



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

Mejora de la calidad y optimización de procesos para el restaurante " five 6 & up ", ubicado en la ciudad de cuenca, para el periodo 2025-2026

AUTOR:

Domenica Estefania Benavides Cevallos

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

Tecnólogo en Gastronomía

TUTOR:

Prof. Mateo Ricardo Campoverde Ordoñez

CUENCA – ECUADOR, 2025



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.

SUDAMERICANO





CARRERA DE GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **BENAVIDES CEVALLOS DOMENICA ESTEFANÍA**, con el título “MEJORA DE LA CALIDAD Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS PARA EL RESTAURANTE " FIVE 6 & UP ", UBICADO EN LA CIUDAD DE CUENCA, PARA EL PERIODO 2025-2026”, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Mateo Ricardo
Campo Verde
Ordoñez



MATEO RICARDO CAMPOVERDE ORDOÑEZ

C.I

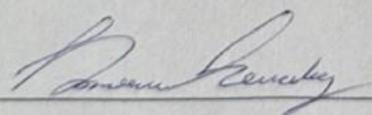


DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **DOMENICA ESTEFANIA BENAVIDES CEVALLOS**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“MEJORA DE LA CALIDAD Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS PARA EL RESTAURANTE " FIVE 6 & UP ”, UBICADO EN LA CIUDAD DE CUENCA, PARA EL PERIODO 2025-2026.”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



BENAVIDES CEVALLOS DOMENICA ESTEFANIA

Cédula: 0107420192



DEDICATORIAS

¡A Dios, por la gran alegría de alcanzar esta etapa importante en la vida!

A mis padres, por ser mi pilar, por inculcarme la fe firme para hacerlo mejor, por empujarme y por decirme que nunca me rinda.

Al compañero que camina a mi lado, que no soltó mi mano durante toda esta experiencia, que ha sido mi refugio, mi incentivo diario y que es parte de un nuevo proyecto de vida que estamos construyendo día a día.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios primeramente por haberme dado la fortaleza, salud y perseverancia durante este recorrido hacia mi camino profesional.

Mi más sincero agradecimiento a mi tutor Prof. Mateo Ricardo Campoverde Ordoñez

por haberme guiado en este proceso, por ser mi mentora, por todo su apoyo.

Al instituto superior Sudamericano, por haberme permitido ser parte de esta hermosa comunidad.

Índice

Resumen	XIII
Abstract	XIV
OBJETIVOS DEL ESTUDIO.....	16
Objetivo General.....	16
Específicos	16
PREGUNTAS DE INVESTIGACION	16
JUSTIFICACIÓN	17
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	18
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	22
2.1 Marco teórico	22
2.1.1 Fermentación.....	22
2.1.2 Kimchi.....	24
2.1.3. Salsa.....	25
2.1.4 Salsa pomodoro.....	26
2.1.5. Merma	27
2.1.6. Optimización	28
2.2.1 Calidad en el servicio	30
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	31
3.1. Tipo de Investigación.....	31
3.2. Enfoque	31
3.4 Método	32
3.5 Técnicas e Instrumentos	32
3.5.1. Técnicas campo.....	32
3.5.3. Técnicas de Laboratorio.....	33
CAPÍTULO IV: Análisis e Interpretación de los Resultados	40
Resultados de la encuesta	40

4.1 Primer Producto	40
4.1.2. Segundo Producto	41
4.1.3. Tercer Producto	41
4.1.4. Cuarto Producto	42
CAPÍTULO V	44
5.1 Propuestas gastronómicas	44
5.1.1 Bitácoras	44
5.1.2 Base de datos	46
5.1.3 FICHAS ESTANDARIZADAS	46
5.1.4 Hojas de Ruta	49
Cronograma de actividades	53
Referencias	54
Glosario	57
Anexos	60

Índice de Figuras

Figura 1 Bitácoras	33
Figura 2 Base de datos	34
Figura 3 Ficha Estándar.....	35
Figura 4 Hoja de ruta.....	37
Figura 5 Pomodoro Zanahoria	44
Figura 6 Pomodoro Canela.....	44
Figura 7 Fermento Kimchi Col Blanca	45
Figura 8 Fermento Kimchi Mix Coles	45
Figura 9 Ficha Pomodoro Zanahoria	46
Figura 10 Ficha Pomodoro Canela	47
Figura 11 Ficha Kimchi Col Blanca	47
Figura 12 Ficha Kimchi MIX de Coles.....	48
Figura 13 Ficha Técnica Salsa Pomodoro Zanahoria	49
Figura 14 Ficha Técnica Salsa Pomodoro Canela	50
Figura 15 Ficha Técnica Kimchi Col Blanca	51
Figura 16 Ficha Tecnica Mix de Coles	52
Figura 17 Fachada Restaurante.....	60
Figura 18 Preguntas realizadas a la Dueña del Restaurante	61
Figura 19 Posibles propuestas	62
Figura 20 QR Encuesta	63
Figura 21 Primera pregunta.....	64
Figura 22 Segunda pregunta.....	65
Figura 23 Tercera pregunta.....	66

Figura 24 Cuarta Pregunta.....	67
Figura 25 Quinta pregunta.....	68
Figura 26 Sexta Pregunta	69
Figura 27 Séptima Pregunta	70
Figura 28 Octava Pregunta	71
Figura 29 Novena Pregunta	72
Figura 30 Decima pregunta	73
Figura 31 Decima Primera Pregunta.....	74
Figura 32 Decima Segunda Pregunta.....	75
Figura 33 Decima Tercera Pregunta	76
Figura 34 Decima Cuarta Pregunta.....	77
Figura 35 Guia	78
Figura 36 Evidencia	80

Índice de tablas

Tabla 1 Población y muestra.....	39
Tabla 2 Kimchi Col Blanca	40
Tabla 3 Kimchi Mix de Coles.....	41
Tabla 4 Pomodoro de Canela.....	41
Tabla 5 Pomodoro de Zahoria	42
Tabla 6 Base de Datos.....	46
Tabla 7 Cronograma de Actividades.....	53

Resumen

El presente proyecto tiene como finalidad solventar la problemática encontrada dentro del restaurante “Five 6 & Up”, ya que actualmente cuenta con un desperdicio de materia prima la cual en vez de recibir un mejor uso es desechada, trayendo así problemas económicos y generando un gasto de insumos del mismo. El objetivo principal de esta investigación es reducir el desperdicio del producto y mejorar el uso de la materia prima a través de recetas hechas con base en la merma de los productos, con la finalidad de que tengan una mayor durabilidad. Adicional como resultados se obtuvieron las diferentes elaboraciones de salsas y kimchis a base de la merma de los platos que se elaboran en el restaurante, siendo estas muy bien aprobadas por parte de la dueña y el personal del mismo. Para concluir, el presente proyecto es satisfactorio y a la vez gratificante recalcar que se cumplieron cada uno de los objetivos planteados, también se alcanzó incorporar nuevas preparaciones optimizando el desperdicio de la merma de los diferentes platos que se elaboran en el restaurante.

Palabras clave: Calidad; Desperdicio; Estandarizar; Mejora; Optimización.

Abstract

The present project aims to solve the problem found within the restaurant "Five 6 & Up", since it currently has a waste of raw material which instead of receiving a better use is discarded, Thus bringing economic problems and generating an input expense of the same. The main objective of this research is to reduce product waste and improve the use of raw materials through recipes based on the waste of products, in order to make them more durable. Additionally as results were obtained the different elaborations of sauces and kimchis based on the scraps of dishes that are prepared in the restaurant, these being very well approved by the owner and staff. To conclude, the present project is satisfactory and at the same time gratifying to emphasize that each of the objectives set were met, it was also achieved to incorporate new preparations optimizing the waste of the different dishes prepared in the restaurant.

Keywords: Quality; Waste; Standardization; Improvement; Optimization.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tiene como objetivo el mejorar la calidad, optimización de procesos y soluciones para la merma generada de los platos para el restaurante " Five 6 & Up", que lleva funcionando desde el 1 de Abril de 2017 y que hoy en día opera en la Ciudad de Cuenca, todos los días de semana.

Para ello, primero se tiene que identificar la problemática principal que está afectando directamente al restaurante, por lo cual se utilizaron diferentes técnicas de recolección de datos e indagación de los mismos.

Seguidamente se fundamentará teóricamente el proyecto a realizarse, con el fin de tener una base teórica sólida que respalde todas las decisiones y acciones a tomarse. También servirá de sustento y apoyará las estrategias y tácticas que se propondrán. Esta investigación nos permitirá desarrollar un marco conceptual, teórico y referencial sólido sobre los conceptos clave de la gastronomía.

A continuación, se desarrollará una metodología de carácter mixto, abordando temas cualitativos y cuantitativos, además de realizar una investigación y análisis de mercado. También se aplicarán diversas técnicas e instrumentos para la recolección de datos que servirán de evidencia ante las propuestas presentadas.

Posterior se realizará un análisis de todos los datos obtenidos y recopilados durante la investigación previa, con el fin de identificar todas las áreas de mejora, las posibles soluciones y todas aquellas falencias encontradas.

Por último, se delinearán una serie de propuestas, con el fin de solventar todas las problemáticas identificadas. Con ellas se busca brindar al restaurante una guía efectiva para alcanzar sus objetivos.

OBJETIVOS DEL ESTUDIO

Objetivo General

Diseñar un plan de mejora enfocado en la calidad y optimización de procesos, mejorar la eficiencia operativa del servicio en el restaurante " Five 6 & Up ", ubicado en la localidad de Cuenca, para el año 2025-2026.

Específicos

Analizar e indagar los componentes claves de la merma, así como métodos efectivos para reducir el desperdicio de alimentos, con el propósito de enriquecer la optimización de procesos y mejora de rendimiento del campo de estudio.

Diseñar un manual de procedimientos para el área de producción del Restaurante " Five 6 & up ", elaborando un menú estandarizado en base a la merma.

Socializar los resultados obtenidos a través de la optimización de procesos y rendimiento de la merma con la Dueña del restaurante, sus colaboradores y clientela.

PREGUNTAS DE INVESTIGACION

¿Cómo detectar los errores existentes en el área de producción?

Es indispensable realizar una observación a cada área, analizando las mermas, así como una retroalimentación de parte del personal operativo. Además de hacer una revisión de los procedimientos.

¿Cómo establecer procedimientos adecuados para el área de producción del restaurante?

Analizar las tareas operativas, estandarizar y establecer procesos garantizando así una mejora de calidad. Elaborando manuales con instrucciones claras para capacitar al personal para que sea adecuada el área de producción.

¿Porque diseñar un manual de procedimientos para el área de producción del restaurante?

Elaborar un manual de procedimientos para la mejora del área de producción, asignar actividades en cocina. El manual debe ser adaptado a las necesidades del restaurante para que sea eficiente y uniforme.

JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto pretende abordar la problemática del sector alimenticio en la ciudad de Cuenca en relación a la sostenibilidad y calidad. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Censo, únicamente en la ciudad de Cuenca se cuenta con más de 954 bares y restaurante, lo que ratifica que es un mercado competitivo en esta rama. Para la propuesta, resulta un desafío diseñar un plan que, en principio, permita estándar, por lo que inquirir en procesos para minimizar mermas será incluido.

Con lo dicho anteriormente, es clave desarrollar un sistema el cual permita optimizar los recursos del Restaurante. Este sistema es necesario para facilitar la ejecución de recetas y mejorar la viabilidad futura del restaurante "Five 6 & up", con el fin de lograr que no exista desperdicios, además de los diferentes residuos de la merma y optimizar los recursos del restaurante.

Los principales beneficiarios de este estudio son los propietarios del restaurante "Five 6 & up", personal de cocina y servicio a quienes se espera que este sistema se materialice de manera que se pueda aprovechar los recursos con mayor eficiencia, mejorar la gestión de sus insumos ayudándolo a potenciar y adaptar su sitio en el mercado local.

El objetivo esencial de este proyecto tiene como finalidad la optimización de los procesos, así como también evitar el desperdicio de la materia prima por medio de la aplicación de métodos y técnicas culinarias acorde a cada campo en el que se va desarrollar teniendo en cuenta como principales propuestas la realización de dos tipos de salsas y un chucrut hecha en base a la merma obtenida del restaurante

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

En el restaurante " Five 6 & up ", se identificaron problemas operativos tales como el alto desperdicio de la merma generada en el restaurante, así como la falta de una correcta estandarización y el desperdicio de los productos.

Lo que nos obliga a realizar diversas preparaciones con la merma, optimizando los productos se busca establecer maneras de darle un nuevo uso a toda la materia desperdiciada, generando una nueva confianza y lealtad por parte de los clientes.

El desperdicio es un problema globalizado en los países de primer mundo ya que la materia prima es desechada por ser excesiva, mientras que en los países pobres la materia prima se pierde debido a la falta de infraestructura. (Gustavsson, 2011).

Se tira mucha comida en este mundo, pero todavía hay personas que no tienen suficiente para comer Tirar la comida es un gran problema global Mucha gente quedará hambrienta hoy por la causa de toda la comida que se tira, nos dijo Inger Andersen, el gran jefe de la Unp. Este no es solo un gran problema, también está arruinando nuestro entorno y causando un gran impacto en el clima y naturaleza.

Desperdiciar la comida se mete seriamente con nuestra salud, billeteras, y también es un gran problema para el planeta. El desperdicio de comida es un gran problema financieramente, estamos hablando de una gran cantidad de cambio, como más de mil millones de dólares al año, también empeora el cambio climático, ya que representa el 8-10% de todos los gases que emanan y se concentran en la atmósfera.

“La estandarización es muy importante ya que de esta manera se controlan los costos, así como la calidad”. (Professional, 2025). La estandarización de las recetas es la mejor herramienta para ofrecer el mismo sabor delicioso en cada plato, sin importar quién lo prepare. Imagine manejar esos pequeños costos y hacer que su producción funcione más suave y más eficiente. Se habla de cómo configurar un sistema de estandarización de recetas en su cocina, qué equipo y tecnología necesitarás, y cómo abordarlo todo.

“La estandarización de una empresa trae beneficios para áreas importantes como el área de costos, de la misma manera que el área del proceso”. (Bonis, 2016). Entonces, cuando hablamos de hacer que las recetas estándar, hay algunas cosas clave en las que realmente debemos centrarnos. Estos son los que creo que son súper importantes y nos ayudarán a obtener los mejores resultados. “Los restaurantes se vieron afectados debido a los apagones nacionales,

que se deriva al comprometer su calidad además de los altos costos.” (Bravo, 2024) Danilo Sánchez es miembro del grupo de turismo gastronómico de Ibarra y presidente de la Cámara de Turismo de la capital de Imbabura. Está diciendo que los apagones diarios están empeorando las cosas para que su gremio no pueda mantener las cosas frescas correctamente, También afirma que están perdiendo dinero. Deben enganchar las cosas todos los días para asegurarse de que sea de primera categoría para la gente que lo compre, algunas compañías tienen sus propios generadores, pero no pueden satisfacer todas las necesidades de energía. “En Ecuador, los ciudadanos desperdician una cantidad excesiva de alimentos, que podría servir para alimentar a aquellos que tienen dificultades para obtener el pan de cada día”. (Coba, 2025) En Ecuador, por ejemplo, cada ciudadano se desperdició en promedio 72 kilogramos de alimentos por año. Si toma ese número y lo multiplica por la población del país de 17.5 millones, es como si estuviera tirando la friolera de 1,2 mil millones de kilos de comida cada año. Es comida suficiente para llenar el estadio olímpico de Atahualpa 10 500 veces. En un momento en que casi la mitad de las casas en Ecuador luchan por obtener suficiente comida todos los días.

“Ecuador Lidia con el hábito de los desechos, ya que tiene la facilidad de obtener alimentos, pero está influenciado por la mala publicidad de las grandes marcas” (Cedeño, 2016) Una ventaja que gran parte de la población tiene en Ecuador (de la que no se habla mucho) es que las frutas y verduras frescas están fácilmente y a menudo disponibles, especialmente cuando se trata de productos de temporada.

Esta disponibilidad (que, al ser un producto de las riquezas naturales del país, se da por sentada) rara vez se reconoce. Tal vez, como resultado, nunca hemos examinado de cerca cómo algunas formas irreflexivas de comer que se han normalizado nos han llevado a una cultura de desperdicio., que tiende a ser generalizada por los constantes anuncios de las marcas comerciales de los diferentes hábitos de alimentos de la comida de los diferentes usos con una mal gestión.

“El Servicio de Rentas Internas de Ecuador nos dice que la reducción es la resta de una parte de un alimento”. (Mosquera, 2024) Hablar sobre la merma es un tema bastante extenso, su naturaleza se encuentra en la intersección de muchos factores; Según lo declarado por el Servicio de Rentas Internas de Ecuador SRI (2020), dentro de su regulación de la ley del Régimen Fiscal Arte. 28, literal 12, que define la porción susceptible a la reducción de la

cantidad o volumen que resulta dentro de los procesos de producción, almacenamiento o transporte.

Los desechos que los restaurantes demuestran la mala distribución dada a los productos, como el exceso de producción de alimentos. (Narváez, 2020) En Ecuador, el 46% del desperdicio de alimentos es producido por el exceso de oferta de las empresas alimentarias, así como de los locales dedicados al servicio de alimentos (restaurantes, entre otros). Según el proceso de pesaje del desperdicio de alimentos en los restaurantes de tipo una estrella o cuarta categoría en la ciudad de Quito (en ambos estudios de caso), el promedio de desperdicio de alimentos es de 5.13 kg y 11.55 kg, dependiendo del sitio, la capacidad y el número de comensales que visitan el establecimiento, entre otros.

El estudio muestra que es necesario implementar un manual para restaurantes que ayude a tener una buena calidad de producto que consolida a Cuenca como destino turístico. (Villegas, 2025) Se concluye que el desarrollo del manual es de gran utilidad para mejorar la percepción del servicio, un factor clave para realzar la prominencia de Cuenca como un importante destino turístico gastronómico. Siendo así los resultados del proyecto realizado, que la orientación del servicio en los restaurantes no solo es deseable, sino también valorada. Es toda la escena restaurantera la que también debemos profesionalizar y, como resultado, ayudar a la ciudad, porque todo eso es valor.

En Cuenca, la cantidad de desechos que existe refleja un problema para los restaurantes que contribuyen a una pérdida de alimentos. (Márquez, 2023) El desperdicio de alimentos es uno de los principales problemas del mundo que necesita la atención inmediata de los gobiernos, organizaciones e individuos por igual. En Cuenca, son principalmente casas las que arrojan comida, luego restaurantes y luego mercados. En los restaurantes, es bastante común ver que la gente termina desperdiciando comida porque ordenan más de lo que realmente comerán, lo que se desordena con la idea de comer juntos y compartir. La persona que maneja la compra debe completar los detalles del orden de compra y verificar si realmente necesitamos las cosas, siempre revisando nuestras acciones actuales antes de avanzar.

Después de eso, el pedido recibe un segundo chequeo y el visto bueno de los superiores, que verifican dos veces los números, las cosas y el efectivo involucrados para asegurarse de que todo esté. Después de aplicar una observación técnica al establecimiento "Five 6 & Up", se evidencia que dentro del espacio culinario hay ciertos inconvenientes que tienen como su principal problema que el sabor aprecia las variaciones constantes porque carece de una falta

de estandarización. No solo muestra un gran desperdicio de recursos, sino que también es bastante ineficiente.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

El restaurante “Five 6 & Up” es un local de comida con temática retro el cual opera con su filosofía corporativa teniendo como misión el brindar a los clientes una experiencia culinaria memorable a través de comida y de igual importancia la visión consolidarse como un referente en comida rápida dentro de la ciudad de Cuenca, destacando por innovación, compromiso con la calidad y mejora continua. Aspirando a crecer de forma sostenible, manteniendo siempre la cercanía con los clientes y el amor por la cocina el cual labora desde el 1 de Abril de 2017. Se encuentra ubicado en la Ciudad de Cuenca en las calles Paucarbamba 5-75 y Tomillos. El cual atiende todos los días de con un horario de 12H00 am – 22H00 pm. Cuenta con un personal de dos parrilleras las cuales laboran medio turno cada una igualmente se suma importancia una persona encargada de atención al cliente y una persona encargada de mise place.

2.1 Marco teórico

En concordancia antes de entrar directamente a la práctica, primero debe tener claro los conceptos en los que va sostener el proyecto. Estos son una parte fundamental, debido a que estos sirven de base teórica. Un buen marco teórico no solo fundamenta sino también da respaldo a las acciones importantes tomadas durante el proyecto.

2.1.1 Fermentación

Según Oatec (2023) “la fermentación es un camino metabólico que utilizan los microorganismos cuando se encuentran en ausencia de oxígeno”, también se podría decir que es una forma de metabolismo que utilizan las bacterias, las levaduras y también algunos hongos.

La fermentación es importante debido a que permite conservar alimentos y bebidas por mucho más tiempo. Además, este favorece a la digestión y aumenta el valor nutricional de algunos productos. También es muy importante añadir que la fermentación tiene algunas aplicaciones en la industria energética y farmacéutica.

El proceso de fermentación paso de ser un proceso muy empírico a ser un proceso comprendido científicamente, a lo largo de la historia este ha ido evolucionando con las técnicas de biotecnología mas modernas hasta la actualidad. A día de hoy, el proceso de fermentación se puede controlar, monitorizar y optimizar con tecnologías que dispone cada industria.

El proceso de fermentación se lo ha utilizado por bastante tiempo, siendo este desde la antigüedad, específicamente en la producción y elaboración de alimentos. Como registro histórico se tiene que los egipcios ya realizaban el proceso de fermentación en los productos del pan y la cerveza hace ya más de 4000 años.

La fermentación abarca varios tipos, tales como la fermentación acética, la cual es causada por las bacterias, como por ejemplo la acetobacter, está también puede transformar el alcohol en ácido acético. La fermentación acética también se la observa en la producción del vinagre.

Por otro lado, existe la fermentación alcohólica, esta es causada por pequeños microorganismos que convierten los azúcares en etanol, este tipo de fermentación solo se producen en un ambiente anaerobio. Y como el nombre lo indica, este se usa en la producción y elaboración de bebidas alcohólicas.

El proceso de fermentación se realiza de manera anaerobia, esto quiere decir que se lo realiza en ausencia de oxígeno y que también requiere de ciertos microorganismos específicos.

De la misma forma existen diversas técnicas de fermentación, la primera de ellas es la fermentación espontánea, este tipo de fermentación no precisa de algún control es específico. Por otro lado, existe la fermentación controlada, en esta se usan cultivos iniciadores de manera específica.

Por otra parte, el proceso de fermentación empieza por la preparación del sustrato, los cuales pueden ser los azúcares, harinas, la leche, etc., luego se da el proceso de inoculación con los microorganismos, seguidamente se realiza el control de las condiciones ambientales que se puedan presentar mediante la temperatura y el PH. Posterior se deja fermentar durante un tiempo determinado y finalmente se realiza la recolección del producto y la adecuada conservación según corresponda.

2.1.2 Kimchi

El kimchi es un alimento tradicional originario de Corea del Sur, el cual consta principalmente de diferentes ingredientes como la col china, el rábano, cebolla, ajo, jengibre, zanahoria, entre otros. Según (Palacios, 2022)

El Kimchi es un alimento fermentado preparado a partir de col china (*Brassica rapa pekinensis*), rábano (*Raphanus sativus*), cebolla (*Allium cepa*), pimienta roja en polvo, ajo (*Allium sativum*), jengibre (*Zingiber officinale*), jugo de pescado e incluso en ocasiones y dependiendo de la zona en donde se lo prepara, puede contener jeotgal (proteína fermentada del mar).

Cabe considerar que el kimchi coreano adopta un gran simbolismo cultural y gastronómico dentro de dicho país. Además de aportar grandes beneficios, tanto para la salud intestinal como para la digestiva, siendo este rico en antioxidantes, fibra y sobre todo en vitaminas.

Debe señalarse que el kimchi en sus orígenes era principalmente salado, no contenía ningún tipo de especias ni era picante, como lo es hoy en día que existen alrededor de 200 variaciones de kimchi en las diferentes regiones de Corea. Cabe recalcar que el kimchi ha ganado tanta popularidad a nivel mundial que se ha industrializado, todo esto sin perder sus formas artesanales originales.

Es por ello que el kimchi se originó hace ya más de 3000 años según sus registros históricos, el kimchi en sus orígenes era una forma de mantener y conservar los vegetales en la era de invierno. Alrededor del siglo XX el kimchi fue ganando su popularidad a nivel internacional y actualmente es considerado como parte de la UNESCO.

Dentro de este marco existen algunas variaciones del kimchi, por un lado, se tiene al Baechu kimchi, el cual es el más común entre todos los tipos y se lo prepara con la col. También se conoce al Chonggak kimchi, este se lo prepara con pequeños rábanos enteros.

Por consiguiente, el kimchi se caracteriza por tener un saber picante, fuerte, salado y ácido, con una textura que sea jugosa y crujiente a la vez. Además, el kimchi generalmente es de un color rojizo causado por el ají o chile según se use en su preparación, este emana un aroma que es intenso y que se lo puede distinguir con facilidad.

Por lo tanto, una de las técnicas que se usa para la preparación del kimchi es salar las hojas que se van a utilizar, esto con el fin de ablandarlas. Principalmente la pasta se elabora

con ají, dedos de ajo, jengibre, etc., a este se lo rellena con las hojas para que se impregnen. El kimchi se fermenta en envases herméticos cerrados y se los almacena en lugares fríos, con el fin de prologar su vida útil.

En relación la idea anterior, para la elaboración del kimchi se seleccionan los vegetales que se van a utilizar, se usa salmuera para deshidratarlos y así poder conservar su textura. Se añaden los diferentes condimentos a utilizarse y se mezcal todo junto. Por último se deja fermentar mínimo dos días para que adopte su característico sabor.

2.1.3. Salsa

Según (Chamba, 2017) La salsa es un tipo de preparación semilíquida y/o líquida que suele acompañar a ciertos alimentos, esta sirve para añadir un sabor extra a los platos, así como, textura, un nuevo aroma y un nuevo color.

En otras palabras, la salsa complementa perfectamente con diversos platos, además realza el sabor de los mismos. Así mismo, esta mejora significativamente el emplatado de las diferentes preparaciones, mejorando su aspecto visual en gran medida, siendo una ventaja gastronómica.

De este modo, la salsa ha pasado de cuna receta simple a convertirse en combinaciones culinarias mucho más elaboradas y complejas, a razón de esto se han creado diversas variaciones debido a las fusiones culturales en todo el mundo. A día de hoy se elaboran tanto de forma industrial como de manera artesanal, a lo largo del tiempo la salsa se ha ido adaptando a diferentes tendencias que han ido emergiendo, como lo son la comida vegetariana (vegano) así como la comida sin gluten.

Se puede señalar que la creación de la salsa se remonta a hacia la antigua China y Roma, posterior a eso, en la edad media esta se usaba con el fin de conservar ciertos alimentos, así como de aromatizar los mismos. Un hito histórico sucedido fue que la cocina francesa elevo la salsa a un nuevo nivel, refinándola y clasificándola en muchas de las salsas que hoy en día conocemos.

Así mismo existen diferentes tipos de salsas de entre las cuales podemos destacar las salsas madres, recibiendo varios nombres como la velouté, la bechamel, la española. También cabe mencionar las salsas frías, en esa sección destacan la mayonesa, el guacamole, la

vinagreta. Seguidamente existen las salsas picantes, estas se distinguen por característico sabor picante, aquí se destacan salsas como el ají, el tabasco o la Sri racha.

Cabe destacar que las salsas se caracterizan por tener una gran variedad de texturas, que van desde la líquida, la espesa, la densa. Además, el sabor de las salsas va a depender mucho de del equilibrio que se logre encontrar entre sus ingredientes y estas se pueden servir tanto cocidas como crudas.

Es importante acotar varias técnicas en la preparación de las salsas, de entre ellas podemos mencionar la reducción de los líquidos presentes con el fin de concentrar aun mas sabores. Otra de las técnicas que se puede mencionar es la de emulsión, en la cual se mezclan las grasas con los líquidos, un ejemplo de esta es la famosa mayonesa.

Finalmente destacamos el proceso de elaboración de la salsa, esta va desde la selección de ingredientes que servirán de base, seguidamente se pasa a la cocción o licuado de los ingredientes según corresponda el tipo de salsa que se vaya a preparar. Se ajustan sabores añadiendo un poco más de ingredientes y se mejora la textura, posterior se conserva y se enfría si es que no se usa en ese momento y se termina con la presentación, este puede darse de forma que acompañe al plato o sobre el mismo.

2.1.4 Salsa pomodoro

La salsa pomodoro es una salsa de origen italiano, esta se prepara a base de tomate y también se le añaden diversos ingredientes que complementan su sabor característico. Según (Personal.ua.es, 2014) “Pomodoro es la palabra con la que se designa en italiano al tomate”, y esta es la base de muchas recetas clásicas de la comida italiana, al tener una textura muy usave y un sabor que es natural y a la vez equilibrado. Este tipo de salsa se sirve generalmente con las conocidas pastas, las pizzas y las carnes.

Cabe destacar que la pomodoro es una de las salsas sino las más representativa de toda la cocina meridional, ya que esta aporta un sabor, un color distinguido a las preparaciones que se realizan y que combinen con la misma. Es una salsa con grandes beneficios, sienta saludable y baja en grasas.

De la misma forma es de suma importancia decir que la salsa pomodoro es una preparación que en sus inicios fue casera se ha convertido en un producto global la cual a sido adaptada con productos locales, existen variaciones de las mas conocidas como lo son la

cebolla, la zanahoria y el vino, de la misma manera, aunque a su receta se modernizo nunca a perdido su esencia.

Por otra parte, la pomodoro nació en parte baja de Italia (Sur), específicamente en la ciudad de Nápoles, la salsa alcanzo su popularidad desde que el tomate llego al continente europeo desde América. Posterior a eso en el siglo XVIII la pomodoro se comenzó a usar como salsa en las diferentes pastas que se elaboran.

Ahora bien, existen diferentes tipos de pomodoro dentro de las cuales se destaca a la pomodoro clásica, ya que esta se prepara a base de tomate, conjuntamente con ajo y albahaca. También encontramos la salsa pomodoro con cebolla, esta es un tipo de salsa en la que se puede sentir un sabor mucho más dulce y con una mejor profundidad.

Por otra parte, como características esenciales de la salsa pomodoro se tiene que esta es una salsa con un aspecto y color rojizo brillante e intenso, además de tener una textura espesa, pero a la vez que era fluida. La salsa pomodoro es una salsa que se caracteriza también, por su sabor natural, esta no contiene lácteos ni ningún tipo de carne, lo cual la hace ideal para dietas veganas.

Por consiguiente, las técnicas que se usan para la salsa pomodoro es la del escaldado y el pelado de los tomates que van a usar, esto con el fin de evitar la acidez, conjuntamente con un sofrito sueva, además de realizar una cocción lenta para poder concentrar mejor los sabores. También se incluye el proceso de triturado, para lograr que la salsa tenga una consistencia uniforme.

Finalmente, el proceso para la elaboración de la salsa empieza con la selección de los tomates, estos deben ser maduros y frescos, posterior se realiza el picado y licuado de los tomates. Mientras tanto se realiza la cocción del ajo, conjuntamente con aceite y los diferentes condimentos.

2.1.5. Merma

En el contexto de la gastronomía según (Mosquera, Castro, Trávez, & González-Amagua, 2024) “se puede conceptualizar una merma como la pérdida que tienen los productos empleados en la elaboración de preparaciones culinarias”. Además, la merma se presenta en actividades de producción de alimentos ya sea en masa o en porciones individuales.

Debe señalarse la importancia de la merma en el aspecto gastronómico ya que esta afecta directamente a los costos y a la rentabilidad del negocio, también mediante la merma se pueden identificar las diversas ineficiencias en los diversos procesos operativos. Seguidamente la merma permite establecer diferentes medidas de mejora con respecto a las cantidades de los diferentes alimentos.

En efecto el concepto de merma ha ido evolucionando, antes se consideraba a la merma como un residuo inevitable, mientras que hoy en día se busca reducir considerablemente la merma. También la merma ahora es considerada parte del análisis y de los informes financieros de cada establecimiento o institución, este ha pasado de un dato que se consideraba oculto a un indicador sumamente clave en la gestión.

Ahora bien, la merma se ha reconocido desde la antigüedad en el comercio y en la agricultura, mientras que hoy en día a la merma se la considera parte fundamental en el área de contabilidad, como parte del control de pérdidas. La merma es ya considerado un punto clave enfocado en la reducción de desperdicios.

Por consiguiente, existen diferentes tipos de merma, podemos encontrar la merma que obtiene de forma natural. Esta se da por el proceso de evaporación y/o descomposición, también existe la merma técnica la cual se obtiene por la pérdida inevitable del producto en el proceso de producción.

Cabe resaltar las características de la merma, una de estas es que no siempre es visible o es evidente a simple vista, esta también se puede controlar en el proceso de producción, aunque existen casos en los que la merma no es controlable. También se puede medir tanto en volumen como en peso o unidades y en valor económico según se de el caso.

Por otro lado, para la correcta identificación de la merma en el proceso de producción se deben establecer procesos clave, como por ejemplo el registro diario de los diferentes productos desperdiciados o dañados, así también es muy recomendable clasificar la merma según su origen.

2.1.6. Optimización

La optimización es el proceso de realizar acciones de una manera mucho más eficiente, este busca alcanzar el máximo rendimiento con los mejores resultados posibles y todo esto con el mínimo esfuerzo.

Cabe resaltar la importancia de la optimización, esta ayuda a mejorar significativamente la productividad además de mejorar los costos operativos y reducir los tiempos de producción. La optimización permite aprovechar al máximo todos los recursos disponibles, además de mejorar la rentabilidad de un negocio, empresa o institución.

De este modo el proceso de optimización ha evolucionado con el tiempo, este ha pasado de simples manuales a convertirse en procesos automatizados con las nuevas tecnologías modernas. El proceso de optimización ha transcurrido de ejercer la parte operativa a pasar al campo estratégico en las diferentes instituciones.

Por otra parte, la optimización como la conocemos tiene sus raíces en la ingeniería operativa. La optimización se ha usado desde la segunda guerra mundial, aplicándose a la planificación militar.

En este contexto existen diferentes tipos de optimización, dentro de los cuales se puede mencionar la optimización de procesos, esta mejora los flujos en los trabajos, también existe la optimización de recursos, en ella se realiza el uso efectivo y eficiente de todos los recursos disponibles

También es importante mencionar las características de la optimización, es un proceso tanto medible como cuantificable, es un proceso que busca un equilibrio entre la calidad, el tiempo y el costo. Este proceso requiere de una planificación previa, mas no es un proceso esporádico y siempre requerirá evaluación y mejora constante.

Por eso el proceso de optimización se ha ido modernizando conforme pasen los años, en la actualidad la optimización ha trabajado conjuntamente con la ya conocida inteligencia artificial, además esta usa procesos complejos y modelos de simulación avanzados que van de la mano con los algoritmos computacionales modernos.

Finalmente, gracias al proceso de optimización se obtienen diagnósticos y análisis con mejores resultados, gracias a que se logran identificar los diferentes fallos encontrados, así como los desperdicios y los cuellos de botella generados.

2.2.1 Calidad en el servicio

En el área gastronómica el servicio es un pilar fundamental para la satisfacción del cliente y el éxito del restaurante. Se entiende como el nivel en el que una empresa logra satisfacer su objetivo, siendo la percepción de la calidad por parte de los clientes el resultado de la valoración de su experiencia gastronómica y del servicio que anticipan. (*FoodConsulting*). Una gestión adecuada de la calidad permite disminuir costos, optimizar recursos y mejorar la motivación del personal (Gestión Gastronomía).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Es aquella que ayuda a estudiar el sentido de un proceso ya sea de forma teoría y/o práctica, el cual empieza desde el conocimiento científico. Facilitando al investigador varios conceptos el cual permite encaminar de manera correcta a tener superioridad en el proceso de nuestra investigación. Dentro de la Enseñanza Superior la investigación científica tiene gran importancia como aportar a la preparación del profesional, asimismo sirve para solucionar conflictos en la población. Tiene objetivo moldear profesionales lo cuales tengan prominente grado de competitividad derivando en una eminencia educativa. sirve para estructurar el trabajo, guiándose en trabajos de otros investigadores quienes son conocedores en diferentes áreas.

3.1. Tipo de Investigación

Esta investigación describe características del tipo de investigación. Según (Nieto, 2018): “Es una investigación de segundo nivel, inicial, cuyo objetivo principal es recopilar datos e informaciones sobre las características, propiedades, aspectos o dimensiones de las personas, agentes e instituciones de los procesos sociales”

3.2. Enfoque

El proyecto que se llevará a cabo contendrá una metodología de enfoque mixto, la cual según: (Ortega, s.f.):

La investigación mixta es una metodología de investigación que consiste en recopilar, analizar e integrar tanto investigación cuantitativa como cualitativa. Este enfoque se utiliza cuando se requiere una mejor comprensión del problema de investigación, y que no te podría dar cada uno de estos métodos por separado. (p.1)

También se tomará en cuenta el enfoque analítico. Por lo tanto, se considera en esta investigación el enfoque cualitativo, el cual según (Gayubas, 2025) “es un enfoque metodológico de investigación que consiste en recolectar y analizar datos sobre un grupo social o un fenómeno determinado, sin someterlos a mediciones numéricas o cálculos estadísticos.” (p.1). Por qué busca obtener una comprensión profunda de las percepciones, actitudes y comportamientos de los consumidores relacionados con el producto o servicio ofrecido. La investigación estará basada en entrevistas las cuales nos servirán para explorar las ideas y opiniones individuales de los participantes.

Por consiguiente, el enfoque cuantitativo según: (Flores, 2019)

Consiste, de manera resumida, en formular hipótesis basadas en conocimientos teóricos y en hechos observables. Luego, estas hipótesis deben ser evaluadas empíricamente a través de pruebas y herramientas apropiadas y validadas para ese propósito. El análisis resultante debe ofrecer la explicación más completa, precisa y objetiva posible sobre el fenómeno que se investiga. (p.14)

3.4 Método

En lo que respecta al método analítico, se fundamenta en la descripción general de una realidad para llevar a cabo la distinción. Según Cervera (2014),

este enfoque parte de la premisa de que, a partir del entendimiento global de un evento o situación, es posible conocer y explicar las características de cada una de sus partes y las relaciones que existen entre ellas. Esto implica que en el proceso de descomponer el todo en sus componentes, la pérdida de información no es significativa; sin embargo, esta suposición no es completamente acertada.

3.5 Técnicas e Instrumentos

De igual importancia para llegar a comprender a profundidad el problema encontrado, se debe recabar información, que corrobore, que la problemática tiene soluciones que se van a desarrollar. Dentro de este apartado se abordarán todas aquellas técnicas e instrumentos que nos servirán para la recolección de dicha información las cuales son de suma ayuda para la presente investigación.

3.5.1. Técnicas campo

A lo largo del proyecto de investigación, se utilizarán diversas técnicas de campo, como por ejemplo el método de observación, siendo aquel elemento que ayuda al investigador mayor número de datos sobre un tema determinado. También se utilizará la entrevista, es un método en el cual se dan a conocer una serie de preguntas que se realiza a una persona conocedora de un área determinada para recabar información sobre un tema. Por último, se llevarán a cabo encuestas, que consisten en cuestionarios dirigidos a una muestra representativa de la población. Esta metodología facilita la obtención de datos cuantitativos sobre los hábitos de consumo, la calidad del restaurante y las preferencias de los clientes.

3.5.2. Técnicas de análisis documental

Para este apartado se utilizarás diferentes técnicas de análisis documental, dentro de las cuales se destacan; el análisis de información, el cual es el proceso de examinar y obtener información útil con el fin de apoyar un tema, también se utilizarán las citas, aquel texto en donde tiene detalles de quien o quienes escribieron un tema que ayudan a respaldar una idea y en el cual se da a conocer el año, título de quien lo realizo. Seguidamente tela paráfrasis, la cual se trata de escribir un texto con palabras propias guiado en el texto de un autor para la mejor comprensión de un tema. Por último, las referencias es un listado en orden alfabético de todas las citas previas realizadas en un documento que sirven para evitar el plagio y dar créditos al autor.

3.5.3. Técnicas de Laboratorio

3.5.3.1. Bitácoras: La bitácora es un registro detallado y cronológico de eventos, actividades o sucesos que se lleva a cabo de forma sistemática, se utiliza en diversos contextos para documentar información relevante y proporcionar un registro histórico de lo sucedido.

FIGURA 1 BITÁCORAS

Nombre del realizador 2		Nombre de la elaboración 3							Fotografía de la elaboración 4			
Prueba # 5												
Ingredientes 6	Peso 7	Características Organolépticas 8	Método de Cocción/Elaboración 9	Temperatura de cocción 10	Tiempo de Cocción/Elaboración 11	Método de conservación 12	Temperatura de conservación 13	Tiempo de conservación 14	Método de regeneración del producto 15	Temperatura de servicio 16	Observaciones 17	

Nota: Hoja guía de bitácoras.

- **Nombre de la empresa:** Nombre o logotipo de la empresa.
- **Nombre del creador:** El nombre de la persona que completa el formulario (personal).
- **Título de la preparación:** Plato que se está preparando (aperitivo, plato principal, postre, etc.).
- **La foto del plato:** La foto del plato terminado.
- **Pruebas #:** El número de pruebas realizadas.
- **Mercancía:** Lo que necesitas para hacerlo.

- **Cantidad/peso:** La cantidad correcta de materia prima a utilizar.
- **Propiedades organolépticas:** Incluyen las texturas, olores y sabores del producto resultante.
- **Preparaciones de cocción:** Las diferentes formas en que se preparó el plato (horneado, hervido, cortado, etc.).
- **Condición de cocción:** Indica la temperatura a la que fue tratado.
- **Tiempo de preparación/cocción:** Tiempo de cocción del producto.
- **Proceso de conservación:** Refrigerado, a temperatura ambiente o congelado.
- **Temperatura de conservación:** En caso de artículos que deben mantenerse a una temperatura constante.
- **Vida útil:** La duración durante la cual se conservará el producto.
- **Método de regeneración del producto:** Para enfriar rápidamente productos que requieren ser recalentados (Baño María).
- **Servir:** La temperatura real a la que se sirve el plato.
- **Observaciones:** Puntos claves para la realización del producto.

3.5.3.2. Base de datos: Una base de datos se define como una colección sistemática de datos interrelacionados que se guardan de manera estructurada y que pueden ser consultados, manipulados y analizados. Generalmente, se utiliza un formato tabular para almacenar esta información. En este contexto, la tabla puede organizar desde los productos empleados junto con sus precios correspondientes hasta el potencial desperdicio que estos pueden ocasionar.

Figura 2 Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUR PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LÁCTEOS													
FRUTAS													
HERBALS													
ABARROTES													

Notas: Hoja guía de Base de Datos

- **Grupo:** Refiere al género del elemento de estudio.
- **Ingrediente Final:** Refiere al producto que necesitamos en nuestra ficha técnica estandarizada.
- **Presentación de compra:** Refiere a la presentación original en la que se compró el producto de donde se espera obtener el ingrediente final.
- **Proveedor:** Lugar de compra del producto en su "presentación de compra" (soportado con facturas, o notas de compra)
- **Peso Bruto:** Cantidad estandarizada a 1 kg para facilitar cálculo matemático
- **Unidad de medida:** Unidad de medida, siempre en Kilos o litros.
- **Precio Kilo:** Precio por kilo de compra de la "presentación de compra"
- **Cantidad neta:** Refiere a el peso en "kilos" de producto esperado "NETO"
- **Peso desperdicio:** Refiere al peso en kilos de desperdicio (producto que terminará desechado)
- **Peso subproducto:** Refiere al peso en "kilos" de productos obtenidos del procesamiento que pueden ir a inventario mas no son el "ingrediente final"
- **Rendimiento %:** Porcentaje de "ingrediente final" en base a la "presentación de compra"
- **Factor de corrección:** Factor matemático, para el análisis del rendimiento en ficha.
- **Costo kilo ingrediente final:** Costo del "ingrediente final" por kilo, en base a la presentación de compra.
- **Observaciones:** comentarios sobre variaciones en productos de temporada, y otros.

3.5.3.3. Fichas Estándar: Por otra parte, se trata de un formato estandarizado y organizado que se emplea para reunir y conservar datos concretos de forma consistente.

FIGURA 3 FICHA ESTÁNDAR

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		SUDAMERICANO	
1		2	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		3	
4 Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	5	6	7
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0		0	
0		0	
0	8	9	8
0		0	9
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
10			
Equipos y Utensilios:			
11			
PREPARACIÓN:			
1.	12		
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
Observaciones:			
13			

Nota: Imagen ejemplo de una ficha estándar

- **Encabezado:** Nombre de la institución y logotipo.
- **Ficha Técnica:** Nombre de la preparación.
- **Tipo de Plato:** ¿Qué tipo de plato será este (Aperitivo, Entrada, Postre, Bebidas, etc.)?
- **Foto:** Arriba se muestra el plato terminado.
- **Cantidad:** Cantidad de los ingredientes en su unidad de medida.
- **Unidad:** La unidad de medida puede ser gramos o kilogramos.
- **Nombre:** El nombre de las cosas que estás usando.
- **Mise en Place (Nombre):** Ingredientes y sus cortes utilizados.
- **Mise en Place (Corte):** Términos que identifican los cortes en los ingredientes.
- **Ingrediente, Técnica, Tiempo, Temperatura:** Lista del ingrediente, las técnicas aplicadas, el tiempo y la temperatura a la que se somete.

- **Equipo y Utensilios:** Lista del equipo y utensilios que necesitas.
- **Preparación:** Una lista de verificación de todas las cosas a preparar con instrucciones específicas.
- **Observaciones:** Comentarios sobre los hechos relevantes observados durante el adobo.

3.5.3.4. Hoja de Ruta: La hoja de gramajes y costos es aquella que nos permite ver el peso final de la preparación y el costo que esta supone, esto con el fin de poder crear estándares en un plato respecto a su costo, además esta tabla está vinculada a la base de datos para así obtener la deferencia de ingresos y egresos.

FIGURA 4 HOJA DE RUTA

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:									
Chef:									
Tipo de Plato:				Tamaño porción					
Costo por Plato:				Raciones:					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1									
2									
3									
4	8	9	10	11	12	13	14	15	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
16		Peso Total receta			17		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				18					
Costo por kilo de elaboración				19					

Nota: Imagen de un ejemplo de hoja de ruta

1. **Encabezado:** Nombre y logo de la institución.
2. **Costos:** Precio del producto.
3. **Chef:** Quién preparó el plato.
4. **Tipo:** Denota la categoría del plato.
5. **Tamaño de la porción:** El peso total de la porción.
6. **Costo por plato:** Es el costo por porción, que es el costo total dividido por el número de porciones.
7. **Porciones:** Número de porciones derivadas de la preparación del plato.
8. **Cantidad:** La dosis utilizada se indica en la hoja de ruta.
9. **Unidad:** Puedes elegir g o kg como unidad.
10. **Ingredientes:** Ingrediente necesario para preparar, en la hoja de ruta.
11. **Precio por kg:** Del precio real de compra.
12. **Costo de la receta:** El costo utilizado en la receta, calculado multiplicando el costo por receta por kilo por el peso neto y dividiendo por mil.
13. **Forma:** Cómo se adquiere el producto.
14. **Peso bruto de compra:** El peso final del producto, menos el desperdicio.
15. **Corrección: Factor de corrección:** Valor calculado en base al peso y el rendimiento del producto.
16. **Peso total de la receta:** La suma de los ingredientes.
17. **Costo del ingrediente:** El costo del ingrediente basado en la cantidad utilizada en la preparación de la receta.
18. **PVP:** El precio de la receta, incluyendo IVA.

Costo de preparación por kilo: El valor final para la receta por kilo es el resultado de la cantidad y el costo de la receta.

3.6 Fases de la Investigación

En primer lugar, se da paso a la investigación realizada para el restaurante “Five 6 & Up” buscando cual es el problema encontrado y cuáles son las causas. Por consiguiente, se procede a buscar cuales pueden ser las posibles soluciones ante los problemas. Se finaliza con la socialización de las propuestas previamente aprobadas con los dueños del restaurante así mismo con los docentes conocedores del instituto sudamericano.

3.7 Población y Muestra

Muestreo por conveniencia: Se escoge a quienes se tiene más fácil acceso, como aquellos que se encuentren un día específico.

TABLA 1 POBLACIÓN Y MUESTRA

Población	Muestra
2000 clientes mensuales del restaurante “Five 6 & up”, además de los empleados y gerente del restaurante.	Empleados, gerente y 7 clientes seleccionados de manera aleatoria

Nota. Fuente: Elaborado por el autor

CAPÍTULO IV: Análisis e Interpretación de los Resultados

Seguidamente el análisis e interpretación de los resultados es de interés ya que tiene como finalidad comprender de manera clara y precisa los resultados obtenidos sobre los productos presentados para solventar la problemática encontrada dentro del restaurante Five 6 & Up, se logró crear dos variaciones de salsa pomodoro y dos variaciones de kimchi en base a la merma.

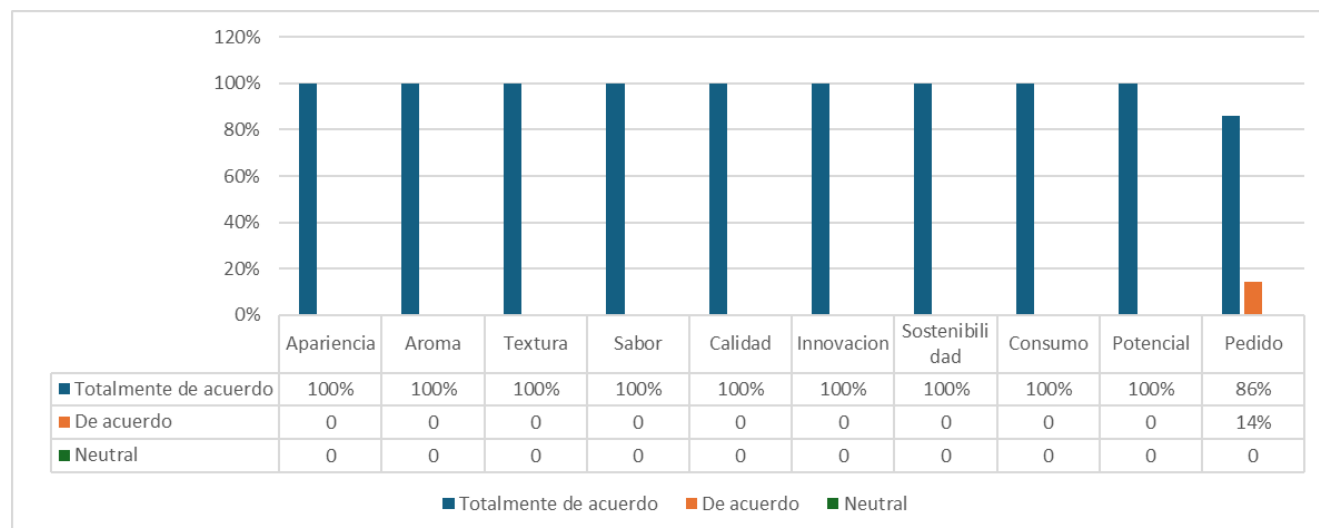
Por consiguiente, el método de análisis utilizado dentro del tema investigado fue de carácter mixto constituido en un análisis cualitativo y también un análisis cuantitativo el cual recaba y analiza datos sobre un determinado fenómeno conociendo y dando soluciones ante sus problemas encontrados en el establecimiento. Después de esto la gráfica presentada a continuación contiene los datos obtenidos a cerca de la propuesta de los productos presentados al restaurante Five 6& Up los cuales son de suma relevancia ya que ayudan a evaluar la calidad de los productos y tener respuestas objetivas sobre el nivel de aceptación de los productos.

Resultados de la encuesta

4.1 Primer Producto

Grafica tabla con resultados Kimchi Col Blanca

TABLA 2 KIMCHI COL BLANCA



Nota. Elaboración propia.

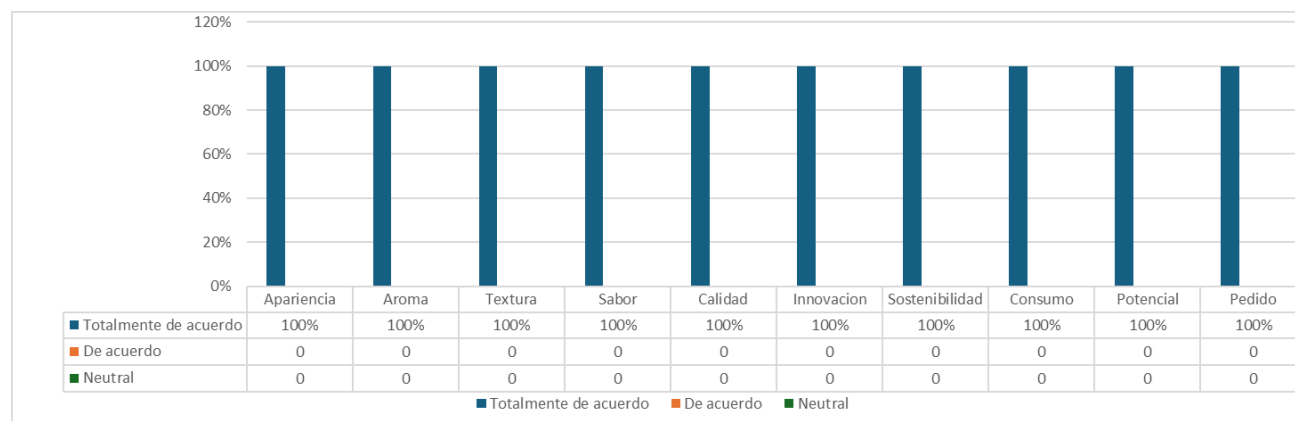
La gráfica, se tiene en cuenta que el 100% de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo que tanto su apariencia, aroma, textura, sabor, calidad, innovación, sostenibilidad, consumo, potencial es la ideal cumpliendo con los estándares requeridos. Por otro lugar el 90%

de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo que pedirían muy seguido el producto mientras que el 10% pediría el producto, pero cada cierto tiempo.

4.1.2. Segundo Producto

A continuación, se presentan las valoraciones y resultados de la encuesta realizada a los dueños, clientes y empleados del restaurante.

TABLA 3 KIMCHI MIX DE COLES



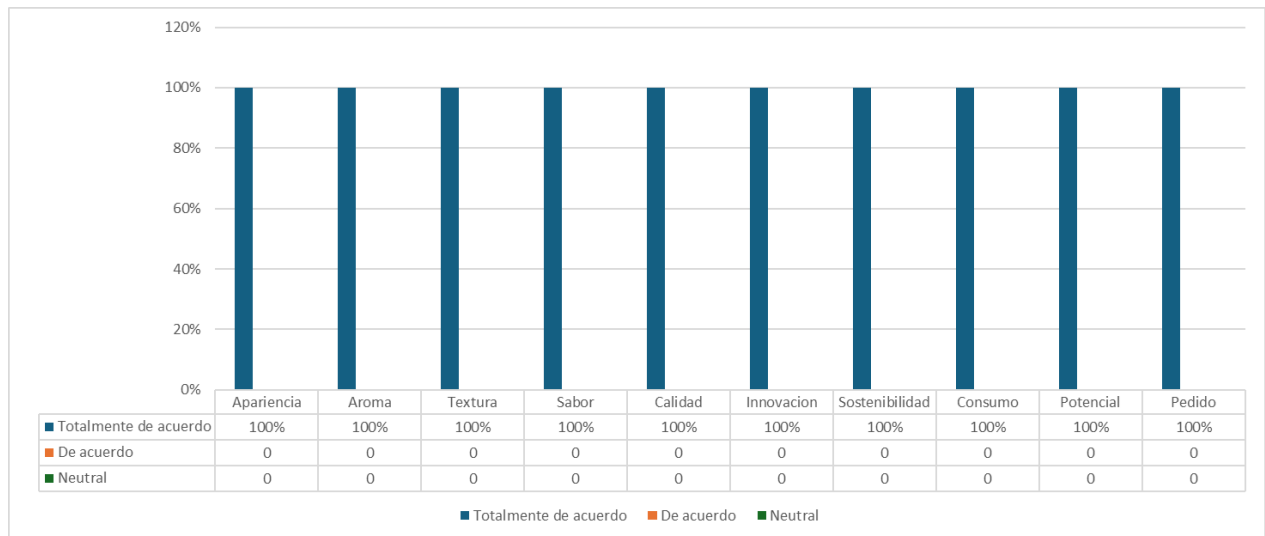
Nota. Elaboración propia.

En cuanto a la elaboración del Kimchi “Mix de coles” se obtuvieron como resultado que el 100% de los encuestados están de acuerdo que su apariencia, aroma, textura, sabor, cantidad, innovación, sostenibilidad, consumo, potencia y la cantidad de pedido recalca, que la propuesta presentada tanto a los dueños del restaurante como a la clientela fue del completo agrado.

4.1.3. Tercer Producto

A continuación, se presentan las valoraciones y resultados de la encuesta realizada a los dueños, clientes y empleados del restaurante.

TABLA 4 POMODORO DE CANELA

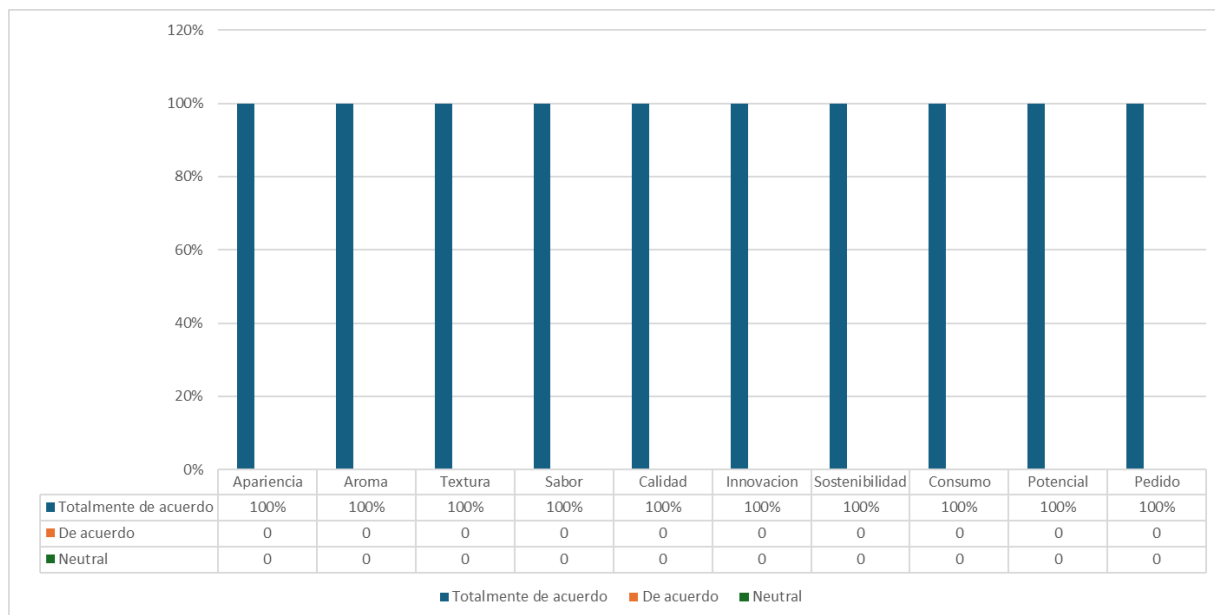


Nota. Elaboración propia.

En cuanto a la elaboración de la Pomodoro de “Canela” se obtuvieron como resultado que el 100% de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo que su apariencia, aroma, textura, sabor, calidad, innovación, sostenibilidad, consumo, potencial y la cantidad de veces pedido dice que, la propuesta presentada obtuvo una muy buena aceptación por lo cual fue tanto del agrado de los dueños de restaurante como de igual manera por la clientela.

4.1.4. Cuarto Producto

TABLA 5 POMODORO DE ZANAHORIA



Nota. Elaboración propia.

En cuanto a la elaboración de la Pomodoro de “Zanahoria” se obtuvieron como resultado que el 100% de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo que la apariencia, aroma, textura, sabor, calidad, innovación, sostenibilidad, consumo, potencial, y veces pedido. Este es un punto muy fuerte para el proyecto que se está realizando, esto recalca y reafirma que la elaboración realizada fue del completo agrado de quienes lo probaron, dando como resultado el valor añadido para esta salsa y a la vez para su uso en el restaurante

Finalmente, los objetivos presentados anteriormente para la resolución de los problemas fueron resueltos y completados en su totalidad. Las diferentes salsas que se realizaron, fueron muy bien aceptadas por parte de las autoridades del restaurante, con ello se soluciona la problemática de la merma y los residuos de los diferentes alimentos que se generaban después de la elaboración de los diferentes platos en el restaurante.

CAPÍTULO V

5.1 Propuestas gastronómicas

A continuación, en este apartado se presentarán las diferentes propuestas gastronómicas que se han elaborado. Todas las propuestas son elaboradas a base de la merma que se extrae de los platos que se elaboran en el restaurante.

5.1.1 Bitácoras

FIGURA 5 POMODORO ZANAHORIA


Nombre del realizador: Domélica Benavides		Nombre de la elaboración: Pomodoro Zanahoria									Fotografía de la elaboración	
												
Prueba #1	Ingredientes	Peso Kg/L	Características Organolépticas	Método de Cocción /Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
	Tomate	0,50	Pulpa con olor dulce, de color tomate y textura espesa	Confitado	120 c	30 min	Envasado	4 C	1 mes	N/A	N/A	Esterilizar os frascos a utilizar. Dejar en un lugar oscuro a temperatura ambiente.
	Cebolla	0,025										
	Pimientos	0.100										

FIGURA 6 POMODORO CANELA


Nombre del realizador: Domélica Benavides		Nombre de la elaboración: Pomodoro Canela									Fotografía de la elaboración	
												
Prueba #1	Ingredientes	Peso Kg/L	Características Organolépticas	Método de Cocción /Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
	Tomate	0,50	Pulpa con olor dulce, de color tomate y textura un poco líquida	Confitado	120 c	30 min	Envasado	4 C	1 mes	N/A	N/A	Esterilizar os frascos a utilizar. Dejar en un lugar oscuro a temperatura ambiente.
	Cebolla	0,025										
	Pimientos	0.100										

FIGURA 7 FERMENTO KIMCHI COL BLANCA



INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO®												www.sudamericano.edu.ec
Nombre del realizador: Domélica Benavides		Nombre de la elaboración: Fermento Kimchi Col Blanca									Fotografía de la elaboración	
												
Prueba #1												
Ingredientes	Peso Kg/L	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Col Blanca	0,50	Pulpa con olor poco ácido, de color tomate y picante	N/A	N/A	N/A	Envasado	4 C	1 mes	N/A	N/A	Esterilizar los frascos a utilizar. Dejar en un lugar oscuro a temperatura ambiente.	
Cebolla	0,025											
Rábano	0.100											
INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO®												www.sudamericano.edu.ec

FIGURA 8 FERMENTO KIMCHI MIX COLES

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO®												www.sudamericano.edu.ec
Nombre del realizador: Domélica Benavides		Nombre de la elaboración: Fermento Kimchi Mix Coles									Fotografía de la elaboración	
												
Prueba #1												
Ingredientes	Peso Kg/L	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Col Blanca y Morada	0,50	Pulpa con olor poco ácido, de color tomate y morado picante	N/A	N/A	N/A	Envasado	4 C	1 mes	N/A	N/A	Esterilizar los frascos a utilizar. Dejar en un lugar oscuro a temperatura ambiente.	
Cebolla	0,025											
Rábano	0.100											
INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO®												www.sudamericano.edu.ec

5.1.2 Base de datos

TABLA 6 BASE DE DATOS

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
ORTALIZAS													
	Jengibre	En canton		1	KG	118	0,03	0,01	0,96	3,3	30,30	143	
	ColMorada	Empacado		1	KG	1,36	0,94	0,06	0,00	94	106	145	
	ColBianca	Empacado		1	KG	1,26	0,94	0,06	0,00	94	106	134	
	Rabano	Empacado		1	KG	1,14	0,93	0,06	0,00	93	108	123	
	Pimientos	Empacado		1	KG	1,71	0,97	0,03	0,00	97	103	178	
	Ajos	Empacado		1	KG	2,00	0,20	0,00	0,80	20	5,00	2,00	
	Albahaca	Empacado		1	KG	0,94	0,08	0,91	0,00	8	12,50	11,75	
	Zanahoria	Empacado		1	KG	1,28	1,00	0,00	0,00	100	100	1,28	
	Cebollas	Empacado		1	KG	1,59	1,00	0,00	0,00	100	100	1,59	
	Tomate	Empacado		1	KG	1,73	1,00	0,00	0,00	100	100	1,73	
BARROTES													
	Azucar blanca	Azucar en funda	Tienda de Abarrotes	1	KG	1,25	1,00	0	0	100	100	1,25	
	CMC	CMC al granel	Freire meja	1	KG	3,20	1,00	0	0	100	100	3,20	
	Vinagre	Embotellado	Coral Hipermercados	1	KG	0,70	1,00	0	0	100	100	0,70	
	Canela en rama	Empacado		1	KG	188	1,00	0	0	100	100	188	
	Fitasos de uirdio	Fitasos	Don fazano	1	KG	4,50	1,00	0	0	100	100	4,50	
	Oregano	Empacado	Coral Hipermercado	1	KG	0,50	1,00	0	0	100	100	0,50	
	Sal	Empacado	Coral Hipermercado	1	KG	0,53	1	0	0	100	100	0,53	
* Grupo	Refiere al género del elemento de estudio												
* Ingrediente Final	Refiere al producto que necesitamos en nuestra ficha técnica estandarizada												
* Presentación de compra	Refiere a la presentación original en la que se compró el producto de donde se espera obtener el ingrediente final												
* Proveedor	Lugar de compra del producto en su "presentación de compra" (soportado con facturas, o notas de compra)												
* PESO BRUTO	Cantidad estandarizada a 1kg para facilitar cálculo matemático												
* UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de medida, siempre en Kilos o litros												
* PRECIO KILO	Precio por kilo de compra de la "presentación de compra"												
* CANTIDAD NETA	Refiere a el peso en "kilos" de producto esperado "NETO"												
* PESO DESPERDICIO	Refiere al peso en kilos de desperdicio (producto que terminará desechado)												
* PESO SUB PRODUCTO	Refiere al peso en "kilos" de productos obtenidos del procesamiento que pueden ir a inventario mas no son el "ingrediente final"												
* RENDIMIENTO %	Porcentaje de "ingrediente final" en base a la "presentación de compra"												
* FACTOR DE CORRECCION	Factor matemático, para el análisis del rendimiento en ficha												
* COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	Costo del "ingrediente final" por kilo, en base a la presentación de compra.												
* OBSERVACIONES	Comentarios sobre variaciones en producción de temporada, etc.												

5.1.3 FICHAS ESTANDARIZADAS

FIGURA 9 FICHA POMODORO ZANAHORIA


 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Pomodoro Zanahoria							
Chef:		Domenica Benavides							
Tipo de Plato:		0		Tamaño porción			1		
Costo por Plato:		1,52		Raciones:			10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,43	g	tomate	5,00	2,16	Empacado	0,432	1,00	
2	0,35	g	Azucar	1,25	0,44	En funda	0,350	1,00	
3	0,25	ml	Vinagre	1,62	0,41	Embotellado	0,250	1,00	
4	0,7	g	Sal	0,53	0,37	En funda	0,700	1,00	
5	0,2	g	Cmc	3,20	0,64	Funda	0,200	1,00	
6	0,00	Und	Ajo	8,00	0,00	Empacado	0,000	5,00	
7	0,2	Und	Cebolla	1,59	0,32	Empacado	0,200	1,00	
8	0,4	g	Albahaca	23,00	9,20	Empacado	5,000	12,50	
9	0,1	g	Oregano	14,00	1,40	En funda	0,100	1,00	
10	0,25	g	Zanahoria	1,00	0,25	En funda	0,250	1,00	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
		2,88	Peso Total receta		15,18	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				4,55					
Costo por kilo de elaboración				5,27					

FIGURA 10 FICHA POMODORO CANELA

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Pomodoro Canela							
Chef:		Domenica Benavides							
Tipo de Plato:		0	Tamaño porción		1				
Costo por Plato:		2,10	Raciones:		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,43	g	tomate	1,73	0,75	Empacado	0,432	1,00	
2	0,35	g	Azucar	1,25	0,44	En funda	0,350	1,00	
3	0,25	ml	Vinagre	1,62	0,41	Embotellado	0,250	1,00	
4	0,7	g	Sal	0,53	0,37	En funda	0,700	1,00	
5	0,2	g	Cmc	3,20	0,64	Funda	0,200	1,00	
6	0,00	Und	Ajo	8,00	0,00	Empacado	0,000	5,00	
7	0,2	Und	Cebolla	1,59	0,32	Empacado	0,200	1,00	
8	0,4	g	Albahaca	23,00	9,20	Empacado	5,000	12,50	
9	0,1	g	Oregano	14,00	1,40	En funda	0,100	1,00	
10	0,25	g	Canela	30,00	7,50	En funda	0,250	1,00	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
		2,88	Peso Total receta		21,02	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				6,31					
Costo por kilo de elaboración				7,29					

FIGURA 11 FICHA KIMCHI COL BLANCA


 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Kimchi Col Blanca							
Chef:									
Tipo de Plato:		Fermentado	Tamaño porción		1,000				
Costo por Plato:		0,17	Raciones:		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,50	g	Col Blanca	1,36	0,68	Empacado	0,532	1,06	
2	0,03	g	Sal	0,53	0,01	En Funda	0,025	1,00	
3	0,100	g	Rabano	3,80	0,38	Carton	0,108	1,08	
4	0,010	g	Ajo	8,00	0,08	En Funda	0,050	5,00	
5	0,007	g	Jengibre	5,00	0,04	Carton	0,212	30,30	
6	0,025	g	Cebolla	1,59	0,04	Empacado	0,025	1,00	
7	0,025	g	Aji	18,00	0,45	Empacado	0,025	1,00	
8	0,005	g	Azucar	1,25	0,01	En Funda	0,005	1,00	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	1,06	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
		0,70	Peso Total receta		1,68	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,51					
Costo por kilo de elaboración				2,42					

FIGURA 12 FICHA KIMCHI MIX DE COLES

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Kimchi Mix de Coles						
Chef:		Domenica Benavides						
Tipo de Plato:		Tamaño porción					1,000	
Costo por Plato:		0,32		Raciones:		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	g	Col Blanca	4,19	2,10	Empacado	0,532	1,06
2	0,03	g	Sal	5,00	0,13	En Funda	0,025	1,00
3	0,10	g	Rabano	2,00	0,20	Carton	0,108	1,08
4	0,01	g	Ajo	0,00	0,00	En Funda	0,050	5,00
5	0,01	g	Jengibre	0,80	0,01	Carton	0,212	30,30
6	0,03	g	Cebolla	1,00	0,03	Empacado	0,025	1,00
7	0,03	g	Aji	1,00	0,03	Empacado	0,025	1,00
8	0,01	g	Azucar	0,80	0,00	En Funda	0,005	1,00
9	0,500	g	Col Morada	1,36	0,68	Empacado	0,530	1,06
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		1,20		Peso Total receta		3,16		Costo de receta
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,95				
Costo por kilo de elaboración				2,64				

5.1.4 Hojas de Ruta

FIGURA 13 FICHA TÉCNICA SALSA POMODORO ZANAHORIA

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		Salsa Pomodoro Zanahoria	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,43	g	tomate
	0,35	g	Azucar
	0,25	ml	Vinagre
	0,7	g	Sal
	0,2	g	Cmc
	0,00	Und.	Ajo
	0,2	Und.	Cebolla
	0,4	g	Albahaca
	0,1	g	Oregano
0,25	g	Zanahoria	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
tomate	Cuartos	Azucar	N/A
Vinagre	N/A	Sal	N/A
Cmc	N/A	Ajo	N/A
Cebolla	Juliana	Albahaca	Chiffonade
Oregano	N/A	Zanahoria	N/A
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tomate/Tatemado/10 min/180 c			
Albahaca/Blanqueado/ 15 seg/100 c			
Equipos y Utensilios:			
Tabla,colador, cuchillo,termometro			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccionar las hojas sanas de la albahaca 2.-Lavar las hojas en chorro de agua y desinfectamos cada hoja 3. Procedemos a tatar los tomates previamente desinfectados y y cortandolos en cuartos 4. Seguimos cortando la cebolla en julianas 5. Rallamos la zanahoria 6. Blanqueamos la albahaca y cortamos en chiffonade 7. En una sartén previamente caliente con aceite agregamos el tomate, cebolla, ajo,albahaca y zanahoria. 8. Licuamos, colamos y finalmente envasamos en frascos de vidrio esterilizados 			

FIGURA 14 FICHA TÉCNICA SALSA POMODORO CANELA






INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		Salsa Pomodoro Canela	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,43	g	tomate
	0,35	g	Azucar
	0,25	ml	Vinagre
	0,7	g	Sal
	0,2	g	Cmc
	0,00	Und.	Ajo
	0,2	Und.	Cebolla
	0,4	g	Albahaca
	0,1	g	Oregano
	0,01	g	Canela
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
tomate	Cuartos	Azucar	N/A
Vinagre	N/A	Sal	N/A
Cmc	N/A	Ajo	N/A
Cebolla	Juliana	Albahaca	Chiffonade
Oregano	N/A	Canela	N/A
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tomate/Tatemado/10 min/180 c			
Albahaca/Blanqueado/ 15 seg/100 c			
Equipos y Utensilios:			
Tabla,colador, cuchillo,termometro			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccionar las hojas sanas de albahaca 2.-Lavar las hojas en chorro de agua y desinfectamos cada hoja 3. Procedemos a tatar los tomates previamente desinfectados y y cortandolos en cuartos 4. Seguimos cortando la cebolla en julianas 5. Agremamos la rama de canela para infundiar 6. Blanqueamos la albahaca y cortamos en chiffonade 7. En una sarten previamente caliente con aceite agregamos el tomate, cebolla, ajo,albahaca 8. Licuamos, colamos y finalmente envasamos en frascos de vidrio esterilizados 			

FIGURA 15 FICHA TÉCNICA KIMCHI COL BLANCA

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		Kimchi col blanca	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,50	g	Col Blanca
	0,03	g	Sal
	0,100	g	Rabano
	0,010	g	Ajo
	0,007	g	Jengibre
	0,025	g	Cebolla
	0,025	g	Aji
	0,005	g	Azucar
	0,100	g	Zanahoria
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Col Blanca	Cuartos	Sal	N/A
Rabano	Rallado	Ajo	N/A
Jengibre	N/A	Cebolla	Julianas
Aji	N/A	Azucar	N/A
Zanahoria		Zanahoria	Rallada
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
cuchillo,frascos,licuadora			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la col en cuartos y dejarla reposar en un bowl 2.-Cortamos la cebolla en julianas,rallar el rabano y zanahoria 3. Licuamos jengibre junto con ajo y aji 4.Procedemos a lavar la col para quitar la sal y agua 5. En un bowl procedemos a mezclar la col con lo licuado 6. En un frasco de vidrio posteriormente esterilizado vertimos la mezcla y dejamos fermentar 7-. Cortamos fermentacion en refrigeracion 			

FIGURA 16 FICHA TECNICA MIX DE COLES

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		Kimchi Mix Coles	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,500	g	Col Blanca
	0,025	g	Sal
	0,100	g	Rabano
	0,010	g	Ajo
	0,007	g	Jengibre
	0,025	g	Cebolla
	0,025	g	Aji
	0,005	g	Azucar
	0,500	g	Col Morada
	0,100	g	Zanahoria
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Col Blanca	Cuartos	Sal	N/A
Rabano	Rallado	Ajo	N/A
Jengibre	N/A	Cebolla	Julianas
Aji	N/A	Azucar	N/A
Col Morada	Cuartos	Zanahoria	Rallada
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
cuchillo,frascos,licuadora			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la col en cuartos y dejarla reposar en un bowl 2.-Cortamos la cebolla en julianas,rallar el rabano y zanahoria 3. Licuamos jengibre junto con ajo y aji 4.Procedemos a lavar la col para quitar la sal y agua 5. En un bowl procedemos a mezclar la col con lo licuado 6. En un frasco de vidrio posteriormente esterilizado vertimos la mezcla y dejamos fermentar 7-. Cortamos fermentacion en refrigeracion 			

Referencias

- Bonis, G. d. (7 de Noviembre de 2016). *Germandebonis*. Obtenido de https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/?srsltid=AfmBOooT3xlAgECyV8Tv7dnPt0CrQQ3QQ_u7rIWj2uYaTqFUeL L3njSH&utm_source=
- Bravo, D. (7 de Octubre de 2024). *Ecuavisa*. Obtenido de https://www.ecuavisa.com/noticias/ecuador/restaurantes-ecuador-a-perdida-apagones-gobierno-daniel-noboa-IH8119129?utm_source=
- Cedeño, E. F. (21 de Junio de 2016). *El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes de Administración de Empresas de la UPS Guayaquil*. Obtenido de Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504551173004>
- Cervera, R. C. (19 de Septiembre de 2014). *Universidad Complutense de Madrid*. Obtenido de <https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-2018-03-01-Metodos%20y%20Técnicas%20de%20Investigación%20Internacional%20v2.pdf>
- Chamba, V. F. (25 de Octubre de 2017). *Repositorio.unibe.edu.ec*. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/150/TORRES%20CHAMBA%20VICTOR%20FABIAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Coba, G. (Miercoles de abril de 2025). Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/ecuador-desperdicio-kilos-alimentos-anuales/>
- editorial, E., & Etecé. (20 de Mayo de 2025). *Concepto*. Obtenido de <https://concepto.de/metodo-cuantitativo/>
- Flores, F. A. (15 de Junio de 2019). *Scielo*. Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/ridu/v13n1/a08v13n1>

- Gayubas, A. (20 de MAYO de 2025). *Concepto*. Obtenido de <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>
- Goodwin, L. (5 de Junio de 2023). *World Resources Institute*. Obtenido de https://es.wri.org/insights/los-beneficios-globales-de-reducir-la-perdida-y-el-desperdicio-de-alimentos?utm_source=
- Gustavsson, J. (2011). *Perdidas y Desperdicio de alimentos en el Mundo*. Obtenido de FAO: https://www.fao.org/4/i2697s/i2697s.pdf?utm_source=
- Larrea, X. A. (17 de 9 de 2024). *Dspace*. Obtenido de <file:///C:/Users/Portal%20Center/Downloads/Trabajo-de-Titulaci3n.pdf>
- Marquez, H. R. (11 de Septiembre de 2023). *Dspace*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/26494/1/UPS-CT010909.pdf>
- Mosquera, F. F. (4 de Septiembre de 2024). *Academia Culinaria*. Obtenido de https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/62/88?utm_source=
- Mosquera, F. F., Castro, T. T., Trávez, D. E., & González-Amagua, J. E. (24 de Agosto de 2024). *Utilización de las mermas para la optimización de los recursos en la creación de nuevas preparaciones culinarias*. Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/62/86>
- Nairobi. (27 de marzo de 2024). *UNEP*. Obtenido de https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/el-mundo-desperdicia-mas-de-1000-millones-de-platos-de?utm_source=
- Narvárez, D. P. (24 de 1 de 2020). *Bibdigital*. Obtenido de [https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/20679/1/CD%2010182.pdf#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20\(FAO%2C%202016\)%2C%20el%2028%%20de,y%20distribu](https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/20679/1/CD%2010182.pdf#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20(FAO%2C%202016)%2C%20el%2028%%20de,y%20distribu)

ci%C3%B3n%20y%206%20durante%20su%20procesamiento.&text=Los%20resul
tados%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20servir%

Nieto, N. T. (26 de Junio de 2018). *CORE*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/250080756.pdf>

Oatec. (3 de Abril de 2023). Obtenido de <https://www.oatec.org.ar/wp-content/uploads/2023/04/Fermentacion.pdf>

Ortega, C. (s.f.). *Question Pro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-mixta/>

Palacios, J. P. (19 de Septiembre de 2022). *Repositorio.uta.ec*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3d15c5fa-b585-432e-840e-efd96839e5d6/content>

Personal.ua.es. (14 de Septiembre de 2014). Obtenido de <https://personal.ua.es/chelovargas/documentos/gestadm/publicacion-riterm-2012-partei.pdf#page=35>

Professional, N. (6 de Enero de 2025). *Nestle Professional Making More Possible*. Obtenido de https://www.nestleprofessional-latam.com/co/tendencias-e-ideas/estandarizacion-recetas-negocio?utm_source=

Villegas, R. M. (21 de 01 de 2025). *Ciencia Latina*. Obtenido de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/15613>

Glosario

A

Aderezo: Ingrediente o Conjunto de ingredientes usados para complementar y sazonar un plato

Aprovechamiento: Usar al máximo un producto sacándole provecho

B

Bollería: Son aquellos productos hechos a base de harinas y harinas.

C

Caramelizar: Hace referencia al calentar un alimento rico en azúcares a altas temperaturas provocando que suelte sus azúcares, cambiando su sabor y textura.

Conserva: Alargar la vida útil de un alimento manteniendo sus propiedades.

Características Organolépticas: Hace referencia a las cualidades de un alimento ya sea a través de la vista, tacto, olfato, gusto, oído.

D

Desperdicio: Es aquel ingrediente que no es utilizado y es desechado.

E

Estandarización: Proceso de establecer normas y procedimientos para la preparación de alimentos de manera uniforme.

Encurtido: Macerar una preparación en solución de sal, vinagre y agua

F

Fermentación: Fase natural por la cual levaduras, microorganismos descomponen un alimento dando lugar a nuevos sabores y texturas.

Ficha Estándar: Formato estructurado encargado de almacenar información específica de una receta.

Factor de Corrección: Factor que ayuda a ajustar cantidades de ingredientes

G

Gratinar: Dorar o tostar un alimento aportando así una capa crujiente.

Gramajes: Cantidad de un producto usado para una elaboración.

H

Hoja de ruta: Documento detallado sobre una preparación detallada con gramajes ideal para estandarizar

I

Ingredientes: Productos que forman parte para elaborar una preparación.

M

Merma: Es la pérdida que no se puede evitar de un peso o volumen de un ingrediente.

Mise Place: Tener hecho algún procedimiento con anticipación

O

Optimización: Uso de manera eficaz de un recurso ya sea tiempo, ingrediente, personal.

P

Proveedor: Lugar o persona que vende y entrega un producto en específico.

Peso Bruto: Es el peso total de un alimento sin quitar ninguna parte de el mismo.

Porción: Cantidad apropiada para ser consumida para una persona.

R

Rendimiento: Porcentaje final que nos puede dar un producto.

Regenerar: Alimento previamente elaborado el cual solo necesita tener una temperatura correcta para estar preparado.

S

Subministro: Proceso de adquisición de un insumo necesario para el funcionamiento de una cocina.

Subproducto: Resto de un producto que puede ser utilizado para una elaboración.

T

Técnica: Proceso y métodos aplicados a un alimento diferenciándolo de otros.

Anexos

En esta sección se incluirá todo el material empleado para recolectar y elaborar la información durante el proceso de investigación. Esto puede abarcar encuestas, entrevistas, mapas conceptuales, ilustraciones, tablas, fotografías, entre otros elementos utilizados en el desarrollo de la tesis.

FIGURA 17 FACHADA RESTAURANTE



FIGURA 18 PREGUNTAS REALIZADAS A LA DUEÑA DEL RESTAURANTE

Preguntas realizadas a para dueña del Restaurant

¿Cómo mantienen cadena de Frio?

¿Cuánto tiempo dura los productos en cadena de frio?

¿Guarda los productos condimentados o no?

¿Dentro del mise en place se tiene pesado y porcionado?

¿Se porcionan las carnes?

¿Cada cuanto se llenan y vacían las vitrinas?

¿El lugar de almacenamiento es grande o pequeño?

¿Tienen rotación de personal o no?

¿Cómo están asignados los horarios del personal? (encargado de parilla, cocinero)

¿Qué pasa si alguien del personal falta? ¿Se asigna a otra persona a hacer lo de la otra?

¿Qué pasa si dos personas faltan?

¿Tienen gratinador u horno para gratinar las cosas? (Gratinar: Dorar o tostar por ejemplo el queso)

¿En las papas rancheras se trabaja con la salsa hecha ya incorporada en la carne o la carne molida cocida y luego se incorpora la salsa? ¿Y se tiene porcionada la preparación?

¿El queso mozzarella se tiene porcionado o no?

¿Cuánto les dura el galón de salsa?

Nota: Fuente Propia

FIGURA 19 POSIBLES PROPUESTAS

Propuesta
Pasarle un formato de fichas estándar
Realizar preparaciones en base a subproductos
Capacitar al personal a través de un manual
Crear salsas que salga de la merma de los vegetales y agregar conservantes naturales para que tenga más vida útil.
Implementar un sándwich hecho en base a la merma
Recomendaciones de cuales tipos de cocciones es necesario el uso de la plancha y cuando sartén (Se puede adquirir una hornilla más.
Para las cosas gratinadas se podría comprar un gratinador u horno
Adquirir una salamandra
El tocino ya puede estar cortado y porcionero para agilizar mise place

Nota: Fuente Propia

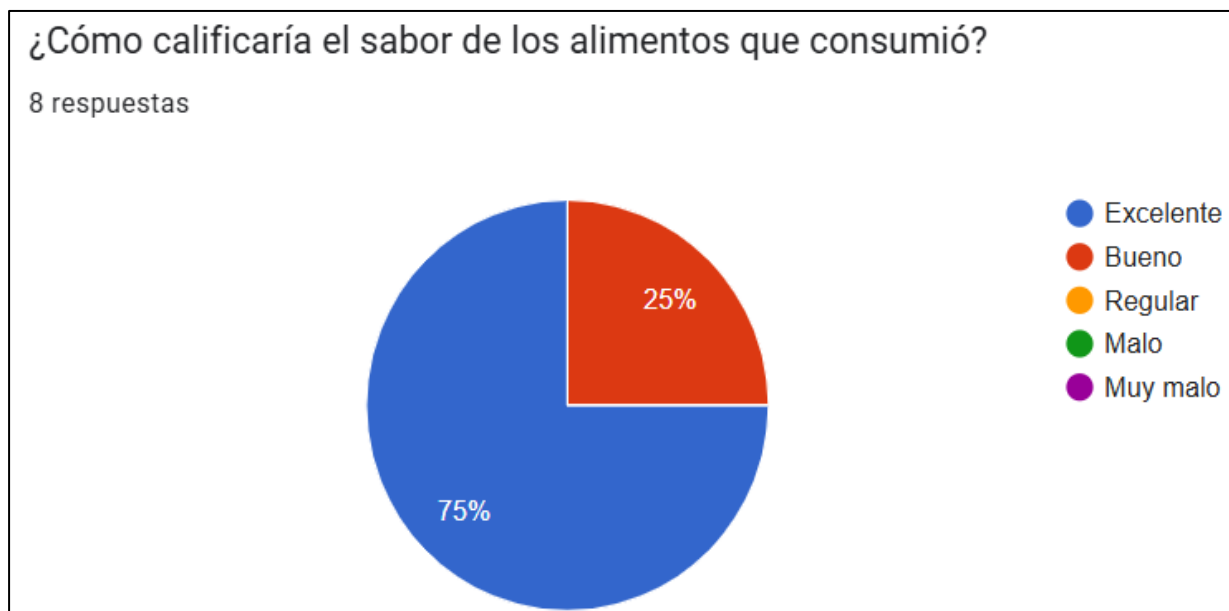
Resultados de la encuesta sobre el restaurante

FIGURA 20 QR ENCUESTA



Primera pregunta

FIGURA 21 PRIMERA PREGUNTA



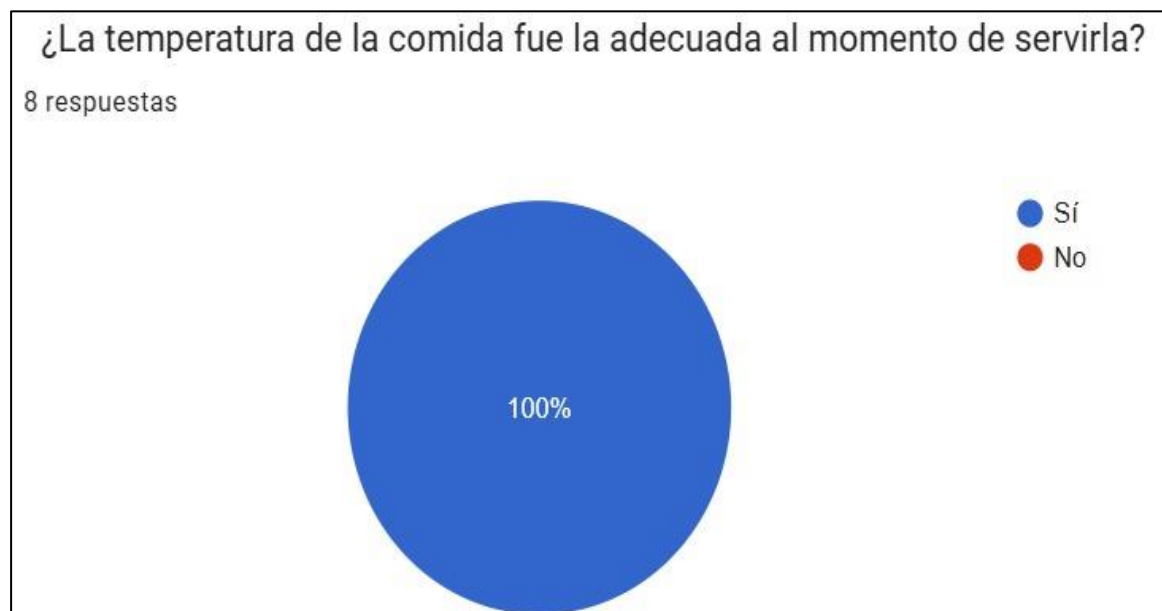
Nota: Fuente Propia

Interpretación

Todos los encuestados dan una opinión positiva sobre el sabor de la comida del restaurante. El 75% lo califican como un sabor excelente, mientras que el 25% lo califica como bueno. Ninguna persona califica el sabor de la comida como negativa esto expresa que existe un alto nivel de placer en la comida del Restaurante.

Segunda Pregunta

FIGURA 22 SEGUNDA PREGUNTA



Nota: Fuente Propia

Interpretación

Según se analizó que el 100% de los encuestados nos dicen que la temperatura de la comida fue la correcta al momento de ser servida lo cual nos lleva a que hay un tiempo de preparación y despacho adecuado siendo satisfactorio para el cliente.

Tercera Pregunta

FIGURA 23 TERCERA PREGUNTA



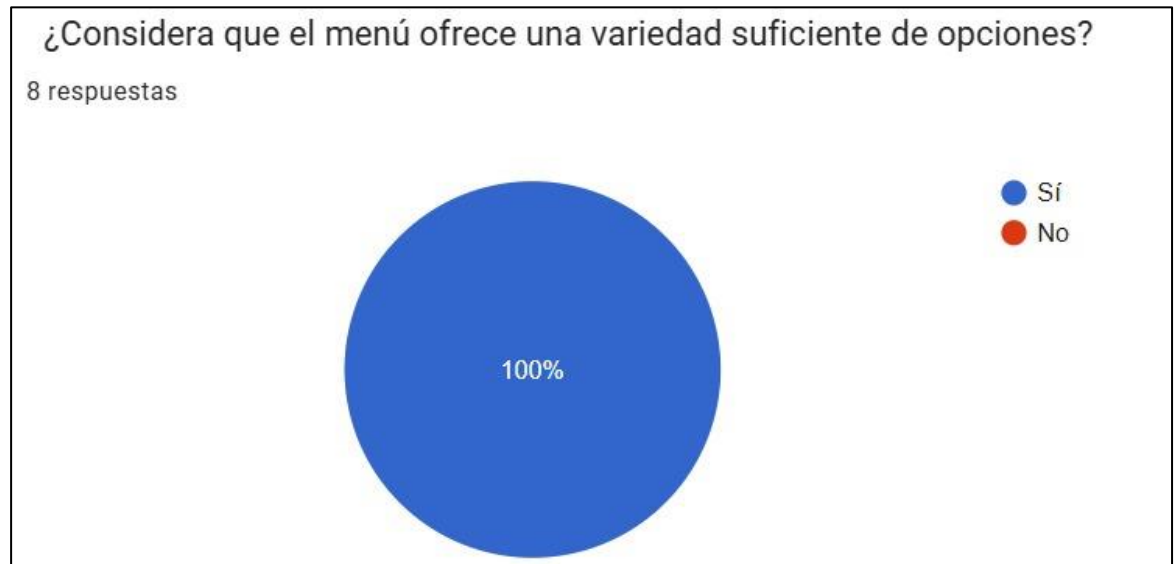
Nota: Fuente Propia

Interpretación

El 100% de los encuestados contemplan que la presentación de los platos entregados cumplió con sus expectativas. Esto refleja que se tiene un gran producto si se habla del cómo ven, lo cual es muy bueno ya que impacta de manera positiva al cliente.

Cuarta Pregunta

FIGURA 24 CUARTA PREGUNTA



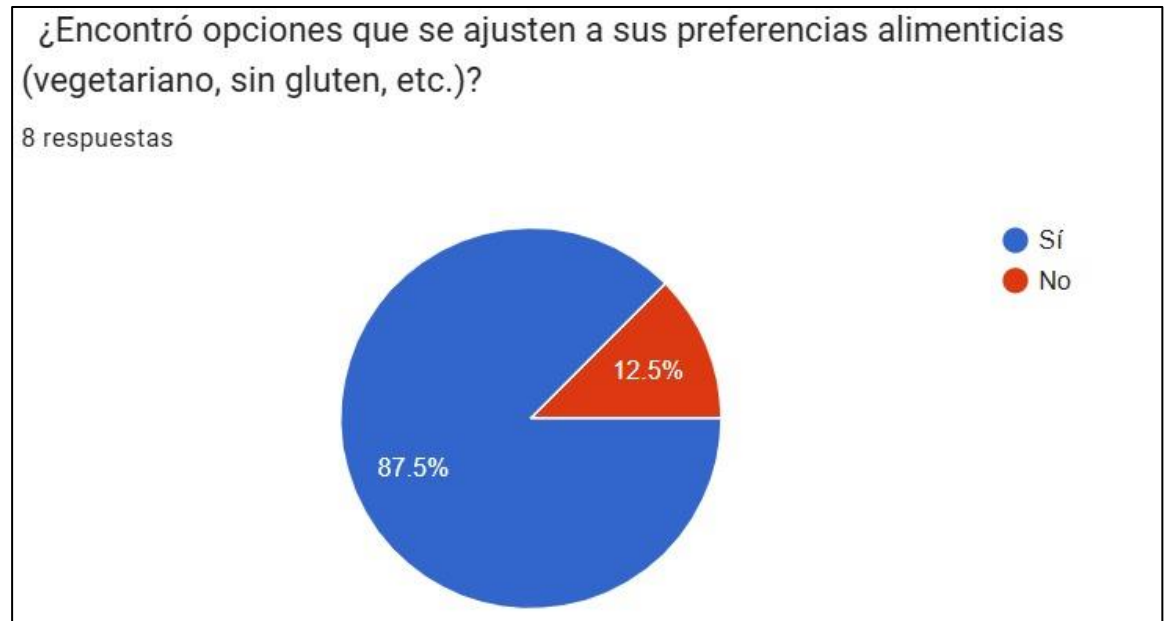
Nota: Fuente Propia

Interpretación

El 100 % de los encuestados están de acuerdo que ofrece una suficiente variedad de opciones, demostrando que el menú es muy diverso satisfaciendo los gustos y diferentes preferencias contentando a todos los clientes

Quinta Pregunta

FIGURA 25 QUINTA PREGUNTA



Nota: Fuente Propia

Interpretación

El 87.5 % de los encuestados encuentran que existe opciones para preferencias de menú vegetariano los cuales se ajustan a sus preferencias. Mientras que el 12.5 % de los encuestados considera que el menú no cuenta con opciones de acuerdo a sus gustos. Se podría considera ampliar más el menú vegano para el gusto de todos los clientes.

Sexta Pregunta

FIGURA 26 SEXTA PREGUNTA



Nota: Fuente Propia

Interpretación

Los resultados consideran que las porciones presentadas por el restaurante fueron muy bien recibidas por la clientela, lo cual se percibe como porciones excelentes. El 62.5 % considera que las porciones son muy abundantes mientras que el 37.5% considera que son las porciones adecuadas.

Séptima Pregunta

FIGURA 27 SÉPTIMA PREGUNTA



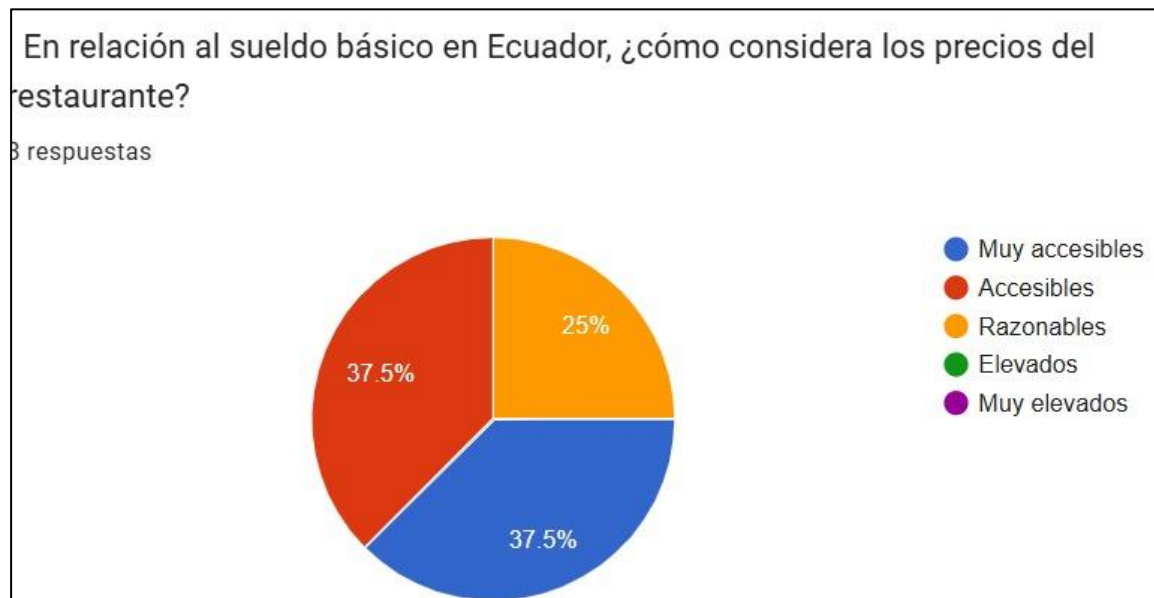
Nota: Fuente Propia

Interpretación

La mayoría de clientes consideran existente una buena relación calidad y precio pagado demostrando así que el servicio del restaurante es bien recibido. El 75% lo califica como excelente, el 12.5% lo califica como bueno y el 12.5% lo califica como regular.

Octava Pregunta

FIGURA 28 OCTAVA PREGUNTA



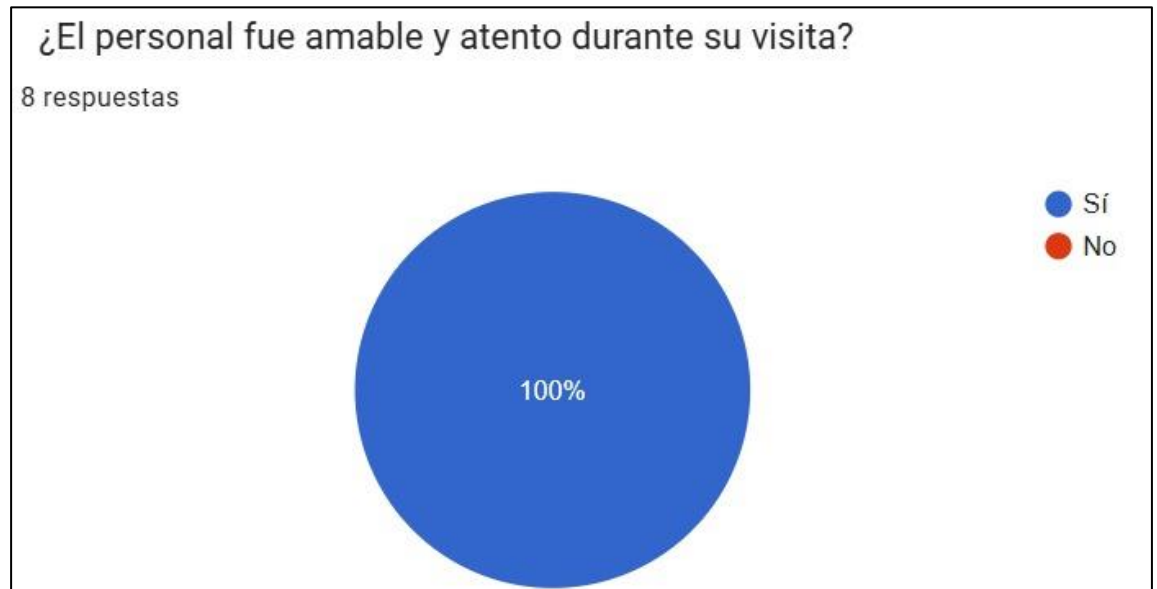
Nota: Fuente Propia

Interpretación

Se considera que los precios presentados por el restaurante se encuentran en un rango justo y asequible con la relación del salario básico en Ecuador. El 37.5% lo considera como muy accesible, el 37.5% lo considera accesible mientras que el 25% lo considera razonable.

Novena Pregunta

FIGURA 29 NOVENA PREGUNTA



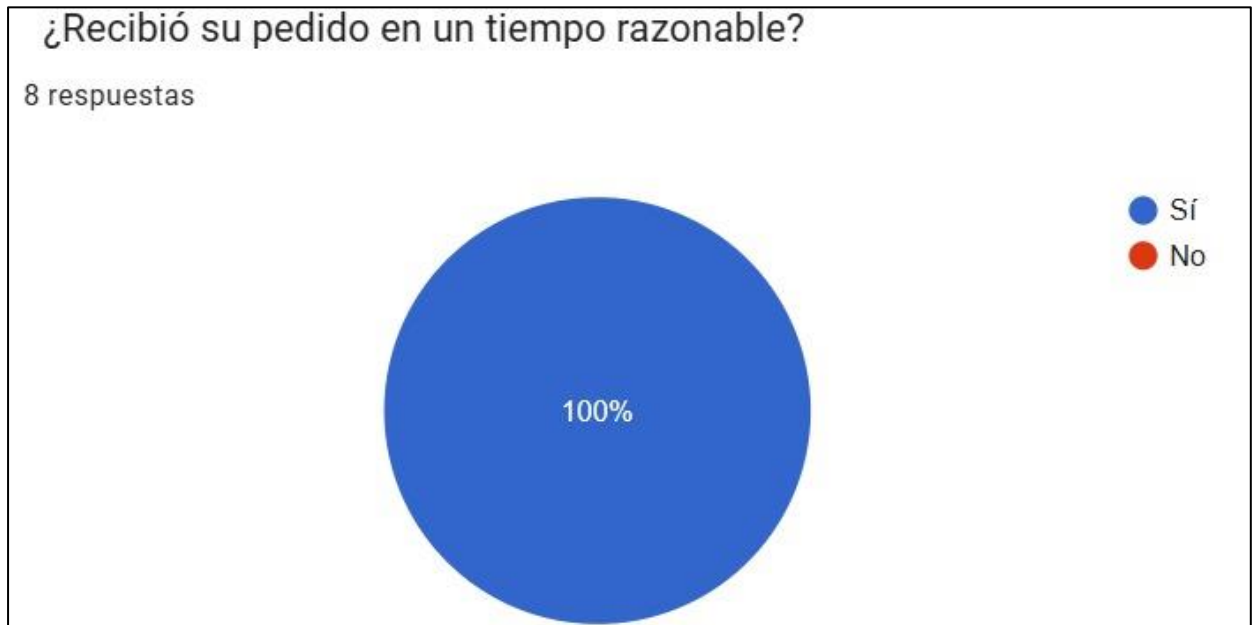
Nota: Fuente Propia

Interpretación

Todos los encuestados consideran que el personal fue muy amable, atento con su persona lo que genera experiencias positivas para el restaurante ayudando así a fidelizar al cliente. El 100% de los encuestados dice que el personal fue amable y atento.

Decima Pregunta

FIGURA 30 DECIMA PREGUNTA



Nota: Fuente Propia

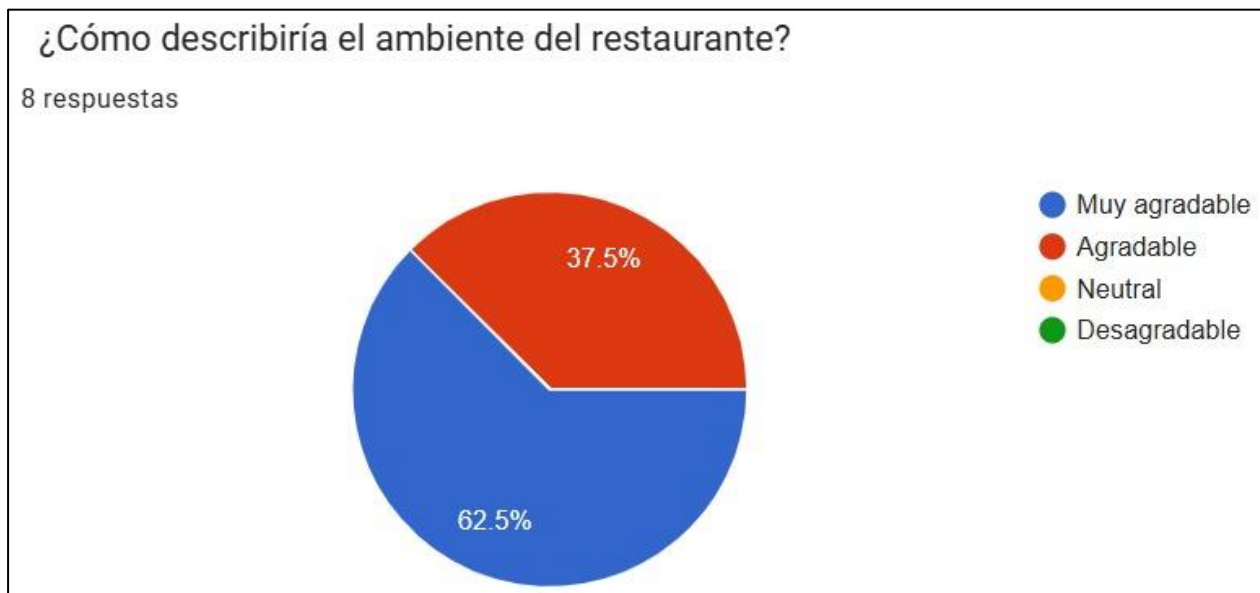
Interpretación

El 100% de los encuestados valoran que recibieron su pedido en un tiempo muy razonable.

Lo que indica una buena organización dentro del restaurante de esta manera existe una fidelización por parte del cliente al saber que recibe su pedido de manera rápida y eficaz.

Decima Primera Pregunta

FIGURA 31 DECIMA PRIMERA PREGUNTA



Nota: Fuente Propia

Interpretación

La mayoría de los encuestados describen que el ambiente del restaurante es muy bueno, no se tiene ninguna mala valoración esto sugiere que el entorno es muy agradable a la vista del cliente. El 62.5% lo considera muy agradable mientras que el 37.5% lo considera agradable.

Decima Segunda Pregunta

FIGURA 32 DECIMA SEGUNDA PREGUNTA



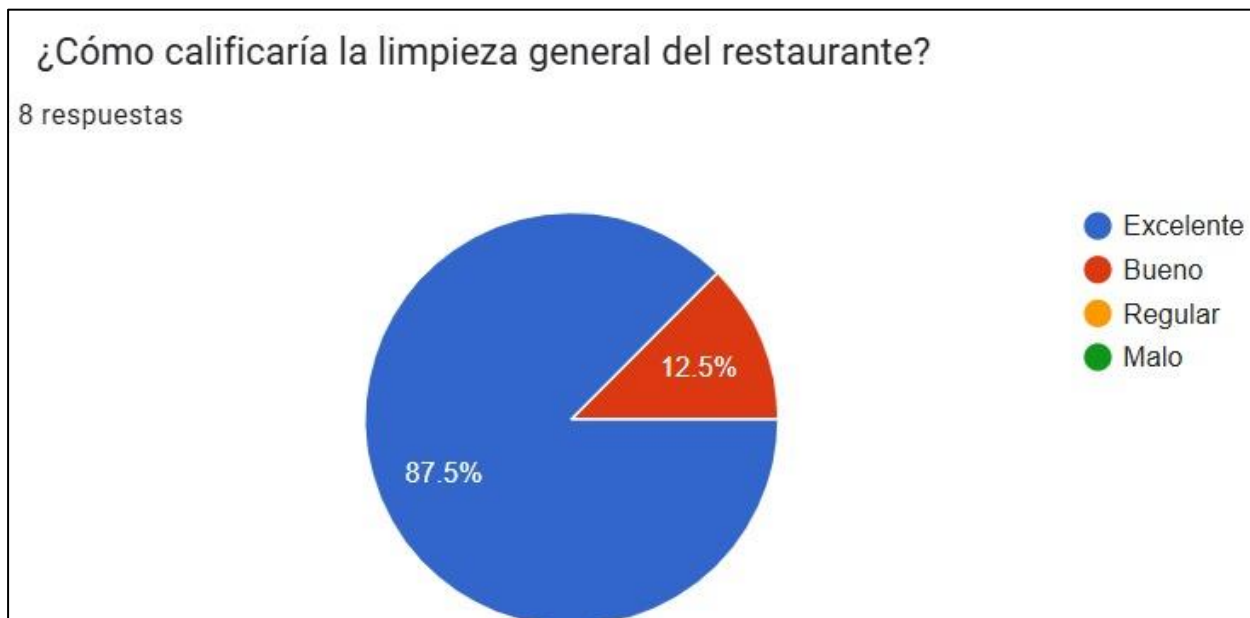
Nota: Fuente Propia

Interpretación

El 62.5% reflexiona que el tiempo de espera para recibir su comida fue el adecuado, el 25% de los encuestados considera que el tiempo de espera fue corto y el 12.5% piensa que el tiempo de espera fue muy corto.

Decima Tercera Pregunta

FIGURA 33 DECIMA TERCERA PREGUNTA



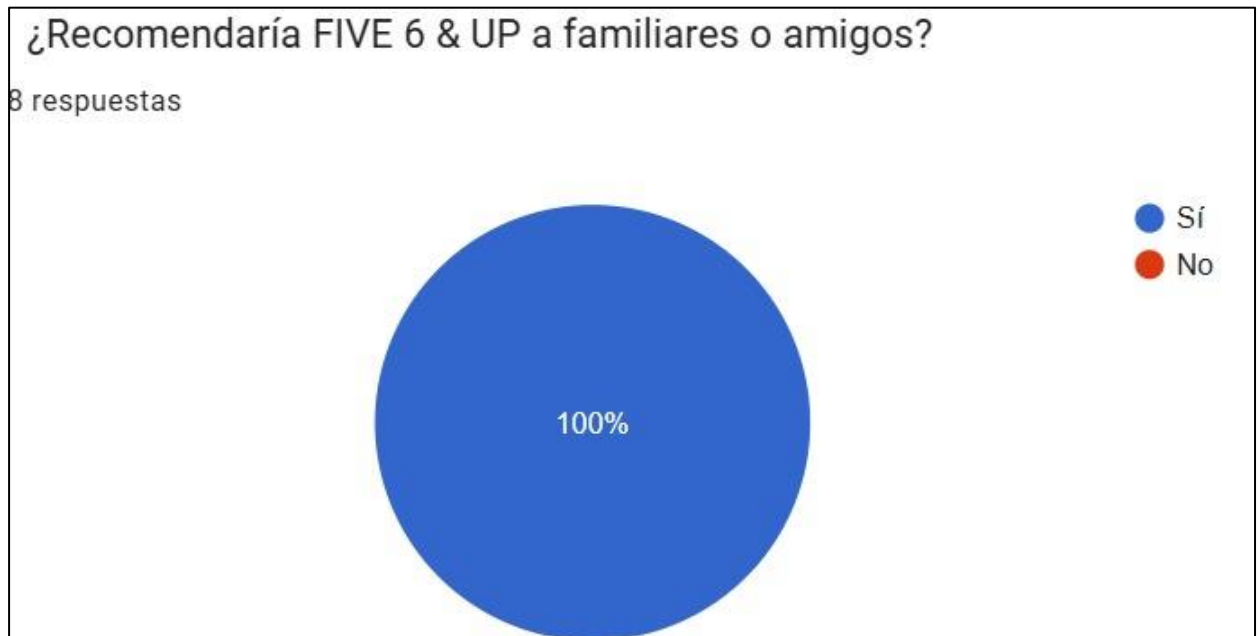
Nota: Fuente Propia

Interpretación

Se percibe que la limpieza es un punto fuerte del restaurante ya que no existe ningún tipo de reclamo sobre la limpieza. El 87.5% lo describe como excelente mientras que el 12.5% lo describe como bueno. Teniendo como resultado que el aseo del restaurante es excelente.

Decima Cuarta Pregunta

FIGURA 34 DECIMA CUARTA PREGUNTA



Nota: Fuente Propia

Interpretación

El 100% de los clientes recomiendan el restaurante representando un gran nivel de Satisfacción y cumpliendo con las expectativas del cliente lo cual habla muy bien del restaurante.

FIGURA 35 GUIA

Guía para creación de un manual

Guía para el desarrollo de Manual para optimización de desperdicios de alimentos para el Restaurante Five 6 & Up

Verduras tipo 1:(Mas perecedera)

Tiempo de Duración:

Método de Conservación:

Tiempo de Duración en Refrigeración:

Para que preparaciones se utiliza:

Cuanto se compra a la semana:

Tomate

lechuga

pimiento

pepino

pasta

Verduras tipo 2 :(Menos perecederas)

Cebolla

Brócoli

col morada

col blanca

zanahoria

yucas

papas

preguntar si las compran o hacen?

Extras:

Queso cheddar

Mozarella

Jamón

Tocino

tortilla maiz

aceitunas champiñones

pickles

nachos

cebolla caramelizada

crutones

madurito

aguacate

huevos

Aderezos o salsas:

Ranch

Cesar

mostaza dulce

aceite de oliva

vinagre balsámico

mayonesa de albaca

mayonesa amarilla

Bollería

pan de hamburguesa

pan sándwich

pan hot dog

Carnes:

Atún

Carne Molida

Lomo Res

Lomo Ahumado de Cerdo

Salami

Bife de Res

Filete Pollo

Salchicha Alemana

Costilla de Cerdo

Alitas de pollo

FIGURA 36 EVIDENCIA

Evidencia elaboración de los productos presentados





