento es imprescindible observar el campo de acción, reunir datos particulares y hacer generalizaciones a partir de ellos, para encontrar el problema; se analizará las conclusiones obtenidas en la investigación exploratoria y así llegar a posibles soluciones que nos ayudaran a llegar a nuestro objetivo general, se trata de encontrar principios desconocidos, a partir de los conocidos o descubrir consecuencias desconocidas, de principios conocidos (Toapanta, 2014).

3.1.4 Técnicas de Investigación

Técnica documental

Para el desarrollo del marco teórico del presente trabajo, implica acudir a varias fuentes, que suministran información básica. Se puede encontrar en las bibliotecas y está contenida en libros, periódicos, páginas web y otros materiales documentales, como trabajos de grado, revistas especializadas, enciclopedias, diccionarios, anuarios, etc. (Maurice Mora, 2010).

Técnica de campo

Permitirá ver el problema que existen dentro del establecimiento, y será desarrollado por medio de:

Observación

La observación directa dentro del restaurante Wakaba Nikkei ayudará a palpar directamente cómo se maneja actualmente el establecimiento y así levantar todos los datos suficientes para la investigación (Yacelga, 2016).

Entrevista

Esta técnica permitió la recolección de datos primarios para la investigación, en donde se utilizó como instrumento de recolección de información un cuestionario con una lista fija de preguntas abiertas (cinco) cuyo orden y redacción permanecieron invariables para su aplicación entre el personal de cocina del Restaurante Wakaba Nikkei. La entrevista se generó a estas personas porque son quienes residen con el objeto de estudio, por lo tanto, proporcionan los datos relativos a sus conductas, opiniones, deseos, experiencias y expectativas (Dugarte, 2013, pp. 42-43).

Encuesta

La recolección de información mediante la encuesta se hace a través de una ficha de calificación de cada plato estandarizado, donde se coloca la calificación que va entre 1 y 5 con respecto al sabor, textura, presentación, innovación que da un total de veinte, además contiene las observaciones de la persona encuestada; al contar y clasificar cada una de las respuestas obtenidas de la encuesta del grupo focal (diez personas) se procedió a tabular (Jácome Zambrano, 2014).

Técnica de grupo focal

La realización del grupo focal tiene por finalidad recabar información a través del encuentro de un grupo de diez personas que compartan características similares entre sí, en relación con el objetivo de interés que los convoca. Esta técnica nos brinda datos cuantitativos a través de encuestas.

Técnica de laboratorio

Con esta técnica se crearon tablas para la organización de los ingredientes con una base de datos, seguido de pruebas o bitácoras para establecer la ficha final estandarizada que servirá como guía de todos los procesos para elaborar los platos (Borges, 2017).

Capítulo IV

Análisis e Interpretación de Datos

4.1 Análisis e Interpretación de Información

A continuación, se exponen los resultados de las entrevistas realizadas al personal del restaurante Wakaba Nikkei de la ciudad de Cuenca con el fin de conocer cómo se está manejando la producción dentro del lugar y que se necesita mejorar.

4.1.1 Análisis e Interpretación de Observación en el Campo de Acción

Análisis

Al visitar el restaurante Wakaba Nikkei se observó que había falta de optimización en su materia prima (carne y mariscos), por lo tanto, se ve reflejado con el retraso en el tiempo de servicio de los platos.

Interpretación

Sin lugar a dudas los restaurantes actualmente tienen problemas con el tiempo de servicio por factores diversos, ya sean dentro del espacio culinario o fuera del mismo afectando al cliente, por lo que se puede constatar a través del análisis del lugar.

4.1.2 Análisis e Interpretación de Información de Entrevistas

Para realizar el análisis de los datos obtenidos se sacó resultados de cada una de las preguntas efectuadas a los trabajadores del restaurante.

Pregunta 1. ¿A qué hace referencia el nombre Wakaba Nikkei?

Análisis

Según los entrevistados aseguran que el nombre está basado en la mezcla de la cocina japonesa y peruana lo que hace referencia a la palabra Nikkei y al termino Wakaba hojas verdes japonesas.

Interpretación

Afirma el restaurante Niki Nikkei esta gastronomía nace cuando los japoneses tuvieron que adaptarse a los medios e ingredientes disponibles de Perú, y eso fue creando el mestizaje entre costumbres y tradiciones con la región peruana.

Pregunta 2. ¿Qué necesita mejorar el restaurante?

Análisis

Las personas entrevistadas afirman que el restaurante no tiene un mise en place adecuado en carnes y mariscos lo cual hace que exista retraso en las comandas y que surja problemas graves con el tiempo de servicio.

Interpretación

Bermeo Verónica dice que Los restaurantes tienen que realizar un conjunto de operaciones previas para que en el momento de abrir el restaurante o de realizar el servicio de los platos se brinde un servicio rápido y eficiente.

Pregunta 3. ¿Cuáles cree usted que son las elaboraciones con mayor problema en el tiempo de servicio?

Análisis

Según los entrevistados mencionan que varios son los platos que presenta el restaurante Wakaba Nikei en su carta, pero ocho son aquellos que tiene problemas con el servicio entre los que tenemos: Ceviche de Pescado, Anticuchos, Causa Acevichada, Lomo Saltado, Majarisco, Tacú Tacuyaki, Sushi Dragón y Tropical Roll, dificultades que tienen por la falta de optimización y al no tener un estándar de cada elaboración.

Interpretación

Betancourt, de Vega, & Gómez afirman que el tiempo de servicio se debe cumplir en 15 minutos a más tardar siendo este para uno de las preparaciones con mayor dificultad de elaboración y domicilio 30 minutos, pero de acuerdo a las entrevistas esto no se cumple.

Pregunta 4. ¿Cuál cree usted que sea las causas principales que dan problema al servicio?

Análisis

De acuerdo a los entrevistados se dice que las principales causas vienen de la sección de cocina al no tener productos con una previa cocción, porcionamiento como el lomo fino, corazón de res, o mix de mariscos los cuales al estar congelados en porciones grandes tienen un tiempo mayor en descongelación, además de que se descongela una cantidad innecesaria.

Interpretación

Las causas de no tener un mise en place ocasiona problema en el servicio, por lo que tener preparado y contar con todos los elementos es esencial para brindar calidad en un servicio dice Daza, Méndez, & Rodríguez.

Pregunta 5. ¿Aplicaría usted estandarización a las elaboraciones para mejorar el tiempo de servicio?

Análisis

Las personas entrevistadas dicen que sería muy primordial tener estandarizado todas las elaboraciones para mantener las mismas características organolépticas y que los platos cuente con el mismo contenido, y así lograr no variar, aunque se cambie el personal de cocina.

Interpretación

Según Molina es importante la estandarización dentro del restaurante para mantener un orden y ayudar a controlar el manejo de la materia prima y en general a registrar con los pesos adecuados los ingredientes que requiere cada plato menú.

4.1.3 Conclusión Final del Análisis de Datos

En el Campo de acción “Wakaba Nikkei” se evidencia que existen problemas con el tiempo de servicio, por la falta de conocimiento en el correcto manejo de la materia prima para la elaboración de platos, además de no tener un estándar en sus elaboraciones. En fin, para dar una solución se desarrolla un modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes, para así poder solucionar y mejorar el tiempo de servicio.

Capítulo V

Propuesta

5.1 Propuesta de Investigación

5.2.1 Optimización de Procesos

En el presente documento se visibilizan las acciones de optimización de recursos en el mise en place, respecto a los géneros cárnicos y mariscos del restaurante Wakaba Nikkei. Destacada información para establecer control en los procesos gastronómicos y tener como consecuencia elaboraciones de calidad; donde cuyos ingredientes quedan registrados en las fichas estándar realizadas a través de la estandarización.

Figura 11, Mise en Place de Mix de Mariscos y Lomo Fino



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

El proceso de producción que se utilizó en la optimización para mise en place de carnes y mariscos en el restaurante Wakaba Nikkei es el siguiente:

Inicia con la recepción de mercadería la cual posee un horario, la cual decidió el administrador junto con los proveedores, se realizará un día por semana, el día martes, entre las 11h30 a 12h30, de esta forma el restaurante se mantendrá con un stock mínimo y no se quedará sin materia prima para los mayores días de consumo que es el fin de semana (viernes, sábado y domingo), en la recepción se verificará, la cantidad, el peso, características y calidad del producto, para luego pasar al siguiente paso de almacenamiento en bodega, de este modo se tendrá una correcta organización de las carnes y mariscos.

La producción se la realiza después de la recepción y control por lo general es un proceso semanal y para el resto de ingredientes se efectúa antes del turno o de la apertura del restaurante, se ejecutan los cortes, las guarniciones, y todo lo que cada área de cocina necesite para realizar los platos del menú.




Se procede al almacenamiento de las carnes y mariscos con su respectivo peso dependiendo para el uso que va a tener, siempre respetando las normas de higiene y manipulación de cada uno de los alimentos basándose en la norma PEPS (primero entra, primero en salir). Se lo almacenará en congelación y para su uso del día en refrigeración, sin cortar la cadena de frío.

Al ingresar la comanda, se procede a la elaboración del plato, en este paso hay que tomar muy en cuenta la optimización y la estandarización, y así siempre brindar un producto de calidad sin variar en su sabor, color y textura. Con la optimización de las carnes y mariscos el tiempo de servicio se mejora y el cliente no se encuentra incómodo. En la cocina se va a ubicar el recetario, este contiene las recetas con sus pesos y su procedimiento para la elaboración del plato (hasta que el personal pueda memorizar todos los procesos).

Finalmente, el proceso termina con el servicio, siendo el más importante, el mesero quien tienen contacto directo con el comensal y por lo tanto puede ver si se corrigió el tiempo en el servicio de los patillos.

5.2.1.1 Cuadro del Antes y Después con Respecto al Tiempo de Servicio

Elaboraciones	Tiempo estimado	Problemas encontrados
<p style="text-align: center;">Ceviche peruano</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 10min Después 8min</p>	<p>Falta de procesos de mise en place en el pescado.</p>
<p style="text-align: center;">Anticucho</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 13 min Ahora 10 min</p>	<p>Falta de proceso de porcionado en atún camarón y corazón de res.</p>
<p style="text-align: center;">Causa Acevichada</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 19 min Ahora 12 min</p>	<p>Corrección de sabores en salsas.</p>
<p style="text-align: center;">Lomo saltado</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 17 min Ahora 13 min</p>	<p>Corrección de cortes en el lomo fino. Corrección de montaje</p>
<p style="text-align: center;">Majarisco</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 15 min Ahora 10 min</p>	<p>Corrección de cantidades en grasas. Corrección de montajes.</p>

<p>Tacú Tacúyaki</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 15 min Ahora 10 min</p>	<p>Mix de mariscos no pesados.</p>
<p>Rollo dragón</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 17 min Ahora 14 min</p>	<p>Corrección de cortes y cantidades. Falta de proceso de misen place.</p>
<p>Tropical roll</p>  <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Antes 17 min Ahora 14 min</p>	<p>Falta de procesos de mise en place. Corrección de cantidades.</p>

5.2.2 Estandarización de Ocho Platos Existentes en el Menú

5.2.2.1 Concepto y Explicación del Funcionamiento de la Bitácora

“Es una forma de comunicación con el estudiante en la que se involucra como parte activa de su propio proceso de formación [...] permitirá una evaluación formativa en la adquisición de conocimientos y destrezas” (Barrios et al, 2012).


Figura 12, Formato de Bitácora


Nombre del chef		Tipo de plato									Foto
# Pruebas											
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16


Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)


- 1. Nombre del Chef:** Se escribe el nombre de la persona que elabora la ficha.
- 2. Tipo de plato:** Nos permite saber cómo está clasificado este plato (Bebida fría, bebida caliente, postre, entrada, plato fuerte etc.).
- 3. Foto:** Se puede ver el montaje del plato de prueba.
- 4. Número de pruebas:** Se detalla las pruebas que se han realizado para formar la ficha final.
- 5. Ingrediente:** Componente o sustancia que se combina con otras para formar una mezcla. Aquí va el nombre de cada producto que vamos a utilizar (también puede incluirse la presentación del producto).
- 6. Peso:** En esta casilla debemos poner las cantidades precisas de cada ingrediente en relación a la unidad de medida.
- 7. Características organolépticas:** Se describe el color, olor, sabor y textura de la preparación.
- 8. Método de cocción:** Se define el método de cocción que se aplica para obtener el producto final.
- 9. Temperatura de cocción:** Se describe la temperatura alcanzada para la cocción de los géneros.
- 10. Tiempo de cocción:** Es el lapso determinado en minutos para la preparación de cada género.
- 11. Método de conservación:** Se aplica a ciertos alimentos (ambiente, refrigeración, congelación).
- 12. Temperatura de conservación:** Se tiene en cuenta tres temperaturas: ambiente 8-21°C, refrigeración 4-8°C y congelación 0-(-5).
- 13. Tiempo de conservación:** Se designa de acuerdo al alimento que se va a conservar.
- 14. Método de regeneración:** Se describe el método que se va aplicar en el producto para su consumo.
- 15. Temperatura de servicio:** Se coloca la temperatura óptima de servicio, para caliente (65°C).
- 16. Observaciones:** En esta casilla se encuentra las observaciones que han variado para obtener el producto de calidad.


5.2.2.1.1 Bitácoras


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Zumo de limón para ceviche									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Limón sutil	700 ml	Color: blanco. Sabor: salado, ácido. Textura: líquido. Olor: cítrico.	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	0-4°C	3-4días	N/A	0-4°C	Sin observaciones
Glutamato monosódico	40g										
Tallos apio	50g										
Jengibre	40g										
Cebolla paiteña	50g										
Cilantro	50g										
Pimienta negra	40g										
Sal	40g										

Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Leche de tigre nikkei									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mayonesa	100g	Color: blanco. Sabor: salado, ácido. Textura: líquido. Olor: cítrico.	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	0-4°C	1-2 días	N/A	0-4°C	Resultados al 100%
Zumo de limón sutil para ceviche	30ml										
Merito	12g										
Camarón cocido	12g										
Sal	2g										
Cilantro	3g										
Hondashi	3g										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Salsa de ají escabeche									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají escabeche	800g	Color: amarillo. Sabor: picante. Textura: liquido. Olor:	N/A	N/A	N/A	Congelación	0-(-5) °C	10-15días	Descongelación por refrigeración	8-21°C	Resultados al 100%
Aceite	100 ml										
Agua	300 ml										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Salsa de ají panca									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají panca	900g	Color: rojo. Sabor: dulce. Textura: liquido. Olor: dulce.	N/A	N/A	N/A	Congelación	0-(-5) °C	10-15días	Descongelación por refrigeración	8-21°C	Resultados al 100%
Aceite	100 ml										
Agua	300 ml										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Huancaína									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají escabeche	200g	Color: amarillo claro. Sabor: dulce, picante. Textura: liquido. Olor: dulce, láctico.	Ají escabeche: salteado Cebolla, galleta de soda, ajo, queso fresco: salteado	Salteado 160°C	Salteado : Ají escabeche 7min Salteado : Cebolla, galleta de soda, ajo, queso fresco 2min	Refrigeración	0-4°C	1-2días	N/A	8-21°C	Resultados al 100%
Cebolla perla	50g										
Galleta de soda	100g										
Ajo en pepa	15g										
Queso fresco	60g										
Leche evaporada	250 ml										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Chimichurri nikkei									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ajo en pepa	450g	Color: verde, rojo, blanco. Sabor: salado Textura: suave, crocante, aceitoso. Olor: herbáceo, ahumado.	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	0-4°C	10días	N/A	8-21°C	Resultados al 100%
Perejil	200g										
Pimiento rojo	200g										
Pimienta negra	20g										
Comino	20g										
Aceite	1000 ml										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Tartar de salmón									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salmón	20g	Color: rosado, amarillo. Sabor: salado, acido. Textura: Suave. Olor: cítrico, característico del salmón.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Resultados al 100%
Leche de tigre nikkei	5ml										
Salsa de ají escabeche	4g										
Sal	1g										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Mayonesa japonesa									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mayonesa	500g	Color: tomate, rojo. Sabor: picante, dulce. Textura: suave, semi líquida. Olor: picante	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	0-4°C	10 días	N/A	0-4°C	Resultados al 100%
Togarashi	40g										
Hondashi	10g										
Salsa de soya	20g										

Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Vinagre para arroz de sushi									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Vinagre blanco	1000 ml	Color: marrón. Sabor: amargo, dulce. Textura: liquido. Olor: olor característico vinagre dulce.	Hervido	Hervido: 94°C	Hervido: 10 min	Ambiente	8-21°C	7-8 días	N/A	8-21°C	Resultados al 100%
Azúcar	300g										
Sal	50g										

Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Salsa de anguila									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
salsa de soya	1000 g	Color: marrón. Sabor: amargo, dulce. Textura: suave, semi liquida. Olor: dulce.	Hervido	Hervido: 94°C	Hervido: 25min	Refrigeración	0-4°C	10 días	N/A	8-21°C	Resultados al 100%
azúcar	200g										
sal	30g										
jengibre	40g										
maicena	120g										


Prueba #		1									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo	Ceviche de pescado										
Merito	150g	Color: blanco. Sabor: salado, acido, picante Textura: suave, crocante. Olor: cítrico	Merito: encurtido. Plátano verde, maíz para tostado: fritura. Maíz tierno, camote amarillo: hervido	Fritura: 160°C Hervido: 94°C	Encurtido: 5min Fritura: Plátano verde 5min Maíz para tostado: 6min Hervido: Maíz tierno 15 min Camote amarillo 20min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Adicionar mayor cantidad de acides. Colocar ajo para encurtir el pescado.
Cebolla paiteña	30g										
Zumo de limón sutil para ceviche	25ml										
Cilantro	3g										
Ají rocoto	5g										
Plátano verde	15g										
Tostado	15g										
Maíz tierno	10g										
Camote amarillo	5g										
Sal	2g										
Hoja de lechuga crespa	10g										


Prueba #		Ceviche de pescado									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Merito	150g	Color: blanco. Sabor: salado, acido, picante Textura: suave, crocante. Olor: cítrico	Merito: encurtido. Plátano verde, maíz para tostado: fritura. Maíz tierno, camote amarillo hervido	Fritura: 160°C Hervido: 94°C	Encurtido: 5min Fritura: Plátano verde 5min Maíz para tostado: 6min Hervido: Maíz tierno 15 min Camote amarillo 20min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Se tiene un mejor encurtido con la adición de ajo (4g) y más acides (15 ml de zumo de limón sutil para ceviche) Se colocó 10ml de leche de tigre. Preparación al 100%
Cebolla paiteña	30g										
Zumo de limón sutil para ceviche	40ml										
Ajo	4g										
Cilantro	3g										
Ají rocoto	5g										
Plátano verde (Chifles)	15g										
Maíz para tostado	10g										
Maíz tierno	10g										
Camote amarillo	5g										
Sal	2g										
Hoja de lechuga crespas	10g										
Leche de tigre	10										


Prueba #		Anticuchos									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo											
											
1											
Corazón de res	50g	Color: Rojizo, blanco, café, amarillo. Sabor: salado, ahumado. Textura: suave Olor: ahumado	Corazón de res, camarón, atun blanco: parrilla Papa chola: hervido	Parrilla: 160°C Hervido: 94°C	Parrilla: Corazón de res 8min Camarón 3min Atún blanco 5min Hervido: 15min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	Evitar que se pase la cocción del camarón. Colocar mayor cantidad de sal en grano.
Camarón	50g										
Atún blanco	50g										
Papa chola	70g										
Hoja de lechuga crespá	10g										
Huancaína	20g										
Sal en grano	5g										
Chimichurri nikkei	10g										


Prueba #		Anticuchos									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo											
2											
Corazón de res	50g	Color: Rojizo, blanco, café, amarillo. Sabor: salado, ahumado. Textura: suave Olor: ahumado	Corazón de res, camarón, atún blanco: parrilla Papa chola, huevo: hervido	Parrilla: 160°C Hervido: 94°C	Parrilla: Corazón de res 8min Camarón 3min Atún blanco y papa chola 5min Hervido: Papa chola 15 min Huevo 10 min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	Se redujo el tiempo de cocción del camarón 3min se mejora el sabor de la elaboración al colocar mayor cantidad de sal en grano (5g). Se doró la papa chola y se colocó aceitunas negras y huevo cocido. Preparación al 100%
Camarón	50g										
Atún blanco	50g										
Papa chola	70g										
Hoja de lechuga crespa	10g										
Huancáína	20g										
Sal en grano	10g										
Chimichurri nikkei	5g										





Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Causa acebichada nikkei									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Papa chaucha	130g	Color: Rojizo, blanco, amarillo. Sabor: salado, picante, ácido, agrídulce. Textura: suave, crocante. Olor: cítrico	Papa chaucha , camarón: hervido	Hervido: 94°C	Hervido: Papa chola 15min Camarón 1min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Aumentar la cantidad de salsa de ají escabeche y reducir la cantidad de mayonesa.
Zumo de limón sutil para ceviche	5ml										
Salsa de ají escabeche	5g										
Mayonesa	10g										
Aguacate	10g										
Tartar de salmón	15g										
Camarón mayonesa japonesa	20g 3g										
Ceviche de merito	60g										
Camote frito	10g										
Hoja de lechuga C.	10g										
sal	2g										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Causa acebichada nikkei									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Papa chaucha	130g	Color: Rojizo, blanco, amarillo. Sabor: salado, picante, ácido, agri dulce. Textura: suave, crocante. Olor: cítrico	Papa chaucha , camarón: hervido	Hervido: 94°C	Hervido: Papa chola 15min Camarón 1min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Al amentar la cantidad de salsa de ají escabeche y al reducir la cantidad de mayonesa se mejora el color y la textura del puré. Preparación al 100%
Zumo de limón sutil para ceviche	5ml										
Salsa de ají escabeche	10g										
Mayonesa	5g										
Aguacate	10g										
Tartar de salmón	1g5										
Camarón	20g										
mayonesa japonesa	3g										
Ceviche de merito	60g										
Camote frito	10g										
Hoja de lechuga crespá	10g										
sal	2g										


Prueba #		1									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo	Majarisco										
Mix de mariscos	160g	Color: Rojizo. Sabor: salado. Textura: suave, crocante. Olor: característico del marisco.	Mix de mariscos: salteado y hervido verde: fritura	Salteado 160°C	Salteado 2min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	Disminuir la cantidad de crema de leche y mejorar el refrito de cebolla y salsa de ají panca.
Merito	30g										
S. ají escabeche	15g										
S. ají panca	30g			Hervido 94°C	Hervido 5min						
S. ostras	15g										
Aceite	10ml										
Crema de leche	25ml			Fritura 160°C	Fritura 4min						
Cebolla paiteña	15g										
Comino	5g										
Pimienta negra	3g										
Ajo	2g										
Margarina	40g										
Cilantro	3g										
Cebollín	3g										
Verde	100g										
Sal	2g										

Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Majarisco									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mix de mariscos	180g	Color: Rojizo. Sabor: salado. Textura: suave, crocante. Olor: característico del marisco.	Mix de mariscos: salteado y hervido verde: fritura	Salteado 160°C	Salteado 2min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	Al sofreír a temperatura alta la cebolla y la salsa de ají panca se realzan los sabores. Preparación al 100%
Merito	20g										
S. ají escabeche	15g										
S. ají panca	30g										
Salsa de ostión	10g										
Aceite	10ml										
Crema de leche	15ml										
Cebolla paiteña	15g										
Comino	2g										
Pimienta negra	2g										
Ajo	2g										
Margarina	15g										
Cilantro	3g										
Cebollín	3g										
Verde	100g										
Sal	2g										

Prueba #		1									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo	Lomo saltado										
Lomo fino	180g	Color: Café oscuro. Sabor: salado. Textura: suave Olor: fragante, herbáceo	Lomo fino: salteado papa chola: fritura	Salteado 160°C	Salteado 4min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	No colocar sal, por lo que el sillao tiene un contenido alto. Agregar ajo en el refrito.
Aceite	10ml										
Cebolla paiteña	30g										
Tomate riñón	20g										
Cilantro	3g										
Cebollín	5g										
Salsa de ají escabeche	15g										
Salsa de ají panca	30g										
Salsa de ostras	15g										
Vinagre	3g										
Sillao	20ml										
Papa chola fritas	30g										
Arroz cocido	100g										
Sal	2g	Fritura 160°C	Fritura 7min								


Prueba #		Lomo saltado									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo											
2											
Lomo fino	180g	Color: Café oscuro. Sabor: salado. Textura: suave Olor: fragante, herbáceo	Lomo fino: salteado papa chola: fritura	Salteado 160°C	Salteado 4min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	El plato no presenta un exceso de sal e incrementa el sabor con la adición de ajo (2g). Preparación al 100%
Aceite	10ml										
Cebolla paiteña	20g										
Tomate riñón	30g										
Cilantro	3g										
Cebollín	5g										
Salsa de ají escabeche	15g										
Salsa de ají panca	30g										
Salsa de ostión	10g										
Vinagre blanco	3ml										
Sillao	20ml										
Papa chola fritas	50g										
Arroz cocido	100g										
Ajo	2g										
				Fritura 160°C	Fritura 7min						


Prueba #		1									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo	Tacú tacuyaki										
Mix de mariscos	160g	Color: Café-Rojizo. Sabor: salado. Textura: suave, cremoso Olor: láctico, característico del marisco	Mix de mariscos: salteado y hervido frejol seco: hervido	Salteado 160°C Hervido 94°C	Salteado 2min Hervido Mix de marisco 5min Frejol seco 30min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	Agregar crema de leche para poder moldear el frejol. Incrementar la cantidad de queso parmesano.
Merito	30g										
Salas de ají escabeche	15g										
S. ají panca	30g										
S. ostras	15g										
Aceite	10ml										
Cebolla paiteña	15g										
Comino	5g										
Pimienta	3g										
Ajo	2g										
Cilantro	3g										
Cebollín	5g										
Queso parmesano	15g										
Frejol seco	100g										
Orégano	4g										
Sal	3g										


Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Tacú tacuyaki									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mix de mariscos	180g	Color: Café-Rojizo. Sabor: salado. Textura: suave, cremoso Olor: láctico, característico del marisco	Mix de mariscos: Salteado y hervido frejol seco: hervido	Salteado 160°C	Salteado 2min	N/A	N/A	N/A	N/A	65°C	Se agrega crema de leche 15ml. El sabor se potencializa por el aumento del queso parmesano (15g). Preparación al 100%
Merito	20g										
S. ají escabeche	15g										
S. ají panca	30g										
S. ostión	10g										
Aceite	10ml										
Crema de leche	15ml										
C. paiteña	15g										
Comino	2g										
Pimienta	2g										
Ajo	2g										
Cilantro	3g										
Cebollín	3g										
Queso parmesano	30g										
Frejol seco	100g										
Orégano	4g										
Sal	3g										
Arroz cocido	50g										

Prueba #		Rollo de sushi Dragón									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo	1										
Arroz para sushi											
Alga nori	1g										
Surimi	50g										
Anguila ahumada	20g										
Aguacate	15g										
Caviar	10g										
Salsa de anguila	25g										
Wasabi	1g										



Prueba #		Rollo de Sushi Dragón									
Ingredientes	Peso g-ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arroz para sushi	200g	Color: Blanco, rojo, verde, negro. Sabor: salado, dulce. Textura: suave Olor: dulce, a mar	Arroz miyako, jengibre hervido	Hervido 94°C	Hervido Arroz miyako 15min Jengibre 25min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Preparación al 100%
Alga nori	1g										
Surimi	50g										
Anguila ahumada	20g										
Aguacate	30g										
Caviar	10g										
Salsa de anguila	25g										
Wasabi	1g										

Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Sushi Tropical Roll									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g-ml.	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Alga nori	1g	Color: blanco, amarillo, negro Sabor: dulce, ácido. Textura: suave, crocante. Olor: dulce, a mar	Arroz miyako, jengibre hervido	Hervido 94°C	Hervido Arroz miyako 15min Jengibre 25min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	El plátano de estar bien maduro para que se adhiera al arroz.
Arroz para sushi	200g										
Aguacate	15g										
Queso crema	10g										
Pollo	40g										
Kanikama	2g										
Camarón	6g										
Plátano maduro	30g										
Salsa de anguila	25g										
Wasabi	1g										



Juan Pablo Ávila y Christian Fajardo		Sushi Tropical Roll									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso g-ml.	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Alga nori	1g	Color: blanco, amarillo, negro Sabor: dulce, ácido. Textura: suave, crocante. Olor: dulce, a mar	Arroz miyako, jengibre hervido	Hervido 94°C	Hervido Arroz miyako 15min Jengibre 25min	N/A	N/A	N/A	N/A	0-4°C	Preparación al 100%
Arroz para sushi	200g										
Aguacate	15g										
Queso crema	10g										
Pollo	40g										
Kanikama	2g										
Camarón	6g										
Plátano maduro	30g										
Salsa de anguila	25g										
Azúcar	3g										
Wasabi	1g										
Jengibre	5g										



- 1. Encabezado:** Contiene el nombre y logo de la empresa a la cual pertenece esta ficha.
- 2. Foto:** Se puede ver el montaje del plato final que va ser vendido.
- 3. Tipo de preparación:** Nos permite saber cómo está clasificado este plato (Bebida fría, bebida caliente, postre, entrada, plato fuerte etc.).
- 4. Ingrediente:** Componente o sustancia que se combina con otras para formar una mezcla. Aquí va el nombre de cada producto que vamos a utilizar (también puede incluirse la presentación del producto).
- 5. Unidad:** La determinación de la unidad de medida con la que se va a trabajar la receta. En este caso se trabajará con gramos para ingredientes con masa y mililitros para ingredientes líquidos.
- 6. Cantidad:** En esta casilla debemos poner las cantidades precisas de cada ingrediente en relación a la unidad de medida.
- 7. Mise en place:** Se coloca el ingrediente y el tipo de cortes que se aplica.
- 8. Técnica, tiempo y temperatura cocción:** Según la técnica que se aplique al ingrediente de la receta se logra sacar un tiempo y la temperatura de cocción.
- 9. Utensilios:** Esta casilla nos muestra los utensilios y equipos que se necesitan para realizar la receta.
- 10. Preparación:** Se encuentra una serie de pasos que detallan, como se debe elaborar el plato.
- 11. Observaciones:** En esta casilla se encuentra las observaciones del producto final.



5.2.2.2.1 Base de Datos



GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO EN KILO	PESO NETO	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCIÓN	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	CORAZÓN DE RES	CORAZONES COMPLETOS	FERIA LIBRE	1	kg	5,00	0,900	0,100	0	90	1,1	5,56	
	LOMO FINO	LOMO ENTERO	GUTAMA OCHOA ABRAM CORNELIO	1	kg	12,10	0,750	0,250	0	75	1,3	16,13	
	POLLO	POLLO (PECHUGA)	CORAL CENTRO	1	kg	2,64	1,000	0	0	100	1	2,64	
LÁCTEOS													
	CREMA DE LECHE	FUNDA TETRAPACK 500ml	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	4,30	1,000	0	0	100	1	4,30	
	LECHE EVAPORADA	ENLATADA 410g	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	4,61	1,000	0	0	100	1	4,61	
	QUESO CREMA	BANDEJA 250g	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	19,50	1,000	0	0	100	1	19,50	
	QUESO FRESCO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	4,40	1,000	0	0	100	1	4,40	
	QUESO PARMESANO	FUNDA DE 250g	SUPERMAXI	1	kg	18,16	1,000	0	0	100	1	18,16	
PESCADOS Y MARISCOS													
	ALMEJAS	FUNDA 454g	JOMAR	1	kg	9,00	1,000	0	0	100	1	9,00	
	ANGUILA AHUMADA	EMPACADO AL VACÍO 1kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	80,00	1,000	0	0	100	1	80,00	
	ATÚN BLANCO	EMPACADO AL VACÍO 1kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	21,50	1,000	0	0	100	1	21,50	
	ANILLOS DE CALAMAR	FUNDA 454g	JOMAR	1	kg	12,00	1,000	0	0	100	1	12,00	
	CAMARÓN CON CÁSCARA	FUNDA 1kg	SUCAMARÓN	1	kg	8,14	0,890	0,110	0	89	1,12	9,15	
	CAVIAR	TARRINA 500g	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	37,25	1,000	0	0	100	1	37,25	
	MEJILLONES	FUNDA 454g	JOMAR	1	kg	9,00	1,000	0	0	100	1	9,00	
	MÉRITO	FUNDA 1lb	JOMAR	1	kg	5,50	1,000	0	0	100	1	5,50	
	PULPO	FUNDA 1kg	FERIA LIBRE	1	kg	16,06	0,750	0,250	0	75	1,33	21,41	
	SALMÓN	EMPACADO AL VACÍO 2kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	20,50	0,800	0,200	0	80	1,25	25,63	
	SURIMI	EMPACADO AL VACÍO 1kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	9,82	1,000	0	0	100	1	9,82	
HORTALIZAS													
	AGUACATE	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	2,00	0,800	0,200	0	80	1,25	2,50	
	AJÍ ESCABECHE	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	3,96	0,800	0	0	80	1,25	4,95	
	AJÍ PANCA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	11,00	0,900	0	0	90	1,11	12,22	
	AJÍ ROCOTO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,15	0,890	0	0	89	1,12	1,29	
	AJO PELADO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	2,50	1,000	0	0	100	1	2,50	
	TALLOS DE APIO	BANDEJA	SUPERMAXI	1	kg	2,50	0,950	0	0	95	1,05	2,63	
	CAMOTE AMRILLO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,32	0,900	0	0	90	1,11	1,47	
	CEBOLLA PAITEÑA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,10	0,970	0	0	97	1,03	1,13	
	CEBOLLA PERLA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,15	0,970	0	0	97	1,03	1,19	
	CEBOLLÍN	ATADO	FERIA LIBRE	1	kg	1,00	0,980	0	0	98	1,02	1,02	
	MAÍZ TIERNO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	2,20	1,000	0	0	100	1,00	2,20	
	CILANTRO	ATADO	FERIA LIBRE	1	kg	1,00	0,900	0	0	90	1,11	1,11	
	JENGIBRE	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	2,41	0,800	0	0	80	1,25	3,01	
	LECHUGA CRESPA	FUNDA	COMISARIATO EL POPULAR	1	kg	0,56	0,950	0	0	95	1,05	0,59	
	LIMÓN SUTIL	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,50	0,700	0	0	70	1,43	2,14	
	PAPA CHAUCHA	BALDE	FERIA LIBRE	1	kg	1,14	0,850	0	0	85	1,18	1,34	
	PAPA CHOLA	BALDE	FERIA LIBRE	1	kg	1,05	0,870	0	0	87	1,15	1,21	
	PEREJIL	ATADO	FERIA LIBRE	1	kg	1,00	0,980	0	0	98	1,02	1,02	
	PIMIENTO ROJO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,54	0,900	0	0	90	1,11	1,71	
	PLÁTANO MADURO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,00	0,800	0	0	80	1,25	1,25	
	TOMATE RIÑÓN	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	0,88	0,850	0	0	85	1,18	1,04	
	PLÁTANO VERDE	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	1,00	0,800	0	0	80	1,25	1,25	
ABARROTES													
	ARROZ BLANCO	ARROBA CLM GOURMET	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	0,94	1,120	0	0	112	0,89	0,94	
	ACEITE FAVORITA	BOTELLA DE 4l	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	1,46	1,000	0	0	100	1	1,46	
	ACEITE VEGETAL	CANECA	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	1,40	1,000	0	0	100	1	1,40	
	ACEITUNAS NEGRAS	FUNDA 220g	CORAL CENTRO	1	kg	11,13	0,950	0,050	0	95	1	11,72	
	GLUTAMATO MONOSÓDICO	FUNDA	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	4,60	1,000	0	0	100	1	4,60	
	ALGA NORI	FUNDA 100h	ONIE (Quito)	1	kg	64,81	1,000	0	0	100	1	64,81	
	ARROZ MIYAKO	QUINTAL	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	3,43	1,300	-0,300	0	130	1	2,64	
	AZÚCAR SAN CARLOS	FUNDA 1kg	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	0,89	1,000	0	0	100	1	0,89	
	COMINO	FUNDA 28g	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	12,00	1,000	0	0	100	1	12,00	
	FREJOL SECO	FUNDA 454g	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	2,20	1,250	-0,250	0	125	0,80	1,76	
	GALLETA DE SODA	FUNDA 20u	FERIA LIBRE	1	kg	6,00	1,000	0	0	100	1	6,00	
	HONDASHI	FUNDA 500g	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	42,00	1,000	0	0	100	1	42,00	
	HUEVOS	CUBETA	CORAL CENTRO	1	kg	3,50	0,960	0,040	0	96	1	3,50	
	KANIKAMA	FUNDA 1kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	50,00	1,000	0	0	100	1	50,00	
	MAICENA	FUNDA 454g	FERIA LIBRE	1	kg	1,50	1,000	0	0	100	1	1,50	
	MAÍZ PARA TOSTADO	FUNDA 454g	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	1,32	1,000	0	0	100	1	1,32	
	MARGARINA	FUNDA 454g	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	1,52	1,000	0	0	100	1	1,52	
	MAYONESA MARCELO'S	BALDE 3,8 kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	10,62	1,000	0	0	100	1	10,62	
	ORÉGANO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	14,00	0,990	0,010	0	99	1,01	14,14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	kg	10,00	1,000	0	0	100	1	10,00	
	SAL	FUNDA 1kg	MEGA TIENDA DEL SUR	1	kg	0,79	1,000	0	0	100	1	0,79	
	SAL EN GRANO	FUNDA 454g	FERIA LIBRE	1	kg	0,77	1,000	0	0	100	1	0,77	
	SALSA DE OSTION ORIENTAL	BOTELLA DE 400g	CORAL CENTRO	1	kg	7,13	1,000	0	0	100	1	7,13	
	SALSA DE SOYA	CANECA	ONIE (Quito)	1	l	1,93	1,000	0	0	100	1	1,93	
	SILLAO	BOTELLA 500ml	FERIA LIBRE	1	l	14,00	1,000	0	0	100	1	14,00	
	TOGARASHI	FUNDA 500g	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	40,00	1,000	0	0	100	1	40,00	
	VINAGRE BLANCO	BOTELLA DE GALÓN	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	0,54	1,000	0	0	100	1	0,54	
	WASABI	FUNDA 2,2kg	OLIVECO (SOCIEDAD GOURMET)	1	kg	24,00	1,000	0	0	100	1	24,00	



5.2.2.2.2 Sub Fichas



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Zumo de limón para ceviche			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant	Und.	Nombre
	700	ml	limón sutil
	40	g	glutamato monosódico
	50	g	tallos de apio
	40	g	jengibre
	50	g	cebolla paiteña
	50	g	cilantro
	40	g	pimienta negra
40	g	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
limón sutil	medios	cilantro	N/A
glutamato monosódico	N/A	pimienta negra	N/A
tallos de apio	N/A	sal	N/A
cebolla paiteña	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
Mortero, bowls, cuchillo, tabla para picar, cuchara.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar los limones. 2. Triturar corazones de cebolla, jengibre, tallos de cilantro y apio. 3. Exprimir los limones en la mezcla y dejar reposar 25 min. En refrigeración. 4. Colar y saborizar con sal, pimienta negra y ajinomoto. 5. Reservar la refrigeración. 			
Observaciones:			
Exprimir solo una vez el limón para evitar que se haga un sabor muy fuerte por la cáscara.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
SUB FICHA: Leche de tigre nikkei			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	mayonesa
	30	ml	zumo de limón sutil para ceviche
	12	g	merito
	12	g	camarón cocido
	2	g	sal
	3	g	cilantro
	3	g	hondashi
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mayonesa	N/A	sal	N/A
zumo de limon ceviche	N/A	cilantro	N/A
merito	N/A	hondashi	N/A
camarón cocido	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Camarón/hervido/1min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo, tabla para picar, cuchara, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1. Licuar la mayonesa, pescado, camarón, zumo de limón para ceviche, sal y jondashi 2. Añadir cilantro. 3. Reservar en refrigeración.			
Observaciones:			
Colocar leche evaporada o agua mineral si presenta mucha acides la leche de tigre.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Salsa de ají escabeche			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	800	g	ají escabeche
	100	ml	aceite
	300	ml	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ají escabeche	medios		
aceite	N/A		
agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ají escabeche/hervido/15min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchillo, tabla para picar, cuchara, cocina, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar las semillas y las membranas del ají escabeche. 2. Hervir tres veces cambiando de agua en tiempos de 15min. 3. Retirar la cáscara y licuar con agua y aceite. 4. Porcionar y reservar en congelación. 			
Observaciones:			
Procurar que se elimine todo el picante del ají escabeche.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Salsa de panca			
Tipo de Plato:			
		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
900	g	ají panca	
100	ml	aceite	
300	ml	agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ají panca	medios		
aceite	N/A		
agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ají panca/hidratar/2horas/8-21°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchillo, tabla para picar, cuchara, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar las semillas y las membranas del ají pana. 2. Hidratar el ají panca. 3. Licuar con agua y aceite. 4. Porcionar y reservar en congelación. 			
Observaciones:			
Licuar hasta que la corteza del ají no sea visible.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
SUB FICHA: Huancaína			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	ají escabeche
	50	g	cebolla perla
	100	g	galleta de soda
	15	g	ajo en pepa
	60	g	queso fresco
	250	g	leche evaporada
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ají escabeche	medios	ajo en pepa	N/A
cebolla perla	cuartos	queso fresco	N/A
galleta de soda	N/A	leche evaporada	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ají escabeche/salteado/7min/160°C			
Cebolla perla, galleta de soda, ajo/salteado/3min/160°C			
Equipos y Utensilios:			
Wock, cuchillo, tabla para picar, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saltear el ají escabeche hasta quitar el picante. 2. Colocar la cebolla, ajo, galleta de soda y queso fresco. 3. Licuar con leche evaporada y reservar en refrigeración. 			
Observaciones:			
Al momento de saltear quemar el ají para elimina el picante.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
SUB FICHA: Chimichurri nikkei			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	450	g	ajo en pepa
	200	g	perejil
	200	g	pimiento rojo
	20	g	pimienta negra
	20	g	comino
	1000	ml	aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ajo en pepa	brunoise	pimienta negra	N/A
perejil	chiffonade	comino	N/A
pimiento rojo	brunoise	aceite	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pimiento rojo/rostizado/6min/160°C			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo, tabla para picar, cocina.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rostizar el pimiento rojo. 2. Cortar el ajo, pimiento rojo rostizado y perejil. 3. Mezclar con la pimienta, comino y aceite. 4. Reservar. 			
Observaciones:			
Reservar en un lugar fresco.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
SUB FICHA: Mix de mariscos				
Tipo de Plato:				
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		30	g	pulpo
		15	g	almejas
		15	g	mejillones
		60	g	calamar
		60	g	camarón
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
pulpo	rondelles	camarón	N/A	
almejas	N/A			
mejillones	N/A			
calamar	rondelles			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Pulpo/hervido/45min*kg/94°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cuchillo, tabla para picar, fundas, congelador.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el pulpo cocido. 2. Cortar el calamar. 3. Porcionar pulpo, calamar, camarón, almejas y mejillones y congelar. 				
Observaciones:				
Almacenar en congelación.				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Tartar de salmón			
Tipo de Plato:			
		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
20	g	salmón	
5	ml	leche de tigre nikkei	
4	g	salsa de ají escabeche	
1	g	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
salmón	parmentier		
leche de tigre nikkei	N/A		
salsa de ají escabeche	N/A		
sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cuchillo, tabla para picar.			
PREPARACIÓN:			
1. Cortar el salmón en cubos. 2. Mezclar con la leche de tigre, sal y salsa de ají escabeche.			
Observaciones:			
Tener control con la sal.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Mayonesa japonesa			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	500	g	mayonesa
	40	g	togarashi
	10	g	hondashi
	20	ml	salsa de soya
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mayonesa	N/A		
togarashi	N/A		
hondashi	N/A		
salsa de soya	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, globo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en un bowl la mayonesa. 2. Añadir togarashi, hondashi y salsa de soya. 3. Mezclar con un globo y reservar en refrigeración. 			
Observaciones:			
Almacenar en refrigeración.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Vinagre para arroz de sushi			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1000	ml	vinagre blanco
	300	g	azúcar
	50	g	sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
vinagre blanco	N/A		
azúcar	N/A		
sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Vinagre blanco/hervido/10min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, espátula de calor.			
PREPARACIÓN:			
1. Hervir el vinagre con el azúcar y sal. 2. Enfriar y reservar.			
Observaciones:			
Almacenar en temperatura ambiente.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA : Jengibre encurtido			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	500	g	jengibre
	100	g	azúcar
	1000	ml	vinagre para arroz de sushi
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
jengibre	rallado		
azúcar	N/A		
vinagre para arroz de sushi	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
jengibre/hervido/25min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cuchara, cocina, rallador.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar y pelar el jengibre. 2. Rallar el jengibre. 3. Cocer el jengibre con agua y azúcar durante 25min. 4. Colar y exprimir. 5. Verter el vinagre para sushi y dejar reposar. 			
Observaciones:			
Guardar en un lugar fresco.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Arroz para shushi			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1000	g	arroz miyako
	125	ml	vinagre para arroz de sushi
	1100	ml	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
arroz miyako	N/A		
vinagre para arroz de sushi	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz miyako/hervido/20min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Arrocera, espátula, lata.			
PREPARACIÓN:			
1. Lavar el arroz ocho veces. 2. Medir la cantidad de agua con la mano (hasta los nudillos). 3. Colocar el vinagre, estirar y dejar enfriar.			
Observaciones:			
Reservar en un lugar fresco.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
SUB FICHA: Salsa de anguila			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1000	ml	salsa de soya
	200	gr	azúcar
	30	gr	sal
	40	ml	jengibre
	120	gr	maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
salsa de soya	N/A		
azúcar	N/A		
sal	N/A		
jengibre	brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
salsa de soya/hervido/25min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, espátula de calor.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir la salsa de soya con el azúcar, sal y jengibre. 2. Diluir la maicena en agua fría y añadir a la salsa. 3. Enfriar y reservar en refrigeración. 			
Observaciones:			
Almacenar en un lugar fresco.			



5.2.2.2.3 Fichas Técnicas



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Ceviche de Pescado				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		150	g	merito
		30	g	cebolla paitaña
		40	ml	zumo de limón para
		4	g	ajo
		3	g	cilantro
		5	g	ají rocoto
		15	g	plátano verde (chifles)
		10	g	maíz tostado
		10	g	maíz tierno
		5	g	camote amarillo
2	g	sal		
10	g	hoja de lechuga crespa		
10	g	leche de tigre		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
merito	parmentier	plátano verde (chifles)	chips	
cebolla paitaña	pluma	maíz tostado	N/A	
zumo de limón ceviche	N/A	maíz tierno	N/A	
ajo	brunoise	camote amarillo	vichy gros	
cilantro	chiffonade	sal	N/A	
ají rocoto	brunoise	leche de tigre	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Merito/encurtido/5min/0-4°C				
Plátano verde (chifles)/fritura/5min/160°C				
Maíz para tostado/fritura/6min/160°C				
Maíz tierno/hervido/15min/94°C				
Camote amarillo/hervido/20min/94°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cuchara, cocina, freidora.				
PREPARACIÓN:				
1. Cortar en parmentier el pescado. 2. Encurtir con ajo, ají y zumo de limón para ceviche (reposar 5min.). 3. Colocar cilantro, sal y la cebolla en pluma. 4. Servir sobre la hoja de lechuga acompañado de tostado, choclo, chifles y camote.				
Observaciones:				
Trabajar en un lugar fresco.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Anticuchos				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	g	corazón de res
		50	g	camarón
		50	g	atún blanco
		70	g	papa chola
		10	g	hoja de lechuga crespa
		20	g	huancaína
		10	g	sal en grano
		3	g	aceituna negra
60	g	huevo		
5	g	chimichurri nikkei		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
corazón de res	parmentier y fileteado	huancaína	N/A	
camarón	N/A	sal en grano	N/A	
atún blanco	parmentier	aceituna negra	gajos	
papa chola	vichy gros	huevo	medios	
hoja de lechuga crespa	N/A	chimichurri nikkei	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Corazón de res/parrilla/8min/160°C				
Camarón/parrilla/3min/160°C				
Atún blanco/parrilla/5min/160°C				
Huevo/hervido/10min/94°C				
Papa chola/hervido/15min/94°C-parrilla/5min/160°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cuchillo, tabla para picar, pinchos, cuchara, cocina, parrilla.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el corazón de res, camarón y atún blanco en pinchos. 2. Cocer en la parrilla con chimichurri nikkei y sal en grano. 3. Cocer las papas y dorar en la parrilla. 4. Servir con las papas montadas sobre una lechuga y bañadas con huancaína. 5. Acompañar con aceitunas negras y huevo cocido. 				
Observaciones:				
Evitar que se pase la cocción del camarón.				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Causa Acevichada				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		130	g	papa chaucha
		5	ml	zummo de limón para ceviche
		10	g	salsa de ají escabeche
		5	g	mayonesa
		10	g	aguacate
		15	g	tartar de salmón
		20	g	camarón
		3	g	mayonesa japonesa
		60	g	ceviche de pescado
		10	g	camote amarillo frito
		10	g	hoja de lechuga crespa
2	g	sal		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
papa chaucha	N/A	camarón	brunoise	
zummo de limón para ceviche	N/A	mayonesa japonesa	N/A	
salsa de ají escabeche	N/A	ceviche de pescado	N/A	
mayonesa	N/A	camote amarillo frito	hilos	
aguacate	rebanadas	hoja de lechuga crespa	N/A	
tartar de salmón	N/A	sal	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Papa chaucha/hervido/15min/94°C				
Camarón/hervido/1min/94°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cacerola, cocina, timbal, pasa puré.				
PREPARACIÓN:				
1. Cocer la papa y pasar por un pasa puré. 2. Añadir zumo de limón para ceviche, salsa de ají escabeche, sal y mayonesa. 3. Colocar el timbal sobre la hoja de lechuga con capas de puré, tartar de salmón, aguacate, camarón 4. Cubrir finalmente con una capa de puré. 5. Retirar el timbal y bañar con el cebiche de pescado. 6. Adicionar cabellos fritos de camote y servir.				
Observaciones:				
Trabajar en un lugar fresco.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Lomo Saltado			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180	g	lomo fino
	10	ml	aceite
	2	g	ajo
	20	g	cebolla paiteña
	30	g	tomate riñon
	3	g	cilantro
	5	g	cebollín
	15	g	salsa de ají escabeche
	30	g	salsa de ají panca
	10	g	salsa de ostión
	3	g	vinagre blanco
	20	g	sillao
50	g	papa chola fritas	
100	g	arroz blanco	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
lomo fino		salsa de ají escabeche	N/A
aceite	N/A	salsa de ají panca	N/A
ajo	brunoise	salsa de ostión	N/A
cebolla paiteña	brunoise	vinagre blanco	N/A
tomate riñon	cuartos	sillao	N/A
cilantro	chiffonade	papa chola fritas	bastones
cebollín	chifonade	arroz blanco	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Lomo fino/salteado/4min/160°C			
Arroz blanco/hervido/17min/94°C			
Papa chola/fritura/7min/160°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cucharon, wock, cocina, freidora.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Marinar el lomo con salsa de ostras y salsa de ají escabeche y ají panca. 2. Sofreir la cebolla, ajo y salsa de ají panca. 3. Incorporar el lomo marinado y saltear con sillao, cebolla y tomate. 4. Colocar las papas fritas y servir con arroz blanco. 			
Observaciones:			
No colocar sal por lo que el sillao posee una cantidad alta.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Majarisco			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180	g	mix de mariscos
	20	g	merito
	15	g	salsa de ají escabeche
	30	g	salsa de ají panca
	10	g	salsa de ostión
	10	g	aceite
	15	ml	crema de leche
	15	g	cebolla paitaña
	2	g	comino
	2	g	pimienta negra
	2	g	ajo
	15	g	margarina
	3	g	cilantro
	3	g	cebollín
10	g	pimientos	
20	g	agucate	
150	g	plátano verde	
2	g	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mix de mariscos	N/A	pimienta negra	N/A
merito	parmentier	ajo	brunoise
salsa de ají escabeche	N/A	margarina	N/A
salsa de ají panca	N/A	cilantro	chiffonade
salsa de ostión	N/A	cebollín	chiffonade
aceite	N/A	pimientos	brunoise
crema de leche	N/A	agucate	gajos
cebolla paitaña	brunoise	plátano verde	N/A
comino	N/A	sal	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mix de mariscos/salteado/2min/160°C			
Mix de mariscos/hervido/5min/94°C			
Verde/fritura/4min/160°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cucharon, wock, cocina, freidora.			
PREPARACIÓN:			
1. Marinar el mix de mariscos con salsa de ostras y salsa de ají escabeche y ají panca. 2. Sofreir la cebolla, ajo y salsa de ají panca. 3. Incorporar el mix de mariscos marinado y saltear. 4. Rectificar sabores con crema de leche, sal, pimienta negra y comino. 5. Freir el plátano verde y majar con margarina. 6. Saltear los pimientos con el majado de plátano verde. 7. Colocar el mix de mariscos sobre el majado y servir con aguacate.			
Observaciones:			
Tener cuidado con la cantidad de grasa.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Tacú Tacuyaki				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		180	g	mix de mariscos
		20	g	merito
		15	g	salsa de ají escabeche
		30	g	salsa de ají panca
		10	g	salsa de ostión
		10	g	aceite
		15	ml	crema de leche
		15	g	cebolla paiteña
		2	g	comino
		2	g	pimienta negra
		2	g	ajo
		3	g	cilantro
		3	g	cebollín
		15	g	queso parmesano
		100	g	frejol seco
4	g	orégano		
2	g	sal		
50	g	arroz cocido		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
mix de mariscos	N/A	pimienta negra	N/A	
merito	parmentier	ajo	brunoise	
salsa de ají escabeche	N/A	cilantro	chiffonade	
salsa de ají panca	N/A	cebollín	chiffonade	
salsa de ostión	N/A	queso parmesano	N/A	
aceite	N/A	frejol seco	N/A	
crema de leche	N/A	orégano	N/A	
cebolla paiteña	brunoise	sal	N/A	
comino	N/A	arroz cocido	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mix de mariscos/salteado/2min/160°C				
Mix de mariscos/hervido/5min/94°C				
Frejol seco/hervido/30min/94°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cucharón, wock, cocina, sartén.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Marinar el mix de mariscos con salsa de ostras y salsa de ají escabeche y ají panca. 2. Sofreír la cebolla, ajo y salsa de ají panca. 3. Incorporar el mix de mariscos marinado y saltear. 4. Rectificar sabores con crema de leche, sal, pimienta negra y comino. 5. Mezclar el frejol cocido con queso parmesano, crema de leche, sal y orégano. 6. Realizar una semi esfera con la mezcla del frejol, arroz cocido y dorar en una sartén. 7. Colocar el mix de marisco sobre los frejoles y servir. 				
Observaciones:				
Majar el fréjol para mezclar con el arroz.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Sushi Dragón			
Tipo de Plato:		Sushi	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	arroz para sushi
	1	g	alga nori
	50	g	surimi
	20	g	anguila ahumada
	30	g	aguacate
	10	g	caviar
	25	g	salsa de anguila
	5	g	jengibre encurtido
1	g	wasabi	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
arroz para sushi	N/A	caviar	N/A
alga nori	N/A	salsa de anguila	N/A
surimi	N/A	jengibre encurtido	N/A
anguila ahumada	bastones	wasabi	N/A
aguacate	rebanadas		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz para sushi/hervido/15min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cucharon, esterilla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el arroz en el nori. Añadir el relleno surimi y anguila ahumada. Enrollar con la esterilla. Cubrir el rollo con rebanadas de aguacate y cortar. Servir con salsa de anguila, wasabi y jengibre encurtido. 			
Observaciones:			
Trabajar en un lugar fresco.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Tropical Roll			
Tipo de Plato:		Sushi	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1	g	alga nori
	200	g	arroz para sushi
	15	g	aguacate
	10	g	queso crema
	50	g	pollo
	2	g	kanikama
	6	g	camarón
	30	g	plátano maduro
	25	g	salsa de anguila
	3	g	azúcar
1	g	wasabi	
5	g	jengibre encurtido	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
alga nori	N/A	salsa de anguila	N/A
arroz para sushi	N/A	azúcar	N/A
aguacate	pluma	wasabi	N/A
queso crema	N/A	jengibre encurtido	N/A
pollo	bastones		
kanikama	N/A		
camarón	N/A		
plátano maduro	tajadas		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz para sushi/hervido/15min/94°C			
Pollo/hervido/20min/94°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cuchillo, tabla para picar, cuchara, cocina, freidora, refrigeradora.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el arroz en el nori. Añadir el relleno pollo cocido, aguacate, camarón y kanikama hidratada. Enrollar con la esterilla. Cubrir el rollo con tajadas de plátano maduro y dorar. Servir con salsa de anguila, wasabi y jengibre encurtido. 			
Observaciones:			
Trabajar en un lugar fresco.			

5.2.2.3 Explicación del Funcionamiento de la Ficha de Costos



Figura 14, Ficha de costos



ENCABEZADO (1)									
Costos:			Nombre del plato (2)						
Chef			Nombre del Chef (3)						
Tipo de Plato		Tipo de plato (4)	Tamaño porción (5)	Peso del producto final (6)					
Costo por Plato:		Costo unitario	Raciones:			Número de porciones (7)			
(8)	# de ingredientes	CANT	UNID	Ingrediente	Costo por kilo ingrediente (9)	Costo receta (10)	Presentación (11)	Gramaje bruto compra (12)	Factor Corrección (13)
	1								
	2								
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
(14)	Peso total del plato		Peso Total receta		Costo de la in recargo	Costo de receta (15)			
	P.V.P. (Precio de venta al Público):				Precio final (16)				
	Costo por kilo de elaboración				Costo por kilo producto final (17)				

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

- 1. Encabezado:** Contiene el nombre y logo de la empresa a la cual pertenece esta ficha.
- 2. Costos:** Se coloca el nombre de la preparación.
- 3. Nombre del Chef:** Se escribe el nombre de la persona que elabora la ficha.
- 4. Tipo de plato:** Nos permite saber cómo está clasificado este plato (Bebida fría, bebida caliente, postre, entrada, plato fuerte etc.).
- 5. Costo por plato:** Es el costo de una sola porción, se obtiene dividiendo el costo total de la preparación entre el número de porciones de una receta.
- 6. Peso por porción:** Peso total de la elaboración final.
- 7. Número de porciones:** Permite saber el número de platos de esa receta que pueden ser realizados.
- 8. Número de ingredientes:** Guía para ver la cantidad de ingredientes que contiene la receta.
- 9. Costo por kilo:** Valor que se obtiene con el precio de compra real del mercado.
- 10. Costo receta:** Es el valor que se va a utilizar en la receta, se obtiene al multiplicar el costo por kilo con el peso neto y se divide para mil.
- 11. Presentación:** Es la formar en la que se compra el producto.
- 12. Gramaje bruto:** Es el peso total del producto sin desperdicios.
- 13. Factor de corrección:** Es el porcentaje de desperdicio (por limpieza, descongelación, cocción, etc...) que existe en el producto.
- 14. Peso total del plato:** Es la cantidad total que se va a servir.
- 15. Costo de la receta:** Hace referencia al precio del producto teniendo en cuenta las cantidades requeridas. El costo total de la receta de cocina puede servirnos para calcular el Costo por Porción, que es la cifra más útil para el control de los costos de los alimentos.
- 16. Precio final:** Es el precio de carta dividido entre el porcentaje del IVA más un 3% (depende de cada empresa).
- 17. Costo por kilo de la elaboración:** Es el costo de la receta multiplicado por mil y dividida para el coto de la receta sin recargo.

5.2.2.3.1 Fichas de Costos de Sub Fichas



 								
Costos:		Zumos de limón para ceviche						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:				Tamaño porción		1010		
Costo por Plato:		1,99		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	700	ml	limón sutil	1,50	1,05	FUNDA	1000	1,43
2	40	g	glutamato monosódico	4,60	0,18	FUNDA	40	1
3	50	g	tallos de apio	2,50	0,13	BANDEJA	50	1
4	40	g	jengibre	2,41	0,10	FUNDA	50	1,25
5	50	g	cebolla paiteña	1,10	0,06	FUNDA	52	1,03
6	50	g	cilantro	1,00	0,05	ATADO	56	1,11
7	40	g	pimienta negra	10,00	0,40	FUNDA	40	1
8	40	g	sal	0,79	0,03	FUNDA 1kg	40	1
9								
10								
	1010	Peso Total receta			1,99	Costo de receta		
	Costo por kilo de elaboración				1,97			



 								
Costos:		Leche de tigre nikkei						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:						Tamaño porción	162	
Costo por Plato:		1,36		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	mayonesa	10,62	1,06	BALDE 3.8 kg	100	1
2	30	ml	zum de limón sutil para ceviche		0,00		30	1
3	12	g	merito	5,50	0,07	FUNDA 1lb	12	1
4	12	g	camarón cocido	8,14	0,10	FUNDA 1kg	13	1,12
5	2	g	sal	0,79	0,00	FUNDA 1kg	2	1
6	3	g	cilantro	1,00	0,00	ATADO	3	1,11
7	3	g	hondashi	42,00	0,13	FUNDA 500g	3	1
8								
9								
10								
	162	Peso Total receta			1,36	Costo de receta		
	Costo por kilo de elaboración				8,37			



N°		CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		800	g	ají escabeche	3,96	3,17	FUNDA	1000	1,25
2		100	ml	aceite	1,46	0,15	BOTELLA DE 4L	100	1
3		300	ml	agua	0,00	0,00		300	1
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
		1200	Peso Total receta			3,31	Costo de receta		
		Costo por kilo de elaboración			2,76				



 	
Costos:	Salsa de ají escabeche



Chef:	Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila		
Tipo de Plato:		Tamaño porción	1200
Costo por Plato:	3,31	Raciones:	1



 								
Costos:		Salsa de panca						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:				Tamaño porción		1300		
Costo por Plato:		10,05		Raciones:		1		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	900	g	ají panca	11,00	9,90	FUNDA	1000	1,11
2	100	ml	aceite	1,46	0,15	BOTELLA DE 4L.	100	1
3	300	ml	agua	0,00	0,00		300	1
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
	1300	Peso Total receta			10,05	Costo de receta		
	Costo por kilo de elaboración				7,73			



 									
Costos:		Huancaína							
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila							
Tipo de Plato:							Tamaño porción	675	
Costo por Plato:		2,90			Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	g	ají escabeche	3,96	0,79	FUNDA	250	1,25	
2	50	g	cebolla perla	1,15	0,06	FUNDA	52	1,03	
3	100	g	galleta de soda	6,00	0,60	FUNDA 20u	100	1	
4	15	g	ajo en pepa	2,50	0,04	FUNDA	15	1	
5	60	g	queso fresco	4,40	0,26	FUNDA	60	1	
6	250	g	leche evaporada	4,61	1,15	ENLATADA 410g	250	1	
7									
8									
9									
10									
	675	Peso Total receta			2,90	Costo de receta			
	Costo por kilo de elaboración				4,30				

 								
Costos:		Chimichurri Nikkei						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción		1890				
Costo por Plato:		3,53		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	450	g	ajo en pepa	2,50	1,13	FUNDA	450	1
2	200	g	perejil	1,00	0,20	ATADO	204	1,02
3	200	g	pimiento rojo	1,54	0,31	FUNDA	222	1,11
4	20	g	pimienta negra	10,00	0,20	FUNDA	20	1
5	20	g	comino	12,00	0,24	FUNDA 28g	20	1
6	1000	ml	aceite	1,46	1,46	BOTELLA DE 4l.	1000	1
7								
8								
9								
10								
	1890	Peso Total receta			3,53	Costo de receta		
	Costo por kilo de elaboración				1,87			

 								
Costos:		Mix de mariscos						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					180	
Costo por Plato:		1,96		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	g	pulpo	16,06	0,48	FUNDA 1kg	40	1,33
2	15	g	almejas	9,00	0,14	FUNDA 454g	15	1
3	15	g	mejillones	9,00	0,14	FUNDA 454g	15	1
4	60	g	calamar	12,00	0,72	FUNDA 454g	60	1
5	60	g	camarón	8,14	0,49	FUNDA 1kg	67	1,12
6								
7								
8								
9								
10								
	180	Peso Total receta			1,96	Costo de receta		
	Costo por kilo de elaboración				10,89			


 								
Costos:		Tartar de salmón						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					30	
Costo por Plato:		0,46			Raciones:		1	
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	g	salmón	20,50	0,41	EMPACADO AL VACÍO 2kg	25	1,25
2	5	ml	leche de tigre nikkei	8,37	0,04		5	1
3	4	g	salsa de ají escabeche	2,76	0,01		4	1
4	1	g	sal	0,79	0,00	FUNDA 1kg	1	1
5								
6								
7								
8								
9								
10								
	30	Peso Total receta			0,46	Costo de receta		
	Costo por kilo de elaboración				15,46			



 									
Costos:		Mayonesa japonesa							
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila							
Tipo de Plato:							Tamaño porción		570
Costo por Plato:		7,37			Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	500	g	mayonesa	10,62	5,31	BALDE 3.8 kg	500	1	
2	40	g	togarashi	40,00	1,60	FUNDA 500g	40	1	
3	10	g	hondashi	42,00	0,42	FUNDA 500g	10	1	
4	20	ml	salsa de soya	1,93	0,04	CANECA	20	1	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
	570	Peso Total receta			7,37	Costo de receta			
	Costo por kilo de elaboración				12,93				

 								
Costos:		Vinagre para arroz de sushi						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción		1350				
Costo por Plato:		0,85		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1000	ml	vinagre blanco	0,54	0,54	BOTELLA DE GALÓN	1000	1
2	300	g	azúcar	0,89	0,27	FUNDA 1kg	300	1
3	50	g	sal	0,79	0,04	FUNDA 1kg	50	1
5								
6								
7								
8								
9								
10								
	1350	Peso Total receta			0,85	Costo de receta		
		Costo por kilo de elaboración			0,63			



N°		CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		500	g	jengibre	2,41	1,21	FUNDA	625	1,25
2		100	g	azúcar	0,89	0,09	FUNDA 1kg	100	1
3		1000	ml	vinagre para arroz de sushi	0,63	0,63		1000	1
4									
5									
6									
7									
8									
		1600	Peso Total receta			1,92	Costo de receta		
		Costo por kilo de elaboración				1,20			



Costos:		Jengibre encurtido	
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila	
Tipo de Plato:		Tamaño porción	1600
Costo por Plato:		1,92	Raciones: 1



 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Arroz para shushi							
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila							
Tipo de Plato:							Tamaño porción	2225	
Costo por Plato:		3,51			Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	1000	g	arroz miyako	3,43	3,43	QUINTAL	769	0,77	
2	125	ml	vinagre para arroz de sushi	0,63	0,08		125	1	
3	1100	ml	agua	0,00	0,00		1100	1	
4									
5									
6									
7									
8									
	2225	Peso Total receta			3,51	Costo de receta			
	Costo por kilo de elaboración				1,58				



 								
Costos:		Salsa de anguila						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:				Tamaño porción		1390		
Costo por Plato:		2,41		Raciones:		1		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1000	ml	salsa de soya	1,93	1,93	CANECA	1000	1
2	200	gr	azúcar	0,89	0,18	FUNDA 1kg	200	1
3	30	gr	sal	0,79	0,02	FUNDA 1kg	30	1
4	40	ml	jengibre	2,41	0,10	FUNDA	50	1,25
5	120	gr	maicena	1,50	0,18	FUNDA 454g	120	1
6								
7								
8								
9								
10								
	1390	Peso Total receta			2,41	Costo de receta		
		Costo por kilo de elaboración			1,73			



5.2.2.3.2 Fichas de Costos Finales (P.V.P.)



 								
Costos:		Ceviche de Pescado						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:						Tamaño porción	284	
Costo por Plato:		1,80		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	merito	5,50	0,83	FUNDA 1lb	150	1
2	30	g	cebolla paiteña	1,10	0,03	FUNDA	31	1,03
3	40	ml	zum de limón para ceviche	1,97	0,08		40	1
4	4	g	ajo	2,50	0,01	FUNDA	4	1
5	3	g	cilantro	1,00	0,00	ATADO	3	1,11
6	5	g	ají rocoto	1,15	0,01	FUNDA	6	1,12
7	15	g	plátano verde (chifles)	1,00	0,02		19	1,25
8	10	g	maíz tostado	1,32	0,01		10	1
9	10	g	maíz tierno	2,20	0,02	FUNDA	10	1
10	5	g	camote amarillo	1,32	0,01	FUNDA	6	1,11
11	2	g	sal	0,79	0,00	FUNDA 1kg	2	1
12	10	g	leche de tigre	8,37	0,08		10	1
13								
	284	Peso Total receta			1,80	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				6,05			
	Costo por kilo de elaboración				6,34			



 								
Costos:		Anticuchos						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					328	
Costo por Plato:		2,16			Raciones:		1	
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	corazón de res	5,00	0,25	CORAZONES COMPLETOS	56	1,11
2	50	g	camarón	8,14	0,41	FUNDA 1kg	56	1,12
3	50	g	atún blanco	21,50	1,08	EMPACADO AL VACÍO 1kg	50	1
4	70	g	papa chola	1,05	0,07	BALDE	80	1,15
5	10	g	hoja de lechuga crespita	0,56	0,01	FUNDA	11	1,05
6	20	g	huancaína	4,30	0,09		20	1
7	10	g	sal en grano	0,77	0,01	FUNDA 454g	10	1
8	3	g	aceituna negra	11,13	0,03	FUNDA 220g	3	1
9	60	g	huevo	3,50	0,21	CUBETA	63	1
10	5	g	chimichurri nikkei	1,87	0,01		5	1
11								
	328	Peso Total receta			2,16	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				7,25			
	Costo por kilo de elaboración				6,58			



 								
Costos:		Causa Acevichada						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción		280				
Costo por Plato:		1,78		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	130	g	papa chaucha	1,14	0,15	BALDE	153	1,18
2	5	ml	zumo de limón para ceviche	1,97	0,01		5	1
3	10	g	salsa de ají escabeche	2,76	0,03		10	1
4	5	g	mayonesa	10,62	0,05	BALDE 3.8 kg	5	1
5	10	g	aguacate	2,00	0,02	FUNDA	13	1,25
6	15	g	tartar de salmón	15,46	0,23		15	1
7	20	g	camarón	8,14	0,16	FUNDA 1kg	22	1,12
8	3	g	mayonesa japonesa	12,93	0,04		3	1
9	60	g	ceviche de pescado	6,34	0,38		60	1
10	10	g	camote amarillo frito	1,32	0,01		11	1,11
11	10	g	hoja de lechuga crespita	0,56	0,01	FUNDA	11	1,05
12	2	g	sal	1,00	0,00	FUNDA 1kg	2	1
13								
	280	Peso Total receta			1,78	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				5,98			
	Costo por kilo de elaboración				6,36			

 								
Costos:		Lomo Saltado						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					478	
Costo por Plato:		3,03			Raciones:		1	
Nº	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	180	g	lomo fino	12,10	2,18	LOMO ENTERO	240	1,3
2	10	ml	aceite	1,46	0,01	BOTELLA DE 4L.	10	1
3	2	g	ajo	2,50	0,01	FUNDA	2	1
4	20	g	cebolla paiteña	1,10	0,02	FUNDA	21	1,03
5	30	g	tomate riñon	0,88	0,03	FUNDA	35	1,18
6	3	g	cilantro	1,00	0,00	ATADO	3	1,11
7	5	g	cebollín	1,00	0,01	ATADO	5	1,02
8	15	g	salsa de ají escabeche	2,76	0,04		15	1
9	30	g	salsa de ají panca	7,73	0,23		30	1
10	10	g	salsa de ostión	7,13	0,07	BOTELLA DE 400g	10	1
11	3	g	vinagre blanco	0,54	0,00	BOTELLA DE GALÓN	3	1
12	20	g	sillao	14,00	0,28	BOTELLA500ml	20	1
13	50	g	papa chola fritas	1,05	0,05		57	1,15
14	100	g	arroz blanco	0,94	0,09		89	1
15								
	478	Peso Total receta			3,03	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				10,17			
	Costo por kilo de elaboración				6,33			

 								
Costos:		Majarisco						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					504	
Costo por Plato:		2,79		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	180	g	mix de mariscos	10,89	1,96		180	1
2	20	g	merito	5,50	0,11	FUNDA 1lb	20	1
3	15	g	salsa de ají escabeche	2,76	0,04		15	1
4	30	g	salsa de ají panca	7,73	0,23		30	1
5	10	g	salsa de ostión	7,13	0,07	BOTELLA DE 400g	10	1
6	10	g	aceite	1,46	0,01	BOTELLA DE 4l.	10	1
7	15	ml	crema de leche	4,30	0,06	FUNDA TETRAPACK 500ml	15	1
8	15	g	cebolla paiteña	1,10	0,02	FUNDA	15	1,03
9	2	g	comino	12,00	0,02	FUNDA 28g	2	1
10	2	g	pimienta negra	10,00	0,02	FUNDA	2	1
11	2	g	ajo	2,50	0,01	FUNDA	2	1
12	15	g	margarina	1,52	0,02	FUNDA 454g	15	1
13	3	g	cilantro	1,00	0,00	ATADO	3	1,11
14	3	g	cebollín	1,00	0,00	ATADO	3	1,02
15	10	g	pimientos	1,00	0,01	FUNDA	11	1,11
16	20	g	agucate	2,00	0,04	FUNDA	25	1,25
17	150	g	plátano verde	1,00	0,15	FUNDA	188	1,25
18	2	g	sal	0,79	0,00	FUNDA 1kg	2	1
	504	Peso Total receta			2,79	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				9,37			
	Costo por kilo de elaboración				5,54			

 								
Costos:		Tacú Tacuyaki						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					478	
Costo por Plato:		3,16			Raciones:		1	
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	180	g	mix de mariscos	10,89	1,96		180	1
2	20	g	merito	5,50	0,11	FUNDA 1lb	20	1
3	15	g	salsa de ají escabeche	2,76	0,04		15	1
4	30	g	salsa de ají panca	7,73	0,23		30	1
5	10	g	salsa de ostión	7,13	0,07	BOTELLA DE 400g	10	1
6	10	g	aceite	1,46	0,01	BOTELLA DE 4L	10	1
7	15	ml	crema de leche	4,30	0,06	FUNDA TETRAPACK 500ml	15	1
8	15	g	cebolla paiteña	1,10	0,02	FUNDA	15	1,03
9	2	g	comino	12,00	0,02	FUNDA 28g	2	1
10	2	g	pimienta negra	10,00	0,02	FUNDA	2	1
11	2	g	ajo	2,50	0,01	FUNDA	2	1
12	3	g	cilantro	1,00	0,00	ATADO	3	1,11
13	3	g	cebollín	1,00	0,00	ATADO	3	1,02
14	15	g	queso parmesano	18,16	0,27	FUNDA DE 250g	15	1
15	100	g	frejol seco	2,20	0,22		80	0,8
16	4	g	orégano	14,00	0,06	FUNDA	4	1
17	2	g	sal	0,79	0,00	FUNDA 1kg	2	1
18	50	g	arroz cocido	0,94	0,05		45	0,89
	478	Peso Total receta			3,16	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				10,63			
	Costo por kilo de elaboración				6,62			

 								
Costos:		Sushi Dragón						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					342	
Costo por Plato:		2,98		Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	arroz para sushi	1,58	0,32		200	1
2	1	g	alga nori	64,81	0,06	FUNDA 100u	1	1
3	50	g	surimi	9,82	0,49	EMPACADO AL VACÍO 1kg	50	1
4	20	g	anguila ahumada	80,00	1,60	EMPACADO AL VACÍO 1kg	20	1
5	30	g	aguacate	2,00	0,06	FUNDA	38	1,25
6	10	g	caviar	37,25	0,37	TARRINA 500g	10	1
7	25	g	salsa de anguila	1,73	0,04		25	1
8	5	g	jengibre encurtido	1,20	0,01		5	1
9	1	g	wasabi	24,00	0,02	FUNDA 2,2kg	1	1
12								
	342	Peso Total receta			2,98	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				10,00			
	Costo por kilo de elaboración				8,70			

 								
Costos:		Tropical Roll						
Chef:		Christian Fajardo y Juan Pablo Ávila						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					348	
Costo por Plato:		2,87			Raciones:		1	
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1	g	alga nori	64,81	0,06	FUNDA 100u	1	1
2	200	g	arroz para sushi	1,58	0,32		200	1
3	15	g	aguacate	2,00	0,03	FUNDA	19	1,25
4	10	g	queso crema	19,50	0,20	BANDEJA 250g	10	1
5	50	g	pollo	2,64	0,13	POLLO (PECHUGA)	50	1
6	2	g	kanikama	50,00	0,10	FUNDA 1kg	2	1
7	6	g	camarón	8,14	0,05	FUNDA 1kg	7	1,12
8	30	g	plátano maduro	1,00	0,03	FUNDA	38	1,25
9	25	g	salsa de anguila	1,73	0,04		25	1
10	3	g	azúcar	0,89	0,00	FUNDA 1kg	3	1
11	1	g	wasabi	24,00	0,02	FUNDA 2,2kg	1	1
12	5	g	jengibre encurtido	1,20	0,01		5	1
13								
	348	Peso Total receta			2,87	Costo de receta		
	P.V.P (Precio de venta al Público):				9,24			
	Costo por kilo de elaboración				8,25			

5.2.2.4 Fijación de Precio de Venta al Público Sugerido

Para la fijación de los precios de venta es muy importante analizar ciertos factores como las percepciones de los clientes de sus necesidades, beneficios y satisfacciones anticipadas, costos de producción y distribución, la imagen y el mensaje promocional del restaurante para atraer clientes, los puntos fuertes relativos de sus productos y de los de la competencia, así como los precios de esta, la relativa sensibilidad de sus clientes hacia una diferencia en los precios, alternativas prácticas a variaciones en los precios, y el impacto de los cambios de precio en su volumen de venta y beneficios (Jácome , 2015).

En la fijación del precio de venta al público en fichas de costos para el restaurante Wakaba Nikkei existen objetivos basados en las ventas, utilizan el precio para incrementar las ventas a corto plazo y conseguir una cuota de mercado más alta. Además, hay que tener en cuenta los costes totales asociados a cada nivel de ventas o a la producción diaria o semanal que constituyen el nivel o umbral mínimo en la fijación del precio de venta. Cabe recalcar que es importante el precio que establezca para vender sus productos siempre deberá cubrir los costes que han sido invertidos a fin de obtener ganancias (Jácome , 2015). Para la fijación del precio de venta al público se tomó encuentra costos fijos (sueldos, arriendo, pago de servicios básicos) y costos variables (materia prima)

5.2.2.4.1 Estructuración de P.V.P. Sugerido

Para obtención del P.V.P. se tomó en cuenta lo siguiente:

P.I.: Peso del ingrediente (g).

P.K.: Precio por kilogramo del ingrediente.

C.R.: Costo del ingrediente para la receta.

C.T.R.: Costo total de la receta.

V.R.: Valor de recargo que cubre costos fijos y variables (*3).

I.V.A.: 12%

P.V.P.: Precio de venta al público.

$$C. R. = \frac{P. I. * P. K.}{1000}$$

$$C.T.R. = C.R_1 + C.R_2 + C.R_3 \dots$$

$$P. V. P. = (C. T. R. * V. R.) + 12\%$$

5.1.3 Validación de Recetas

En el restaurante Wakaba Nikkei de la ciudad de Cuenca, el día 10 de enero del 2020 se realizó la degustación de los ocho platos estandarizados con la presencia de la Sra. Rosa Llivisaca quien cumple con el mismo cargo al igual que Adrián Sánchez como propietarios, personal de cocina y de servicio, junto con un grupo focal de diez personas más recurrentes. En la presente degustación se realizó ocho platos que son parte del tema del trabajo de titulación MODELO DE OPTIMIZACIÓN PARA MISE EN PLACE EN CARNES Y MARISCOS Y ESTANDARIZACIÓN DE OCHO PLATOS EXISTENTES PARA EL RESTAURANTE WAKABA NIKKEI, y tenemos:

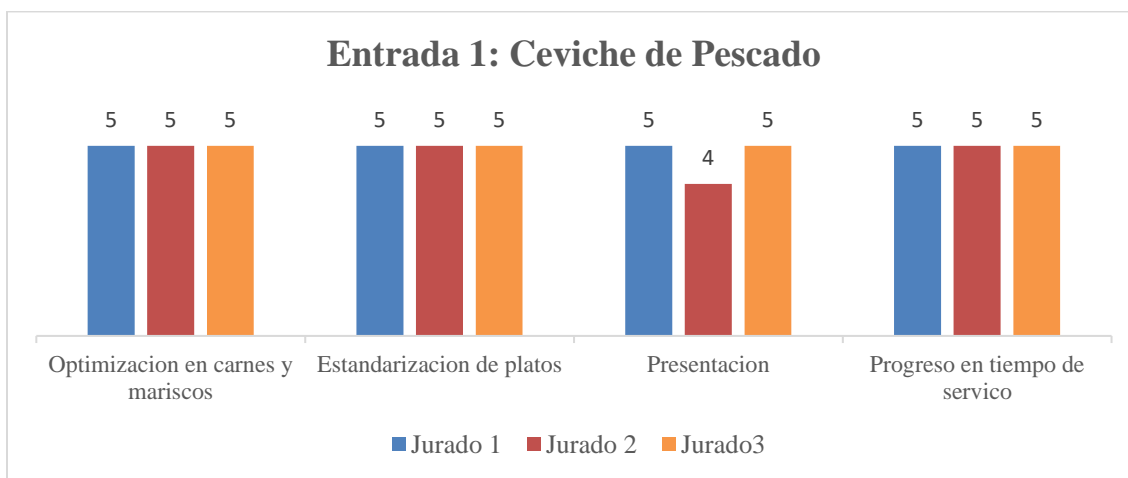
- Entrada 1: Ceviche de Pescado
- Entrada 2: Anticuchos
- Entrada 3: Causa Acevichada
- Plato fuerte 1: Lomo Saltado
- Plato fuerte 2: Majarisco
- Plato fuerte 3: Tacú Tacuyaki
- Rollo de sushi 1: Sushi Dragón
- Rollo de sushi 2: Tropical Roll

Para la obtención de resultados se realizó dos encuestas dirigida al propietario y al personal del restaurante y otra para el grupo focal.

5.1.3.1 Resultados de Propietario y Personal del Restaurante Wakaba Nikkei

En los parámetros de calificación se tomó en cuenta la optimización en carnes y mariscos, estandarización de platos, presentación y progreso en el servicio. La evaluación realizada se basa en una escala del 1 al 5 cada una de las elaboraciones, considerando que 1 baja nota y 5 alta nota.

Figura 15, Ceviche de pescado (propietario y personal)



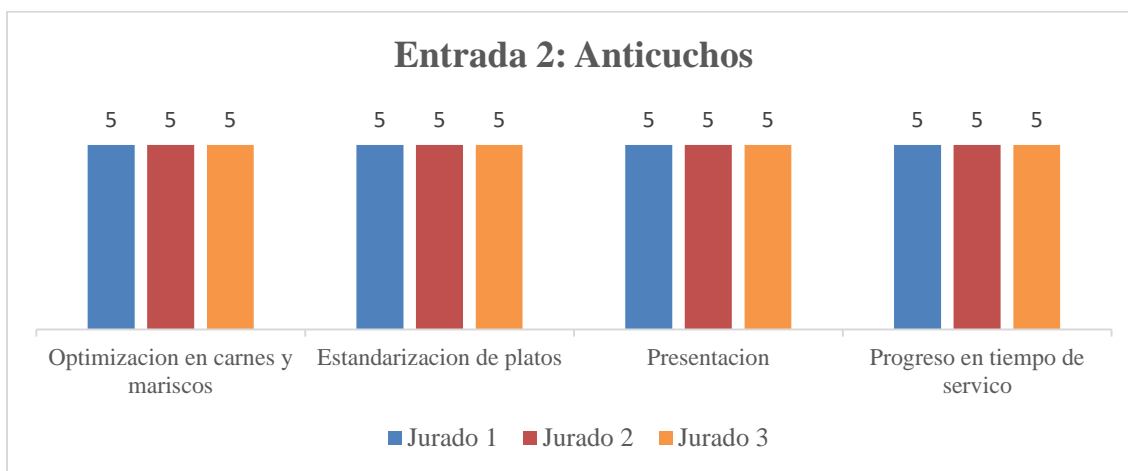
Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Este plato mejoró en la optimización, por lo tanto, agradó al jurado en sabor y buena porción, además con el tiempo de servicio más eficiente.

Figura 16, Anticuchos (propietario y personal)



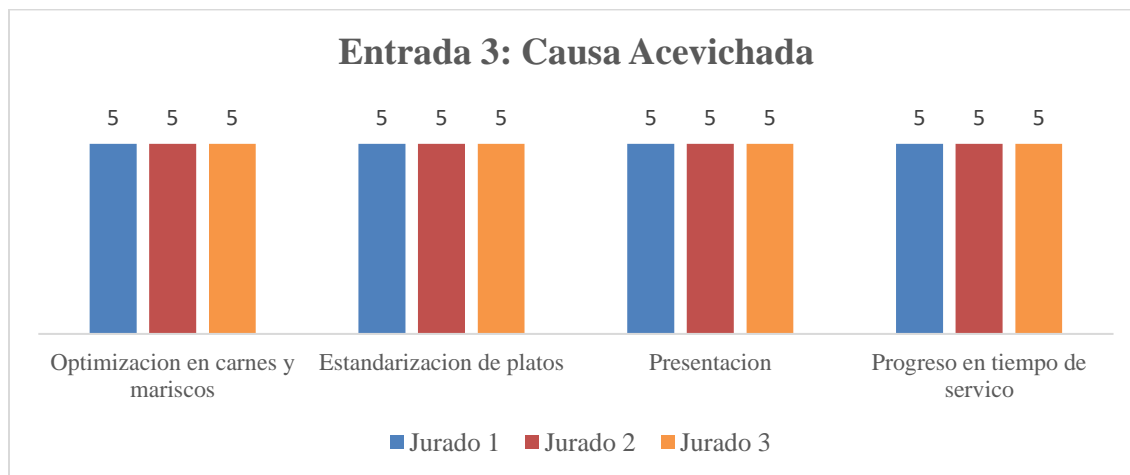
Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

El plato presentó una excelente estandarización adecuada para ser una entrada, con una presentación agradable a la vista y con un tiempo de servicio ágil según comenta el personal del restaurante.

Figura 17, Causa Acevichada (propietario y personal)

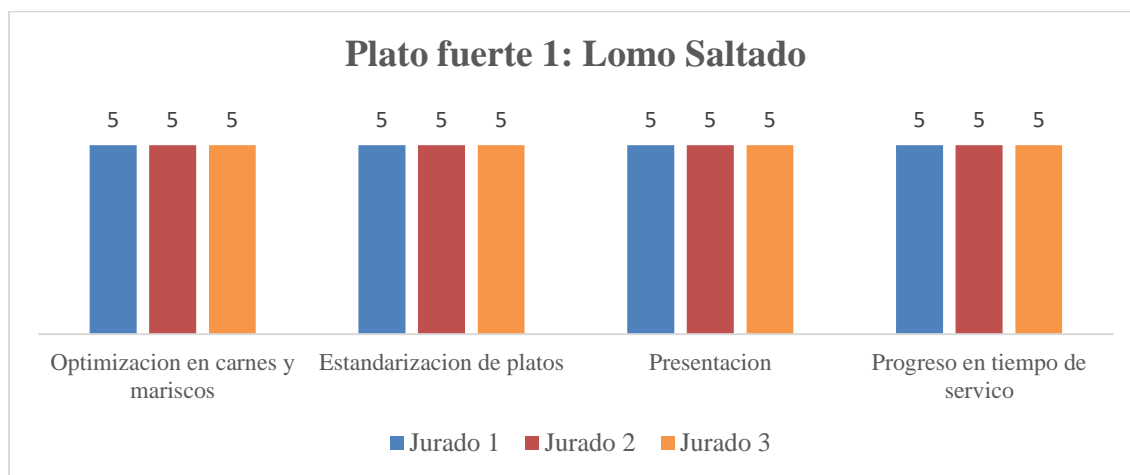


*Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Conclusiones

Es el plato que mejor comentario obtuvo al mejorar el tiempo de servicio, agradó su presentación, optimización y estandarización.

Figura 18, Lomo Saltado (propietario y personal)

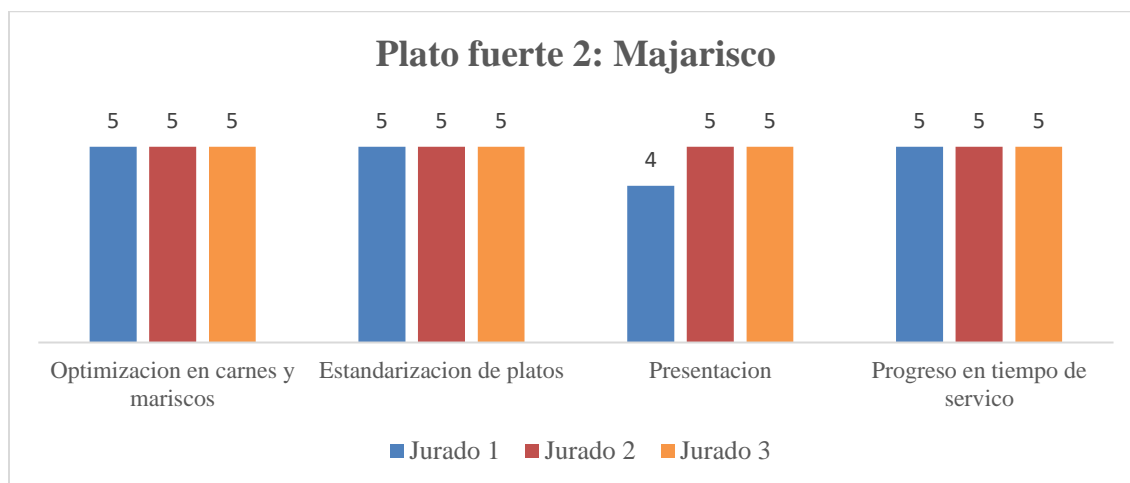


*Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Conclusiones

Es el plato que mejor comentario obtuvo al mejorar el tiempo de servicio, agradó su presentación, optimización y estandarización.

Figura 19, Majarisco (propietario y personal)

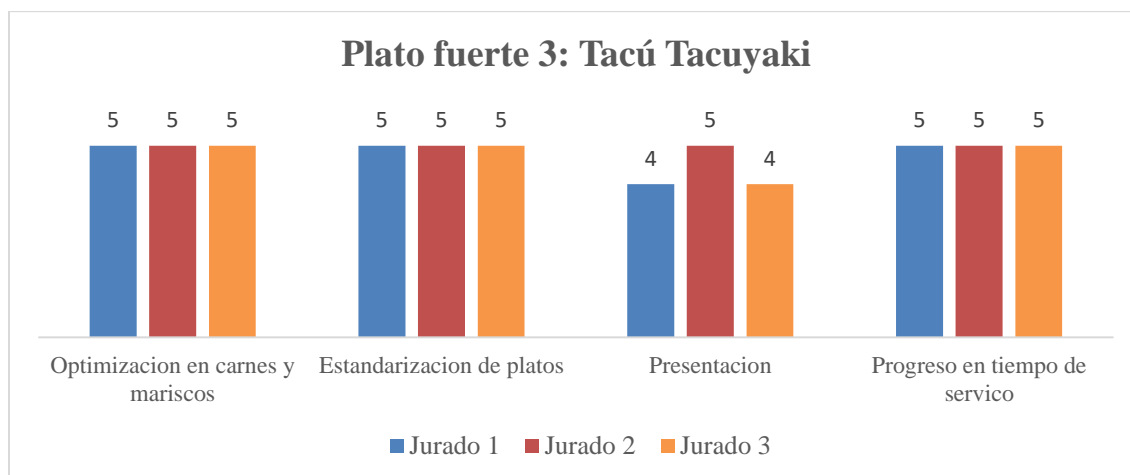


*Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Conclusiones

Se comentó en este plato mejorar el montaje, sin embargo, la porción, sabores, textura y el tiempo de servicio han mejorado gracias al porcionado adecuado con los mariscos.

Figura 20, Tacú Tacuyaki (propietario y personal)

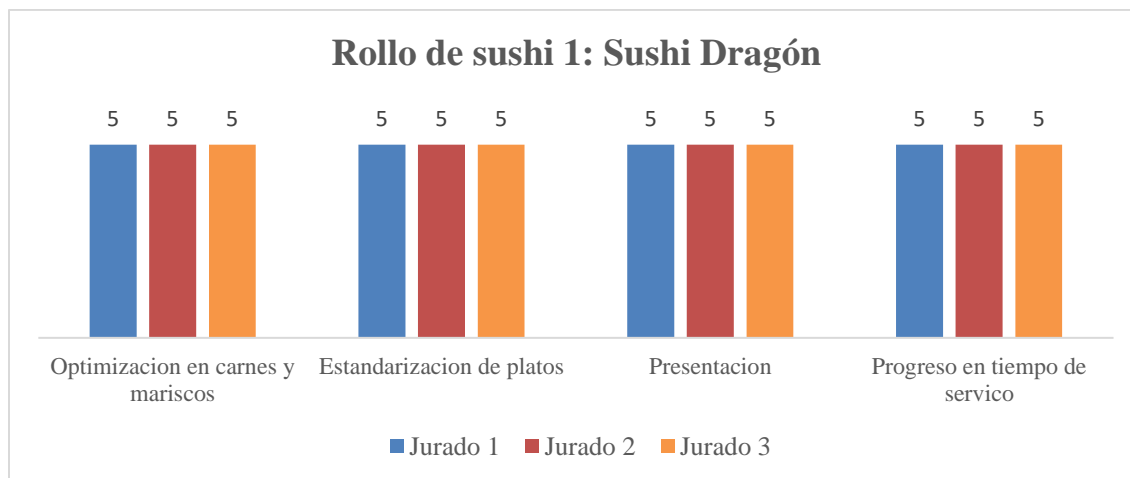


*Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Conclusiones

En Tacú Tacuyaki mejoró el tiempo en el servicio al optimizar los mariscos y estandarizar la receta, pero se mencionó mejorar el montaje.

Figura 21, Sushi Dragón (propietario y personal)

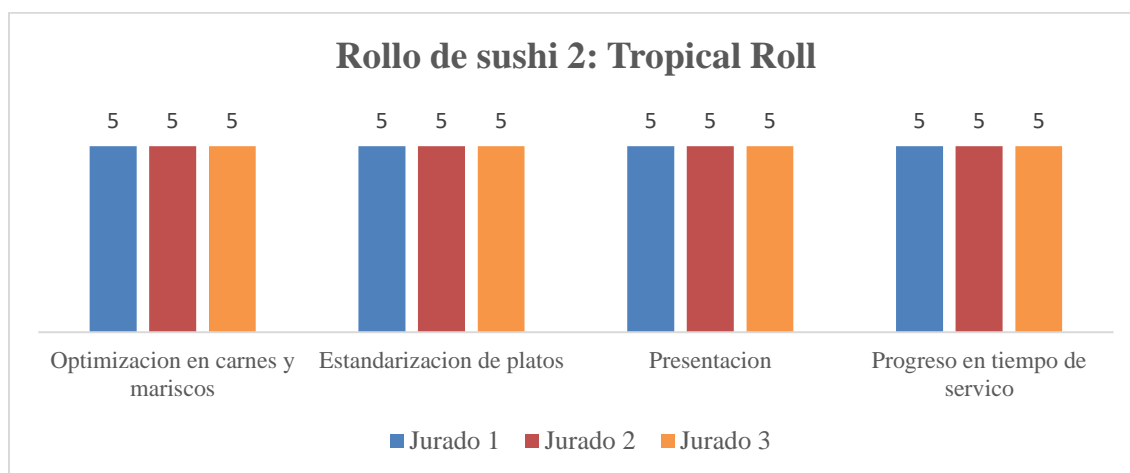


Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Los resultados del plato fueron excelentes, gusto mucho en todos los parámetros de calificación, gracias a la optimización y estandarización mejoró en gran medida su tiempo de servicio.

Figura 22, Tropical Roll (propietario y personal)



Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Al igual que el Rollo de Sushi Dragon este también obtuvo buenos resultados, agradó mucho, gracias a la optimización y estandarización también mejoró el tiempo de servicio.

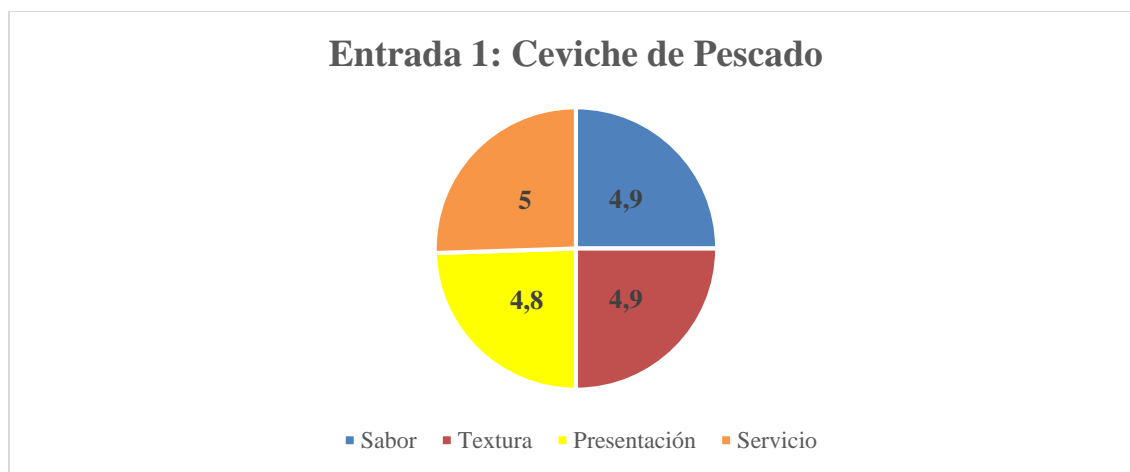
Conclusión final

Se presentó ocho platos con la estandarización final para demostrar resultados obtenidos, llegando a la conclusión que con la ayuda de la optimización y de fichas estándar se mejoró el tiempo de servicio y así se resolvió el problema en el restaurante Wakaba Nikkei.

5.1.3.2 Resultados de Grupo Focal

Bajo los parámetros de calificación se tomó en cuenta el sabor, la textura, la presentación y servicio. La evaluación realizada al grupo focal se basa en una escala promedio del 1 al 5 cada una de las elaboraciones, considerando que 1 baja nota y 5 alta nota. Los resultados se demuestran en la siguiente tabulación:

Figura 23, Ceviche de Pescado (grupo focal)

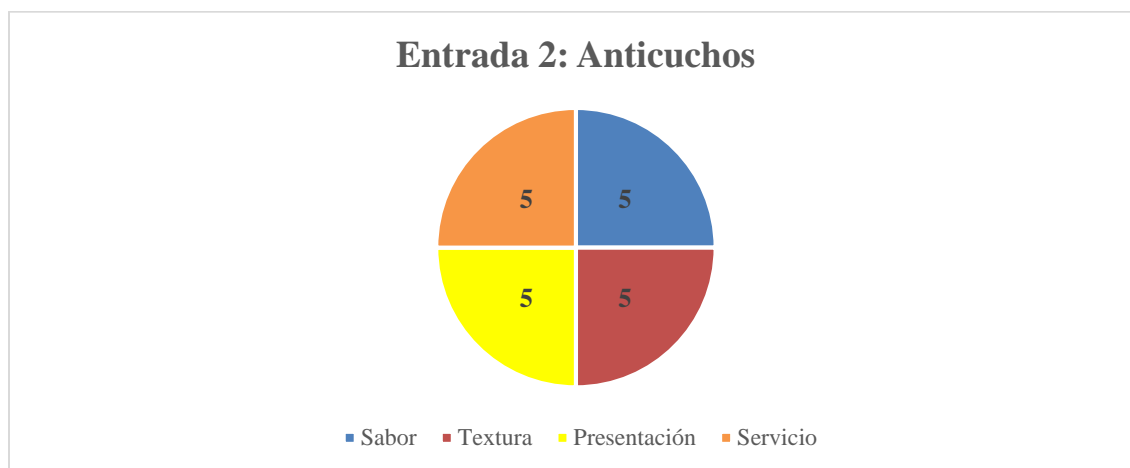


*Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Conclusiones

Los resultados del plato fueron muy positivos, con agrado en todos los parámetros de calificación, muy excelente el resultado obtenido en el servicio, ya que es un plato poco conocido por el jurado impresiono mucho su textura y su sabor.

Figura 24, Anticuchos (grupo focal)

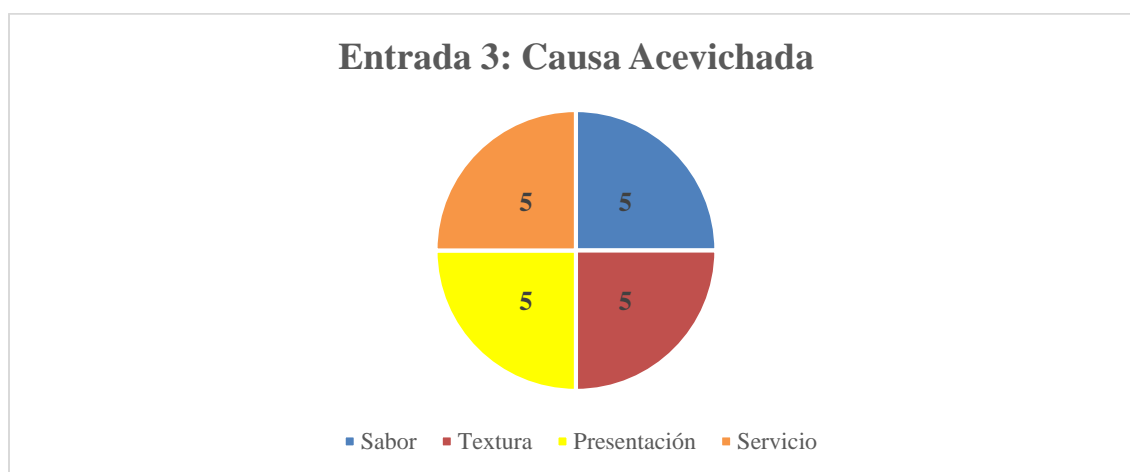


Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

La presentación del plato fue muy agradable a la vista del jurado, con mezcla de sabores mar y tierra acompañado de una exquisita salsa huancaína que agradó en todos los sentidos con texturas muy variadas al llegar al paladar.

Figura 25, Causa Acevichada (grupo focal)

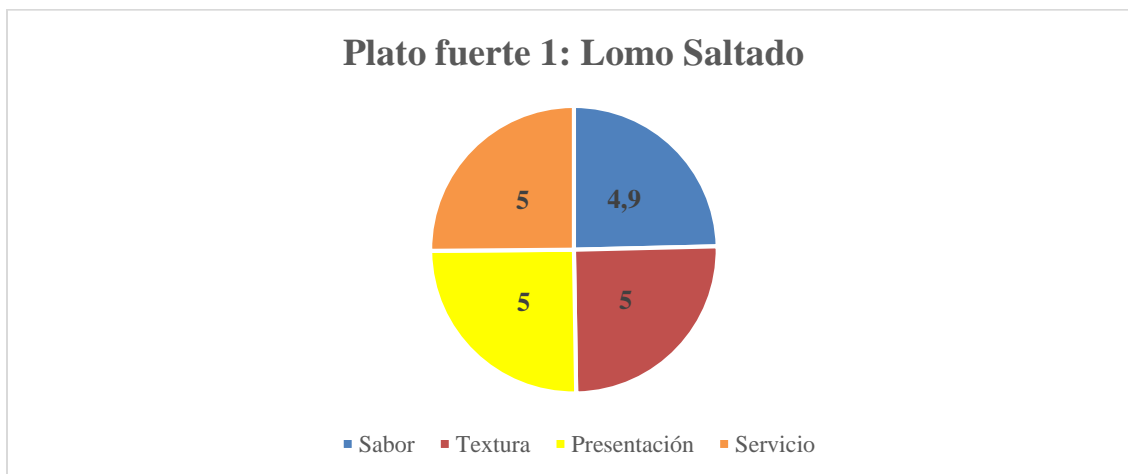


Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei
Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Los resultados de la Causa Acevichada fueron de cierta manera buena en su presentación y textura, sin embargo, lo que más dominó fue su sabor único con la mezcla de ingredientes con lo cítrico del ceviche.

Figura 26, Lomo Saltado (grupo focal)



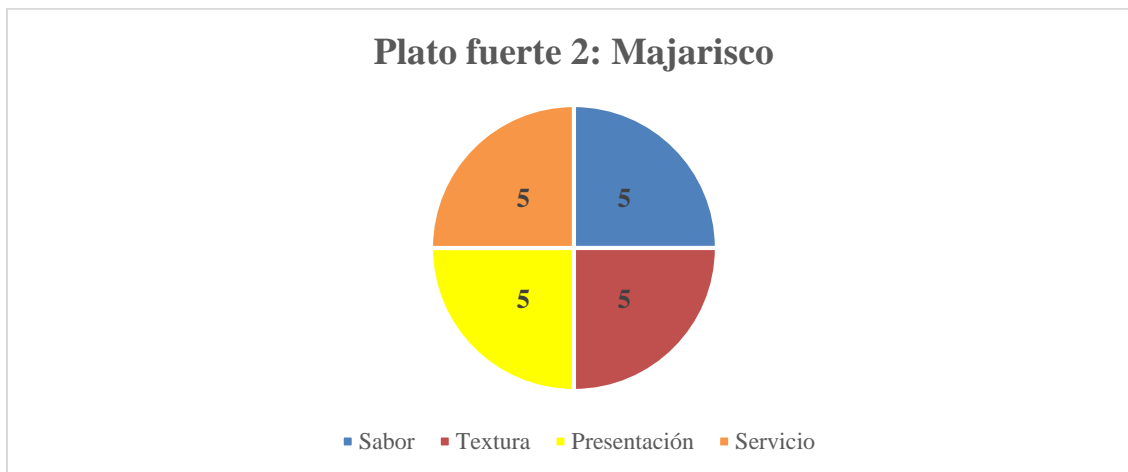
Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

El plato agradó al presentar varias texturas entre suaves y crocantes, con sabores diversos, presentación dispersa lo cual ayudó a degustar de forma individual cada guarnición y al mezclar en el paladar encontrar experiencias únicas.

Figura 27, Majarisco (grupo focal)



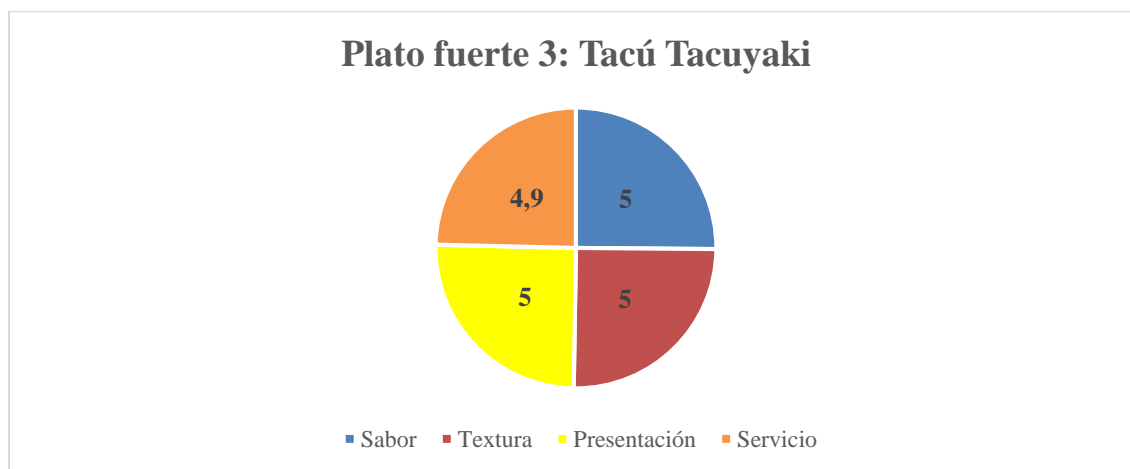
Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Un plato que sin duda le agradó al jurado por la crocancia del verde, la frescura que brindó los pimientos y el aguacate, además de brindar una presentación atrayente al ver la variedad de colores.

Figura 28, Tacú Tacuyaki (grupo focal)



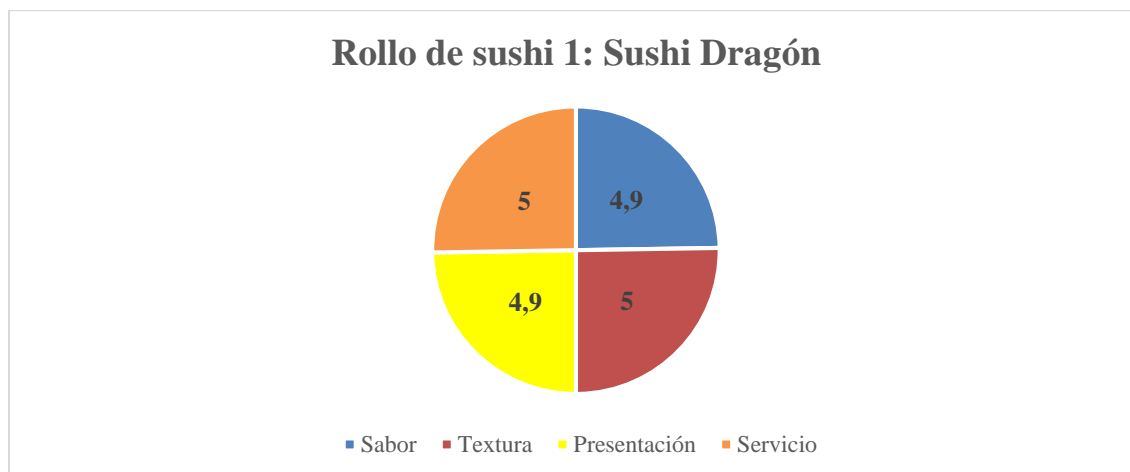
Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

En el Tacú Tacuyaki se recomendó mejorar la presentación, sin embargo, este plato tuvo calificación buena que agrado de cierta manera la mezcla de frejol con los mariscos.

Figura 29, Sushi Dragón (grupo focal)



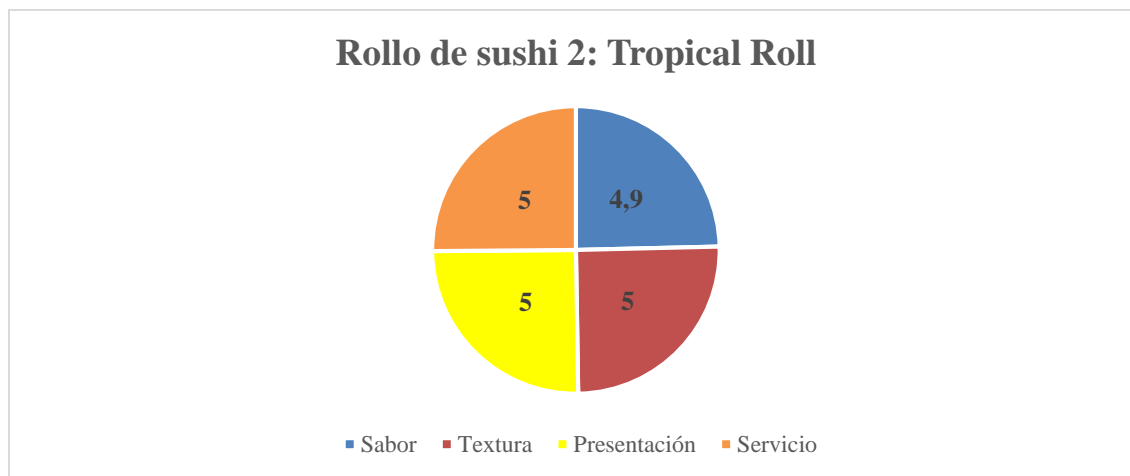
Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Los resultados del plato fueron favorables, tanto que al ser un plato muy poco conocido impresiono mucho su textura y sabor avinagrado del arroz con lo dulce de la salsa de anguila.

Figura 30, Tropical Roll (grupo focal)



Fuente: Sra. Rosa Llivisaca y personal del restaurante Wakaba Nikkei

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Conclusiones

Al ser un plato poco conocido con sabores diferentes a los consumen a diario en nuestro medio, se obtuvo resultados positivos.





Conclusión final

Se presentó ocho platos en donde se degusto cada uno, llegando a la conclusión que el sabor, textura y presentación de los platos es aceptable. En cuanto al servicio se obtuvo resultados favorables para el restaurante Wakaba Nikkei.

5.1.5 Cuadro de Principales Materias Primas Utilizadas


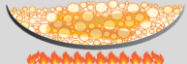


Nombre	Foto	Contenido de micro y macro nutrientes por 100g
Pollo (pechuga)	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	Proteínas 21,8 %, agua 74,5%, lípidos 2,8%. Na 81mg, Fe 1mg, Zn 0,7 mg, K 320mg. Niacina (vitamina B ₃) 7mg y Piridoxina (vitamina B ₆) 0,42mg.

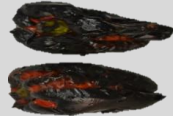
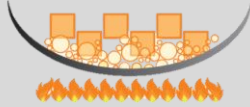







<p>Ternera (lomo fino y corazón)</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 20,6%, lípidos 8,8%, hidratos de carbono 1,1%, agua 68,5%. Na 90mg, Fe 1,5mg, Zn 3,6mg. Niacina 8.1mg y Riboflavina (vitamina B₂) 0,27mg.</p>
<p>Almejas</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 10,7%, agua 88,8%, lípidos 0,5%. Ca 128mg, Mg 51mg, Fe 24mg. Niacina 4,1 mg y Riboflavina 0,14mg.</p>
<p>Anguila ahumada</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 16,3%, agua 68,2%, lípidos 15,5%. K 270mg, Na 89mg, Ca 30mg, Mg 19mg. Niacina 5,5mg, Riboflavina 0,32 mg y Piridoxina 0,3mg.</p>
<p>Atún blanco</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 23%, agua 65%, lípidos 15,5%. K 40mg, Ca 38mg, Na 43mg, Mg 28mg. Niacina 17,8mg y Riboflavina 0,2mg.</p>
<p>Anillos de calamar</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 17%, agua 81,2%, lípidos 1,3%, hidratos de carbono (HC) 0,5%. K 93mg, Na 425mg, Ca 78mg. Niacina 3,6mg y Riboflavina 0,14mg.</p>
<p>Camarón con cáscara</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 20,1%, agua 78,5%, lípidos 1,4%. K 266mg, Na 146mg, Ca 220mg, Mg 76mg. Niacina 7,4mg y Piridoxina 0,1mg.</p>
<p>Caviar</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 24,3%, agua 73,9%, lípidos 18%. K 181mg, Ca 275mg, Mg 300mg, P 356mg. Niacina 6mg, Piridoxina 0,32mg y Tocoferol (vitamina E) 1,89mg.</p>
<p>Mejillones</p>	 <p><i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i></p>	<p>Proteínas 10,8%, agua 88,8%, lípidos 1,9%, HC 1,9%. K 320mg, Na 290mg, Ca 80mg, Mg 23mg. Niacina 3mg y Riboflavina 0,14mg.</p>

Merito	 <i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i>	Proteínas 17,8%, agua 79,9%, lípidos 2,3%. Ca 30mg, Mg 23mg, Zn 0,5mg. Niacina 6,9mg y Riboflavina 0,1mg.
Pulpo	 <i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i>	Proteínas 10,6%, agua 86,9%, lípidos 1%, HC 1,5%. K 320mg, Na 290mg, Ca 80mg, Mg 23mg. Tiamina (vitamina B ₁) 0,08 mg y Niacina 3,5mg.
Salmón	 <i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i>	Proteínas 18,4%, agua 69,6%, lípidos 12%. Ca 144mg, Fe 1,7mg. Tiamina 0,2 mg, Niacina 0,4mg y Piridoxina 0,7mg.
Surimi	 <i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i>	Proteínas 19,5%, agua 75,4%, lípidos 5,1%. K 270mg, Na 370mg, Ca 30mg, Mg 48mg. Niacina 6,3mg y Piridoxina 0,35mg.

Fuente: Cabrera, Cuadrado, Moreiras, & Carbajal. (2018). Tablas de Composición de Alimentos.

5.1.6 Cuadro de Técnicas y Métodos Gastronómicos Aplicados

Cocción	Descripción	Imagen
Encurtido	Cocción por un medio ácido.	 <i>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</i>
Fritura	Tipo: calor seco Mecanismo: conducción/convección Medio de transferencia: aceite Temperaturas: 160-190°C	 <i>Fuente: Asociación de Chefs del Ecuador, 2018</i>
Hervido	Tipo: calor húmedo Mecanismo: conducción/convección Medio de transferencia: agua Temperaturas: 94°C (varia con altura)	 <i>Fuente: Asociación de Chefs del Ecuador, 2018</i>
Parrilla	Tipo: calor seco Mecanismo: radiación/conducción Medio de transferencia: aire Temperaturas: 160-220°C	 <i>Fuente: Asociación de Chefs del Ecuador, 2018</i>

Rostizado	Tipo: calor seco Mecanismo: radiación/conducción Medio de transferencia: aire Temperaturas: 160-220°C	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Salteado	Tipo: calor seco Mecanismo: conducción Medio de transferencia: metal/aceite Temperaturas: 160-230°C	 <i>Fuente:</i> Asociación de Chefs del Ecuador, 2018
Cortes	Descripción	Imagen
Bastones	Corte de 5mm de lado por 5cm de largo.	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Brunoise	Cubos de aproximadamente 0.5 cm. de grosor.	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Chiffonade	Cortar en tiras finas, sin repasar.	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Chips	Tajadas redondas muy finas	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Filetear	Cortar en láminas finas en sentido longitudinal.	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Gajos	corte que se consigue cortando en cuartos o en octavos las verduras o las frutas.	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)
Parmentier	Cubos de aproximadamente 2 cm.	 <i>Fuente:</i> Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Pluma	Tiras finas de aproximadamente 4cm. de largo.	 <p>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</p>
Rallado	Raspar o desmenuzar algo con un rallador.	 <p>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</p>
Rondelles	Es un corte en rodajas o rebanadas de vegetales redondos.	 <p>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</p>
Vichy gros	Rodajas gruesas.	 <p>Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)</p>

Fuente: Asociación de Chefs del Ecuador, 2018 & Caldera, Y. (s.f.). *Tipos de Cortes Utilizados en Gastronomía*

Cronograma

MESES SEMANAS	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación del tema			X																									
Revisión y Aceptación del Tema				X																								
Desarrollo del Anteproyecto.						X	X																					
Estandarización de Platos								X																				
Desarrollo del Marco Teórico.									X																			
Investigar y Desarrollo del Capítulos.										X	X	X	X															
Aplicación del modelo de optimización														X	X	X	X											
Aplicación de Encuestas al Grupo Focal y Tabulación de Resultados.																		X	X									
Entrega de Trabajo Final.																												
Entrega de Trabajo Final a lectores.																												
Recepción de Informe de Aprobación por Lectores.																					X							
Sustentación y Defensa de Trabajo.																								X	X	X	X	

Conclusiones

Una vez finalizado este documento que detalla toda la información sobre el modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei, se ha llegado a determinar la viabilidad del mismo, ya que se ha de demostrados resultados positivos con el tiempo de servicio.

En el proceso de estandarización de ocho las recetas existentes en el menú, se muestra las técnicas, cortes de producción, tiempos, ingredientes, las porciones y el detalle de los costos; todas estas características ayudan al personal de cocina a mejorar y optimizar su trabajo.

Al levantar las encuestas realizadas se estableció que hay mucho interés de la gastronomía Nikkei y de aceptación por parte del grupo focal puesto que su grado de satisfacción oscila entre el 90% en cuanto a sabores, texturas, presentación y servicio, por otra parte los resultados en el tiempo de servicio también son favorables llegando a un 95% de mejoría gracias a la optimización y estandarización.

Recomendaciones

Promover la aplicación de normas sanitarias y técnicas de manipulación de alimentos para garantizar la salud en los clientes que visitan el restaurante Wakaba Nikkei.

Es importante que para elaborar los platos se tenga un proveedor seguro que garantice carnes y mariscos de calidad, además actualizar frecuentemente con los costos de los productos en el menú, ya que debido a la irregularidad de nuestra economía los precios están cambiando constantemente.

Para comprobar que se mantenga el mismo sistema se recomienda realizar una nueva encuesta y evaluar nuevamente al restaurante, pero con nuevos procesos aplicados y así probar el rendimiento que maneja el establecimiento.

Bibliografía-Webgrafía

- Agencia Nacional de Regulacion, C. y. (2015). *instructivo externo para la evaluacion debaresy restaurantes*.
- Aguilar, F. E. (15 de Enero de 2018). *Repositorio.utmachala*. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12055/1/ECUACE-2018-HT-DE00101.pdf>
- Aguilar Morales, J. (2012). *Metodos de Conservacion de alimentos*. Viveros de Asís 96, Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, C.P. 54080, Estado de México.: Red tercer milenio S.C.
- Asociación de Chefs del Ecuador. (2018). *Guía de Técnicas Culinarias*. Quito.
- Barrios Castañeda, P., Ruiz, L. A., & González Guerrero, K. (Septiembre de 2012). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2390/239024334004.pdf>
- Cabrera , L., Cuadrado, C., Moreiras, O., & Carbajal, Á. (2018). *Tablas de Composición de Alimentos* (Novena ed.). Madrid, España: Pirámide.
- Cedillo, C. A. (Febrero de 2018). *Ucuencia*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29705/1/Proyecto%20de%20Inter%20venci%C3%B3n.pdf>
- DESC. (1995). *GESTION DE CALIDAD AGROALIMENTARIA*. MUNDI-PRENSA.
- DSA. (OCTUBRE DEL 2015). *MANUAL DE PRACTICAS DE MANUFACTURA*. En DSA, *MANUAL DE PRACTICAS DE MANUFACTURA* (pág. 17).
- Diana, L. (Noviembre de 2015). *diazr5tolasallemerida.blogspot.com/*. Obtenido de <http://diazr5tolasallemerida.blogspot.com/2015/11/encontrando-alcanos-en-la-vida-cotidiana.html>
- Dugarte, J. (Junio de 2013). *Catedra Alimentación Institucional*. Obtenido de <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2015/03/930.pdf>
- Fernández, G. (2009). *quimicaorganica.org*. Obtenido de <https://www.quimicaorganica.org/alquenos.html>
- Jácome , L. A. (Abril de 2015). *Repositorio.uta*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/17005/1/T2923i.pdf>

- Jácome Zambrano, M. E. (2014). *Estandarización*. Obtenido de file:///F:/estandarizacion%202014.pdf
- James, T. (2016). Cocina en Casa cocn Chef James. En T. James, *Ingredientes Simples para una Cocina Extraordinaria* (pág. 83). New York: New American Library.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura*. (2010).
- Martini, A. (10 de Agosto de 2017). *Inginieria de Menú*.
- Molina, A. P. (2013). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. Recuperado el 2 de Diciembre de 2019
- Mnotoa, F. (2017). *La Cocina Nikkei*
- Nelson Labarca, c. V. (2012). calidad y estandarizacion como estrategias competitivas en el sector agroalimentario. 17.
- Niki Nikkei Restaurant. (8 de Abril de 2019). *Niki Experience*. Obtenido de <https://niki.cl/cocina-nikkei-historia-y-origen/>
- Rodriguez, Q. (15 de noviembre de 2015). <http://rodriguezquintolasallemerida.blogspot.com/>. Obtenido de <http://rodriguezquintolasallemerida.blogspot.com/2015/11/alquenos-y-su-importancia-para-la-vida.html>
- Seguridad alimentaria conceptos básicos 3ra edición. (2011).
- Tominaga, D. (2009). *LA COCINA JAPONESA Y NIKKEI*. Barcelona: Lexus EditoresS.A.
- Turismo, M. d. (2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS* . En *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*.
- Quiroz Mercado, G., & Chavez Chavez , Z. A. (2018). *Repositorio*. Obtenido de <http://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/14117/Chavez%20Chavez%20Zully%20Alexandra%20-%20Quiroz%20Mercado%20Gianluca.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Yacelga, D. (Julio de 2016). *Repositorio.ute*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16197/1/67376_1.pdf

Glosario

Asar a la parrilla: Someter un alimento a la cocción del fuego directo o aire caliente con la presencia de materia grasa, a alta temperatura y tiempo necesario para obtener una consistencia crocante.

Bastón: Corte rectangular de 6 a 7cm. de largo por 1cm. de ancho. Se utiliza principalmente en papas fritas.

Brunoise: Se utiliza principalmente en verduras o frutas formando cuadritos de aproximadamente 0.5 cm. de grosor.

Chiffonade: Corte muy fino aplicado por lo general a vegetales u hojas.

Chips: Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, camotes, plátanos.

Freír: Sumergir un alimento en materia grasa y exponerlo a una temperatura de 160° a 180°C hasta conseguir una costra crocante por fuera y tierna y jugosa por dentro.

Filetear: Consiste en cortarlos en láminas finas en sentido longitudinal, con un cuchillo de cocina o un instrumento especial.

Gajos: Corte que se consigue cortando en cuartos o en octavos las verduras o las frutas de forma redondeada, o siguiendo la división natural de dicha fruta o verdura como los cítricos.

Gari: Finas láminas de jengibre encurtido, ligeramente dulce, existen blancas y rosas, se usa como aperitivo y para acompañar el Sushi.

Hervir: Sumergir un género en un líquido a ebullición hasta obtener la cocción total de los alimentos.

Hondashi: Caldo de pescado en polvo.

Juliana: Tiras finas de aproximadamente 4cm. de largo.

Nikkei: Unión de la cocina peruana y la cocina japonesa.

Nori: Alga japonesa que se deja secar y es usada para el sushi.

Parmentier: Cubos de aproximadamente 2 cm. Generalmente se aplica a papas, aunque algunas veces se hace referencia a este corte en verduras y carnes.

Pluma: Es el Corte Juliana aplicado en la cebolla.

Rallar: Raspar o desmenuzar algo con un rallador.

Rodajas: Corte transversal de verduras cilíndricas con mayor o menor grosor.

Rondelles: Es un corte en rodajas o rebanadas, principalmente en alimentos alargados y redondos.

Saltear: Cocinar un alimento total o parcialmente en un género graso a fuego alto y sin tapar hasta lograr que quede dorado.

Sushi: Distintos tipos de preparaciones de arroz con vinagre y pescado crudo.

Togarashi: Es un condimento muy típico de la cocina japonesa que consiste en una mezcla de especias (siete ingredientes).

Vichy gros: Rodajas gruesas.

Wasabi: Es una raíz como el rábano es muy aromático y picante se usa para el sushi el sashimi.

Anexos

Anexo 1, Problema



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 2, Problema



Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 3, Modelo de Encuesta para personal



Instituto de Tecnologías Sudamericano

Carrera de Gastronomía

Modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei.

Instrucciones: Puntuar del 5 al 1 cada uno de los ítems.

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 1	Ceviche de Pescado			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	4	5	19
Observaciones	Mejorar Presentación.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 2	Anticucho			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 3	Causa Acevichada			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Todo a Mejorado			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 1	Majarisco			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 2	Lomo Saltado			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	4	5	19
Observaciones	Mejorar Presentación			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 3	Tacú Tacuyaki			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
S	S	S	S	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 1	Sushi Dragón			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
S	S	S	S	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 2	Tropical Roll			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
S	S	S	S	20
Observaciones	Ninguna.			



Instituto de Tecnologías Sudamericano

Carrera de Gastronomía

Modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei.

Instrucciones: Puntuar del 5 al 1 cada uno de los ítems.

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 1	Ceviche de Pescado			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	Buena porción y buen sabor.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 2	Anticucho			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	Excelente entrada.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 3	Causa Acevichada			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 1	Majarisco			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	4	5	19
Observaciones	Mejorar presentación			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 2	Lomo Saltado			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 3	Tacú Tacuyaki			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	4	5	19
Observaciones	Mejorar presentación			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 1	Sushi Dragón			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 2	Tropical Roll			
Optimización en carnes y mariscos/5	Estandarización de platos/5	Presentación/5	Progreso en tiempo servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

Anexo 4, Modelo de Encuesta Para Grupo Focal



Instituto de Tecnologías Sudamericano

Carrera de Gastronomía

Modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei.

Instrucciones: Puntuar del 5 al 1 cada uno de los ítems.

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 1	Ceviche de Pescado			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	20
Observaciones	Ninguna.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 2	Anticucho			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	Ninguno			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 3	Causa Acevichada			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	Ninguno			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 1	Majarisco			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	ninguna			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 2	Lomo Saltado			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	ninguna			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 3	Tacú Tacuyaki			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	5
Observaciones	ninguna			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 1	Sushi Dragón			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	5
Observaciones				

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 2	Tropical Roll			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	5
Observaciones				



Instituto de Tecnologías Sudamericano

Carrera de Gastronomía

Modelo de optimización para mise en place en carnes y mariscos y estandarización de ocho platos existentes para el restaurante Wakaba Nikkei.

Instrucciones: Puntuar del 5 al 1 cada uno de los ítems.

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 1	Ceviche de Pescado			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
4	5	5	5	
Observaciones	Le faltó un poco más de picante.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 2	Anticucho			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones				

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Entrada 3	Causa Acevichada			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones				

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 1	Majarisco			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	En mi plato me gusto que tenga modo de majado y crocante.			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 2	Lomo Saltado			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones	Talvez un poco menos de salsa por el sabor de la carne			

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Plato fuerte 3	Tacú Tacuyaki			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones				

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 1	Sushi Dragón			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
4	5	5	5	
Observaciones				

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN				
Sushi 2	Tropical Roll			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Servicio/5	Total/20
5	5	5	5	
Observaciones				

Anexo 5, Entrevistas Realizadas



Nombre: Edwin Ortega

Local: Wakaba Nikkei

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 6, Entrevistas Realizadas



Nombre: Edwin Ortega

Local: Wakaba Nikkei

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Autores: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 7, Degustación



Local: *Wakaba Nikkei*
Fuente: *Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*
Autores: *Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Anexo 8, Degustación



Local: *Wakaba Nikkei*
Fuente: *Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*
Autores: *Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)*

Anexo 9, Mise en Place



Foto: Lomo fino
Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 10, Mise en Place



Foto: Pollo
Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 11, Mise en Place



Foto: Pulpo

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)

Anexo 12, Mise en Place



Foto: Salmon

Fuente: Ávila, J. y Fajardo, C. (2019)