

Estandarización de 6 elaboraciones existentes para el área de panadería y 4 propuestas gastronómicas para el área del restaurante del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca.



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“ESTANDARIZACIÓN DE 6 ELABORACIONES EXISTENTES PARA EL ÁREA DE PANADERÍA Y 4 PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA EL ÁREA DEL RESTAURANTE DEL HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON CUENCA”

AUTORES:

ERIKA NATALY ABRIL CRESPO
DIEGO HERNANDO CALLE CALLE

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

TUTORES:

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

CUENCA – ECUADOR, 2019

CARRERA DE CARRERA DE GASTRONOMÍA

COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **ABRIL CRESPO ERIKA NATALY** y **CALLE CALLE DIEGO HERNANDO** con el título: **“ESTANDARIZACIÓN DE 6 ELABORACIONES EXISTENTES PARA EL ÁREA DE PANADERÍA Y 4 PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA EL ÁREA DEL RESTAURANTE DEL HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON CUENCA”** 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



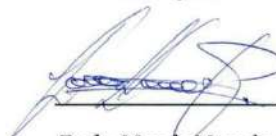
Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Lcda. Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Tnglo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **ABRIL CRESPO ERIKA NATALY** y **CALLE CALLE GIEGO HERNANDO**, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursaron la Tecnología en **GASTRONOMÍA**, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“ESTANDARIZACIÓN DE 6 ELABORACIONES EXISTENTES PARA EL ÁREA DE PANADERÍA Y 4 PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA EL ÁREA DEL RESTAURANTE DEL HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON CUENCA”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quienes han 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 remitimos a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



ABRIL CRESPO ERIKA NATALY

Cédula: 010643098-6



CALLE CALLE DIEGO HERNANDO

Cédula: 010473344-9

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

Este trabajo de titulación surge de la necesidad de buscar una solución a una problemática ya existente como la falta de estandarización del área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca y además debido a que el área de su restaurante está renovando su carta se pretende agregar cuatro propuestas gastronómicas para su nueva carta.

En primera instancia, se habla sobre la problemática y todo lo que conlleva a esta y se obtienen datos que son reflejados en un diagrama de causa efecto.

Se recopiló información que fundamenta el aspecto teórico que ayudará a comprender ciertas características a los lectores, basadas con ideas y fundamentos referentes al tema.

También se habla de la aplicación metodológica con sus enfoques, métodos y técnicas utilizadas para facilitar este proceso y se realiza un análisis e interpretación de datos con una entrevista y una encuesta basadas en la problemática y sus resultados son plasmados y tabulados.

Finalmente se realiza una propuesta de investigación presentando todas las preparaciones realizadas, las cuales permitirán una correcta implementación de las recetas estandarizadas, cumpliendo así con el objetivo de la realización de este tema.

Abstract

This degree work arises from the need to find a solution to an existing problem such as the lack of standardization of the bakery area of the Hotel Four Points by Sheraton Cuenca and also because the area of its restaurant is renewing its menu, it is assumed to add four gastronomic proposals for its new menu.

First, we talk about the problem and everything that entails this and data that is reflected in a cause-effect diagram which is required.

Information will be collected which will be based on the theoretical aspect, also will have to understand certain characteristics to readers, based on ideas and fundamentals related to the topic.

There is the methodological application with its approaches, methods and techniques used to facilitate this process and an analysis and interpretation of data with an interview and a survey, based on the problem and its results are reflected and tabulated.

Finally, a research proposal is presented presenting all the preparations made, which require a correct implementation of the standardized recipes, thus fulfilling the objective of the realization of this topic.

Palabras Clave

Bitácoras gastronómicas, E.T.A (Enfermedades Transmitidas por Alimentos), estandarización, fichas de costos, fichas técnicas, materia prima, metodología, seguridad alimentaria.

Key Words

Gastronomic logs, foodborne illness, standardization, cost sheets, technical sheets, raw material, methodology, food safety.

Dedicatorias

Primeramente, agradezco a Dios por haberme permitido llegar a este punto de mi vida, en segundo lugar, a mi amado esposo y mi adorada hija por apoyarme en todo momento, ser mi fuerza, mi alegría, mi pilar y enseñarme cada día a seguir luchando y cumplir todas mis metas y finalmente a mis padres por toda su ayuda, consejos y por hacer de mi la mujer que soy. Erika Abril.

Agradezco a mi madre y a mi hermano Bolívar por todo el apoyo y constancia incondicional que han sabido brindarme, por sus consejos y por su confianza. Diego Calle.

Índice General

Título del Trabajo.....	1
Portada	2
Dictamen de aceptación.....	3
Declaración de autoría	4
Derechos de autor	5
Resumen	6
Abstract	7
Palabras Clave	8
Key Words.....	9
Dedicatorias.....	10
Índice General.....	11
Índice de Tablas.....	14
Índice de Ilustraciones.....	16
Introducción	18
Objetivos.....	20
Objetivo General	20
Objetivos Específicos.....	20
Preguntas de investigación.....	21
Justificación.....	24
Capítulo I.....	25
1.1Problemática	26
Capítulo II	29
2.1Marco Referencial	30
2.2 Marco Teórico	36
2.2.1 Seguridad Alimentaria	36
2.2.2Normativas Nacionales para Bares y Restaurantes.....	41
2.2.3Cadena de Procesos en Seguridad Alimentaria.....	45
2.2.3.1Condiciones de Compra y Proveedores	46
2.2.3.2Características de Recepción de Materia Prima	48
2.2.3.3Condiciones de Almacenamiento	53
2.2.3.4Condiciones de Producción.....	60
2.2.3.5Características del Servicio	68
2.4Sistema de Estandarización de Recetas.....	85
2.4.1Políticas para la Estandarización de Recetas	85

2.4.2	Beneficios de la Estandarización de Recetas	86
2.4.3	La Materia Prima y su Importancia.....	87
2.4.4	La Merma.....	87
2.4.5	Desperdicio	88
2.5	Propuesta Gastronómica	88
2.6	Cocina Fusión.....	89
2.7	Cocina Nacional	89
2.8	Cocina Internacional.....	90
2.9	Historia del Pan.....	90
2.10	Historia de la Receta	91
	Capítulo III.....	92
3.1	Metodología de la Investigación	93
3.1.1	Investigación de Tipo Descriptiva.....	93
3.2	Enfoques Investigativos.....	94
3.2.1	Enfoque Mixto (Cualitativo-Cuantitativo)	94
3.2.2	Enfoque Cuantitativo	94
3.2.3	Enfoque Cualitativo	95
3.3	Métodos.....	96
3.3.1	Método Analítico	96
3.3.2	Método Deductivo	96
3.3.3	Método Inductivo	97
3.4	Técnicas de Recolección	97
3.4.1	Documentales	97
3.4.1.1	Investigación Documental Bibliográfica.....	97
3.4.1.2	Referencias Bibliográficas	98
3.4.1.3	Citas Referenciales	98
3.4.1.4	Paráfrasis.....	98
3.4.2	De Campo.....	99
3.4.2.1	Observación Directa	99
3.4.2.2	Encuesta	99
3.4.2.3	Entrevista	99
3.4.2.4	Grupo Focal.....	100
3.4.2.5	Exposición.....	100
3.4.3	De Laboratorio	101
3.4.3.1	Base de Datos.....	101
3.4.3.2	Bitácoras Gastronómicas.....	101

3.4.3.3Ficha Estándar	101
3.4.3.4Ficha Estándar de Costos	101
3.5Formatos a Utilizar	102
3.5.1Formatos de Entrevista y Encuesta	102
Capítulo IV	105
4.1Análisis e interpretación de la información	106
Capítulo V	120
5.1Propuesta de Investigación.....	121
5.1.1Bitácoras	122
5.1.2Fichas Estandarizadas	142
5.1.2.1Base de Datos.....	153
5.1.2.2Hoja de Rutas	156
5.1.2.3Hoja de Gramaje y Costos.....	167
5.1.3Fijación de Precios de Venta al Público Sugerido.....	178
5.1.3.1Estructuración de P.V.P. Sugerido	178
5.1.4Tabla de Principales Materias Primas Utilizadas	178
5.1.5 Tabla de Técnicas y Métodos Gastronómicos	181
5.1.6 Desarrollo de la Propuesta.....	184
5.1.7 Resultados de Entrevista de Degustación	194
Cronograma de Actividades	201
Conclusiones.....	203
Recomendaciones.....	205
Bibliografía.....	206
Glosario	210
Anexos.....	214

Índice de Tablas

Tabla 1Bitácora Pan Integral	123
Tabla 2Bitácora Pan Dulce	124
Tabla 3Bitácora Pan de Maíz.....	125
Tabla 4Bitácora Pan de Agua	126
Tabla 5Bitácora Pan Blanco	127
Tabla 6Bitácora Croissant.....	128
Tabla 7Bitácora Ayampaco de Pollo #1	129
Tabla 8Bitácora Ayampaco de Pollo #2	130
Tabla 9Bitácora Ayampaco de Pollo #3	131
Tabla 10Bitácora Locro de Camarón y Choclo #1	132
Tabla 11Bitácora Locro de Camarón y Choclo #2	133
Tabla 12Bitácora Locro de Camarón y Choclo #3	134
Tabla 13Bitácora Locro de Camarón y Choclo #4	135
Tabla 14Bitácora Seco de Chivo #1	136
Tabla 15Bitácora Seco de Chivo #2	137
Tabla 16Bitácora Seco de Chivo #3	138
Tabla 17Bitácora Tacu-tacu #1	139
Tabla 18Bitácora Tacu-tacu #2.....	140
Tabla 19Bitácora Tacu-tacu #3.....	141
Tabla 20Ficha Estándar Pan Integral	143
Tabla 21Ficha Estándar Pan Dulce	144
Tabla 22Ficha Estándar Pan de Maíz.....	145
Tabla 23Ficha Estándar Pan de Agua	146
Tabla 24Ficha Estándar Pan Blanco	147
Tabla 25Ficha Estándar Croissant	148
Tabla 26Ficha Estándar Ayampaco de Pollo	149
Tabla 27Ficha Estándar Locro de Camarón y Choclo	150
Tabla 28Ficha Estándar Seco de Chivo	151
Tabla 29Ficha Estándar Tacu-tacu.....	152
Tabla 30Base de Datos Parte #1	154
Tabla 31Base de Datos Parte#2	155
Tabla 32Hoja de Ruta Pan Integral.....	157
Tabla 33Hoja de Ruta Pan Dulce.....	158
Tabla 34Hoja de Ruta Pan de Agua.....	159
Tabla 35Hoja de Ruta Pan de Maíz	160
Tabla 36Hoja de Ruta Pan Blanco	161
Tabla 37Hoja de Ruta Croissant	162
Tabla 38Hoja de Ruta Ayampaco de Pollo.....	163
Tabla 39Hoja de Ruta Locro de Camarón y Choclo.....	164
Tabla 40Hoja de Ruta Seco de Chivo	165
Tabla 41Hoja de Ruta Tacu-tacu	166
Tabla 42Ficha de Costos Pan Integral	168
Tabla 43Ficha de Costos Pan Dulce	169
Tabla 44Ficha de Costos Pan de Maíz.....	170

Tabla 45	Ficha de Costos Pan de Agua	171
Tabla 46	Ficha de Costos Pan blanco	172
Tabla 47	Ficha de Costos Croissant.....	173
Tabla 48	Ficha de Costos Ayampaco de Pollo	174
Tabla 49	Ficha de Costos Locro de Camarón y Choclo	175
Tabla 50	Ficha de Costos Seco de chivo	176
Tabla 51	Ficha de Costos Tacu-tacu	177
Tabla 52	Tabla de Materias Primas #1	179
Tabla 53	Tabla de Materias Primas #2	180
Tabla 54	Tabla de Técnicas y Métodos #1	181
Tabla 55	Tabla de Técnicas y Métodos #2	182
Tabla 56	Tabla de Técnicas y Métodos #3	183

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Diagrama Causa/Efecto Área de Panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca.....	28
Ilustración 2 Organigrama del Área de Cocina del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca.....	31
Ilustración 3 Portada Carta Restaurante Cook's.....	32
Ilustración 4 Carta Menú Restaurante Cook's #1.....	33
Ilustración 5 Carta Menú Restaurante Cook's #2.....	34
Ilustración 6 Vista General Restaurante Cook's.....	35
Ilustración 7 Ubicación del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca.....	35
Ilustración 8 Requisitos para Establecimientos de Alimentación Colectiva	45
Ilustración 9 Características de Recepción de Productos Cárnicos.....	51
Ilustración 10 Temperaturas de Almacenamiento.....	56
Ilustración 11 Pasos para el Lavado de Manos.....	62
Ilustración 12 Correcto Lavado de Manos.....	62
Ilustración 14 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #1.....	72
Ilustración 15 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #2.....	73
Ilustración 16 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #3.....	74
Ilustración 17 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #4.....	75
Ilustración 18 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #5.....	76
Ilustración 19 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #6.....	77
Ilustración 20 Enfermedades Transmitidas por Alimentos #7.....	78
Ilustración 21 Formas de Contaminación.....	79
Ilustración 22 Tipos de Contaminación de Alimentos.....	80
Ilustración 23 Métodos Seguros para Descongelar Alimentos.....	82
Ilustración 24 Temperaturas de Cocción de Carnes.....	84
Ilustración 25 Esquema de Metodología Aplicada.....	102
Ilustración 26 Encuesta Pregunta #1.....	114
Ilustración 27 Encuesta Pregunta #2.....	115
Ilustración 28 Encuesta Pregunta #3.....	116
Ilustración 29 Encuesta Pregunta #4.....	117
Ilustración 30 Encuesta Pregunta #5.....	118
Ilustración 31 Pan Integral.....	184
Ilustración 32 Pan Dulce.....	185
Ilustración 33 Pan de Maíz.....	186
Ilustración 34 Pan de Agua.....	187
Ilustración 35 Pan Blanco.....	188
Ilustración 36 Croissant.....	189
Ilustración 37 Ayampaco.....	190
Ilustración 38 Locro de Camarón y Choclo.....	191
Ilustración 39 Seco de Chivo.....	192
Ilustración 40 Tacu-tacu.....	193
Ilustración 41 Encuesta Degustación Pregunta #1.....	196

Ilustración 42	Encuesta Degustación Pregunta #2.....	197
Ilustración 43	Encuesta Degustación Pregunta #3.....	198
Ilustración 44	Encuesta Degustación Pregunta #4.....	199
Ilustración 45	Encuesta Degustación Pregunta #5.....	200

Introducción

La receta estándar se podría definir como un formato que contiene todos los datos necesarios (técnicas, procesos, tiempos, ingredientes) para la elaboración de un producto uniforme.

La estandarización de recetas es uno de los aspectos primordiales en todo establecimiento gastronómico y a nivel hotelero, es por esta razón que cumple un papel fundamental al momento de la preparación de sus platos ya que aporta mejores resultados al obtener el producto final, debido a que se optimizan los procesos de elaboración y se puede obtener conocimiento de costos en materias primas, costos de ventas, entre otros, además permite obtener información de mermas, desperdicios, etc. mediante el cual, el cocinero obtiene conocimiento y la capacidad de elaborar platos similares en porciones, procedimientos y presentación del plato, con la finalidad de generar en el cliente una experiencia de calidad.

La finalidad de este trabajo de titulación, es facilitar un aporte tecnificado de los procesos de producción del área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, la cual se ha visto afectada por la inexistencia de los procesos de control. Todo este proceso estará fundamentado gracias a la información recopilada a través de una investigación bibliográfica obtenida de libros, artículos, reseñas y trabajos relacionados al tema en cuestión. Para la realización de este proceso se llevarán a cabo métodos de recolección de información como: investigación aplicada, investigación bibliográfica y el método cualitativo-cuantitativo, es decir, un método de enfoque mixto, también se usarán técnicas para el análisis e interpretación de datos como la encuesta, la entrevista y la observación directa.

Por otra parte, con la finalidad de dar un aporte, por motivo de renovación total de la carta actual del restaurante Cook's, que maneja una cocina estilo fusión, se realizará una propuesta gastronómica que estará enfocada en la cocina nacional e internacional con el uso de productos acordes a los que se ofertan en este hotel.

Mediante este proceso se piensa en la generación de beneficios tanto económicos como financieros a través del correcto manejo de los recursos en materia prima y en la reducción de desperdicios, así como se favorecerá al recurso humano actual con una aportación de conocimientos técnicos de producción para el personal que labora en el mismo.

Objetivos

Objetivo General

- Estandarizar 6 elaboraciones existentes para el área de panadería y desarrollar 4 propuestas gastronómicas para el área del restaurante del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca.

Objetivos Específicos

- Recopilar investigación bibliográfica referente a los procesos de estandarización y métodos de elaboración de productos en panadería.
- Estandarizar los productos del área de panadería, usando bitácoras y fichas técnicas para optimizar recursos.
- Desarrollar 4 propuestas gastronómicas basadas en cocina fusión, para diversificar el menú del campo de acción.
- Realizar una degustación de las nuevas elaboraciones, mediante un grupo focal para medir aceptabilidad de lo propuesto.

Preguntas de investigación

Con la finalidad de brindar una posible solución al problema, se proponen las preguntas siguientes:

- 1. ¿Cómo ayudar a reducir tiempo, mermas y desperdicios en el área de panadería y encontrar los productos adecuados para la realización de la propuesta gastronómica para el área del restaurante del Hotel Four Points By Sheraton de Cuenca?**

A través de un minucioso análisis realizado durante el desarrollo de este trabajo de titulación, se han identificado factores que deben resolverse en el campo de acción antes mencionado, debido a que es un proceso que ha pasado desapercibido desde la apertura del hotel, así mismo, como parte complementaria a este trabajo se ha propuesto la elaboración de cuatro propuestas gastronómicas enfocadas en la cocina local y fusión, con el fin de brindar un aporte a la oferta culinaria del restaurante Cook's.

- 2. ¿Cómo recopilar información bibliográfica referente a los procesos de estandarización y métodos de elaboración de productos en panadería?**

Determinar cuáles son los aspectos fundamentales que conforman el desarrollo teórico de esta investigación, así como la problemática que presenta y las posibles soluciones, siguiendo los parámetros establecidos, con información actualizada referente al tema en desarrollo.

Analizar y registrar en el campo de acción mediante la técnica de la observación directa, los métodos y procedimientos utilizados por los trabajadores que desempeñan sus labores en esta área durante la elaboración de los productos que conforman el conjunto de preparaciones de esta área específica.

3. ¿Por qué estandarizar los productos del área de panadería, usando bitácoras y fichas técnicas?

Se pretende que a través de la estandarización de seis recetas existentes de los principales productos del área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, se reducirán tiempos de producción, se tendrá un adecuado control del manejo de mermas y desperdicios, debido a que éste es un proceso técnico enfocado a la producción de elaboraciones de forma ordenada y sistemática, mediante el uso minucioso de técnicas culinarias, métodos de cocción, pesos, costos de materias primas, costos de producción y detalle del producto final.

4. ¿Por qué desarrollar 4 propuestas gastronómicas basadas en cocina fusión, para diversificar el menú del campo de acción?

Como parte complementaria de este trabajo de titulación, se elaborarán cuatro propuestas gastronómicas, y debido a que, en la actualidad, el departamento de cocina se encuentra desarrollando la renovación de su carta, dichos platos estarán enfocados en cocina nacional y cocina fusión, con la intención de promover la gastronomía local.

5. ¿Para qué realizar una degustación de las nuevas elaboraciones?

Esta información se pretende conseguir mediante los métodos de encuesta y entrevista, aplicadas durante una degustación realizada en el campo de acción a un determinado grupo de individuos que conforman un grupo focal compuesto por siete personas del área de cocina y siete clientes del restaurante, quienes darán su opinión acerca de las elaboraciones de la propuesta.

Justificación

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo buscar posibles soluciones que ayudarán a mejorar la problemática detectada en el área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, como la falta de recetas estandarizadas y brindar un aporte a través de una propuesta gastronómica.

Por medio de esta investigación se intenta dar valor agregado al proceso gastronómico actual, donde, el área de panadería se verá beneficiada al contar con un mayor control de los métodos de elaboración y una mejoría en registros en el control de recursos económicos como materias primas, ingredientes, etc. Acarreando como consecuencia un correcto manejo de recursos financieros como compras, ventas, eventos, etc.; además de aportar con un recurso técnico que facilite su desempeño para la realización de un trabajo de calidad.

Por otra parte, el restaurante Cook's se encuentra en proceso de renovación de su carta compuesta principalmente por cocina fusión, razón por la cual, se ha pensado en la elaboración de una propuesta gastronómica basada en cocina nacional e internacional que servirá como puesta en valor al producto local, creando un aporte que ayudará a mejorar el aspecto visual de los nuevos platos brindando una mejor experiencia gastronómica.

A través de esta investigación se pretende generar beneficios para la empresa, tanto en el ámbito económico, debido a que con la estandarización de las recetas de panadería se contará con un mayor registro de los recursos destinados para esta área; así como en el ámbito de recursos humanos, que servirá para agilizar los procesos de producción de una manera fácil, rápida y ordenada, que ayudará al personal que labora en la misma.

Capítulo I

1.1 Problemática

El Hotel Four Points by Sheraton Cuenca es un complejo hotelero que cuenta con un conjunto de servicios, entre los cuales se encuentra el de alimentación, mediante su restaurante Cook's, el cual está orientado a un público de clase media-alta, con menús variados y precios similares entre restaurantes de similares características de la ciudad, con un promedio de costos de platos entre \$12 y \$14.

Mediante la técnica de observación directa aplicada en el campo de acción, además, para la recolección de información que fundamente las deficiencias existentes en el área de panadería, para lo cual se elaboró una entrevista que consta de nueve preguntas y una encuesta que consta de cinco preguntas, realizadas al personal a cargo de la misma, obteniendo resultados que definen la problemática inicial que esta área presenta, donde, dicho personal reconoce no contar formas adecuadas de control de procesos en aspectos variados como pesaje, medición, establecimiento de costos y evaluación del resultado final, calidad, sabor y aspecto visual.

Se ha podido evidenciar que en el área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca no cuenta con una estandarización de sus principales productos, es decir, esta área en específico a lo largo de dos años de funcionamiento se ha visto afectada por la inexistencia de operaciones técnicas como el uso de recetas estandarizadas, debido a una serie de cambios en el personal operativo (panaderos), como personal administrativo (Chef Ejecutivo), además de trabajadores eventuales y estudiantes, generando como consecuencia que cada trabajador de turno realice las preparaciones a su manera, guiado

únicamente por sus conocimientos sin contar con un sistema específico de producción y sin el uso de técnicas, métodos y equipos adecuados, omitiendo estos detalles fundamentales durante el proceso de producción ya sea por experiencia, desconocimiento del uso de recetas estandarizadas, incorrecto uso de equipos, desperfectos o inexistencia de los mismos que impidan llevar a cabo un correcto método de elaboración, lo que a su vez ha derivado en complicaciones respecto a las elaboraciones debido a que los pesos, medidas, tiempos y tipos de cocción y aspecto visual (modelo de pan) con frecuencia son distintas, pues se basan en el criterio de cada persona a cargo del turno, razones que conllevan a obtener como resultando un producto final que no siempre cuenta con similares características desencadenando en confusiones tanto en el personal, como en clientes y huéspedes del hotel, así mismo; estas causas traen consigo el mal uso de recursos económicos, debido al mal manejo del control del inventario, de producción y desperdicios, por otra parte, al no poner en práctica los métodos de elaboración el factor tiempo también se ve afectado, puesto que al no contar con un lapso determinado para cada elaboración no se logra llegar al límite establecido de producción diaria, y por consiguiente afecta la oferta.

Los datos recopilados se resumen y se representan mediante el diagrama de Causa Efecto donde se puede visualizar las causas y efectos determinantes del problema principal de esta investigación, la cual se muestra a continuación:

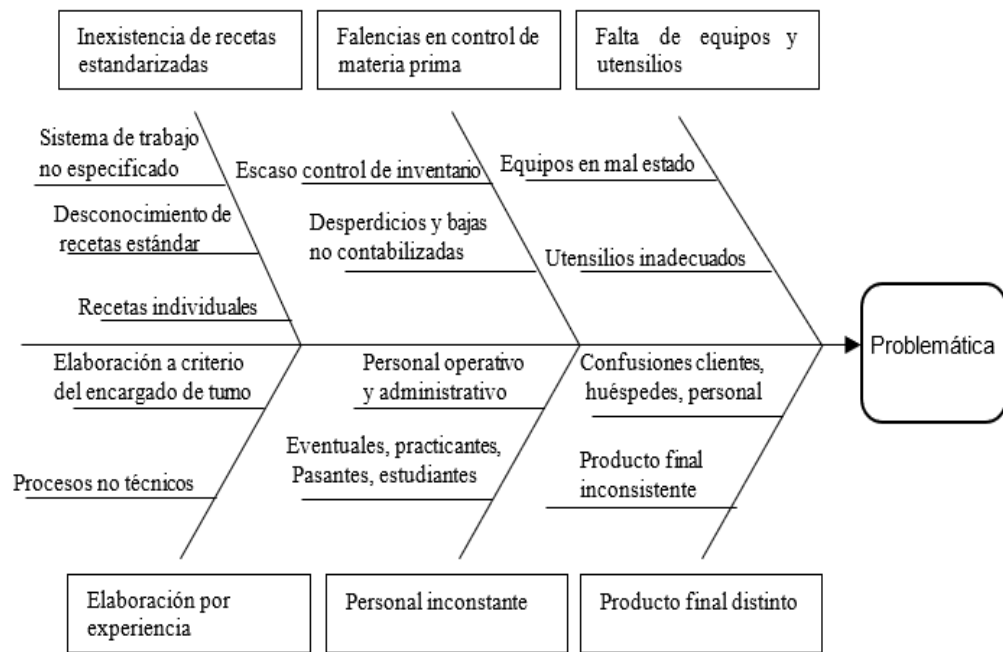


Ilustración 1 Diagrama Causa/Efecto área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

(Abril, Calle, 2019)

Capítulo II

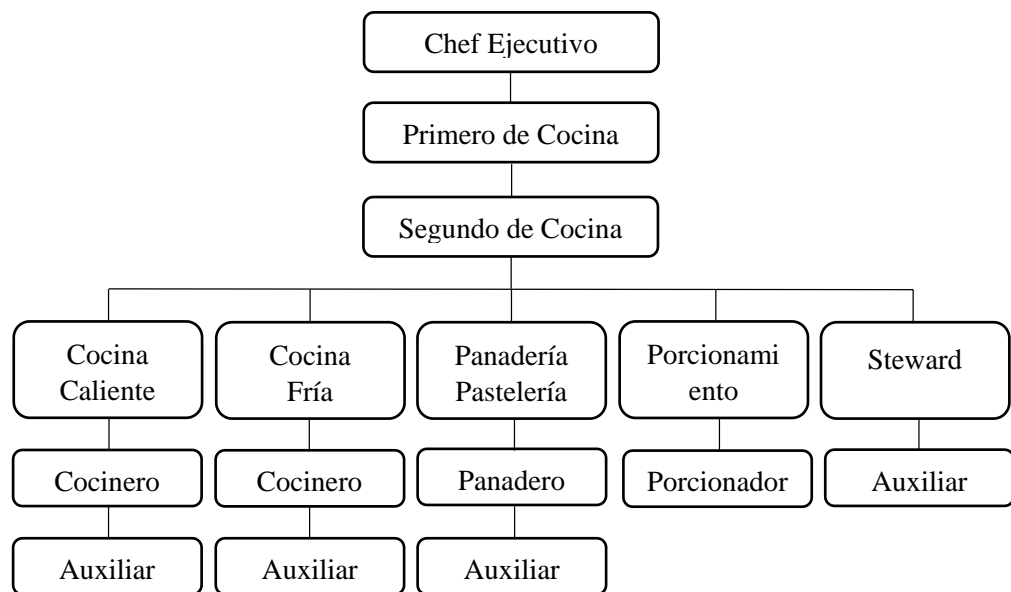
2.1 Marco Referencial

El Hotel Four Points by Sheraton Cuenca está ubicado en la provincia del Azuay, Cantón Cuenca, parroquia Yanuncay, en Av. Circunvalación Sur y Av. Felipe II (junto al Mall del Río), pertenece al grupo Marriott International una de las cadenas hoteleras más reconocidas a nivel mundial, actualmente es operado bajo la licencia de GHL Hoteles (Grupo Hotelero Limitado), operadora hotelera de origen colombiano, de gran trayectoria en el ámbito hotelero, pues está presente en 11 países a lo largo del continente americano con aproximadamente 60 hoteles a su cargo, oficialmente abre sus puertas de manera operativa el 4 de septiembre del 2017, mediante la asociación de dos grupos de empresarios de la ciudad (Grupo Eljuri y Grupo Ortiz), con la finalidad de brindar a la ciudad un nuevo concepto en hotelería, sus modernas y confortables instalaciones permiten a la ciudadanía y turistas en general, generar una experiencia única.

La oferta gastronómica del restaurante Cook's presenta principalmente platos de cocina fusión (mezcla de técnicas y/o productos de peruano-ecuatoriano y peruano-francés) y cocina nacional, además de bufets temáticos orientados a la celebración de fechas importantes (ejemplo, menú buffet temático por la Independencia de Cuenca o menú buffet con temática italiana, francesa, etc.) y desayuno buffet el mismo que incluye una variada selección de panes tanto tradicionales como internacionales, los precios de los platos oscilan en un promedio general en restaurantes de similares características dirigidos principalmente a un público de media-alta.

Los procesos gastronómicos que actualmente se manejan en el departamento de cocina desde un inicio han sido rudimentarios y deficientes de controles de calidad, es decir, éstos se los hacía basados en la experiencia del personal, como principal característica, con falta y fallas en equipos y utensilios, condiciones que dificultan un buen desempeño del personal, sin embargo, después del primer trimestre del año en curso, estos métodos han ido mejorando hasta parámetros que exige la empresa, pero aún se encuentran áreas que requieren atención.

El equipo que conforma el área de cocina está dividido según el siguiente organigrama:



*Ilustración 2 Organigrama del área de cocina del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca
(Abril, Calle, 2019)*

Menú con el que se maneja actualmente el restaurante Cook's, el mismo que se encuentra en proceso de renovación:

Cook's

Ilustración 3 Portada Carta Restaurante Cook's

(Four Points by Sheraton Cuenca, 2018)

ENTRADAS / Appetizers

Festival de empanadas / Empanadas fest.	\$8,00
De Ají de gallina, corviche, morocho, lomo salteado, mexicana, de plátano verde con pollo. Peruvian "ají de gallina", Ecuadorian Platain and fish, Morocho corn, Stir-fried loin, Mexican and Chicken.	
Crevette citron // Shrimps citric.	\$10,00
Camarones al fuego vivo en salsa de mariscos con emulsión de limón. Shrimps on live fire with lemon syrup.	
Tartare de salmón // Salmon Tartare	\$13,00
Cubos de salmón con salsa cítrica y tamarindo // Salmon cubes with tamarind citrus sauce.	
Causa de pollo y camarón // Cause of Chicken and shrimps.	\$10,00
Servido con mayonesa de aceitunas "Botijas" // With Olive Mayonaise.	
Ceviche Peruano de corvina // Peruvian Sea Bass Ceviche	\$15,00
Cubos de pescado en jugo de limón ligeramente picante, acompañado con choclo, chifle y tostados. // Fish cubes in lightly spicy lemon juice, with corn, plattains and toasted corn.	
Ceviche Ecuatoriano // Ecuadorian ceviche	\$11,00
Ceviche de camarón acompañado de tostado, chiife y canguil. // Shrimps in lemon juice, onion and tomato sauce with coriander.	

SOPAS // SOUPS

Chupe de camarones // Shrimps Soup	\$8,00
Sopa Peruana con choclo, papa y queso. // Peruvian soup with corn, potatoes and cheese.	
Velouté de setas // Mushrooms Volouté	\$6,00
Crema de hongos con pan de ajo // Mushrooms cream with garlic bread	
Consomé de pollo // Chicken soup	\$6,00
Con papas, fideos, zanahoria y orégano // With potatoes, noodles, carrots and oregano.	
Locro de papas // Potato Soup	\$6,00
Tradicional sopa de papas con aguacate y queso. // Trational potato soup with avocado an fresh cheese.	
Locro Turi // Turi Potato Soup	\$8,00
Tradicional sopa de papas con camarones. // Trational potato soup with shrimps.	
Crema de tomate con camarones // Tomato cream with shrimps	\$8,00
Crema de tomate con camarones // Tomato cream with sauteed shrimps.	

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Cook's / Cook's Salad	\$12,00
Lechuga romana, arándanos deshidratados, aguacate, nueces, apio, queso crema y pollo grillado. // Lettuce, dehydrated cranberries, avocado, celery, cream cheese, grilled chicken.	
Ensalada Nikkei / Nikkei Salad	\$12,00
Lechuga, camarones en coco, zanahoria, chochito baby, zucchini, aguacate, pepino, cilantro pimientos en vinagreta oriental // Lettuce, Shrimps in coconut, carrots, baby corn, zucchini, avocado, cucumber, coriander, peppers in oriental sauce.	
Mediterránea con pulpo // Mediterranean with octopus.	\$14,00
Lechuga, tomates confitados, queso fresco, aceitunas Botija, albahaca, pulpo al carbón y aros de cebolla en emulsión de aceite de oliva y Mostaza de Dijon. // Lettuce, candied tomatoes, fresh cheese, olives, basil, grilled octopus, and onion in emulsion o live oil and Dijon Mustard	
César especial con pollo // Special Ceasar salad with Chicken.	\$10,00
Lechuga romana, pollo grillado, crutones, tocino crocante, tomates confitados y queso parmesano en salsa de anchoas. // Curried Lettuce, grilled Chicken, croutons, crispy bacon, candied tomatoes and parmesan cheese in anchovy sauce.	
Ensalada di Parma // Di Parma salad	\$10,00
Lechuga crespas, jamón de pierna, praliné de nueces y tomates confitados envueltos en aderezo de miel y yogurt. // Curried lettuce, ham, praliné nuts and candied tomatoes wrapped in honey and yogurt dressing	

Ilustración 4 Carta Menú Restaurante Cook's #1

(Four Points by Sheraton Cuenca, 2018)

PLATOS FUERTES // MAIN DISHES

Costillas BBQ // BBQ Ribs	\$18,00
Con papas rusticas // ensalada de col slow // With rustic potatoes and col slow salad.	
Miñonetas de cerdo al Oporto // Pork mignonettes in Port wine.	\$14,00
Con gratin de papas, bouquet de vegetales y manzanas flambeadas // With potatoes gratin, bouquet of vegetables and flambéed apple.	
Quinoto con lomo fino laqueado // Quinoto with pork loin lacquered.	\$14,00
A los tres quesos con ensalada de la casa y arroz madrass // To the 3 cheese with house salad and madrass rice.	
Filet Mignon al funghi // Filet Mignon in mushrooms sauce.	\$12,00
Con ensalada Waldorf y cremoso de remolacha // With Waldorf salad and mashed beetroot.	
Medallón de lomo a las tres pimientos // Beef to the three peppers.	\$19,00
Con arroz madrass, vegetales al olivo y quenelle de papas // With madrass rice, vegetables sautéed a olive oil and potatoes quenelle.	
Cubos de lomo y vegetales salteados al wok con salsa agrídulce // Beef cubes and vegetables sautéed to the wok with sweet and sour sauce.	\$14,00
Acompañado de papas rusticas y arroz blanco. // Accompanied by rustic potatoes and white rice.	
Kam Lu // Kam Lu	\$14,00
Pollo, cerdo y camarón con salsa agrídulce de tamarindo y arroz chaufa. // Chicken, Pork and shrimps in tamarind sauce, with chaufa rice.	
Corvina con camarones salteados. // Sea Bass with sautéed shrimps.	\$19,00
Con puré al ajo, arroz y ensalada de la casa // With garlic mashed potatoes, rice and house salad.	
Corvina estilo Oriental. // Oriental style Sea Bass	\$18,00
Con arroz al curry sobre cama de vegetales salteados con sésamo. // With curried rice over sautéed vegetables with sesame.	
Salmón en salsa cítrica y licor de naranja. // Salmon in citrus sauce and Orange liquor.	\$19,00
Con salsa de maracuyá, naranja y mandarina, bouquet de verduras y milhojas de papas. // With passion fruit sauce, Orange and tangerine, vegetables and potato strudel.	
Risotto al funghi con pollo al tomillo. // Mushrooms risotto with Chicken to the thyme.	\$18,00
Servido con tomate confitado y reducción de balsámico // Served with confit tomatoes and balsamic reduction.	
Pasta con pollo y tocineta. // Chicken and bacon pasta.	\$12,00
Penne o espaguetis en salsa de tomillo. // Penne or Spaghetti in thyme sauce.	
Pasta Mar y Tierra. // Sea and land pasta.	\$17,00
Espagueti salteado con lomo y camarones. // Spaghetti sautéed with loin and shrimps.	
Típico churrasco al estilo ecuatoriano. // Typical Ecuadorian style beef.	\$17,00
En salsa de tomate fresco con huevo frito, maduro, aguacate, papas fritas y arroz blanco. // In fresh tomato sauce with fried egg, sweet platin, avocado, and white rice.	
La Hueca. // Typical Ecuadorian selection "La Hueca"	\$17,00
Guatita, bistec de carne, ceviche de camarones, maduro frito, arroz y aguacate. // Paunch, beef steak, shrimp ceviche, rice, avocado and sweet platin.	
Típico costeño con chuleta de cerdo. // Traditional coastal pork chop.	\$11,00
Chuleta con menestra de frejol acompañada de curtido, arroz y patacones. // Pork Chop with vean stew, onion sauce, rice and fried green platin.	
Costillas de Cerdo // Pork ribs	\$18,00
Servidas con mote sucio, papas chaucha y aguacate. // Served with White corn "mote", potatoes "Chaucha" and avocado.	

No aseguramos que algunos de nuestros platos no contengan alimentos con alérgenos o sean intolerantes para algunas personas.
 Por favor comuníquese al mesero si usted es alérgico o intolerante a algunos alimentos para tomar las precauciones del caso.
 Please indicate the waiter if you are allergic or intolerant to some food to take precautions.

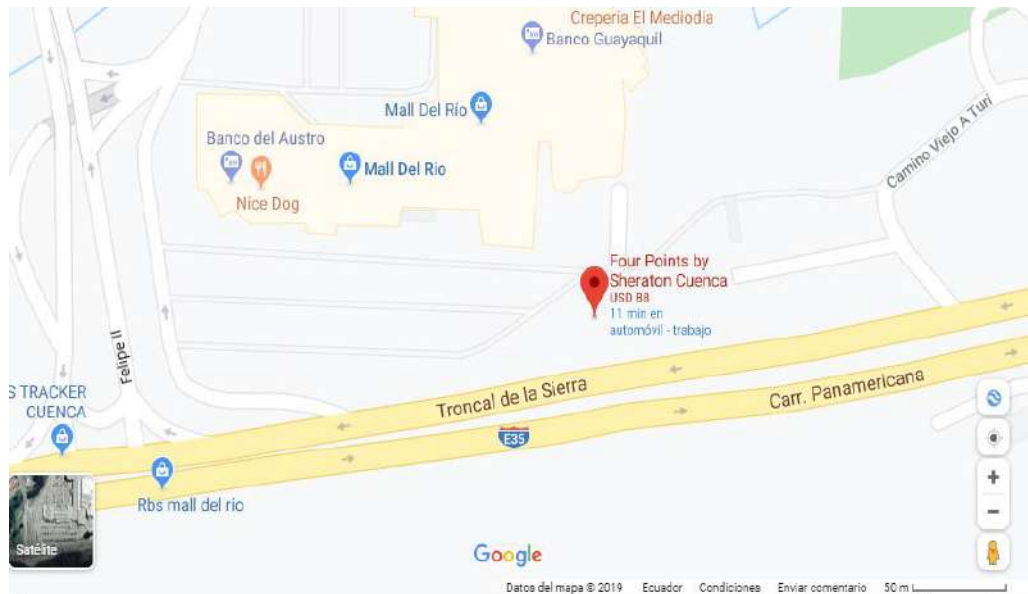
Nuestros precios incluyen el 12 % de IVA y el 10 % de Servicio. //
 Our prices included 12% of VAT and 10% of Service.

Ilustración 5 Carta Menú Restaurante Cook's #2

(Four Points by Sheraton Cuenca, 2018)



*Ilustración 6 Vista General Restaurante Cook's
(GHL Hoteles, 2019)*



*Ilustración 7 Ubicación del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca
(Google Maps, 2019)*

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Seguridad Alimentaria

Según la FAO (Food and Agriculture Organization), seguridad alimentaria es que “todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”, para lo cual tiene que haber disponibilidad de los alimentos, capacidad para adquirirlos, estabilidad en la oferta, buena calidad e inocuidad; siendo el productor el primer eslabón en producir alimento saludable; el sector industrial transformador tiene que utilizar materia prima adecuada aplicando las normativas establecidas; una empresa tiene con frecuencia que valorar si sus productos, procesos e instalaciones o los de sus proveedores responden a las especificaciones y estándares que le exige el mercado o la legislación vigente, para ello es de gran utilidad las auditorías internas que obligadamente debe disponer la propia empresa. (Suraty, 2018)

Es el concepto predominante desde las instituciones nacionales y supranacionales como la FAO para priorizar el ámbito del derecho a los alimentos

La definición de libro de texto de SA, alude a la resultante de la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial; ésta existe “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”

Esto en el ámbito familiar se entiende como la capacidad en el hogar de comprar o producir los alimentos necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales de todos sus miembros de manera continua y acorde a sus gustos y tradiciones.

La pobreza, tanto a nivel de naciones como de núcleos familiares, es la causa principal de inseguridad alimentaria, presentándose de igual manera en el medio rural como en el urbano; esto se explica por el hecho que tanto para los países como para las familias, el abasto de alimentos compite con otras necesidades básicas en la distribución de un presupuesto limitado y poco de éste queda para ser ahorrado para eventualidades tales como encarecimiento y crisis, desastres naturales, accidentes, mal temporal y mala cosecha, entre otros, dejando así a una importante parte de la población malnutrida o en una situación de hambre crónica.

Según la FAO, existen 4 dimensiones que deben cumplirse de manera simultánea para que se pueda hablar de seguridad alimentaria:

1. Disponibilidad física de los alimentos: es decir, que efectivamente en una zona dada EXISTAN alimentos suficientes para sus pobladores.
2. Acceso económico y físico a los alimentos: no es suficiente con que existan los alimentos, sino que es necesario que la gente tenga acceso a ellos (que los pueda pagar, por ejemplo)
3. La utilización biológica de los alimentos: es un componente nutricional, es decir, que existan las condiciones para que la oferta de alimentos sea utilizada por la población de manera equilibrada y nutritiva.

4. La estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores: que exista certeza de que estas condiciones perduren, y no existan condiciones de vulnerabilidad estacional o transitoria.

Por otra parte, la inseguridad alimentaria puede clasificarse por duración:

- Crónica: es constante y estructural.
- Estacional: tiene que ver con ciclos agrícolas, ecológicos o de otra índole que son pasajeros pero recurrentes.
- Transitoria: hace alusión a situaciones extraordinarias que ponen a una población dada en esta situación, como desastres naturales o problemáticas sociales, políticas o económicas extraordinarias, como crisis financieras o estallidos sociales.

Y también puede clasificarse por intensidad, en tal sentido la FAO propone una clasificación entre la relación de Seguridad alimentaria y crisis humanitaria, que va de en orden descendente de gravedad:

1. Seguridad alimentaria general
2. Inseguridad alimentaria crónica
3. Crisis alimentaria y de subsistencia
4. Emergencia humanitaria
5. Hambruna / catástrofe alimentaria

Las críticas a este concepto señalan que se trata de uno políticamente neutro y acrítico sobre el sistema agroalimentario y las formas de producción.

El concepto de soberanía alimentaria emana desde los movimientos sociales, ONG y organizaciones de la sociedad civil, particularmente por Vía Campesina. La Vía Campesina lanzó la idea de “Soberanía Alimentaria” en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996.

En tal sentido propone 6 pilares de la soberanía alimentaria:IMG_2125

1. Se centra en alimento para los pueblos y las personas: pone las necesidades y costumbres de la gente y su cultura en el centro de las políticas, de tal forma que los alimentos sean considerados más que mercancías.
2. Pone en valor a los proveedores de alimentos: valora los Modos de Vida, en tal sentido hace hincapié en la revaloración y respeto hacia el pequeño productor de alimentos, el campesino.
3. Localiza los sistemas alimentarios. Valoriza las distancias cortas y los precios justos; asume una posición de rechazo al dumping y a los subsidios inapropiados, así como a las corporaciones remotas e irresponsables
4. Sitúa el control a nivel local: Se centra en los proveedores locales de alimentos, a su derecho de habitar y compartir los territorios, y rechaza la privatización de los recursos naturales
5. Promueve el conocimiento y capacidades locales: Se basa en conocimientos tradicionales, promoviendo la investigación apropiada para trasladar ese conocimiento a generaciones futuras. Por tal razón rechaza las tecnologías que amenazan a los sistemas alimentarios locales.

6. Es compatible y trabaja de acuerdo con la naturaleza: Es un enfoque agroecológico que se centra en la maximización de las posibilidades y de los ecosistemas aumentando su resiliencia, por tal razón rechaza a los monocultivos, el uso intensivo de agroquímicos y otras prácticas no sustentables de producción.

Así, no solo se centra en la disponibilidad de alimentos, sino en su modo de producción y su origen, es decir en es un concepto crítico de la economía política de las cadenas agroalimentarias que pone énfasis en la agricultura familiar, agroecológica y en pequeña escala

Por otra parte, también se refiere al derecho que tienen los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias en cuanto a producción y procuración de alimentos; así como de su distribución, comercialización y consumo, de manera que puedan lograr seguridad alimentaria respetando su propia cultura y diversidad de formas de producción. Para sus críticos existe la preocupación de que sea un concepto proteccionista.

Por último, no deben considerarse a estos dos conceptos como antagónicos o alternativos. Para resaltar el lado más positivo de ambos, podemos decir que la seguridad alimentaria pone en el centro la urgencia de erradicar el hambre y la desnutrición. Mientras que la soberanía hace énfasis en el derecho de los pueblos a alimentos sanos, cercanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles, así como el derecho de estos pueblos a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios y la forma de comercializarlos. (Villalobos, 2017).

2.2.2 Normativas Nacionales para Bares y Restaurantes

El nuevo Reglamento de Alimentos y Bebidas, expedido por el Ministerio de Turismo, eliminando la resolución 172 de 24 de noviembre de 1989, bajo la cual se ha venido regulando a la actividad turística de alimentos y bebidas. El nuevo Reglamento clasifica a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas en siete categorías: cafeterías, bares, restaurantes, discotecas, establecimientos móviles, plazas de comida y servicios de catering.

La normativa está enfocada en tres pilares fundamentales: que los establecimientos cumplan con servicios de calidad, que tengan espacios adecuados y que respeten las normas para la manipulación de alimentos, de modo que se garantice un buen producto para los turistas.

Este instrumento legal tiene como objeto “Regular, clasificar, categorizar controlar y establecer los requisitos para la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional.”

Por tanto, señala las exclusiones directas a los establecimientos que no podrán ser considerados como turísticos y eleva los estándares de calidad de aquellos turísticos, lo cual permitirá brindar una mejor experiencia a los distintos usuarios.

El reglamento plantea requisitos obligatorios para cada una de las tipologías y a su vez requisitos con puntajes que determinarán la categoría del establecimiento para ello se ha considerado tres puntos fundamentales los cuales son: buenas prácticas de manufactura, servicios e infraestructura. (EFE, 2018)

El día 5 de octubre de 2018, se publica el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, el cual, fundamentalmente, contiene los siguientes aspectos de importancia:

1. El Reglamento es de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de Galápagos.
2. Están excluidos de la aplicación del Reglamento: a) Los que consistan en el suministro de comida o bebida con carácter gratuito o asistencial; b) Los que consistan en servir comidas o bebidas a colectivos particulares excluyendo al público en general, tales como comedores universitarios, escolares o de empresa, que no se encuentren bajo la figura de concesión, arriendo o tercerizada; y, c) Los prestadores de servicios a través de máquinas expendedoras, ventas ambulantes, delicatessen, cines, panaderías, kioscos y covachas.
3. Los Derechos del usuario o consumidor, las Obligaciones del usuario o consumidor, y los Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.
4. El Registro, el procedimiento de registro e inspección de un establecimiento turístico de alimentos y bebidas, la re-categorización o reclasificación de los establecimientos.
5. El procedimiento para la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento.
6. Se clasifican los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, según lo siguiente:

- a. Cafetería
- b. Bar
- c. Restaurante
- d. Discoteca
- e. Establecimiento móvil
- f. Plazas de comida
- g. Servicio de catering

7. Se clasifican los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas según el tipo de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente:

- a. Menú
- b. Autoservicio
- c. Buffet
- d. Menú fijo
- e. Servicio a domicilio
- f. Servicio al auto

Requisitos mínimos que deben cumplir de forma obligatoria los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas a nivel nacional a excepción de la provincia de Galápagos, sea cual fuere su clasificación y/o categoría.

8. La categorización de los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas según un sistema de puntuación obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en el reglamento.
9. Se establece como prohibición a los establecimientos ofertar, a través de cualquier medio de información, servicios o infraestructura que no correspondan a su clasificación o categorización.
10. Los establecimientos no pueden desarrollar actividades de intermediación u operación turística directamente, solo a través de agencias de servicios turísticos legalmente registradas; además, no podrán ofrecer otros servicios turísticos como transporte, guía turística o alojamiento.
11. Los establecimientos de alimentos y bebidas que no obtengan el registro de turismo no podrán funcionar ni comercializarse como establecimientos turísticos, ni tampoco utilizar los identificativos o similares que otorga el Autoridad Nacional de Turismo que conlleven a confusión al público en general.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con una placa donde consta la clasificación categoría, de acuerdo a las especificaciones técnicas que la Autoridad Nacional de Turismo determine. Dicha placa deberá estar exhibida en un lugar visible al público. (Ponce De León, 2018)

REQUISITOS VERIFICADOS EN CONTROL POSTERIOR DE ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA				
C O D I G O	REQUISITOS	Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (1)	Contrato de prestación de servicio de expendio de alimentos y bebidas con la institución educativa (2)	Certificado de manipulación de alimentos otorgado por el SECAP (2)
	TIPO DE ESTABLECIMIENTO			
14.7	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	Requisito verificado en línea	Requisito que se debe adjuntar en el sistema	Requisito que se debe adjuntar en el sistema
14.7.1	RESTAURANTE / CAFETERÍA	√		
14.7.2	HELADERÍA / FUENTE DE SODA	√		
14.7.3	BARES ESCOLARES		√	√
14.7.4	CASA DE BANQUETES			
14.7.5	SERVICIOS DE CATERING			
14.8	OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS NO CONTEMPLADAS ANTERIORMENTE (como kioscos, islas, entre otros)	√		
15.0	EMPRESAS PROVEEDORAS DE SERVICIOS DE AGUA POTABLE (EPS)			
1. Reglamento sustitutivo para otorgar Permisos de Funcionamiento a los Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario; Acuerdo ministerial N° 4712, Suplemento del Registro Oficial 202, 13-III-2014 y sus reformas Acuerdo 4907, Registro Oficial 294, 22-VII-2014 y Acuerdo 5004, Registro Oficial 317, 22-VIII-2014; 2. Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación; Acuerdo Interministerial N° 0005-14, Registro Oficial 232, 24-IV-2014.				

Ilustración 8 Requisitos para establecimientos de alimentación colectiva

(Arcsa, 2014)

2.2.3 Cadena de Procesos en Seguridad Alimentaria

La cadena de producción, transformación, elaboración y distribución de alimentos es compleja, y la forman diversas unidades, instalaciones y dependencias, todas ellas susceptibles de ser afectadas por los factores de distorsión anteriormente mencionados, y, en consecuencia, de ser sometidas a los oportunos protocolos de control de calidad. Desde las fincas agrícolas productoras de frutas, hortalizas y otras materias primas, las granjas agropecuarias productoras de carne, leche, huevos y afines, los mataderos, los barcos de pesca y las instalaciones de procesamiento del sector, pasando por las variadas industrias de transformación de alimentos, las plantas de manipulación y envasado de frutas, verduras y hortalizas, las instalaciones frigoríficas, hasta llegar a los centros de almacenaje, logística, transporte, distribución y consumo, tales como almacenes, mercados, supermercados, comercio detallista y sectores

de catering, restauración y hostelería, el camino que recorren los alimentos es largo y complejo.

En los centros de producción agropecuaria, así como en las instalaciones destinadas al almacenaje, preparación y elaboración de alimentos, se han de tomar también medidas preventivas y de seguridad cuando se trata de controlar los agentes de distorsión higiénico sanitaria. La utilización de biocidas para el control de insectos y roedores, así como los productos empleados para la desinfección y limpieza de las instalaciones, están igualmente supeditados al estricto cumplimiento de las normas impuestas por la legislación sanitaria, en materias tales como plazos de seguridad y procedimientos de manipulación y utilización. (Espaliat, 2017)

2.2.3.1 Condiciones de Compra y Proveedores

El objetivo de un plan de control de proveedores es evitar que las materias primas y otros productos alimenticios de los que se provee el establecimiento signifiquen un peligro para la seguridad alimentaria. Es frecuente que, en las especificaciones de compra, además de los requisitos de inocuidad, se tengan en cuenta otros aspectos.

En la planificación y elaboración del programa se deben tener en cuenta y detallar los siguientes parámetros:

- Lista de proveedores actualizada con los siguientes datos
- Datos identificativos sociales e industriales: nombre, dirección, teléfono, email.

- Productos que suministra: materias primas, aditivos, material envasado, etc.
- **Especificaciones de compra para cada producto**

En el momento de establecerlas, hay que tener presente el uso esperado de la materia prima, su proceso de producción, los posibles tratamientos a los que será sometida, etc. No obstante, es imprescindible tener en cuenta los conocimientos científicos y técnicos disponibles en cada momento, así como los requisitos exigidos por la normativa vigente, para poder establecer unas especificaciones de compra eficaces.

Las especificaciones deben considerar, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Especificaciones de cada producto o grupo de productos (temperatura del producto en el momento en que llega, las condiciones de higiene, los límites de aditivos, los criterios microbiológicos, etc.).
- Especificaciones del envase y del etiquetado (tipo de material, sistema de identificación, lote, etc.).
- Especificaciones del transporte (condiciones higiénicas, temperatura, tiempo, etc.)
- Especificaciones de documentación, indicando los documentos que deben acompañar a cada producto concreto y su contenido /albaranes comerciales, certificado sanitario, etc.).
- Se aconseja que las acciones que hay que hacer en caso de incumplimiento de las especificaciones estén preestablecidas, para que el personal encargado las pueda llevar a cabo de forma rápida,

tendrá que haberse previsto lo que se hará con aquel producto, que avisos habrá que enviar al proveedor, si se deberá comunicar a algún responsable. si se hará alguna comprobación complementaria, si se devolverá a origen, si se someterá a algún tratamiento específico, etc.

- Descripción de las actividades de comprobación que aseguren que las acciones descritas anteriormente se cumplen de la manera prevista y son eficaces, es decir, que sirven para garantizar que las materias primas y otros productos alimenticios no signifiquen un peligro para la seguridad alimentaria. (Medina, 2015).

2.2.3.2 Características de Recepción de Materia Prima

La recepción de las materias primas es el primer paso en la cadena de elaboración de productos en cualquier establecimiento y, por lo tanto, tenemos que darlo con seguridad y con criterio con el fin de salvaguardar la inocuidad alimentaria de nuestras elaboraciones.

Es muy importante saber a quién estamos comprando, qué garantías nos da o le pedimos y las características y condiciones que deben cumplir los distintos alimentos o ingredientes. No es igual recibir alimentos crudos que elaborados, envasados, a granel, en refrigeración o en congelación. El objetivo final de una buena gestión de los proveedores y la recepción de las materias primas consiste en admitir sólo productos que no puedan poner en peligro el nivel de higiene de los alimentos almacenados o procesados y, por tanto, la salud de los consumidores.

Existen varios tipos de amenazas que podrían encontrarse si no se efectúa un control efectivo de recepción de materias primas, estas pueden ser:

- Presencia de insectos en las materias primas, fundamentalmente en las harinas a granel.
- Presencia de gérmenes y/o parásitos en la materia prima suministrada. Como ya se ha explicado, esta circunstancia es inevitable en alimentos crudos, lo cual no es excusa para que nos lleguen en las mejores condiciones posibles.
- Presencia de productos fitosanitarios en los productos receptados.
- Multiplicación de gérmenes por estar las materias primas sin conservación frigorífica, en aquellas que lo requieran.
- Contaminación de las materias primas a través de los manipuladores, de las superficies sucias, del propio vehículo, del contacto con el suelo, etc.
- Presencia de tierra en productos vegetales.
- Presencia de elementos ajenos a los productos (metales, trozos de envases, cartón, cuerdas, etc.) principalmente en la harina a granel.
- Adquisición de género dañado o golpeado.
- Estos son algunos de los pasos recomendados para una correcta recepción de materias primas:
 - Debe existir un área independiente, separada de la zona de manipulación y almacenamiento, para realizar la recepción de las materias primas.
 - También, debe de existir una persona que se responsabilice de dicha recepción, vigilando que se respeten las condiciones de las materias primas, así como las condiciones de transporte.

- Manteniendo el lugar de recepción en unas adecuadas condiciones de limpieza y desinfección para prevenir la contaminación.
- Adquiriendo productos que cumplan las normas legales, a través de una adecuada homologación de nuestros proveedores.
- Comprobando el etiquetado y la marca de salubridad (en los productos que lo requieran) y la integridad de los envases.
- Comprobando el grado de frescura de las materias primas y su integridad (por ejemplo, rechazar huevos con cáscara rota)
- Conservando rápidamente las materias primas que lo requieran en equipos de refrigeración.
- Evitando el contacto directo de las materias primas no envasadas con las manos, utensilios o cualquier superficie que pueda contaminarlos.
- Evitando en todo momento el cruce de líneas, es decir, la coincidencia en el tiempo de la entrada de materias primas en la recepción y la salida de basuras de la cocina.
- Controlando la temperatura en el interior del producto en el momento de la recepción.
- En los vegetales de hoja, eliminando las hojas más externas antes de introducir el género en la cámara.
- Desechando productos dañados o golpeados.
- Aplicando buenas prácticas de manipulación e higiene personal.
- Aplicando los programas de limpieza.

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 amarronados, 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.

Ilustración 9 Características de Recepción de Productos Cárnicos

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

Los alérgenos son un claro peligro alimentario que puede ocasionar graves problemas de salud si llegan a un consumidor alérgico o intolerante. Por ello debemos incluirlo como un peligro más dentro del plan Buenas Prácticas de Manufactura.

Para las personas que sufren alergias o intolerancias alimentarias, el paso accidental de componentes alérgicos a los alimentos es una clara amenaza y esto puede producirse de diferentes maneras, entre las que destaca la contaminación cruzada.

Se define a la contaminación cruzada como el paso de un alérgeno de un alimento que lo contiene a otro que no, aun en pequeñísimas cantidades (trazas). Puede producirse de forma directa por contacto entre ambos o de forma indirecta a través de las manos del manipulador, por medio de utensilios contaminados, trapos, etc.

Para evitar éste y otros problemas en los consumidores, durante la manipulación de los alimentos en las operaciones de almacenes y obradores, tendremos en cuenta las siguientes recomendaciones, siempre con la flexibilidad que exige la gran diferencia que existe de unos establecimientos a otros en cuanto a dimensión, instalaciones, recursos humanos, etc.

- Disponer de especificaciones de compra sobre alimentos alérgicos para los proveedores.
- Disponer de certificados de los proveedores con ausencia de alérgenos en las materias primas.

- Consultar a los proveedores acerca de la presencia de alérgenos en sus productos solicitándoles, si procede, una declaración de ausencia de los alérgenos.
- Indicar obligatoriamente en la etiqueta de los alimentos los grupos de alimentos responsables de la mayoría de las alergias en la población (véase más abajo).
- Verificar el etiquetado de los productos que le sirven para informarse de la presencia de ingredientes alergénicos.
- Establecer mecanismos de comunicación rápidos y efectivos con sus proveedores para que le informen de cualquier cambio que se haya producido en la composición del alimento. (Martín, 2019).

2.2.3.3 Condiciones de Almacenamiento

Establecer correctamente criterios de almacenamiento y conservación de los alimentos en cualquier restaurante debe ser una tarea tomada muy seriamente para garantizar la calidad, higiene y seguridad de los alimentos y el producto brindado al consumidor. Una norma básica de almacenamiento y conservación de los alimentos es que, en las zonas destinadas al almacenamiento de productos alimentarios, está prohibido guardar productos no alimentarios. No pudiéndose realizar otras operaciones que no estén vinculadas con estos productos. Es muy común ver productos químicos cerca de los alimentos y esto supone un enorme riesgo de contaminación e intoxicación para los clientes.

Los alimentos se habrán de almacenar apilados, guardando las distancias de seguridad entre ellos (entre columnas al menos un puño de distancia y entre hileras al menos 3 dedos), las paredes y los techos, evitando, en cualquier

instante, el contacto de dichos productos con el suelo, especialmente aquellos que vayan a consumirse sin tener transformación posterior.

El aire debe poder circular sin problemas, existiendo el suficiente espacio físico para permitir una precisa rotación de stocks, así como una limpieza escrupulosa. Nunca se es demasiado riguroso en la limpieza y debe existir una planificación diaria, semanal y mensual de estas tareas con riguroso cumplimiento y control.

Los almacenes tendrán que poseer unas adecuadas condiciones de temperatura y humedad en relación al tipo de alimento, de forma que no sufran ninguna alteración o cambio que pudiesen afectar a la calidad y a la salubridad del producto.

Los alimentos deben almacenarse protegidos de la luz solar y de la humedad. Los productos susceptibles de transmitir olores u otro tipo de contaminación se conservarán aislados de aquellos que por sus particularidades puedan ser susceptibles de absorberlos.

El almacenaje deberá ser ordenado, facilitando así las labores de inspección y reconocimiento de los productos, apartándose aquellos que estén deteriorados, contaminados o infectados, así como los envases que se muestren defectuosos o con desperfectos y que puedan provocar un deterioro del contenido.

Además, se deben tener en cuenta los siguientes parámetros:

- **Productos frescos de consumo inmediato**

Su almacenamiento se hace en cámaras frigoríficas (refrigeradores) a través de lo que se viene a llamar “frío positivo” (+3 °C), o si son carnes

o pescados, bajando la temperatura entre 1 y 2 °C. Además, las cámaras habrán de ser diferentes según los géneros conservados: carnes, pescados, verduras y hortalizas (esto es importante para evitar la contaminación cruzada entre alimentos de diferente género).

Nota: Es recomendable cambiar los envases para no introducir los que pudieran estar contaminados o sucios en las cámaras y recinto de producción, principalmente los que no sean de materiales plásticos como el cartón o el papel, que se humedecen y destruyen rápidamente.

El control de temperatura y humedad, se deberá hacer, en intervalos regulares, al menos dos veces al día. Para esta labor se utilizarán los termómetros e higrómetros de los que están dotados las cámaras.

- **Productos congelados**

Lo principal con estos productos es evitar que se rompa la cadena de frío, puesto que un producto que se descongela, no deberá volver a ser congelado (nunca), ya que al descongelarse la primera vez suelta líquido, y al congelarse de nuevo se convierte en cristales de hielos que desgarran el interior del producto llegando a afectar a la seguridad alimenticia, la textura y calidad del alimento, y, especialmente, porque al descongelarse el género se puede ocasionar contaminación bacteriana si entramos en temperaturas de proliferación de bacterias. Esta clase de productos ha de ser almacenado, de manera inmediata, a su llegada en cámaras congeladoras a través del “frío negativo” (-18 °C) y en su envase original intacto.



Ilustración 10 Temperaturas de Almacenamiento

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

- **Productos no perecederos**

Una vez efectuada la recepción, se envían al economato o a la bodega en su embalaje original donde se conservan a temperatura ambiente. Ejemplo: Los cereales, las harinas, el azúcar, las legumbres secas deben almacenarse en recipientes herméticos y de cómoda limpieza, o cuando estén embalados en pequeño formato, se dejan en los envases originales.

- **Normas de conservación de los alimentos en cámara**

Nunca se deben almacenar materias primas con productos elaborados (cocidos o pre elaborados) en las mismas cámaras ya que esto representa un alto riesgo de contaminación cruzada por los alimentos que estuvieron en manipulación y temperaturas de proliferación de bacterias. Los productos de origen vegetal se mantendrán separados atendiendo a la reglamentación y las condiciones específicas de cada uno.

Nota: No se debe almacenar productos de origen animal con otros de origen vegetal, a menos que estén envasados o cerrados.

Los productos envasados congelados no presentan incompatibilidad alguna, a excepción de las que se hagan mención en las reglamentaciones específicas ya que al estar envasados y sellados no existe posibilidad de contaminación. Es importante aclarar que deben ser productos bien sellados y serrados con empaques que no permitan el filtrado de aromas, líquidos o productos externos.

Si fuesen alimentos no envasados, se conservarán separados unos de otros de manera precisa siendo estos: pescados y mariscos, productos de caza, carne de équidos y despojos.

- **Sobre el uso de recipientes adecuados**

La conservación de los distintos alimentos se habrá de hacer en adecuados recipientes, tanto de tamaño como de forma, sustituyéndolos por otros siempre que sea preciso. Hay que recordar que no todos los plásticos o materiales son aptos para los productos alimentarios, asegúrese de revisar las normas correspondientes para no correr peligros con la conservación y la calidad de los alimentos.

- **Adecuado aislamiento de materias primas**

Las materias primas y los productos elaborados deberán estar aislados entre sí, por medio de envases o envoltorios con objeto de evitar la contaminación entre ellos y el deterioro de los mismos, y además por tipo de alimento, en el supuesto de que pudiera haber riesgo de contaminación o transmisión de sabores u olores. Una buena práctica es tratar de envasar

los productos dejando la menor cantidad de aire posible dentro de los recipientes, por eso los papeles plásticos son ideales por ejemplo en sopas y salsas, dónde se pueden colocar en contacto con los alimentos sin contaminarlos y, por el contrario, protegerlos de la oxidación y otras contaminaciones naturales. Jamás podrán estar en contacto con el suelo, tanto en zona refrigerada como en no refrigerada, poniendo los más antiguos, próximos, dejando los más recientes alejados, a fin de favorecer la rotación por fechas. Todo alimento debe estar al menos a 40 centímetros del piso en recipientes aptos.

- **Técnicas de conservación óptimas para cada alimento**

En cada alimento, se ha de usar, de forma precisa, las técnicas de conservación, controlando el grado de frescor y la fecha de empleo, dejando constancia en una planilla de dichos datos para poder acceder a esta información en forma rápida y clara.

- **Conservación al vacío de los alimentos**

En la almacenamiento y conservación de los alimentos, la máquina de envasado al vacío habrá de estar en óptimas condiciones de limpieza y desinfección antes de usar, almacenándose las bolsas o barquetas de envasado, de forma higiénica. El proceso de envasado debe llevarse a cabo en situaciones convenientes del alimento, siempre con la máxima garantía de frescura de estos, y respetando su temperatura de conservación. Se ha de etiquetar, de manera correcta, presentando, al menos, fecha de envasado, nombre del producto y la persona que lo

realizó, de forma clara, con la ayuda de un rotulador de punta blanda resistente a la humedad y al tiempo, puesto que el bolígrafo puede llegar a romper la bolsa.

- **Conservación de las hortalizas y frutas**

Habrán de mantenerse a una temperatura entre 5 y 10 °C. Las hortalizas y frutas se mantendrán en lugar fresco y seco, lejos de la luz y de la humedad. En caso de precisar algún otro tipo de conservación, se aislarán de los demás.

- **Conservación de las carnes y aves**

Se conservarán en cámara frigoríficas entre 1 y 3 °C, separados por productos, en oportunos recipientes.

- **Conservación de los pescados y mariscos**

Se mantendrán en cámara frigoríficas entre 0 y 2 °C, manteniéndose separados por productos, en adecuados recipientes, sobre una rejilla para poder escurrir los posibles restos de agua y sangre, que, por su rápida putrefacción, y por el contacto directo, pueden llegar a deteriorar los pescados.

- **Conservación de productos envasado**

Jamás se ha de mantener los envases originales de los productos. Una vez abiertos, se ha de pasar el contenido a adecuados envases propios provistos de cierre hermético. Si quieres hacer bien tus tareas de

almacenamiento y conservación de los alimentos, no lo olvides o puedes tener problemas. (De Bonis, 2019)

2.2.3.4 Condiciones de Producción

Antes de conocer los procedimientos de la manipulación y preparación de alimentos, es indispensable entender su importancia. Hoy en día, son cada vez más las personas que debido a sus actividades de trabajo, utilizan los servicios de alimentación colectiva, como restaurantes o cafeterías.

- **Higiene del personal**

Todos tenemos bacterias y virus nocivos (gérmenes) dentro de nosotros y en el cuerpo. Las bacterias de la nariz, la garganta, el cabello, la piel, las heridas infectadas, los hematomas y de la materia fecal causan enfermedades que se transmiten por los alimentos.

La causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel primordial con su actitud para corregir esta situación. Es más, su actitud al manipular alimentos es quizá el factor clave para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Por esto se requiere que el manipulador, practique reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de los alimentos. Estas reglas básicas además de ayudar

a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en el caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.

Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

- **Lavado de manos**

El lavado de las manos siempre antes de TOCAR los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan contaminado, debe ser considerado la clave de oro del manipulador. De esa manera, este hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y después de tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar basura o mascotas.

Los cinco pasos para lograr un buen lavado de manos son:

PASOS	LAVADO DE MANOS
1	Usar agua corriente caliente y fría.
2	Mojarse las manos y enjabónelas. Usar un cepillo para las uñas.
3	Frotarse las manos durante 20 segundos. ¿Cuánto son 20 segundos? Cante el "feliz cumpleaños" dos veces o cuente desde "1 elefante hasta 20 elefantes".
4	Enjuagarse bien las manos.
5	Secarse las manos con toallas desechables de papel o use un secador de aire caliente.
6	Después del lavado correcto de manos aplicar gel desinfectante

Ilustración 11 Pasos para el lavado de manos

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)



Ilustración 12 Correcto lavado de manos

(Delgado, 2018)

- **Cuando lavarse las manos**
 - Antes de empezar a trabajar,
 - Antes de ponerse los guantes,
 - Después de usar el baño,
 - Después de manipular alimentos crudos,

- Después de tocarse el cabello, la barba o cualquier parte del cuerpo,
 - Después de estornudar o toser,
 - Después de fumar, comer o beber,
 - Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.
- **Consejos para después del lavado de manos**
 - Asegurarse de no contaminarlas antes de empezar a trabajar.
 - No usar el delantal para secarse las manos; volverá a contaminarse las manos.
 - Si se usa un desinfectante para manos, hacerlo sólo después de lavárselas bien. No se debe reemplazar el lavado correcto de manos por un desinfectante para manos.

Condiciones del personal que manipula alimentos

- Bañarse todos los días, y usar ropa limpia, incluido un delantal limpio
- La indumentaria para las labores diarias debe ser de color blanco o en su defecto de color claro para visualizar mejor su estado de limpieza.
- Evitar usar joyas ya que pueden acumular suciedad o pueden caer dentro de los alimentos
- Usar gorra, redecilla para el cabello o cualquier otro objeto para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos,
- Cuando aplique usar mascarilla, la cual debe cubrir nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o

la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como niños, ancianos o enfermos.

- Usar un apósito limpio y guantes desechables sobre las heridas nuevas que no estén infectadas, los que deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que se realiza,
- Los guantes deben ser utilizados para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.
- Mantener las uñas limpias y cortas,
- No se debe permitir que trabajen empleados enfermos.
- No pueden trabajar de ningún modo en el establecimiento de servicio de alimentos aquellos empleados que tengan una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

- **Hábitos deseables**

Además de los hábitos referidos a la higiene personal y la vestimenta, el manipulador siempre debería acostumbrarse a:

- Lavar los utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos,
- Lavar vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir,
- Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa,
- Mantener la higiene y el orden en la cocina o expendio y alrededores,
- Lavarse las manos antes de arreglar la mesa.

- **Hábitos indeseables**

- Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas descubiertos, o tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes, por la facilidad de propagar bacterias a los alimentos en preparación. De tener que hacerlo, acudir a un inmediato lavado de manos,
- Fumar, comer, mascar chicle, beber o escupir en las áreas de preparación de alimentos.
- Usar uñas largas o con esmalte, esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.
- Usar anillos, esclavas, pulseras, aros, relojes u otros elementos que además de “esconder” bacterias, pueden caer sin darse cuenta en los alimentos o en equipos y además de causar un problema de salud al consumidor, pueden incluso causar un accidente de trabajo.
- Manipular alimentos o ingredientes con las manos en vez de usar utensilios.
- Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar,
- Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta. Resulta muy fácil que la ropa se contamine en este lugar y luego transportar los gérmenes al lugar de proceso.

- **Mantenimiento de las instalaciones y equipos**

Los factores del ambiente y las condiciones del lugar donde se preparan alimentos, determinan en gran medida que haya más o menos posibilidades de contaminación de los alimentos. Estas condiciones son parte de lo que se conocen como buenas prácticas de manufactura.

El control de esas condiciones estará algunas veces en manos del manipulador, como en el caso de quien es propietario y manipulador a la vez, o del miembro de una familia que prepara alimentos, pero en otros casos, el mantener estas condiciones será algo que escapa a su control, no obstante, el manipulador puede informar y alertar sobre la necesidad de mantenerlas.

En cualquiera de las dos situaciones, es importante que el manipulador conozca principios elementales de algunos de los aspectos de las Buenas Prácticas, término que debería ser muy familiar para quienes trabajan en procesos de alimentos.

Algunas de esas Buenas Prácticas de Manufactura conviene que sean conocidas por el manipulador y tendrán variaciones dependiendo de lo complejo o no de cada establecimiento, lo que incluye:

- **Ubicación del lugar de preparación y entorno**

Los principios básicos para prevenir la contaminación de los alimentos, indican un entorno alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, lugares de producción de tóxicos y otras fuentes de contaminación.

Diseño e higiene de las instalaciones: La correcta distribución de las zonas y la separación de las que corresponda según el proceso que se lleve a cabo, es una consideración muy importante relacionada con la higiene de los alimentos. Es deseable que exista separación

entre áreas donde se manejan materias primas y áreas de preparación, entre cocina caliente y cocina fría, entre otros ejemplos. Lo deseable es que esta

separación sea física, pero de no ser posible, se debe hacer una división funcional. Por ejemplo, preparando en tiempos distintos materias primas crudas y alimentos listos para consumo o programando primero la preparación de alimentos de bajo riesgo y luego los más riesgosos.

De esta manera, se puede usar una misma mesada o superficie siempre y cuando limpiemos y desinfectemos entre una operación y otra.

- **Materiales de construcción**

Todo material utilizado en pisos, paredes y techos donde se preparen alimentos deben ser lisos y accesibles para facilitar su limpieza y desinfección, sin aberturas que faciliten el ingreso de potenciales plagas.

- **Iluminación y ventilación**

Una buena iluminación facilita los procesos llevados a cabo. Las lámparas deben tener protección para evitar que caigan pedazos de vidrio sobre los alimentos en caso de rotura.

La buena ventilación ayuda a controlar la temperatura interna, así como el polvo, humo y vapor excesivos, pero su diseño debe evitar que haya corrientes de aire desde áreas sucias hacia áreas limpias. Si existen extractores de humo o vapor en la cocina, no dude en usarlos.

Las puertas y ventanas ayudan a mejorar la ventilación. Por su función de ayudar a proteger al ambiente donde se efectúa el proceso, deberán ser en materiales lisos, fáciles de limpiar y además las ventanas tendrán vidrios y/o protecciones

tipo mosquiteros o similar para prevenir la entrada de polvo, insectos y otras plagas.

- **Procedimientos para limpieza y desinfección del área de producción**

Esta labor es clave dentro de la manipulación higiénica de los alimentos y la colaboración del manipulador es fundamental para lograr estándares altos de seguridad.

En todos los lugares de preparación, sin importar su tamaño, volumen de producción, equipamiento o personal, deben practicarse a diario tareas de limpieza y desinfección de:

- Las áreas de proceso (paredes, pisos, techos)
- Las superficies en contacto con los alimentos (mesas, recipientes, utensilios, equipos)

Estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de preparación, previamente a su iniciación, y en algunos casos durante el mismo proceso.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar. (Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

2.2.3.5 Características del Servicio

Muchas veces se cree que quienes preparan y manipulan los alimentos son únicamente los chefs y cocineros, pero la verdad es que hay muchas otras

personas que contribuyen diariamente a que los alimentos que consumimos sean seguros.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al manipular los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican rápidamente en los alimentos y pueden causar este tipo de enfermedades.

Según la FDA, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) afectan a las poblaciones más susceptibles como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe que cerca de dos terceras partes de las epidemias son por esta causa, ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas. (Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

Básicamente los alimentos contaminados pueden causar dos tipos de enfermedades:

- **Infecciones transmitidas por alimentos**

Las enfermedades transmitidas por alimentos se producen cuando ingerimos comida que contiene grandes cantidades de microorganismos. Estos llegan al tracto intestinal de los seres humanos y afectan las funciones de los intestinos, lo que causa diarrea y otros problemas. La gravedad del problema depende de la cantidad de microorganismos ingeridos y el tipo específico de microorganismo. Los primeros síntomas de infección se presentan ya en las primeras seis horas y hasta 48 horas después de haber ingerido el alimento.

- **Intoxicaciones transmitidas por alimentos**

Se presenta cuando consumimos alimentos contaminados con productos químicos, o con toxinas producidas por algunos microorganismos, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento desde la captura, recolección o desde la producción primaria o la cría, como es el caso de las toxinas contenidas en algunos mariscos.

Algunas de las toxinas que causan con más frecuencia enfermedades en la población, son por ejemplo las producidas por bacterias como el *Estafilococo aureus*, que puede estar presente en heridas de las manos o la piel, en granitos, en ojos u oídos con pus, así como en la nariz o garganta de las personas manipuladoras de alimentos.

La intoxicación alimentaria por *Estafilococo aureus* ocurre a menudo cuando una persona que manipula alimentos contamina los productos alimenticios tales como postres (especialmente salsas y los postres rellenos o cubiertos con crema), ensaladas (en especial las que contienen mayonesa) o comidas horneadas, que son servidos o almacenados a temperatura ambiente o en el refrigerador.

Las bacterias se multiplican rápidamente en los alimentos y puede haber una gran colonia de bacterias sin que haya evidencia de descomposición del alimento. Los factores de riesgo son:

- Ingestión de alimentos preparados por una persona con una infección en la piel, dado que estas infecciones comúnmente contienen el estafilococo dorado.
- Ingestión de alimentos almacenados a temperatura ambiente.

- Ingestión de alimentos preparados en forma inadecuada.
- Síntomas que ocurren en las personas que consumen el mismo tipo de alimentos.

Los síntomas generalmente aparecen en un período de 4 a 6 horas.

- **Enfermedades transmitidas por los alimentos**

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, de acuerdo a las cifras que maneja la Organización Mundial de la Salud (OMS) constituyen uno de los problemas de salud más extendido en el mundo entero y son causa importante de reducción de la productividad y de ausencia laboral. A continuación, en el siguiente cuadro se detallan las enfermedades transmitidas por alimentos más comunes, con sus síntomas y algunas medidas de control:

ENFERMEDAD	DESCRIPCIÓN	ORGANISMO RESPONSABLE	FUENTE	ALIMENTOS INVOLUCRADOS	APARICIÓN DE LOS PRIMERO SINTOMAS	INFECCIÓN O INTOXICACIÓN	SINTOMAS	MEDIDAS DE CONTROL
Salmonelosis	Esta enfermedad se la puede introducir a un alimento por medio de prácticas poco higiénicas de manipulación de alimentos. Es una de las infecciones transmitidas por alimentos más comunes.	<i>Salmonella enteritidis</i>	Animales, aves de corral, huevos y seres humanos	Pollo, aves de corral y huevos	6 a 48 horas	Infeción	Dolor abdominal, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos y malestar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine el pollo, las aves de corral y los rellenos como mínimo a 74 °C durante 15 segundos. Esto destruirá el microorganismo. 2. Refrigere el pollo crudo, las aves de corral y otras carnes y pescado a 5 °C o menos. 3. Preste especial atención a los huevos. Almacénelos en el refrigerador a 5 °C o menos, siempre cocinelos a 63 °C salvo que un cliente pida otra cosa, rompa y cocine los huevos sólo bajo pedido. Use huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos si no va a cocinar el alimento a una temperatura de al menos 63°C. 4. Evite transferir el microorganismo que normalmente se encuentra en alimentos crudos a aquellos que ya están cocidos. Esto se llama contaminación cruzada y se puede prevenir de las siguientes maneras: <ul style="list-style-type: none"> * Lávese bien las manos luego de manipular productos crudos y antes de tocar productos cocidos. * Asegúrese de no tocar con las manos la comida que está lista para servir. Use guantes, pinzas, papel de restaurante y otros utensilios cuando manipula alimentos listos para servir. * Lave, enjuague y desinfecte las tablas para cortar, platos y utensilios luego de trabajar con productos crudos y antes de hacerlo con productos cocidos. * Cuando los almacene en el refrigerador, coloque los alimentos cocidos en los estantes superiores y los productos crudos en los estantes inferiores.

Ilustración 13 Enfermedades transmitidas por alimentos #1

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

Campilobacteriosis	Es una infección por alimentos de origen bacteriano que ocurre cuando se ingieren alimentos contaminados. Esta bacteria se encuentra en los intestinos de ovejas, cerdos, ganado y aves, y se propaga durante la faena y el procesamiento de estos animales. Esta enfermedad es más común ahora que la salmonelosis.	<i>Campylobacter jejuni</i>	Intestino de ovejas, cerdos, ganado y aves	Leche sin pasteurizar, aves, carne de res, hígado y agua	2 a 10 días	Infección	Diarrea (con sangrado), fuerte dolor abdominal, fiebre, pérdida del apetito, malestar, dolores de cabeza y vómitos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esterilice adecuadamente el equipo de trabajo para evitar la contaminación cruzada. 2. Cocine bien la carne, las aves y los mariscos. 3. Use sólo leche pasteurizada. 4. Use agua potable.
Listeriosis	Esta bacteria está presente en el excremento de animales y aves infectados. Los vegetales crudos cultivados en suelos contaminados, productos lácteos y carnes crudas de animales contaminados son los responsables de propagar la bacteria. Esta enfermedad es muy grave especialmente para mujeres embarazadas ya que puede causar abortos espontáneos y el nacimiento de un niño muerto. También puede causar retraso mental y muerte en recién nacidos.	<i>Listeria monocytogenes</i>	Suelo, animales o personas infectadas y agua	Leche no pasteurizada, vegetales crudos, aves, carnes crudas y queso	1 día a 3 semanas	Infección	Fiebre baja, síntomas parecidos a los de la gripe, nacimiento de un niño muerto, meningitis y encefalitis (puede ser mortal)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine bien los alimentos a la temperatura indicada. 2. Use leche y productos lácteos pasteurizados. 3. Lave bien los vegetales crudos antes de comerlos. 4. Mantenga limpias y secas las instalaciones.
Shigelosis	A esta enfermedad bacteriana también se la conoce con el nombre de disentería bacilar. Esta infección ocurre cuando los trabajadores de servicios de alimentos que son portadores de la bacteria no se lavan las manos después de ir al baño. Las moscas también son responsables ya que pueden transmitir la bacteria de las heces a los alimentos.	Especie <i>Shigella</i>	Seres humanos	Productos crudos, ensaladas y alimentos como el atún, pavo, macarrón y ensalada de papas	1 a 7 días	Infección	Dolor abdominal, diarrea, materia fecal con sangre y fiebre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lávese bien las manos, especialmente luego de usar el baño. 2. Enfríe los alimentos rápidamente a 5°C o menos. 3. Cocine todos los alimentos a las temperaturas indicadas. 4. Elimine las moscas del establecimiento.

Ilustración 14 Enfermedades transmitidas por alimentos #2

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

Intoxicación estafilocócica por alimentos	<p>Es una de las intoxicaciones por alimentos más frecuente. Ocurre como resultado de los malos hábitos higiénicos de los trabajadores de los establecimientos de comida. Esta enfermedad se propaga cuando uno no se lava las manos después de toser o estornudar, o si tiene heridas, hematomas o forúnculos infectados.</p>	<p><i>Staphylococcus aureus</i></p>	<p>Seres humanos sanos: en la nariz o garganta, en el pelo, o en heridas, hematomas, abscesos o acné infectados</p>	<p>Mercaderías, crema y pasteles horneados, alimentos cocidos que normalmente se dejan a temperatura ambiente Jamón, carnes en rodajas y otros alimentos con actividad acuosa baja</p>	<p>1 a 6 horas</p>	<p>Intoxicación</p>	<p>Nauseas, vómitos, arcadas, dolor abdominal, diarrea y postración</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes, pinzas, papel de restaurante y otros utensillos para evitar tocar la comida lista al servir directamente con las manos. 2. No permita que trabajen aquellos empleados que estén enfermos para reducir las posibilidades de contaminar los alimentos cocidos. 3. Refrigere los alimentos siempre que sea posible para prevenir la multiplicación, el crecimiento y la producción de toxinas. 4. Lave, enjuague y desinfecte el equipo de trabajo que esté contaminado.
Botulismo	<p>Esta intoxicación transmitida por los alimentos puede causar la muerte. El organismo responsable prefiere ambientes anaerobios (los que no tienen aire). Los productos enlatados de forma casera son muy propensos a tener botulismo. Los productos enlatados comercialmente son expuestos a temperaturas y a una presión que no se pueden lograr en forma casera. Los productos envasados al vacío y el ajo en aceite pueden ser peligrosos debido a que ofrecen un ambiente anaerobio.</p>	<p><i>Clostridium botulinum</i></p>	<p>Suelo, agua, tracto intestinal de animales y pescado</p>	<p>Productos enlatados de forma casera, pescado ahumado y envasado al vacío, productos en aceite con ajo y papas horneadas</p>	<p>12 a 36 horas</p>	<p>Intoxicación</p>	<p>Los síntomas gastrointestinales pueden presentarse antes de los síntomas neurológicos tales como vértigo, visión doble o borrosa, sequedad en la boca, dificultad para tragar, hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria. Puede causar la muerte.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. No usar productos enlatado/envasados de forma casera. 2. Almacene los productos envasados al vacío o cocidos al vacío a la temperatura sugerida por el fabricante. 3. No permita que los alimentos cocidos permanezcan en la zona de peligro de temperatura. 4. Use productos de ajo al aceite fabricados comercialmente. 5. Almacene el pescado ahumado a 0°C o menos.
Escherichia coli	<p>Es una enfermedad grave responsable de causar fallas de los riñones y la muerte en niños. La bacteria se encuentra en el tracto intestinal de seres humanos y animales, especialmente del ganado. Durante la faena, el contenido de los intestinos puede entrar en contacto con la res. Si no se cocina bien la carne de esta res, la bacteria sobrevivirá y causará problemas. Este es un problema más importante aun</p>	<p><i>Escherichia coli</i> O157:H7</p>	<p>Seres humanos, ganado y agua contaminada con aguas residuales</p>	<p>Alimentos crudos, carne de res cruda o mal cocida, leche sin pasteurizar y agua no potable</p>	<p>12 a 72 horas</p>	<p>Infección, Intoxicación</p>	<p>Fuerte dolor abdominal, diarrea (puede ser con sangre), náuseas, vómitos, escalofríos; en niños puede causar el síndrome urémico hemolítico (SUH), el cual ahora se considera la causa principal</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine la carne molida a 70 °C. Esto destruirá el microorganismo. 2. Cocine todos los alimentos a las temperaturas mínimas indicadas. 3. Use leche pasteurizada. 4. Recaliente todos los alimentos a 74 °C durante dos horas. 5. Evite la contaminación cruzada. 6. Lávese bien las manos luego de tocar alimentos crudos o luego de realizar alguna tarea que pueda haber contaminado las manos.

Ilustración 15 Enfermedades transmitidas por alimentos #3

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

	cuando se manipula carne molida porque el proceso de triturado esparce la bacteria en todo el producto. El estiércol de la vaca también puede contaminar la leche y el agua.						de falla renal en los niños. También puede afectar el páncreas y el cerebro. Si se produce envenenamiento de la sangre, se puede necesitar una transfusión.	
Enteritis por Clostridium perfringens	Es tanto una infección como una intoxicación. Estas bacterias pueden producir toxinas en los alimentos (intoxicación). Si se consumen alimentos que tengan grandes cantidades de células viables, esta bacteria puede causar gastroenteritis (infección) una vez ingerida. Esta enfermedad normalmente se cura sola dentro de las 24 horas.	<i>Clostridium perfringens</i>	Suelo, polvo y tracto intestinal de seres humanos y animales sanos (ganado, cerdos, aves y peces)	Carnes, aves, salsas de carne y frijoles cocidos.	8 a 22 horas	Infección, Intoxicación	Dolor abdominal y diarrea	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfrie rápidamente los alimentos con carne. 2. Recaliente los alimentos a 74 °C dentro de las dos horas. 3. No recaliente alimentos en la mesa de vapor o algún otro equipo de manipulación de alimentos calientes. 4. Evite preparar alimentos con días de anticipación. 5. Mantenga los alimentos calientes a 60 °C o más.
Gastroenteritis por Bacillus cereus	Es una intoxicación en la que se forman dos tipos diferentes de toxinas, cada una de las cuales tiene inicios de la enfermedad y síntomas diferentes. Los organismos responsables de esta enfermedad se encuentran en el suelo. Por lo tanto, pueden estar presentes prácticamente en todos los productos que crecen en la tierra como el arroz, el trigo, las papas, etc.	<i>Bacillus cereus</i>	Suelo	Granos, arroz, harina, condimentos, almidón, productos secos, carnes y leche	30 minutos a 5 horas	Infección, Intoxicación	Náuseas, dolor abdominal y diarrea líquida	<ol style="list-style-type: none"> 1. No deje los alimentos a temperatura ambiente. 2. Recaliente los alimentos a 74 °C dentro de dos horas. 3. Enfrie rápidamente los alimentos a 5 °C. 4. Sirva rápidamente los alimentos cocidos luego de prepararlos.

Ilustración 16 Enfermedades transmitidas por alimentos #4

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

VIRUS Hepatitis viral	<p>Es una enfermedad que afecta al hígado. Los primeros síntomas aparecen entre los 15 y 50 días luego de la infección. Los alimentos implicados en la mayoría de los casos son mariscos crudos (ostras y almejas), ensaladas frescas y otros alimentos de poca cocción. Debido al largo proceso de incubación de la enfermedad y su asociación con los mariscos, se deben guardar las etiquetas durante 90 días para ayudar a rastrear su origen.</p>	Hepatitis A	Aguas contaminadas con materia fecal	Mariscos crudos y con poca cocción, ensaladas y carnes frías	15 a 50 días		Fiebre, malestar, apatía, náuseas, dolor abdominal e ictericia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los empleados de los establecimientos de comidas deben tener buenos hábitos higiénicos como lavarse bien las manos. 2. Compre los mariscos de proveedores que cumplan con las condiciones de almacenamiento apropiadas manteniendo la cadena de frío. 3. Use agua potable.
VIRUS Norovirus (Gastroenteritis por virus Norwalk)	<p>Esta enfermedad es causada por la mala higiene personal de los trabajadores del sector gastronómico. Este virus se encuentra en la materia fecal de los empleados infectados y se traspasa por medio del contacto casual. Las aguas contaminadas y las comidas que se comen crudas o con poca cocción son las pueden verse afectadas.</p>	Virus de tipo Norwalk	Materia fecal de seres humanos infectados	Vegetales crudos, ensalada de col, mariscos crudos y huevos	24 a 48 horas		Nauseas, vómitos, dolor abdominal, fiebre baja, escalofríos y dolores de cabeza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine completamente los mariscos. 2. Tenga buenos hábitos higiénicos. 3. Use una fuente agua potable. 4. Evite la contaminación cruzada.
PARÁSITOS Triquinosis	<p>El parásito que causa esta enfermedad se encuentra en la carne de cerdo. Cuando se ingiere cerdo mal cocido, los humanos se convierten en el huésped del gusano triquina, lo que causa la enfermedad llamada triquinosis.</p>	Trichinella spiralis	Cerdo	Cerdo crudo y mal cocido contaminados con triquinosis	4 a 28 días		Gastroenteritis, fiebre, hinchazón de los ojos, dolor muscular, escalofríos, postración y dificultad para respirar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine el cerdo y los alimentos con cerdo a 68 °C durante 15 segundos. 2. Lave, enjuague y desinfecte los equipos usados para procesar cerdo y sus derivados.

Ilustración 17 Enfermedades transmitidas por alimentos #5

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

<p>Intoxicaciones por productos marinos</p>	<p>Puede llevar a padecer intoxicaciones a causa de toxinas contenidas en las algas marinas de las que se alimentan algunos mariscos, toxinas que se acumulan en su organismo en cantidades que producen intoxicación al ser ingeridas por las personas. Estas toxinas son de varios tipos entre las cuales las de tipo paralizante son las más frecuentes y severas.</p>	<p>El consumo de algunos mariscos recolectados en aguas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja,</p>	<p>Mariscos capturados en aguas con presencia de algas tóxicas.</p>			<p>Intoxicación</p>	<p>Son diversos, dependiendo del tipo, concentración en el alimento y cantidad de toxina ingerida, pero en el caso de las toxinas de tipo paralizante predominan por lo general los de tipo neurológico que aparecen en pocos minutos luego de consumido el alimento contaminado y que incluyen con frecuencia homigüeo, ardor y entumecimiento de la boca y puntas de los dedos, dificultad para hablar y en casos graves parálisis respiratoria que puede llevar a la muerte.</p> <p>Evitar la compra y consumo de mariscos sin conocer su origen o sabiendo que provienen de áreas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja. El conocer la procedencia del producto es fundamental para la prevención.</p>
---	---	---	---	--	--	---------------------	---

Ilustración 18 Enfermedades transmitidas por alimentos #6

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

<p>Intoxicaciones con sustancias químicas</p>	<p>En todos los lugares donde se preparan alimentos, se manejan para la limpieza o el control de plagas, diferentes sustancias químicas peligrosas como los detergentes y los plaguicidas, los cuales de no ser debidamente etiquetados, transportados, almacenados y utilizados, pueden dar lugar a la contaminación de los alimentos y a la aparición de brotes de enfermedades, ocurridos casi siempre por equivocaciones o confusiones en su manejo. También en los lugares de preparación se utilizan sustancias químicas permitidas como aditivos en las recetas o en la formulación, como es el caso de los nitratos en los productos cárnicos, que de no ser bien etiquetados y envasados, pueden confundirse por ejemplo con la sal común y causar una intoxicación.</p>		<p>Alimentos contaminados con plaguicidas u otras sustancias químicas, casi siempre por transportar o almacenar estas en el mismo lugar con los alimentos o por confundirlas con alimentos en polvo.</p>			<p>Intoxicación</p>	<p>Los síntomas asociados frecuentemente con intoxicaciones como las causadas por plaguicidas, se presentan de media a una hora luego de consumido el alimento contaminado y muchas veces dan lugar a dolor abdominal, vómito, salivación, dolor de cabeza, convulsiones entre otros.</p>	<p>Correcto etiquetado de alimentos y materias primas; almacenamiento en lugares separados de alimentos y de sustancias químicas.</p>
--	---	--	--	--	--	---------------------	---	---

Ilustración 19 Enfermedades transmitidas por alimentos #7

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

- **Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación**

El concepto de contaminación se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico, como se describe en el siguiente cuadro:

TIPO DE MATERIA	DESCRIPCIÓN	FORMA DE CONTAMINACIÓN
BIOLÓGICA	Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman. Su capacidad de reproducirse hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias que aún en esa cantidad resultan imposibles de ver a simple vista en el alimento.	Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él, como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.
QUÍMICA	Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.	También este tipo de contaminación puede darse de manera accidental durante etapas como el transporte, el almacenamiento o elaboración propiamente dicha, al permitirse el contacto de alimentos con sustancias tóxicas como plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes u otros.
FÍSICA	Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas, anillos, lapiceros, pulseras u otros, todos los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.	Los contaminantes físicos, en especial los del tipo metal o vidrio, son potencialmente capaces de producir heridas en quien consume un alimento contaminado con ese tipo de objetos.

Ilustración 20 Formas de Contaminación

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

Los alimentos se contaminan de diversas maneras, sin embargo, a continuación, citamos tres tipos:

TIPO DE CONTAMINACIÓN	DESCRIPCIÓN
Primaria o de origen	Se presenta durante el proceso mismo de producción del alimento. Actualmente, resulta muy difícil producir vegetales totalmente exentos de contaminantes, pollos o ganado sin bacterias en su intestino, con lo cual casi siempre resulta inevitable que algunos alimentos vengan con algún grado de contaminación desde el lugar de producción.
Directa	Posiblemente es la forma más simple como se contaminan los alimentos y de esa manera los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Ejemplos de este tipo de contaminación pueden ser la que ocurre cuando un manipulador elimina gotitas de saliva al estornudar o toser en las áreas de preparación, cuando el manipulador con heridas infectadas toca el alimento, las materias primas o alimentos tienen contacto con un producto químico como puede ser un plaguicida, cuando sobre el alimento se posan moscas u otras plagas o cuando un cuerpo extraño se incorpora al alimento durante el proceso.
Cruzada	Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento o materia prima contaminados a un alimento que no lo está a superficies en contacto con este, que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios). Este mecanismo casi siempre ocurre de manera imperceptible y se da por ejemplo, cuando en la heladera el goteo de las carnes cae sobre alimentos listos para consumir. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir. Por ejemplo, si se corta con un cuchillo un pollo o carne crudos y con el mismo cuchillo sin lavar se corta un alimento listo para consumir o si un alimento crudo se coloca sobre una tabla de cortar y luego en esta misma sin lavar y desinfectar se coloca un alimento cocido o listo para consumir.

Ilustración 21 Tipos de Contaminación de alimentos

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

- **Preparación de alimentos**

La preparación 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.

- **Descongelación**

Esta operación es 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. 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.

Los métodos seguros para descongelación se muestran en la siguiente tabla:

MÉTODOS SEGUROS PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS	
Refrigeración	Una vez definidos los productos que se van a utilizar, se sacan 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.
Con agua corriente (POTABLE)	La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento. Este método ofrece inconvenientes en especial para piezas voluminosas, 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.
Como parte de la cocción	Cuando se trata de alimentos como verduras, hamburguesas, pequeñas porciones de carnes u otros alimentos no voluminosos, la descongelación como parte de la cocción 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.
En horno microondas	Dada la alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por éste método resulta eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del alimento.

Ilustración 22 Métodos seguros para descongelar alimentos

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

- **Manejo de frutas y hortalizas**

Los productos de la horticultura siempre contienen contaminantes y pueden ser portadores de una gran carga inicial de bacterias adquiridas en el suelo, el agua, el aire o por medio de insectos, dependiendo del tipo de cultivo; así, las hojas,

tienen una mayor exposición al aire, mientras, las raíces tienen un mayor contacto con el suelo.

Pero sin duda lo que más preocupa en términos de salud pública por la contaminación de los productos hortícolas, es la introducción de materias fecales, en el agua de riego o en el suelo, ya que ofrecen el riesgo de que los productos tengan bacterias o parásitos.

El lavado y desinfección de frutas y hortalizas es una de las rutinas que deben realizarse con mayor rigor en la cocina, toda vez que constituyen la materia prima para la preparación de variados platos que muchas veces se consumen crudos.

En las verduras de hoja, el lavado precede a la selección y eliminación de hojas externas que contienen la mayor carga de suciedad. El lavado se hará con agua potable a chorro en forma abundante para procurar su limpieza profunda.

Para su desinfección se deben utilizar desinfectantes apropiados y aprobados para este tipo de alimento.

- **Cocción**

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.

Los tiempos de cocción recomendables para la carne son:

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA INTERNA REQUERIDA
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. Una buena costumbre para cuando se trabaja con aves rellenas es cocinar el relleno y el ave de forma separada. El relleno puede actuar como un aislante y puede evitar que el calor llegue al interior del ave.
Cerdo y alimentos con cerdo	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 molida y alimentos con carne molida	La carne molida y los alimentos que contengan carne molida se deben cocinar a 70 °C durante 15 segundos a menos que el cliente solicite otra cosa.
Carne y pescado	La carne, el pescado y otros alimentos potencialmente peligrosos que no estén en la lista anterior se deben cocinar a 63 °C, durante 15 segundos. La carne de res preparada a término medio con poca cocción se debe cocinar según las temperaturas y tiempos mínimos que se muestran a continuación, a menos que el cliente solicite alguna otra cosa:

	TEMPERATURA INTERNA REQUERIDA EN °C	TIEMPO
	Carne de res con poca cocción	54
56		77 minutos
57		47 minutos
58		32 minutos
59		19 minutos
60		12 minutos
61		8 minutos
62		5 minutos
63		3 minutos

Ilustración 23 Temperaturas de cocción de carnes

(Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

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 (cuando aplique). (Arcsa, Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías, 2015)

2.4 Sistema de Estandarización de Recetas

Según Jonnatan Alfredo Jami Gallardo en el año 2014 en su tesis dice que:

“La receta estándar es una herramienta importante en el área de cocina, en el cual se registra las cantidades necesarias para la elaboración de un plato, así mismo se describen los pasos necesarios para llegar al plato o preparaciones deseadas, esta herramienta permite mantener la homogeneidad de sabor y texturas de los platos” (Gallardo, 2014)

La receta estándar permite tener una mejor visualización de lo que se va a preparar ya que tiene detalle de cantidades, tiempo y especificaciones de cada uno de sus productos y su elaboración.

2.4.1 Políticas para la Estandarización de Recetas

Para De Bonis estas políticas son necesarias para que el proceso de estandarización sea un éxito y dice:

- Nombrar un responsable del proyecto que supervise y coordine el programa de estandarización.
- Elaborar un plan claro antes de comenzar que incluya a todos los involucrados en el proceso, debiendo estos estar en conocimiento claro del proceso.
- Ajustar las recetas a los gustos y necesidades de los comensales basados en estudios claros y estadísticos.
- Analizar y determinar los procesos de control que se implementarán para el seguimiento de y evaluación de las recetas (pesado, examen visual, degustación)

- Definir las cualidades del coordinador del proyecto (debe conocer claramente los gustos del cliente).
- Determinar claramente las políticas y procedimientos de compras y almacenes que se deberán seguir”. (De Bonis, Estandarización de recetas, 2016)

Estas políticas son beneficiosas ya que ayudan a conocer punto a puntos los pasos que se deben cumplir antes de empezar con una estandarización y hacer de éste un proceso más fácil.

2.4.2 Beneficios de la Estandarización de Recetas

Los beneficios de la estandarización de recetas fundamentalmente ayudan en las áreas de costos, administración, recursos humanos, procesos y cocina y a continuación según Alfar tiene una lista de cómo nos ayuda.

“La calidad uniforme, ahorro de tiempo, procesos mejorados, la presentación uniforme del servicio, ahorro de dinero con control de desperdicios, simplificar el cálculo de costos de menú, simplificar el entrenamiento de los cocineros, reduce el número de personal especializado” (Adrián, 2019)

Todos estos puntos son importantes para un restaurante, pues facilitan procesos, tiempos, producción, compra, dinero, procedimientos detallados, platos con cantidades y presentaciones iguales, ayuda a controlar desperdicios, modificar precios, evita los márgenes de error por interpretación y que el personal no sea indispensable.

2.4.3 La Materia Prima y su Importancia

“El factor fundamental en un buen restaurante y buena comida es la calidad de la materia prima, vegetales frescos y de una primera selección, carnes frescas y no con cadena de frío y pastas, harinas, arroces todos que no estén vencidos, ni haber sido guardados con humedad lo que haría bajar la calidad del producto” (Cáceres, 2016)

La materia prima es esencial en todo proceso gastronómico por lo que es importante desde el momento de su compra, hasta su proceso de almacenamiento ya que de esto dependerá la calidad del producto final.

2.4.4 La Merma

“Se conoce como la pérdida que se tiene de los productos empleados como resultado de la preparación de alimentos. Esto incluye las pérdidas desde la etapa de abastecimiento de los productos (p.ej. tomates aplastados durante el transporte), almacenamiento (p.ej. verduras podridas debido al mal almacenamiento), preparación de alimentos (p.ej. cáscaras, raíces, pepas, etc.) y hasta que los restos en los platos retornan al área de cocina. Cabe mencionar que sólo se consideran productos dirigidos para el consumo humano, excluyendo aquellos no comestibles (p.ej.: loza, plásticos, etc.)” (María & Menster Palomares Aafke, 2014)

Este proceso para muchos establecimientos gastronómicos es indispensable ya que, si se reducen sus mermas, aumentarán sus beneficios económicos.

2.4.5 Desperdicio

“Desperdicio de alimentos: se llama así cuando los alimentos son aptos para el consumo humano, pero no se consumen porque se deja que se estropeen o son descartados por los consumidores. Por ejemplo, cuando un hogar tira a la basura un plátano porque han aparecido manchas marrones” (Recytrans, 2014)

El desperdicio a nivel mundial en el área de alimentos es muy grande y más aun lo que es producido en los restaurantes tanto lo que se desecha por mal almacenamiento y lo que se desecha por platos que poseen mucha comida y comida que no es la adecuada para el cliente y no son consumidos.

El desperdicio es algo muy común a nivel gastronómico, debido al mal manejo del inventario y prácticas inadecuadas desde su compra, almacenamiento, elaboración, hasta un producto final con calidad deficiente.

2.5 Propuesta Gastronómica

Para Luna la propuesta gastronómica es:

“La oferta gastronómica es uno de los factores clave en la identidad del restaurante. Es fundamental en la definición del tipo de restaurante, su posicionamiento en el mercado, el tipo de clientes y la capacidad de generar ventas, siendo sostenible a largo plazo” (Luna, 2016).

Las propuestas gastronómicas siempre se están renovando para acentuar otros productos, jugar con nuevas técnicas y sabores y obtener nuevos productos acordes a la calidad que brinda cada restaurante.

2.6 Cocina Fusión

Para Alessia Cisternino la cocina fusión proviene de hace mucho tiempo atrás y nos dice que:

“La palabra clave para entender la cocina de fusión es “mezcla”. Mezcla de ingredientes, técnicas y culturas procedentes de distintos lugares del mundo; la cocina de fusión es a la vez un fenómeno nuevo y antiquísimo. Como concepto y tendencia, empezó a desarrollarse en Estados Unidos en los años 60-70. Como hecho, es posible encontrar rasgos de fusión culinaria hasta en los platos más ortodoxos de un determinado país” (Alessia, 2019)

La cocina fusión para este trabajo de titulación es de gran ayuda, debido a que se trabajarán platos de cocina nacional e internacional.

2.7 Cocina Nacional

“La cocina nacional es la máxima representación de la diversidad cultural, étnica y geográfica que posee cada país como resultado de una serie de variables y condiciones mezcladas unas con otras que hacen de ella una expresión especial y única” (Salcedo, 2016)

Cocina nacional refiere a lo tradicional, a las costumbres de cada ciudad, pueblo o cultura relacionada a un país en la que se usan productos propios de cada zona.

2.8 Cocina Internacional

“La cocina internacional reúne los mejores sabores del mundo desde una simple cocina rápida (fast food) hasta llegar a una cocina gourmet de un restaurante. La cocina internacional ha dado vida a diferentes fusiones de recetas agregando secretos, sabores, ingredientes, también es otra forma de aprender una cultura. Los sabores, los olores marcan la diferencia entre un país y otro” (Carrillo, 2014)

La cocina internacional es un aporte de la gastronomía de distintos países basada en platos tradicionales que el resto del mundo los puede tomar como referencia.

2.9 Historia del Pan

Hace unos siete mil años, durante el Neolítico, empezó a cultivarse el trigo como alimento, y desde entonces este cereal y después el pan como producto directamente derivado es uno de los componentes básicos de la dieta de gran parte de los pueblos del mundo. (Barriga, 2017)

Por otra parte, según Sofía Felguerez en su artículo El Pan de Cada Día, cita:

“Antes del descubrimiento de la fermentación o el uso de levaduras, los panes eran planos, similares al pan pita, al naan o incluso a las tortillas, ya para el año 2.500 a.C, en la región mediterránea y del medio oriente se comercializaba y producía pan fermentado. Más adelante entrados a la Edad Media, se afianzó la profesión, pues se tienen registros sobre las licencias, la cantidad y calidad con la que cada panadero debía trabajar” (Felguerez, 2016).

2.10 Historia de la Receta

“Con la aparición de la escritura (aprox. 3.200 a C) encontramos los primeros testimonios escritos en las famosas tablillas de arcilla donde nos encontramos con las primeras recetas destinadas a los cocineros encargados de los festines reales, así nos enteramos que contaban con finas harinas que en diferentes mezclas con frutas, leche, aceite de sésamo, y con distintas cocciones y amasados conseguían gran cantidad de panes diferentes y de la existencia de los primeros embutidos, nos hablan de una tripa rellena de carne, claro antecedente de chorizos y salchichones” (Bernad, 2014).

Capítulo III

3.1 Metodología de la Investigación

Para la realización de este trabajo de titulación se enmarcará una investigación descriptiva en donde se propone un investigación cualitativa y cuantitativa (enfoque mixto) que incluye las características de ambos métodos ya mencionados, también se utilizará el método de investigación analítico, deductivo e inductivo y de mismo modo técnicas como la investigación bibliográfica documental que fundamentará aspectos teóricos del desarrollo de este proceso, mediante los cuales se obtendrá información y se determinará la problemática de este trabajo de titulación y su posterior análisis, para lo cual se aplicarán técnicas de recolección de datos como la observación directa, una entrevista estructurada, una encuesta y el fichaje, mediante un sondeo focal se realizará una encuesta al personal de cocina y clientes del hotel para la degustación de los platos propuestos y poder definir su aprobación; buscando a través de estas técnicas obtener una visión general de la problemática para establecer posibles soluciones.

3.1.1 Investigación de Tipo Descriptiva

En primer lugar, el nivel descriptivo de la investigación “interpreta lo que es”. De tal manera que implica: describir, interpretar y analizar ¿Qué busca interpretar? algún fenómeno, individuo o grupo; es otras palabras, busca estudiar situaciones, una población, sujeto, acontecimiento. La idea, es conocer sus características, comportamiento, particularidades y propiedades. En tal sentido, el tipo de investigación descriptiva, presenta un nivel perceptual cuyo objetivo es “Describir” (Perdomo, 2019). A través de este trabajo de titulación se pretende

describir situaciones encontradas en el campo de acción, tales como falta de recetas estandarizadas, mal uso de equipos, técnicas y procedimientos para la elaboración de los productos, manejo de desperdicios y mermas, entre otros; para de esa manera, determinar factores importantes que deriven en problemática.

3.2 Enfoques Investigativos

3.2.1 Enfoque Mixto (Cualitativo-Cuantitativo)

“El enfoque mixto no es simplemente una mezcla en la cual las características particulares de cada enfoque se borran o se vuelven relativas. La riqueza de la investigación mixta consiste en aprovechar las bondades y fortalezas de cada enfoque”. **Fuente especificada no válida.** Mediante este enfoque será recopilada la información de datos cualitativos y cuantitativos que respalden la problemática y la participación de la propuesta gastronómica de esta investigación, con la finalidad de buscar una posible solución a la problemática y contribuir con la oferta culinaria del restaurante Cook's.

3.2.2 Enfoque Cuantitativo

“El enfoque cuantitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no se pueden eludir los diferentes pasos del mismo. Sigue el método científico clásico: plantearse un problema, crear hipótesis, experimentación, análisis de datos y sacar conclusiones. Pero el aspecto central es que el objeto de estudio de estos diseños de investigación son variables o fenómenos cuantificables o fácilmente mensurables”. (Sanfeliciano, 2018). Este enfoque será usado para la realización de dos encuestas, la primera que consta de 5

preguntas que se realizaron al chef ejecutivo como al encargado del área de panadería, mientras que, la segunda encuesta refiere a la degustación de los platos de la propuesta gastronómica, que consta de 5 preguntas cerradas realizadas al grupo focal definido por 7 personas del área de cocina y 7 clientes del restaurante y para de esta manera obtener información fidedigna acerca de la opinión de las personas en cuestión, la misma que servirá para interpretar sus respuestas y brindar una posible solución.

3.2.3 Enfoque Cualitativo

“El enfoque cualitativo también se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, los estudios cualitativos no siguen un proceso rígido y secuencial. Estos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y análisis de datos. Se basa en un método indagatorio o exploratorio, muchas veces previo al cuantitativo, para afinar las preguntas de investigación o proponer nuevas preguntas en relación a la cuestión de estudio”. (Sanfeliciano, 2018). Este enfoque se utilizó para la ejecución de una entrevista que constan de 9 preguntas abiertas, que fue realizada al chef ejecutivo para obtener información acerca de la posible problemática del campo de acción y para obtener información de primera fuente sobre los posibles cambios en el menú del restaurante y la ampliación de la oferta gastronómica actual, donde tendrá forma la propuesta gastronómica de este trabajo de titulación.

3.3 Métodos

3.3.1 Método Analítico

“El método analítico de investigación es una forma de estudio que implica habilidades como el pensamiento crítico y la evaluación de hechos e información relativa a la investigación que se está llevando a cabo. La idea es encontrar los elementos principales detrás del tema que se está analizando para comprenderlo en profundidad”. (Pacheco, 2019). El método analítico será fundamental ya que mediante éste se buscará información detallada acerca de la problemática que posee el área de panadería del Hotel Four Points By Sheraton y poder encontrar una solución con la estandarización de recetas y la propuesta gastronómica que ayudarán a beneficiar cada una de las áreas en cuestión.

3.3.2 Método Deductivo

Se habla del método deductivo para referirse a una forma específica de pensamiento o razonamiento, que extrae conclusiones lógicas y válidas a partir de un conjunto dado de premisas o proposiciones. Es, dicho de otra forma, un modo de pensamiento que va de lo más general (como leyes y principios) a lo más específico (hechos concretos). (Rafino, 2019). La utilización de este método permitirá concluir si la estandarización y la propuesta gastronómica ayudará a mejorar el producto final de las elaboraciones en el área de panadería y corregir la calidad del producto final y buscar una mejoría en la calidad de la presentación de sus nuevos platos y aumentar sus estándares.

3.3.3 Método Inductivo

“El método inductivo es el contrario u opuesto al deductivo, y por ende marcha desde lo más particular hacia lo más general. Es decir, se emplea la observación, registro y contraste de la información, para construir premisas generales que puedan servirles de sustento o de explicación. Es decir, que el método inductivo funciona a partir de generalizaciones, apoyadas en observaciones específicas, es decir, al revés”. (Rafino, 2019). Este método servirá para la obtención de información de primera mano cómo es la entrevista y encuesta que se utilizará para recolectar información referente a la problemática y la degustación de los platos.

3.4 Técnicas de Recolección

3.4.1 Documentales

3.4.1.1 Investigación Documental Bibliográfica

“Es aquella etapa de la investigación científica donde se explora que se ha escrito en la comunidad científica sobre un determinado tema o problema” (Alvarado, 2015). A través de esta técnica se buscará recopilar toda la información actualizada posible acorde a los contenidos requeridos para la fundamentación teórica aplicada durante el desarrollo de este trabajo como: proceso de estandarización de recetas, técnicas y métodos culinarios, seguridad alimentaria, cadena de producción, normativas nacionales, características de recepción y almacenamiento de productos, mermas, desperdicios, entre otros.

3.4.1.2 Referencias Bibliográficas

“Una referencia bibliográfica es un conjunto mínimo de datos que permite la identificación de una publicación o de una parte de la misma, con una variedad de estilos y formatos”. (Tupa, 2015). La referencia bibliográfica será utilizada en el detalle de fuentes de información utilizadas en este documento en la que se plasmarán toda la información recopilada de libros, revistas, internet o fotos que serán usados en todo este proceso.

3.4.1.3 Citas Referenciales

Las citas desempeñan una función crucial en el discurso de la ciencia y, particularmente, en el género del artículo científico; a través de la citación, se conforman cuerpos compartidos de literatura disciplinar, extensas redes de comunicación científica y complejos vínculos de cooperación intelectual entre los investigadores. (Juan Antonio González de Requena, Carolina Andana, & Claudio Duhart, 2015). Al hablar de citas se refiere al describir la información que se extrae de diferentes fuentes y se las representa con el nombre del autor, año, mes, día de publicación y de donde se obtuvo esa información, así será utilizada este punto en este trabajo de titulación para identificar todo lo investigado.

3.4.1.4 Paráfrasis

“Una paráfrasis consiste en reproducir las palabras o ideas de otros autores con palabras propias”. (Álvarez, 2018). Mediante esta técnica se recopiló

información de fuentes actualizadas para conjugarla a manera de resumen acerca del tema de estudio.

3.4.2 De Campo

3.4.2.1 Observación Directa

“Es aquella donde se tienen un contacto directo con los elementos o caracteres en los cuales se presenta el fenómeno que se pretende investigar, y los resultados obtenidos se consideran datos estadísticos originales. (Zulay, 2017). Esta técnica se usó para la obtención de información de primera fuente en el campo de acción que servirá para evidenciar características del área de estudio, encontrar deficiencias y aspectos que generen una posible problemática.

3.4.2.2 Encuesta

“La encuesta es una técnica de recogida de datos mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de individuos” (Pobea, 2015). Mediante esta técnica se recopilaron datos necesarios para comprobar qué procedimientos se usan en el área de panadería y como es su aplicación, también se usó para recolectar datos durante la degustación de la propuesta gastronómica.

3.4.2.3 Entrevista

“Una Conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” (Muñoz, 2015). Se usó para la obtención de información de primera fuente con el Chef Ejecutivo del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca que consta de 9 preguntas que servirán para determinar aspectos entorno

a la problemática del área de panadería y a su vez, conocer su opinión acerca de la oferta gastronómica que actualmente maneja el restaurante.

3.4.2.4 Grupo Focal

“Es una herramienta de investigación de tipo cualitativa. Esto significa que se basa más en palabras y descripciones que en números y estadísticas, pues se necesita de la observación y el diálogo para llevarse a cabo”. (Vazquez, 2015). Mediante el cual se llevará a cabo una encuesta para conocer la opinión de 14 participantes entre el personal del área de cocina y clientes del restaurante acerca de la degustación de la propuesta gastronómica de este trabajo de titulación.

3.4.2.5 Exposición

“Una exposición oral es una situación comunicativa formal, en la que uno o más expositores informan al público asistente respecto a un tema o un asunto que han estudiado de antemano, con el fin de darlo a conocer o difundirlo, puede darse en ámbitos académicos, profesionales o políticos. Como habitualmente ocurre en vivo y directo, depende en buena medida de la organización y talento expresivo de los expositores, ya que deberán capturar la atención de la audiencia durante el período en que dure su intervención”. (Uriarte, 2018). Mediante esta técnica se buscará describir de manera oral, un resumen detallado de toda la información obtenida para el desarrollo de este trabajo de titulación, mediante el uso de métodos y técnicas adecuadas que fundamenten los aspectos teóricos y prácticos que servirán para buscar soluciones a la problemática y generar beneficios.

3.4.3 De Laboratorio

3.4.3.1 Base de Datos

Aplicación: En una base de datos se genera toda la información de los productos o alimentos que se ocuparán en las recetas que se prepararan, esta tiene información esencial para la realización de la ficha técnica y la ficha de costos.

3.4.3.2 Bitácoras Gastronómicas

Aplicación: Las bitácoras gastronómicas, al contar con datos registrados de los resultados obtenidos durante la realización de las pruebas servirán como guía durante los procesos de elaboración de los platos de la propuesta para obtener un producto final con las características requeridas.

3.4.3.3 Ficha Estándar

Aplicación: Estas fichas serán fundamentales para conocer cómo serán las preparaciones de los platos realizados y así el personal de las distintas áreas de cocina puedan resolverlos si dificultad alguna ya que contarán con pesos, medidas, ingredientes, técnicas, cocciones y procedimientos para que las recetas sean exactas.

3.4.3.4 Ficha Estándar de Costos

Aplicación: Con la ficha estándar de costos se conocerá los precios reales que tendrán los platos tanto de las preparaciones de panadería como de cocina y así el hotel pueda definir el valor final que ocupará en su nueva carta.



Ilustración 24 Esquema de metodología aplicada

(Abril, Calle, 2019)

3.5 Formatos a Utilizar

3.5.1 Formatos de Entrevista y Encuesta



**Entrevista sobre estandarización de procesos en el área de panadería del Hotel
Four Points by Sheraton Cuenca**

Nombre:

Fecha:.....

Cargo que ocupa:

1. ¿Cree Ud. que es necesaria la realización de una estandarización detallada de los productos de panadería que se elaboran?

.....
.....
.....
.....

2. ¿Está de acuerdo con que el personal del área de panadería debería conocer los costos de los productos que elaboran?

.....
.....
.....
.....

3. ¿Considera necesario para los trabajadores actuales y futuros, material para optimizar sus tiempos de respuesta?

.....
.....
.....
.....

4. ¿Cree que este proyecto facilite la optimización de recursos en materia prima?

.....
.....
.....
.....

5. Piensa Ud. ¿Que la elaboración de este proyecto pueda ayudar a mejorar en el aspecto visual de los productos de panadería?

.....
.....
.....
.....



Encuesta sobre estandarización de procesos en el área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre:

Fecha:.....

Cargo que ocupa:

1. ¿Tiene conocimiento de las recetas estandarizadas?

Sí

No

2. ¿Está de acuerdo que se estandaricen los procesos para la elaboración de los productos de panadería?

Sí

No

3. ¿Actualmente maneja los procesos de producción de panadería mediante recetas estandarizadas?

Sí

No

4. ¿Cree que la estandarización de los procesos de panadería ayudará a mejorar el uso de recursos (tiempo, materia prima, etc.)?

Sí

No

5. ¿Piensa que con la estandarización de recetas de panadería afectará de forma positiva al producto final?

Sí

No

Capítulo IV

4.1 Análisis e interpretación de la información

La recolección de información para este trabajo de titulación está basada en el método de investigación bibliográfica documental con la finalidad de obtener información actualizada del tema en cuestión (estandarización) basados en estudios existentes como libros, revistas, y a través de medios electrónicos, dichos datos respaldarán principalmente aspectos teóricos de este proyecto.

A través de la técnica de la observación directa una vez que se ha recopilado la información necesaria en el campo de acción, el área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca se ha podido evidenciar que existen aspectos inadecuados de producción, tales como inexistencia de recetas estandarizadas, mal uso de recursos destinados, personal operativo que elabora productos en base a su experiencia con métodos y técnicas de producción que varían entre sí (pesaje, elección de materias primas, etc.), inadecuado o escaso uso de equipos y utensilios, entre otros aspectos que afectan al factor tiempo y por consiguiente la obtención de un producto final con características diferentes, lo cual desencadena en una serie de confusiones entre trabajadores y clientes.

Por otra parte, y para tener una idea más clara de toda la situación en mención se realizó al Chef Ejecutivo del Hotel Sr. Ángel Peñaloza Mora a la fecha del 17 de octubre del presente año, una entrevista semiestructurada que consta de 9 preguntas abiertas obtenida en formato de audio y posteriormente transcrita para una mejor interpretación de la información requerida (donde se habla acerca de estandarización de recetas de panadería, como de la propuesta gastronómica), obteniendo las siguientes respuestas:

1. ¿Cree Ud. que es necesaria la realización de una guía detallada (estandarización de recetas) de los productos que se elaboran?

Respuesta: Claro que sí, sobre todo en la parte en la que van a entrar a colaborar ustedes con este trabajo, que es el tema de todo lo que estamos haciendo para la nueva carta, para el año entrante prácticamente.

Mediante la estandarización de recetas de los principales productos del área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton, y a que a través de este trabajo de titulación se pretende generar beneficios tanto para trabajadores, como para la empresa en sí, debido a que con este proceso se tendrán en cuenta aspectos como un correcto uso de recursos, revisión de materias primas, un adecuado manejo del factor tiempo, técnicas y procedimientos para la elaboración de los productos y control del producto final.

2. ¿Está de acuerdo con que el personal del área de panadería debería conocer los costos de los productos que elaboran?

Respuesta: Pues no solo el personal de panadería, Yo pienso que es un deber de cada cocinero en todos los niveles, tanto cocineros como auxiliares y demás conocer cuál es el valor monetario de los productos que están elaborando, porque pues con todo eso hace parte de concientizar un poco más al personal respecto al tema del desperdicio, por ejemplo, o respecto al tema del cuidado que se tiene que tener con los ingredientes.

Todos los trabajadores del área de cocina y panadería deben estar al tanto del costo de cada producto que se elabora, no solamente en materias primas, sino también en otros factores como, recursos humanos, ingredientes, insumos, mermas, desperdicios, etc. Y generar consciencia, puesto que es algo que afecta a todas y cada una de las personas que conforman el departamento.

3. ¿Considera necesario para los trabajadores actuales y futuros, material para optimizar sus tiempos de respuesta?

Respuesta: Claro que sí, digamos pues que esa es una de las ventajas de tener las fichas técnicas, esto permite facilitar la operación tanto para el personal que ya trabaja como para el personal que va ingresando, porque pues siempre va a tener una guía exacta de lo que se requiere para hacer cada preparación o para hacer cada trabajo.

Es algo necesario y que ha debido hacerse con anterioridad, ya que los actuales trabajadores, realizan su trabajo de forma rudimentaria y desorganizada, trayendo como consecuencia una serie de factores que alteran el producto final, mediante la elaboración de este trabajo de titulación se pretende crear este material de apoyo que facilite un correcto uso de recursos y la elaboración de un producto de calidad con las mismas características.

4. ¿Cree que este proyecto facilite la optimización de recursos en materia prima?

Respuesta: Pues total, igual es un trabajo que se tiene que hacer sí o sí, porque primero es necesario por los estándares de la marca, estándares de calidad, por todo el control de procesos que se hace a nivel de costos, a nivel de operación, entonces siempre se requiere, tanto fichas técnicas,

recetas estándar, todo el proceso de estandarización en todos los niveles es requerido, entonces digamos que si es muy importante tenerlo.

A través de la estandarización de recetas de panadería, del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, se intenta alcanzar una mejoría en el aspecto del control de mermas y desperdicios, puesto que en la actualidad este es un proceso que pasa desapercibido y generalmente son considerados productos desechables sin ver la posibilidad de reutilizar o darle provecho alguno, debido a que el sistema de producción no está regido por una ficha detallada de pesos, medidas, técnicas, tiempos ni tipos de cocción.

5. Piensa Ud. ¿Que la elaboración de este proyecto pueda ayudar a mejorar en el aspecto visual de los productos de panadería?

Respuesta: Total ¿no? Pues el tema de la estandarización es sobre todo garantizar que haya esa consistencia en el producto siempre.

La estandarización de las recetas de los principales productos de panadería, ayudará garantizar la elaboración de un producto de calidad, siempre con similares características en todos los aspectos (forma, sabor, tamaño, etc.), debido a que la ficha estándar contiene todos los aspectos necesarios para la producción uniforme.

6. ¿Cuál es su expectativa del área de panadería a futuro?

Respuesta: Pues ahí hay muchos planes por ahí como en la mesa ¿no? Pienso yo que la panadería en particular pues la del hotel, por ser un producto tan bueno, tiene mucho potencial de desarrollo para ser un

producto que realmente aporte al ingreso general de alimentos y bebidas porque digamos que por ahora está como un área de apoyo, es decir, que se produce pan que necesitamos para los servicios, para los eventos, pero aún no lo tenemos por lo menos como producto a la venta, es decir, si tú quieres comprar solo unos 6 croissants o si quieres comprar unos palitos de queso o que se yo, aún no los puedes comprar, entonces la idea es, primero estandarizar para poder brindar una consistencia en total al producto y poco a poco, pienso Yo que lo que le estamos apuntado en el largo plazo es a tener una sección de panadería abierto al público, pues si bien no todo el día, pues si por lo menos en unas horas específicas y claves para poder lograr lo que queremos.

Actualmente el área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, no ofrece sus productos de venta al público por lo que no genera ingresos netos, estos al ser elaborados única y específicamente para desayunos bufet y eventos, a excepción de fechas especiales donde requiere un tipo específico de pan (día de difuntos: guaguas de pan; navidad: stollen, pan de pascua, panetón; día de reyes: rosca de reyes; etc.).

7. Considera Ud. ¿Que los productos ofertados en la actualidad corresponden a la categoría del hotel?

Respuesta: Claro que sí, desde luego, digamos que no son productos que estén mal, de hecho, son productos bastante buenos, hay algunos de ellos bastante interesantes, digamos que la carta se cambia, pero el matiz por lo menos en la gama de sabores se mantiene porque es algo que ya se viene trabajando y que el cliente espera también ¿no? Entonces digamos

que los que hacemos es potencializar, vuelvo y le repito, pues siempre dándole continuidad al proceso de mejora, pero en definitiva a algunos platos que en sus sabores pertenecen, de pronto se mejoran las presentaciones o se desarrolla la manera de potencializar más el sabor que tienen o cosas así por el estilo, se cambian vajillas, se ubican en diferentes lugares de la carta, pero en definitiva hay productos que todavía se mantienen, o sea todo esto lo da la ingeniería de menú que se realiza antes de cambiar la carta, de hecho, pues parte del trabajo es precisamente eso, refrescar un poco también, porque pues hay clientes que son muy habituales y ya llevan cierto tiempo con eso, entonces así como se introducen nuevos platos o nuevos productos o nuevos ingredientes, también hay mucho producto que se mantiene.

A través de la renovación de la actual carta, se pretende crear un nuevo concepto en cuanto a presentación, debido a la aceptabilidad de varios de los platos actuales, lo que se ha pensado es en potenciar sabores y estructurar presentaciones enfocadas al público que frecuenta el restaurante Cook's, lo que garantiza al cliente habitual disfrutar de su comida con calidad renovada.

8. ¿Se pueden aplicar cambios o variantes en los actuales productos?

Respuesta: Sí, de hecho, digamos que ingresan ustedes en un momento en el que todavía estamos desarrollando algunos productos, si bien es cierto que ya la carta del restaurante ya está, digamos que definida en cierta medida, aún falta por desarrollar temas como pues toda la parte de panadería, falta por mirar cartas de eventos, (inclusive hay unos chicos que también están trabajando, creo que es de su misma universidad si no

estoy mal) están empezando a trabajar con un tema de desarrollo de productos tradicionales para poder implementarlos dentro de las cartas del hotel, entonces estamos mirando todo ese tipo de cosas.

Debido a que actualmente se está llevando a cabo el proceso de renovación de la carta con la finalidad de brindar a la clientela un producto con calidad mejorada en todos los aspectos y con la apertura a nuevas propuestas, se propone la meta a largo plazo de implementar productos más tradicionales y estilo fusión, algo totalmente distinto a lo que hoy en día se maneja.

9. ¿La renovación de su carta les permitirá mejorar sus platos en calidad e imagen al cliente o consumidor?

Respuesta: Pues eso es siempre lo que uno busca ¿no? Siempre se busca como evolucionar, entonces digamos que el proceso de producción dentro de un hotel como estos, pues siempre lleva ya ¿no? Cada vez los cocineros van a estar más capacitados, cada vez más el personal va a estar más entrenado, cada vez se va a tener un mejor control de procesos, cada vez la gente está un poco más metida en el tema de la cultura organizacional y cuáles son los valores agregados que tiene el área de alimentos y bebidas como producto, entonces eso lleva en definitiva que siempre las cartas o los productos que desarrollamos van pensados hacia adelante, hacia la mejora continua.

Mediante la implementación de la nueva carta, todos y cada uno de los cocineros que conforman el departamento de cocina del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, están plenamente capacitados en cuanto a la calidad del producto final y todos los procesos que conllevan al mismo, siempre buscando la excelencia y

generando conciencia en los métodos que han de aplicarse según las exigencias de la cadena.

También, el día 31 de octubre del año en curso, se realizó una encuesta de 5 preguntas cerradas tanto al chef ejecutivo, como al encargado del área de panadería, esta información se usó con la intención de recopilar información que fundamente la problemática inicial de esta investigación, obteniendo como resultado los datos representados en los siguientes gráficos:

Pregunta #1: ¿Tiene conocimiento de las recetas estandarizadas?

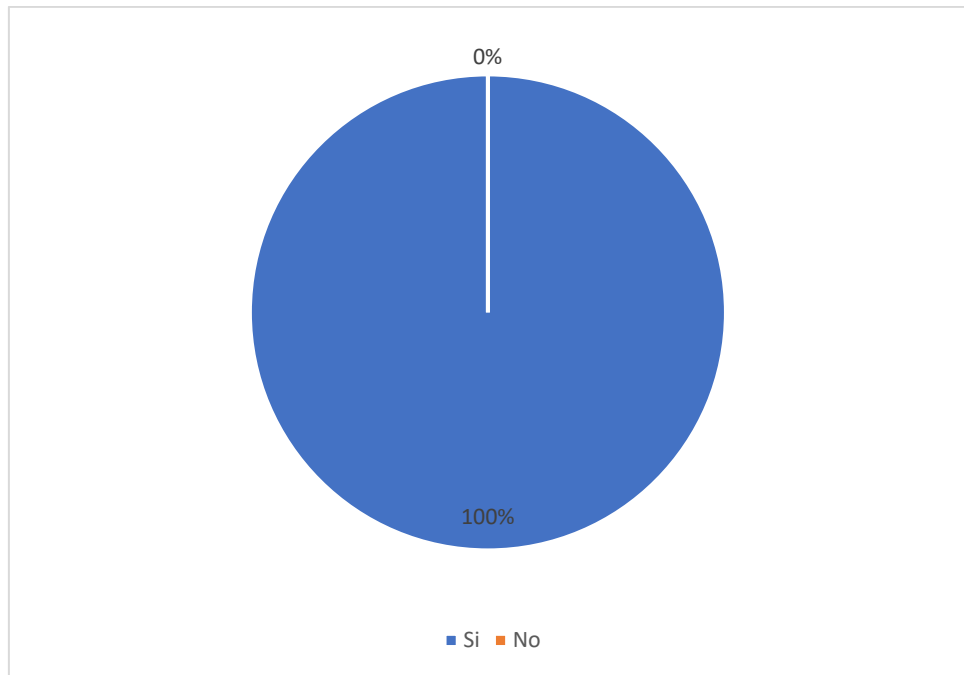


Ilustración 25 Encuesta Pregunta #1

(Abril, Calle, 2019)

Las partes sometidas a la encuesta mencionan conocer de qué trata la estandarización de recetas, debido a sus estudios realizados y por la experiencia adquirida durante sus años en el ejercicio profesional tanto en restaurantes como en cadenas hoteleras con mayor trayectoria, donde es muy común encontrar este tipo de registro en el sistema de trabajo de cada uno de estos.

Pregunta #2: ¿Está de acuerdo que se estandaricen los procesos para la elaboración de los productos de panadería?

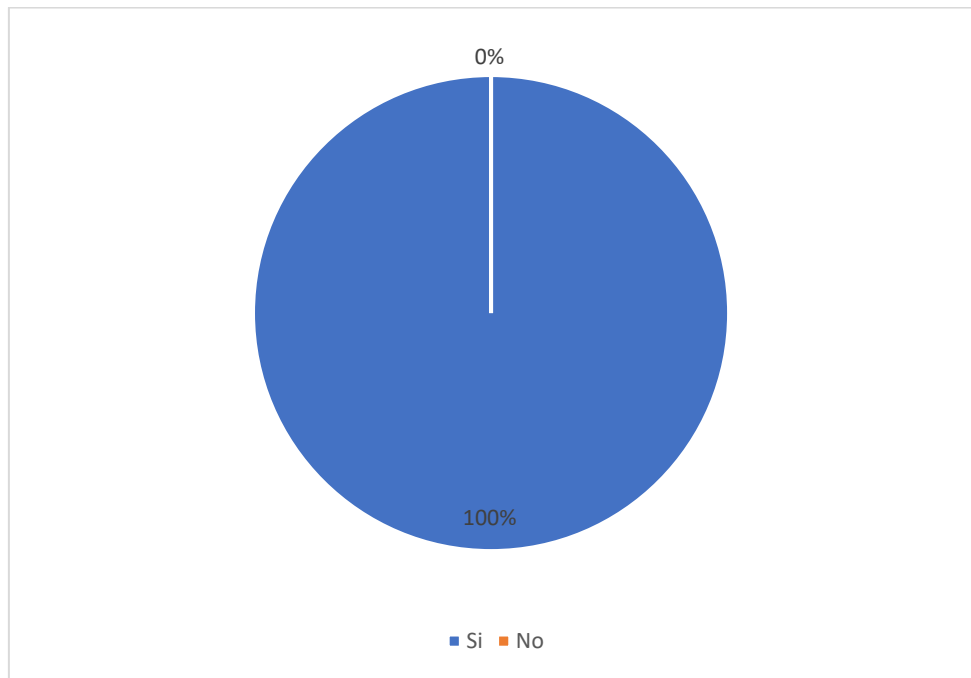


Ilustración 26 Encuesta Pregunta #2

(Abril, Calle, 2019)

Mediante el análisis de las respuestas se observa que el 100% de los encuestados está de acuerdo en que este proceso se lleve a cabo, puesto que, al no existir, es algo que beneficiará tanto al personal como al producto que estos elaboran y de esta manera brindar un producto de gran calidad que beneficiará tanto al hotel como a los clientes.

Pregunta #3: ¿Actualmente maneja los procesos de producción de panadería mediante recetas estandarizadas?

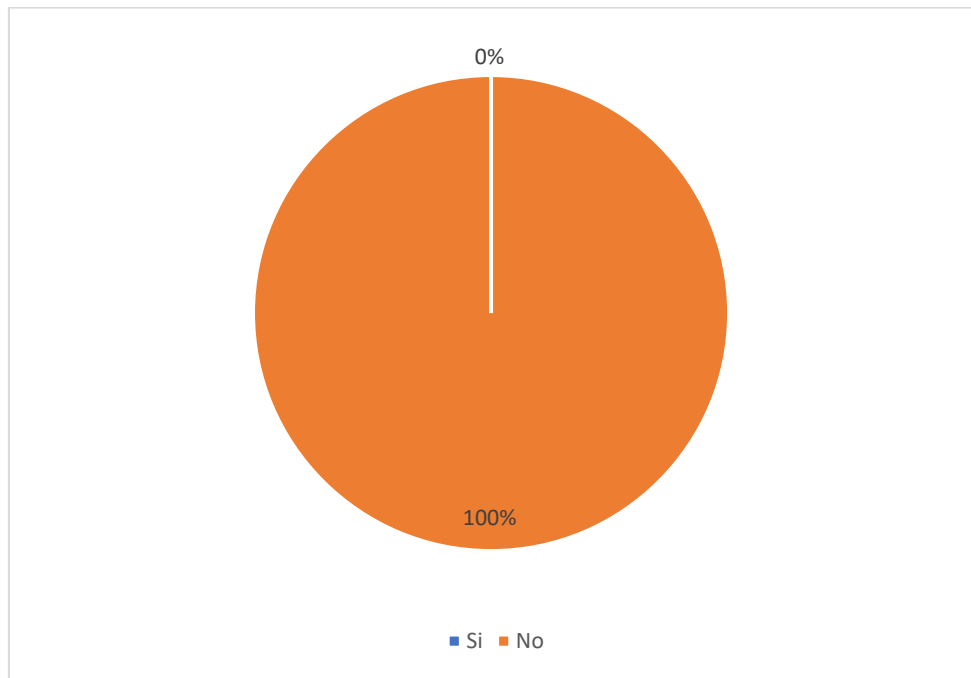


Ilustración 27 Encuesta Pregunta #3

(Abril, Calle, 2019)

No, el proceso de preparación de productos de panadería se lleva a cabo mediante el uso de recetas del trabajador de turno encargado, es decir, cada uno de estos hace su trabajo basado en su experiencia, sin regirse en un sistema técnico de elaboración, de forma rudimentaria y sin el uso de recetas estándar, sin un manejo adecuado de los recursos, equipos y utensilios.

Pregunta #4: ¿Cree que la estandarización de los procesos de panadería ayudará a mejorar el uso de recursos (tiempo, materia prima, etc.)?

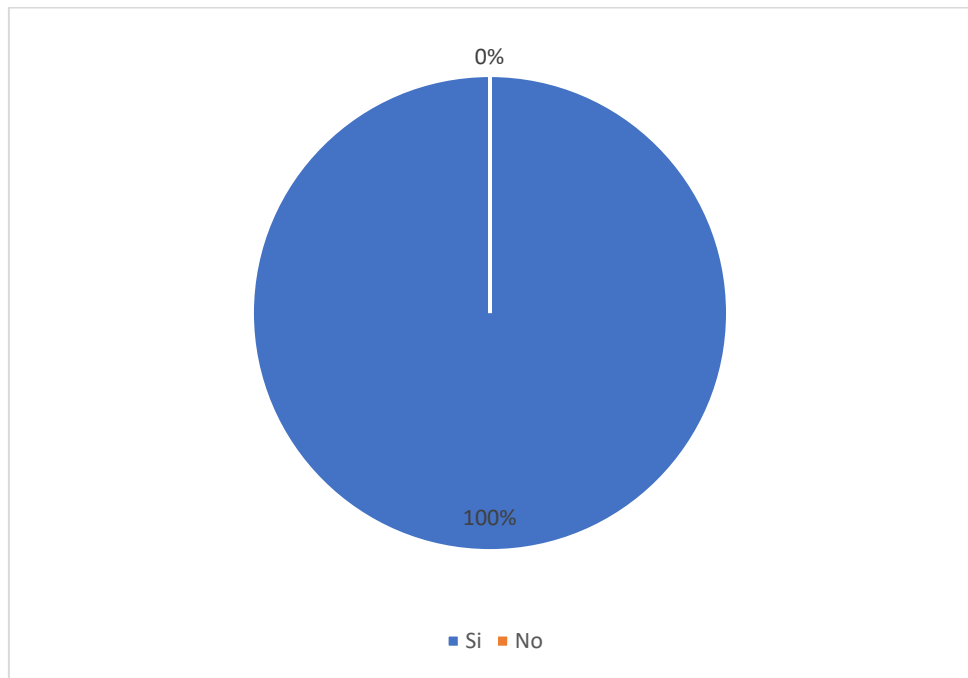
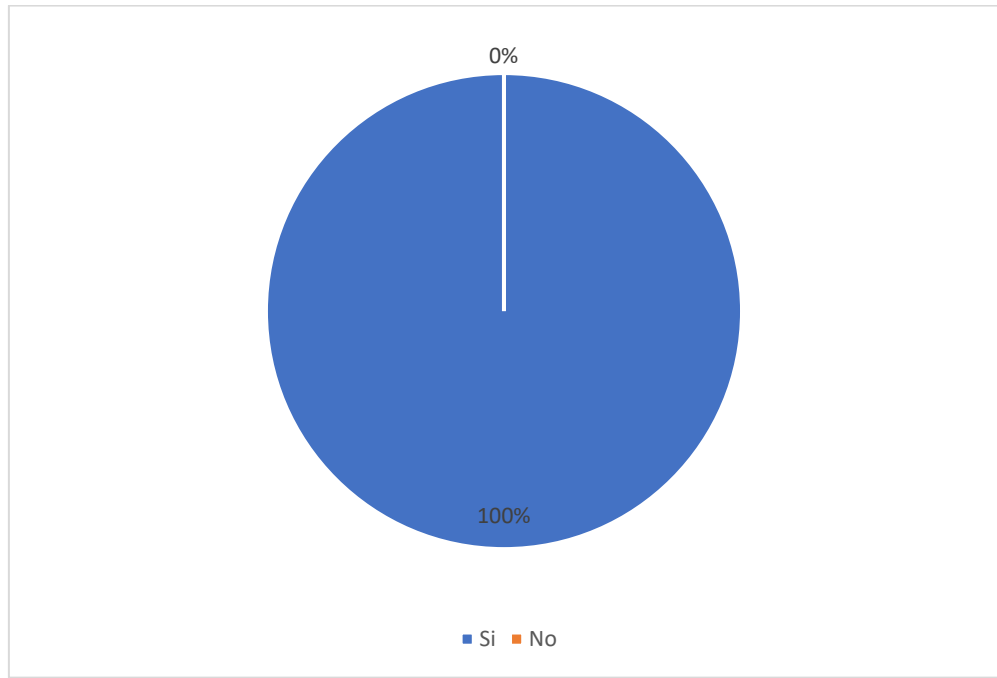


Ilustración 28 Encuesta Pregunta #4

(Abril, Calle, 2019)

Totalmente, mediante este proceso se tendrá un mejor manejo de materias primas, mermas y un adecuado manejo de equipos, utensilios, técnicas de elaboración (pesaje, medición, porcionamiento, etc.), además de un eficaz manejo del factor tiempo, generando de esta manera una oportunidad de ampliar la oferta de productos relacionados al área de panadería.

Pregunta #5: ¿Piensa que con la estandarización de recetas de panadería afectará de forma positiva al producto final?



*Ilustración 29 Encuesta Pregunta #5
(Abril, Calle, 2019)*

Sí, debido a que este es un proceso sistemático de producción, la elaboración de los productos del área de panadería, siempre contarán con las mismas características, tanto en sabor como en presentación, puesto que con la estandarización de sus recetas se llevará un control de eficacia de dichas elaboraciones, generando confianza en el cliente a obtener un producto de calidad.

A través de este trabajo de titulación se pretende buscar una posible solución a dicho situación que se ha presentado en el campo de acción y las situaciones que de esta derivan, por lo que se realizará la estandarización de recetas de seis productos existentes de panadería, que es el factor fundamental que se ha definido como la problemática a resolver como tema principal de esta investigación.

Capítulo V

5.1 Propuesta de Investigación

En este presente trabajo de titulación, de carácter académico, se presentará el desarrollo de la estandarización de seis recetas del área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca y como principal propuesta de esta investigación.

Por lo que se ha determinado que para este desarrollo se dará valor agregado al proceso gastronómico, donde el área de panadería se verá favorecida al contar con un mayor control de costos operacionales como es la reducción de mermas, desperdicios y tiempos de producción; y en el registro de recursos económicos o financieros como es la adquisición exacta de la cantidad de sus ingredientes, y el precio de la venta de sus platos, por lo que esta investigación permitirá a sus trabajadores, tener una idea clara que facilite su desempeño siguiendo los procedimientos estandarizados para la realización de un trabajo de calidad.

Así mismo, se ha observado que al momento el restaurante está atravesando la renovación de su carta actual, compuesta principalmente por cocina fusión, razón por la cual, se ha considerado en una propuesta gastronómica basada en cocina nacional e internacional, la misma que servirá como puesta en valor al producto local, de esta manera se creará un aporte que ayudará a mejorar el aspecto visual de los nuevos platos brindando una mejor experiencia gastronómica en el paladar de sus comensales y por consiguiente el hotel se verá beneficiado con los resultados obtenidos en una mejoría en la materia prima permitiéndole aumentar sus estándares.

5.1.1 Bitácoras

El cuaderno bitácora es un cuaderno en donde apuntan de forma cronológica todas las actividades que comprende el proyecto, soluciones, avances, observaciones, posibles obstáculos en el proyecto, resultados y, todo tipo de información que crean conveniente y pertinente registrarla en el cuaderno bitácora (Rodríguez, 2016). Las bitácoras diseñadas para este trabajo de titulación serán estructuradas bajo el diseño dispuesto por la universidad, que han sido realizadas con cada prueba de los platos con lo que se obtuvieron entre 2 o 3 bitácoras por cada preparación con respecto a cocina y una por cada preparación del área de panadería.

5.1.1.1 Bitácoras Gastronómicas


Nombre de la elaboración: Pan Integral											
Nombre del realizador: Erika Abril / Diego Calle											
											
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	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
Agua	600g	Corteza oscura áspera	Horneado	180°C	10 min	Congelación	-4°C	7 días	Descongelación a temperatura ambiente por 1 hora.	18°C	Tipo de harina integral varía según tipo de pan.
Azúcar blanca refinada	120g	Sabor dulce leve							Levado en cámara de leudo a 45°C por 15 minutos.		
Harina blanca 0000	800g	Aroma semi-ácido							Levado a temperatura ambiente por 1 hora.		Coloración de corteza y miga varía según grado de refinamiento
Harina integral	200g	Miga oscura áspera									
Levadura fresca de panadería	40g										
Manteca vegetal blanca	150g										
Sal fina de mesa	30g										

Tabla 1 Bitácora Pan Integral

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Pan Dulce									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #											
1											
Ingredientes	Peso	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
Agua	400g	Corteza dorada tierna	Horneado	180°C	8 min	Congelación	-4°C	7 días	Descongelación a temperatura ambiente por 1 hora.	18°C	El tiempo de horneado puede variar según modelo de pan.
Azúcar blanca refinada	300g	Sabor dulce							Levado en cámara de leudo a 45°C por 15 minutos.		
Esencia de vainilla	10cc	Aroma dulce							Levado a temperatura ambiente por 1 hora.		
Harina blanca 0000	1000g	Miga blanca esponjosa									
Huevo	200g										
Levadura fresca de panadería	60g										
Margarina industrial o de mesa	200g										



Tabla 2 Bitácora Pan Dulce

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Pan de Maíz									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	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
Agua	500g	Corteza pálida áspera	Horneado	180°C	10 min	Congelación	-4°C	7 días	Descongelación a temperatura ambiente por 1 hora.	18°C	La harina de maíz puede variar de blanca a amarilla según modelo de pan.
Azúcar blanca refinada	100g	Sabor salado leve							Levado en cámara de leudo a 45°C por 15 minutos.		
Harina blanca 0000	800g	Aroma fuerte a maíz							Levado a temperatura ambiente por 1 hora.		
Harina de maíz	200g	Miga amarilla o blanca tierna									
Huevo	100g										
Levadura fresca de panadería	40g										
Manteca vegetal blanca	150g										
Queso fresco	100g										
Sal fina de mesa	25g										



Tabla 3 Bitácora Pan de Maíz

(Abril, Calle, 2019)


Nombre de la elaboración: Pan de Agua Nombre del realizador: Erika Abril / Diego Calle											
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	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	
Agua	600g	Corteza pálida dura	Horneado	150°C	45 min	Congelación	-4°C	7 días	Descongelación a temperatura ambiente por 1 hora.	18°C	Cocción requiere vapor.
Azúcar blanca refinada	40g	Sabor neutro							Levado en cámara de leudo a 45°C por 15 minutos.		
Harina blanca 0000	1000g	Aroma ácido							Levado a temperatura ambiente por 1 hora.		
Levadura fresca de panadería	30g	Miga blanca tierna									
Manteca vegetal blanca	80g										
Sal fina de mesa	30g										

Tabla 4 Bitácora Pan de Agua
(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Croissant									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
											
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	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
Agua	550g	Corteza dorada hojaldrada	Horneado	180°C	15 min	Congelación	-4°C	7 días	Descongelación a temperatura ambiente por 1 hora.	18°C	Alveolado de la miga puede variar según tiempos de reposo.
Azúcar blanca refinada	80g	Sabor salado a mantequilla							Levado en cámara de leudo a 45°C por 15 minutos.		
Esencia de mantequilla	20cc	Aroma fuerte a mantequilla							Levado a temperatura ambiente por 1 hora.		La cantidad de capas puede variar según método de laminado.
Harina blanca 0000	1000g	Miga alveolada grande									
Huevo	50g										
Levadura fresca de panadería	30g										
Manteca vegetal blanca	100g										
Margarina de hojaldre	300g										
Sal fina de mesa	35g										

Tabla 6 Bitácora Croissant

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Ayampaco									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	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
Pollo	450g	Aroma fuerte a palmito	Baño María	120°C	50 min	N/A	N/A	N/A	N/A	80°C	Disminuir la sal.
Palmito	415g	Sabor fuerte a palmito, cebollín									
Cebollín	453g	Sabor pasado de sal									Disminuir palmito y cebollín.
Culantro	50g	Color blanco verdoso									
Hola de Bijao	240g	Textura desmenuzable									
Ajo (diente)	103g										
Sal fina de mesa	52g										
Comino molido	40g										
Aceite vegetal comestible	50ml										
Cebolla perla	82g										
Tomate riñon	170g										
Limon sutil	9g										
Pimienta negra	1g										
Yuca											

Tabla 7 Bitácora Ayampaco de Pollo #1

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Ayampaco									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		2									
Ingredientes	Peso	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
Pollo	450g	Aroma concentrado a pollo y palmito	Baño María	120°C	50 min	Congelación	-15°C	2 días	Microondas	80°C	A disminuido su humedad y brillo.
Palmito	350g	Sabor característico							Baño María		
Cebollín	327g	Color blanco verdoso									Se agrega un poco de aceite y se recupera su brillo.
Culantro	50g	Textura desmenuzable									Centar el ayampaco para dar mayor realce.
Hola de Bijao	240g										Cambiar ensalada.
Ajo (diente)	103g										
Sal fina de mesa	43g										
Comino molido	37g										
Aceite vegetal comestible	45ml										
Cebolla perla	170g										
Tomate riñon	82g										
Limon sutil	9g										
Pimienta negra	1g										
Yuca											



Tabla 8 Bitácora Ayampaco de Pollo #2

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Ayampaco									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		3									
Ingredientes	Peso	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
Pollo	200g	Aroma característico	Baño María	120°C	50 min	Congelación	-15°C	7 días	Descongelación en microondas	80°C	A disminuido su humedad y brillo.
Palmito	150g	Sabor característico	Fritura profunda	180°C	5min				Calentado a Baño María		
Cebollín	163g	Color blanco verdoso	Hervido	90°C	20min						Se agrega un poco de aceite y se recupera su brillo.
Culantro	25g	Textura desmenuzable	Encurtido	15°C	15min						
Hola de Bijao	120g	Crocante									
Ajo (diente)	35g										
Sal fina de mesa	20g										
Comino molido	5g										
Aceite vegetal comestible	30ml										
Yuca	75gr										
Berros	25g										
Rúcula	15g										
Mango	20g										
Rábano	3g										
Áceite de oliva	10ml										
Salsa inglesa	1ml										
Azúcar blanca refinada	2g										
Vinagre blanco	2ml										



Tabla 9 Bitácora Ayampaco de Pollo #3

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Locro de Camarón y Choclo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	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
Camarón	235g	Textura ligera (aguado)	Salteado	130°C	45 min	N/A	N/A	N/A	N/A	75°C	Textura un poco líquida.
Papa chola	213g	Aroma a camarón y vino	Inglesa	85°C	30min						Reducir la cantidad de líquido.
Choclo desgranado	75g	Coloración amarillenta-rojiza									
Crema de leche	50ml	Sabor característico papa y camarón									
Sal fina de mesa	4g										
Ajo (diente)	5g										
Aceite de color	1ml										
Cebolla perla	4g										
Margarina	25g										
Vino blanco	20ml										
Aguacate	32g										
Culantro	2gr										
Fumet	1L										
Pimienta negra molida	1g										



Tabla 10 Bitácora Locro de Camarón y Choclo #1

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Locro de Camarón y Choclo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	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
Camarón	235g	Textura espesa o grumosa	Salteado	130°C	45 min	N/A	N/A	N/A	N/A	75°C	Cambiar tipo de papa.
Papa chola	213g	Aroma a camarón y vino	Inglesa	85°C	30min						Color ligero.
Choclo desgranado	75g	Coloración amarillenta-rojiza									
Crema de leche	50ml	Sabor característico papa y camarón									
Sal fina de mesa	3g										
Ajo (diente)	5g										
Aceite de color	1ml										
Cebolla perla	4g										
Margarina	25g										
Vino blanco	15ml										
Aguacate	32g										
Culantro	2gr										
Fumet	500ml										
Pimienta negra molida	1g										



Tabla 11 Bitácora Locro de Camarón y Choclo #2

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Locro de Camarón y Choclo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		3									
Ingredientes	Peso	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
Camarón	235g	Textura sedosa	Inglesa	85°C	30min	N/A	N/A	N/A	N/A	75°C	Dar mas estabilidad a la masa.
Papa chaucha	213g	Aroma a	Salteado	90°C	10min						
Choclo desgranado	75g	Coloración	Horneado	180°C	20min						
Crema de leche	50ml	Sabor									
Sal fina de mesa	3g	Crocante (hojaldre)									
Ajo (diente)	5g										
Aceite de color	1ml										
Cebolla perla	4g										
Margarina	25g										
Vino blanco	15ml										
Aguacate	32g										
Culantro	2gr										
Fumet	500ml										
Pimienta negra molida	1g										
Aceite de color	2g										
Agua	414g										
Harina blanca 0000	50gr										
Sal fina de mesa	1gr										
Azúcar	1gr										
Mantequilla	20gr										
Agua	30ml										



Tabla 12 Bitácora Locro de Camarón y Choclo #3

(Abril, Calle, 2019)


Nombre de la elaboración:		Locro de Camarón y Choclo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		4									
Ingredientes	Peso	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
Camarón	50gr	Textura sedosa	Inglesa	85°C	30min	N/A	N/A	N/A	N/A	75°C	N/A
Papa chaucha	170g	Aroma a camarón y vino	Salteado	90°C	10min						
Choclo desgranado	15gr	Coloración amarillenta	Horneado	180°C	20min						
Cebolla perla	2g	Sabor característico papa y camarón									
Crema de leche	15gr	Crocante (hojaldre)									
Sal fina de mesa	4gr										
Ajo (diente)	2g										
Aceite de color	1ml										
Aguacate	10g										
Vino blanco	15ml										
Margarina vegetal Comestible	5g										
Pimienta negra molida	1g										
Cáscara de camarón	50gr										
Puerro	15gr										
Zanahoria	10g										
Agua	500ml										
Limón sutil	1ml										
Queso freco	10g										
Perejil	10g										
Harina blanca 0000	15gr										
Agua	90ml										
Aceite vegetal comestible	50ml										

Tabla 13Bitácora Locro de Camarón y Choclo #4

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Seco de Chivo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	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
Carne de chivo	797g	Aroma fuerte característico del chivo	Olla de presión	130°C	30min	N/A	N/A	N/A	N/A	77°C	N/A
Cebolla paitaña	102g	Sabor fuerte característico	Sellado	130°C	5min						
Tomate riñón	168g	Coloración roja-marrón	Inglesa	85°C	30min						
Cerveza	100g	Textura espesa									
Naranja	50g										
Culantro	10g										
Aceite de color	2g										
Azúcar blanca refinada	5g										
Culantro	10g										
Pimiento verde	52g										
Sal fina de mesa	7g										
Ajo (diente)	7g										
Pimienta negra	2g										
Aceite de color	2g										
Arroz	207g										
Aceite vegetal comestible	5g										
Platano maduro	42g										
Agua	414g										

Tabla 14 Bitácora Seco de Chivo #1

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Seco de Chivo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	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
Carne de chivo	797g	Aroma fuerte característico del chivo	Olla de presión	130°C	30min	N/A	N/A	N/A	N/A	77°C	Cambiar técnica del liquido de seco.
Cebolla paiteña	102g	Sabor fuerte característico	Inglesa	85°C	30min						
Tomate riñón	168g	Coloración roja-marrón	Fritura profunda	180°C	5min						Cambiar ensalada.
Cerveza	100g	Textura espesa	Encurtido	15°C	15min						
Naranja	50g	Crocante (cocolón)									Cambiar presentación del maduro.
Culantro	10g										
Aceite de color	2g										
Azúcar blanca refinada	5g										
Culantro	10g										
Pimiento verde	52g										
Sal fina de mesa	7g										
Ajo (diente)	7g										
Pimienta negra	2g										
Aceite de color	2g										
Arroz	207g										
Aceite vegetal comestible	5g										
Platano maduro	42g										
Agua	414g										



Tabla 15 Bitácora Seco de Chivo #2

(Abril, Calle, 2019)


Nombre de la elaboración:		Seco de Chivo									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		3									
Ingredientes	Peso	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
Carne de chivo	250g	Aroma fuerte característico del chivo	Olla de presión	130°C	30min	N/A	N/A	N/A	N/A	77°C	N/A
Cebolla paitaña	50g	Sabor fuerte característico	Inglesa	85°C	30min						
Pimiento verde	15g	Coloración roja-marrón	Fritura profunda	180°C	5min						
Naranja	45g	Textura espesa	Encurtido	15°C	15min						
Tomate riñon	76g	Crocante (cocolón)									
Culantro	5g										
Cerveza	50ml										
Ajo (diente)	5g										
Sal fina de mesa	3g										
Azucar blanca refinada	1g										
Aceite de color	2ml										
Pimienta negra molida	1g										
Arroz	50g										
Aceite vegetal comestible	3ml										
Platano maduro	25g										
Aguacate	15gr										
Agua	414ml										
Lechuga	20g										
Tomate cherry	10g										
Pepinillo en conserva	8g										
Queso fresco	10gr										
Limón sutil	5ml										
Mostaza	1g										
Orégano	1g										
Aceite de oliva	5ml										

Tabla 16 Bitácora Seco de Chivo #3

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Tacu-tacu									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	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
Lomo fino de res	100g	Aroma fuerte a frejol	Fritura superficial	130°C	5min	N/A	N/A	N/A	N/A	78°C	N/A
Cebolla paiteña	15g	Coloración marrón	Fritura profunda	160°C	10min						
Frejol negro	300g	Sabor concentrado a frejol	Sofrito	85°C	5min						
Arroz	250g	Textura grumosa	Salteado	90°C	5min						
Huevo	98g										
Tomate riñón	72g										
Cebolla perla	70g										
Culantro	5g										
Pimienta negra molida	2g										
Harina blanca 0000	12g										
Limón sutil	9g										
Aceite vegetal comestible	2ml										
Miga de pan fina	10g										
Sal fina de mesa	6g										
Ajo (diente)	10g										
Aceite de color	3ml										
Pasta de Maní	10gr										
Margarina	10gr										
Líquido frejjo	5ml										
Huevos	110g										
Pimiento morron amarillo	40gr										
Salsa de soja	5ml										



Tabla 17 Bitácora Tacu-tacu #1

(Abril, Calle, 2019)

Nombre de la elaboración:		Tacu-tacu									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
Prueba #		2									
Ingredientes	Peso	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
Lomo fino de res	100g	Aroma fuerte a frejol	Fritura superficial	130°C	5min	N/A	N/A	N/A	N/A	78°C	N/A
Cebolla paiteña	15g	Coloración marrón	Fritura profunda	160°C	10min						
Frejol negro	300g	Sabor concentrado a frejol	Sofrito	85°C	5min						
Arroz	250g	Textura grumosa	Sellado	90°C	10min						
Huevo	98g		Encurtido	15°C	15min						
Tomate riñón	72g										
Cebolla perla	70g										
Culantro	5g										
Pimienta negra molida	2g										
Harina blanca 0000	12g										
Limón sutil	9g										
Aceite vegetal comestible	2ml										
Miga de pan fina	10g										
Sal fina de mesa	6g										
Ajo (diente)	10g										
Aceite de color	3ml										
Pasta de Maní	10gr										
Margarina	10gr										
Líquido frejol	5ml										
Huevo de codorniz	53gr										
Pimiento morron amarillo	40gr										
Salsa de soja	5ml										



Tabla 18 Bitácora Tacu-tacu #2

(Abril, Calle, 2019)


Nombre de la elaboración:		Tacu-tacu									
Nombre del realizador:		Erika Abril / Diego Calle									
											
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	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
Frejol negro	150gr	Aroma fuerte a frejol	Fritura superficial	130°C	5min	N/A	N/A	N/A	N/A	78°C	N/A
Arroz	110g	Coloración marrón	Fritura profunda	160°C	10min						
Cebolla paitaña	5g	Sabor concentrado a frejol	Sofrito	85°C	5min						
Pasta de maní	3g	Textura grumosa	Sellado	90°C	10min						
Margarina vegetal comestible	5g		Encurtido	15°C	15min						
Sal fina de mesa	4gr										
Pimienta negra molida	2g										
Ajo (diente)	5g										
Aceite de color	3g										
Lomo fino de res	100g										
Cebolla paitaña	10g										
Tomate riñon	15g										
Pimiento morrón amarillo	10g										
Pimiento verde	15g										
Salsa china	2ml										
Mostaza	1g										
Huevos	105g										
Papa chola	71g										
Aceite vegetal comestible	500ml										

Tabla 19 Bitácora Tacu-tacu #3

(Abril, Calle, 2019)

5.1.2 Fichas Estandarizadas

La Ficha Técnica de Alimentos es una tabla que determina los ingredientes, así como su porción a ser utilizada para una determinada receta. Es más comúnmente utilizados en el sector de la gastronomía por bares y restaurantes, pero también tiene aplicaciones en industrias de alimentos pre-listos o insumos. (Borges, 2017). Las fichas estándar son un documento en Excel que contiene toda la información para desarrollar una receta adecuadamente, donde se indican nombres, ingredientes, cantidades y procedimientos de cada producto que lleva un plato. Después de haber culminado con las pruebas, bitácoras y al contar ya con las recetas finales de los platos se procedió con la realización de las fichas estándares en donde se dejará asentadas las recetas originales para su posterior utilización, estas constarán de:

- Nombre del instituto
- Logo del instituto
- Nombre y tipo del plato
- Foto del plato
- Ingredientes, cantidad, unidad de medida.
- Técnicas de corte
- Ingrediente, técnica, tiempo, temperatura
- Equipos y utensilios
- Preparación
- Observaciones

• **Ficha Estándar Pan Integral**




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Pan Integral				
Tipo de Plato:		Pan		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		600	ml	Agua
		120	g	Azúcar blanca refinada
		800	g	Harina blanca 0000
		200	g	H. integral fina
		40	g	Levadura fresca de panadería
		150	g	Manteca vegetal blanca
30	g	Sal fina de mesa		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	n/a	Sal fina de mesa	n/a	
Azúcar blanca refinada	n/a			
Harina blanca 0000	n/a			
H. integral fina	n/a			
Levadura fresca de panadería	n/a			
Manteca vegetal blanca	n/a			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación				
PREPARACIÓN:				
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 10 minutos.				
Observaciones:				
Según el tipo de pan, el porcentaje de harina integral puede variar, de igual el color de la miga y corteza: pan mollete 50% harina blanca 0000 + 50% harina integral gruesa (mollete o salvado), pan mestizo 80% harina blanca 0000 + 20% harina integral refinada, pan integral grueso 50% harina blanca 0000 + 30% harina integral gruesa (mollete o salvado) + 20% harina integral refinada				

Tabla 20 Fichas Estándar Pan Integral

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha Estándar Pan Dulce**




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pan Dulce			
Tipo de Plato:		Pan	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	400	ml	Agua
	300	g	Azúcar blanca refinada
	10	cc	Esencia de vainilla
	1000	g	Harina blanca 0000
	200	g	Huevo
	60	g	Levadura fresca de panadería
	200	g	Margarina vegetal comestible
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Margarina vegetal	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a		
Esencia de vainilla	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Empaste (margarina+azúcar+ canela en polvo)/ empastado/ 5 min/ 10°C			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 160°C por 8 minutos.			
Observaciones:			
Según el tipo de relleno la cantidad de azúcar puede variar. De esta masa se obtiene: pan de canela (usar empaste), pan de azúcar, cachito dulce, pan de majar, caracoles, pan de chocolate (usar empaste omitiendo canela en polvo), empanada especial dulce, pan de coco (sustituir esencia de vainilla por esencia de coco).			

Tabla 21 Fichas Estándar Pan Dulce

(Abril, Calle, 2019)

• Ficha Estándar Pan de Maíz




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pan de Maíz			
Tipo de Plato:		Pan	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	500	ml	Agua
	100	g	Azúcar blanca refinada
	800	g	Harina blanca 0000
	200	g	Harina de maíz amarillo
	100	g	Huevo
	40	g	Levadura fresca de panadería
	150	g	Manteca vegetal blanca
	100	g	Queso fresco
25	g	Sal fina de mesa	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Manteca vegetal	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Queso fresco	n/a
Harina blanca 0000	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Harina de maíz amarillo	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 10 minutos.			
Observaciones:			
Según el tipo de pan la harina de maíz puede variar de amarilla, blanca o morada. De esta masa se obtiene: reventado de queso, pan de maíz (mano), cholas, galleta de manteca.			

Tabla 22 Ficha Estándar Pan de Maíz

(Abril, Calle, 2019)

- Ficha Estándar Pan de Agua




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pan de Agua			
Tipo de Plato:		Pan	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	600	ml	Agua
	40	g	Azúcar blanca refinada
	1000	g	Harina blanca 0000
	30	g	Levadura fresca de panadería
	80	g	Manteca vegetal blanca
30	g	Sal fina de mesa	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a		
Azúcar blanca refinada	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Manteca vegetal blanca	n/a		
Sal fina de mesa	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 160°C por 10 minutos, con vapor.			
Observaciones:			
Según el tipo de pan se usa vapor: palanqueta, baguette, pan francés.			
De esta masa se obtiene: palanqueta, rosas de agua, baguette, pan francés, focaccia.			

Tabla 23 Ficha Estándar Pan de Agua

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha Estándar Pan Blanco**

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pan Blanco			
Tipo de Plato:		Pan	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	450	ml	Agua
	40	g	Azúcar blanca refinada
	1000	g	Harina blanca 0000
	150	g	Huevo
	30	g	Levadura fresca de panadería
	100	g	Manteca vegetal blanca
20	g	Sal fina de mesa	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Manteca vegetal blanca	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 10 minutos.			
Observaciones:			
De esta masa se obtiene: pan blanco (sánduche), pan para hamburguesa, pan para hot-dog, rodilla de cristo, pan de cebolla, pan de miga, tukiana, pan de hierbas, pan botón blanco, pan de tomate, pan de parmesano.			

Tabla 24 Fichas Estándar Pan Blanco

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha Estándar Croissant**

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Croissant			
Tipo de Plato:		Pan	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	550	ml	Agua
	80	g	Azúcar blanca refinada
	20	g	Esencia de mantequilla
	1000	g	Harina blanca 0000
	50	g	Huevo
	30	g	Levadura fresca de panadería
	100	g	Manteca vegetal blanca
	300	g	Margarina de hojaldre
35	g	Sal fina de mesa	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Manteca vegetal	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Margarina de	n/a
Esencia de mantequilla	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Harina blanca 0000	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Margarina/Laminado/10min/18°C			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes, reservar margarina. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Extender la masa hasta obtener un rectángulo de 1,50x60, empastar y realizar dobleces. 5. Cortar y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 15 minutos.			
Observaciones:			
Los dobleces pueden variar dependiendo del tipo de pan. Tipos de de doblés: 1 simple (cachos, enrollados y empanada de hojaldre) Tipos de de doblés: 2 simples + 1 doble (croissant, napolitana) De esta masa se obtiene: croissant, cachos, enrollado, empanada de hojaldre, napolitana de chocolate, pan danés, napolitana de jamón, napolitana de queso.			

Tabla 25 Fichas Estándar Croissant

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha Estándar Ayampaco de Pollo**




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Ayampaco de Pollo			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Pechuga de Pollo
	150	g	Palmito
	163	g	Cebollín
	25	g	Culantro
	120	g	Hoja de bijao
	35	g	Ajo (diente)
	20	g	Sal fina de mesa
	5	g	Comino molido
	30	ml	Aceite vegetal comestible
	75	g	Yuca
	25	g	Berros
	15	g	Rúcula
	20	g	Mango maduro
	3	g	Rábano
	10	ml	Aceite de oliva
1	ml	Salsa inglesa	
2	g	Azúcar blanca refinada	
2	ml	Vinagre blanco	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pechuga de Pollo	Mirepoix	Palmito	Brunoise
Cebollín	Chiffonade	Culantro	Chiffonade
Hoja de bijao	n/a	Ajo (diente)	Brunoise
Sal fina de mesa	n/a	Comino molido	n/a
Aceite vegetal comestible	n/a	Yuca	Laminado
Berros	n/a	Rúcula	n/a
Mango maduro	Mirepoix	Rábano	Laminado
Aceite de oliva	n/a	Salsa inglesa	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Vinagre blanco	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Yuca/laminar/fritura profunda/1 min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla de picar, cuchillo, olla tamalera, balanza			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar el pollo, palmito, cebollín, culantro, sal, aceite, ajo, y comino. 2. Envolver la mezcla (1), en la hoja de bijao, como un tamal. 3. Cocinar en una olla tamalera por 50min, (2). 4. Mezclar berros, rúcula, rábanos, mango. 5. Hacer vinagreta con mango, aceite de oliva, salsa inglesa, azúcar, vinagre, licuar, agregar a (4). 6. Servir acompañado de ensalada y yuca.			
Observaciones:			
Lavar las hojas de bijao solo con agua. Decorar con la hoja de Bijao			

Tabla 26 Ficha Estándar Ayampaco de Pollo

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha Estándar Locro de Camarón y Choclo**


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Locro de Camarón y Choclo			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	Camarón
	170	g	Papa chaucha
	15	g	Choclo desgranado
	2	g	Cebolla perla
	15	g	Crema de leche
	4	g	Sal fina de mesa
	2	g	Ajo (diente)
	1	ml	Aceite de color
	10	g	Aguacate
	15	g	Vino blanco
	5	g	Margarina vegetal comestible
	1	g	Pimienta negra molida
	50	g	Cáscaras del camarón
	15	g	Puerro
	10	g	Zanahoria
	500	ml	Agua
	1	ml	Limón sutil
	10	g	Queso fresco
10	g	Perejil	
15	g	Harina blanca 0000	
90	ml	Agua	
50	ml	Aceite vegetal comestible	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Camarón	n/a	Cáscaras del camarón	n/a
Papa chaucha	Mirepoix	Puerro	Batalla
Choclo desgranado	n/a	Zanahoria	mirepoix
Cebolla perla	Brunoise	Agua	n/a
Crema de leche	n/a	Limón sutil	n/a
Sal fina de mesa	n/a	Queso fresco	mirepoix
Ajo (diente)	n/a	Perejil	n/a
Aceite de color	n/a	Harina blanca 0000	n/a
Aguacate	n/a	Agua	n/a
Vino blanco	n/a	Aceite vegetal comestible	n/a
Margarina vegetal	n/a		
Pimienta negra molida	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ajo, cebolla perla, aceite de color/sofrito, 5min, 80°C			
Camarón pelado, mantequilla/ salteado, 2min, 90°C			
Choclo desgranado, sal/cocido a la inglesa /20min, 80°C			
Papa chaucha, fumet/cocción a la inglesa, 30min, 85°C			
Agua, perejil, harina/ licuado/ 5min/ 150°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla de picar, cuchillo, olla, balanza, sartén.			
PREPARACIÓN:			
1. Desglasar la olla de los camarones.			
2. Añadir sofrito en la olla (1).			
3. Incorporar las papas con el fumet y dejar cocinar, (2).			
4. Añadir crema de leche, choclo cocido, (3).			
5. Rectificar sabores.			
6. Saltear camarones.			
7. Servir y decorar con camarones, crocante y aguacate.			
Observaciones:			
Sofrito debe hacerse a temperatura baja.			
Una parte de los camarones se agregan al locro y 3 se separan para decorar			

Tabla 27 FICHA Estándar Locro de Camarón y Choclo

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha Estándar Seco de Chivo**



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Seco de Chivo			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	g	Carne de chivo
	50	g	Cebolla paitaña
	15	g	Pimiento verde
	45	g	Naranja
	76	g	Tomate riñón
	5	g	Culantro
	50	ml	Cerveza
	3	g	Ajo (diente)
	3	g	Sal fina de mesa
	1	g	Azúcar blanca refinada
	2	ml	Aceite de color
	1	g	Pimienta negra molida
	50	g	Arroz
	3	ml	Aceite vegetal comestible
	25	g	Plátano maduro
	15	g	Aguacate
	414	ml	Agua
	20	g	Lechuga crespita
10	g	Tomate cherry	
8	g	Pepinillo en conserva	
10	g	Queso fresco	
5	ml	Limón sutil	
1	g	Mostaza	
1	g	Orégano	
5	ml	Aceite de oliva	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Carne de chivo	Troceado	Aceite vegetal comestible	n/a
Cebolla paitaña	Mirepoix	Plátano maduro	Rodajas
Pimiento verde	Mirepoix	Aguacate	n/a
Naranja	n/a	Agua	n/a
Tomate riñón	Mirepoix	Lechuga crespita	Troceado
Culantro	n/a	Tomate cherry	n/a
Cerveza	n/a	Pepinillo en conserva	Sifflets
Ajo (diente)	n/a	Queso fresco	Macedonia
Sal fina de mesa	n/a	Limón sutil	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Mostaza	n/a
Aceite de color	n/a	Orégano	n/a
Pimienta negra molida	n/a	Aceite de oliva	n/a
Arroz	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pimiento verde, cebolla paitaña, tomate, ajo, naranja, aceite de color, azúcar/sofrito/5min/80°C			
Arroz, sal, aceite/cocido a la inglesa/30min/85°C			
Plátano maduro/rodajas/fritura profunda/2min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla de picar, cuchillo, olla de presión, balanza, licuadora			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Licuar el sofrito con culantro. Sellar chivo, agregar (1) y cerveza. Tapar la olla de presión y cocinar por 40min, (2). Aguacate hacer guacamole con limón y sal. Hacer ensalada con lechuga, tomate cherry, pepinillos en conserva y queso fresco. Mezclar limón, mostaza, orégano y aceite de oliva, agregar a (5). Servir y acompañar con arroz, maduro, guacamole y ensalada. 			
Observaciones:			
Sofrito debe hacerse a temperatura baja.			
Sellar el chivo en la misma olla del sofrito.			
Licuar el líquido del sofrito con aceite y servir.			

Tabla 28 FICHA Estándar Seco de Chivo

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha Estándar Tacu-tacu**

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA Tacu-tacu			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant	Und	Nombre
	150	g	Frejol negro
	110	g	Arroz
	5	g	Cebolla paiteña
	3	g	Pasta de maní
	5	g	Margarina vegetal comestible
	4	g	Sal fina de mesa
	2	g	Pimienta negra molida
	5	g	Ajo (diente)
	3	g	Aceite de color
	100	g	Lomo fino de res
	10	g	Cebolla paiteña
	15	g	Tomate riñón
	10	g	Pimiento morrón amarillo
	15	g	Pimiento verde
2	ml	Salsa china	
1	g	Mostaza	
105	g	Huevos	
71	g	Papa chola	
500	g	Aceite vegetal comestible	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Frejol negro	n/a	Arroz	n/a
Cebolla paiteña	Brunoise	Pasta de maní	n/a
Margarina vegetal	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Pimienta negra molida	n/a	Ajo (diente)	n/a
Aceite de color	n/a	Lomo fino de res	Tiras
Cebolla paiteña	Gajos	Tomate riñón	Gajos
Pimiento morrón amarillo	Mirepoix	Pimiento verde	Mirepoix
Salsa china	n/a	Mostaza	n/a
Huevos	n/a	Papa chola	bastones
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Frejol/cocido olla presión/40min/130°C			
Arroz/cocido a la inglesa/30min/85°C			
Frejol, arroz/ aplastado, mezclado/sellado/3min cada lado/120°C			
Cebolla paiteña, ajo, aceite de color, sal, pasta de maní, margarina/sofrito/5min/80°C			
Lomo fino, Tomate riñón, cebolla paiteña, pimientos rojo y verde, salsa china/salteado/10min/130°C			
Huevo/ fritura /3min/130°C			
Papas, aceite/fritura profunda/10min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo, tabla de picar, sarten, olla de presión.			
PREPARACIÓN:			
1.Hacer sofrito.			
2. Agregar a (1) el arroz y frejol aplastado y mezclar.			
3. Porcionero la mezcla (2) y sellar ambos lados dándole forma de tortilla ovalada.			
4.Servir acompañado con el lomo salteado las papas fritas y los huevos.			
5. Servir con el salteado, el huevo, la carne y decorar.			
Observaciones:			
Sofrito debe hacerse a temperatura baja.			
El sellado de la mezcla del arroz y frejol debe tener una costra.			

Tabla 29Ficha Estándar Tacu-tacu

(Abril, Calle, 2019)

5.1.2.1 Base de Datos

Una base de datos es un conjunto de datos que ha sido organizado bajo un mismo contexto y cuya información está almacenada y lista para ser utilizada en cualquier momento. Las bases de datos pueden almacenar información sobre personas, productos, ventas o cualquier otra cosa. Una base de datos organiza la información relacionada en tablas las cuales están compuestas por columnas y filas. Una tabla tendrá un número específico de columnas, pero tendrá cualquier número de filas. (Ortíz, 2014). La base de datos es un documento que recopila aspectos de vital importancia para para la elaboración de las recetas estándar como: precios, presentación de compra, proveedor, cantidades, peso de desperdicio, peso neto, rendimiento del producto, factor de corrección, observaciones, entre otros, los mismos que fueron facilitados por el departamento de compras en conjunto con el área de bodega del Hotel Four Points by Sheraton.

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 KG INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	Camarón pelado	Granel	Mercado	1	Kg	9,91	0,834	0,166	0,00	83,4	1,20	11,88	
	Carne de chivo	Granel	Mercado	1	Kg	7,32	0,825	0,175	0,00	82,5	1,21	8,87	
	Jamón de pierna	Paquete	Pronaca	1	Kg	9,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	9,00	
	Lomo fino de res	Granel	Italiana	1	Kg	11,00	0,912	0,088	0,00	91,2	1,10	12,06	
	Pechuga de pollo	Granel	Mercado	1	kg	3,08	1,000	0,000	0,00	100	1,00	3,08	
LÁCTEOS													
	Crema de leche	Funda	Nutrí	1	L	1,70	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,70	
	Leche	Funda	Nutrí	1	L	0,90	1,000	0,000	0,00	100	1,00	0,90	
	Queso fresco	Paquete	La Holandesa	1	Kg	8,40	1,000	0,000	0,00	100	1,00	8,40	
	Queso holandés	Paquete	La Holandesa	1	Kg	12,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	12,00	
	Quesillo	Paquete	Mercado	1	Kg	6,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	6,00	
FRUTAS													
	Naranja	Granel	Mercado	1	Kg	1,46	0,905	0,095	0,00	90,5	1,10	1,61	
	Mango	Granel	Mercado	1	Kg	1,35	0,768	0,23	0,00	76,8	1,30	1,76	
HORTALIZAS													
	Aguacate	Granel	Mercado	1	Kg	2,34	0,769	0,231	0,00	77	1,30	3,04	
	Ajo	Granel	Mercado	1	Kg	2,70	1,000	0,000	0,00	100	1,00	2,70	
	Apio	Granel	Mercado	1	Kg	2,50	1,000	0,000	0,00	100	1,00	2,50	
	Choclo desgranado	Granel	Mercado	1	Kg	4,24	1,000	0,000	0,00	100	1,00	4,24	
	Cebolla perla	Granel	Mercado	1	Kg	0,92	0,880	0,120	0,00	88	1,14	1,05	
	Cebolla paiteña	Granel	Mercado	1	Kg	2,30	0,854	0,146	0,00	85	1,17	5,07	
	Cebollín	Granel	Arándano	1	Kg	1,50	0,837	0,163	0,00	84	1,19	1,79	
	Culantro	Granel	Mercado	1	Kg	2,50	0,460	0,540	0,00	46	2,17	5,43	
	Berros	Caja	Supermaxi	1	Kg	1,65	0,917	0,083	0,00	92	1,09	1,80	
	Hoja de Bijao	Granel	Mercado	1	Kg	4,16	1,000	0,000	0,00	100	1,00	4,16	
	Lechuga	Granel	Mercado	1	Kg	2,80	0,864	0,136	0,00	86	1,16	3,24	
	Limón	Granel	Mercado	1	Kg	1,49	0,666	0,334	0,00	67	1,50	2,24	
	Palmito	Granel	Mercado	1	Kg	4,16	0,600	0,400	0,00	60	1,67	6,93	
	Papa chaucha	Granel	Mercado	1	Kg	1,69	0,859	0,141	0,00	86	1,16	1,97	
	Papa chola	Granel	Mercado	1	Kg	0,88	0,752	0,248	0,00	75	1,33	1,17	
	Pimiento verde	Granel	Mercado	1	Kg	2,85	0,730	0,270	0,00	73	1,37	3,90	
	Plátano maduro	Granel	Mercado	1	Kg	1,80	0,789	0,211	0,00	78,9	1,27	2,28	
	Pimiento morrón amarillo	Granel	Mercado	1	Kg	2,96	0,836	0,164	0,00	84	1,20	3,54	
	Perejil	Granel	Mercado	1	Kg	2,85	0,735	0,265	0,00	74	1,36	3,88	
	Puerro	Granel	Mercado	1	Kg	1,30	0,800	0,200	0,00	80	1,25	1,63	
	Rabano	Granel	Mercado	1	Kg	0,90	0,911	0,089	0,00	91	1,10	0,99	
	Rucula	Caja	Supermaxi	1	Kg	16,50	0,876	0,124	0,00	88	1,14	18,84	
	Tomate cherry	Granel	Mercado	1	Kg	3,00	0,921	0,079	0,00	92	1,09	3,26	
	Tomate riñón	Granel	Mercado	1	Kg	1,02	0,836	0,164	0,00	84	1,20	1,22	

Tabla 30Base de Datos Parte #1

(Abril, Calle, 2019)

	Yuca	Granel	Mercado	1	Kg	0,55	0,546	0,454	0,00	55	1,83	1,01	
	Zanahoria	Granel	Mercado	1	Kg	0,60	0,931	0,069	0,00	93	1,07	0,64	
ABARROTOS													
	Aceite vegetal comestible	Botella	Girasol	1	L	2,20	1,000	0,000	0,00	100	1,00	2,20	
	Aceite de oliva	Botella	La española	1	L	21,16	1,000	0,000	0,00	100	1,00	21,16	
	Aceite de color	Botella	La Favorita	1	L	12,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	12,00	
	Arroz	Quintal	Mercado	1	Kg	1,32	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,32	
	Azúcar blanca refinada	Quintal	Valdéz	1	Kg	1,20	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,20	
	Aguardiente (Zhumir)	Botella	Azende	1	L	12,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	12,00	
	Ajonjolí blanco	Funda	Arándano	1	Kg	10,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	10,00	
	Anís español	funda	Arándano	1	Kg	8,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	8,00	
	Avena en hojuelas	Quintal	Grupo Superior	1	Kg	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Canela en polvo	Funda	Levapan	1	Kg	7,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	7,00	
	Cerveza	Botella	Pilsener	1	L	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Chocolate semi-amargo	Paquete	Levapan	1	Kg	10,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	10,00	
	Coco rallado	Funda	Levapan	1	Kg	8,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	8,00	
	Comino molido	Funda	Ile	1	Kg	12,50	1,000	0,000	0,00	100	1,00	12,50	
	Esencia de coco	Frasco	Levapan	1	L	5,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	5,00	
	Esencia de mantequilla	Frasco	Levapan	1	L	5,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	5,00	
	Esencia de vainilla	Frasco	Levapan	1	L	5,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	5,00	
	Frejol negro	Granel	Arándano	1	Kg	2,30	1,000	0,000	0,00	100	1,00	2,30	
	Harina blanca 0000	Quintal	Grupo Superior	1	Kg	1,25	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,25	
	Harina de maíz amarillo	Funda	Mercado	1	Kg	1,40	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,40	
	Harina de maíz blanco	Funda	Mercado	1	Kg	1,20	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,20	
	Harina integral	Quintal	Grupo Superior	1	Kg	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Harina integral grueso	Quintal	Grupo Superior	1	Kg	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Harina integral mollete	Quintal	Grupo Superior	1	Kg	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Huevo	Cubeta	Pronaca	1	Kg	2,94	0,876	0,124	0,00	87,6	1,14	3,36	
	Levadura fresca de panadería	Paquete	Levapan	1	Kg	6,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	6,00	
	Manjar de leche	Frasco	Levapan	1	Kg	9,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	9,00	
	Manteca vegetal comestible	Caja	Levapan	1	Kg	1,30	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,30	
	Margarina vegetal comestible	Caja	Levapan	1	Kg	1,50	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,50	
	Margarina de hojaldre	Paquete	Levapan	1	Kg	7,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	7,00	
	Miga de pan fino	Funda	Supán	1	Kg	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Miga de pan grueso	Funda	Supán	1	Kg	1,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	1,00	
	Mostaza	Funda	Maggi	1	Kg	5,20	1,000	0,000	0,00	100	1,00	5,20	
	Oregano	Funda	Eci	1	Kg	40,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	40,00	
	Panela bloque	Paquete	Arándano	1	Kg	2,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	2,00	
	Pimienta negra molida	Funda	Badia	1	Kg	28,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	28,00	
	Pasas	Caja	Levapan	1	Kg	10,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	10,00	
	Pasta de maní	Funda	Lojanito	1	Kg	10,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	10,00	
	Pepinillos en conserva	Botella	Arándanos	1	Kg	15,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	15,00	
	Sal fina de mesa	Funda	Arándano	1	Kg	0,40	1,000	0,000	0,00	100	1,00	0,40	
	Salsa China	Botella	Arándano	1	L	4,58	1,000	0,000	0,00	100	1,00	4,58	
	Salsa inglesa	Botella	McCormick	1	L	11,82	1,000	0,000	0,00	100	1,00	11,82	
	Vinagre blanco	Botella	Arándano	1	L	3,06	1,000	0,000	0,00	100	1,00	3,06	
	Vino blanco	Caja	Clos	1	L	11,00	1,000	0,000	0,00	100	1,00	11,00	

Tabla 31 Base de Datos Parte #2

(Abril, Calle, 2019)

5.1.2.2 Hoja de Rutas

La hoja de ruta es un documento de comunicación y de organización en la cocina, cuya función es la de comunicar al personal de turno, las tareas a realizar, elaboraciones, mise en place, etc., es importante recalca que este documento no es una receta estándar que detalle aspectos del plato, sino un indicador de pasos a seguir para conseguir correctos resultados de elaboración de las recetas.

- **Hoja de Ruta Pan Integral**


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
HOJA DE RUTA: Pan Integral			
Tipo de Plato:		Pan	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
H. integral fina	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Manteca vegetal blanca	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 10 minutos.			
Observaciones:			
Según el tipo de pan, el porcentaje de harina integral puede variar, de igual el color de la miga y corteza: pan mollete 50% harina blanca 0000 + 50% harina integral gruesa (mollete o salvado), pan mestizo 80% harina blanca 0000 + 20% harina integral refinada, pan integral grueso 50% harina blanca 0000 + 30% harina integral gruesa (mollete o salvado) + 20% harina integral refinada.			

Tabla 32 Hoja de Ruta Pan Integral

(Abril, Calle, 2019)

- Hoja de Ruta Pan Dulce



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
HOJA DE RUTA: Pan Dulce			
Tipo de Plato:		Pan	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Margarina vegetal	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a		
Esencia de vainilla	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Empaste (margarina+azúcar+ canela en polvo)/ empastado/ 5 min/ 10°C			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 160°C por 8 minutos.			
Observaciones:			
Según el tipo de relleno la cantidad de azúcar puede variar. De esta masa se obtiene: pan de canela (usar empaste), pan de azúcar, cachito dulce, pan de majar, caracoles, pan de chocolate (usar empaste omitiendo canela en polvo), empanada especial dulce, pan de coco (sustituir esencia de vainilla por esencia de coco).			

Tabla 33 Hoja de Ruta Pan Dulce

(Abril, Calle, 2019)

- Hoja de Ruta Pan de Agua


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
HOJA DE RUTA: Pan de Agua			
Tipo de Plato:		Pan	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a		
Azúcar blanca refinada	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Mantequilla vegetal blanca	n/a		
Sal fina de mesa	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 160°C por 10 minutos, con vapor.			
Observaciones:			
Según el tipo de pan se usa vapor: palanqueta, baguette, pan francés.			
De esta masa se obtiene: palanqueta, rosas de agua, baguette, pan francés, focaccia.			

Tabla 34 Hoja de Ruta Pan de Agua

(Abril, Calle, 2019)

- **Hoja de Ruta Pan de Maíz**


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
HOJA DE RUTA: Pan de Maíz			
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Manteca vegetal	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Queso fresco	n/a
Harina blanca 0000	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Harina de maíz amarillo	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 10 minutos.			
Observaciones:			
Según el tipo de pan la harina de maíz puede variar de amarilla, blanca o morada. De esta masa se obtiene: reventado de queso, pan de maíz (mano), cholos, galleta de manteca.			

Tabla 35 Hoja de Ruta Pan de Maíz

(Abril, Calle, 2019)

- **Hoja de Ruta Pan Blanco**


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
HOJA DE RUTA: Pan Blanco			
Tipo de Plato:		Pan	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a		
Harina blanca 0000	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Mantequilla vegetal blanca	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Pesar porciones de 30gr, bolear y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 10 minutos.			
Observaciones:			
De esta masa se obtiene: pan blanco (sánduche), pan para hamburguesa, pan para hot-dog, rodilla de cristo, pan de cebolla, pan de miga, tukiana, pan de hierbas, pan botón blanco, pan de tomate, pan de pamesano.			

Tabla 36 Hoja de Ruta Pan Blanco

(Abril, Calle, 2019)

- Hoja de Ruta Croissant


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
HOJA DE RUTA: Croissant			
Tipo de Plato:		Pan	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/a	Manteca vegetal	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Margarina de	n/a
Esencia de mantequilla	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Harina blanca 0000	n/a		
Huevo	n/a		
Levadura fresca de panadería	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Margarina/Laminado/10min/18°C			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, balanza, horno, cámara de fermentación			
PREPARACIÓN:			
1. Seleccionar y pesar los ingredientes, reservar margarina. 2. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora. 3. Amasar por un tiempo de 15 minutos a velocidad media. 4. Extender la masa hasta obtener un rectángulo de 1,50x60, empastar y realizar dobleces. 5. Cortar y formar. 5. Colocar en cámara de fermentación a 50°C por 10 minutos. 6. Pintar, cortar o decorar. 7. Hornear a 180°C por 15 minutos.			
Observaciones:			
Los dobleces pueden variar dependiendo del tipo de pan. Tipos de de doblés: 1 simple (cachos, enrollados y empanada de hojaldre) Tipos de de doblés: 2 simples + 1 doble (croissant, napolitana) De esta masa se obtiene: croissant, cachos, enrollado, empanada de hojaldre, napolitana de chocolate, pan danés, napolitana de jamón, napolitana de queso.			

Tabla 37 Hoja de Ruta Croissant

(Abril, Calle, 2019)

- Hoja de Ruta Ayampaco de Pollo



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
HOJA DE RUTA: Ayampaco de Pollo			
Tipo de Plato:		Entrada	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pechuga de Pollo	Mirepoix	Palmito	Brunoise
Cebollín	Chiffonade	Culantro	Chiffonade
Hoja de bijao	n/a	Ajo (diente)	Brunoise
Sal fina de mesa	n/a	Comino molido	n/a
Aceite vegetal comestible	n/a	Yuca	Laminado
Berros	n/a	Rúcula	n/a
Mango maduro	Mirepoix	Rábano	Laminado
Aceite de oliva	n/a	Salsa inglesa	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Vinagre blanco	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Yuca/laminar/fritura profunda/1 min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla de picar, cuchillo, olla tamalera, balanza			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar el pollo, palmito, cebollín, culantro, sal, aceite, ajo, y comino. 2. Envolver la mezcla (1), en la hoja de bijao, como un tamal. 3. Cocinar en una olla tamalera por 50min, (2). 4. Mezclar berros, rúcula, rábanos, mango. 5. Hacer vinagreta con mango, aceite de oliva, salsa inglesa, azúcar, vinagre, licuar, agregar a (4). 6. Servir acompañado de ensalada y yuca.			
Observaciones:			
Lavar las hojas de bijao solo con agua. Decorar con la hoja de Bijao			

Tabla 38 Hoja de Ruta Ayampaco de Pollo

(Abril, Calle, 2019)

- **Hoja de Ruta Locro de Camarón y Choclo**



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
HOJA DE RUTA: Locro de Camarón y Choclo			
Tipo de Plato:		Entrada	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Camarón	n/a	Cáscaras del camarón	n/a
Papa chaucha	Mirepoix	Puerro	Batalla
Choclo desgranado	n/a	Zanahoria	mirepoix
Cebolla perla	Brunoise	Agua	n/a
Crema de leche	n/a	Limón sutil	n/a
Sal fina de mesa	n/a	Queso fresco	mirepoix
Ajo (diente)	n/a	Perejil	n/a
Aceite de color	n/a	Harina blanca 0000	n/a
Aguacate	n/a	Agua	n/a
Vino blanco	n/a	Aceite vegetal comestible	n/a
Margarina vegetal	n/a		
Pimienta negra molida	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ajo, cebolla perla, aceite de color/sofrito, 5min, 80°C			
Camarón pelado, mantequilla/ salteado, 2min, 90°C			
Choclo desgranado, sal/cocido a la inglesa /20min, 80°C			
Papa chaucha, fumet/cocción a la inglesa, 30min, 85°C			
Agua, perejil, harina/ licuado/ 5min/ 150°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla de picar, cuchillo, olla, balanza, sarten.			
PREPARACIÓN:			
1. Desglasar la olla de los camarones. 2. Añadir sofrito en la olla (1). 3. Incorporar las papas con el fumet y dejar cocinar, (2). 4. Añadir crema de leche, choclo cocido, (3). 5. Rectificar sabores. 6. Saltear camarones. 7. Servir y decorar con camarones, crocante y aguacate.			
Observaciones:			
Sofrito debe hacerse a temperatura baja. Una parte de los camarones se agregan al locro y 3 se separan para decorar			

Tabla 39 Hoja de Ruta Locro de Camarón y Choclo

(Abril, Calle, 2019)

- Hoja de Ruta Seco de Chivo



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
HOJA DE RUTA: Seco de Chivo			
Tipo de Plato:		Fuerte	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Carne de chivo	Troceado	Aceite vegetal comestible	n/a
Cebolla paiteña	Mirepoix	Plátano maduro	Rodajas
Pimiento verde	Mirepoix	Aguacate	n/a
Naranja	n/a	Agua	n/a
Tomate riñón	Mirepoix	Lechuga cruesa	Troceado
Culantro	n/a	Tomate cherry	n/a
Cerveza	n/a	Pepinillo en conserva	Sifflets
Ajo (diente)	n/a	Queso fresco	Macedonia
Sal fina de mesa	n/a	Limón sutil	n/a
Azúcar blanca refinada	n/a	Mostaza	n/a
Aceite de color	n/a	Orégano	n/a
Pimienta negra molida	n/a	Aceite de oliva	n/a
Arroz	n/a		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pimiento verde, cebolla paiteña, tomate, ajo, naranja, aceite de color, azúcar/sofrito/5min/80°C			
Arroz, sal, aceite/cocido a la inglesa/30min/85°C			
Plátano maduro/rodajas/fritura profunda/2min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla de picar, cuchillo, olla de presión, balanza, licuadora			
PREPARACION:			
1. Licuar el sofrito con culantro. 2. Sellar chivo, agregar (1) y cerveza. 3. Tapar la olla de presión y cocinar por 40min, (2). 4. Aguacate hacer guacamole con limón y sal. 5. Hacer ensalada con lechuga, tomate cherry, pepinillos en conserva y queso fresco. 6. Mezclar limón, mostaza, orégano y aceite de oliva, agregar a (5). 4. Servir y acompañar con arroz, maduro, guacamole y ensalada.			
Observaciones:			
Sofrito debe hacerse a temperatura baja. Sellar el chivo en la misma olla del sofrito.			

Tabla 40 Hoja de Ruta Seco de Chivo

(Abril, Calle, 2019)

- **Hoja de Ruta Tacu-tacu**


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
HOJA DE RUTA: Tacu-tacu			
Tipo de Plato:		Fuerte	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Frejol negro	n/a	Arroz	n/a
Cebolla paitaña	Brunoise	Pasta de maní	n/a
Margarina vegetal	n/a	Sal fina de mesa	n/a
Pimienta negra molida	n/a	Ajo (diente)	n/a
Aceite de color	n/a	Lomo fino de res	Tiras
Cebolla paitaña	Gajos	Tomate riñón	Gajos
Pimiento morrón amarillo	Mirepoix	Pimiento verde	Mirepoix
Salsa china	n/a	Mostaza	n/a
Huevos	n/a	Papa chola	bastones
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Frejol/cocido olla presión/40min/130°C Arroz/cocido a la inglesa/30min/85°C Frejol, arroz/ aplastado, mezclado/sellado/3min cada lado/120°C Cebolla paitaña, ajo, aceite de color, sal, pasta de maní, margarina/sofrito/5min/80°C Lomo fino, Tomate riñón, cebolla paitaña, pimientos rojo y verde, salsa china/salteado/10min/130°C Huevo/ fritura /3min/130°C Papas, aceite/fritura profunda/10min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo, tabla de picar, sarten, olla de presión.			
PREPARACIÓN:			
1. Hacer sofrito. 2. Agregar a (1) el arroz y frejol aplastado y mezclar. 3. Porcionero la mezcla (2) y sellar ambos lados dándole forma de tortilla ovalada. 4. Servir acompañado con el lomo salteado las papas fritas y los huevos. 5. Servir con el salteado, el huevo, la carne y decorar.			
Observaciones:			
Sofrito debe hacerse a temperatura baja. El sellado de la mezcla del arroz y frejol debe tener una costra.			

Tabla 41 Hoja de Ruta Tacu-tacu

(Abril, Calle, 2019)

5.1.2.3 Hoja de Gramaje y Costos

Es la ficha de costo el documento donde se refleja la información relacionada con los componentes del costo unitario de la producción o el servicio. Con vista a asegurar el correcto análisis del comportamiento de la eficiencia productiva en cada unidad de producto elaborado o en proceso, es necesario el cálculo del costo unitario, mediante las normativas de consumo de fuerza de trabajo y otros gastos, de los productos o grupos de productos homogéneos producidos por la empresa. (Rodríguez, 2017). Estos documentos contienen información, relevándose acerca de pesos y precios de cada producto que se utilizará para la elaboración de una receta, mediante la cual se propone que el trabajador esté consciente del valor real de un plato. A continuación, se muestran los resultados obtenidos:

- **Ficha de Costos Pan Integral**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:		Pan Integral						
Chef:		Erika Abril / Diego Calle						
Tipo de Plato:		Pan	Tamaño porción		30			
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		65			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	600	ml	Agua	0,00	0,00	n/a	600	1,00
2	120	g	Azúcar blanca refinada	1,18	0,14	quintal	120	1,00
3	800	g	Harina blanca 0000	1,23	0,98	quintal	800	1,00
4	200	g	H. integral fina	0,98	0,20	quintal	200	1,00
5	40	g	Levadura fresca de panadería	5,99	0,24	paquete	40	1,00
6	150	g	Manteca vegetal blanca	1,25	0,19	caja	150	1,00
7	30	g	Sal fina de mesa	0,20	0,01	funda	30	1,00
		1940	Peso Total receta		1,75	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,14				
Costo por kilo de elaboración				0,90				

Tabla 42 Ficha de Costos Pan Integral

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha de Costos Pan Dulce**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:			Pan Dulce					
Chef:			Erika Abril / Diego Calle					
Tipo de Plato:			Pan	Tamaño porción		30		
Costo por Plato:			0,04	Raciones:		72		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	400	ml	Agua	0,00	0,00	n/a	400	1,00
2	300	g	Azúcar blanca refinada	1,18	0,35	quintal	300	1,00
3	10	cc	Esencia de vainilla	4,99	0,05	frasco	10	1,00
4	1000	g	Harina blanca 0000	1,23	1,23	quintal	1000	1,00
5	200	g	Huevo	2,94	0,59	cubeta	228	1,14
6	60	g	Levadura fresca de panadería	5,99	0,36	paquete	60	1,00
7	200	g	Margarina vegetal comestible	1,44	0,29	caja	200	1,00
		2170	Peso Total receta		2,87	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,20				
Costo por kilo de elaboración				1,32				

Tabla 43 Ficha de Costos Pan Dulce

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha de Costos Pan de Maíz**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:		Pan de Maíz						
Chef:		Erika Abril / Diego Calle						
Tipo de Plato:		Pan	Tamaño porción	30				
Costo por Plato:		0,05	Raciones:	67				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	500	ml	Agua	0,00	0,00	n/a	500	1,00
2	100	g	Azúcar blanca refinada	1,18	0,12	quintal	100	1,00
3	800	g	Harina blanca 0000	1,23	0,98	quintal	800	1,00
4	200	g	Harina de maíz amarillo	1,40	0,28	funda	200	1,00
5	100	g	Huevo	2,94	0,29	cubeta	114	1,14
6	40	g	Levadura fresca de panadería	5,99	0,24	paquete	40	1,00
7	150	g	Manteca vegetal blanca	1,25	0,19	caja	150	1,00
8	100	g	Queso fresco	8,40	0,84	paquete	100	1,00
9	25	g	Sal fina de mesa	6,00	0,15	paquete	25	1,00
		2015	Peso Total receta		3,09	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,23				
Costo por kilo de elaboración				1,54				

Tabla 44 Ficha de Costos Pan de Maíz

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha de Costos Pan de Agua**



 								
Nombre del plato:			Pan de Agua					
Chef:			Erika Abril / Diego Calle					
Tipo de Plato:			Pan	Tamaño porción		30		
Costo por Plato:			0,03	Raciones:		59		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	600	ml	Agua	0,00	0,00	n/a	600	1,00
2	40	g	Azúcar blanca refinada	1,18	0,05	quintal	40	1,00
3	1000	g	Harina blanca 0000	1,23	1,23	quintal	1000	1,00
4	30	g	Levadura fresca de panadería	5,99	0,18	paquete	30	1,00
5	80	g	Manteca vegetal blanca	1,25	0,10	caja	80	1,00
6	30	g	Sal fina de mesa	0,20	0,01	funda	30	1,00
		1780	Peso Total receta		1,56	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,13				
Costo por kilo de elaboración				0,88				

Tabla 45 Ficha de Costos Pan de Agua

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha de Costos Pan Blanco**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:			Pan Blanco					
Chef:			Erika Abril / Diego Calle					
Tipo de Plato:			Pan	Tamaño porción		30		
Costo por Plato:			0,03	Raciones:		60		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	450	ml	Agua	0,00	0,00	n/a	450	1,00
2	40	g	Azúcar blanca refinada	1,18	0,05	quintal	40	1,00
3	1000	g	Harina blanca 0000	1,23	1,23	quintal	1000	1,00
4	150	g	Huevo	2,94	0,44	cubeta	171	1,14
5	30	g	Levadura fresca de panadería	5,99	0,18	paquete	30	1,00
6	100	g	Manteca vegetal blanca	1,25	0,13	caja	100	1,00
7	20	g	Sal fina de mesa	0,20	0,00	funda	20	1,00
		1790	Peso Total receta		2,03	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,17				
Costo por kilo de elaboración				1,13				

Tabla 46 Ficha de Costos Pan Blanco

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha de Costos Croissant**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:		Croissant						
Chef:		Erika Abril / Diego Calle						
Tipo de Plato:		Pan		Tamaño porción		30		
Costo por Plato:		0,06		Raciones:		72		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	550	ml	Agua	0,00	0,00	n/a	550	1,00
2	80	g	Azúcar blanca refinada	1,18	0,09	quintal	80	1,00
3	20	ml	Esencia de mantequilla	4,99	0,10	frasco	20	1,00
4	1000	g	Harina blanca 0000	1,23	1,23	quintal	1000	1,00
5	50	g	Huevo	2,94	0,15	cubeta	57	1,14
6	30	g	Levadura fresca de panadería	5,99	0,18	paquete	30	1,00
7	100	g	Manteca vegetal blanca	1,25	0,13	caja	100	1,00
8	300	g	Margarina de hojaldre	8,00	2,40	paquete	300	1,00
9	35	g	Sal fina de mesa	0,20	0,01	funda	35	1,00
		2165	Peso Total receta		4,28	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,30				
Costo por kilo de elaboración				1,98				

Tabla 47 Ficha de Costos Croissant

(Abril, Calle, 2019)

- **Ficha de Costos Ayampaco de Pollo**


 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del plato:			Ayampaco de Pollo						
Chef:			Erika Abril / Diego Calle						
Tipo de Plato:			Entrada		Tamaño porción		200		
Costo por Plato:			0,88		Raciones:		4		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	g	Pechuga de Pollo	3,08	0,62	Granel	200	1,00	
2	150	g	Palmito	6,93	1,04	Granel	251	1,67	
3	163	g	Cebollín	1,79	0,29	Granel	194	1,19	
4	25	g	Culantro	5,43	0,14	Granel	54	2,17	
5	120	g	Hoja de bijao	4,16	0,50	Granel	120	1,00	
6	35	g	Ajo (diente)	2,70	0,09	Granel	35	1,00	
7	20	g	Sal fina de mesa	0,40	0,01	Funda	20	1,00	
8	5	g	Comino molido	12,50	0,06	Funda	5	1,00	
9	30	ml	Aceite vegetal comestible	2,20	0,07	Botella	30	1,00	
10	75	g	Yuca	1,01	0,08	Granel	137	1,83	
11	25	g	Berros	1,80	0,05	Granel	27	1,09	
12	15	g	Rúcula	18,84	0,28	Granel	17	1,14	
13	20	g	Mango maduro	1,76	0,04	Granel	26	1,30	
14	3	g	Rábano	0,99	0,00	Granel	3	1,10	
15	10	ml	Aceite de oliva	21,16	0,21	Botella	10	1,00	
16	1	ml	Salsa inglesa	11,92	0,01	Botella	1	1,00	
17	2	g	Azúcar blanca refinada	1,20	0,00	Quintal	2	1,00	
18	2	ml	Vinagre blanco	11,00	0,02	Botella	2	1,00	
901					Peso Total receta		3,50		Costo de receta
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				4,38					
Costo por kilo de elaboración				3,89					

Tabla 48 Ficha de Costos Ayampaco de Pollo

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha de Costos Locro de Camarón y Choclo**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:		Locro de Camarón y Choclo						
Chef:		Erika Abril / Diego Calle						
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		200			
Costo por Plato:		0,71	Raciones:		4			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	g	Camarón	11,88	0,59	Granel	60	1,20
2	170	g	Papa chaucha	1,97	0,33	Granel	197	1,16
3	15	g	Choclo desgranado	4,24	0,06	Granel	15	1,00
4	2	g	Cebolla perla	1,05	0,00	Granel	2	1,14
5	15	g	Crema de leche	1,70	0,03	Funda	15	1,00
6	4,0	g	Sal fina de mesa	0,40	0,00	Funda	4	1,00
7	2	g	Ajo (diente)	2,10	0,00	Granel	2	1,00
8	1	ml	Aceite de color	12,00	0,01	Botella	1	1,00
9	10	g	Aguacate	3,04	0,03	Granel	13	1,3
10	15	g	Vino blanco	11,00	0,17	Caja	15	1,00
11	5	g	Margarina vegetal comestible	1,50	0,01	Caja	5	1,00
12	1	g	Pimienta negra molida	28,00	0,03	Funda	1	1,00
13	50	g	Cáscaras del camarón	0,00	0,00	Granel	0	0
14	15	g	Puerro	1,63	0,02	Granel	19	1,25
15	10	g	Zanahoria	0,64	0,01	Granel	11	1,07
16	500	ml	Agua	0,00	0,00	N/A	0	0
17	1	ml	Limón sutil	1,24	0,00	Granel	2	1,50
18	10	g	Queso fresco	8,40	0,08	Paquete	10	1,00
19	10	g	Perejil	3,88	1,36	Granel	10	1,00
20	15	g	Harina blanca 0000	1,25	0,02	Quintal	15	1,00
21	90	ml	Agua	0,00	0,00	N/A	0	0,00
22	50	ml	Aceite vegetal comestible	1,20	0,06	Botella	50	1,00
		1041	Peso Total receta		2,82	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				3,53				
Costo por kilo de elaboración				2,71				

Tabla 49 Ficha de Costos Locro de Camarón y Choclo

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha de Costos Seco de Chivo**

 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:			Seco de Chivo					
Chef:			Erika Abril / Diego Calle					
Tipo de Plato:			Fuerte	Tamaño porción		300		
Costo por Plato:			1,16	Raciones:		3		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	250	g	Carne de chivo	8,87	2,22	Granel	303	1,21
2	50	g	Cebolla paiteña	5,07	0,25	Granel	59	1,17
3	15	g	Pimiento verde	3,97	0,06	Granel	21	1,37
4	45	g	Naranja	1,61	0,07	Granel	50	1,1
5	76	g	Tomate riñón	1,22	0,09	Granel	91	1,20
6	5	g	Culantro	5,43	0,03	Granel	11	2,17
7	50	ml	Cerveza	1,00	0,05	Botella	50	1,00
8	3	g	Ajo (diente)	2,10	0,01	Granel	3	1,00
9	3	g	Sal fina de mesa	0,40	0,00	Funda	3	1,00
2	1	g	Azúcar blanca refinada	1,20	0,00	Quintal	1	1,00
3	2	ml	Aceite de color	12,00	0,02	Botella	2	1,00
4	1	g	Pimienta negra molida	28,00	0,03	Funda	1	1,00
5	50	g	Arroz	1,32	0,07	Quintal	50	1,00
6	3	ml	Aceite vegetal comestible	2,20	0,01	Botella	3	1,00
7	25	g	Plátano maduro	2,28	0,06	Granel	32	1,27
8	15	g	Aguacate	3,04	0,05	Granel	20	1,30
9	414	ml	Agua	0,00	0,00	N/A	0	0
10	20	g	Lechuga crespita	3,24	0,06	Funda	23	1,16
11	10	g	Tomate cherry	3,26	0,03	Granel	11	1,09
12	8	g	Pepinillo en conserva	15,00	0,12	Botella	8	1,00
13	10	g	Queso fresco	8,40	0,08	Paquete	10	1,00
14	5	ml	Limón sutil	2,24	0,01	Granel	8	1,50
15	1	g	Mostaza	5,20	0,01	Funda	1	1,00
16	1	g	Orégano	40,00	0,04	Funda	1	1,00
17	5	ml	Aceite de oliva	21,16	0,11	Botella	5	1,00
		1068	Peso Total receta		3,47	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				5,79				
Costo por kilo de elaboración				3,25				

Tabla 50 Ficha de Costos Seco de Chivo

(Abril, Calle, 2019)

• **Ficha de Costos Tacu-tacu**


 www.sudamericano.edu.ec								
Nombre del plato:			Tacu-tacu					
Chef:			Erika Abril / Diego Calle					
Tipo de Plato:			Fuerte	Tamaño porción		400		
Costo por Plato:			1,77	Raciones:		2		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	150	g	Frejol negro	2,30	0,35	Granel	150	1,00
2	110	g	Arroz	1,32	0,15	Quintal	110	1,00
3	5	g	Cebolla paiteña	5,07	0,03	Granel	6	1,17
4	3	g	Pasta de maní	10,00	0,03	Funda	3	1,00
5	5	g	Margarina vegetal comestible	1,50	0,01	Caja	5	1,00
6	4	g	Sal fina de mesa	0,40	0,00	Funda	4	1,00
7	2	g	Pimienta negra molida	28,00	0,06	Funda	2	1,00
8	5	g	Ajo (diente)	2,10	0,01	Granel	5	1,00
9	3	g	Aceite de color	12,00	0,04	Botella	3	1,00
10	100	g	Lomo fino de res	12,06	1,21	N/A	110	1,1
11	10	g	Cebolla paiteña	5,07	0,05	Granel	12	1,17
12	15	g	Tomate riñón	1,22	0,02	Granel	18	1,20
13	10	g	Pimiento morrón amarillo	3,90	0,04	Granel	18	1,20
14	15	g	Pimiento verde	3,54	0,05	Granel	3	1,37
15	2	ml	Salsa china	4,58	0,01	Botella	2	1,00
16	1	g	Mostaza	5,20	0,01	Funda	1	1,00
17	105	g	Huevos	2,94	0,31	Cubeta	120	1,14
18	71	g	Papa chola	1,17	0,08	Granel	94	1,33
19	500	g	Aceite vegetal comestible	2,20	1,10	Botella	500	1,00
1116 Peso Total receta				3,53	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				8,83				
Costo por kilo de elaboración				3,16				

Tabla 51 Ficha de Costos Tacu-tacu

(Abril, Calle, 2019)

5.1.3 Fijación de Precios de Venta al Público Sugerido

Para obtener la fijación de los precios de venta al público sugerido se trabajó en Microsoft Excel con distintas hojas, primeramente, realizando una cuidadosa base de datos con todos los productos a ocuparse en la producción de los platos con sus respectivos pesos y precios en kilogramos (kg), el desperdicio y factor de corrección, a continuación en otra hoja se elaboran las fichas de cada plato y sus pesos y finalmente en la hoja de costos se multiplica el costo por kilo por la cantidad utilizada de cada producto, obteniendo el costo de receta a la que se le agrega un 5% más y obteniendo de esa forma el precio sugerido.

5.1.3.1 Estructuración de P.V.P. Sugerido

Para la estructuración de P.V.P. sugerido le agregamos otros porcentajes más que deben ser sumados al valor del plato para poder representar su costo final, como son porcentajes extras de impuestos, el IVA, el 10% de propina de los meseros y el 10% de servicios básicos y así finalmente obtenemos el valor final de cada plato o producto.

5.1.4 Tabla de Principales Materias Primas Utilizadas

Para la realización de cada receta se tomó en cuenta el tipo de comida e ingredientes que se utilizaban en el hotel por lo que se decidió hacer platos de comida nacional e internacional destacando ciertos productos que componen estas recetas:






NOMBRE	FOTOGRAFÍA	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN
Camarón		Olor a marisco. Color blanco. Sabor a marisco. Textura blanda. Posee macro y micro nutrientes tales como: proteínas, calorías, grasas, carbohidratos, yodo, vitaminas B3, 9, 12, E y D, selenio, sodio, potasio, zinc y omega 3.	Locro de camarón y choclo
Carne de chivo		Olor fuerte. Color rojiso. Sabor fuerte Textura blanda. Posee macro-micro nutrientes como: proteínas, zinc, vitaminas B2, 3, 6, 9 12 y E, fósforo, potasio, calorías ácidos grasos, magnesio, yodo, hierro, calcio y selenio.	Seco de chivo
Pollo		Olor a pollo. Color rosado pálido Sabor insípido. Textura blanda. Posee macro-micro nutrientes como: carbohidratos, hierro, calcio, fibra, potasio, yodo, zinc, sodio, vitaminas A, B 1, 2, 5, 6, 7, 9, 12, C, D, E, K, fósforo, calorías, colesterol.	Ayampaco
Palmito		Olor a palmito. Color blanco Sabor neutro Textura dura. Posee macro-micro nutrientes como: proteínas, carbohidratos, calorías, vitaminas, minerales, aminoácidos, agua.	Ayampaco
Frejol negro		Olor neutro. Color negro. Sabor insípido. Textura dura. Posee macro-micro nutrientes como: carbohidratos, energía, proteínas, grasas, glúcidos, fibra, calcio, hierro, vitamina C.	Tacu-tacu

Tabla 52 Tabla de Materias Primas #1

(Abril, Calle, 2019)






Lomo fino de res		<p>Olor a carne. Color rojizo. Sabor a carne. Textura blanda. Posee macro-micro nutrientes como: carbohidratos, energía, proteínas, grasa, hierro, zinc, sodio, lípidos, agua.</p>	Tacu-tacu
Harina de trigo		<p>Olor neutro. Color blanco. Sabor neutro. Textura suave. Posee macro-micro nutrientes como: proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas B3, 7, 9 y K</p>	Pan
Harina de trigo Integral		<p>Olor neutro. Color beige. Sabor neutro. Textura suave. Posee macro-micro nutrientes como: carbohidratos, fibra dietética, energía, proteínas, vitaminas B3, 7, 9, K, potasio y minerales esenciales</p>	Pan integral
Levadura fresca		<p>Olor fuerte Color marrón Sabor a fermento Textura suave y compacta. Posee macro-micro nutrientes como: calorías, carbohidratos, proteína, grasas, sodio, calcio, hierro, magnesio, fosforo, potasio, vitaminas A, B1, 2, 3, 12 y C</p>	Pan
Huevos		<p>Olor neutro. Color amarillo y transparente. Sabor neutro. Textura suave y gelatinosa. Posee macro-micro nutrientes como: proteínas, grasas, energía, azúcares, vitaminas A, D, E, B12, ácido fólico, fosforo, hierro, zinc, selenio.</p>	Pan

Tabla 53 Tabla de Materias Primas #2

(Abril, Calle, 2019)

5.1.5 Tabla de Técnicas y Métodos Gastronómicos

Las técnicas y métodos utilizados en cada receta cumplen un papel fundamental para la realización de cada plato.

Brunoise	Tipo de corte aplicado normalmente a las verduras que consiste en cortar en pequeños dados de 1 a 2 mm de lado.	
Mirepoix	Cortar en cubos de 1 cm a 1,5cm.	
Gajos	Generalmente se utiliza en papas, huevos duros y tomates. Como su mismo nombre lo dice es cortar en cuatro, seis o más trozos a lo largo.	
Laminado	Para hacer este corte, primero debemos perfilar el vegetal para dejarlo con cuatro lados planos y después proceder a laminarlo del grosor deseado.	

Tabla 54 Tabla de Técnicas y Métodos #1

(Abril, Calle, 2019)

Chiffonade	Tipo de corte fino y alargado que se aplica normalmente a las verduras (sobre todo a las hojas).	
Bastones	Este corte no solo se aplica a las patatas también se aplican muchas verduras y carnes en general. La medida de este corte es 1 cm de grosor por 5 cm de largo.	
Rodajas	No tiene un grueso en específico, pero normalmente son de alrededor de 2mm de espesor. Si las rodajas salen con forma oblicua, se le llama "Sifflets".	
Macedonia	Se trata de cortar muchas verduras en cubos de 5mm.	
Sifflets	El corte en sifflets o biaux es un tipo de corte con el que se obtienen rodajas oblicuas de unos 2 mm de grosor.	

Tabla 55 Cuadro de Técnicas y Métodos #2

(Abril, Calle, 2019)








COCCIÓN	TEMPERATURA	IMAGEN
Cocido a la inglesa	85°C	
Horneado	160°C - 180°C	
Fritura profunda	180°C	
Encurtido	10°C	
Sofrito	80°C	
Salteado	90°C	
Sellado	120°C	
Fritura superficial	130°C	

Tabla 56Cuadro de Técnicas y Métodos #3

(Abril, Calle, 2019)

5.1.6 Desarrollo de la Propuesta

A continuación, se presentarán las imágenes de las seis recetas de la estandarización del área de panadería del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca, con sus respectivos nombre y desarrollo de las elaboraciones.

- **Panes**

1. **Pan Integral:** Seleccionar, pesar los ingredientes, amasar 15 min, porcionar, bolear, formar, fermentar en la cámara 10min a 50°C, pintar, cortar, decorar y hornear 10min a 180°C.



Ilustración 30 Pan Integral

(Abril, Calle, 2019)

2. **Pan Dulce:** Seleccionar, pesar los ingredientes, amasar 15 min, porcionar, bolear, formar, fermentar en la cámara 10min a 50°C, pintar, cortar, decorar y hornear 8min a 160°C.



Ilustración 31 Pan Dulce

(Abril, Calle, 2019)

- Pan de Maíz:** Seleccionar, pesar los ingredientes, amasar 15 min, porcionar, bolear, formar, fermentar en la cámara 10min a 50°C, pintar, cortar, decorar y hornear 10min a 180°C.



Ilustración 32 Pan de Maíz

(Abril, Calle, 2019)

4. **Pan de Agua:** Seleccionar, pesar los ingredientes, amasar 15 min, porcionar, bolear, formar, fermentar en la cámara 10min a 50°C, pintar, cortar, decorar y hornear 10min a 160°C.



Ilustración 33 Pan de Agua

(Abril, Calle, 2019)

5. **Pan Blanco:** Seleccionar, pesar los ingredientes, amasar 15 min, porcionar, bolear, formar, fermentar en la cámara 10min a 50°C, pintar, cortar, decorar y hornear 10min a 180°C.



Ilustración 34 Pan Blanco
(Abril, Calle, 2019)

6. **Croissant:** Seleccionar, pesar los ingredientes, reservar la margarina, amasar 15 min la masa, extender la masa hasta obtener un rectángulo de 1.50x60, empastar, cortar, formar, fermentar en la cámara 10min a 50°C, pintar, cortar, decorar y hornear 15min a 180°C.



Ilustración 35 Croissant

(Abril, Calle, 2019)

A continuación, se presentarán las imágenes de las cuatro propuestas gastronómicas con sus respectivos nombre y desarrollo de las elaboraciones

- **Entradas**

1. **Ayampaco:** esta preparación principalmente se realiza a base de pollo y palmito, va envuelto como un tamal y cocinado a baño maría en una olla tamalera y servido con yuca y ensalada.



Ilustración 36Ayampaco

(Abril, Calle, 2019)

2. **Locro de Camarón con Choclo:** esta preparación es un locro de para al que se le agrega camarón y choclo y se sirve con guacamole y queso fresco.



*Ilustración 37*Locro de Camarón y Choclo

(Abril, Calle, 2019)

- **Platos fuertes**

1. **Seco de Chivo:** esta preparación lleva fundamentalmente carne de chivo con un sofrito y naranjilla con cerveza que sirven para restringir el sabor fuerte de la carne, todo esto es llevado a cocción en olla de presión y servido con arroz, maduro frito y aguacate.



*Ilustración 38*Seco de Chivo

(Abril, Calle, 2019)

2. **Tacu-tacu:** esta preparación es a base de frejol negro mezclado con un sofrito y arroz, obteniendo una masa que es moldeada, sellada



Ilustración 39 Tacu-tacu

(Abril, Calle, 2019)

5.1.7 Resultados de Entrevista de Degustación

La degustación de las elaboraciones de la propuesta gastronómica de este trabajo de titulación se la realizó el día viernes 10 de enero del año en curso, donde además se realizó una encuesta al grupo focal designado para este propósito, compuesto por siete personas del área de cocina y siete clientes del restaurante Cook's para medir el nivel de aceptabilidad de los resultados, con el siguiente formato, los mismos que se representan mediante los gráficos que se muestran a continuación:

Encuesta sobre la propuesta de gastronomía para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre:

Fecha:.....

Cargo que ocupa:

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

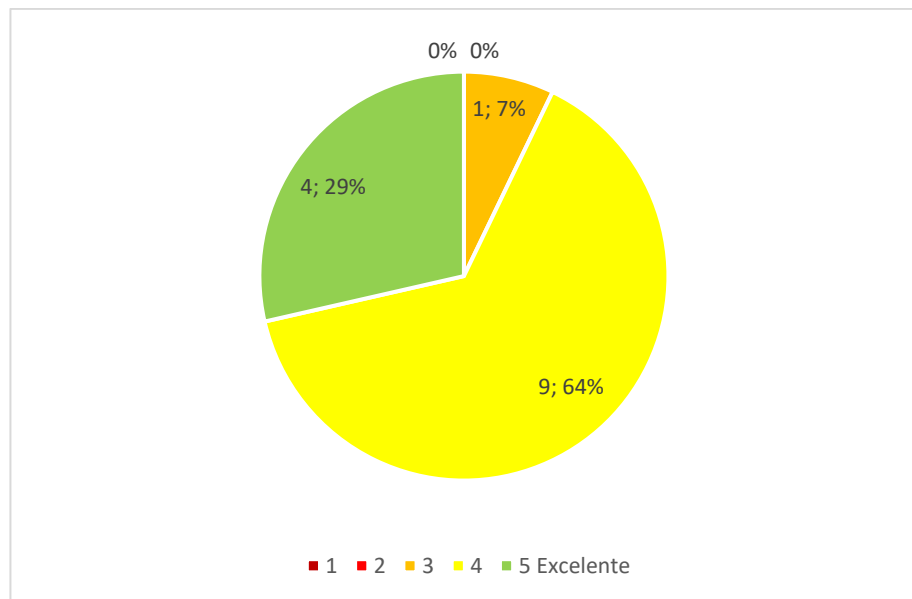


Ilustración 40 Encuesta Degustación Pregunta #1

(Abril, Calle, 2019)

El 64% de los encuestados asegura que la aplicación de platos locales y fusión como los de la degustación es buena, mientras que el 29% de entrevistados asegura que es excelente y que este tipo de platos deberían recibir una mayor promoción debido a que el hotel como referente turístico recibe una gran cantidad de huéspedes y clientes extranjeros, éstos piden degustar y conocer más acerca de la cultura y costumbres culinarias locales, mientras que, el restaurante Cook's presenta una oferta gastronómica principalmente compuesta por cocina internacional, con escasa oferta de platos locales; un 7% de los encuestados piensa que la promoción de este tipo de gastronomía, no está acorde al tipo de restaurante.

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

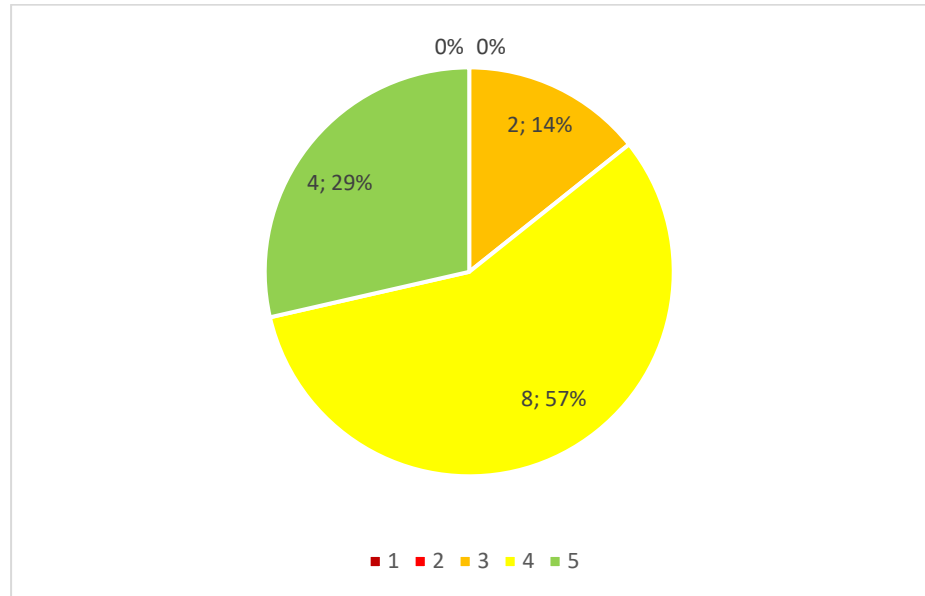
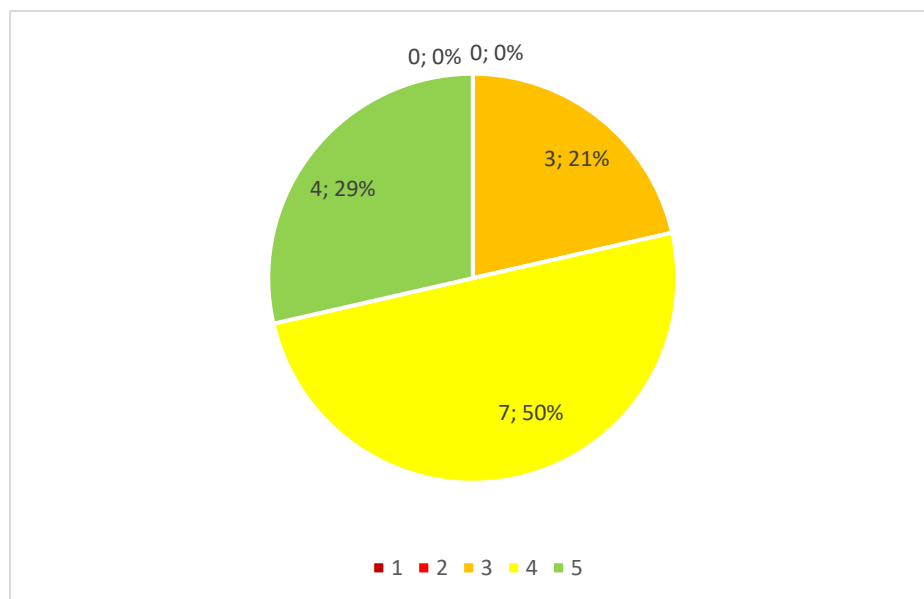


Ilustración 41 Encuesta Degustación Pregunta #2

(Abril, Calle, 2019)

El 57% de las personas encuestadas opina que la calidad de los platos presentados en esta degustación es buena y un 29% opina que es excelente, esto debido a la fusión de sabores, aromas y texturas variadas que forman parte de cada plato, pues es el resultado de la fusión de técnicas y métodos aplicados que resaltan las características organolépticas en cada uno de ellos; en menor medida un 14% de los encuestados piensa que opina que es regular.

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?



*Ilustración 42 Encuesta Degustación Pregunta #3
(Abril, Calle, 2019)*

El 50% de los encuestados coinciden en que la relación precio-calidad es buena, pero por otra parte el 29% piensa que es excelente y otro 21% se pronuncia alegando que es regular, lo cual nos indica que las personas encuestadas están satisfechas con la relación precio-calidad y por supuesto cantidad.

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

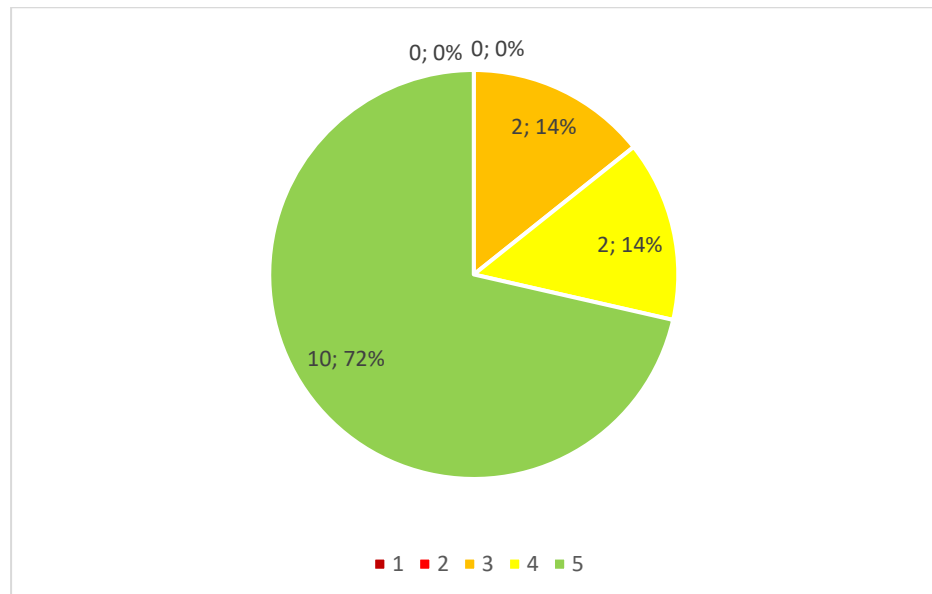


Ilustración 43 Encuesta Degustación Pregunta #4

(Abril, Calle, 2019)

El 72% de los encuestados dicen haberse sentido satisfechos en varios aspectos como: sabor, texturas, presentación y promoción de la gastronomía local y también por la fusión de sabores y técnicas encontradas en las elaboraciones presentadas en esta degustación, aunque si bien es cierto aún existen detalles que deben ser tomados en cuenta, calificándola como excelente, mientras que un 14% de los encuestados opina que es buena y un 14% piensa que es regular. El 100% de los encuestados (sumando 72%, 14% y 14% respectivamente) opina que la calidad de los platos actuales no es mala, tampoco buena, sino “aceptable” ya que, el restaurante Cook’s al ser parte de la familia GHL y Marriott, debería enfocarse más en presentar un producto con calidad similar a restaurantes de hoteles de las cadenas antes mencionadas.

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

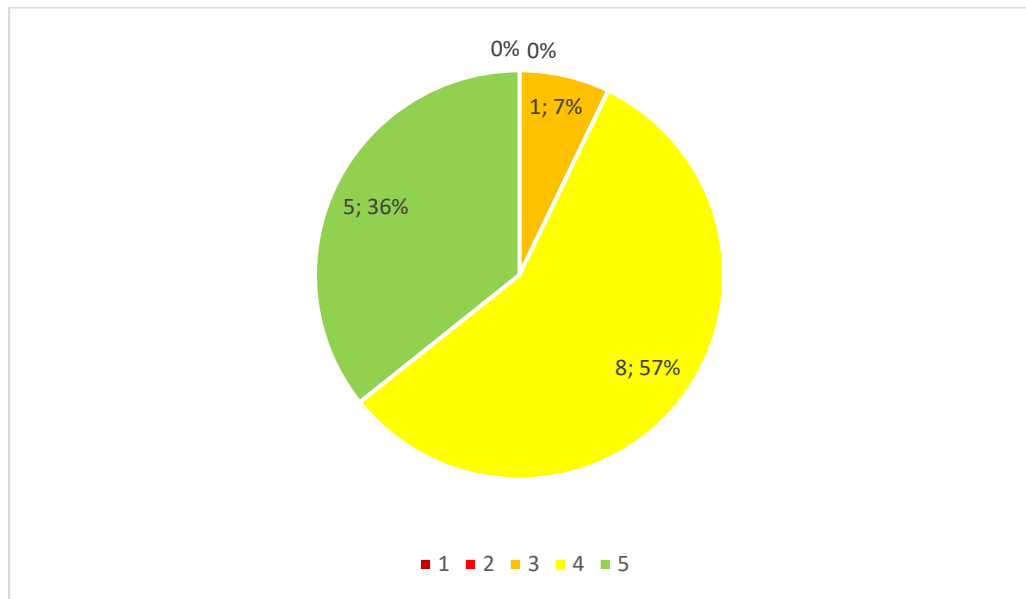


Ilustración 44 Encuesta Degustación Pregunta #5

(Abril, Calle, 2019)

El 57% de los encuestados afirma que ha tenido una buena experiencia, que ha superado sus expectativas, mientras que un 36% piensa que esta degustación ha sido excelente y un 7% cree que esta degustación ha sido regular; en general, los encuestados dicen haber tenido una experiencia satisfactoria, los productos han sido de su agrado y más específicamente, como resultado el Chef Ejecutivo afirma que a un corto plazo, dos de los platos presentados, serán tomados en cuenta para formar parte de la oferta culinaria actual del restaurante Cook's.

Cronograma de Actividades

El desarrollo de este trabajo está basado en un sistema de elaboración mediante el uso del diagrama de GANTT, según el cronograma de actividades planificado por el Instituto Sudamericano, mediante el cual se describen las actividades de avances del trabajo de titulación realizadas en los correspondientes meses y semanas, a continuación, se muestra la tabla de actividades:

MESES	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
SEMANAS																				
Actividades																				
Inducción al Trabajo de Titulación			X																	
Metodología del Desarrollo del Trabajo de Titulación. Capacitación sobre normas APA como apoyo al desarrollo del Trabajo de Titulación. Capacitación sobre el uso del Módulo (SGA) para el Trabajo de Titulación (Anteproyecto)			X																	
Presentación, revisión y aprobación de los Temas para el Trabajo de Titulación			X	X																
Recepción del Informe del Comité Multidisciplinario de Aprobación de los Trabajos de Titulación.					X															
Notificación de aprobación de temas a los estudiantes.					X															
Desarrollo del Trabajo de Titulación						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Conclusiones

Se recopiló la información necesaria que fundamenta el aspecto teórico de este trabajo, con la intención de ayudar a comprender ciertas características a los lectores, todo esto gracias a la información recopilada a través de una investigación bibliográfica obtenida de libros, artículos, reseñas y trabajos relacionados al tema en cuestión y que han sido citadas correctamente y extendidas con ideas y fundamentos referentes al tema.

Se determinaron los problemas existentes en el área de panadería, con la finalidad de buscar una posible solución, ya que esta área en específico se ha visto afectada por la inexistencia de operaciones técnicas, uso de recetas específicas, que a su vez han provocado confusiones respecto a las elaboraciones ya que las medidas de los ingredientes y los tiempos de cocción siempre son distintas, por lo que se pretende ayudar a mejorar el porcionamiento, los tiempos y temperaturas, y respecto a la cocina dar un correcto manejo de los recursos en materia prima y en la reducción de mermas y desperdicios, permitiéndole generar beneficios al hotel tanto en los ambientes económicos y de recursos humanos al agilizar los procesos de producción y contar con un mayor registro del uso de recursos.

Se realizó la estandarización de seis recetas de productos existentes del área de panadería con la finalidad de brindar un aporte al personal que labora en esta área, a través de la cual, el trabajador contará con material de apoyo que facilite su desempeño, donde se detallan todos los procedimientos, métodos y técnicas a aplicar en la elaboración de un producto de calidad, contando siempre con las mismas características.

Se ejecutó la preparación de una propuesta gastronómica, compuesta por dos entradas y dos platos fuertes, basadas en cocina fusión, aplicando los estándares establecidos por el hotel, con la intención de brindar un aporte a la oferta culinaria actual y generando un valor agregado mediante la gastronomía local.

Se analizaron los resultados obtenidos a través de una encuesta realizada al grupo focal compuesto por siete trabajadores del área de cocina y siete clientes del restaurante, los mismos que han sido de gran aceptación y cuentan con la posibilidad a futuro de ser incorporadas como parte de su carta, aplicando las correcciones que considere pertinentes el chef ejecutivo.

Recomendaciones

La información teórica es de vital importancia para los establecimientos gastronómicos, para que en este caso el restaurante Cook's, con el personal que conforma el departamento de cocina, esté constantemente actualizando sus conocimientos acerca de procedimientos que se deben llevar a cabo para la realización de sus funciones. Se recomienda aplicar los métodos y técnicas de elaboración, tiempos de producción y cocción, pesos, temperaturas, entre otros aspectos detallados en las fichas estándar desarrolladas para el área de panadería, con la finalidad de obtener un producto de gran calidad cada vez que tenga lugar un proceso de producción.

La estandarización de recetas no solo del área de panadería sino también de cocina, deben ser revisadas y actualizadas periódicamente y capacitar al personal de turno sobre su uso y aplicación, así como los procedimientos a tomar en cuenta para la elaboración de un producto con resultados óptimos.

Las propuestas gastronómicas presentadas en el restaurante Cook's, han sido tomadas como referencia puesto que se toma como base la cocina local, aspecto que debe tenerse en cuenta a futuro como factor para la difusión de la cultura y riqueza gastronómica que posee la ciudad y el país.

Realizar constantemente degustaciones de los productos que se pretende incorporar a la oferta gastronómica que presenta el restaurante Cook's, para medir el nivel de aceptabilidad de los mismos y evitar complicaciones al momento de su ejecución.

Bibliografía

Abril, Calle. (2019).

Adrián, A. A. (8 de Enero de 2019). *Restaurantes la importancia de la estandarización en los platillos*. Obtenido de Alfarelli Food alimentos preparados: <https://alfarelli.com/restaurantes-importancia-estandarizacion/>

Alessia, C. (22 de Julio de 2019). *Cocina de fusión*. Obtenido de Michelin Guide: <https://guide.michelin.com/es/es/articulo/dining-out/cocina-de-fusion>

Alvarado, K. (18 de Marzo de 2015). Obtenido de <https://prezi.com/>

Álvarez, I. (2018). *Acerca de la diferencia entre paráfrasis y*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=457758201001>

Arcsa. (2014). *Guía de Requisitos que se requieren para la obtencion del permiso de funcionamiento de los establecimientos sujetos a vigilancia y control*.

Arcsa. (2015). *Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías*.

Barriga. (2017). *Pan y Salud: De los Granos Ancestrales al Pan de Hoy*. Grijalbo Ilustrados.

Bernad, C. (09 de Agosto de 2014). *Cocina y Aficiones*. Obtenido de <https://www.cocinayaficiones.com/el-origen-y-la-evolucion-de-la-comida-y-de-la-forma-de-comer-mesopotamia-apuntes/>

Borges, L. (27 de Noviembre de 2017). *Modelo de Ficha Técnica de Alimentos Excel*. Obtenido de <https://blog.luz.vc/es/como-hacer/modelo-de-ficha-t%C3%A9cnica-de-alimentos-excel/>

Cáceres, C. (13 de septiembre de 2016). *Casa Claudio*. Obtenido de http://casaclaudio.com/noticias/la_importancia_de_la_buena_materia_prima_en_la_cocina_80

Carrillo, Z. (02 de Septiembre de 2014). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/coullu4l5pok/gastronomia-internacional/>

De Bonis, G. (7 de noviembre de 2016). *Estandarización de recetas*. Obtenido de Germán De Bonis – Mentor de negocios gastronómicos: <https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>

De Bonis, G. (04 de Junio de 2019). *Germandebonis*. Obtenido de <https://germandebonis.com/criterios-de-almacenamiento-y-conservacion-de-los-alimentos/>

Delgado, M. (15 de Octubre de 2018). *San Carlos Digital*. Obtenido de <https://sancarlosdigital.com/15-de-octubre-dia-mundial-del-lavado-de-manos/>

EFE, A. (21 de Septiembre de 2018). Reglamento clasifica a establecimientos de alimentos y bebidas en 7 categorías. *El Telégrafo*.

Espaliat, M. (18 de Junio de 2017). *Prevención Integral* . Obtenido de <https://www.prevencionintegral.com/comunidad/blog/hacia-mundo-sostenible/2017/06/14/seguridad-alimentaria-importancia-factores-higienico-sanitarios-en-cadena-produccion-elaboracion>

Felguerez. (30 de Junio de 2016). El Pan de Cada Día. *El Universal*, págs. <https://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2016/06/30/el-pan-de-cada-dia-0>.

Four Points by Sheraton Cuenca. (2018).

Gallardo, J. A. (2014). *tesis estandarizacion de recetas*. Obtenido de [file:///C:/Users/adm/Desktop/UDLA-EC-TTAB-2014-01\(S\).pdf](file:///C:/Users/adm/Desktop/UDLA-EC-TTAB-2014-01(S).pdf)

GHL Hoteles. (2019). *GHL Hoteles*. Obtenido de <https://www.ghlhoteles.com/hoteles/ecuador/cuenca/four-points-sheraton-cuenca/fotos/>

Google Maps. (2019). Obtenido de https://www.google.com.ec/maps?sxsrf=ACYBGNTvKX2s9i6YJWeCHZ-m0cTROxokAA:1580142364659&q=four+points+by+sheraton+cuenca&um=1&ie=UTF-8&sa=X&ved=2ahUKEwjQqO2FmaTnAhUCrVkkKHckeD-8Q_AUoAXoECBMQAw

Hoteles, G. (s.f.). *Vista General Restaurante Cook's* . Cuenca-Ecuador.

Juan Antonio González de Requena, Carolina Andana, & Claudio Duhart. (2015). *La condición intertextual en las citas de los*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/352/35242669010.pdf>

Julio, C. A. (12 de Enero de 2014). *10 tecnica del fichaje*. Obtenido de SlideShare: <https://es.slideshare.net/felixvalerio/10-tecnica-del-fichaje>

Luna, M. D. (05 de Diciembre de 2016). *El Tenedor*. Obtenido de <https://www.theforkmanager.com/es/blog/como-crear-una-oferta-gastronomica-vendedora/>

María, T. S., & Menster Palomares Aafke. (2014). *Gestión de la Merma en el Sector Turístico de <restaurantes*. Obtenido de Simapro: https://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/guia_gestion_merma.pdf

Martín, F. (23 de Mayo de 2019). *Pan & Pizza*. Obtenido de <http://panypizza.com/tecnica/control-de-proveedores-y-recepcion-de-materias-primas/>

- Medina, J.** (15 de Marzo de 2015). *SlideShare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/joseluismedina169/programa-de-programa-de-control-de-proveedores-y-materias-primas-caoca-583802>
- Muñoz, I.** (16 de Mayo de 2015). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/>
- Ortíz, M.** (10 de Abril de 2014). *Base de datos en Excel*. Obtenido de https://www.academia.edu/11156471/Base_de_datos_en_Excel
- Pacheco, J.** (14 de Julio de 2019). *Método Analítico (Reglas, Características, Etapas)*. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/metodo-analitico/>
- Perdomo, E.** (21 de Octubre de 2019). *Soporte Académico 20*. Obtenido de <https://soporteacademico20.com/investigacion-descriptiva/>
- Pobea, M. R.** (Enero de 2015). *Biblioteca Médica Nacional*. Obtenido de www.bmnns.sld.cu/
- Ponce De León, E.** (2018). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas*. Quito: Ministerio de Turismo.
- Rafino, M.** (29 de Noviembre de 2019). *Método deductivo*. Obtenido de <https://concepto.de/metodo-deductivo-2/>
- Recytrans.** (12 de Febrero de 2014). *Desperdicio de comida*. Obtenido de <https://www.recytrans.com/blog/desperdicio-de-comida/>
- Rodríguez, J. Á.** (2017). *Confeción de la ficha de costo para la*. Obtenido de <http://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle>
- Rodriguez, U.** (14 de Marzo de 2016). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/4fw0mo70v-s9/que-es-una-bitacora/>
- Salcedo, M.** (16 de Junio de 2016). *EMK Blog*. Obtenido de <https://emarket.pe/blog/gastronomia-de-la-costa-sierra-y-selva/>
- Sanfeliciano, A.** (13 de Enero de 2018). *Diseños de investigación: enfoque cualitativo y cuantitativo*. Obtenido de Portada » Neurociencias » Investigación »: <https://lamenteesmaravillosa.com/disenos-de-investigacion-enfoque-cualitativo-y-cuantitativo/>
- Suraty, M.** (2018). *Revisión a la Seguridad Alimentaria en el Ecuador*.
- Tupa, M. A.** (01 de Enero de 2015). *Las referencias bibliográficas según*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/966/96643853011.pdf>
- Uriarte, J.** (07 de Noviembre de 2018). *Características*. Obtenido de <https://www.caracteristicas.co/exposicion-oral/>
- Vazquez, S.** (22 de Julio de 2015). *Netcommerce*. Obtenido de <https://info.netcommerce.mx/blog/herramientas-de-investigacion-el-focusgroup/>

Villalobos, O. (17 de Febrero de 2017). *Journal Rural*. Obtenido de <http://journalrural.com/cual-es-la-diferencia-entre-seguridad-alimentaria-y-soberania-alimentaria/#sthash.Fdns0SY6.dpbs>

Zulay, N. (07 de Febrero de 2017). *Investigación de Operaciones*. Obtenido de <https://nvega2015.wordpress.com/>

Glosario

Agroalimentario: significa dicho de un producto agrícola, que ha sufrido tratamientos industriales.

Alérgenos: Es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica.

Bufet: es una modalidad de ofrecer comida.

Calidad de servicio: es un concepto que deriva de la propia definición de calidad, entendida esta como la satisfacción de las necesidades y expectativas que el cliente tiene al respecto del servicio.

Catering: es un servicio que consiste en elaborar y/o servir bebida y alimentos en un evento, un lugar público o un medio de transporte.

Cocinero: persona que cocina por oficio y profesión.

Contaminación cruzada: es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.

Costo: cantidad de dinero que cuesta una cosa.

Costo Operativo: son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento.

Culinario: se deriva del vocablo latino culinarios. Concepto que se emplea como adjetivo para referirse aquello vinculado a la cocina o el arte de cocinar.

Desperdicio: es un resto no aprovechable de una cosa, o lo que queda de una cosa después de utilizar una parte.

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, mundialmente conocida como FAO (por sus siglas en inglés: Food and Agriculture Organization), es un organismo especializado de la ONU que dirige las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre.

Fermentación: es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico.

Fitosanitarios: aquella sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir evitar, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga o enfermedad, o destruir directamente plagas durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de productos agrícolas y sus derivados.

Fórmula: expresión convenida, breve, precisa y exacta, con la que se dice una cosa o se realiza un acto social o de comunicación.

Ingrediente: es una sustancia que forma parte de una mezcla. En el mundo culinario, por ejemplo, una receta específica qué ingredientes son necesarios para preparar un plato determinado.

Inocuidad: Incapacidad para hacer daño.

Margen de Error: se refiere a la cantidad de error de muestreo aleatorio resultado de la elaboración de una encuesta.

Materia Prima: es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo.

Oscilar: tipo de movimiento donde un cuerpo se balancea, en vaivén, de un extremo al otro, pasando siempre por el mismo punto medio, a la manera de un péndulo.

Preparación: se emplea para nombrar el proceso y al resultado de preparar la elaboración de una cosa o disponer de algo para cumplir con un fin.

Producto: es una cosa o un objeto producido o fabricado, algo material que se elabora de manera natural o industrial mediante un proceso, para el consumo o utilidad de los individuos

Receta: Fórmula de composición de un producto que incluye los ingredientes que intervienen en él y sus cantidades, el modo de elaborarlo y en ocasiones su forma de aplicarse, administrarse o servirse.

Reducción: es la acción, ejecución y efecto de reducir, el cual refiere a la disminución de algo que anteriormente era de gran medida.

Rudimentario: algo que es simple, elemental, que no se desarrolló o perfeccionó, y que se encuentra en estado básico, embrionario.

Salubridad: Característica o cualidad de lo que no es perjudicial para la salud, que implica algo saludable.

Seguridad alimentaria: hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos.

Técnica: conjunto de procedimientos o recursos que se usan en un arte, en una ciencia o en una actividad determinada, en especial cuando se adquieren por medio de su práctica y requieren habilidad.

Tipología: Estudio de los tipos o modelos que se usan para clasificar en diversas ciencias o disciplinas científicas.

Anexos

ANEXO 1
FOTOS PRODUCTO FINAL



Pan Integral



Pan Dulce



Pan Blanco



Pan de Agua



Pan de Maíz



Croissant



Ayampaco de Pollo



Locro de Camarón y Choclo



Seco de Chivo



Tacu-tacu

ANEXO 2
FOTOS DEGUSTACIÓN











ANEXO 3
FOTOS FICHAJE PANADERÍA









INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUBAMERICANAS																					
Tipo de Pan																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cant. (L/ml)</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>100</td><td>Agua</td></tr> <tr><td>100</td><td>Harina Blanca refinada</td></tr> <tr><td>100</td><td>Harina Blanca 0000</td></tr> <tr><td>100</td><td>Sal comestible fino</td></tr> <tr><td>100</td><td>Levadura fresca de panadería</td></tr> <tr><td>100</td><td>Levadura vegetal blanca</td></tr> <tr><td>100</td><td>Sal fino de mesa</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Cant. (L/ml)	Nombre	100	Agua	100	Harina Blanca refinada	100	Harina Blanca 0000	100	Sal comestible fino	100	Levadura fresca de panadería	100	Levadura vegetal blanca	100	Sal fino de mesa				
	Cant. (L/ml)	Nombre																			
	100	Agua																			
	100	Harina Blanca refinada																			
	100	Harina Blanca 0000																			
	100	Sal comestible fino																			
	100	Levadura fresca de panadería																			
	100	Levadura vegetal blanca																			
	100	Sal fino de mesa																			
MISE EN PLACE																					
Agua	Sal fino de mesa																				
Harina Blanca refinada																					
Harina Blanca 0000																					
Sal comestible fino																					
Levadura fresca de panadería																					
Levadura vegetal blanca																					
Sal fino de mesa																					

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUBAMERICANAS																					
Tipo de Pan																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cant. (L/ml)</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>100</td><td>Agua</td></tr> <tr><td>100</td><td>Harina Blanca refinada</td></tr> <tr><td>100</td><td>Harina Blanca 0000</td></tr> <tr><td>100</td><td>Sal comestible fino</td></tr> <tr><td>100</td><td>Levadura fresca de panadería</td></tr> <tr><td>100</td><td>Levadura vegetal blanca</td></tr> <tr><td>100</td><td>Sal fino de mesa</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Cant. (L/ml)	Nombre	100	Agua	100	Harina Blanca refinada	100	Harina Blanca 0000	100	Sal comestible fino	100	Levadura fresca de panadería	100	Levadura vegetal blanca	100	Sal fino de mesa				
	Cant. (L/ml)	Nombre																			
	100	Agua																			
	100	Harina Blanca refinada																			
	100	Harina Blanca 0000																			
	100	Sal comestible fino																			
	100	Levadura fresca de panadería																			
	100	Levadura vegetal blanca																			
	100	Sal fino de mesa																			
MISE EN PLACE																					
Agua	Harina Blanca refinada																				
Harina Blanca refinada																					
Harina Blanca 0000																					
Sal comestible fino																					
Levadura fresca de panadería																					
Levadura vegetal blanca																					
Sal fino de mesa																					

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUBAMERICANAS																					
Tipo de Pan																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cant. (L/ml)</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>100</td><td>Agua</td></tr> <tr><td>100</td><td>Harina Blanca refinada</td></tr> <tr><td>100</td><td>Harina Blanca 0000</td></tr> <tr><td>100</td><td>Sal comestible fino</td></tr> <tr><td>100</td><td>Levadura fresca de panadería</td></tr> <tr><td>100</td><td>Levadura vegetal blanca</td></tr> <tr><td>100</td><td>Sal fino de mesa</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Cant. (L/ml)	Nombre	100	Agua	100	Harina Blanca refinada	100	Harina Blanca 0000	100	Sal comestible fino	100	Levadura fresca de panadería	100	Levadura vegetal blanca	100	Sal fino de mesa				
	Cant. (L/ml)	Nombre																			
	100	Agua																			
	100	Harina Blanca refinada																			
	100	Harina Blanca 0000																			
	100	Sal comestible fino																			
	100	Levadura fresca de panadería																			
	100	Levadura vegetal blanca																			
	100	Sal fino de mesa																			
MISE EN PLACE																					
Agua																					
Harina Blanca refinada																					
Harina Blanca 0000																					
Sal comestible fino																					
Levadura fresca de panadería																					
Levadura vegetal blanca																					
Sal fino de mesa																					

ANEXO 4
FOTOS FICHAJE COCINA



Ayampaco de Pollo



Locro de Camarón y Choclo



Seco de Chivo



Tacu-tacu

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: Locro de Camarón y Choclo	
Tipo de Plato:	Entrada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: Seco de Chivo	
Tipo de Plato:	Fuerte
INGREDIENTES:	







ANEXO 5
ENCUESTAS PANADERÍA

Encuesta sobre estandarización de procesos en el área de panadería del Hotel
Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Angel Perálvarez Mora

Fecha:

Cargo que ocupa: Chef Ejecutivo

1. ¿Tiene conocimiento de las recetas estandarizadas?

Sí

No

2. ¿Está de acuerdo que se estandaricen los procesos para la elaboración de los productos de panadería?

Sí

No

3. ¿Actualmente maneja los procesos de producción de panadería mediante recetas estandarizadas?

Sí

No

4. ¿Cree que la estandarización de los procesos de panadería ayudará a mejorar el uso de recursos (tiempo, materia prima, etc.)?

Sí

No

5. ¿Piensa que con la estandarización de recetas de panadería afectará de forma positiva al producto final?

Sí

No

**Encuesta sobre estandarización de procesos en el área de panadería del Hotel
Four Points by Sheraton Cuenca**

Nombre: Vicente Torres Jaramillo

Fecha:

Cargo que ocupa: Panadero - pastelero

1. ¿Tiene conocimiento de las recetas estandarizadas?

Sí No

2. ¿Está de acuerdo que se estandaricen los procesos para la elaboración de los productos de panadería?

Sí No

3. ¿Actualmente maneja los procesos de producción de panadería mediante recetas estandarizadas?

Sí No

4. ¿Cree que la estandarización de los procesos de panadería ayudará a mejorar el uso de recursos (tiempo, materia prima, etc.)?

Sí No

5. ¿Piensa que con la estandarización de recetas de panadería afectará de forma positiva al producto final?

Sí No

ANEXO 6
ENCUESTAS DEGUSTACIÓN

Encuesta sobre la propuesta de gastronomía para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Angel Pazalosa Mora

Fecha:

Cargo que ocupa: Prof. Ejecutivo

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Victoria Llano

Fecha:

Cargo que ocupa: Primera de Cocina

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: CHRISTIANO NARGA.....

Fecha:.....

Cargo que ocupa: SEGUNDO COCINA "SOUS CHEF".....

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓
				✓

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓
				✓

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓
				✓

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 ✓
				✓

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Vicente Torres Jaramillo

Fecha:

Cargo que ocupa: Panadero - pastelero

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronomía para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: John Calle.....

Fecha:.....

Cargo que ocupa: Parcionador.....

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

Encuesta sobre la propuesta de gastronomía para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Alejandra Delgado.....

Fecha:.....

Cargo que ocupa: Auxiliar de Cocina.....

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 /
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Emerson Angamarca.....

Fecha:.....

Cargo que ocupa: Aux. Cocina.....

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Maria Eugenia Solis.....

Fecha: 10 enero.....

Cargo que ocupa: Cliente.....

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
		✓		

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
		✓		

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
		✓		

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Ana Lopez

Fecha: 10/ene/2020

Cargo que ocupa:

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: SANTIAGO PINTADO

Fecha: 10/EMERO/2020

Cargo que ocupa: CLIENTE

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5 /
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4 /	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronomía para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Sandra Jara

Fecha: 10/01/2020

Cargo que ocupa: cliente

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
		✓		

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
				✓

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Alberto Gómez

Fecha: 01/10/2020

Cargo que ocupa: Cliente

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronómica para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Juan Astudillo

Fecha: 10/01/20

Cargo que ocupa: C.liente

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3	4	5
			✓	

Encuesta sobre la propuesta de gastronomía para el Restaurante Cook's del Hotel Four Points by Sheraton Cuenca

Nombre: Raúl Quito.....

Fecha: 10/01/20.....

Cargo que ocupa: cliente.....

En la escala del 1 al 5, califique según su criterio los aspectos relevantes de esta degustación.

1. ¿Cómo calificaría la aplicación de la gastronomía local en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3 ✓	4	5

2. ¿Cómo calificaría las características organolépticas (olor, sabor, texturas, aspecto visual) de los platos presentados en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3 ✓	4	5

3. ¿Cómo calificaría su grado de satisfacción en relación precio-producto de estas preparaciones?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3 ✓	4	5

4. ¿Cómo calificaría la calidad de los platos de esta degustación en relación a los productos actuales?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3 ✓	4	5

5. ¿Cómo calificaría su experiencia durante en esta degustación?

Insuficiente	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
1	2	3 ✓	4	5

ANEXO 7
TRANSCRIPCIÓN ENTREVISTA



**Entrevista sobre estandarización de procesos en el área de panadería del
Hotel Four Points by Sheraton Cuenca**

Nombre:.....

Fecha:.....

Cargo que ocupa:

- 1. ¿Cree Ud. que es necesaria la realización de una guía detallada (estandarización de recetas) de los productos que se elaboran?**

Respuesta: Claro que sí, sobre todo en la parte en la que van a entrar a colaborar ustedes con este trabajo, que es el tema de todo lo que estamos haciendo para la nueva carta, para el año entrante prácticamente.

- 2. ¿Está de acuerdo con que el personal del área de panadería debería conocer los costos de los productos que elaboran?**

Respuesta: Pues no solo el personal de panadería, Yo pienso que es un deber de cada cocinero en todos los niveles, tanto cocineros como auxiliares y demás conocer cual es el valor monetario de los productos que están elaborando, porque pues con todo eso hace parte de concientizar un poco más al personal respecto al tema del desperdicio, por ejemplo, o respecto al tema del cuidado que se tiene que tener con los ingredientes.

3 ¿Considera necesario para los trabajadores actuales y futuros, material para optimizar sus tiempos de respuesta?

Respuesta: Claro que sí, digamos pues que esa es una de las ventajas de tener las fichas técnicas, esto permite facilitar la operación tanto para el personal que ya trabaja como para el personal que va ingresando, porque pues siempre va a tener una guía exacta de lo que se requiere para hacer cada preparación o para hacer cada trabajo.

4 ¿Cree que este proyecto facilite la optimización de recursos en materia prima?

Respuesta: Pues total, igual es un trabajo que se tiene que hacer sí o sí, porque primero es necesario por los estándares de la marca, estándares de calidad, por todo el control de procesos que se hace a nivel de costos, a nivel de operación, entonces siempre se requiere, tanto fichas técnicas, recetas estándar, todo el proceso de estandarización en todos los niveles es requerido, entonces digamos que si es muy importante tenerlo.

5 ¿Se pueden aplicar cambios o variantes en los actuales productos?

Respuesta: Sí, de hecho, digamos que ingresan ustedes en un momento en el que todavía estamos desarrollando algunos productos, si bien es cierto que ya la carta del restaurante ya está, digamos que definida en cierta medida, aun falta por desarrollar temas como pues toda la parte de panadería , falta por mirar cartas de eventos, (inclusive hay unos chicos que también están trabajando, creo que es de su misma universidad si no estoy mal) están empezando a trabajar con un tema de desarrollo de productos tradicionales para poder implementarlos dentro de las cartas del hotel, entonces estamos mirando todo ese tipo de cosas.

3 Piensa Ud. ¿Que la elaboración de este proyecto pueda ayudar a mejorar en el aspecto visual de los productos de panadería?

Respuesta: Total ¿no? Pues el tema de la estandarización es sobre todo garantizar que haya esa consistencia en el producto siempre.

7 ¿Cuál es su expectativa del área de panadería a futuro?

Respuesta: Pues ahí hay muchos planes por ahí como en la mesa ¿no? Pienso yo que la panadería en particular pues la del hotel, por ser un producto tan bueno, tiene mucho potencial de desarrollo para ser un producto que realmente aporte al ingreso general de alimentos y bebidas porque digamos que por ahora está como un área de apoyo, es decir, que se produce pan que necesitamos para los servicios, para los eventos, pero aún no lo tenemos por lo menos como producto a la venta, es decir, si tú quieres comprar solo unos 6 croissants o si quieres comprar unos palitos de queso o que se yo, aún no los puedes comprar, entonces la idea es, primero estandarizar para poder brindar una consistencia en total al producto y poco a poco, pienso Yo que lo que le estamos apuntado en el largo plazo es a tener una sección de panadería abierto al público, pues si bien no todo el día, pues si por lo menos en unas horas específicas y claves para poder lograr lo que queremos.

8 Considera Ud. ¿Que los productos ofertados en la actualidad corresponden a la categoría del hotel?

Respuesta: Claro que sí, desde luego, digamos que no son productos que estén mal, de hecho, son productos bastante buenos, hay algunos de ellos bastante interesantes, digamos que la carta se cambia, pero el matiz por lo menos en la gama de sabores se mantiene porque es algo que ya se viene trabajando y que el

cliente espera también ¿no? Entonces digamos que los que hacemos es potencializar, vuelvo y le repito, pues siempre dándole continuidad al proceso de mejora, pero en definitiva ha algunos platos que en sus sabores pertenecen, de pronto se mejoran las presentaciones o se desarrolla la manera de potencializar mas el sabor que tienen o cosas así por el estilo, se cambian vajillas, se ubican en diferentes lugares de la carta, pero en definitiva hay productos que todavía se mantienen, o sea todo esto lo da la ingeniería de menú que se realiza antes de cambiar la carta, de hecho, pues parte del trabajo es precisamente eso, refrescar un poco también, porque pues hay clientes que son muy habituales y ya llevan cierto tiempo con eso, entonces así como se introducen nuevos platos o nuevos productos o nuevos ingredientes, también hay mucho producto que se mantiene.

9 ¿La renovación de su carta les permitirá mejorar sus platos en calidad e imagen al cliente o consumidor?

Respuesta: Pues eso es siempre lo que uno busca ¿no? Siempre se busca como evolucionar, entonces digamos que el proceso de producción dentro de un hotel como estos, pues siempre lleva ya ¿no? Cada vez los cocineros van a estar más capacitados, cada vez más el personal va a estar más entrenado, cada vez se va a tener un mejor control de procesos, cada vez la gente está un poco más metida en el tema de la cultura organizacional y cuáles son los valores agregados que tiene el área de alimentos y bebidas como producto, entonces eso lleva en definitiva que siempre las cartas o los productos que desarrollamos van pensados hacia adelante, hacia la mejora continua.

ANEXO 8
DOCUMENTOS ADICIONALES

Cuenca, 23 de SEPTIEMBRE del 2019

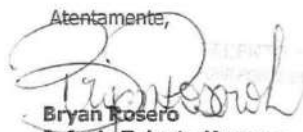
Sres.
INSTITUTO SUDAMERICANO

FIDEICOMISO HOTEL PROYECTO CUENCA

Por medio de la presente certifico que el/la señor(ita) **CALLE CALLE DIEGO HERNANDO**, con **C.I. 0104733449**, trabaja en **FIDEICOMISO HOTEL PROYECTO CUENCA** (HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON), desde el **01 de SEPTIEMBRE del 2019**, desempeñando el cargo de **AUXILIAR DE COCINA**. Y realizará su proyecto de graduación en nuestra institución en conjunto con la Srta. **ABRIL CRESPO ERIKA NATALY CON LA C.I. 0106430986**.

El/la señor(ita), **CALLE CALLE DIEGO HERNANDO**, puede hacer uso del presente certificado como a bien tuviere.

Atentamente,



Bryan Rosero
Jefe de Talento Humano
Fideicomiso Hotel Proyecto Cuenca

Av. Circunvalación Sur y Av. Felipe II junto al Mall de Río
Cuenca, Ecuador

T 593 7 607 2000 - F 593 7 602 2000

WWW.GHLHOTELS.COM • WWW.FOURPOINTSCUENCA.COM

Cuenca-Ecuador. Octubre 01 de 2018

A QUIEN PUEDA INTERESAR:

Yo **ANGEL GABRIEL PEÑALOZA MORA**, Identificado con **PASAPORTE COLOMBIANO N°AT809097** y en calidad de **CHEF EJECUTIVO** del **HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON DE CUENCA**, cargo que desempeño en la actualidad; **CERTIFICO POR MEDIO DE LA PRESENTE**: Que la señorita **ERIKA ABRIL** identificada con cédula ecuatoriana **N°0106430986** y el señor **DIEGO CALLE** identificado con cédula ecuatoriana **N°0104733449**, Han solicitado de manera personal realizar su trabajo de grado para optar por el título de **TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**, dentro de las instalaciones de cocina y panadería del hotel para lo cual cuentan con mi autorización, dicho trabajo estará orientado a la elaboración y estandarización de procesos de producción en las áreas mencionadas en lo que corresponde a los productos para la nueva carta del restaurante **Cook's**, la cual estamos desarrollando actualmente.

La anterior información estará dispuesto a corroborarla de manera personal o por los medios de contacto que aparecen al lado de mi nombre.

La presente tiene validez únicamente para temas de tipo académico y relacionados con el tipo de información expresada en la misma.

Firmo a solicitud de los mencionados el día 01 de octubre de 2019.

Cordialmente



Angel Gabriel Peñaloza Mora | Chef Ejecutivo

T: 593-76022000 ext 175

Four Points by Sheraton Cuenca

Av. Circunvalación Sur y Av. Felipe II (Junto al Mall del Río), Ecuador

GREAT HOTELS. GREAT RATES

Una experiencia GHL -- www.ghlhoteles.com * www.fourpoints.com

No vino

por Reason

PROPUESTA PARA EL TEMA DE LA TESIS

INTEGRANTES:

Erika Nataly Abril Crespo

Diego Hernando Calle Calle

FACTIBLE
BATO
APROBACION
DEL CESSHO
DE AYB

CARRERA:

Gastronomía

ESPECIFICAR
HORARIOS

PROPUESTA PARA EL TEMA DE LA TESIS DE GASTRONOMÍA

Campo de Acción:

- Hotel Four Points Sheraton de la ciudad de Cuenca.

Diagnostico

- Después de haber podido observar algunas problemáticas que presenta este hotel, se ha evidenciado:
 - Que este no consta con fichas de estandarización y procesos de producción en el área de panadería.
 - Que el hotel está cambiando la carta y están necesitando propuestas de nuevos platos

Temática

- Nuestra oferta constaría de la elaboración de una propuesta gastronómica con 2 entradas y 2 platos fuertes para la nueva carta del restaurante del hotel, más la estandarización de procesos de 6 recetas del área de panadería

Tema Posible

- Estandarización de procesos de producción aplicadas al área de cocina y panadería del hotel Four Points Sheraton de la ciudad de Cuenca.

Por motivos de trabajo de Sr. Diego Hernando Calle Calle se solicita cordialmente poder asistir a la presentación de los avances de la tesis los días lunes o martes a partir de 17:00 horas.

