



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

Guía de procesos estandarizados para los platos fuertes del Restaurante Cositas

### **AUTORES:**

Edwin Vicente Muñoz Jimbo

Wilmer Fabricio Cabrera Morocho

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

**Tecnólogo en Gastronomía**

### **TUTOR:**

Mgtr. María Fernanda Padilla Palacios

**CUENCA – ECUADOR**

## 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.



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2836323 - 2843619 0996

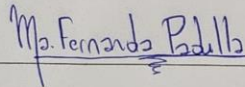
[info@sudamericano.edu.ec](mailto:info@sudamericano.edu.ec)

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

**Aprobación del Trabajo de Titulación**

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **Muñoz Jimbo Edwin Vicente, Cabrera Morocho Wilmer Fabricio** con el título “**Guía de procesos estandarizados para los platos fuertes del Restaurante Cositas**”, 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,



Mgtr. María Fernanda Padilla Palacios

C.I. 0102045820

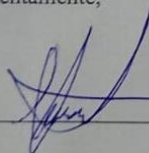


## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **CABRERA MOROCHO WILMER FABRICIO**, 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 **“Guía de procesos estandarizados para los platos fuertes del restaurante Cositas”** 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,



**CABRERA MOROCHO WILMER FABRICIO**

**Cédula:** 0150269918

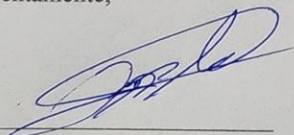


## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Muñoz Jimbo Edwin Vicente**, 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 **“Guía de procesos estandarizados para los platos fuertes del Restaurante Cositas”** 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,



Muñoz Jimbo Edwin Vicente

C.I. 0106904725



### **Dedicatoria**

Dedico esta tesis a todos mis amigos, rescatando a Mateo el cuál ha sido un gran apoyo y responsable de que hubiera un mejor desarrollo de este estudio en el restaurante. A mis compañeros de brigada en todo este cuarto ciclo, fueron el motivo de muchas alegrías. Y no más importante aún, a mis familiares que estuvieron al tanto de la misma, brindando ánimos y consejos para no dejar de esforzarme.

*Edwin Vicente Muñoz Jimbo*

Esta tesis va dedicada a toda mi familia y amigos cercanos, los cuales nunca dejaron de darme ánimos y apoyo en todo este proceso de culminación de mi carrera

*Wilmer Fabricio Cabrera Morocho*

### **Agradecimientos**

Me gustaría agradecer al personal del restaurante Cositas, Margarita, Mateo, Julián, Anthony y Emilio. Ya que este proyecto no hubiera sido posible sin el apoyo de todos ellos a la hora de acercarse al restaurante. Más que excompañeros, han sido cómo una familia en este periodo, por eso y mucho más, les agradezco de corazón.

***Muñoz Jimbo Edwin Vicente***

Extendemos nuestro más sincero agradecimiento a Restaurante Cositas por abrirnos sus puertas y brindarnos la invaluable oportunidad de realizar esta investigación en sus instalaciones. La colaboración y disposición de todo su equipo fue fundamental para el desarrollo exitoso de nuestro estudio.

***Wilmer Fabricio Cabrera Morocho***

## Índice general

Resumen .....	XIV
Abstract .....	XV
Introducción.....	11
Objetivo General.....	13
Objetivos específicos .....	13
Preguntas de investigación .....	13
Justificación .....	14
Capítulo I.....	16
1.1 Problemática.....	16
Capítulo II.....	19
2.1 Marco Referencial .....	19
2.2 Marco teórico.....	23
2.1.1 Guía de procesos .....	23
2.1.2 Proveedores .....	24
2.1.2.1 Clasificación de proveedores .....	24
2.1.3 Recepción de materia prima.....	24
2.1.4 Almacenamiento.....	25
2.1.4.1 Almacenamiento de productos secos .....	25
2.1.4.2 Almacenamiento de alimentos en congelación .....	25
2.1.4.3 Almacenamiento de alimentos en refrigeración .....	26
2.1.5 Ley PEPS .....	26
2.1.6 Estandarización.....	27
2.1.6.1 Estandarización de recetas .....	27
2.1.6 Fichas técnicas.....	28
2.1.6.1 Hoja de ruta .....	28
2.1.6.1.1 Componentes de la hoja de ruta .....	28
2.1.6.2 Ficha de costos .....	29
2.1.6.3 Base de datos .....	29
Capítulo III .....	30
3.1 Metodología de la investigación .....	30
3.2 Tipo de investigación .....	30
3.3 Enfoque.....	31

3.4 Método .....	31
3.5 Técnicas e instrumentos .....	32
3.5.1 Técnicas de campo .....	32
3.5.2 Técnicas de Análisis documental .....	33
3.5.3 Técnicas de Laboratorio .....	33
3.6 Fases de la Investigación .....	34
3.7 Población y muestra.....	35
CAPÍTULO IV .....	36
4.1 Análisis e Interpretación de los Resultados .....	36
Capítulo V .....	52
5.1 Propuesta de investigación.....	52
5.1.1 Manuales; guía; documentos.....	52
5.1.2 Fichas estandarizadas .....	52
5.1.2.1 Base de datos .....	52
5.1.2.2 Hoja de ruta .....	54
5.1.2.3 Hoja de gramajes y costos .....	92
5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido.....	115
5.1.4 Estructuración de P.V.P sugerido .....	115
Cronograma de actividades .....	116
Conclusiones.....	118
Recomendaciones .....	120
Glosario .....	121
Referencias .....	124
Anexos.....	131

### Índice de figuras

FIGURA 1.....	19
FIGURA 2.....	20
FIGURA .....	52
FIGURA 4.....	54

FIGURA 5.....	55
FIGURA 6.....	57
FIGURA 7.....	58
FIGURA 8.....	59
FIGURA 9.....	60
FIGURA 10.....	61
FIGURA 11.....	62
FIGURA 12.....	63
FIGURA 13.....	64
FIGURA 14.....	65
FIGURA 15.....	66
FIGURA 16.....	67
FIGURA 17.....	68
FIGURA 18.....	69
FIGURA 19.....	70
FIGURA 20.....	71
FIGURA 21.....	72
FIGURA 22.....	73
FIGURA 23.....	74
FIGURA 24.....	75
FIGURA 25.....	76
FIGURA 26.....	77
FIGURA 27.....	78
FIGURA 28.....	79
FIGURA 29.....	80
FIGURA 30.....	81
FIGURA 31.....	82
FIGURA 32.....	83
FIGURA 33.....	84
FIGURA 34.....	85
FIGURA 35.....	86
FIGURA 36.....	87
FIGURA 37.....	88
FIGURA 38.....	89
FIGURA 39.....	90
FIGURA 40.....	91
FIGURA 41.....	92
FIGURA 42.....	93
FIGURA 43.....	94
FIGURA 44.....	94
FIGURA 45.....	95
FIGURA 46.....	95
FIGURA 47.....	96
FIGURA 48.....	97
FIGURA 49.....	97
FIGURA 50.....	98
FIGURA 51.....	99
FIGURA 52.....	99
FIGURA 53.....	100
FIGURA 54.....	101
FIGURA 55.....	101
FIGURA 56.....	102
FIGURA 57.....	103
FIGURA 58.....	103
FIGURA 59.....	104
FIGURA 60.....	104
FIGURA 61.....	105

FIGURA 62 .....	106
FIGURA 63 .....	106
FIGURA 64 .....	107
FIGURA 65 .....	108
FIGURA 66 .....	108
FIGURA 67 .....	109
FIGURA 68 .....	110
FIGURA 69 .....	110
FIGURA 70 .....	111
FIGURA 71 .....	112
FIGURA 72 .....	112
FIGURA 73 .....	113
FIGURA 74 .....	114
FIGURA 75 .....	114
FIGURA 76 .....	116

**Índice de tablas**

<b>TABLA 1</b> .....	36
<b>TABLA 2</b> .....	39
<b>TABLA 3</b> .....	41

<b>TABLA 4</b> .....	43
<b>TABLA 5</b> .....	45
<b>TABLA 6</b> .....	47
<b>TABLA 7</b> .....	49

### **Índice de anexos**

ANEXO 1.....	131
ANEXO 2.....	131
ANEXO 3.....	132
ANEXO 4.....	133

ANEXO 5.....	133
ANEXO 6.....	134
ANEXO 7.....	135
ANEXO 8.....	136
ANEXO 9.....	136
ANEXO 10.....	137
ANEXO 11.....	138
ANEXO 12.....	138
ANEXO 13.....	139
ANEXO 14.....	140

## Resumen

El estudio se enfocó en el desarrollo de una Guía de procesos estandarizados para el personal de cocina del restaurante Cositas. Esto se realizó debido a que se halló una problemática que justamente se acentuaba en la escasez de conocimientos gastronómicos, generando inconsistencias en las preparaciones. Así que, al hablar del objetivo principal, se desarrolló una guía de procesos estandarizados, con la finalidad de mejorar la eficiencia operativa y la calidad de los platos fuertes en la cocina del restaurante Cositas, así se podrá facilitar la correcta ejecución de estos, garantizando calidad de sus características organolépticas, asegurando la continuidad de estas. Por otra parte, como objetivos específicos, se focalizó en diagnosticar las falencias en la producción de los platos fuertes realizando observación directa, y entrevistas. Se realizó una socialización con el dueño y personal del restaurante. Finalizando con la validación de los resultados obtenidos mediante encuestas con la escala de Likert. Estos resultados fueron analizados e interpretados en el Análisis de datos. Por otro lado, la metodología de la investigación forma parte, por lo cual se seleccionó la investigación longitudinal, ya que este tipo de investigación se centra en realizar varios seguimientos, en este caso al restaurante Cositas; recogiendo información y realizando deducciones sobre el cambio que existió. Se aplicó un enfoque metodológico mixto porque junta datos numéricos (cuantitativos) y datos descriptivos (cualitativos). Por último, se utilizó el método deductivo ya que parte de conceptos generales para llegar a conclusiones específicas. A su vez, se emplearon técnicas e instrumentos de investigación, tanto técnicas de análisis documental, técnicas de campo y técnicas de laboratorio. Siendo toda esta metodología guiada por 3 fases, en la cual la primera se centró en realizar la visita al restaurante Cositas, y encontrar la problemática explicada anteriormente. Seguido de esto, la segunda fase constaba de realizar visitas, y realizar las fichas técnicas de las preparaciones, así se iba realizando la estandarización. Y como tercera y última fase, la socialización de las fichas técnicas, validando las mismas con encuestas. Se realizó encuestas, para evaluar cuán conforme se encontraba el personal del Restaurante Cositas con las fichas estandarizadas. Dichas encuestas fueron realizadas según la escala de Likert, obteniendo resultados positivos, los cuales fueron expuestos mediante tablas con el porcentaje de cada respuesta obtenida. Finalizando con las conclusiones, que resultaron ser positivas ya que se cumplió con los objetivos establecidos, inclusive el administrador del restaurante consideró incorporar en su totalidad las fichas estandarizadas.

***Palabras clave:*** Estandarización, Guía, Procesos Gastronómicos, Fichas estandarizadas.

## Abstract

The study focused on developing a standardized process guide for the kitchen staff at Cositas restaurant. This was done because a problem was identified that was accentuated by a lack of culinary knowledge, leading to inconsistencies in food preparation, waste, and delays in service. Therefore, in terms of the main objective, a standardized process guide was developed with the aim of improving operational efficiency and the quality of the main dishes in the Cositas restaurant kitchen, thus facilitating their correct execution, guaranteeing their organoleptic characteristics, and ensuring their continuity. On the other hand, as specific objectives, the focus was on diagnosing the shortcomings in the production of the main dishes through direct observation and interviews. This was followed by the design of the aforementioned guide, and once the guide was completed, it was shared with the owner and staff of the restaurant. Finally, the results obtained were validated using Likert scale surveys. These results were analyzed and interpreted in Chapter IV. On the other hand, the research methodology is part of the study. Longitudinal research was selected because this type of research focuses on conducting several follow-ups, in this case at the Cositas restaurant, collecting information and making deductions about the change that occurred. In addition, a mixed methodological approach was applied because it combines numerical (quantitative) data and descriptive (qualitative) data. Finally, the deductive method was used, as it starts from general concepts to reach specific conclusions. In turn, research techniques and instruments were used, including document analysis techniques, field techniques, and laboratory techniques. This methodology was guided by three phases, the first of which focused on visiting the Cositas restaurant and identifying the problem explained above. This was followed by the second phase, which consisted of making visits and completing technical data sheets for the preparations, thus achieving standardization. The third and final phase involved sharing the technical data sheets and validating them with surveys. These surveys were analyzed and interpreted in Chapter IV. To achieve this, surveys were conducted to assess how satisfied the staff at the Cositas restaurant was with the standardized files. These surveys were conducted using the Likert scale, obtaining positive results, which were presented in tables with the percentage of each response obtained. The conclusions were positive, as the established objectives were met, and the restaurant manager even considered incorporating the standardized sheets in their entirety.

**Keywords:** *Standardization, Guide, Gastronomic Processes, Standardized Forms.*

## **Introducción**

En el desarrollo del Capítulo I se expone la problemática principal, abordándola desde una perspectiva global, nacional y local, siendo Cuenca el referente específico del estudio. En esta sección se examina la carencia de estandarización en los procesos, así como las implicaciones negativas derivadas de su omisión. Dicha deficiencia impacta no solo al equipo de cocina, sino también a los clientes, quienes podrían recibir un servicio por debajo de los estándares esperados.

En el Capítulo II, se desarrolla el Marco Referencial y Teórico. En primer lugar, se presenta información institucional del restaurante Cositas, incluyendo su misión, visión, estructura organizativa y localización geográfica. Posteriormente, el Marco Teórico aborda temáticas esenciales como la gestión de proveedores, selección de materia prima y normativa PEPS, además de profundizar en herramientas operativas como guías de procesos, fichas técnicas y criterios de estandarización. Este apartado permite sustentar teóricamente la propuesta de mejora mediante el análisis de fuentes relevantes.

Por su parte, el Capítulo III se centra en la Metodología de la investigación. Aquí se detalla el diseño adoptado, que corresponde a un estudio longitudinal, con un enfoque mixto, utilizando el método deductivo. A su vez, se describen las técnicas empleadas para la recolección y análisis de datos: observación en campo, procedimientos de laboratorio y procesamiento estadístico. Finalmente, se expone la secuencia metodológica que guiará el estudio, incluyendo la identificación de la población y muestra para validar los resultados obtenidos.

En cuanto al Capítulo IV, este se orienta al análisis e interpretación de los resultados derivados de las encuestas aplicadas al personal del restaurante Cositas. Los datos recolectados se presentan mediante tablas que permiten visualizar los porcentajes obtenidos, los cuales son posteriormente interpretados para generar información relevante. Estos hallazgos permiten evaluar

el grado de aceptación de las fichas técnicas y apreciar las características organolépticas de los platos fuertes ofrecidos por el establecimiento.

Finalmente, el Capítulo V introduce la propuesta gastronómica desarrollada. Se incluye una introducción explicativa que contextualiza el proceso de elaboración de la guía de procesos estandarizados. Asimismo, se anexan las fichas técnicas formuladas, cada una acompañada de una breve descripción que permite comprender el resultado final alcanzado y su utilidad en la operación del restaurante.

## **Objetivo General**

Desarrollar una guía de procesos de estandarización para mejorar la eficiencia operativa y calidad de los platos fuertes en la cocina del restaurante Cositas.

## **Objetivos específicos**

- Diagnosticar las falencias en la producción de los platos del restaurante Cositas mediante observación directa y entrevistas al personal de cocina.
- Diseñar una guía de procesos estandarizados de las elaboraciones, adaptando las necesidades del restaurante.
- Socializar con el dueño y personal de cocina sobre el uso correcto de la guía, para garantizar la consistencia de las preparaciones y reducir desperdicios.
- Validar los procesos realizados mediante encuestas al personal del restaurante Cositas.

## **Preguntas de investigación**

- ¿Cómo afecta la falta de estandarización en la calidad y servicio ofrecido a los comensales en el restaurante?
- ¿De qué manera la implementación de una guía de procesos estandarizados puede mejorar el rendimiento del personal de cocina?
- ¿Qué beneficios en términos de calidad del producto y satisfacción del personal se pueden obtener al aplicar la guía de estandarización en Cositas?

## **Justificación**

El propósito central de este proyecto radica en la elaboración de una guía orientada a la estandarización de procesos. Dicha guía tiene como finalidad proporcionar fundamentos clave en torno a la sistematización operativa en el ámbito gastronómico. Su aplicación está dirigida específicamente al propietario y al equipo de cocina del establecimiento conocido como Cositas Restaurante, con el objetivo de optimizar la calidad y características organolépticas de los platos fuertes que se ofrecen en dicho local.

Cabe señalar que, tras un análisis preliminar, se constató la ausencia de documentación formal que evidencie la existencia de procesos estandarizados dentro del restaurante, así como la falta de fichas técnicas asociadas a sus preparaciones. Esta carencia representa un obstáculo significativo para el desempeño eficiente del personal, ya que limita el acceso a directrices claras sobre los procedimientos adecuados para lograr productos gastronómicos coherentes con los estándares deseados.

En consecuencia, la implementación de una guía con procesos estandarizados y fichas técnicas permitiría no solo elevar el rendimiento operativo del área de cocina, sino también beneficiar directamente a la administración y al personal involucrado. Además, este recurso incidiría positivamente en la experiencia de los comensales, quienes recibirían platos con porciones uniformes y características organolépticas consistentes, garantizando así un nivel de calidad más elevado.

Por ende, se persigue mejorar integralmente la dinámica gastronómica que actualmente se desarrolla en la cocina de Cositas Restaurante. Dado que el personal presenta limitaciones en conocimientos técnicos especializados, donde se han identificado dificultades en la ejecución de diversas tareas culinarias. La introducción de esta guía contribuirá a estructurar y formalizar dichos

procedimientos, brindando una herramienta pedagógica que facilite la correcta aplicación de técnicas propias del arte culinario.

## Capítulo I

### 1.1 Problemática

Actualmente, el ámbito gastronómico atraviesa muchas complicaciones por la falta de una buena estandarización. Lo cual es explicado por Aguirre et al. (2008), que detectó un nivel de madurez de los procesos bajo en el conjunto de compañías examinadas, lo que implica una baja normalización de los procesos y escasez de iniciativas para implementar herramientas de mejora. Esto no crea un entorno de perfeccionamiento constante e innovación en los procesos.

En adición, Martínez (2025) menciona que, es fundamental la normalización de recetas culinarias para el éxito de un restaurante, pues permite el cálculo de costos, la fijación de precios y optimiza la operación, brindando al equipo de cocina una guía exacta para la preparación de cada una de las recetas establecidas en un menú. Más allá de las finanzas, la estandarización optimiza significativamente la operación de la cocina,

Por lo tanto, Silva (2018) profundiza, al explicar que los procesos de producción de los diferentes productos no están documentados, lo que requiere la normalización de los procedimientos para evidenciar que satisfacen los estándares de calidad y, a su vez, puedan satisfacer algunas recomendaciones hechas por organismos de control externo, que han hecho referencia a las visitas de control que efectúan al proyecto al menos una vez al mes en una fecha aleatoria.

A su vez, esto conlleva a que exista un decaimiento en el rendimiento del personal, cómo lo menciona Fuentes et al. (2023), la demora en la atención al cliente surge debido a la insuficiente formación de los trabajadores y la organización de los puestos de trabajo, a su vez esto reduce la calidad del producto. Frecuentemente debido a la ausencia de manuales de procedimientos, dando como resultado que la preparación de los alimentos no sea la correcta, permitiendo apreciar la inadecuada aplicación de los tiempos.

Esto mismo, según palabras de Navarro (2021), la ausencia de un manual de procesos o procedimientos genera confusión, al observar que el personal a menudo realiza las mismas tareas de manera inconsistente, lo que causa retrasos, reprocesos y un ambiente poco colaborativo. Esta falta de documentación también debilita el proceso de capacitación del personal que forma parte del equipo, y el nuevo personal que pueda llegar a haber.

Por lo que a nivel de Ecuador se encuentra que, al no contar con una estandarización en el área de cocina, pueden darse diversas situaciones que cambian los procesos que se deben aplicar, obteniendo una mala ejecución. En este caso, el autor Vargas (2016) comparte que, en cualquier establecimiento, sobre todo en el área de cocina; siempre se encontrarán procedimientos que se ejecutarán de varias maneras, y muy raras veces; será la correcta.

A su vez, cómo menciona Loor (2017), la carencia de procedimientos técnicos perjudica el funcionamiento del restaurante, impidiendo que satisfaga completamente las necesidades de los clientes. Además, la ausencia de estos procesos compromete la capacidad de rastrear el origen de los alimentos y asegurar su inocuidad, lo que a su vez puede generar riesgos para la salud de los comensales y dañar la reputación del establecimiento ante posibles brotes o problemas de contaminación.

Por otra parte, la autora Jurado (2014) da a conocer que, el crecimiento en el ámbito gastronómico es muy notable, exigiendo estándares altos. Por lo cual, es preocupante que muchos establecimientos en este sector carezcan de procesos definidos, no prioricen la mejora continua ni la capacitación del personal y tampoco gestionen adecuadamente las quejas de los clientes, demostrando falencias puntuales.

Incluso, existe otra variable que son los costos, estos van de la mano con un proceso de estandarización, tal como Cuadrado (2014) menciona, el costo en el negocio de alimentos depende mucho de lo rápido que se dañan los productos. Si a esto se le suma lo que se pierde al comprar,

cocinar o limpiar, no calcular bien cuánto cuesta cada plato, incluyendo esas pérdidas, dará precios de venta equivocados y no se sabe realmente cuánto se está ganando o perdiendo.

Y a su vez, Ramirez (2025), explica que, la ausencia de estandarización en sus procesos operativos y servicio en el restaurante genera una calidad inconsistente en lo que ofrece, lo que molesta a los clientes. Estos problemas dificultan que el restaurante pueda competir bien en un mercado de comida que pide mucho y cambia constantemente. Dando a entender que, sin ninguna estandarización, no hay posibilidad de ser eficiente.

En la provincia Azuaya, un proceso de producción gastronómico sin estandarización se puede ver en muchos establecimientos gastronómicos. Por lo cual Martinez et al. (2020) destacan que, la falta de estandarización en la producción de alimentos en un restaurante es un problema grave para el negocio, ya que provoca inconsistencias en el sabor, la textura, el aroma y la apariencia de los platos.

Por lo tanto, al tener inconsistencias puede generar que la experiencia del comensal no sea la mejor, sobre todo sabiendo que la Ciudad de Cuenca es muy turística. Entonces, Maldonado y Martínez (2025) mencionan que, estos fallos no solo inciden en la visión del cliente, sino que afectan directamente la experiencia global, disminuyendo la satisfacción y, en consecuencia, mermando la posición competitiva de estos restaurantes en el sector turístico.

En el establecimiento Cositas Restaurante, se encuentra una problemática que impide laborar de una manera eficiente. La ausencia de estandarización tiene un peso considerable, al no poseer documentos que permitan a los cocineros mantener las características organolépticas deseadas en cada servicio, ya que muchas ocasiones ha habido quejas o llamados de atención. Igualmente, la existencia de desperdicios de varios ingredientes, o la compra excesiva de los mismos, generando una pérdida económica.

## Capítulo II

### 2.1 Marco Referencial

Cositas Restaurante, es un establecimiento gastronómico que ofrece comida tradicional al público en general. El tiempo que llevan formando parte en el ámbito gastronómico es de 6 años, donde actualmente disponen de 3 sucursales en la ciudad. Destacando su temática cómo un restaurante tradicional por su ambientación de objetos de años pasados, notas de gente que ha consumido en el restaurante, entre otras.

#### **Misión**

Cómo misión en Cositas restaurante, ofrecen un lugar gastronómico que fomente y divulgue la abundancia cultural y culinaria del Azuay, siendo este un lugar de reunión para intercambiar sabores, relatos e identidad de nuestra provincia.

#### **Visión**

Y a su vez, su misión trata de: “Mantener abundancia de la gastronomía tradicional azuaya, aspirando a obtener reconocimiento a escala nacional e internacional, preservando siempre la autenticidad, la excelencia de nuestros ingredientes autóctonos y el ambiente cálido que nos distingue.”

#### **Ubicación**

#### **Figura 1**

*Ubicación de Cositas restaurante*

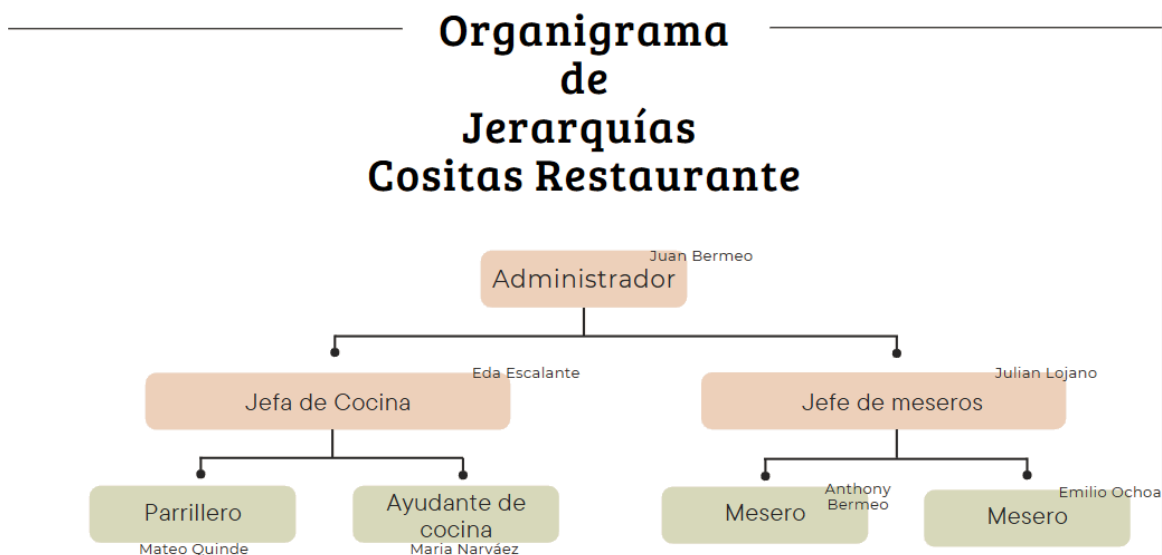


**Nota.** En esta imagen se aprecia, en que calles se encuentra ubicado el restaurante Cositas.

## Organigrama de jerarquías

**Figura 2**

*Organigrama de jerarquías en Cositas restaurante*



**Nota.** En esta imagen podemos observar el personal que conforma Cositas restaurante

## Funciones del personal

**Jefa de cocina/Eda Escalante:**

- Revisión de mise en place antes del servicio
- Registro de productos restantes o faltantes
- Recepción de materia prima
- Servicio en preparaciones
- Emplatados
- Revisión de platos antes de entregar a los meseros
- Limpieza profunda una vez a la semana
- Precocción de alimentos
- Revisión de alimentos porcionados
- Realizar lista de compras de ingredientes

**Parrillero/Mateo Quinde:**

- Servicio en plancha y parrilla con carnes
- Limpieza de su área de trabajo
- Limpieza profunda una vez a la semana
- Realizar salsas para carnes
- Mise en place de vegetales
- Montaje de platos
- Apoyo en guarniciones frías o calientes, si se requiere

**Ayudante de cocina/María Narváez:**

- Porcionamiento de carnes
- Mise en place de vegetales
- Elaboración de guarniciones frías (ensaladas para platos)
- Elaboración de guarniciones calientes (arroz, motes, etc.)

- Limpieza profunda una vez a la semana
- Lavado de vajilla y cristalería

**Jefe de meseros/Julián Lojano:**

- Organización del personal
- Revisión de limpieza del salón (1er y 2do piso)
- Revisión de stock de bebidas y elementos de limpieza
- Conteo de inventario
- Toma de pedidos
- Realizar lista de compras (productos de limpieza)
- Limpieza del salón y baños

**Mesero/Emilio Ochoa:**

- Toma de pedidos
- Cantar comanda en cocina
- Charoleado
- Limpieza del salón y baños
- Pulido de cubiertos y cristalería
- Colocar letreros del local, y banderas

**Mesero/Anthony Bermeo:**

- Toma de pedidos
- Cantar comanda en cocina
- Charoleado
- Limpieza del salón y baños
- Pulido de cubiertos y cristalería

## **2.2 Marco teórico**

El marco teórico es muy fundamental en el estudio, por lo tanto, Rivera (1998) comenta que se trata de buscar fuentes confiables, que hablen de algún tema en específico. Así que, el desarrollo del marco teórico no sólo implica realizar una de lo previamente realizado con títulos similares, sino también involucrarse de forma auténtica y profunda en la actividad científica con el objetivo de descubrir el propósito de la investigación que se pretende llevar a cabo. La investigación teórica, antes de realizar cualquier experimento, sitúa al investigador en este proceso y le propone cuáles son las interrogantes que aún no poseen una respuesta verificada y que requieren estudio.

Del mismo modo, el autor citado anteriormente explica que el marco teórico no solo incluye la revisión de conceptos y/o teorías que respaldan un estudio. Además del marco teórico que debe respaldar a cada investigador, se debe considerar el marco de referencia y el marco conceptual en el que se limita la investigación a llevar a cabo. Con esto, da a entender que debe tener bases en varios puntos más.

### **2.1.1 Guía de procesos**

Todos conocerán lo que es una guía, y la función que tiene, pero no todas tendrán la misma función. Por lo tanto, para comprender una guía de procesos, Stagnaro et al. (2012) define la guía de procesos como un conjunto de procedimientos, cuyo propósito es detallar la manera o la secuencia de pasos que se deben ejecutar para realizar una actividad específica, considerando la actividad como un conjunto de tareas que deben llevarse a cabo de una forma específica y en un orden específico.

En adición, para comprender el papel de una guía de procesos, el mismo autor anteriormente citado, menciona que, imaginemos por un instante que una persona específica sabe cómo llevar a cabo una actividad específica. Entonces, en el caso que la persona encargada de

cierta actividad tiene que dejar la organización de manera temporal o definitiva, a la hora de asignar una nueva persona a esa actividad específica, debe ser capaz de poder replicar lo que hacía la anterior persona siguiendo todo lo que haya quedado escrito o registrado.

### **2.1.2 Proveedores**

Si se habla de proveedores, De Montijo Vargas (2019) menciona que, al iniciar relaciones comerciales para la adquisición de materias primas o insumos, es crucial identificar los proveedores más ventajosos, ya que su rol en la cadena de suministro es fundamental. Para esto, se deben considerar diversos criterios de evaluación que permitan seleccionar el proveedor adecuado, abriendo nuevas oportunidades de mercado o mejorando la calidad, los costos o los plazos de entrega de la empresa.

#### **2.1.2.1 Clasificación de proveedores**

En este caso, al contar con varios productos que forman parte de preparaciones, la elección de proveedores cobra más peso, por lo cual Feijoó (2009), explica que, la clasificación de los proveedores debe realizarse en función de las particularidades de cada uno, es decir, considerando si son habituales, esporádicos u obligatorios. Respecto a los habituales, es importante resaltar que siempre es recomendable contar con tres proveedores pertenecientes a la misma gama de productos para poder contrastar las diferentes calidades, precios, métodos de pago y frecuencia de distribución en cada momento que se deba hacer un pedido de materias primas.

### **2.1.3 Recepción de materia prima**

Al recibir la materia prima, hay muchos parámetros que se deben tomar en cuenta para poder evaluar de una manera correcta la misma, así que Medina (2005) comenta que, es esencial llevar un registro detallado que incluya la fecha, el proveedor, el nombre y peso del producto, así como su fecha de caducidad o límite de almacenamiento. Además, se deben inspeccionar rigurosamente las características organolépticas, la limpieza del transporte y los empaques,

asegurándose de la ausencia de plagas, residuos o cualquier contaminación. Para los productos empacados, se verificará la coherencia entre las fechas de producción y expiración, así como la integridad del empaque para garantizar la higiene y el buen estado del producto.

#### **2.1.4 Almacenamiento**

Antes de almacenar las materias primas, Rodríguez (2005) afirma que, es importante asegurarse de que al recibirlas se sigan reglas claras. Esto significa que cada entrega debe anotarse y comprobarse para ver si todo está correcto. Los registros deben tener datos que permitan saber qué producto es, como: su nombre de venta, el nombre interno que le damos (como un código), cuándo llegó, quién lo vendió y el número de su grupo de producción, cuántas unidades en total recibimos y cuántos paquetes o cajas eran.

##### **2.1.4.1 Almacenamiento de productos secos**

Para asegurarse de que los productos secos o economato se encuentran bien almacenados, Pilco (2017) expresa que los alimentos deben guardarse en zonas específicas ya que es importante mantenerlos lejos de tuberías de desagüe sin protección, separarlos de las paredes y el techo, y elevarlos al menos 15 cm del suelo para limpiar fácilmente y prevenir plagas. Además, si se sacan de sus empaques originales, deben colocarse en recipientes seguros para alimentos, con tapas ajustadas contra roedores, y etiquetados claramente con el nombre del producto y su fecha de caducidad.

##### **2.1.4.2 Almacenamiento de alimentos en congelación**

Para comprender mejor cómo conservar los alimentos, Tepan (2015) dice que, este método de conservación, si bien no erradica por completo la presencia de bacterias en los alimentos, resulta eficaz para ralentizar significativamente su proliferación. Para alcanzar este efecto inhibitor, es crucial someter el alimento a un proceso de enfriamiento que alcance una temperatura interna y

externa homogéneamente baja, idealmente oscilando en un rango que va desde los  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta los  $-20^{\circ}\text{C}$ . Conocida como cadena de frío, por lo cual el proceso a seguir es:

- Se deberá mantener los productos en el congelador a una temperatura entre  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-20^{\circ}\text{C}$ .
- En la noche y mañana, revisar si la temperatura es la correcta para evitar cambios de temperatura bruscos.
- Si los proveedores entregan productos congelados, se recomienda almacenarlos enseguida.
- En el caso que se realizar alguna preproducción que requiera congelación, se deberá etiquetar con la fecha y el nombre de este.

#### **2.1.4.3 Almacenamiento de alimentos en refrigeración**

Cómo menciona Gramajo (2019), la refrigeración es el método más común para conservar alimentos, tanto en casa como en la industria. Sobre todo, su principal ventaja es que no altera los alimentos de manera significativa, hasta el punto de que tanto quienes los producen como quienes los consumen consideran que los alimentos frescos son, en realidad, refrigerados. Por lo tanto, se debe seguir estas indicaciones:

- Alimentos refrigerados deben estar a una temperatura de  $0$  a  $4^{\circ}\text{C}$
- Deben estar etiquetados con la fecha que se los va a refrigerar
- Almacenarlos en recipientes herméticos para evitar la contaminación cruzada

#### **2.1.5 Ley PEPS**

Luego de realizar el almacenaje de la materia prima e ir al uso de esta, Zapata (2014) menciona que, el Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas), es una serie de operaciones que implican rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro procedimiento los alimentos con la fecha de su llegada al almacén y ubicar la materia prima de acuerdo con esa fecha, de forma que se garantice su rotación. En adición, al aplicar la ley PEPS, se puede asegurar un uso máximo de

la materia prima, ya que cómo mencionó anteriormente el autor, lo primero que haya entrado, será lo primero en ser utilizado, y será constante.

Al hacer uso o aplicación de la ley PEPS de una manera correcta, generará un mejor manejo de la materia prima, evitando el uso de la que pudo haber llegado recientemente, y dejando de lado a la anterior almacenada. Por lo cual, resultaría en una putrefacción de esta, existiendo una pérdida de dinero, además de una pérdida de materia prima que resulta en desperdicio; perjudicando a todos.

### **2.1.6 Estandarización**

En el ámbito gastronómico, es muy necesario comprender cuál es el objetivo de una estandarización, por lo cual Muñoz (2006), explica que el objetivo principal es transformar las materias primas en productos finales mediante los esfuerzos de los encargados y la utilización de los equipos de producción. Así que se procura llevar a cabo los procesos de la forma más eficiente posible para alcanzar los siguientes objetivos al implicar una estandarización de procesos. En adición, al estandarizar se podrá obtener un mejor producto y a su vez, esto mismo podrá satisfacer las necesidades del cliente.

#### **2.1.6.1 Estandarización de recetas**

Al tener un enfoque más gastronómico y hablar de recetas o preparaciones, Restrepo (2017) menciona que, se trata de adaptar una preparación que se ajuste a las demandas del local, considerando los ingredientes existentes, el número y tamaño de porciones que se desean. Entonces, se deberá seguir un formato estandarizado en el cuál, se deberá incluir todos los detalles de la preparación, tales como cantidades, descripción de procedimientos, temperaturas y tiempos de cocción, además del nombre y código de la preparación, número de porciones, peso de la porción y método de cocción.

### **2.1.6 Fichas técnicas**

Las fichas técnicas son documentos internos de la empresa, y para comprender mejor Huayllasaca (2018) explica que, especifican detalladamente las características de sus productos y procesos. También se utilizan externamente para informar a auditores y clientes sobre las particularidades de los productos y sus análisis. En el caso de proveedores de insumos, materiales y equipos, estas fichas proporcionan información crucial para la recepción, permitiendo clasificar los elementos recibidos como conformes o no conformes según los estándares establecidos.

#### **2.1.6.1 Hoja de ruta**

La hoja de ruta o receta estándar es un documento muy importante, por lo cual Torres (2022), comenta que, es un listado exhaustivo de los componentes requeridos para elaborar un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato específico. Además, incluye los costos por unidad, las cantidades empleadas y los costos totales, los cuales se utilizan para determinar el precio de venta de los platillos.

##### **2.1.6.1.1 Componentes de la hoja de ruta**

Una hoja de ruta se encuentra compuesta por varios componentes o apartados. Para empezar, se podrá observar el nombre de la preparación, seguido del tipo de plato. Esto tratará de especificar si es una bebida, una entrada, un plato fuerte, etc. Por consiguiente, se podrá observar una foto que servirá como guía a la hora de replicar la preparación, y a su lado derecho, los ingredientes implicados en la preparación, con la cantidad utilizada y la unidad de peso.

Cómo segundo segmento, se visualizará el mise en place de los ingredientes involucrados, y a su vez la técnica de corte que se utilizará. Desde brunoise, chiffonade, julienne, etc. E igual, contará con un apartado donde se pueda describir si se empleó alguna técnica de cocción, el tiempo que requiere, y la temperatura. En el penúltimo apartado, se visualizará los equipos y utensilios

gastronómicos usados en la preparación. Y finalizando se observará la preparación, donde se detallarán los procesos para la realización de la preparación.

### **2.1.6.2 Ficha de costos**

Este documento, tiene una focalización en el costeo de recetas, así que Marín (1989) explica que, cada plato que se ofrece en el restaurante posee su propia ficha técnica, meticulosamente elaborada y documentada antes de su inclusión en el menú. Este compendio de fichas técnicas debe constituir un registro completo y detallado, cubriendo la totalidad de la oferta culinaria del establecimiento, que abarca desde las opciones rotativas del menú diario y la selección permanente de la carta, hasta las propuestas diseñadas específicamente para banquetes, almuerzos corporativos y otros eventos especiales.

El uso y aplicación de las mencionadas fichas, podrán ser una guía para el personal administrativo del establecimiento, y a su vez de gran ayuda para el personal de cocina. Esto se debe a que si existe algún ajuste de precio a una receta que se ofrezca, se la podrá realizar de tal manera que el ajuste de precio pueda mantener un precio adecuado sin necesidad de sacrificar la calidad de los ingredientes involucrados.

### **2.1.6.3 Base de datos**

Este documento es muy esencial, ya que permitirá ver los productos utilizados y su respectiva información por lo cual Díaz (2021) explica que, cada producto debe poseer un documento de especificación y cada grupo de productos, un documento general. Usualmente es un proceso de computación que nos asiste en la identificación de un producto y una familia de estos. Es posible modificar las fichas en función de los progresos y procedimientos con la mercancía, por lo que debe haber una sección específica donde se anoten las últimas modificaciones realizadas. En términos generales, cada ficha deberá incluir una serie de especificaciones que reflejen toda la información posible sobre el producto.

## Capítulo III

### 3.1 Metodología de la investigación

La Metodología de la Investigación (M.I.) también conocida como Metodología de la Investigación Científica es la disciplina científica que proporciona al investigador una serie de conceptos, principios y leyes que le facilitan dirigir de forma eficaz y orientada a la excelencia el proceso de la investigación científica. El tema de investigación de la M.I. se puede describir como el proceso de Investigación Científica, que se compone de una serie de pasos lógicos y vinculados entre sí. Este análisis se realiza a partir de un conjunto de rasgos y de sus vínculos y leyes.

### 3.2 Tipo de investigación

En este estudio se profundizará en la investigación de tipo longitudinal. La cual en palabras de Argimon (2019), menciona que los estudios longitudinales son aquellos que tienen un intervalo temporal entre las diferentes variables que se analizan, permitiendo así establecer una secuencia temporal entre estas. Se pueden utilizar tanto para describir como para analizar. Además, en estos últimos se debe considerar la dirección temporal, la cual puede oscilar entre la causa y el resultado (estudios experimentales y de cohortes) o desde el resultado hacia la causa (estudios de casos y controles).

En adición, el mismo autor citado anteriormente, menciona que algunos escritores perciben como longitudinales únicamente los estudios donde el seguimiento de los participantes es temporal, desde una línea basal hasta un final, de tal forma que simplifican este término al de cohorte. No obstante, de acuerdo con la definición proporcionada en el párrafo previo, se considera que un estudio es longitudinal si las observaciones hacen referencia a dos instantes temporales, incluso si la recolección de datos se ha llevado a cabo de manera simultánea. Si las diferentes observaciones se han recolectado en el mismo instante, para que el estudio sea catalogado como longitudinal, es necesario adoptar una secuencia temporal entre ellas.

Respecto al tema, puede haber varios autores que hablen del mismo. Entonces, Sampieri et al. (2014), explica que, contamos con los diseños longitudinales, que recogen información en distintos instantes o períodos para realizar deducciones sobre el cambio, sus factores determinantes y sus efectos. Generalmente, estos puntos o periodos se definen previamente. Sabiendo esto, se comprende de mejor manera que este tipo de investigación encaja a la perfección con el estudio que se está realizando.

### **3.3 Enfoque**

Por otra parte, el enfoque metodológico seleccionado es mixto, integrando investigación cualitativa y cuantitativa para lograr una comprensión más completa del tema. Como lo explica Sampieri et al. (2020) quien en su investigación manifiesta que, la investigación con métodos mixtos, también llamados híbridos, es como una orquesta que combina instrumentos diferentes para crear una melodía más rica. Por consiguiente, se juntan datos numéricos (cuantitativos) y datos descriptivos (cualitativos) para entender mejor un tema. Es como si se usaran dos lentes para ver un problema desde diferentes ángulos y luego se juntan las observaciones para tener una visión más completa.

### **3.4 Método**

El método que se usará en este estudio será el método deductivo. Este método podrá ser mejor descrito por Abreu (2014) donde explica que, el método deductivo facilita la determinación de las propiedades de una realidad específica que se analiza a través de la derivación o consecuencia de los atributos o declaraciones presentes en afirmaciones o leyes científicas generales formuladas previamente, debido a que la deducción surge de las conclusiones específicas o individuales derivadas de las inferencias o conclusiones generales aceptadas.

### **3.5 Técnicas e instrumentos**

Al hablar de técnicas e instrumentos, se pueden interpretar las técnicas como métodos o procedimientos que se llevarán a cabo en el estudio, las cuales tendrán como objetivo recolectar datos. Por otra parte, al hablar de instrumentos se los puede interpretar como herramientas específicas al depender del tipo de técnica utilizada. Como un resumen se podría decir que las técnicas son el “cómo hacerlo” y los instrumentos “con que hacerlo”

#### **3.5.1 Técnicas de campo**

Como siguiente tema, se deberá tratar acerca de los instrumentos de investigación. Para empezar, se explicará sobre la observación. Y para comprender mejor de qué se trata, Medina et al (2023) dan a entender que, la observación es un recurso útil en numerosas investigaciones, pues facilita a los investigadores la recolección de datos directos y la adquisición de un entendimiento detallado de los comportamientos, actitudes y patrones que buscan analizar. Además, es eficaz a la hora de visualizar los errores que puedan existir por parte del personal de cocina del restaurante Cositas.

Como segundo instrumento de investigación se trabajará con entrevistas estructuradas. Esta se verá mejor explicada por Gonzáles (2020), al argumentar que una entrevista estructurada se organiza con cuestionamientos cerrados que se enfocan en que el entrevistado responda de manera precisa a la pregunta, evitando divagar o expandir sus respuestas. Es crucial que las respuestas sean codificadas a través de valores numéricos para que el investigador pueda evaluar los resultados de forma cuantitativa.

Sumando otra técnica de investigación, se usará la encuesta. Por lo tanto, si se busca comprender mejor esta técnica, López y Fachelli explican que dentro del ámbito de la investigación social, la encuesta se configura primordialmente como un procedimiento orientado a la obtención sistemática de información mediante la formulación de preguntas a individuos seleccionados. Su

propósito central es generar mediciones precisas en torno a los conceptos implicados en una problemática previamente delimitada.

### **3.5.2 Técnicas de Análisis documental**

En este apartado se realizó Análisis de información, la cual es aplicada en su 100% a la hora de recopilar, organizar y procesar información, con lo cual se generarán conocimientos útiles en el tema que se busque profundizar. De esta manera se podrá corroborar esta información mediante documentos escritos por personas expertas en los temas, dando más credibilidad y veracidad al mismo

Cómo siguiente técnica, se usará citas/paráfrasis, las cuales tendrán como objetivo principal agregar información en los párrafos escritos. Estos mismos vendrán acompañados del nombre del autor/es que expresan dicha información, y acompañado del año que se realizó o se escribió esta información. A su vez, el uso de paráfrasis tiene énfasis en la información expresada por los autores, solo que se deberá realizar un parafraseo de toda la información, y como resultado se obtendrá una perspectiva similar a la del autor, pero expresada con nuestras propias palabras.

Por consiguiente, se hablará respecto a las referencias bibliográficas. Estas tendrán un peso enorme a la hora de demostrar la veracidad de la información que haya sido citada o haya pasado por paráfrasis. Esto se debe a que en las referencias bibliográficas se podrá encontrar la información respectiva de la cita realizada, desde los nombres de los autores, hasta el título y sobre todo, de donde fue sacada la información, ya sea de un libro o de alguna página web confiable.

### **3.5.3 Técnicas de Laboratorio**

En este apartado se comenzará hablando acerca de las fichas técnicas que son utilizadas en los procesos gastronómicos. Empezando con la hoja de ruta, que tendrá la función de detallar los ingredientes utilizados, acompañado de la unidad de peso y la cantidad del ingrediente utilizado.

Y sigue con las técnicas utilizadas, los equipos y utensilios que se utilizarán; y por consiguiente los pasos para preparar dicho plato, bebida, entre otras.

Como segunda ficha técnica, se trabajará con la ficha de costos. La cuál como lo indica su nombre, cumple la función de detallar el precio en dólares de cada ingrediente que ha sido descrito en la hoja de ruta. Consta de un precio por kilo y un precio por receta, lo que significa que será un precio variable dependiendo de cuanta cantidad de cierto ingrediente se use. Además, se podrá visualizar, el número de pax, gramaje de la porción, el precio de venta al público; e igual el precio por kilo de elaboración.

Y cómo última ficha técnica, se tendrá la base de datos. La cual cumplirá la función de detallar la información de cada ingrediente involucrado en las fichas técnicas ya mencionadas. Consta con el nombre del producto, con qué presentación se encuentra, el precio del kilo de este. Y más importante dónde se lo encuentra, corroborando lo mencionado anteriormente ya que detalla la información del ingrediente. Agregando que incluye apartados de peso neto, peso de desperdicio, o de subproducto en el caso de que se cuente con aquello.

### **3.6 Fases de la Investigación**

Cómo primera fase, se realizará una visita al restaurante Cositas, donde mediante observación se encontrará alguna problemática, que pueda ser resuelta mediante alguna propuesta gastronómica. A su vez, se realizará una entrevista con el administrador del restaurante, donde podrá comentar acerca la información de este, y sobre todo; información que sea relevante y sirva cómo apoyo en la problemática encontrada.

Cómo segunda fase se realizará el número de visitas necesarias al restaurante, para así trabajar los puntos que serán tratados en el desarrollo del trabajo de investigación, tratando de trabajar en conjunto con el área de cocina. De esta manera se logrará tener avances significativos, mientras estos mismos avances se podrán ir socializando con el administrador, y a su vez con el

tutor que estará a cargo de la tesis. Donde se podrá documentar todo el proceso, mediante fotografías o las fichas estandarizadas que están previstas de este estudio.

Cómo tercera y última fase, se contará con la validación del resultado final de dicho estudio con el administrador del restaurante y con el personal del área de cocina, con lo cual se podrá conocer si es el resultado esperado, o si sugieren algunos cambios en el mismo. Pero cómo se mencionó anteriormente, al ser la validación del resultado final, se aplicarán encuestas que podrían ser de satisfacción, y entrevistas, con lo cual se generarán diagramas de barras o diagramas de pastel, conociendo el porcentaje de aceptación del resultado final, que sería la guía de procesos estandarizados en este caso.

### **3.7 Población y muestra**

En población se tomará cómo referencia al restaurante Cositas, en donde la población son los 7 empleados. Y cómo muestra serán los mismos empleados del mismo establecimiento gastronómico, los cuáles son en total son 7 personas, formando el personal de cocina, meseros y el administrador, los cuales tendrán la función de entrevistados/encuestados, con el fin de poder conocer acerca de su opinión o recibir sugerencias, respecto a la guía de procesos estandarizados que se elaborará para los mismos. Obteniendo una muestra por conveniencia, de esta manera se generará un análisis, obteniendo así el porcentaje de aceptación de la guía.

## CAPÍTULO IV

### 4.1 Análisis e Interpretación de los Resultados

Este capítulo se enfocará en transformar los datos que hayan sido recopilados mediante entrevistas o encuestas, y serán interpretadas en información significativa. Esta información puede ser expresada utilizando tablas o gráficos, los cuales serán interpretados y tratarán de dar una explicación a los resultados obtenidos, con la ayuda de los objetivos de estudio que hayan sido planteados, y las preguntas de investigación.

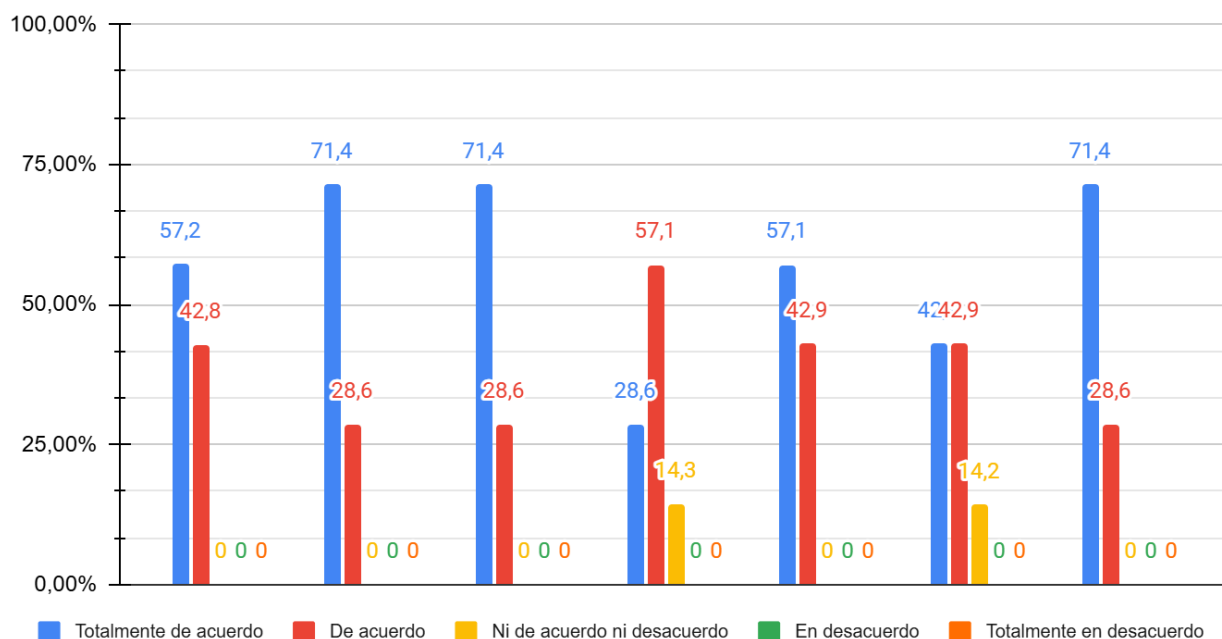
Para este estudio se aplicará el método Deductivo. Esto se debe a que al analizar el gestionamiento de una cocina profesional, resaltó el manejo de estandarizaciones en las mismas. Por lo cual, al realizar la visita al Restaurante Cositas se pudo observar la inexistencia a la hora de aplicar estandarizaciones, ocasionando desperdicio y mal porcionamiento de productos. Así que, el desarrollo de las fichas técnicas y la guía de procesos demuestra cómo una teoría consolidada puede convertirse en una solución practica y efectiva.

La encuesta realizada hacia el personal del restaurante Cositas tendrá como objetivo conocer su aceptación a las mismas. Esto se realizó, debido a que estas fichas son el pilar fundamental en este estudio, por lo tanto, debe existir una socialización y validación. Así que, en esta tabla se podrá observar el porcentaje que obtuvo cada pregunta para poder ser analizadas e interpretadas en información aún más relevante.

#### **Tabla 1**

*Porcentaje de aceptación de las fichas técnicas*

## Porcentaje encuesta de fichas técnicas



*Nota.* En esta tabla creada por los autores, se puede observar el porcentaje obtenido en las 7 preguntas de la encuesta realizada al personal del restaurante Cositas.

Se puede observar la **Tabla 1** generada a partir de las 7 preguntas realizadas al personal del restaurante Cositas. En la cual, la primera pregunta: ¿Considera usted que la hoja de ruta se encuentra bien estructurada y fácil de comprender?, obtiene una aceptación de un 57.2% totalmente de acuerdo, acompañado de un 42.8% que se encuentra de acuerdo, demostrando que la hoja de ruta se encuentra bien estructurada y fácil de comprender.

Cómo segunda pregunta: ¿Piensa usted que esta hoja de ruta ayudaría en el caso de contar con personal que desconozca de las preparaciones? obtuvo un porcentaje de un 71.4% estando totalmente de acuerdo, y un 28.6% de acuerdo. Por lo cual, en el caso que sea necesario de capacitar a nuevo personal, con el uso de la hoja de ruta se podrá guiar a la hora de realizar las preparaciones.

Cómo tercera pregunta: ¿Piensa que la hoja de ruta ayudará a reducir errores o desvíos en las preparaciones? Al realizar esta pregunta y obtener los resultados, se mantiene el porcentaje de

un 71.4% estando totalmente de acuerdo, y un 28.6% estando de acuerdo. Esto da a entender que, aplicando la hoja de ruta, se obtuvo un mejor rendimiento a la hora de realizar las preparaciones.

Siguiendo con las preguntas, la cuarta explicará que: ¿Considera que la ficha de costos puede ser beneficiosa en el restaurante Cositas a la hora de costear sus preparaciones? Esta pregunta tiene un enfoque en fichas de costos, por lo cual, el 57.1% se encuentra de acuerdo, seguido de un 28.6% totalmente de acuerdo, y con un pequeño porcentaje de 14.3% que no se encuentra en acuerdo ni en desacuerdo.

Cómo quinta pregunta, se preguntó: ¿Considera que la ficha de costos es necesaria para tomar decisiones relacionadas con la rentabilidad y la eficiencia económica de los platos? La misma obtuvo un 57.1% totalmente de acuerdo, acompañado de un 42.9% de acuerdo, por lo cual evidencia que la ficha de costos es necesaria, atribuyéndose a la rentabilidad y la eficiencia económica de los platos.

Al hablar de la sexta y penúltima pregunta: ¿Usted cree que la base de datos es el documento más importante al saber que alimenta a la ficha de costos?, se obtuvieron los siguientes datos. El 42.9% se encuentra totalmente de acuerdo con que la base de datos es importante al alimentar la ficha de costos, seguido de un 42.9% de acuerdo, y con un pequeño porcentaje del 14.2% que no está de acuerdo ni en desacuerdo.

Y como última pregunta, se preguntó: ¿Piensa que la base de datos es un documento que ayuda a tener un control del precio y evitar las pérdidas de un producto final? Esta pregunta obtuvo un 71.4% totalmente de acuerdo, y un 28.6% de acuerdo. Lo cual demuestra que tiene una aceptación en su mayoría, así que la base de datos ayudará a controlar el precio y evitará que existan pérdidas de un producto final.

Cómo siguiente parte, se realizó una encuesta la cual evalúa las características organolépticas de los platos fuertes del restaurante Cositas. Por lo tanto, el primer plato en ser evaluado fue el Cuencanito, y la encuesta estuvo compuesta por 7 preguntas, en dónde mediante porcentaje se obtuvo un resultado final, Entonces, las preguntas que compusieron la encuesta fueron:

¿El Cuencanito se ve visualmente bien elaborado?

¿El aroma del Cuencanito es atrayente para usted?

¿El sabor del Cuencanito es equilibrado y cumple con sus expectativas?

¿Considera que la presentación del Cuencanito es llamativa hacia los comensales?

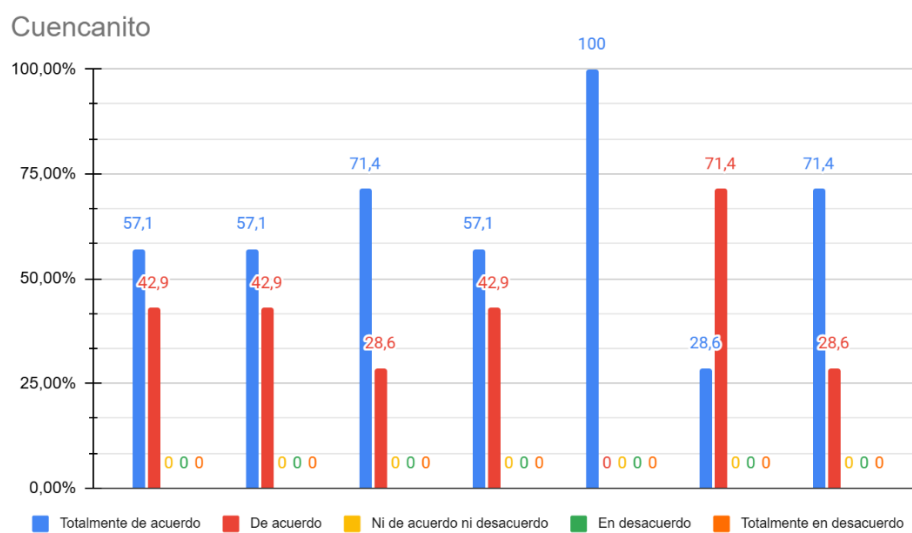
¿Las proteínas que conforman el Cuencanito se encuentran totalmente cocidas?

¿Considera que las porciones de guarnición/proteínas servidas son las correctas?

¿La porción del encurtido se siente fresco?

**Tabla 2**

*Porcentaje de las respuestas sobre la encuesta de características organolépticas del Cuencanito*



*Nota.* En esta tabla elaborada por los autores, se observa el porcentaje de las respuestas de la encuesta.

En la pregunta uno de la **Tabla 2**, se obtuvo un porcentaje del 57.1% totalmente de acuerdo, acompañado de un 42.9% de acuerdo. El gráfico de barras siguiente que pertenece a la Tabla 2 corresponde a la pregunta dos respecto al aroma, en el cual se obtuvo un porcentaje de 57.1% totalmente de acuerdo, seguido de un 42.9% de acuerdo. Lo cual significa que ambas preguntas obtuvieron en su mayoría, aceptación respecto a lo preguntado.

Como tercera pregunta, al tratar de sabor se obtuvo un 71.4% al estar totalmente de acuerdo y un 28.6% de acuerdo. Seguido de esta pregunta, sigue la cuarta pregunta tratando el aspecto de la presentación del plato hacia los comensales. Obteniendo un porcentaje del 57.1% dónde se encontraron totalmente de acuerdo, seguido de un 42.9% se encuentra de acuerdo, lo cual da a entender que en su mayoría consideran que la presentación está correcta.

Y a continuación, sigue la quinta pregunta que, al tratar de la presentación del plato, obtuvo un 100% con totalmente de acuerdo. Lo cual da a entender que, para los encuestados, tiene una presentación excelente en este caso, siendo llamativa en su totalidad y se refleja en la tabla. Seguido de la sexta pregunta donde valoran la porción de guarniciones y proteínas, teniendo un 71.4% de acuerdo, y un 28.6% que se encuentra totalmente de acuerdo. Y por última pregunta, se valora la frescura del encurtido servido, obteniendo un 71.4 % totalmente de acuerdo, seguido de un 28.6% de acuerdo. Demostrando que sí posee frescura el mismo.

El siguiente plato que será analizado será el Cuencano que fue evaluado mediante una encuesta. Estas preguntas están encargadas de evaluar las características organolépticas que presente el plato. Dichas preguntas fueron realizadas según la escala de likert, lo cual simplifica

las respuestas, y esto implica mayor eficiencia ya que se pudieron colocar en la Tabla 3 e ir evaluando cada una de ellas. Entonces las preguntas planteadas son:

¿El Cuencano se ve visualmente bien elaborado?

¿El aroma del Cuencano es atractivo para usted?

¿El sabor del Cuencano es equilibrado y cumple con sus expectativas?

¿Considera que la presentación del Cuencano es llamativa hacia los comensales?

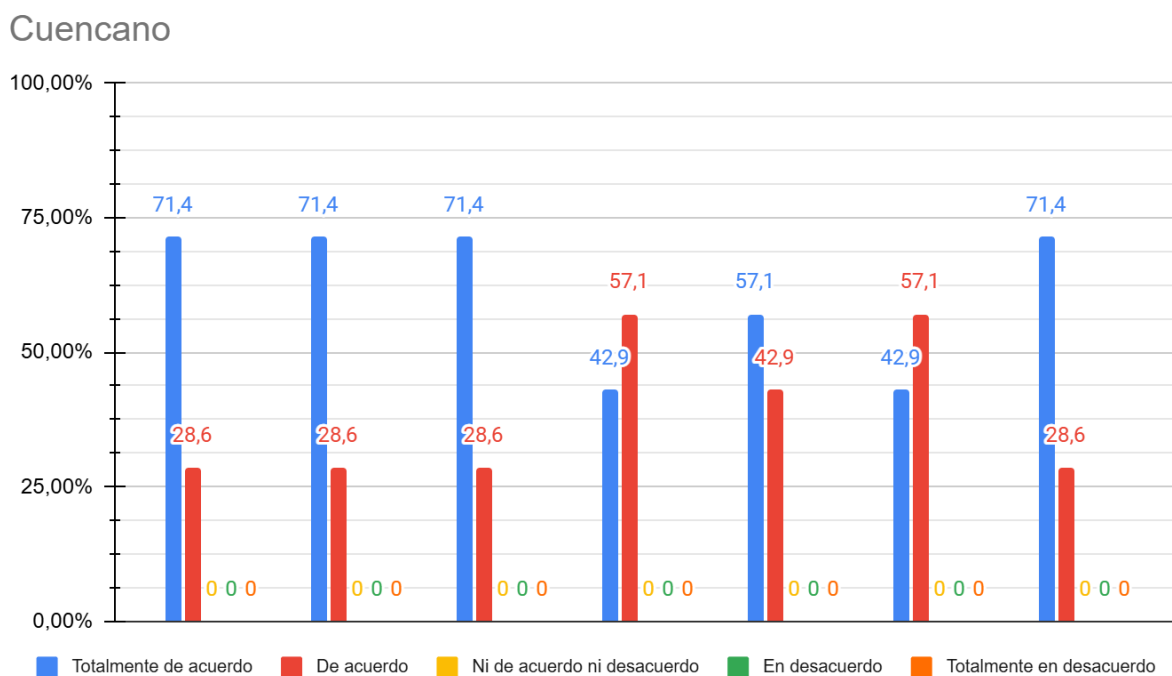
¿Las proteínas que conforman el Cuencano se encuentran totalmente cocidas?

¿Considera que las porciones de guarnición/proteínas servidas son las correctas?

¿La porción del encurtido se siente fresco?

**Tabla 3**

*Porcentaje de respuestas sobre la encuesta de características organolépticas del Cuencano*



*Nota.* Esta tabla elaborada por los autores muestra el porcentaje obtenido de las respuestas de la encuesta.

En la pregunta ocho, nueve y diez, se obtuvo un mismo porcentaje a las preguntas planteadas, las cuales tratan respecto a cómo se ve visualmente el plato, el aroma y el sabor de este. Entonces esto significa que el Cuencano, tiene un 71.4% que se encuentra totalmente de acuerdo, y un 28.6% de acuerdo. Demostrando que estas tres preguntas tienen una aceptación alta por no decir en su mayoría, y se lo puede visualizar en la **Tabla 3**.

En la pregunta 11 se evaluó la presentación con la cual se ofrece el Cuencano, obteniendo un porcentaje del 57.1% de acuerdo, seguido de un 42.9% totalmente de acuerdo, demostrando que la presentación es buena. Entonces, al pasar a la pregunta 12 se obtiene un porcentaje de un 57.1% totalmente de acuerdo, y un 42.9% se encuentra de acuerdo. Por lo cual se encuentra en un rango bueno de la cocción de las carnes.

Al pasar la penúltima pregunta de la **Tabla 3** se puede observar que el porcentaje totalmente de acuerdo obtiene un 42.9%; mientras que de acuerdo obtiene un 57.1%. Y a su vez, al pasar a la última pregunta, se puede observar que la porción del curtido resulta fresca para un 71.4%, perteneciendo este porcentaje a totalmente de acuerdo. Acompañado de un 28.6% que se encuentra de acuerdo.

Una vez evaluado dos platos, se realizará el mismo proceso con la Cecina de chanco. Este plato fue evaluado mediante una encuesta, la cual fue dirigida al personal del Restaurante Cositas, con la finalidad de poder obtener resultados porcentuales y evidenciarlos en la **Tabla 4**. La cual se encuentra organizada con el porcentaje de las 7 preguntas que evaluaron las características organolépticas de la Cecina de Chanco. Haciendo uso de las siguientes preguntas:

¿La cecina de chanco se ve visualmente bien elaborada?

¿El aroma de la cecina de chanco es atrayente para usted?

¿El sabor de la cecina de chanco es equilibrado y cumple con sus expectativas?

¿Considera que la presentación de la cecina de chanco es llamativa hacia los comensales?

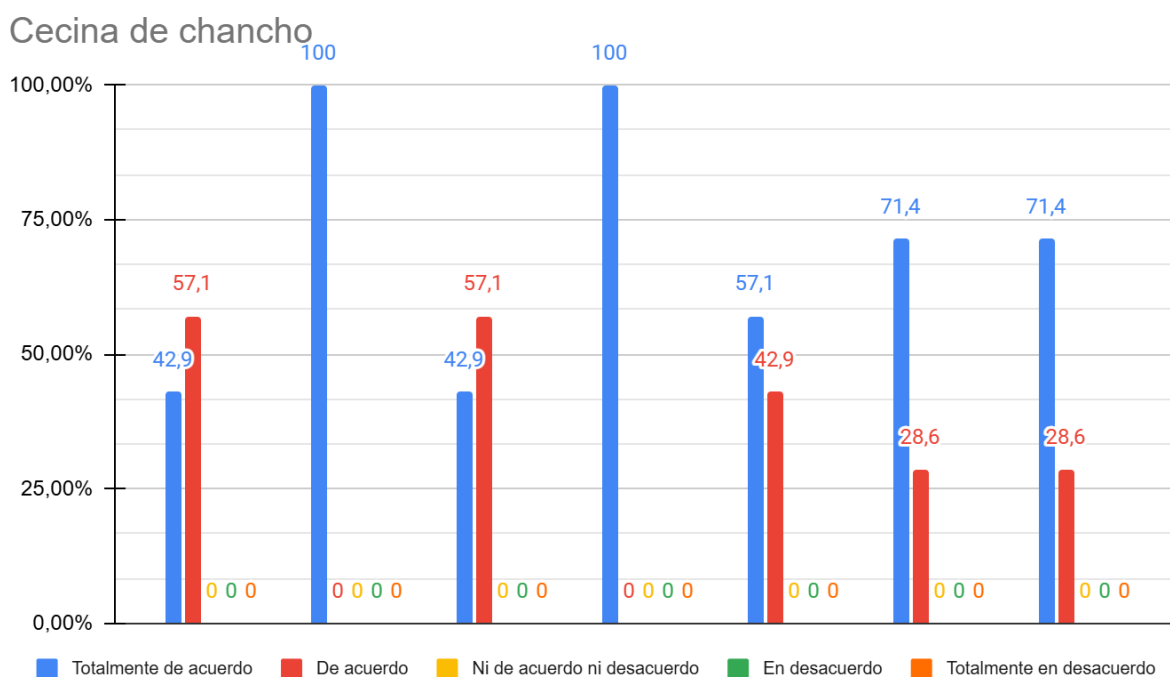
¿Las proteínas que conforman la cecina de chanco se encuentran totalmente cocidas?

¿Considera que las porciones de guarnición/proteínas servidas son las correctas?

¿La porción del encurtido se siente fresco?

**Tabla 4**

*Porcentaje de respuestas obtenidas con la encuesta de características organolépticas de la cecina de chanco*



*Nota.* Esta tabla hecha por los autores enseña el porcentaje de cada una de las preguntas de la encuesta.

Al iniciar con el análisis de los porcentajes, se podrá notar que en el primer porcentaje de la **Tabla 4** lidera estar de acuerdo con el considerar el plato bien elaborado, acompañado de un 42.9% totalmente de acuerdo. Por consiguiente, se podrá notar un 100% en la barra perteneciente a la siguiente pregunta, la cual evalúa el aroma de la cecina y con este resultado demuestra que el aroma es atrayente en su totalidad.

A continuación, en la **Tabla 4** se podrá evidenciar los porcentajes siguientes, 57.1% de acuerdo, y un 42.9% totalmente de acuerdo aportando que el sabor de la cecina es equilibrado y cumplió con sus expectativas. Y a su vez, en el porcentaje siguiente se obtuvo un 100% por los encuestados; al estar totalmente de acuerdo con que la presentación de la cecina de chanco es llamativa.

Seguido, se podrá observar los porcentajes de 57.1% al estar totalmente de acuerdo, 42.9% de acuerdo, pertenecientes a la cocción total de las proteínas que conforman la cecina de chanco. Y, por último, se obtuvo un 71.4% al estar totalmente de acuerdo con las porciones servidas, acompañado de un 28.6% de acuerdo. Este porcentaje se repite al final, ya que un 71.4% está totalmente de acuerdo con que el encurtido es fresco, y un 28.6% que se encuentra de acuerdo.

Una vez concluida la anterior tabla, se podrá analizar la **Tabla 5**. Esta tabla se encargará de recopilar los porcentajes obtenidos al aplicar una encuesta de 7 preguntas referentes a las características organolépticas del Mote pillo. Esto ayudará a comprender cuán positivo ha sido el uso de las fichas a la hora de realizar estas preparaciones. Entonces, se siguió, estas preguntas para la encuesta:

¿El Mote pillo se ve visualmente bien elaborado?

¿El aroma del Mote pillo es atrayente para usted?

¿El sabor del Mote pillo es equilibrado y cumple con sus expectativas?

¿Considera que la presentación del Mote pillo es llamativa hacia los comensales?

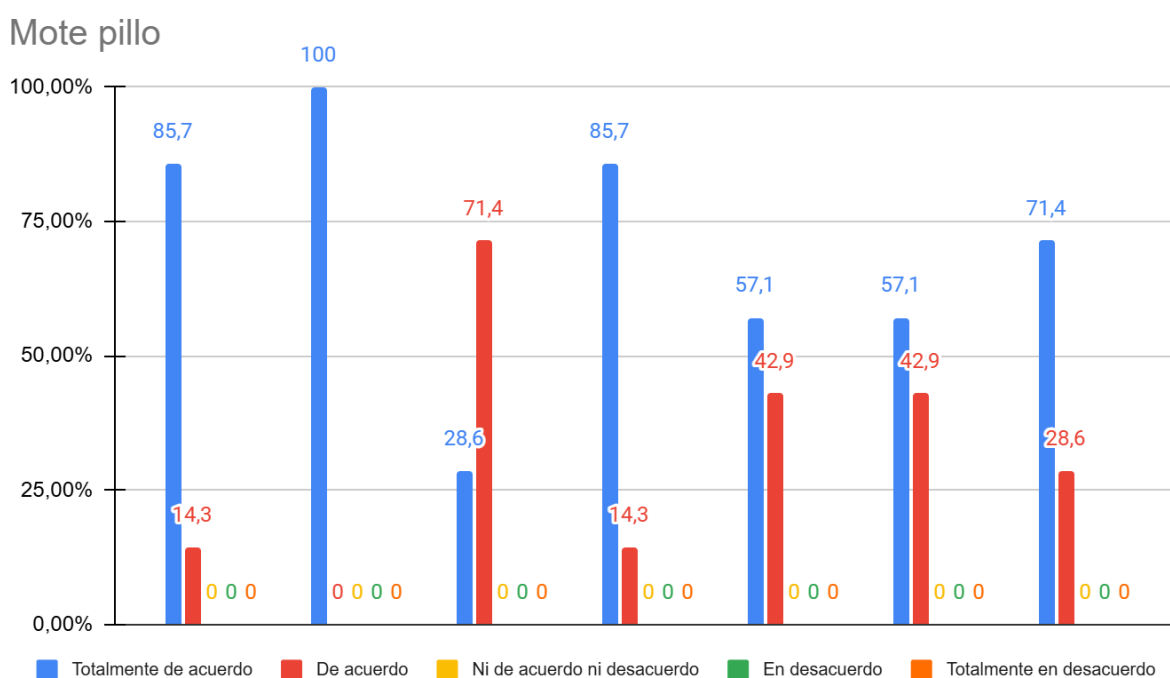
¿Las proteínas que conforman el Mote pillo se encuentran totalmente cocidas?

¿Considera que las porciones de guarnición/proteínas servidas son las correctas?

¿La porción de la ensalada se siente fresca?

**Tabla 5**

*Porcentaje de respuestas obtenidas con la encuesta de características organolépticas del mote pillo*



*Nota.* Esta tabla generada por los autores enseña el porcentaje de cada pregunta realizada.

En la **Tabla 5**, podremos observar los porcentajes de las 7 preguntas. Se comenzará analizando el 85.7% al estar totalmente de acuerdo que el mote pillo se encuentra bien elaborado, y un 14.3% se encuentra de acuerdo. Seguido, se podrá observar un porcentaje del 100%, el cuál será perteneciente a estar totalmente de acuerdo con que el aroma del mote pillo es atractivo hacia los encuestados.

Los siguientes porcentajes evaluados, corresponden al sabor del mote pillo, el cuál obtiene un 71,4% de acuerdo y un 28,6% totalmente de acuerdo, con que el sabor es equilibrado. Seguido, se podrá observar los porcentajes de 85.7% al estar totalmente de acuerdo con el evaluar la presentación, siendo esta llamativa hacia los encuestados; acompañado de un 14.3% que se encuentran de acuerdo.

Al analizar los siguientes porcentajes, se podrá observar que se obtuvo una correcta cocción de las proteínas del mote pillo, y la porción de guarniciones siendo la correcta, obtienen un 57.1% al estar totalmente de acuerdo, acompañado de un 42.9% al estar de acuerdo. Y por último, se evalúa la frescura de la ensalada con un 71.4% al estar totalmente de acuerdo con que la misma es fresca, y un 28.6% estando de acuerdo.

La penúltima tabla que será evaluada será la **Tabla 6**. Esta tabla contiene porcentajes que fueron obtenidos al realizar una encuesta según la escala de Likert. Dicha encuesta fue aplicada al personal del restaurante Cositas, ya que son los encargados de dar una “calificación” a este plato, que fue totalmente ejecutado con el apoyo de las fichas técnicas. Las preguntas que conformaron la encuesta son:

¿El Mote sucio se ve visualmente bien elaborado?

¿El aroma del Mote sucio es atractivo para usted?

¿El sabor del Mote sucio es equilibrado y cumple con sus expectativas?

¿Considera que la presentación del Mote sucio es llamativa hacia los comensales?

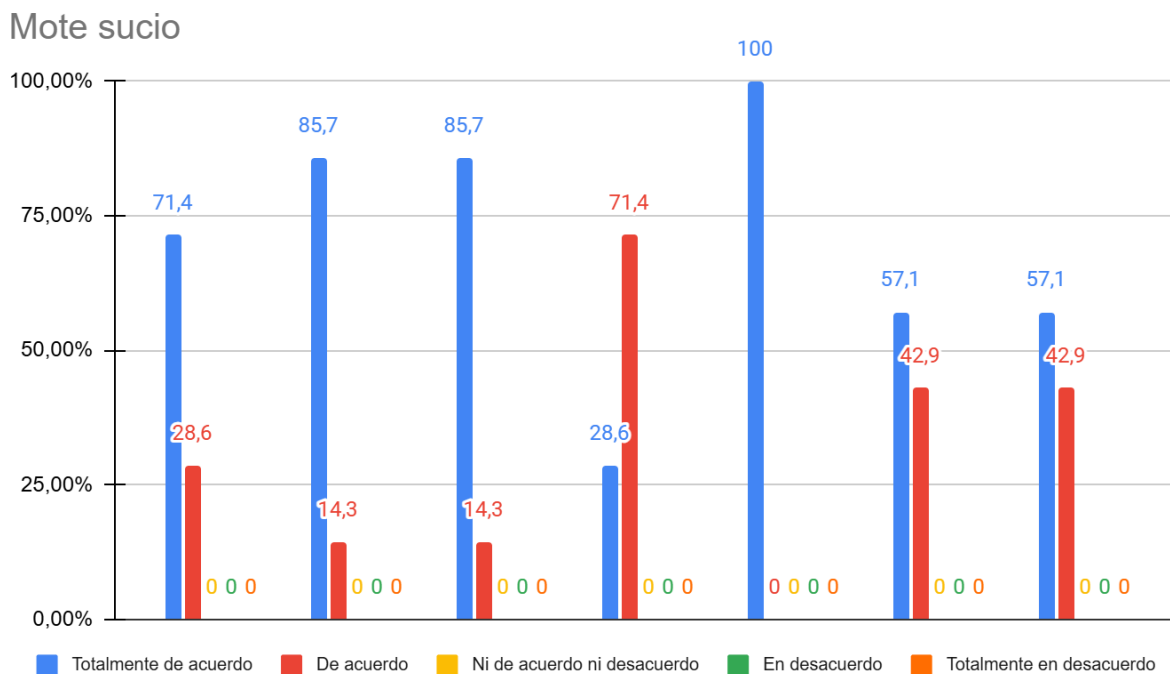
¿Las proteínas que conforman el Mote sucio se encuentran totalmente cocidas?

¿Considera que las porciones de guarnición/proteínas servidas son las correctas?

¿La porción de la ensalada se siente fresca?

**Tabla 6**

*Porcentaje del porcentaje de las respuestas de la encuesta de características organolépticas del mote sucio*



*Nota.* Esta tabla generada por los autores muestra los resultados de la encuesta.

Al observar la **Tabla 6**, está agrupada con los porcentajes de las 7 preguntas. Entonces, se iniciará con los primeros porcentajes obtenidos, los cuales fueron un 71.4% totalmente de acuerdo, 28.6% de acuerdo con el evaluar si el plato se ve visualmente bien elaborado. Seguido, de los porcentajes con 85.7% al estar totalmente de acuerdo, y 14.3% al estar de acuerdo con el aroma que resulta ser atrayente. Y este mismo porcentaje del 85.7% está totalmente de acuerdo y 14.3% al estar de acuerdo, que el sabor es equilibrado y cumple sus expectativas.

Cómo siguiente porcentaje de la **Tabla 6** a ser evaluado, se obtuvo un porcentaje del 71.4% al estar de acuerdo que la presentación del Mote pillo resulta llamativa para los encuestados, seguido de un 28.6% que se encuentra totalmente de acuerdo con lo mismo. Continuando con el

siguiente porcentaje, se obtuvo un 100% al estar totalmente de acuerdo con la cocción total de las proteínas del plato.

Y las dos últimas preguntas, comparten el mismo porcentaje cómo se observa en la **Tabla 6**. Obteniendo un 55.1% al estar totalmente de acuerdo que las porciones de guarnición y proteínas que se sirven son las correctas, acompañado de un 42.9% que se encuentra de acuerdo. Y para finalizar, el 57.1% obtenido, está totalmente de acuerdo que la porción de ensalada servida en el plato se siente fresca, mientras que un 42.9% se encuentra de acuerdo.

Por último, se analizará la **Tabla 7**. Dicha tabla será la encargada de recopilar los porcentajes obtenidos al realizar una encuesta conformada por 7 preguntas, que han sido establecidas para evaluar a las características organolépticas según la escala de Likert. Esta escala de likert ayuda a que todos los porcentajes puedan ser plasmados en una sola tabla, facilitando el análisis de esta.

¿El Llapingacho morlaco se ve visualmente bien elaborado?

¿El aroma del Llapingacho morlaco es atrayente para usted?

¿El sabor del Llapingacho morlaco es equilibrado y cumple con sus expectativas?

¿Considera que la presentación del Llapingacho morlaco es llamativa hacia los comensales?

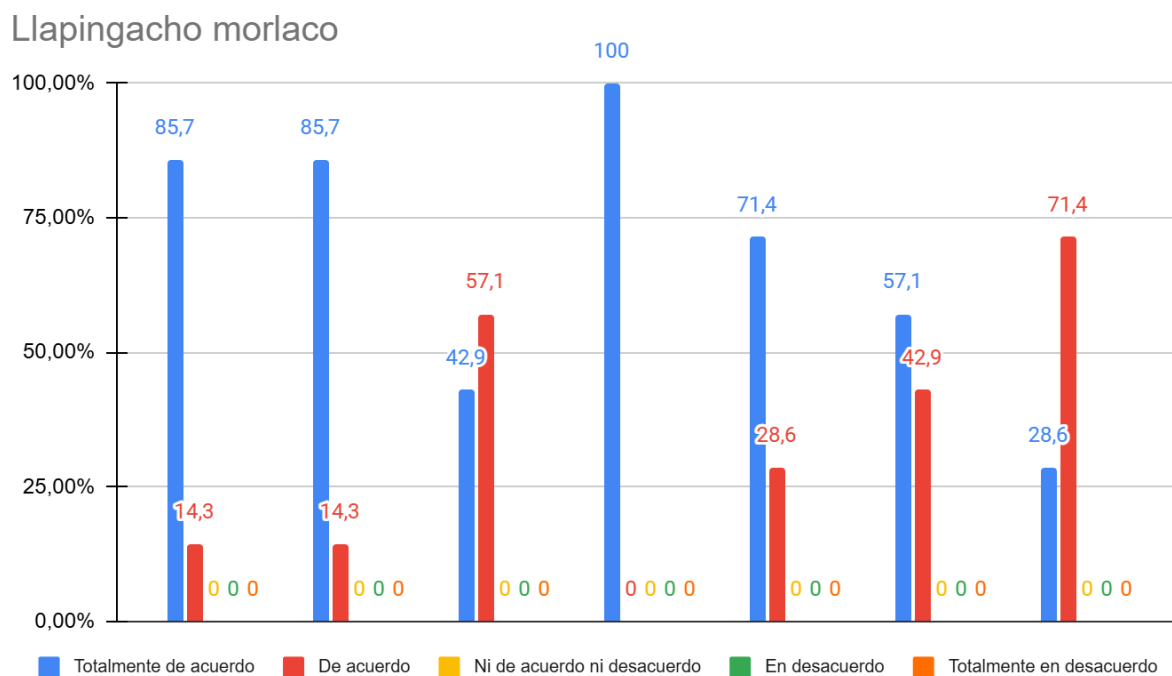
¿Las proteínas que conforman el Llapingacho morlaco se encuentran totalmente cocidas?

¿Considera que las porciones de guarnición/proteínas servidas son las correctas?

¿La porción del encurtido se siente fresco?

**Tabla 7**

*Porcentaje de respuestas obtenidas con la encuesta de características organolépticas del Llapingacho morlaco*



*Nota.* Esta tabla generada por los autores muestra el porcentaje de la encuesta realizada al personal del restaurante Cositas.

Al observar la **Tabla 7**, no se encuentran porcentajes que pertenezcan a una opción negativa. Entonces, al iniciar el análisis de los primeros porcentajes, se obtuvo que el 85.7% estuvo totalmente de acuerdo en que el Llapingacho morlaco se ve correctamente elaborado, y lo acompaña un 14.3% al estar de acuerdo. De la misma manera, estos porcentajes se repiten al evaluar el aroma del Llapingacho morlaco, obteniendo un 85.7% al estar de acuerdo con que el aroma es atrayente, y se complementa con un 14.3% al estar de acuerdo.

Cómo siguientes porcentajes para analizar, se obtuvo un 57.1% al estar de acuerdo con que el sabor del Llapingacho morlaco es equilibrado, y un 42.9% que se encuentra totalmente de acuerdo con lo mismo. Y cómo siguiente porcentaje a ser analizado, se puede observar un 100%

perteneciente al estar totalmente de acuerdo con que la presentación del plato es llamativa hacia los encuestados.

Cómo consiguiente, se obtuvo un 71.4% al estar totalmente de acuerdo con que la cocción de las proteínas fue correctamente, y esta la acompaña un 28.6% al estar de acuerdo. Y así lo sigue los porcentajes, de un 57.1% al estar totalmente de acuerdo con que las proteínas y guarniciones tienen una porción correcta, y el 42.9% se encuentra de acuerdo. Entonces, se ha llegado a los últimos porcentajes que serán analizados, los cuales pertenecen a un 71.4% al estar de acuerdo con que la porción del encurtido se siente fresca, y un 28.6% afirma estar totalmente de acuerdo que se encuentra fresca la porción de encurtido.

Al obtener estos resultados, se puede llegar a un análisis en general. Lo cual después de analizar la **Tabla 1**, se podrá comentar que, a la hora de socializar respecto a las fichas estandarizadas, en su mayoría el personal estuvo de acuerdo de que son documentos importantes. Esta aceptación en su mayoría se debe a que el restaurante Cositas, al no contar con fichas estandarizadas, presentó varios errores en las preparaciones, esto afectó incluso a una empleada nueva que ha tenido un acople complicado a la cocina del Restaurante Cositas.

En adición, el personal del restaurante Cositas considera implementar estas fichas y a su vez, la guía en su totalidad. Esto se debe a que han tenido varios inconvenientes a la hora de seguir ciertos procesos que no se encontraban claros en su totalidad. Esto ha tenido un impacto negativo, pero al realizar la socialización de las fichas técnicas el personal pudo comprender de mejor manera los procesos a seguir.

Respecto a las **Tablas 2, 3, 4, 5, 6, y 7**, se pudo observar que los resultados son positivos, ya que al contar con un porcentaje que siempre variaba en totalmente de acuerdo y de acuerdo, se resume en un resultado viable. Esto se debe a que al existir una estandarización tanto de procesos,

cómo de gramajes; ayuda a que los platos fuertes del restaurante Cositas mantengan buenas características organolépticas.

## Capítulo V

### 5.1 Propuesta de investigación

El estudio realizado, tuvo como objetivo principal la realización de fichas técnicas (hoja de ruta, ficha de costos y base de datos), las cuales fueron socializadas y evaluadas con el personal del restaurante Cositas. Estas mismas fueron realizadas con el fin de implementarlas a una guía de procesos estandarizados para los platos fuertes del mismo. Entonces, quedará en evidencia las fichas estandarizadas.

#### 5.1.1 Manuales; guía; documentos

##### Figura 3

*Qr escaneable para la visualización de las Guía de procesos estandarizados*



*Nota.* Este qr dirige a la visualización de la Guía de procesos estandarizados realizado por los autores.

#### 5.1.2 Fichas estandarizadas

Las fichas estandarizadas son documentos que

##### 5.1.2.1 Base de datos

La base de datos constituye el componente central dentro del conjunto de fichas estandarizadas, dado que en ella se organiza la información relativa a los grupos de productos, los

cuales aparecen inicialmente en la primera columna de la **Figura 4**. A continuación, se especifica el ingrediente final y, seguidamente, se detalla la presentación comercial del artículo, que puede encontrarse en formatos como funda plástica, a granel, botella, entre otros. Posteriormente, se registra el proveedor correspondiente, entendido como la entidad o establecimiento donde puede adquirirse dicho insumo.

En lo que respecta al peso bruto, este se mantiene constante en uno (1), dado que cada ítem se analiza considerando un kilogramo como unidad de referencia. De igual forma, se consigna el precio por kilo, cuyo propósito es reflejar el valor económico del producto por unidad de peso. Por otro lado, la cantidad neta refiere al peso utilizable del insumo, el cual se obtiene mediante la relación entre el peso del producto procesado y su peso inicial. En contraposición, se calcula el peso del desperdicio, entendido como el gramaje no aprovechable, y se determina dividiendo el peso desechado por el peso total original.

Más adelante, se incluye la categoría de subproducto, que permite registrar si, en lugar de pérdida, el residuo derivado del proceso tiene un uso alternativo. De esta manera, se calcula el rendimiento, que resulta de multiplicar la cantidad neta por cien (100) y dividir el resultado entre el peso bruto (equivalente a uno). En consecuencia, se establece el factor de corrección, el cual se obtiene al dividir el peso bruto por el porcentaje de rendimiento y luego multiplicar por cien (100) dicho cociente.

Finalmente, se incorpora el costo por kilo del ingrediente final, que expresa cuánto peso bruto debe adquirirse para alcanzar una cantidad determinada del producto ya procesado. Este valor permite estimar con mayor precisión la cantidad necesaria de materia prima en función del rendimiento proyectado del insumo.

Figura 4

*Base de datos de los productos a los platos fuertes del Restaurante Cositas*

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
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
1													
2	CÁRNICOS												
3	Carne de chanco	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	5,47	1	0	0	100	1	5,47	
4	Pechugas de pollo	Al granel	Aviced	1	KG	6,38	0,92	0,08	0	92	1,09	6,93	
5	Chorizo	Empaque al granel	Europea	1	KG	6,47	0,99	0,01	0	99	1,01	6,54	
6	LÁCTEOS												
7	Leche entera	Funda al granel	TITAN	1	KG	0,95	1,00	0	0	100,00	1,00	0,95	
8	FRUTAS												
9	Zumo de limón	Limon al granel	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,60	0,4	0,00	60,00	1,67	1,67	
10	HORTALIZAS												
11	Mote cocido	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,52	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	1,52	
12	Cebolla paiteña	Cebolla al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,05	0,85	0,15	0,00	85,49	1,17	1,23	
13	Cebollin	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	6,49	1,00	0	0	100,00	1,00	6,49	
14	Ajo fresco	Ajo al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	5,26	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	5,26	
15	Cilantro fresco	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	5,71	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	5,71	
16	Cebolla paiteña	Cebolla al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,05	0,85	0,15	0,00	85,49	1,17	1,23	
17	Tomate riñon	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,11	0,84	0,16	0,00	84,00	1,19	1,32	
18	Zanahoria	Zanahoria al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	0,96	0,86	0,14	0,00	86,00	1,16	1,12	
19	Aguaicate	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,34	0,76	0,24	0	76	1,32	1,76	
20	Lechuga	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	0,95	0,76	0,24	0	76	1,32	1,25	
21	Papa chaucha	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,06	1	0	0	100	1,00	1,06	
22	Papa china	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,06	0,84	0,16	0	84	1,19	1,26	
23	Pepino	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,37	0,93	0,07	0	93,00	1,08	1,47	
24	Cilantro fresco	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	5,71	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	5,71	
25	Perejil fresco	Al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	5,84	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	5,84	
26	ABARROTÉS												
27	Huevo	Cubeta	Mercado 10 de agosto	1	KG	2,24	0,98	0,02	0	98,00	1,02	2,29	
28	Achiote	Botella al granel	Titan	1	KG	1,98	1,00	0	0	100,00	1,00	1,98	
29	Manteca de chanco	Tarrina al granel	Mercado 10 de agosto	1	KG	5,13	1,00	0	0	100,00	1,00	5,13	
30	Sal	Al granel	Gran Aki	1	KG	0,72	1,00	0	0	100,00	1,00	0,72	
31	Aceite	Bidon al granel	Titan	1	KG	2,52	1,00	0	0	100,00	1,00	2,52	
32	Vinagre	Doypack al granel	TITAN	1	KG	3,86	1,00	0	0	100,00	1,00	3,86	
33	Mostaza	Bote al granel	TITAN	1	KG	2,47	1,00	0	0	100,00	1,00	2,47	
34	Arroz	Empaque al granel	TITAN	1	KG	1,57	1,00	0	0	100,00	1,00	1,57	
35	Oregano	Empaque al Granel	Condimesa	1	KG	8,80	1,00	0	0	100,00	1,00	8,80	

Nota. Esta imagen es perteneciente de la base de datos realizada en Excel por los autores.

### 5.1.2.2 Hoja de ruta

En la hoja de ruta representada en la **Figura 5** se dispone la estructura general de la ficha técnica, cuyo encabezado corresponde al nombre específico del plato. A continuación, se indica su clasificación dentro del menú, especificando si se trata de una guarnición, plato fuerte, ensalada, postre, salsa, entre otras posibles categorías. Este apartado suele estar acompañado por una imagen ilustrativa, cuyo propósito es ofrecer una referencia visual del resultado final, facilitando así su identificación por parte del lector.

Adyacente a dicha imagen, se localiza la sección destinada a los ingredientes, donde se detallan tanto las cantidades necesarias como la unidad de medida correspondiente, establecida generalmente en kilogramos o litros, en función de los estándares utilizados. Posteriormente, se

desarrolla el mise en place, cuyo objetivo es describir las técnicas de corte aplicadas a los insumos, permitiendo un manejo adecuado de los mismos durante la preparación.

Acto seguido, se presenta el apartado conocido como “las 3T”, el cual reúne tres elementos fundamentales del proceso culinario: la técnica empleada (por ejemplo, horneado, salteado o asado), el tiempo requerido para su ejecución y la temperatura necesaria para su correcta aplicación. Este segmento permite una planificación precisa de cada fase del cocinado. Antes de concluir, se enumeran los utensilios indispensables en la elaboración del plato, facilitando la organización previa al inicio de la preparación. Finalmente, se incluye la sección de preparación propiamente dicha, donde se explicitan de manera secuencial todos los pasos necesarios para la obtención del producto final, asegurando claridad en su ejecución y replicabilidad en el proceso.

## **Figura 5**



*Hoja de ruta del plato fuerte Cecina de chanco*

<b>FICHA TÉCNICA: Cecina de chancho</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,089	KG	Carne de chancho
	0,090	KG	Chorizo
	0,150	KG	Mote cocido
	0,033	KG	Encurtido
	0,104	KG	Llapingacho
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Carne de chancho</b>		<b>Chorizo</b>	
<b>Mote cocido</b>		<b>Encurtido</b>	
<b>Llapingacho</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, platos, cacerolas, sartenes, ramequin, pinzas, cuchara de palo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la porción de mote sucio a lado derecho			
2. Montar la porción de mote pillo a lado izquierdo			
3. Colocar el llapingacho en la parte inferior y en la parte superior el encurtido			
4. Montar la carne de chancho, encima del mote sucio, y el chorizo encima del mote pillo			
5. Entregar el plato al personal de servicio			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores en Excel muestra la preparación de la Cecina de chancho

Figura 6


Hoja de ruta del encurtido perteneciente a la Cecina de choncho

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Encurtido</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,006	KG	Tomate
		0,008	KG	Cebolla
		0,008	KG	Cilantro
		0,006	LT	Zumo de limón
		0,005	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Tomate</b>	Brunoise	<b>Cebolla</b>	Julianne	
<b>Cilantro</b>	Chiffonade	<b>Zumo de limón</b>		
<b>Sal</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Tabla, cuchillo, bowl, cuchara				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cortar los vegetales y mezclaarlos				
2. Incorporar el zumo de limon y la sal				
3. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores explica el proceso para realizar un encurtido.

Figura 7



*Hoja de ruta del chorizo perteneciente a la Cecina de chancho*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Chorizo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,090	KG	Chorizo
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Chorizo</b>		<b>Aceite</b>	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chorizo/ Sellado, 3 minutos, 160°C			
Chorizo/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar el chorizo por un minuto y medio por lado			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

Nota. Esta imagen de la hoja de ruta realizada por los autores muestra cómo cocer el chorizo

Figura 8


*Hoja de ruta de la carne de chancho perteneciente a la Cecina de chancho*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Carne de chancho</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,089	KG	Carne de chancho
		0,006	KG	Sal
		0,005	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Carne de chancho</b>		<b>Sal</b>		
<b>Aceite</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Carne de chancho/ Sellado, 2 minutos, 160°C				
Carne de chancho/Asado, 2 minutos, 120 °C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Plancha, parrilla, pinzas, bowl				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar aceite en la plancha				
2. Sellar la carne por un minuto por lado				
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción				
4. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

Nota. Esta hoja de ruta realizada por los autores enseña el proceso para cocer la carne de chancho.

Figura 9

*Hoja de ruta del encurtido perteneciente a la Cecina de chanco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Llapingacho</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,090	KG	Papa chola
		0,006	KG	Sal
		0,008	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Papa chola</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Papa chola/ cocción por expansión, 25 minutos, 94°C				
Papa chola/ majado, 5-7 minutos, NA				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerola, Espatula de calor, Bolillo, Bowl, Sartén				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cocer la papa en agua a punto de ebullicion				
2. Majar hasta obtener una masa homogénea				
3. Agregar sal				
4. Bolear y dar forma de llapingacho				
5. Colocar la papa en un sartén con achiote hasta obtener la reacción de mayard				
6. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Mojar las manos para poder bolear los llapingachos, evitando que se peguen en las manos.				

Nota. Esta hoja de ruta hecha por los autores enseña el procedimiento para realizar llapingachos

Figura 10



*Hoja de ruta del plato fuerte Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TECNICA: Cuencanito</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,236	KG	Mote pillo
	0,156	KG	Mote sucio
	0,082	KG	Chorizo
	0,093	KG	Llapingacho
	0,089	KG	Carne de chanco
	0,045	KG	Encurtido
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Mote pillo</b>		<b>Mote sucio</b>	
<b>Chorizo</b>		<b>Llapingacho</b>	
<b>Carne de chanco</b>		<b>Encurtido</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, platos, cacerolas, sardanes, ramequín, pinzas, cuchara de palo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la porción de mote sucio a lado derecho			
2. Montar la porción de mote pillo a lado izquierdo			
3. Colocar el llapingacho en la parte inferior y en la parte superior el encurtido			
4. Montar la carne de chanco, encima del mote sucio, y el chorizo encima del mote pillo			
5. Entregar el plato al personal de servicio			
<b>Observaciones:</b>			

Nota. Esta hoja de ruta realizada por los autores muestra el proceso de emplatao final del Cuencanito

Figura 11



*Hoja de ruta del mote pillo perteneciente al Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Mote pillo</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,090	KG	Mote cocido
		0,080	LT	Leche
		0,050	KG	Huevo
		0,008	KG	Sal
		0,008	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mote cocido</b>		<b>Leche</b>		
<b>Huevo</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 160°C				
Emulsión/ Huevo				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Sarten, cucharon de madera				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar achiote en una sartén				
2. Agregar el mote cocido y saltear				
3. Colocar el huevo junto a la mezcla anterior				
4. Agregar la leche para adquirir cremosidad				
5. Reducir y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
A la hora de incorporar el huevo, batirlo para pintar de mejor manera				

Nota. La hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para realizar un mote pillo.

Figura 12


*Hoja de ruta del mote sucio perteneciente al Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Mote sucio</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,080	KG	Mote cocido
	0,050	KG	Papa chaucha
	0,020	KG	Manteca de chancho
	0,006	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Mote cocido</b>		<b>Papa chaucha</b>	
<b>Manteca de chancho</b>		<b>Sal</b>	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 120°C			
Papa chaucha/ salteado, 5 minutos, 120°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Sarten, espatula de calor, bowls			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la papa chaucha en un sartén y realizar un salteado, junto a la manteca de chancho			
2. Incorporar el mote cocido, y mover constantemente hasta impregnar sabores			
3. Colocar la cantidad de sal, y reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores muestra el procedimiento para realizar un mote sucio

Figura 13



*Hoja de ruta del llapingacho perteneciente al Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Llapingacho</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,080	KG	Papa chola
		0,005	KG	Sal
		0,008	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Papa chola</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Papa chola/ cocción por expansión, 25 minutos, 94°C				
Papa chola/ majado, 5-7 minutos, NA				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerola, Espatula de calor, Bolillo, Bowl, Sartén				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cocer la papa en agua a punto de ebullicion				
2. Majar hasta obtener una masa homogénea				
3. Agregar sal				
4. Bolear y dar forma de llapingacho				
5. Colocar la papa en un sartén con achiote hasta obtener la reacción de mayard				
6. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Mojar las manos para poder bolear los llapingachos, evitando que se peguen en las manos.				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para realizar los llapingachos.

Figura 14



*Hoja de ruta del mote pillo perteneciente al Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Carne de chancho</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,089	KG	Carne de chancho
		0,008	KG	Sal
		0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Carne de chancho</b>		<b>Sal</b>		
<b>Aceite</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Carne de chancho/ Sellado, 2 minutos, 160°C				
Carne de chancho/Asado, 2 minutos, 120 °C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Plancha, parrilla, pinzas, bowl				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar aceite en la plancha				
2. Sellar la carne por un minuto por lado				
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción				
4. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta perteneciente a los autores indica el procedimiento para realizar llapingachos

Figura 15



*Hoja de ruta del chorizo perteneciente al Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>SUBFICHA TECNICA: Chorizo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteina</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,082	KG	Chorizo
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Chorizo</b>		<b>Aceite</b>	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chorizo/ Sellado, 3 minutos, 160°C			
Chorizo/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar el chorizo por un minuto y medo por lado			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores muestra el procedimiento para cocer el chorizo,

Figura 16



*Hoja de ruta del plato encurtido perteneciente al plato fuerte Cuencanito*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Encurtido</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,010	KG	Tomate
		0,010	KG	Cebolla
		0,010	KG	Cilantro
		0,010	LT	Zumo de limón
		0,005	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Tomate</b>	Brunoise	<b>Cebolla</b>	Julianne	
<b>Cilantro</b>	Chiffonade	<b>Zumo de limón</b>		
<b>Sal</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Tabla, cuchillo, bowl, cuchara				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cortar los vegetales y mezclarlos				
2. Incorporar el zumo de limon y la sal				
3. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Hoja de ruta realizada por los autores para elaborar el encurtido

Figura 17



## Hoja de ruta del plato fuerte El Cuencano

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TECNICA: Cuencano</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,295	KG	Mote pillo
	0,198	KG	Mote sucio
	0,160	KG	Chorizo
	0,170	KG	Llapingacho
	0,120	KG	Carne de choncho
	0,065	KG	Encurtido
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Mote pillo</b>		<b>Mote sucio</b>	
<b>Chorizo</b>		<b>Llapingacho</b>	
<b>Carne de choncho</b>		<b>Encurtido</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, platos, cacerolas, sartenes, ramequin, pinzas, cuchara de palo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la porción de mote sucio a lado derecho			
2. Montar la porción de mote pillo a lado izquierdo			
3. Colocar el llapingacho en la parte inferior y en la parte superior el encurtido			
4. Montar la carne de choncho, encima del mote sucio, y el chorizo encima del mote pillo			
5. Entregar el plato al personal de servicio			
<b>Observaciones:</b>			

Nota. Esta hoja de ruta perteneciente a los autores expresa el procedimiento a seguir para realizar el emplatado del Cuencano

Figura 18



*Hoja de ruta del mote pillo pereciente al Cuencano*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Mote pillo</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,168	KG	Mote cocido
		0,062	LT	Leche
		0,049	KG	Huevo
		0,008	KG	Sal
		0,008	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mote cocido</b>		<b>Leche</b>		
<b>Huevo</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 160°C				
Emulsión/ Huevo				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Sarten, cucharon de madera				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar achiote en una sartén				
2. Agregar el mote cocido y saltear				
3. Colocar el huevo junto a la mezcla anterior				
4. Agregar la leche para adquirir cremosidad				
5. Reducir y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
A la hora de incorporar el huevo, batirlo para pintar de mejor manera				

Nota. Esta hoja de ruta perteneciente a los autores indica el procedimiento para realizar un mote pillo.

Figura 19


*Hoja de ruta del mote sucio perteneciente al Cuencano*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Mote sucio</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,100	KG	Mote cocido
		0,060	KG	Papa chaucha
		0,030	KG	Manteca de chancho
		0,008	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mote cocido</b>		<b>Papa chaucha</b>		
<b>Manteca de chancho</b>		<b>Sal</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 120°C				
Papa chaucha/ salteado, 5 minutos, 120°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Sarten, espátula de calor, bowls				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar la papa chaucha en un sartén y realizar un salteado, junto a la manteca de chancho				
2. Incorporar el mote cocido, y mover constantemente hasta impregnar sabores				
3. Colocar la cantidad de sal, y reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para realizar el mote sucio.

Figura 20



*Hoja de ruta del llapingacho perteneciente al Cuencano*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Llapingacho</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,150	KG	Papa chola
		0,010	KG	Sal
		0,010	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Papa chola</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Papa chola/ cocción por expansión, 25 minutos, 94°C				
Papa chola/ majado, 5-7 minutos, NA				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerola, Espatula de calor, Bolillo, Bowl, Sartén				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cocer la papa en agua a punto de ebullicion				
2. Majar hasta obtener una masa homogénea				
3. Agregar sal				
4. Bolear y dar forma de llapingacho				
5. Colocar la papa en un sartén con achiote hasta obtener la reacción de mayard				
6. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Mojar las manos para poder bolear los llapingachos, evitando que se peguen en las manos.				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el proceso para realizar llapingacho.

Figura 21



*Hoja de ruta de la carne de chancho perteneciente al Cuencano*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TECNICA: Carne de chancho</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteina</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,100	KG	Carne de chancho
	0,008	KG	Sal
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Carne de chancho</b>		<b>Sal</b>	
<b>Aceite</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Carne de chancho/ Sellado, 2 minutos, 160°C			
Carne de chancho/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar la carne por un minuto por lado			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para la cocción de la carne.

Figura 22



*Hoja de ruta del chorizo perteneciente al Cuencano*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Chorizo</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,164	KG	Chorizo
		0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Chorizo</b>		<b>Aceite</b>		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Chorizo/ Sellado, 3 minutos, 160°C				
Chorizo/Asado, 2 minutos, 120 °C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Plancha, parrilla, pinzas, bowl				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar aceite en la plancha				
2. Sellar el chorizo por un minuto y medio por lado				
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción				
4. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para cocer el chorizo.

Figura 23



*Hoja de ruta del encurtido perteneciente al Cuencano*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Encurtido</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,020	KG	Tomate
		0,020	KG	Cebolla
		0,015	KG	Cilantro
		0,005	LT	Zumo de limón
		0,005	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Tomate</b>	Brunoise	<b>Cebolla</b>	Julianne	
<b>Cilantro</b>	Chiffonade	<b>Zumo de limón</b>		
<b>Sal</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Tabla, cuchillo, bowl, cuchara				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cortar los vegetales y mezaclarlos				
2. Incorporar el zumo de limon y la sal				
3. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta perteneciente a los autores indica el procedimiento para realizar el encurtido.

Figura 24



*Hoja de ruta perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TECNICA: Llapingacho morlaco</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>FUERTE</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,100	KG	Carne de pollo
		0,150	KG	Chorizo
		0,173	KG	Llapingacho
		0,061	KG	Huevo frito
		0,050	KG	Encurtido
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Carne de pollo</b>		<b>Chorizo</b>		
<b>Llapingacho</b>		<b>Huevo frito</b>		
<b>Encurtido</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Bowls, platos, cacerolas, sartenes, ramequin, pinzas, cuchara de palo				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Montar el encurtido en la parte inferior izquierda				
2. Montar el huevo en a lado derecho del encurtido				
3. Montar la carne de pollo en la parte superior y central del plato				
4. Montar el chorizo, entre el huevo frito y la carne de pollo				
5. Montar los llapingachos en la parte superior izquierda. Y reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores explica el proceso para el emplatado.

Figura 25



*Hoja de ruta perteneciente de la carne de pollo perteneciente al Llapingacho morlaco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Carne de pollo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,100	KG	Carne de pollo
	0,008	KG	Sal
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Carne de pollo</b>		<b>Sal</b>	
<b>Aceite</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Carne de pollo/ Sellado, 2 minutos, 160°C			
Carne de pollo/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar el pollo			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para cocer la carne.

Figura 26



*Hoja de ruta del chorizo perteneciente al Llapingacho morlaco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TECNICA: Chorizo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteina</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,150	KG	Chorizo
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Chorizo</b>		<b>Aceite</b>	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chorizo/ Sellado, 3 minutos, 160°C			
Chorizo/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar el chorizo por un minuto y medo por lado			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento de cocción del chorizo

Figura 27



*Hoja de ruta del llapingacho perteneciente al Llapingacho morlaco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Llapingacho</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,060	KG	Papa chola
		0,005	KG	Sal
		0,008	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Papa chola</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Papa chola/ cocción por expansión, 25 minutos, 94°C				
Papa chola/ majado, 5-7 minutos, NA				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerola, Espatula de calor, Bolillo, Bowl, Sartén				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cocer la papa en agua a punto de ebullicion				
2. Majar hasta obtener una masa homogénea				
3. Agregar sal				
4. Bolear y dar forma de llapingacho				
5. Colocar la papa en un sartén con achiote hasta obtener la reacción de mayard				
6. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Mojar las manos para poder bolear los llapingachos, evitando que se peguen en las manos.				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento

Figura 28



*Hoja de ruta del huevo frito perteneciente al Llapingacho morlaco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TECNICA: Huevo frito</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteina</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,054	KG	Huevo
	0,002	KG	Sal
	0,005	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Huevo		Sal	
Aceite		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 120°C			
Papa chaucha/ salteado, 5 minutos, 120°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Sarten, espátula de calor, bowls			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la papa chaucha en un sartén y realizar un salteado, junto a la manteca de chancho			
2. Incorporar el mote cocido, y mover constantemente hasta impregnar sabores			
3. Colocar la cantidad de sal, y reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el proceso para realizar un huevo frito

Figura 29



*Hoja de ruta del encurtido perteneciente al Llapingacho morlaco*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Encurtido</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,010	KG	Tomate
		0,010	KG	Cebolla
		0,010	KG	Cilantro
		0,015	LT	Zumo de limón
		0,005	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Tomate</b>	Brunoise	<b>Cebolla</b>	Julianne	
<b>Cilantro</b>	Chiffonade	<b>Zumo de limón</b>		
<b>Sal</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Tabla, cuchillo, bowl, cuchara				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cortar los vegetales y mezaclarlos				
2. Incorporar el zumo de limon y la sal				
3. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para realizar el encurtido

Figura 30



## Hoja de ruta del plato fuerte Mote pillo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TECNICA: Mote pillo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,100	KG	Carne de chanco
	0,084	KG	Chorizo
	0,136	KG	Mote pillo
	0,100	KG	Ensalada fresca
	0,036	KG	Vinagreta
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Carne de chanco</b>		<b>Chorizo</b>	
<b>Mote pillo</b>		<b>Ensalada fresca</b>	
<b>Vinagreta</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, platos, cacerolas, sartenes, ramequin, pinzas, cuchara de palo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la porción de mote pillo a lado derecho			
2. Montar la porción de ensalada fresca al lado izquierdo con su vinagreta			
3. Montar las proteínas encima del mote pillo			
4. Entregar el plato al personal de servicio			
<b>Observaciones:</b>			
Verificar que el plato se encuentre limpio, caso contrario limpiarlo con un lito			

*Nota.* Esta hoja de ruta perteneciente a los autores indica el emplatado para el Mote pillo

Figura 31



*Hoja de ruta de la carne de chancho perteneciente al Mote pillo*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TECNICA: Carne de chancho</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>	
<b>INGREDIENTES:</b>			
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,100	KG	Carne de chancho
	0,008	KG	Sal
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Carne de chancho</b>		<b>Sal</b>	
<b>Aceite</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Carne de chancho/ Sellado, 2 minutos, 160°C			
Carne de chancho/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar la carne por un minuto por lado			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para la cocción de la carne

Figura 32



*Hoja de ruta del chorizo perteneciente al Mote pillo*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Chorizo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteína</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
	0,084	KG	Chorizo
	0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Chorizo</b>		<b>Aceite</b>	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chorizo/ Sellado, 3 minutos, 160°C			
Chorizo/Asado, 2 minutos, 120 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plancha, parrilla, pinzas, bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar aceite en la plancha			
2. Sellar el chorizo por un minuto y medio por lado			
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción			
4. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para la cocción del chorizo

Figura 33



*Hoja de ruta del mote pillo perteneciente al Mote pillo*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Mote pillo</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,010	KG	Mote cocido
		0,060	LT	Leche
		0,050	KG	Huevo
		0,008	KG	Sal
		0,008	KG	Achiote
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mote cocido</b>		<b>Leche</b>		
<b>Huevo</b>		<b>Sal</b>		
<b>Achiote</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 160°C				
Emulsión/ Huevo				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Sarten, cucharon de madera				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar achiote en una sartén				
2. Agregar el mote cocido y saltear				
3. Colocar el huevo junto a la mezcla anterior				
4. Agregar la leche para adquirir cremosidad				
5. Reducir y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
A la hora de incorporar el huevo, batirlo para pintar de mejor manera				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para un mote pillo.

Figura 34



*Hoja de ruta de la ensalada fresca perteneciente al Mote pillo*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Ensalada fresca</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,020	KG	Lechuga
		0,020	KG	Tomate
		0,020	KG	Zanahoria
		0,020	KG	Pepino
		0,020	KG	Cebolla
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Lechuga</b>	Trozear	<b>Tomate</b>	Brunoise	
<b>Zanahoria</b>	Julianne	<b>Pepino</b>	Rondelle	
<b>Cebolla</b>	Julianne	<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Tabla, cuchillo, bowl/s				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cortar los vegetales				
2. Mezclar en un bowl y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Lavar y desinfectar los vegetales, con el desinfectante que se usa en el restaurante siguiendo la dosis de 4 gotas de desinfectante por 1 litro de agua				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento para realizar la ensalada fresca.

Figura 35



*Hoja de ruta de la Vinagreta perteneciente al Mote pillo*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Vinagreta</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aderezo</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,450	KG	Vinagre blanco
		0,240	KG	Mostaza
		0,025	KG	Sal
		0,100	KG	Oregano
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Vinagre blanco</b>	Tropear	<b>Mostaza</b>	Brunoise	
<b>Sal</b>	Julianne	<b>Oregano</b>	Rondelle	
<b>0</b>	Julianne	<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Licuadora, bowl, cuchara, mamila				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Emulsionar la mostaza con el vinagre y sal hasta obtener la textura deseada				
2. Incorporar el oregano				
3. Colocar en una mamila y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Lavar y desinfectar los vegetales, con el desinfectante que se usa en el restaurante siguiendo la dosis de 4 gotas de desinfectante por 1 litro de agua				

*Nota.* Esta hoja de ruta indica el procedimiento para realizar una vinagreta.

Figura 36



## Hoja de ruta del plato fuerte Mote sucio

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TECNICA: Mote sucio</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,100	KG	Carne de choncho
		0,208	KG	Mote sucio
		0,075	KG	Arroz blanco
		0,105	KG	Ensalada fresca
		0,036	KG	Vinagreta
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Carne de choncho</b>		<b>Mote sucio</b>		
<b>Arroz blanco</b>		<b>Ensalada fresca</b>		
<b>Vinagreta</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Bowls, platos, cacerolas, sardenes, ramequin, pinzas, cuchara de palo				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Montar el mote sucio en la parte izquierda del plato				
2. Montar la ensalada fresca en la parte derecha del plato				
3. Agregar la porción de vinagreta a la ensalada				
4. Colocar la porción de arroz entre el mote sucio, y la ensalada.				
5. Montar la carne de choncho, encima del mote sucio.				
6. Sevir				
<b>Observaciones:</b>				
Verificar que el plato se encuentre limpio, caso contrario limpiarlo con un lito				

*Nota.* Esta hoja de ruta perteneciente a los autores indica el procedimiento para el montaje del plato

Figura 37



*Hoja de ruta de la carne de chanco perteneciente al Mote sucio*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Carne de chanco</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Proteina</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,100	KG	Carne de chanco
		0,008	KG	Sal
		0,008	KG	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Carne de chanco</b>		<b>Sal</b>		
<b>Aceite</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Carne de chanco/ Sellado, 2 minutos, 160°C				
Carne de chanco/Asado, 2 minutos, 120 °C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Plancha, parrilla, pinzas, bowl				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar aceite en la plancha				
2. Sellar la carne por un minuto por lado				
3. Colocar en la parrilla, y terminar su cocción				
4. Reservar				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota.* Esta hoja de ruta de los autores indica el procedimiento para cocer la carne de chanco.

Figura 38



*Hoja de ruta del mote sucio perteneciente al Mote sucio*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TECNICA: Mote sucio</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,110	KG	Mote cocido
		0,040	KG	Papa chaucha
		0,050	KG	Manteca de chanco
		0,008	KG	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mote cocido</b>		<b>Papa chaucha</b>		
<b>Manteca de chanco</b>		<b>Sal</b>		
D		0		
D		0		
D		0		
D		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Papa chaucha/ salteado, 2 minutos, 120°C				
Mote cocido/ salteado, 2 minutos, 120°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Sarten, cucharon de madera				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar la papa chaucha en un sartén y realizar un salteado, junto a la manteca de chanco				
2. Incorporar el mote cocido, y mover constantemente hasta impregnar sabores				
3. Salar y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Incorporar una pequeña cantidad de agua si el mote sucio se vuelve muy seco				

*Nota.* Esta hoja de ruta realizada por los autores indica el procedimiento de un mote sucio.

Figura 39



*Hoja de ruta de la ensalada fresca perteneciente al Mote sucio*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Ensalada fresca</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,015	KG	Lechuga
		0,030	KG	Tomate
		0,020	KG	Zanahoria
		0,020	KG	Pepino
		0,020	KG	Cebolla
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Lechuga</b>	Tropear	<b>Tomate</b>	Brunoise	
<b>Zanahoria</b>	Julianne	<b>Pepino</b>	Rondelle	
<b>Cebolla</b>	Julianne	<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Tabla, cuchillo, bowls				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cortar los vegetales				
2. Mezclar en un bowl y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Lavar y desinfectar los vegetales, con el desinfectante que se usa en el restaurante siguiendo la dosis de 4 gotas de desinfectante por 1 litro de agua				

*Nota.* Esta hoja de ruta indica el procedimiento para realizar la ensalada fresca

Figura 40

*Hoja de ruta de la vinagreta perteneciente al Mote sucio*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>SUBFICHA TÉCNICA: Vinagreta</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aderezo</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	
		0,450	KG	Vinagre blanco
		0,200	KG	Mostaza
		0,025	KG	Sal
		0,100	KG	Oregano
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Vinagre blanco</b>	Trozear	<b>Mostaza</b>	Brunoise	
<b>Sal</b>	Julianne	<b>Oregano</b>	Rondelle	
<b>0</b>	Julianne	<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Licuadora, bowl, cuchara, mamila				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Emulsionar la mostaza con el vinagre y sal hasta obtener la textura deseada				
2. Incorporar el oregano				
3. Colocar en una mamila y reservar				
<b>Observaciones:</b>				
Lavar y desinfectar los vegetales, con el desinfectante que se usa en el restaurante siguiendo la dosis de 4 gotas de desinfectante por 1 litro de agua				

*Nota.* Esta hoja de ruta perteneciente a los autores indica el procedimiento para realizar la vinagreta


### 5.1.2.3 Hoja de gramajes y costos

La hoja de costos presenta de forma estructurada información clave relacionada con los ingredientes, cómo se puede observar en la **Figura 41** incluyendo la cantidad requerida, su unidad de medida y la denominación específica de cada insumo. Esta información se complementa con el precio por kilogramo, valor extraído directamente de la base de datos, el cual representa el costo unitario del producto final. Asimismo, se incluye el costo específico que dicho ingrediente representa dentro de la receta en cuestión. A continuación, se detallan otros aspectos relevantes como la presentación del ingrediente, el peso bruto correspondiente, y, finalmente, el factor de corrección, que también se obtiene de manera directa desde la base de datos estandarizada.

En la sección inferior de esta hoja, se integran los cálculos relacionados con el costo total de elaboración y los precios de venta sugeridos. El costo por kilo de preparación se determina mediante la operación: costo total de la receta dividido por el peso neto final, considerando una base de cálculo de una unidad (1). Por su parte, el precio de venta al público sugerido se estima multiplicando el costo unitario por un factor ajustable, el cual debe definirse en función del segmento de mercado al que pertenece el establecimiento (por ejemplo, según la categoría de tenedores que posee). Este procedimiento permite obtener un P.V.P. coherente con el posicionamiento comercial y la rentabilidad deseada.

#### **Figura 41**

*Hoja de costos perteneciente al plato fuerte Cecina de chanco*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
Chef:									
Tipo de Plato:		Cecina de chancho							
Tamaño por ración:		0,466		Costo por Plato:			1,80		
Raciones:		1							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección	
1	0,089	Kg	Carne de chancho	5,04	0,45		0,000		
2	0,090	Kg	Chorizo	6,21	0,56		0,000		
3	0,150	Kg	Mote cocido	1,52	0,23		0,000		
4	0,033	Kg	Encurtido	1,29	0,04		0,000		
5	0,104	Kg	Llapingacho	5,04	0,52		0,000		
6					0,00		0,000		
<b>0,466</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,80</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>3,87</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Superior):</b>					<b>4,95</b>				

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios del plato

**Figura 42**

*Hoja de costos del encurtido perteneciente al plato fuerte Cecina de chancho*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
Chef:									
Tipo de Plato:		Encurtido							
Tamaño por ración:		0,033		Costo por Plato:			0,06		
Raciones:		1							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,006	KG	Tomate	1,32	0,01	Al granel	0,007	1,19	
2	0,008	KG	Cebolla	1,23	0,01	Cebolla al granel	0,009	1,17	
3	0,008	KG	Cilantro	1,67	0,01	Al granel	0,013	1,67	
4	0,006	LT	Zumo de limón	0,72	0,00	Limon al granel	0,006	1,00	
5	0,005	KG	Sal	5,71	0,03	Al granel	0,005	1,00	
<b>0,033</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,06</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,94</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Superior):</b>					<b>0,16</b>				

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de ingredientes, pesos, y su precio por kilo

Figura 43

*Hoja de costos del chorizo perteneciente al plato fuerte Cecina de chancho*

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
Chef:									
Tipo de Plato:		Chorizo							
Tamaño porción:		0,090			Costo por Plato:			0,56	
Raciones:		1							
1	0,090	KG	Chorizo	6,54	0,59	Empaque al granel	0,091	1,01	
2	0,008	LT	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00	
		<b>0,098</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,61</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>6,21</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>1,40</b>				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 44

*Hoja de costos de la carne de chancho perteneciente al plato fuerte Cecina de chancho*

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
Chef:									
Tipo de Plato:		Carne de chancho							
Tamaño porción:		0,089			Costo por Plato:			0,45	
Raciones:		1							
1	0,089	KG	Carne de chancho	5,47	0,49	Al granel	0,089	1,00	
2	0,006	LT	Sal	0,72	0,00	Al granel	0,006	1,00	
3	0,005	KG	Aceite	2,52	0,01	Bidon al granel	0,005	1,00	
		<b>0,100</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,50</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>5,04</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>1,35</b>				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 45**

*Hoja de costos del llapingacho perteneciente al plato fuerte Cecina de choncho*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Llapingacho						
<b>Tamaño por ración:</b>		0,104			<b>Costo por Plato:</b>		0,13	
<b>Raciones:</b>		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,090	Kg	Papa chola	1,26	0,11	Al granel	0,107	1,19
2	0,006	Kg	Sal	0,72	0,00	Al granel	0,006	1,00
3	0,008	Kg	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,008	1,00
		<b>0,104</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,13</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,29</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>				<b>0,40</b>				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 46**

*Hoja de costos perteneciente al plato fuerte Cuencanito*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Cuencanito						
Tamaño por	0,701		Costo por Plato:				1,77	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,236	Kg	Mote pillo	1,48	0,35		0,000	
2	0,156	Kg	Mote sucio	1,80	0,28		0,000	
3	0,082	Kg	Chorizo	6,18	0,51		0,000	
4	0,093	Kg	Llapingacho	1,29	0,12		0,000	
5	0,089	Kg	Carne de chancho	4,88	0,43		0,000	
6	0,045	KG	Encurtido	1,73	0,08		0,000	
<b>0,701</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,77</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>2,52</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Superido):</b>					<b>5,75</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios del plato fuerte Cuencanito.

**Figura 47**

*Hoja de costos del mote pillo perteneciente al plato fuerte Cuencanito*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Mote pillo						
Tamaño por	0,236		Costo por Plato:				0,35	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,090	Kg	Mote cocido	1,52	0,14	Al granel	0,090	1,00
2	0,080	Kg	Leche	0,95	0,08	Funda al granel	0,080	1,00
3	0,050	Kg	Huevo	2,29	0,11	Cubeta	0,051	1,02
4	0,008	KG	Sal	0,72	0,006	Al granel	0,008	1,00
5	0,008	LT	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,008	1,00
<b>0,236</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,35</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,48</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público</b>					<b>1,05</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 48

*Hoja de costos del mote sucio perteneciente al plato fuerte Cuencanito*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Mote sucio						
Tamaño por		0,156		Costo por Plato:			0,28	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,080	Kg	Mote cocido	1,52	0,12	Al granel	0,080	1,00
2	0,050	Kg	Papa chaucha	1,06	0,05	Al granel	0,050	1,00
3	0,020	Kg	Manteca de chanco	5,13	0,10	Tarrina al granel	0,020	1,00
4	0,006	Kg	Sal	0,72	0,004	Al granel	0,006	1,00
		<b>0,156</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,28</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,80</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>0,84</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 49

*Hoja de costos del llapingacho perteneciente al plato fuerte Cuencanito*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Llapingacho						
Tamaño por ración:		0,093		Costo por Plato:			0,12	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,080	Kg	Papa chola	1,26	0,10	Al granel	0,095	1,19
2	0,005	Kg	Sal	0,72	0,00	Al granel	0,005	1,00
3	0,008	Kg	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,008	1,00
		<b>0,093</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,12</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,29</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>0,36</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 50**

*Hoja de costos del chorizo perteneciente al plato fuerte Cuencanito*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Chorizo						
Tamaño por ración:		0,082		Costo por Plato:			0,51	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,082	KG	Chorizo	6,54	0,54	Empaque al granel	0,083	1,01
2	0,008	LT	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
		<b>0,090</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,56</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>6,18</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>1,27</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 51

Hoja de costos del encurtido perteneciente al plato fuerte Cuencanito

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Encurtido						
Tamaño por ración:		0,045		Costo por Plato:			0,08	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,010	KG	Tomate	1,32	0,01	Al granel	0,012	1,19
2	0,010	KG	Cebolla	1,23	0,01	Cebolla al granel	0,012	1,17
3	0,010	KG	Cilantro	1,67	0,02	Al granel	0,017	1,67
4	0,010	LT	Zumo de limón	0,72	0,01	Limon al granel	0,010	1,00
5	0,005	KG	Sal	5,71	0,03	Al granel	0,005	1,00
		<b>0,045 Peso Total receta</b>			<b>0,08</b>		<b>Costo de receta</b>	
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,73</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>0,19</b>			

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 52

Hoja de costos perteneciente al plato fuerte Cuencano

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Cuencano						
Tamaño por	1,008		Costo por Plato:				2,76	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,295	Kg	Mote pillo	1,52	0,45		0,000	
2	0,198	Kg	Mote sucio	1,90	0,38		0,000	
3	0,160	Kg	Chorizo	6,35	1,02		0,000	
4	0,170	Kg	Llapingacho	1,27	0,22		0,000	
5	0,120	Kg	Carne de chancho	4,94	0,59		0,000	
6	0,065	KG	Encurtido	1,66	0,11		0,000	
<b>1,008</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>2,76</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>2,73</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>10,33</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica el precio al público del plato fuerte El Cuencano

**Figura 53**

*Hoja de costos del mote pillo perteneciente al plato fuerte Cuencano*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Mote pillo						
Tamaño por	0,295		Costo por Plato:				0,45	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,168	Kg	Mote cocido	1,52	0,26	Al granel	0,168	1,00
2	0,062	Kg	Leche	0,95	0,06	Funda al granel	0,062	1,00
3	0,049	Kg	Huevo	2,29	0,11	Cubeta	0,050	1,02
4	0,008	KG	Sal	0,72	0,006	Al granel	0,008	1,00
5	0,008	LT	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,008	1,00
<b>0,295</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,45</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,52</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público</b>					<b>1,34</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 54**

*Hoja de costos del mote sucio perteneciente al plato fuerte Cuencano*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Mote sucio						
Tamaño por		0,198			Costo por Plato:		0,38	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,100	Kg	Mote cocido	1,52	0,15	Al granel	0,100	1,00
2	0,060	Kg	Papa chaucha	1,06	0,06	Al granel	0,060	1,00
3	0,030	Kg	Manteca de chancho	5,13	0,15	Tarrina al granel	0,030	1,00
4	0,008	Kg	Sal	0,72	0,006	Al granel	0,008	1,00
0,198		<b>Peso Total receta</b>			0,38		<b>Costo de receta</b>	
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					1,90			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					1,13			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 55**

*Hoja de costos del llapingacho perteneciente al plato fuerte Cuencano*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Llapingacho						
Tamaño por ración:		0,170		Costo por Plato:			0,22	
Raciones:		1						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,150	Kg	Papa chola	1,26	0,19	Al granel	0,179	1,19
2	0,010	Kg	Sal	0,72	0,01	Al granel	0,010	1,00
3	0,010	Kg	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,010	1,00
0,170		Peso Total receta			0,22		Costo de receta	
Costo por kilo de elaboración				1,27				
P.V.P (Precio de venta al Público)				0,65				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 56**

*Hoja de costos de la carne de chancho perteneciente al plato fuerte Cuencano*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Carne de chancho						
Tamaño por ración:		0,100		Costo por Plato:			0,49	
Raciones:		1						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,100	KG	Carne de chancho	5,47	0,55	Al granel	0,100	1,00
2	0,008	LT	Sal	0,72	0,01	Al granel	0,008	1,00
3	0,008	KG	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
0,116		Peso Total receta			0,57		Costo de receta	
Costo por kilo de elaboración				4,94				
P.V.P (Precio de venta al Público)				1,48				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 57

Hoja de costos del chorizo perteneciente al plato fuerte Cuencano

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Chorizo						
Tamaño porción	0,164		Costo por Plato:				1,04	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,164	KG	Chorizo	6,54	1,07	Empaque al granel	0,166	1,01
2	0,008	LT	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
		<b>0,172</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,09</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>6,35</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>2,60</b>			

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 58


Hoja de costos del encurtido perteneciente al plato fuerte Cuencano

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Encurtido						
Tamaño porción	0,065		Costo por Plato:				0,11	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,020	KG	Tomate	1,32	0,03	Al granel	0,024	1,19
2	0,020	KG	Cebolla	1,23	0,02	Cebolla al granel	0,023	1,17
3	0,015	KG	Cilantro	1,67	0,03	Al granel	0,025	1,67
4	0,005	LT	Zumo de limón	0,72	0,00	Limon al granel	0,005	1,00
5	0,005	KG	Sal	5,71	0,03	Al granel	0,005	1,00
		<b>0,065</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,11</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,66</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>0,27</b>			

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 59

*Hoja de costos perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Llapingacho morlaco						
Tamaño por		0,534		Costo por Plato:			2,01	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,10	Kg	Carne de pollo	6,20	0,62		0,000	
2	0,15	Kg	Chorizo	6,33	0,95		0,000	
3	0,17	Kg	Llapingacho	1,28	0,22		0,000	
4	0,06	Kg	Huevo frito	2,25	0,14		0,000	
5	0,05	Kg	Encurtido	1,63	0,08		0,000	
0,534		<b>Peso Total receta</b>			<b>2,01</b>		<b>Costo de receta</b>	
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>3,76</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>7,54</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 60

*Hoja de costos de la carne de pollo perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Carne de pollo						
Tamaño porción:		0,100		Costo por Plato:			0,62	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,100	KG	Carne de pollo	6,93	0,69	Al granel	0,100	1,00
2	0,008	LT	Sal	0,72	0,01	Al granel	0,008	1,00
3	0,008	KG	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
		<b>0,116</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,72</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>6,20</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>1,86</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 61**

*Hoja de costos del chorizo perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Chorizo						
Tamaño porción:		0,150		Costo por Plato:			0,95	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,150	KG	Chorizo	6,54	0,98	Empaque al granel	0,152	1,01
2	0,008	LT	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
		<b>0,158</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,00</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>6,33</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>2,37</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 62

Hoja de costos del llapingacho perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
Chef:									
Tipo de Plato:		Llapingacho							
Tamaño por ración:		0,173		Costo por Plato:			0,22		
Raciones:		1							
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,160	Kg	Papa chola	1,26	0,20	Al granel	0,190	1,19	
2	0,005	Kg	Sal	0,72	0,00	Al granel	0,005	1,00	
3	0,008	Kg	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,008	1,00	
		<b>0,173</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,22</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,28</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>0,66</b>				

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 63

Hoja de costos del huevo frito perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Huevo frito						
Tamaño por raciones:		0,054		Costo por Plato:			0,12	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,054	Kg	Huevo	2,29	0,12	Cubeta	0,055	1,02
2	0,002	Kg	Sal	0,72	0,001	Al granel	0,002	1,00
3	0,005	Kg	Aceite	2,52	0,013	Bidon al granel	0,005	1,00
		<b>0,061</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,14</b>	<b>Costo de receta</b>		
				<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>2,25</b>			
				<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>	<b>0,37</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 64**


*Hoja de costos del encurtido perteneciente al plato fuerte Llapingacho morlaco*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Encurtido						
Tamaño por raciones:		0,050		Costo por Plato:			0,08	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,010	KG	Tomate	1,32	0,01	Al granel	0,012	1,19
2	0,010	KG	Cebolla	1,23	0,01	Cebolla al granel	0,012	1,17
3	0,010	KG	Cilantro	1,67	0,02	Al granel	0,017	1,67
4	0,015	LT	Zumo de limón	0,72	0,01	Limon al granel	0,015	1,00
5	0,005	KG	Sal	5,71	0,03	Al granel	0,005	1,00
		<b>0,050</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,08</b>	<b>Costo de receta</b>		
				<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>1,63</b>			
				<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>	<b>0,20</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 65


Hoja de costos perteneciente al plato fuerte Mote pillo

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Mote pillo						
<b>Tamaño por Raciones:</b>		0,456		<b>Costo por Plato:</b>			1,49	
<b>Raciones:</b>		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,100	Kg	Carne de chanco	4,94	0,49		0,000	
2	0,084	Kg	Chorizo	6,19	0,52		0,000	
3	0,136	Kg	Mote pillo	1,53	0,21		0,000	
4	0,100	Kg	Ensalada fresca	1,28	0,13		0,000	
5	0,036	KG	Vinagreta	3,96	0,14		0,000	
		<b>0,456</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,49</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>3,27</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>6,71</b>			

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los componentes del plato fuerte Mote pillo

Figura 66

Hoja de costos de la carne de chanco perteneciente al plato fuerte Mote pillo

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Carne de chanco						
Tamaño por ración:		0,100		Costo por Plato:			0,49	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,100	KG	Carne de chanco	5,47	0,55	Al granel	0,100	1,00
2	0,008	LT	Sal	0,72	0,01	Al granel	0,008	1,00
3	0,008	KG	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
0,116		Peso Total receta			0,57	Costo de receta		
Costo por kilo de elaboración				4,94				
P.V.P (Precio de venta al Público)				1,48				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 67**


*Hoja de costos del chorizo perteneciente al plato fuerte Mote pillo*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Chorizo						
Tamaño por ración:		0,084		Costo por Plato:			0,52	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,084	KG	Chorizo	6,54	0,55	Empaque al granel	0,085	1,01
2	0,008	LT	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
0,092		Peso Total receta			0,57	Costo de receta		
Costo por kilo de elaboración				6,19				
P.V.P (Precio de venta al Público)				1,30				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 68


Hoja de costos del mote pillo perteneciente al plato fuerte Mote pillo

 								
Chef:								
Tipo de Plato:		Mote pillo						
Tamaño por	0,136		Costo por Plato:				0,21	
Raciones:	1							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,010	Kg	Mote cocido	1,52	0,02	Al granel	0,010	1,00
2	0,060	Kg	Leche	0,95	0,06	Funda al granel	0,060	1,00
3	0,050	Kg	Huevo	2,29	0,11	Cubeta	0,051	1,02
4	0,008	KG	Sal	0,72	0,006	Al granel	0,008	1,00
5	0,008	LT	Achiote	1,98	0,02	Botella al granel	0,008	1,00
		<b>0,136</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,21</b>	<b>Costo de receta</b>		
				<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>1,53</b>			
				<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>	<b>0,62</b>			

Nota. Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

Figura 69

Hoja de costos de la ensalada perteneciente al plato fuerte Mote pillo

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Ensalada						
Tamaño porción:		0,10		Costo por Plato:			0,13	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,020	Kg	Lechuga	1,25	0,03	Al granel	0,026	1,32
2	0,020	Kg	Tomate	1,32	0,03	Al granel	0,024	1,19
3	0,020	Kg	Zanahoria	1,12	0,02	Zanahoria al granel	0,023	1,16
4	0,020	Kg	Pepino	1,47	0,03	Al granel	0,022	1,08
5	0,020	Kg	Cebolla	1,23	0,02	Cebolla al granel	0,023	1,17
		<b>0,10</b>		<b>Peso Total receta</b>		<b>0,13</b>		<b>Costo de receta</b>
				<b>Costo por kilo de elaboración</b>		<b>1,28</b>		
				<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>		<b>0,38</b>		

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 70**


*Hoja de costos de la vinagreta perteneciente al plato fuerte Mote pillo*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Vinagreta						
Tamaño porción:		0,036		Costo por Plato:			0,14	
Raciones:		23						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,45	KG	Vinagre blanco	3,86	1,74	Bote al granel	0,450	1,00
2	0,24	KG	Mostaza	2,47	0,59	Doypack al granel	0,240	1,00
3	0,03	KG	Sal	0,72	0,018	Empaque al granel	0,025	1,00
4	0,10	KG	Oregano	8,80	0,88	Empaque al Granel	0,100	1,00
		<b>0,815</b>		<b>Peso Total receta</b>		<b>3,23</b>		<b>Costo de receta</b>
				<b>Costo por kilo de elaboración</b>		<b>3,96</b>		
				<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>		<b>0,43</b>		

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 71**

*Hoja de costos perteneciente al plato fuerte Mote sucio*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Mote sucio						
<b>Tamaño por</b>		0,524		<b>Costo por Plato:</b>			1,47	
<b>Raciones:</b>		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,100	Kg	Carne de chancho	4,91	0,49		0,000	
2	0,208	Kg	Mote sucio	2,80	0,58		0,000	
3	0,075	Kg	Arroz blanco	1,57	0,12		0,000	
4	0,105	Kg	Ensalada fresca	1,27	0,13		0,000	
5	0,036	Kg	Vinagreta	4,13	0,15		0,000	
		<b>0,524</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,47</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,81</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>6,62</b>				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los componentes del plato fuerte Mote sucio

**Figura 72**

*Hoja de costos de la carne de chancho perteneciente al plato fuerte Mote sucio*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Carne de chancho						
Tamaño por ración:		0,100		Costo por Plato:			0,49	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,100	KG	Carne de chancho	5,47	0,55	Al granel	0,100	1,00
2	0,008	LT	Sal	0,72	0,01	Al granel	0,008	1,00
3	0,008	KG	Aceite	2,52	0,02	Bidon al granel	0,008	1,00
0,116		Peso Total receta			0,57	Costo de receta		
Costo por kilo de elaboración					4,94			
P.V.P (Precio de venta al Público)					1,48			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 73**


*Hoja de costos del mote sucio perteneciente al plato fuerte Mote sucio*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
Chef:								
Tipo de Plato:		Mote sucio						
Tamaño por ración:		0,208		Costo por Plato:			0,47	
Raciones:		1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,110	KG	Mote cocido	1,52	0,17	Al granel	0,110	1,00
2	0,040	KG	Papa chaucha	1,06	0,04	Al granel	0,040	1,00
3	0,050	KG	Manteca de chancho	5,13	0,26	Tarrina al granel	0,050	1,00
4	0,008	KG	Sal	0,72	0,006	Al granel	0,008	1,00
0,208		Peso Total receta			0,47	Costo de receta		
Costo por kilo de elaboración					2,27			
P.V.P (Precio de venta al Público)					1,42			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 74**

*Hoja de costos de la ensalada perteneciente al plato fuerte Mote sucio*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Ensalada						
<b>Tamaño por Raciones:</b>		0,11		<b>Costo por Plato:</b>			0,13	
<b>Raciones:</b>		1						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,015	Kg	Lechuga	1,25	0,02	Al granel	0,020	1,32
2	0,030	Kg	Tomate	1,32	0,04	Al granel	0,036	1,19
3	0,020	Kg	Zanahoria	1,12	0,02	Zanahoria al granel	0,023	1,16
4	0,020	Kg	Pepino	1,47	0,03	Al granel	0,022	1,08
5	0,020	Kg	Cebolla	1,23	0,02	Cebolla al granel	0,023	1,17
		<b>0,11</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,13</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,28</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>				<b>0,40</b>				

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

**Figura 75**

*Hoja de costos de la vinagreta perteneciente al plato fuerte Mote sucio*

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Vinagreta						
<b>Tamaño porción:</b>		0,036	<b>Costo por Plato:</b>				0,15	
<b>Raciones:</b>		22						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,45	KG	Vinagre blanco	3,86	1,74	Bote al granel	0,450	1,00
2	0,20	KG	Mostaza	2,47	0,49	Doypack al granel	0,200	1,00
3	0,03	KG	Sal	0,72	0,018	Empaque al granel	0,025	1,00
4	0,10	KG	Oregano	8,80	0,88	Empaque al Granel	0,100	1,00
		<b>0,775</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,13</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>4,04</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público)</b>					<b>0,44</b>			

*Nota.* Esta hoja de costos realizada por los autores indica los precios de los ingredientes, y los costos de elaboración y venta al público.

### 5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido

Al analizar el criterio de fijación del precio de venta al público sugerido por el Restaurante Cositas, se evidenció una discrepancia significativa en relación con el valor calculado en las hojas de costos. Esta diferencia implica que el restaurante aplica un valor adicional al precio base, lo cual responde, según lo indicado por el administrador, a elementos intangibles como la ambientación del local. En efecto, la presencia de una decoración que combina elementos tradicionales con toques ambiguos contribuye a generar una percepción de mayor valor por parte del cliente, justificando así el incremento en el precio final del plato.

### 5.1.4 Estructuración de P.V.P sugerido

Para estructurar el P.V.P sugerido, fue necesario efectuar diversos ajustes sobre el multiplicador estándar, comúnmente establecido en un valor de 3. Esta modificación respondió a la observación de que los precios inicialmente calculados resultaban significativamente inferiores

a los valores de venta vigentes para los platos fuertes ofrecidos en el Restaurante Cositas. En consecuencia, dicha medida buscó armonizar los nuevos precios estimados con la estructura tarifaria previamente implementada por el establecimiento, asegurando así coherencia comercial y competitividad en el mercado.

### **Cronograma de actividades**

#### **Figura 76**

*Diagrama de Gantt*



## Conclusiones

Durante la etapa de observación directa en el restaurante Cositas, fue posible identificar de manera inmediata diversas problemáticas asociadas a la ausencia de fichas técnicas en su operación diaria. Esta deficiencia evidenció una notoria falta de estandarización en los platos fuertes, lo que se traducía en variaciones perceptibles en sus propiedades organolépticas al momento del servicio. En este contexto, se contó con el respaldo del administrador del establecimiento, quien mostró interés y disposición para colaborar con el desarrollo del presente estudio.

La atención sobre esta problemática se intensificó debido a las reiteradas quejas de los clientes, quienes manifestaron inconformidad respecto a cambios en el sabor e incluso al percibir aromas poco agradables en ciertos platillos. Tales observaciones evidencian fallos en los procedimientos aplicados durante la preparación, lo que motivó una entrevista informal con el administrador. A partir de este diálogo, se acordó que la implementación de fichas técnicas estandarizadas, junto con una guía de procesos, representaría una herramienta valiosa para mejorar la operatividad del área de cocina.

En la elaboración de dicha guía, se integraron contenidos fundamentales para la correcta ejecución de las actividades culinarias. Entre ellos destacan temas como la recepción y verificación de materias primas, el almacenamiento adecuado y la organización en las estaciones de trabajo. Estos apartados fueron seleccionados por su relevancia en la mejora de la eficiencia operativa, facilitando al personal la comprensión de prácticas ordenadas y profesionales. Las fichas técnicas, por su parte, quedaron disponibles como material de consulta permanente, fomentando así su revisión continua según la necesidad.

Posteriormente, se llevó a cabo una jornada de socialización de la guía y de las fichas estandarizadas. Esta actividad se desarrolló durante dos días con la participación del equipo de cocina y del personal de servicio, quienes manifestaron una actitud receptiva y transparente al

compartir sus opiniones. La respuesta general fue altamente positiva; los involucrados expresaron sentirse confiados en que dichas herramientas contribuirán significativamente a la corrección y uniformidad de los procesos gastronómicos. Es importante mencionar que el administrador valoró positivamente esta iniciativa y mostró interés en institucionalizar su aplicación, afirmando que la dinámica de trabajo en cocina se tornó más eficiente y estructurada desde su implementación.

Finalmente, se procedió a la aplicación de encuestas dirigidas al personal del restaurante Cositas. Los resultados, en su mayoría favorables, fueron procesados e interpretados mediante tablas porcentuales que reflejan el grado de aceptación de las fichas técnicas estandarizadas. Estos hallazgos fueron desarrollados con mayor detalle en el capítulo correspondiente al análisis e interpretación de datos, en el cual se examinaron los efectos percibidos tras el uso de las fichas, tanto en términos de estandarización como en la mejora de las propiedades organolépticas de los platos.

### **Recomendaciones**

Cómo institución, se podría dar mayor énfasis a las estandarizaciones. Desde los primeros ciclos de estudio, para asegurar que exista un conocimiento más familiar a la hora de tratar estos temas. Ya que esto puede ayudar en su mayoría si algún estudiante plantea este tema cómo algún estudio para sustentación de tesis.

A nivel técnico se recomendaría, abordar documentos, fichas que ayuden a generar mayor conocimiento respecto a la estandarización.

En cuestión teórica, se recomienda que se realicen más investigaciones, estudios, que sean derivados de estandarizaciones. Ya que no existe mucha información respecto al tema, lo cual puede dificultar a la hora de querer realizar el marco teórico de algún artículo o investigación.

## Glosario

### A

**Alimentación colectiva:** Provisión de alimentos, o comidas destinadas a grupos grandes de personas.

### B

**Banquetes:** Comidas abundantes servidas en eventos de todo tipo

**Brunoise:** Corte de vegetales en cubos pequeños

### C

**Cadena de frío:** Proceso utilizado para conservar un alimento evitando su putrefacción.

**Charoleado:** Utilizar un charol o bandeja, para transportar platos, bebidas, cristalería, o a su vez, retirarlas.

**Chiffonade:** Corte de vegetales, que se enrollan y se los corta en tiras muy finas.

**Cocinero:** Persona encargada de realizar preparaciones gastronómicas.

**Comanda:** Documento donde se encuentra escrito el pedido de un cliente, y que será enviado a la cocina del establecimiento.

**Características organolépticas:** Propiedades de los alimentos, que pueden ser vistos con el olfato, tacto, gusto, etc.

**Costeo:** Proceso en el cual se calcula el precio de una receta/plato o cualquier preparación gastronómica.

### D

**Desperdicio:** Sobrante de un producto que se desecha al obtener algún otro producto.

### E

**Emplatado:** Se refiere a colocar ingredientes en un plato, y servir a una persona

**Estandarización:** Creación y aplicación de procedimientos detallados a seguir en la elaboración de preparaciones gastronómicas.

## F

**Ficha técnica:** Documentos que abarcan evidencias gastronómicas.

## G

**Gramaje:** Peso en gramos o kilogramos de un ingrediente o producto que será utilizado.

**Gramera:** Herramienta que ayudará a conocer el peso en gramos de un ingrediente.

**Guarnición:** Acompaña a una proteína en un plato fuerte, pueden ser frías o calientes, como el arroz o una ensalada.

## J

**Julianne:** Corte de vegetales u hortalizas en tiras finas.

## M

**Método de cocción:** Técnicas y procesos utilizado para cocer un alimento.

**Mise en place:** La puesta a punto o mise en place, es un término gastronómico que significa tener todo lo necesario para realizar una receta, listo solo para utilizarlo.

## O

**Oferta culinaria:** Una propuesta que ofrece un establecimiento gastronómico.

## P

**Pax:** Este término se refiere gastronómicamente a la cantidad de un producto, o porciones, de personas. Por ejemplo: un menú de 20 pax, tradicionalmente sería un menú para 20 personas.

**Precocción:** Dar una cocción previa a algún alimento o ingrediente.

**Procedimientos:** Acciones que se deben seguir.

## S

**Subproducto:** Resultado de algún producto principal, que puede ser considerado desperdicio, pero se le puede dar un uso en distintas preparaciones como fondos.

## T

**Técnica de cocción:** Diferentes formas de aplicar calor para la cocción de un alimento.

**Técnica de corte:** Distintos usos del cuchillo para dividir o cortar alimentos.

## V

**Vinagreta:** Elaboración a partir de una emulsión, de una grasa con un elemento cítrico

## Referencias

- Abreu, J. L. (2014). El método de la investigación Research Method. Daena: International journal of good conscience, 9(3), 195-204. Recuperado de: [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Aguirre Mayorga, S., & Córdoba Pinzón, N. B. (2008). Diagnóstico de la madurez de los procesos en empresas medianas colombianas. Ingeniería y Universidad. <https://www.redalyc.org/pdf/477/47712204.pdf>
- Argimon, P. s. (2019). Capítulo 4 - Clasificación de los tipos de estudio. MÃ©todos de investigaciÃ³n clÃ­nica y epidemiolÃ³gica, 27–31. Recuperado de: <https://dsp.facmed.unam.mx/wp-content/uploads/2022/02/Anexo-1A.-U-4.-Argimon-PJ-Clasificacion-de-los-tipos-de-estudio.pdf>
- Castro Maldonado, J. J., Gómez Macho, L. K., & Camargo Casallas, E. (2023). La investigación aplicada y el desarrollo experimental en el fortalecimiento de las competencias de la sociedad del siglo XXI. Tecnura, 27(75), 140–174. <https://doi.org/10.14483/22487638.19171>
- Costales Vargas, C. F. (2016). Estandarización de procesos en el área de producción del Restaurante Tierra Blanca, 2014 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11355>
- Cuadrado Alvarez, W. P. (2014). Implementar la gestión de costos en alimentos y bebidas para la toma de decisiones del emprendimiento gastronómico La Hornilla Restaurante, en la ciudad de Riobamba (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/8232/1/12T00982.pdf>
- De Montijo Vargas, D. F. (2019). Selección de proveedores de alimentos para consumo humano para compañía Pesquera del Mar SAS. Recuperado de:

<https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/8371/39112.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Díaz Orantes, M. E. (2021). Revisión y mejora de procesos de compra de materia prima y sistema de inventarios (Doctoral dissertation). Recuperado de: <http://biblioteca.galileo.edu/tesario/bitstream/123456789/1113/1/TESIS%20MANUEL%20ENRIQUE%20DIAZ%20ORANTES.pdf>

Feijoó, José Luis. "Alimentos y bebidas." Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Buenos Aires, Argentina: Lectorum-Urgeman (2009). Recuperado de: <https://www.bibliotecalatam.com/GASTRONOMIA/1054.pdf#page=82.17>

Fuentes Rojas, E. Á., Universidad Libre, Peñuela Forero, K. N., & Rodríguez, D. C. M. (2023). ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS DEL ASADERO EN LA BRASA Q.P EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ. Revista de Ingeniería Matemáticas y Ciencias de la Información, 10(20), 113–121. <https://doi.org/10.21017/rimci.2023.v10.n20.a145>

González, J. L. (2020). Técnicas e instrumentos de investigación científica. Arequipa, Arequipa, Perú. Recuperado de: <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26118w/Tecnicas%20e%20instrumentos.pdf>

Gramajo, M. G. P. (2019). Aplicación de los métodos de conservación de alimentos. Revista ingeniería y ciencia, 1(15). Recuperado de: <https://www.revistasguatemala.usac.edu.gt/index.php/riyc/article/view/1009>

Huayllasaca Belesaca, L. E. (2018). Estandarización de procesos de productos lácteos mediante el desarrollo de fichas técnicas (Master's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2018). Recuperado de: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10457>

- Jurado Toledo, G. D. (2014). Calidad de la gestión en el servicio y atención al cliente para el mejoramiento de las operaciones internas en restaurantes de lujo en el Centro Histórico de la ciudad de Quito. Recuperado de: <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a11dda87-1279-4f86-9da4-dd753f25037f/content>
- Lanuez, M. y Fernández, E. (2014). Metodología de la Investigación Educativa. (CDROM). IPLAC, La Habana, Cuba.
- Loor Altamirano, S. A. (2017). Estructuración de los procesos técnicos en base a las t S en la cocina del restaurante Cima Real, en Salcedo, Cotopaxi (Bachelor's thesis). Recuperado de: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/6532/1/PIUAESC023-2017.pdf>
- López-Roldán, P., & Fachelli, S. (2016). La encuesta. Metodología de la investigación social cuantitativa. Recuperado de: <https://ddd.uab.cat/record/163567>
- Maldonado Yépez, R. M., & Martínez Villegas, R. A. (2025). Gestión de calidad Estandarización y Competitividad en Restaurantes de Cuenca. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 8(6), 9403–9419. [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i6.15613](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i6.15613)
- Marín, C. (1989). Gestión hotelera. Barcelona: Editur, Ediciones Turísticas, S.L.
- Martínez López, J. R. (2025). La Estandarización de Recetas Gastronómicas en la Calidad del Servicio y la Fidelización de los Comensales en el Restaurante La Fábrica. "Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 8(6), 7551–7567. [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i6.15450](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i6.15450)
- Martínez, R., Fernández, D., & Narváez, E. (2020). PROPUESTA DE ESTANDARIZACIÓN EN LA SECCIÓN “TRUCHAS Y MARISCOS” DE LA HOSTERÍA DOS CHORRERAS. Convergence Tech, 4(1), 24–29. <https://doi.org/10.53592/convtech.v4i1V.31>

- Medina, C. M. (2005). Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en el Área de Servicios Alimentarios del Hotel Real Intercontinental de Tegucigalpa (Doctoral dissertation, Zamorano: Escuela Agrícola Panamericana, 2012). Recuperado de: <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/6054e55a-1064-4bae-ab27-2815781a284c/content>
- Medina, M., Rojas, R., & Bustamante, W. (2023). Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. Recuperado de: <http://coralito.umar.mx:8383/jspui/bitstream/123456789/1539/1/80-Metodología%2bde%2bla%2binvestigación.pdf>
- Muñoz, D. J. (2006). Estandarización de los procesos de producción de los productos elaborados para los puntos de venta de Yogen Früz. Recuperado de: <https://hdl.handle.net/20.500.14625/33012>
- Navarro Silva, M. J. (2021). Diagnostico para la estandarización de los procesos productivos y de servicio del restaurante " La Herradura Grill House", en la ciudad de Barranquilla-Sede Plaza del Sol. Recuperado de: <https://repositorio.uniatlantico.edu.co/bitstream/handle/20.500.12834/745/2.%20MARÍA%20JOSÉ%20NAVARRO%20SILVA%20.pdf?sequence=1>
- Pilco Salazar, L. S. (2017). Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura para el área de almacenamiento del restaurante La Casona del Chef 2015 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11485/1/84T00550.pdf>
- Ramírez Paucar, P. A. (2025). Propuesta de manual de calidad para el restaurante Urban Food de la ciudad de San Gabriel, Provincia del Carchi (Doctoral dissertation, PUCE Ibarra).

Recuperado de: <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/b1665eab-0599-4a01-bf55-a221e6046ab1/content>

Restrepo Gil, J. L. (2017). Estandarización de recetas de menú en el servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona extensión Villa del Rosario. Recuperado de: <http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/handle/20.500.12744/3470>

Rivera-García, P. (1998). Marco teórico, elemento fundamental en el proceso de investigación científica. Zaragoza, España: UNAM, 5. Recuperado de: <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24243w/Marco%20teorico.pdf>

Rivera, M. D. C. G. (1994). La base de datos. Importancia y aplicación en educación. Perfiles educativos, (65). Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/132/13206506.pdf>

Rodríguez, F. L. O. R. E. S., & Maribel, C. (2005). Buenas prácticas de manufactura aplicadas en la industria de fabricación de pastas alimenticias. Trabajo de graduación Ing. Industrial. Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería. Recuperado de: [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/54344912/manual\\_bpm-libre.pdf?1504629693=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DManual\\_bpm.pdf&Expires=1745336264&Signature=GKy~Zp5NzT9hvY7Wknz2XUOvtPa2rYma2DaogfWx-rRtLa3n2E79~~XOzQU8qXyDITtssAnal2vLU~pplaMDauBYWBEpcwXQtffkSMIyKNTS7cszWWrmXgk7AcZhZhVrDAPzAztmGsAE3fHOjZZnr2p5lyekUqENMZeh~RW00RtNaTCjwSfUOQq-6AmpjT4MWU131WPWkgnGtdg3bC0acpsE~TUI8eG5CPdnU8anSNxXwYodww3JQS0awqHZ5llvoi4kOSsOxkwCbcFfsM37syDMMst4nCgkHRc8tTXFU7-640IuRGtOev9YmdHeTFxH~QsXOVPmCWpGcygHZFWg\\_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/54344912/manual_bpm-libre.pdf?1504629693=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DManual_bpm.pdf&Expires=1745336264&Signature=GKy~Zp5NzT9hvY7Wknz2XUOvtPa2rYma2DaogfWx-rRtLa3n2E79~~XOzQU8qXyDITtssAnal2vLU~pplaMDauBYWBEpcwXQtffkSMIyKNTS7cszWWrmXgk7AcZhZhVrDAPzAztmGsAE3fHOjZZnr2p5lyekUqENMZeh~RW00RtNaTCjwSfUOQq-6AmpjT4MWU131WPWkgnGtdg3bC0acpsE~TUI8eG5CPdnU8anSNxXwYodww3JQS0awqHZ5llvoi4kOSsOxkwCbcFfsM37syDMMst4nCgkHRc8tTXFU7-640IuRGtOev9YmdHeTFxH~QsXOVPmCWpGcygHZFWg_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)

Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014).

Metodología de la investigación. Recuperado de: <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-metodología%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>

Sampieri, R. H., & Mendoza, C. (2020). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN: LAS RUTAS CUANTITATIVA, CUALITATIVA Y MIXTA. McGraw Hill Mexico.

<https://www.academia.edu/download/64591365/Metodolog%C3%ADvestigaci%C3%B3n.%20Rutas%20cuantitativa.%20cualitativa%20y%20mixta.pdf>

Silva, W. (2018). Estandarización de los procesos, procedimientos y actividades del proceso de producción de la Panadería del Complejo Penitenciario y Metropolitano COMEB Bogotá

- Artículo: Construcción del Manual de Procesos del área de producción de la Panadería del COMEB Bogotá basado en las directrices de la guía GTC-ISO/TR10013:2003. Recuperado de: <https://hdl.handle.net/10901/1588>

Stagnaro, D., Camblong, J., & Nicolini, J. (2012). El manual de procedimientos: ¿ quién, qué, cómo y cuándo? *En carrera: escritura y lectura de textos académicos y profesionales*, 131-

156. Recuperado de: <https://wac.colostate.edu/docs/books/encarrera/stagnaro.pdf>

Tepan Tamay, J. C. (2015). Implementación de un manual de seguridad alimentaria en el proceso de recepción, almacenamiento y producción de alimentos, Caso Hotel Mansión Alcázar.

Recuperado de: <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/dbcca5d7-f18d-4fd1-80d5-b805adadb497/content>

Torres Cuchimba, C. N. (2022). IMPLEMENTACIÓN ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS.

Recuperado

de:

<https://repositorio.unicomfacauca.edu.co/xmlui/bitstream/handle/3000/274/TGG%20192%202023.pdf?sequence=1&isAllowed=y#page=9.09>

Vargas Cordero, Z. R., (2009). LA INVESTIGACIÓN APLICADA: UNA FORMA DE CONOCER LAS REALIDADES CON EVIDENCIA CIENTÍFICA. Revista Educación, 33 (1), 155-165. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/440/44015082010.pdf>

Viloria Cedeño, N. E. (2016). Metodología para investigaciones aplicadas con enfoque transdisciplinario: sociales y tecnológicas. Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Recuperado de: <https://upel.edu.ve/wp-content/uploads/2024/05/019-Metodologia-para-investigaciones-aplicadas-con-enfoque-transdisciplinario-sociales-y-tecnologicas.pdf>

Zapata Vergara, A. Y. (2014). Implementación de mejoras en los procedimientos de rotación y manipulación de materia prima en Avinco SAS “KOKORIKO” (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Lasallista). Recuperado de: <https://repository.unilasallista.edu.co/server/api/core/bitstreams/602be1fa-4179-4f33-92d9-51cbc27767dc/content#page=20.29>

**Anexos****Figura 4**

*Plato: Mote sucio*

**Anexo 1**

*Nota.* En esta imagen se puede observar el plato Mote Sucio, el cual está listo para ser servido.

**Figura 5**

*Plato: Cuencano*

**Anexo 2**

*Nota.* En esta imagen se puede observar el plato Cuencano, el cual está listo para ser servido.

### **Figura 6**

*Plato: Cuencanito*



### **Anexo 3**

*Nota.* En esta imagen se puede observar el plato Cuencanito, el cuál está listo para ser servido.

### **Figura 7**

*Plato: Llapingacho morlaco*



**Figura 9**

*Elaboración de la vinagreta*

**Anexo 6**

*Nota.* En esta imagen se puede observar cómo se elabora la vinagreta del restaurante

**Figura 10**

*Elaboración de mote pillo (guarnición)*



### **Anexo 7**

*Nota.* En esta imagen que se capturó por los autores, se observa el mote pillo ya realizado.

### **Figura 11**

*Elaboración del mote sucio (guarnición)*



**Anexo 8**

*Nota.* En esta imagen tomada por los autores, se observa el mote sucio ya elaborado

**Figura 12**

*Proteínas*



**Anexo 9**

*Nota.* En esta imagen tomada por los autores, se observa la cocción de proteínas

**Figura 12***Llapingachos***Anexo 10**

*Nota.* En esta imagen se puede observar, a los llapingachos ya cocidos

**Figura 13**

*Ensalada fresca*

**Anexo 11**

*Nota.* En esta imagen se puede observar, la ensalada fresca que se sirve.

**Figura 14**

*Socialización de fichas*

**Anexo 12**

*Nota.* En esta imagen se puede observar, a un mesero del restaurante Cositas, socializando las fichas con un autor.

### **Figura 15**

*Uso de fichas en cocina del Restaurante Cositas*



### **Anexo 13**

*Nota.* En esta imagen se puede observar, a un cocinero realizando el uso de una ficha para la elaboración del plato.

**Figura 16**

*Socialización de fichas con el Administrador*

**Anexo 14**

*Nota.* En esta imagen se puede observar, al Administrador del restaurante Cositas, socializando las fichas con un autor.