



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y
HOTELERÍA INTERNACIONAL “ITHI”**

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**ANÁLISIS SITUACIONAL Y PROPUESTA DE
MEJORAMIENTO DEL MANEJO DE COSTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS EMPLEADOS EN EL MENÚ DEL
RESTAURANTE “RINCON AZUL”, UBICADO AL NORTE
DE QUITO EN EL SECTOR LA FLORIDA**

**Trabajo de investigación previo a la obtención del título de
Tecnólogo en Gastronomía**

Autor: Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira

Director: Ing. Daissy Chaquina López

Quito – Ecuador

2013

DEDICATORIA.

Dedico este proyecto

A Dios que me dio la sabiduría y la fortaleza, para culminar este proyecto que alimento mi esperanza y mi fe, para no decaer en este camino y lograr mi objetivo.

A mi familia, que me han alentado a seguir adelante día a día y con su apoyo incondicional pude lograr tan anhelado sueño.

A mis amigos que son mi segunda familia, los cuales me han apoyado en buenos y malos momentos de la vida.

AGRADECIMIENTO.

Quiero agradecer a Dios porque ha puesto en mi camino a buenos maestros y una gran tutora, a mis padres quienes siempre me han apoyado incondicionalmente, y por ellos es posible cumplir esta meta.

A mis hermanos Jorge Luis, y Fernando, que siempre estuvieron presentes para brindarme su comprensión en todos los aspectos y sus palabras de aliento en todo momento.

A mis amigos que me brindaron su apoyo y transmitieron fortaleza a lo largo de este proyecto.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.

Yo, Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira

CC: 1716841513

Quito, Junio del 2013

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Ing. Daissy Chaquina y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira realizó el trabajo de fin de carrera titulado: **ANÁLISIS SITUACIONAL Y PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DEL MANEJO DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EMPLEADOS EN EL MENÚ DEL RESTAURANTE “RINCON AZUL”, UBICADO AL NORTE DE QUITO EN EL SECTOR LA FLORIDA**, para optar por el título de, Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Ing. Daissy Chaquina.

DOS.- Es política del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Daissy Chaquina, en calidad de directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira, como autor del

mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **ANÁLISIS SITUACIONAL Y PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DEL MANEJO DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EMPLEADOS EN EL MENÚ DEL RESTAURANTE “RINCON AZUL”, UBICADO AL NORTE DE QUITO EN EL SECTOR LA FLORIDA**, y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Sr. Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira

Ing. Daissy Chaquinga

Quito, Junio del 2013

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.

Ingeniera Daissy Chaquina

DIRECTORA DE TESIS DE GRADO

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHT, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Daissy Beatriz Chaquina López

CC 1715223887

Quito, Junio del 2013

ÍNDICE DE CONTENIDOS.

Portada	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Declaración de autoría	iv
Acta de cesión de derechos	v
Certificación del director de trabajo de grado	vi
Índice de contenidos	viii
Índice de tablas	x
Índice de gráficos	xi
Resumen	xii
Introducción.	13
1. Problema de Investigación.	16
1.1. Identificación del problema de investigación.	16
1.2. Formulación del problema.	17
1.3. Objetivos.	18
1.3.1. Objetivo general.	18
1.3.2. Objetivos específicos.	18
1.4. Justificación.	19
2. Marco teórico.	20
2.1. Fundamentación teórica.	20
2.2. Marco teórico.	22
Capítulo I. La Restauración en el Mundo.	
1.1. Reseña Histórica de la Restauración en el Ecuador	22
1.2. Clasificación de los restaurantes.	23
1.3. Categorización los Restaurantes en el Ecuador.	28
1.3.1. Características de los Restaurantes de categoría.	29
1.4. Manejo de costos de A&B.	34
1.5. Sistema de control de inventarios.	49
1.6. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	54
1.7. Ingeniería de menús.	56
Capítulo II. Análisis situacional del restaurante Rincón Azul.	
2.1. Reseña histórica.	61
2.2. Ubicación.	62
2.3. Organigrama.	63
2.4. Misión, visión, cultura.	64
2.5. Imagen corporativa.	65
2.6. Análisis demanda.	68
2.7. Análisis competencia.	69
2.8. Análisis administrativo.	70

Capítulo II. Análisis del Manejo de Costos utilizados en el Restaurante Rincón Azul.	
3.1. Costos de A&B.	72
3.1.1. Generalidades.	72
3.1.2. Oferta gastronómica.	73
3.1.3. Proveedores.	75
3.1.4. Sistema de compras.	76
3.1.5. Distribución cocina y las Bodegas.	77
3.1.6. Documentación y Reportes.	80
3.1.7. Análisis de procedimientos erróneos dentro de la operación de costos.	83
Capítulo IV Marco Legal.	84
Capítulo V Marco Conceptual.	96
2.3. Hipótesis.	103
3. Metodología.	104
3.1. Tipo y diseño de la investigación.	104
3.2. Población y muestra.	104
3.3. Instrumentos de recolección de datos.	104
3.4. Descripción del trabajo de campo.	105
4. Presentación de resultados.	106
4.1. Presentación grafica de resultados.	106
4.2. Análisis e interpretación de resultados.	109
4.3. Conclusiones.	119
4.4. Recomendaciones.	120
5. Propuesta.	121
5.1. Título propuesta.	121
5.2. Justificación.	121
5.3. Impacto.	123
5.4. Objetivos.	123
5.4.1. General.	123
5.4.2. Específicos.	124
5.5. Ubicación Sectorial y Física.	124
5.6. Viabilidad.	126
5.7. Plan de ejecución.	126
5.8. Recursos.	158
5.8.1. Materiales.	158
5.8.2. Económicos.	159
5.8.3. Talento Humano.	160
Referencias.	161
Apéndices.	162
Apéndice A.	162
Apéndice B.	164
Apéndice C.	165
Apéndice D.	166

ÍNDICE DE TABLAS.

1. Categorización restaurantes.	28
2. Clasificación de los alimentos.	36
3. Tabla de conversiones.	46
4. Porción estándar sugerida.	47
5. Ingeniería de menú clasificación.	57
6. FODA restaurante Rincón Azul.	65
7. Precios platos ofertados en Restaurante Rincón Azul.	75
8. Manejo administrativo costos para menú.	109
9. Herramientas costos A&B.	110
10. Manejo administrativo costos para menú.	111
11. Control costos de materia prima en producción.	112
12. Manejo de herramientas costos A&B.	113
13. Herramientas de costos para la operación.	114
14. Administración costos A&B del restaurante.	115
15. Herramientas de A&B mejora operación.	116
16. Control de alimentos y bebidas.	117
17. Compra de materia prima.	118
18. Especificación estándar para productos.	134

ÍNDICE DE GRÁFICOS.

1. Especificación estándar de compras.	39
2. Receta estándar de cocina.	40
3. Receta estándar de costos.	41
4. Códigos grupos platos.	43
5. Atención VRS Servicio.	48
6. Sistema periódico.	50
7. Sistema perpetuo.	52
8. Buenas Prácticas de Manufactura.	55
9. Formula de ganancia bruta.	59
10. Mapa para ubicación Restaurante Rincón Azul.	62
11. Organigrama Restaurante Rincón Azul.	63
12. Imagen corporativa Restaurante.	66
13. Factura Restaurante.	71
14. Cuadro Resumen Capítulo I.	106
15. Cuadro Resumen Capítulo II.	107
16. Cuadro Resumen Capítulo III.	108
17. Encuesta realizada a personal restaurante.	109
18. Encuesta realizada a personal restaurante.	110
19. Encuesta realizada a personal restaurante.	111
20. Encuesta realizada a personal restaurante.	112
21. Encuesta realizada a personal restaurante.	113
22. Encuesta realizada a personal restaurante.	114
23. Encuesta realizada a personal restaurante.	115
24. Encuesta realizada a personal restaurante.	116
25. Encuesta realizada a personal restaurante.	117
26. Encuesta realizada a personal restaurante.	118
27. Mapa para Ubicación Restaurante Rincón Azul.	125

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA
INTERNACIONAL ITHI**

“TEMA”

Autor: Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira.

Director: Ing. Daissy B. Chaquina López.

Fecha: Junio de 2013.

RESUMEN

En el presente proyecto se realizó el análisis situacional del restaurante Rincón Azul, permitiendo ejecutar una propuesta de mejoramiento del sistema de costos aplicado al menú del establecimiento, en dicho estudio se encontró que el restaurante no tiene o no aplica costos en el manejo del mismo, ya que es empírico, por esa razón se fue desarrollando la investigación, y encontrando herramientas aplicables a la realidad del restaurante como son la estandarización de recetas, la especificación estándar, las cuales servirán para mejorar la operación gastronómica del mismo, dichas herramientas fueron estudiadas en cada uno de los capítulos, además, otro de los puntos complementarios que pueden servir como referencia es la identificación de la categorización de restaurantes, la clasificación de los mismos, la documentación que es necesaria para el funcionamiento del establecimiento, se investigó sobre BPM, Ingeniería de menú, una breve reseña histórica de los restaurantes, y todos los puntos concernientes a manejo de costos para restaurantes, como rendimiento estándar, porción estándar, análisis de carnicería, servicio y sistemas de inventarios como el FIFO, LIFO, identificación específica y promedio ponderado. Al final de la investigación queda expresada la propuesta.

La industria de la Restauración, requiere dentro de sus procesos, el controlar o monitorear en forma periódica los costos manejados para evitar desviaciones de los recursos y ponga en riesgo la vida del establecimiento en el mercado. La propuesta presentada se direcciona justamente en la implementación de ciertas herramientas de ayuda para mejorar la actividad en la venta de alimentos y bebidas.

INTRODUCCIÓN

La Industria de la Restauración, se ha constituido como el eje de las empresas de expendio de alimentos y bebidas, teniendo a su cargo una gran responsabilidad con el cliente interno y externo. Lastimosamente, muchos de los administradores pierden sus negocios al no contar con un sistema de control de costos, más aun siendo un negocio pequeño, poniendo en riesgo la vida del establecimiento en el mercado. Es por esta razón, que el siguiente proyecto sobre el análisis y propuesta de mejoramiento del sistema de costos del menú de restaurante Rincón Azul, se realizó para obtener herramientas que ayuden a tener un mejor control de costos, aplicando recetas estándar, cuadros de costos, control de inventarios, etc. los cuales son necesarios para un correcto manejo operativo del establecimiento y así, poder conocer el valor real de ingresos que genera el mismo.

Al realizar el diagnóstico de la situación actual del restaurante, se pudo identificar las posibles desviaciones y errores de trabajo para luego ser corregidos y presentados por medio de la propuesta. Es importante conocer los orígenes de la restauración y como fue aplicada en el Ecuador, el diagnóstico global de restaurante y el análisis del manejo de los costos utilizados al momento de adquirir y producir la materia prima.

Un establecimiento que comercialice alimentos y bebidas debe estar claro en los procesos que debe manejar centrándose en la categoría y segmento de mercado al que se dirige.

En el primer capítulo del proyecto de tesis se habla sobre la restauración en el Ecuador, la clasificación, características y categorización de los restaurantes y sobre el manejo de costos de alimentos y bebidas, herramientas que se utilizan para su manejo aplicado al menú de un restaurante, sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos e ingeniería de menú.

En el segundo capítulo se hizo un análisis situacional del restaurante Rincón Azul, donde se habló de su trayectoria, ubicación, la organización, su cultura organizacional, la imagen corporativa del establecimiento, la demanda, la competencia y un análisis administrativo.

En el tercer capítulo se realizó un análisis del manejo de costos utilizado en el restaurante Rincón Azul, el cual nos arrojó datos del manejo de costos empleado, de la oferta gastronómica que el establecimiento maneja, cuales son los proveedores, como se desarrolla el sistema de compras, como es la distribución de la cocina y bodegas, la documentación y reportes tiene el restaurante y por ultimo después se

realizó el análisis de procedimientos erróneos que existen dentro de la operación de costos del establecimiento.

En el cuarto y quinto capítulo se presentará la fundamentación legal en la cual estará basado el proyecto, y se realizará una breve definición de términos técnicos, que se utilizan durante el desarrollo del mismo.

La hipótesis en la cual se basa el presente trabajo de investigación está descrita en relación al correcto manejo de procedimientos para el control de costos de alimentos y bebidas del restaurante “RINCON AZUL”, esto permitirá mejorar la rentabilidad y el control de la materia prima utilizada en la producción gastronómica. La cual se demostrará si es factible o no de cumplir.

Las conclusiones y recomendaciones que se presentan después de realizar todo el proyecto de tesis, son fundamentales para la presentación de la propuesta de mejoramiento del control de manejo de costos de alimentos y bebidas del menú del Restaurante Rincón Azul, de las cuales se puede extraer, que se ha concluido la importancia del manejo de costos en el menú del restaurante y la recomendación para la aplicación de herramientas de costos al menú del restaurante, que se observaron a lo largo de este proyecto de investigación.

PARTE 1.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

1.1. Identificación del Problema de Investigación.

El inexistente análisis de costos de alimentos y bebidas que se ha venido dando a lo largo de la historia del restaurante “RINCÓN AZUL” por su manejo empírico no ha permitido que tenga una buena rentabilidad o expansión del establecimiento, como se da en el caso de los grandes restaurantes consolidados como las franquicias tal es el caso del “Tony Roma’s, Friday’s, Chili’s”, o restaurantes más pequeños u organizados, que se dedican a la venta de almuerzos ejecutivos como “KAYU” , que con un correcto manejo de costos de alimentos y bebidas han logrado posicionarse en el mercado y por ende en la mente del consumidor teniendo la opción de crecimiento.

La investigación realizada en el restaurante Rincón Azul, indica que existe una baja liquidez del negocio que se da por el mal manejo administrativo, carente aplicación de herramientas para control de costos de alimentos y bebidas, y como indicador principal se obtiene el ineficiente manejo de costos para el menú del restaurante.

Las causas principales que se pueden determinar, son; la no estandarización de procedimientos, como carencia de recetas estándar, esto por desconocer sobre la

aplicación de esta herramienta, el inadecuado control de inventarios de productos al realizarlo de una forma completamente empírica, y costos elevados en la elaboración de platos, que se dan por la falta de las herramientas de costos de alimentos y bebidas aplicadas al menú. Esto da lugar a los siguientes efectos, fuga y desperdicio de productos, por no mantener controles o procesos estandarizados para la producción gastronómica del restaurante y la desviación de los recursos reflejados en la insatisfacción de los dueños al tener una escasa rentabilidad del establecimiento, lo cual puede conllevar al cese de operaciones a corto, mediano o largo plazo.

La falta de expansión o crecimiento del negocio, se da por no contar con un correcto manejo administrativo de costos de alimentos y bebidas aplicados al menú, lo cual demuestra que se deben proponer cambios dentro de la operación del restaurante Rincón Azul.

1.2. Formulación del Problema.

¿Cómo influye la falta de procedimientos en el manejo de costos de Alimentos y Bebidas, en la rentabilidad generada en el restaurante “RINCÓN AZUL”, ubicado al norte de Quito en el sector la Florida?

1.3.Objetivos.

1.3.1. General.

Diagnosticar los procedimientos efectuados en la operación gastronómica dentro del restaurante Rincón Azul, identificando las herramientas que permitan el control de Costos de Alimentos y Bebidas, para así, lograr un manejo adecuado de la materia prima y su producción, evitando desperdicios y mejorando la rentabilidad, con la aplicación del presente proyecto.

1.3.2. Específicos.

- Analizar los distintos métodos de control de costos de alimentos y bebidas aplicados a empresas de restauración, estandarizando procesos que permitan el ahorro de recursos que intervienen en la producción.

- Planificar el desarrollo de herramientas de costos de alimentos y bebidas, para el menú del restaurante, con el fin de mejorar su manejo administrativo y su rentabilidad.

- Socializar con el personal administrativo y operativo para la aplicación y ejecución de instrumentos de costos de alimentos y bebidas, que permitan mejorar los procesos y control del menú del restaurante.

1.4.Justificación.

Durante el tiempo que tiene de funcionamiento el restaurante “RINCÓN AZUL”, ha mantenido un manejo empírico sobre los costos de su menú, lo cual ha permitido que se mantenga en el mercado, pero no que se genere un crecimiento que permita abrir nuevas sucursales, o que mejore la rentabilidad del negocio por la venta de la oferta gastronómica.

La investigación busca implementar procedimientos que permitan mejorar el manejo de costos de alimentos y bebidas, estableciendo cuadros de inventarios, estandarización de recetas, hojas de requisición, manejo de merma, porción y rendimiento estándar, desperdicios y otros instrumentos que faciliten la operación, que ayuden a manejar correctamente los procedimientos utilizados en la operación.

Con el análisis, se podrá generar mejores ganancias, conocer el valor real al elaborar cada receta, su precio de venta al público sugerido, a estandarizar la preparación y presentación de cada plato, ya que de esta manera quién lo prepare siempre obtendrá el mismo sabor y la misma presentación, dando de esta manera un plus de calidad y servicio a los clientes del restaurante.

Además, el proyecto podrá ser utilizado en establecimientos que se dediquen a la venta de almuerzos ejecutivos y platos a la carta y no tengan un control de costos aplicado a su menú y quieran mejorar sus ingresos, utilizando procedimientos adecuados a las exigencias del mercado, para así mejorar sus operaciones.

PARTE II.- MARCO TEÓRICO.

2.1.Fundamentación Teórica.

Al tener un análisis inicial del restaurante se ha podido observar que es necesario implementar un control de costos aplicado al menú del establecimiento, debido a que esto es parte esencial para tener un crecimiento y que sus ganancias sean rentables para propietarios y trabajadores.

CLEMENT, Ojugo. (2002). “Explica con detalle, con ejemplos el proceso de elaboración de la previsión, los presupuestos, la planificación del menú, compras y controles de inventario. Todos estos procedimientos son necesarios para que el resultado sea rentable”.

Al realizar la implementación de costos en el menú del restaurante, se podrá encontrar instrumentos que son muy importantes para obtener un manejo adecuado y

complementario de control de costos como son recetas estándar, sistema de control de inventarios, almacenamiento, manejo de desperdicios, etc., los cuales se fueron analizando y estudiando para su aplicación dentro del establecimiento.

Al efectuar la investigación sobre estudios relacionados con el presente proyecto de tesis, no se encontró ninguna tesis o estudio a fin realizado en el ITHI, o en la base de datos del SENESCYT.

2.2. Marco Teórico.

CAPÍTULO I.

1. La Restauración en el Mundo.

Restauración se refiere al uso de la palabra restaurante que es una palabra con origen francés y es restaurants, que significa restaurar y procede del latín restaurare. Esta palabra se utiliza desde la antigüedad cuando se intercambiaba productos y cuando se creó el dinero se cambiaba por alimentos, es ahí donde se inicia la industria de alimentos y bebidas.

En París, en el año de 1765, aparece el primer establecimiento que se encargaba de dar servicio de alimentos y bebidas, este restaurant tenía una placa que decía “venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo restaurare”, de esta placa proviene el nombre restaurant o restaurante.

1.1. Reseña histórica de la restauración en el Ecuador.

En el Ecuador la actividad de la restauración no tiene una fecha de inicio, pero podemos hablar que en Quito a través de los años se ha podido evidenciar la apertura y cierre de varios establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas ya sean estos restaurantes familiares, grandes cadenas o franquicias nacionales e

internacionales que han surgido logrando posicionarse en el mercado o hayan cerrado sus operaciones por malas administraciones. Entre los establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas que se ha mantenido por muchos años es “Pollos GUS” que son una de las cadenas que ha sabido posicionarse en el mercado, hablando de franquicias podemos nombrar “KFC, Mcdonalds, etc.”, y un sin fin de establecimientos franquiciados, que han llegado a nuestro país y llevan muchos años, a estos también podemos agregar “Tony Romas, Fridays, etc.”, y nuevos establecimientos que siguen llegando y de esa manera tenemos una gama amplia de lugares nacionales o internacionales que ofertan alimentos y bebidas. Entre los establecimientos nacionales que han crecido y se posicionaron hasta crear sucursales podemos nombrar “Vista Hermosa, El Café de la Vaca, Menestras del Negro, Ceviches de la Rumiñahui, etc.”, así se puede seguir nombrando varios establecimientos que se dedican a la venta de alimentos y bebidas que se han convertido en cadenas importantes a nivel nacional.”

1.2. Clasificación de los restaurantes.

Los restaurantes se clasifican de la siguiente manera.

- Buffet.
- Gourmet o Alta Cocina.

- Comida Rápida.
- Temáticos.
- Familiares.

Restaurante Buffet.

En estos establecimientos se oferta una gran variedad de platos ya elaborados, los mismos que el cliente se los sirve o escoja según su gusto o preferencia. Se paga una cantidad fija y es una forma sencilla y rápida de servir a grupos grandes. Por lo general, se puede aplicar la modalidad del servicio asistido o el self service (autoservicio), en donde el cliente puede elegir de una gran variedad de guarniciones.

Foto No: 1. Restaurante Toronto.



Fuente: SÁNCHEZ, Edwin

Restaurante Gourmet o Alta cocina.

Son establecimientos que brindan servicio a la mesa, con alimentos de excelente calidad, preparados ese momento, su costo se establece de acuerdo a la calidad de

platos y el servicio que estos dan. Además se puede acotar que el ambiente, la decoración, el servicio, la comida y las bebidas son escogidos cuidadosamente. Por lo general se cuenta con personal especializado con tendencia a la comida internacional.

Foto No: 2. Restaurante Plaza Grande



Fuente: <http://www.plazagrandequito.com/spanish/belle.html>

Restaurante Comida Rápida.

En estos establecimientos se consume alimentos de fácil y como su nombre lo dice rápida preparación como: Pizzas, papas fritas, hamburguesas, sánduches, etc. La comida rápida llamada también fast food es una línea directa de las franquicias, estos alimentos por lo general se caracterizan por ser poco nutritivos ya que para su preparación utilizan gran cantidad de grasas y carbohidratos.

Foto No: 3. McDonald's junto al Círculo Militar



Fuente: www.quebakan.com/wp-content/uploads/2012/10/FOTO2.jpg

Restaurante Temático.

Son restaurantes que ofrecen un tipo de comida específica de un país o región, entre ellos podemos encontrar los de cocina china, cocina mexicana, cocina española, etc. también podemos encontrar los de cocina molecular y los que se dedican a la preparación con un tipo de producto como carnes, mariscos, vegetarianos, etc. Su direccionamiento es en base a un tema específico para la presentación de la carta

Foto No: 4. The Snow Castle Restaurant.



Fuente: www.finedininglovers.com/blog/culinary-stops/unique-restaurants-snow-castle-finland/

Foto No: 5. Restaurante YARAVI



Fuente: www.restaurantevaravi.com/menu-carta-platos-tipicos-sierra-costa-oriente-comida-internacional-gastronomia-quito-ecuador.php

Restaurantes Familiares.

Son restaurantes que ofrecen alimentos a precios accesibles en algunos casos, por lo general son unipersonales, que quiere decir que tiene un dueño, el cual es responsable de la operación, cuentan con una carta algo limitada y se centran a menús pres establecidos. Acogen a grupos de familias en fines de semana y fechas especiales con mayor énfasis.

Foto No. 6. Las tablas del Tártaro



Fuente: www.elcomercio.com/negocios/lunch-ejecutivo-genera-reditos_0_530947008.html

1.3. Categorización los Restaurantes en el Ecuador.

En el Ecuador al igual que en otros lugares del mundo, la categoría de los restaurantes se mide por el número de tenedores que estos tienen, esto quiere decir que mientras más tengan, de mayor categoría será y mientras menos tengan, de menor categoría estos son. Como se lo demuestra en el gráfico presentado a continuación.

Tabla N°: 1 Categorización de Restaurantes

Categoría	Tenedores
Lujo	
Primera	
Segunda	
Tercera	
Cuarta	

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

1.3.1. Características de los Restaurantes de categoría.

Restaurante de Lujo o (5 tenedores).

Estos establecimientos deben excelente organización, regidas por normas y procedimientos, contar con políticas internas y externas para su manejo. Las mesas y las sillas deben estar acordes a la decoración, la música ambiental tiene que ser suave, las luces deben ser graduables y el aire acondicionado debe ser controlado por termostato. Los alimentos y las bebidas tienen que ser de la más alta calidad, la higiene debe reinar en todas las áreas: frente, salón, cocina, baños, el personal debe estar debidamente uniformado. El personal de servicio además de estar capacitado para cada función debe ser entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante. Además se deberá contar con lo siguiente. Por lo general dentro de la brigada de servicio está el maître quién es el jefe del comedor un capitán de meseros, meseros, aprendices. En esta categoría el comedor se encuentra dividido en rangos (conjunto de mesas atendidas por un mesero) y sectores (conjunto de rangos atendidos por un capitán de meseros), el estándar es de un mesero por cada cuatro mesas, 16 personas, esto dependerá de los requerimientos de la empresa. Deberá contar con los siguientes requerimientos:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad, tomando en cuenta la viabilidad entre las mesas.

- Aire acondicionado.
- Más de tres pisos ascensor
- Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para damas y caballeros, clientes y personal
- Decoración en armonía con el rango del establecimiento.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- Accesorios diversos: gueridones para flamear, mesas auxiliares, cubre fuentes.
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- Carta dividida alimentos, postres y bebidas con variedad de platos de la cocina nacional e internacional se recomienda por lo menos cinco variedades por grupo de plato y carta de vinos amplia modificada periódicamente, deben ser reconocidos por lo que debe contar con un sommelier.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable bañada en plata.
- Vajilla de porcelana se recomienda que deba ser de colores blancos o cremas para su fácil reposición, pueden tener filo de plata u oro o impreso el logotipo de la empresa.
- Parqueadero.
- Señalética, salidas de emergencia.
- Normas de seguridad, plan de contingencia, extintores, croquis de evacuación.

Restaurante de Primera o (4 tenedores).

Estos establecimientos deben contar con las siguientes especificaciones.

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Sala de espera.
- Guardarropa
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad. Un mesero por cada seis mesas, veinte y cuatro personas
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Mobiliario y decoración de primera calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Carta dividida alimentos, postres y bebidas con variedad de platos de la cocina nacional e internacional se recomienda por lo menos cuatro variedades por grupo de plato y carta de vinos amplia modificada periódicamente, deben ser reconocidos por lo que debe contar con un sommelier.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable puede ser bañada en plata.
- Vajilla de porcelana se recomienda que deba ser de colores blancos o cremas para su fácil reposición, pueden tener filo de plata u oro o impreso el logotipo de la empresa.
- Parqueadero.

- Señalética, salidas de emergencia.
- Normas de seguridad, plan de contingencia, extintores, croquis de evacuación.

Restaurante de Segunda o (3 tenedores).

Este tipo de establecimiento debe contar con las siguientes especificaciones.

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad. Un mesero por cada ocho mesas, treinta y dos personas.
- Mobiliario de calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
- Carta en consonancia con la categoría del establecimiento. Se recomienda por lo menos tres especialidades por grupo de plato. Se omite la carta de vinos y se unifica la de alimentos y bebidas.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.
- Señalética, salidas de emergencia.
- Normas de seguridad, plan de contingencia, extintores, croquis de evacuación.

Restaurante de Tercera o (2 tenedores).

Este tipo de establecimientos tiene que contar con las siguientes especificaciones.

- Comedor con superficie adecuada a su capacidad. Un mesero por cada diez mesas, cuarenta personas.
- Mobiliario adecuado.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
- Personal de servicio uniformado.
- Carta sencilla. Por lo menos dos especialidades por grupo de plato.
- Señalética, salidas de emergencia.
- Normas de seguridad, plan de contingencia, extintores, croquis de evacuación.

Restaurante de Cuarta o (1 tenedor).

Estos establecimientos cuentan con las siguientes especificaciones.

- Comedor independiente de la cocina. Un mesero por cada diez mesas, cuarenta personas.

- Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios decorosos. Divido para hombres y mujeres.
- Personal perfectamente aseado.
- Carta sencilla.
- Señalética, salidas de emergencia.
- Normas de seguridad, plan de contingencia, extintores, croquis de evacuación

1.4. Manejo de costos de A&B.

El control de costos de alimentos y bebidas, sirve para evaluar y medir los resultados de una operación de A&B, para determinar las variaciones y desviaciones ocurridas en el uso los productos con relación a lo establecido en los estándares del establecimiento que presta servicios de alimentación y de bebidas.

Los costos de alimentos y bebidas se direccionan al valor de los insumos que intervienen en la preparación de una unidad de venta hablando de alimentos y bebidas y estas podrán estar representadas por.

- Un plato o bebida.
- Un menú.
- Un evento.
- Gastos de personal.

- Gastos generales.
- Costo de alimentos y bebidas.

El manejo de costos debe estar controlado con la implementación de un sistema que permita conocer las actividades del restaurante partiendo de las compras hasta la venta de los productos terminados o platillos. Estos procesos podrán variar dependiendo del tipo de operación y se escogerá el sistema que más convenga a la empresa.

Las siguientes son consideradas herramientas básicas para el control de costos de alimentos y bebidas.

- Especificación Estándar de compras.
- Receta estándar.
- Rendimientos estándar.
- Porciones estándar.
- Análisis de Carnicería.
- Servicio.

Especificación Estándar de Compras.

Es la descripción concisa de la calidad, tamaño, peso y demás factores que requiere la calidad del producto. Estas especificaciones están fijadas por la carta o menú, en cuanto a los precios de venta y las políticas de la empresa.

Las especificaciones estándar de compras requieren que se hayan hecho pruebas de rendimiento y análisis de los productos como: calidad, sabor, aroma, presentación, calidad, marca etc.

Para poder conocer las especificaciones estándar para compras es necesario identificar los diferentes grupos de alimentos.

Tabla N°: 2 Clasificación de los Alimentos

Tipo de Alimento	Alimento	Código	Gestión de Compra
Perecederos	Carnes y Salsamentarias	CS	Lista de Mercado
	Pescados y Mariscos	PM	
	Aves y Caza	AC	
	Frutas y Verduras	FV	
	Lácteos 1	L1	
No perecederos	Lácteos 2	L2	Solicitud de Compra
	Hierbas y Especias	HE	
	Granos y Cereales	GC	
	Envasados y Enlatados	EE	
	Bebidas		
	Vinos		
	Cervezas		

Elaborado por: Ing. Daissy Chaquinga.

Alimentos Perecederos y No Perecederos.

Los alimentos perecederos son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla, por factores como la temperatura, o la humedad, los cuales son determinantes para que los alimentos comiencen su deterioro. Podemos citar algunos ejemplos: géneros cárnicos, vegetales, frutas, lácteos, etc.

Los alimentos no perecederos no se deterioran con los factores expuestos anteriormente, sino con factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y otras condiciones. Otra condición que tiene este tipo de alimentos es su fecha de expiración o caducidad. Ejemplo: las harinas, las pastas, el azúcar, enlatados o conservas.

Es importante manejar las especificaciones estándar ya que le permite al encargado de las compras tener un control de las características de los productos que el proveedor entrega, eliminando las malas interpretaciones entre el comprador y proveedor ya que se las ha pactado con anticipación, ahorrando tiempo y facilitando el chequeo de la mercadería recibida. Las especificaciones se las toma en cuenta por lo general para carnes, todo tipo de frutas y verduras, enlatados, envasados, vinos, licores.

Especificaciones básicas de acuerdo al producto

- a. Carnes:** Se debe tomar en cuenta consideraciones como peso, de la pieza, calidad, especificaciones del corte requerido, tolerancia del hueso y gordos, color, el empaque de entrega, temperatura, tiempo requerido. Los cárnicos son productos que requieren de muchos cuidados ya que pueden ocasionar intoxicaciones e incluso la muerte a quién los consume si verificar la frescura de los mismos, es importante que se lleve un control el cual evitará desperdicios, costos innecesarios pero sobretodo contar con productos de calidad para ofrecer a los clientes.

- b. Frutas y Verduras:** Se considera la región de procedencia, tamaño, color, la madurez, peso, empaque, características físicas, tiempo de entrega.

- c. Envasados y Enlatados:** Se identifica el tamaño, peso, estado del empaque, forma e entrega si por unidades, docenas, cajas, temperatura, tiempo de entrega. En este grupo es muy importante tomar en cuenta la fecha de caducidad y el registro sanitario, ya que de eso dependerá la frescura y calidad garantizada del producto.

- d. azúcar, enlatados o conservas.**

Grafico N° 1: Especificación estándar de compras

Especificación de compras N°:		
Producto:		
Calidad:		
Proveedores:		Foto Producto
Características de compra:		

Elaborado por: SANCHEZ, Edwin

Receta Estándar.

Es un documento que muestra una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa, guarnición, etc. Existen dos tipos de Recetas Estándar: la de Cocina y la de Costos.

Receta estándar de cocina.

Es la receta donde se especifica: el nombre del plato, ambiente, número de receta, número de producto, número de PAX, fecha, los ingredientes, la cantidad, la unidad que se va utilizar para medir los alimentos, el procedimiento y técnicas para elaborar la misma. Este documento permitirá llevar un control en el proceso de producción de alimentos y bebidas de tal manera que no importe quién lo elabore, el plato final siempre será igual en cantidad y presentación.

Grafico N°: 2: Receta Estándar de Cocina

Restaurante XYZ
Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE:			FECHA:	FOTO	
GRUPO DE PLATO:			CÓDIGO:		
DEFINICIÓN DEL PLATO:			CÓDIGO:		
PESO PORCIÓN:			No. PAX:		
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN					

Fuente: formato elaborado por Ing. Daissy Chaquinga en tutorías.
Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

Receta Estándar de Costos.

Es un documento que permite determinar el costo estándar de un plato. Permitirá llevar un control de los costos, uso de materia prima, control de desperdicios. Se lo deberá ir actualizando para evitar que el costo no sea real en relación al precio actual del mercado.

En esta receta se determina el nombre de la receta, porciones, número de receta, número del producto, fecha, ingredientes, cantidad, unidad de medida, el valor unitario, el valor total, costo total materia prima, margen de variación, costo total de preparación, costo por porción, precio de venta al público.

El uso de la receta estándar es importante porque asegura la calidad permanente de la preparación al usarse los mismos ingredientes, en las mismas cantidades y con procesos iguales, este estándar permite que las compras sean más fáciles y más exactas.

Para elaborar una receta estándar, se debe determinar los procesos de trabajo, el orden cronológico de producción, tomar una foto del plato terminado y por último medir el grado de dificultad.

Grafico N° 3: Receta Estándar de Costos

Restaurante XYZ
Receta Estándar de Costos

AMBIENTE:			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO:			CÓDIGO:	
DEFINICIÓN DEL PLATO:			CÓDIGO:	
PESO PORCIÓN:			No. PAX:	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN			SUBTOTAL	
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	
			TOTAL	
			PRECIO PORCIÓN	
			PVP SUGERIDO	

Fuente: formato elaborado por Ing. Daissy Chaquina en tutorías.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

La receta estándar se divide en tres partes: encabezado, cuerpo, responsabilidad, datos importantes.

- **Ambiente.** Por lo general en hoteles hay más de un comedor de expendio de alimentos y bebidas. Si hay más de un comedor en la empresa, se debe identificar a cuál corresponde, especificando el nombre.

- **Grupo de plato.** Grupo de Plato que pertenece entrada o entremeses, sopa, plato fuerte, postre, etc.

- **Definición del plato.** Se colocará el nombre del plato que se está costeanado, por ejemplo ensalada César, caldo de gallina, filet mignon, torta selva negra, mojito cubano, etc.

- **Peso porción.** Es el peso en gramaje que debe tener el género principal de la receta. Esto dependerá del direccionamiento por ejemplo un plato fuerte 180gr de pollo fileteado y así dependiendo si es menú de almuerzo, plato a la carta, sopa etc.

- **Fecha.** Fecha de elaboración. Es importante ya que de manera periódica se deberá ir revisando y modificando.

- **Código.** En el primer código se considera el grupo de plato que por lo general puede alfabético dependiendo de las necesidades de la empresa, por ejemplo:

Gráfico No. 4: Códigos grupos de platos

 E	 S	 PF	 P	 BA	 BNA
Entradas, Emtremeses	Sopas, Cremas, Consomés	Platos Fuertes o Platos Principales	Postres	Bebidas Alcohólicas	Bebidas no Alcohólicas

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin

Por otro lado, los códigos de platos, corresponde a una denominación alfanumérica donde se conserva la letra del grupo más una numeración, por ejemplo para designar al plato caldo de gallina se colocará *S* del grupo sopas y *001*, dando referencia que es el plato número uno que ingreso a ese grupo, quedando *S001*.

- **N° de PAX.** Esto determina la cantidad de personas para las que se elabora la receta, es recomendable que no se haga para una sola persona, al menos en alimentos se toma como referencia 10 personas, o lo que marque el estándar de la empresa, en bebidas sobretodo coctel es recomendable acoplarse a la porción para el costeo.
- **Cantidad.** Es la cantidad requerida por cada ingrediente o género en relación a la unidad de medida.
- **Unidad.** Es la unidad de medida que se utiliza para referirse a cada ingrediente pueden ser unidades de volumen, peso, o unidades. Pueden ser (Kilogramos, gramos, litros, libras, etc.).

- **Género o Ingredientes.** Es el producto o productos que se utilizaran para la elaboración de la receta.

- **Valor unitario.** Es el precio de cada ingrediente en la unidad determinada para la receta. Por ejemplo si la unidad marca libra el precio deberá referirse en libras, no pueden ir los factores de conversión y el precio por diferentes direcciones.

- **Valor total.** Es el precio total del producto tomando en cuenta las cantidades requeridas multiplicando por el precio unitario. Dando lugar el valor total por producto que interviene en el costeo.

- **Subtotal.** Es la sumatoria de los valores totales de todos los productos.

- **Margen de contribución.** Es el porcentaje que se utiliza para incluir ingredientes con una baja representación en la receta como especias o condimentos, y para proteger los precios de los productos de fluctuaciones en el mercado. Puede variar entre 5%, 10% o 15% dependerá del análisis de la persona que esté efectuando el costeo.

- **Total.** Es la sumatoria del subtotal más el margen de contribución.

- **Precio porción.** Es el valor por PAX. Se obtiene del total dividido para las porciones que interviene en el costeo.

➤ **PVP sugerido.** Es el precio de venta al público, que obtenemos al sumar todos los valores que se obtienen por la elaboración de la receta. Se multiplica el precio porción por 3.3, que corresponde a los gastos directos e indirectos de fabricación y la utilidad, esto es un precio sugerido en receta que no siempre es utilizado como precio de venta final, ya que se debe considerar factores como la competencia, para ver si es igual, mayor o menor a la misma.

Rendimiento Estándar.

Es el peso o volumen de un alimento que queda listo para servir al cliente, después de su proceso de transformación, es decir la diferencia que existe antes y después de prepararlo. Aquí se considera la merma de producción ya que de eso depende el peso real de compra de determinado producto.

Merma: Es la diferencia que existe entre el producto bruto sin preparar y la cantidad de materia prima utilizable, el resto de materia prima que no es necesaria para la elaboración del platillo se lo conoce como merma. Pero esa merma se la puede utilizar en otras preparaciones.

Conversiones de gramaje.

En el área gastronómica es importante conocer sobre unidades de medida como (kilogramos, gramos, libras, onzas, litros, mililitros, etc.) y conversiones, ya que en ocasiones. Es necesario realizar transformaciones para elaborar las recetas.

Tabla N° 3: Tabla de conversiones

1 cucharadita	5 gramos
1 cucharada	10 a 15 gramos
1 libra	454 gramos
1 libra	16 onzas
1 taza	220 a 250 gramos
1 taza	250 CC
4 tazas	1 litro
1 litro	1000 CC
4 litros	1 galón
1 galón	4000 CC
1 onza	28 gramos
1 onza	30 mililitros
1 caneca	20 litros
1 kilogramo	1000 gramos
1 Kilo	2.2 libras
1 quintal	100 libras
1 quintal	4 arrobas
1 arroba	25 libras

Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

Porciones estándar.

Dentro de la porción Estándar se toma en cuenta la cantidad de gramaje que debería servir en relación al tipo de menú o punto de venta en el que se está costeando, no es lo mismo un plato a la carta que un menú de almuerzo, el gramaje es diferente. A continuación una tabla ejemplo.

Tabla No. 4: Porción Estándar Sugerida

ITEM	RESTAURANTE	CAFETERÍA	BANQUETES		ROOM SERVICE
¼ de Pollo con hueso	450 gr.	450 gr.	450 gr.	1	450 gr.
1/8 de Pollo con Hueso	230 gr.	230 gr.	230 gr.	1	230 gr.
Filet Mignon	220 gr.	180 gr.	220 gr.	1	180 gr.
Filete Róbalo o Corvina	220 gr.	200 gr.	120 gr.	2	200 gr.
Medallón de Lomo	200 gr.	180 gr.	100 gr.	2	180 gr.
Milanesa	120 gr.	120 gr.	120 gr.	1	120 gr.
Pollo Deshuesado	250 gr.	200 gr.	100 gr.	2	200 gr.
Trucha Desespina	200 gr.	140 gr.	170 gr.	1	140 gr.
Trucha entera	250 gr.	170 gr.	170 gr.	2	170 gr.

Fuente: www.laboutiquegourmet.com/Porcionesycantidades.aspx

Análisis de Carnicería.

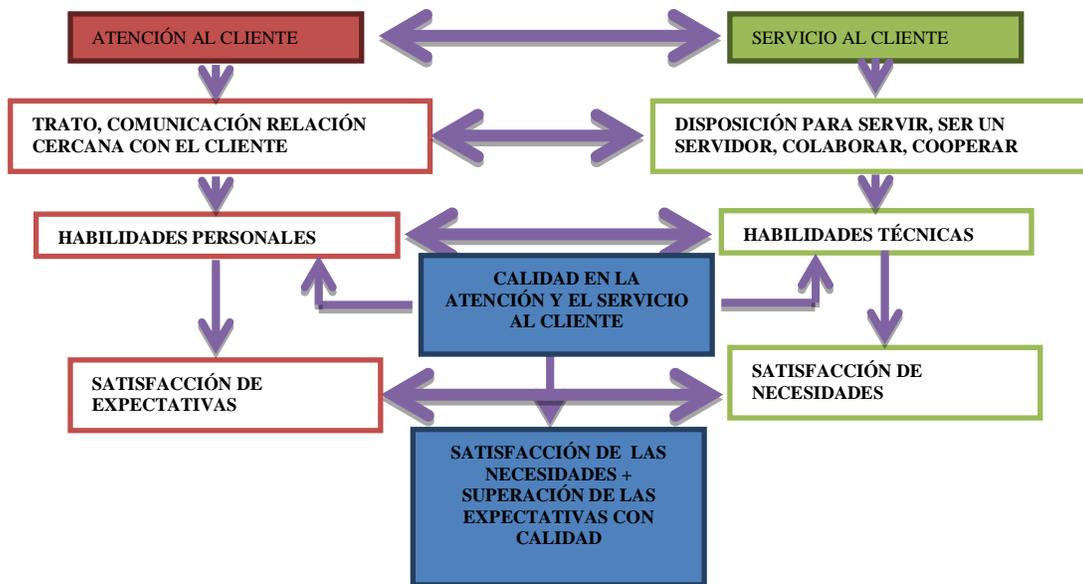
Es conocer el precio real que debo comprar de piezas cárnicas, luego de identificar los desperdicios que pueden ser piltrafas, huesos, pellejo que no usables en el proceso de alimentación. Si se compra una pieza de 50 libras y al trabajarla resulta que 35 libras son para porcionar, 8 para hamburguesa, 6 de hueso y 1 de piltrafa, esto quiere decir que de las 35 libras se podrá hacer aproximadamente 88 porciones de 180

gramos para la venta, 40 porciones para hamburguesas de 90 gramos cada una el resto es parte del desperdicio de la pieza comprada.

Servicio.

El servicio en restaurante no es solo producir y costear de nada serviría si la atención es de mala calidad. Se deberá considerar que el cliente es la razón de ser de la empresa. El servicio es un proceso en el cual el cliente cumple sus expectativas y satisface sus necesidades, al momento de adquirir un producto o servicio.

Grafico N° 5: Atención VRS Servicio



Fuente: CAPACITUR; Módulo Calidad en la Atención

Elaborado por: CHAQUINGA, Daissy

La Calidad en la atención y en el servicio al cliente, radica en la aplicación de dos habilidades:

Habilidades Personales: Relacionadas con la comunicación, que se establece en las relaciones entre personas.

Habilidades Técnicas: Se derivan del trabajo mismo de las personas

En el servicio de restaurante si un cliente no está satisfecho simplemente no regresa, es importante que los colaboradores de una empresa unan sus esfuerzos en beneficio de alcanzar la satisfacción de todos los comensales quienes querrán regresar.

1.5.Sistema de Control de Inventarios.

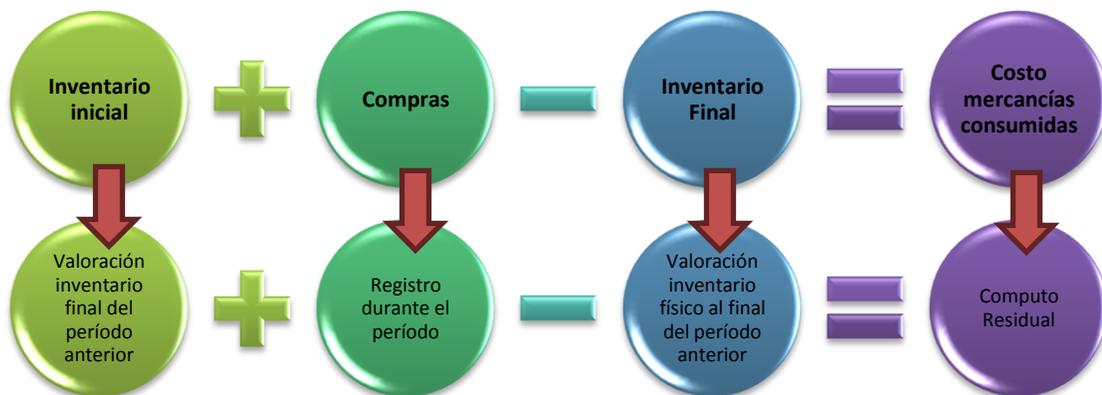
El control de inventarios ayuda a tener la suficiente información, sobre la cantidad de materia prima que se puede tener almacenada en bodega, tomando en cuenta el control de los stocks máximos y mínimos. Para el control de inventarios se utiliza los KARDEX, que son unas tarjetas que nos permiten visualizar los stocks, de esta manera podremos realizar pedidos a proveedores de acuerdo a la cantidad real que requiero.

Para ello se utiliza los distintos sistemas de valoración de inventarios, el uso de cada uno dependerá de las necesidades de la empresa es así que tenemos:

- **Sistema Periódico**

Este permite registrar las mercaderías en la posición de las compras, no se mantiene el saldo del inventario durante el periodo, ni la medición de la mercadería que sale. Al final del período se deberá hacer el inventario físico de las existencias, se valoriza y calcula el costo por computo residual, conociendo el saldo del inventario y el costo al final.

Gráfico N° 6: Sistema periódico.



Fuente: tutoría Ing. Daissy Chaquina.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin

Dentro del sistema Periódico se identifican los diferentes métodos de valoración como son:

- 1. Método FIFO:** Se valoriza el inventario físico al final del mes con los últimos precios con que se adquirió la mercadería, se maneja el primero entrar primero en salir. Esto hace que la mercadería que estaría en bodega se valoricen con los valores o precios recientes.
- 2. Método LIFO:** Valoriza el inventario al final del mes, con los primeros precios con los que adquirió la materia prima. Asume el costo de la materia prima que se consumió con los últimos precios adquiridos.
- 3. Método de identificación Específica:** Imputa el precio de la adquisición, al momento de la salida del producto directamente se registra el precio en la requisición. Desde el punto de vista de la medición es la mejor forma de trabajar, ya que, permite que todo producto maneje su propio precio, pero operacionalmente es complicado por lo que debe colocar el precio respectivo en cada producto.

4. Método Promedio Ponderado: Se toma en cuenta el monto total de la materia prima que existe en bodega y se divide para la cantidad de artículos. Es el más real pero los valores se hacen presentes con la toma física.

- **Sistema Perpetuo o permanente**

En este sistema durante el periodo se mantiene el saldo del inventario, se registra en forma continua las entradas y salidas, midiendo el costo sin necesidad de realizar el inventario físico.

Gráfico No 7: Sistema perpetuo.



Fuente: tutoría Ing. Daissy Chaquinga.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin

1. Método FIFO: Para el campo de la restauración el sistema de control de inventarios más utilizado y óptimo es el método PEPS o FIFO por sus siglas en inglés. (Primeras Entradas Primeras Salidas), facilita el control de los productos perecederos y no perecederos, disminuye los costos al minimizar mermas, contribuye a mantener la calidad de los productos.

El acomodo con sistema PEPS se lo realiza de la siguiente manera; aquellos productos que entran en bodega en primer lugar, serán también los primeros en salir de la misma, recorriéndose los productos más viejos hacia el frente del anaquel y los más nuevos se quedarán en la parte posterior. Con esto aseguramos aún más la frescura de los productos que vendemos.

El método PEPS separa el costo de las unidades terminadas del inventario inicial del costo de las unidades empezadas y terminadas durante el periodo. Con este sistema, los primeros costos que entran al inventario son los primeros costos que salen al costo de las mercancías vendidas, a eso se debe el nombre de Primeras Entradas, Primeras Salidas. El inventario final se basa en los costos de las compras más recientes.

2. **Método LIFO:** Valora la materia prima que sale con los últimos precios que se adquirieron. El inventario se valoriza con los primeros precios de compra.

1.6. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Según el registro Oficial No. 393, del 25 de febrero del 2011 en el gobierno del Economista Rafael Correa dice: Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 3253, publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 696 del 4 de noviembre del 2002 se promulga el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos (BPM), con el propósito de que el país cuente con una normativa que permita a los fabricantes de alimentos procesar sus productos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad a largo de la cadena alimentaria, en beneficio de la salud de los consumidores, y del incremento del comercio internacional.

Las BPM son prácticas que incluyen lineamientos generales y específicos para la operación de una empresa que produce alimentos, con el fin de garantizar la calidad de los mismos y reducir los riesgos para la salud del consumidor. Cubriendo temas como apariencia, higiene, sanidad personal, sanidad de las instalaciones (físicas y sanitarias), prácticas de manejo y control de productos alimenticios; analizando áreas como servicios a planta, equipos y utensilios, procesos, almacenaje y distribución, control de plagas, limpieza y saneamiento.

Grafico N° 8: Buenas Prácticas de Manufactura. Para Manipular Alimentos tome en cuenta



Fuente: SECAP; Módulo de Cocina y Nutrición

Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

Para tener buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar contaminación de los productos son: indicativo del lavado de manos junto a los lavabos, uso de cofia, cubre bocas en las áreas que son requeridas, delimitar áreas para actividades específicas, colocar la basura en su lugar, etc.

Para reducir riesgos de contaminación en los alimentos, se debe seguirse procedimientos de limpieza y desinfección en todos los equipos, utensilios, contenedores, instalaciones de almacenamiento y cuartos fríos. La limpieza puede realizarse por métodos físicos, como el restregado y métodos químicos como detergentes ácidos para eliminar grasa, residuos de alimentos y otros restos en las superficies. Para limpiar eficientemente, es necesario emplear los utensilios de limpieza adecuados, como: escobas, trapeadores, cepillos, pistolas de agua a presión. Además estos utensilios de limpieza deben ser lavados, desinfectados después de su uso y reemplazarse regularmente para evitar el desarrollo de microorganismos.

Las instalaciones sanitarias deben estar fuera del área de producción para evitar riesgos de contaminación cruzada por microorganismos, estas instalaciones deberán existir por separado para ambos sexos.

1.7. Ingeniería de menú.

La ingeniería de menú sirve para evaluar la aceptabilidad de los platos ante los clientes ya sean estos de alta o baja popularidad y de esa manera determinar si son rentables o no para el establecimiento, entonces podemos decir que es una herramienta que sirve para medir su popularidad y rentabilidad.

Tabla N° 5: Ingeniería de menú clasificación.

Popularidad	Rentabilidad	Clase
A	A	Estrella
A	B	Vaca
B	A	Interrogante
B	B	Peso Muerto

Fuente: Diapositivas Universidad de Alicante.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

Plato Estrella.

Son platos de alta popularidad y rentabilidad con los cuales se debe mantener la buena presentación, calidad y cantidad, deben estar ubicados en un lugar preferencial de la carta, se puede probar flexibilidad de sus precios aumentándolos, sin perder ventas.

Plato Vaca.

Son platos que cuentan con alta popularidad pero con baja rentabilidad, se los debe poner en un lugar no tan representativo de la carta y se debe tener mucho cuidado con el aumento de sus precios porque pueden hacer caer las ventas.

Plato Interrogante.

Son platos con baja popularidad pero con gran rentabilidad, se los debe reubicar en la carta con promociones para que genere más ingresos, se puede realizar un cambio de nombre del plato y se puede regular su precio ya que la poca demanda sea por tener un precio elevado.

Plato Peso Muerto.

Son platos con baja popularidad y rentabilidad, se recomienda eliminar de la carta, o transformarlo en interrogante al elevar sus precios para observar si de esa manera aumentan las ventas.

Ejemplo: en el restaurante Rincón Azul el plato que más se vende es el seco de chivo y tiene una buena rentabilidad, esto quiere decir que el plato tiene calificación **A** en popularidad y **A** en rentabilidad esto quiere decir que es el plato estrella del menú del restaurante.

Cabe recordar que lo que hace rentable a un plato no es el costo sino su margen de ganancia o ganancia bruta.

Gráfico N° 9: Fórmula de la Ganancia Bruta



Fuente: Gestión de Alimentos y Bebidas para Bares y Restaurantes, GALLEGO, Jesús Felipe

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin

Para algunas personas entre más bajo sea el porcentaje de costo de la materia prima, más rentable es para la operación la venta del producto. Sin embargo la experiencia de un profesional en el área de alimentos y bebidas puede hacer notar que hay casos en los cuales se paga más por tratar de comprar cosas baratas ya que en muchos casos no se apegan a las especificaciones estándar que se manejan en las empresas, para evitar estas desviaciones se debe contar con varios proveedores por productos para encontrar al que de productos de calidad a un buen precio y con las especificaciones requeridas.

Es útil expresar los diferentes direccionamientos en porcentajes, con la finalidad de ejercer un control en cocina. Estos porcentajes deben permanecer estables, para que no se vea alterado el costo.

En las empresas de Alimentos y Bebidas, la ganancia bruta es obtenida de la diferencia entre el precio de venta de un plato y el costo de la materia prima que interviene en el proceso de producción. Por ejemplo:

Si se costea una taza de té en \$ 0,10 y se vende en \$ 1,00.

$$1,00 - 0,10 = 0,90$$

Noventa centavos es la ganancia bruta, expresada en porcentaje

$$\begin{array}{r} 1,00 \quad 100\% \\ \times \\ 0,90 \quad X\% \end{array} = \frac{0,90 \times 100}{1,00} = 90\%$$

En este ejercicio la ganancia bruta corresponde el 90% del valor cobrado al cliente, mientras que el 10% es el costo, para el cálculo es un plato rentable.

CAPÍTULO II.

Análisis situacional del restaurante Rincón Azul.

2.1. Reseña histórica.

El restaurante Rincón Azul tiene 34 años de funcionamiento en la ciudad de Quito, su propietaria es la Sra. María Santos Narváez, el establecimiento en sus inicios, estaba ubicado en el sector de la Floresta en la calle Toledo y Madrid, luego de cinco años se abre una sucursal en el sector la Florida al observar que la Jefatura Nacional de Tránsito de dónde venían la mayor cantidad de sus clientes, se traslada hacia ese sector de la ciudad, por un año se mantienen abiertos los dos establecimientos brindando una excelente oferta gastronómica, en cuanto a precio, calidad, cantidad y servicio, por la venta de almuerzos, platos a carta, platos especiales por festividades, desayunos, hamburguesas, salchipapas, etc. luego al cumplir seis años de funcionamiento en el sector de la Floresta el restaurante cierra sus operaciones, ya que el lugar donde funcionaba era arrendado y el dueño del inmueble da por terminado el contrato de arrendamiento, desde ese momento el único restaurante Rincón Azul que sigue funcionando es el que se encuentra en la Florida y durante 29 años se logra mantener y posicionar en el mercado gracias a los productos de calidad que oferta y el precio accesible que maneja.

2.2. Ubicación.

El restaurante “RINCÓN AZUL” está ubicado en el sector la Florida al norte de Quito, en las calles José Herboso y Adolfo Otero. A lado de los archivos de la Agencia Nacional de Tránsito.

Para llegar al establecimiento podemos hacerlo por la Av. Occidental, tomando buses de la cooperativa Mitad del Mundo o San Carlos, por la Av. Machala cogiendo buses de las cooperativas, Paquisha, Camal Aeropuerto, Águila Dorada, alimentadores del Trole-Bus y Metro-Bus que llegan desde el sector La Marín, Av. Amazonas, Asamblea Nacional, Av. 10 de Agosto y Av. América.

Grafico N° 10: Mapa para ubicación Restaurante Rincón Azul



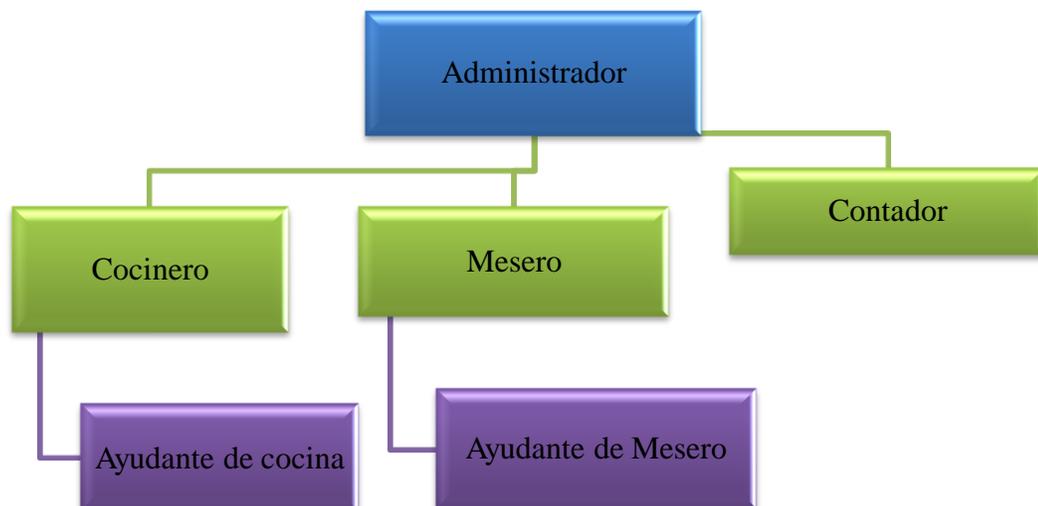
Fuente: http://www.worldmapfinder.com/GoogleMaps/Es_SouthAmerica_Ecuador_Quito.html

Elaborado por: Google Maps.

2.3. Organigrama

Debido a su manejo empírico no cuenta con un organigrama, pero realizada una observación del personal administrativo y operativo se lo estructurara de la siguiente manera.

Gráfico N° 11: Organigrama Restaurante Rincón Azul.



Fuente: Ficha de observación.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

2.4. Cultura Organizacional.

2.4.1. Misión.

Somos un restaurante familiar que ofrece calidad en su producción gastronómica, buen servicio al cliente, proyectándonos a la apertura de nuevas sucursales, logrando la preferencia del consumidor.

2.4.2. Visión.

Conseguir que el restaurante se convierta en un establecimiento que brinde servicio de alimentos y bebidas de calidad.

2.4.3. Valores.

Calidad. Entregar lo mejor de nosotros en la preparación de los platos y atención al cliente.

Honestidad. Ser transparentes con nuestros clientes cumpliendo lo ofrecido sin excusas.

Compromiso. Elaborar los platillos con productos de primera calidad.

Tabla N° 6. FODA Restaurante Rincón Azul.

<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buena atención al cliente. • Saber qué es lo que desea su clientela por el tiempo que tiene el negocio en el sector. • Manejo de BPM 	<p>Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • El reconocimiento en el mercado. • Producto de Calidad. • Competencia.
<p>Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • No tener un control inventariado de los productos. • La poca rentabilidad del negocio estando en temporada alta o baja. • Existe desperdicio excesivo de producto. • No tener recetas estándar. • Personal no capacitado. • Alto costo de producción. • Limitada ventilación. • No cuentan con una carta establecida para clientes. 	<p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio de domicilio de la Jefatura de Tránsito • Un porcentaje de clientes frecuentes y ocasionales prefieren cantidad y no calidad.

Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

2.5. Imagen Corporativa.

El restaurante Rincón Azul es un establecimiento de tipo familiar donde se ofertan almuerzos, platos a la carta, desayunos, etc. elaborados en base a la gastronomía o cocina ecuatoriana, los colores que caracterizan al restaurante son el blanco y el azul, su slogan “rincón familiar”,

Grafico N° 12: Imagen Corporativa Restaurante.



Fuente: Fotos obtenidas en visitas realizadas al restaurante.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

Foto N° 7: Imagen Corporativa Restaurante



Fuente: Fotos obtenida en visita realizada al restaurante.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- **Normas de Sanitación en el establecimiento.-** En el restaurante se aplican las siguientes normas de sanitación:

1. La limpieza del restaurante se realiza todos los días al término de la jornada laboral, esto implica la cocina y el área destinada al servicio.
2. Los días viernes de cada semana se realiza una limpieza profunda del área de cocina, para evitar la proliferación de plagas, bacterias etc.
3. Los días sábados se realiza una limpieza profunda del área del servicio.
4. Cada cuatro meses se realiza la fumigación del establecimiento para mantener un correcto control de plagas y evitar que proliferen.
5. Al receiptar los alimentos se los limpia de impurezas antes de almacenarlos, se revisa que todos estén en buen estado, de esa manera se evita contaminación, proliferación de plagas.
6. El personal de cocina se lava periódicamente las manos, usan mallas para el cabello, y usan mandiles limpios todos los días.
7. El aseo de los utensilios de cocina se realiza en un área apartada de la cocina para evitar contaminación.

➤ **Capacidad del Establecimiento.-** El restaurante tiene una capacidad para veintisiete personas, distribuido de la siguiente manera:

1. Seis mesas cuadradas con capacidad para cuatro personas cada una dando un total de veinticuatro.
2. Una barra con capacidad para tres personas.

2.6. Análisis Demanda.

El consumidor frecuente del restaurante es el personal administrativo y funcionarios del Banco del Pacífico, que trabajan en las oficinas de la Agencia Nacional de Tránsito, los usuarios que acuden a la misma para realizar sus trámites respectivos y miembros de la Policía Nacional.

El producto o alimentos y bebidas ofertados por el establecimiento son consumidos por un segmento de mercado que necesita un producto de calidad, cantidad, a un precio accesible, y es lo que ofrece el restaurante. Además, se puede observar que todos los años de funcionamiento que tiene han servido para posicionarse y hacer conocer su oferta gastronómica. No se ha podido direccionar a otro tipo de target debido al tipo de alimentos que generalmente se preparan y que además están acostumbrados a consumir los clientes.

2.7. Análisis Competencia.

Existen cinco establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas alrededor del restaurante, divididos de la siguiente manera.

- Hornado.
- Papas con cuero, librillo, y fritada.
- Dos restaurantes familiares de almuerzos y platos a la carta.
- Cafetería, jugos, sánduches y empanadas.

Los establecimientos nombrados representan una competencia directa e indirecta. Pero el tiempo de funcionamiento del restaurante Rincón Azul, es un punto favorable en cuanto a su posicionamiento en el mercado y el conocimiento de las necesidades del segmento al que se dirige.

Los procedimientos utilizados por la competencia en realidad no afecta a la operación normal del restaurante Rincón Azul ya que posee su clientela fija.

2.8. Análisis Administrativo.

El restaurante Rincón Azul a lo largo de sus años de funcionamiento ha tenido un manejo administrativo empírico, sin el uso de herramientas de costos de alimentos y bebidas aplicados al menú, como son receta estándar, porción estándar, control de mermas, manejo de KÁRDEX para inventarios, etc. esto ha dado como resultado que su crecimiento no sea el anhelado y sus ganancias no sean las esperadas, puesto que los ingresos han permitido que se posicione y mantenga en el mercado pero no que se pueda expandir.

El restaurante Rincón Azul tiene como parte del manejo administrativo, el uso de facturas en las cuales llevan el registro de las ventas diarias, de los diferentes platos o de la oferta gastronómica del establecimiento, siendo este el único instrumento de manejo de control aplicado al menú del restaurante. Cabe recalcar que no se manejan en cuanto a los requerimientos que solicita el SRI Servicio de Rentas Internas.

Las facturas que entregan los proveedores sirven para llevar la contabilidad del restaurante, comparar precios, cambio de proveedores si existe uno de mejor calidad y valor o como respaldo del producto adquirido.

Por lo tanto, se hace necesario un mejoramiento al manejo administrativo que mantiene el establecimiento utilizando los instrumentos para dar un correcto control de costos de alimentos y bebidas aplicados al menú del restaurante que es lo que se verá con este proyecto.

Grafico N° 13: Factura del Restaurante.

RINCÓN AZUL **FACTURA**
29 años sirviendole con calidad
NARVAEZ MARIA SANTOS
 RUC 1700921461001 **N001-001-000002792**
 José Herboso 1021 y Otero Quito- Ecuador Autorización SRI: 1110855802
 Telfs: 2250 683 - 097074949 FECHA DE AUTORIZACIÓN: 16-03-2012

FECHA EMISIÓN: 08-09-2013 GUÍA REMISIÓN: _____
 SR.(es): _____
 DIRECCIÓN: _____
 RUC/CI: _____ TELF: _____

CANT.	DESCRIPCIÓN	P.UNITARIO	VALOR TOTAL
32	Almuerzos varios Desayunos		64.00
	Churrascos, Apanados		
1	Secos: de Chivo, Gallina, Carne /		2.60
	Caldos: Pata, Gallina		
1	Papas con Cuero, Guatita <u>CHIVOSI</u>		3.80
	Colas		
	Jugos		
2	Cerveza <u>Huelo F</u>		9.80
	Cafés		
6	Papas Fritas <u>Segundo</u>		9.00
2	Papi Pollo <u>Segundo</u>		2.40
	Salchipapas		
	Hamburguesas <u>Jeggs Jende</u>	18.30	18.30
	Hot Dog		
2	<u>Almuerzos</u>	2.30	4.60

LETRAS RINCÓN AQUILES SANTELÁN MALES RUC 0916008385001 AUF. 4109 / Telf. 2272 429
 numerados 0002401 al 0002900 ORIGINAL: ADQUIRENTE. COPIA: EMISOR
 letzaprint@fco.sctnet.net VALIDA SU EMISION HASTA 16-03-2013

Subtotal 12 % _____
 Subtotal 0 % _____
 Descuento 105.50
 Subtotal _____
 12 % I.V.A. _____
VALOR TOTAL \$ _____

SON: _____
 Firma Autorizada _____ Firma Cliente _____

Fuente: Archivos Restaurante Rincón Azul

CAPÍTULO III

3. Análisis del Manejo de Costos utilizados en el Restaurante Rincón Azul.

3.1. Costos de A&B.

El restaurante Rincón Azul no cuenta con un sistema de costos de alimentos y bebidas para su menú, por lo cual se ve la necesidad de mejorar el manejo administrativo que este lleva, aplicando herramientas de costos las cuales se emplearan en la propuesta.

Los costos de alimentos y bebidas son importantes para mejorar la rentabilidad del establecimiento, tener un conocimiento real de lo que cuesta producir un plato, cuál será la ganancia, el uso correcto de la materia prima evitando desperdicios y fuga de producto. Actualmente al no contar con estas herramientas se ve difícil el contar con datos, estadísticas, que muestren la situación.

3.1.1. Generalidades.

Dentro de los instrumentos para manejo de costos se debería utilizar recetas estándar, cuadros de inventarios o KÁRDEX, hojas de requisición y merma, los cuales servirán para tener un mejor control de los costos de alimentos y bebidas aplicándolos al menú del restaurante y de tal manera corregir procedimientos y

mejorarlos, sin embargo no se los maneja, lo que complica la operación del restaurante.

3.1.2. Oferta gastronómica.

El menú que se oferta en el restaurante son almuerzos ejecutivos manejando aproximadamente unas 25 a 30 recetas entre sopas y platos fuertes de los cuales se escogen 2 para la elaboración de los distintos platillos o menús ofertados para el día. Platos a la carta entre los cuales están secos de chivo, gallina y carne, apanados, churrascos.

Desayunos denominados, sencillos y completos que contienen lo siguiente, el sencillo, (café, jugo, pan con queso, huevos), el completo (mini seco de carne o pollo) más lo que contiene el desayuno sencillo, y si el cliente no desea pan se le ofrece humitas o quimbolitos.

Hamburguesas, salchipapas, papi pollo, papi carne, los cuales se ofertan a partir de las 4 de la tarde hasta el cierre que es a las 7 de la noche.

Platos especiales por festividades que han demostrado tener excelente acogida por su buena calidad, sabor, y costo, los cuales son: Fanesca y colada morada.

De todo este listado que se ha mencionado anteriormente y según un reporte de ventas empírico que se lleva el seco de chivo es el más vendido o plato estrella por la calidad, sabor y costo del producto.

El restaurante Rincón Azul no cuenta con una carta en la cual nos especifique los platos ofertados de acuerdo al menú que manejan, por lo tanto la promoción u oferta de platos se lo realiza de forma hablada, al igual que el precio o valor a pagar por el platillo.

El promedio de ventas diario en temporada baja y alta que se pudo obtener de la verificación de las facturas del restaurante del año 2013, que es el método usado para el control de ventas es de:

Temporada baja Meses de (Enero, Febrero) con un valor promedio de venta diaria de \$ 150,00 que nos da un promedio mensual de \$ 3300,00. Y en temporada alta el resto de meses del año con un valor promedio de venta diaria de \$ 280,00 que nos da un promedio mensual de \$ 6160,00.

Tabla N° 7: Precios de platos ofertados en restaurante Rincón Azul

Descripción Plato	Precio	Descripción Plato	Precio
Almuerzos	2,00	Papas fritas	1,50
Desayunos	2,00	Papi Pollo	2,50
Churrascos, Apanados	3,00	Salchipapas	2,00
Secos: de Gallina, Carne	2,60	Hamburguesas	2,50
Seco de Chivo	3,80	Hot dog	1,50
Caldos: de Pata, Gallina	3,00	Jugos	1,00
Papas con cuero	3,80	Cafés	1,00
Guatita	3,80	Colas	0,80
		Cervezas	1,50

Fuente: Entrevista realizada administrador restaurante Rincón Azul.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

3.1.3. Proveedores.

Los proveedores con los que se trabaja en el restaurante ofrecen un producto de calidad del listado de nombres y según facturas que se pudo conocer son los siguientes:

- Gusta Pan. Panes para hamburguesas y desayunos.
- La Fabril. Aceite, y productos de limpieza.
- PRONACA. Productos cárnicos.
- Embutidos JURIS. Embutidos en general.
- Arca Continental. Bebidas gaseosas, aguas, etc.
- Distribuidora TANILACT. Productos lácteos.
- The Tesalia Springs Company S.A. Agua mineral.
- DINADEC S.A. Cervezas.

- El mundo de las Carnes. Carne de res, Chivo.
- Supermaxi. Productos varios.
- Supermercados y Despensas Santa María. Productos.

Los productos como mariscos, verduras, frutas, legumbres, hortalizas, etc. Son adquiridos por la propietaria en dos mercados de la ciudad, siendo ella quién escoge el producto y garantiza que se encuentre en buenas condiciones y estos son:

- Mercado La Ofelia.
- Mercado América.
- Mercado Carolina o Ñaquito.

3.1.4. Sistema de compras.

Se realizan los pedidos a los proveedores con unos días de anticipación, esto se lo ejecuta al vendedor que se acerca al establecimiento a verificar el producto que se necesita, o cuando entregan un pedido se efectúa el siguiente tomando en cuenta la necesidad del producto del establecimiento y las ventas que se han realizado del mismo hasta la fecha.

Otro sistema que usa el restaurante es, ir al lugar donde se expenden los productos, esto se da en el caso de los mercados o supermercados y es ahí, donde se

escoge el producto de acuerdo a las especificaciones de lo que se va a preparar en la semana y se tiene la oportunidad de verificar ese momento la calidad de los mismos.

Los días destinados para comprar los alimentos y bebidas son: días martes compras de vegetales, verduras, etc. esto se realiza semanalmente, los días miércoles se realizan los pedidos a los proveedores de Embutidos Juris, lácteos, PRONACA, Tesalia Spring Company, etc., los días jueves se procede con la compra de productos cárnicos, los cuales se adquiere cada 15 días.

Los proveedores como Juris, PRONACA, LAFABRIL, etc. brindan un crédito de 15 días al restaurante.

3.1.5. Distribución cocina y las Bodegas.

El área de cocina se encuentra distribuida de la siguiente manera.

- Dos cocinas caseras grandes.
- Un congelador grande.
- Un refrigerador mediano.
- Un microondas.
- Una freidora.

- Una plancha.
- Cuatro estantes.
- Un lavadero.
- Dos mesas de trabajo.
- Área de lavado de vajilla.
- Dos estantes.
- Un lavadero.
- Basureros para desperdicios.

Foto N° 8: Cocina Restaurante Rincón Azul.



Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

Foto N° 9: Área para lavar menaje de cocina.



Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

El restaurante no cuenta con bodegas para los productos o el espacio suficiente para adaptarlas dentro del mismo por ello los estantes, refrigerador y congelador son los espacios utilizados para el almacenamiento de productos perecederos y no perecederos.

El producto cuando llega al establecimiento es almacenado en el refrigerador y en el congelador los géneros cárnicos, los cuales son porcionados y congelados. Según sea la necesidad del establecimiento y el promedio de ventas que se maneja, permite a los ayudantes de cocina sacar un día antes los productos del congelador para cumplir con el respectivo proceso de descongelamiento el cual se lo realiza en el refrigerador.

Una falencia que se pudo encontrar es el poco lugar para el almacenamiento del producto con el que cuentan por lo tanto se puede visualizar que faltan lugares o estanterías para tener un correcto control de los productos que ingresan.

3.1.6. Documentación y Reportes.

a. Permisos de Funcionamiento

El restaurante cuenta con los permisos de funcionamiento necesarios, que están establecidos por el Distrito Metropolitano de Quito para la actividad económica de comercialización de alimentos y bebidas. Y estos son:

- Carnet de Salud del personal.

Es indispensable para poder laborar en establecimientos que se dedican a la venta de alimentos y bebidas, estos certifican sobre el estado de salud del trabajador y habilita para que pueda realizar sus actividades, este documento se debe renovar cada dos años.

- Certificado Ambiental.

Este certificado se emite cada dos años, durante los cuales los funcionarios de esta institución del estado pueden realizar chequeos periódicos para verificar que se cumplan las normativas de cuidado ambiental estipuladas por la ley, de no ser así se procederá a la sanción respectiva del restaurante, a las

correcciones del indicadas para la emisión de un nuevo certificado ambiental, con el cual se tendrá el mismo tratamiento indicado anteriormente.

- Número de RUC y razón social.

Esto se registra en Servicio de Rentas Internas SRI, el número de RUC registro único de contribuyentes se lo acredita con el número de cedula del propietario más los dígitos 001, y la razón social es el nombre del establecimiento, lo cual sirve para la declaración de impuestos anual que se realiza en el SRI.

- Permiso de funcionamiento del Municipio de Quito.

Este certificado autoriza al establecimiento a que pueda ejercer la actividad económica indicada, en este caso venta de alimentos y bebidas con venta restringida de bebidas alcohólicas. Este certificado es también conocido como “Uso de suelo”.

- Permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública.

Este ministerio se encarga de emitir el certificado de funcionamiento para establecimientos de alimentos y bebidas, previo una capacitación sobre manipulación de alimentos, e inspección al área de producción del restaurante.

- Certificado de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Quito.

Esta entidad de servicio público emite los certificados de funcionamiento, al realizar un control de las instalaciones, para verificar que tienen las normas de seguridad industrial como necesarias como: extinguidores de incendios, señalización, salidas de emergencia, espacio físico adecuado para cilindros de gas, etc. después de pasar por la revisión el cuerpo de bomberos emite el certificado de funcionamiento o de mejoramiento de las instalaciones para una futura inspección.

- IEPI ingreso de patente.

El ingreso de la patente se lo realiza para registrar el nombre del establecimiento, para verificar que no existe ningún otro restaurante que se encuentre utilizando ese nombre y evitar problemas legales. También en el IEPI se registra el logotipo, los colores permitidos, tipo de letra que se verán involucrados en la imagen corporativa del restaurante.

b. Documentación

- Facturas del Restaurante.

Son documentos que se emiten por la venta de alimentos y bebidas a los clientes, en ella se determina el producto consumido y su valor a cancelar por ello.

- Reportes de Ventas

Los reportes de venta se los realiza mediante una factura consolidada de la venta diaria, la cual sirve para saber el número de platos vendidos de la oferta gastronómica que presenta el restaurante, estas facturas son entregadas al contador del establecimiento para su descargo contable respectivo.

3.1.7. Análisis de procedimientos erróneos dentro de la operación de costos.

Al no manejar receta estándar, no tienen un conocimiento real del valor del plato o por persona, no se estandarizaran procesos, la receta no tendrá el mismo sabor, textura, y presentación, existirá desperdicio, mala utilización de materia prima y un desconocimiento de la ganancia real.

El no manejar sistema de inventario da como resultado fuga de producto, falencias en la aplicación de receta estándar, desconocimiento de la correcta utilización del producto, no manejar valores reales de costos, y no saber la variación de precio de la materia prima en el mercado.

CAPÍTULO IV.

Marco Legal.

Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados.

Norma: Decreto Ejecutivo 3253.

Publicado: Registro Oficial 696

Fecha: 4 de Noviembre de 2002

Gustavo Noboa Bejarano

Presidente Constitucional de la Republica.

Considerando:

Que de conformidad con el Art. 42 de la Constitución Política, es deber del Estado garantizar el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la seguridad alimentaria;

Que el artículo 96 del Código de la Salud establece que el Estado fomentará y promoverá la salud individual y colectiva;

Que el artículo 102 del Código de Salud establece que el Registro Sanitario podrá también ser conferido a la empresa fabricante para sus productos, sobre la base de la aplicación de buenas prácticas de manufactura y demás requisitos que establezca el reglamento al respecto;

Que el Reglamento de Registro y Control Sanitario, en su artículo 15, numeral 4, establece como requisito para la obtención del Registro Sanitario, entre otros documentos, la presentación de una Certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura; Que es importante que el país cuente con una normativa actualizada para que la industria alimenticia elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, las que facilitarán el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización, así como el comercio internacional, acorde a los avances científicos y tecnológicos, a la integración de los mercados y a la globalización de la economía; y, En ejercicio de la atribución que le confiere el numeral 5 del artículo 171 de la Constitución Política de la República. Decreta:

Expedir el REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS.

Art. 1.- Las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables:

- a. A los establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos.
- b. A los equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario...
- c. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

d. A los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empaçado de alimentos de consumo humano.

Art. 3.- DE LAS CONDICIONES MINIMAS BASICAS: Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Que el riesgo de contaminación y alteración sea mínimo;
- b. Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiada que minimice las contaminaciones;
- c. Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y,
- d. Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

Art. 4.- DE LA LOCALIZACION: Los establecimientos donde se procesen, envasen y/o distribuyan alimentos serán responsables que su funcionamiento esté protegido de focos de insalubridad que representen riesgos de contaminación.

Art. 5.- DISEÑO Y CONSTRUCCION: La edificación debe diseñarse y construirse de manera que:

- a. Ofrezca protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior y que mantenga las condiciones sanitarias;
- b. La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación; operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos;
- c. Brinde facilidades para la higiene personal; y,
- d. Las áreas internas de producción se deben dividir en zonas según el nivel de higiene que requieran y dependiendo de los riesgos de contaminación de los alimentos.

Art. 6.- CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS, ESTRUCTURAS INTERNAS Y ACCESORIOS: Estas deben cumplir los siguientes requisitos de distribución, diseño y construcción:

I. Distribución de Áreas.

- a) Las diferentes áreas o ambientes deben ser distribuidos y señalizadas siguiendo de preferencia el principio de flujo hacia adelante, esto es, desde la recepción de las materias primas hasta el despacho del alimento terminado, de tal manera que se evite confusiones y contaminaciones;

- b) Los ambientes de las áreas críticas, deben permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, desinfección y desinfestación y minimizar las contaminaciones cruzadas por corrientes de aire, traslado de materiales, alimentos o circulación de personal; y,
- c) En caso de utilizarse elementos inflamables, éstos estarán ubicados en una área alejada de la planta, la cual será de construcción adecuada y ventilada. Debe mantenerse limpia, en buen estado y de uso exclusivo para estos alimentos.

II. Pisos, Paredes, Techos y Drenajes:

- a) Los pisos, paredes y techos tienen que estar contruidos de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente, mantenerse limpios y en buenas condiciones;
- d) En las áreas críticas, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas para facilitar su limpieza;
- e) Las áreas donde las paredes no terminan unidas totalmente al techo, deben terminar en ángulo para evitar el depósito de polvo;

III. Ventanas, Puertas y Otras Aberturas.

- a) En áreas donde el producto esté expuesto y exista una alta generación de polvo, las ventanas y otras aberturas en las paredes se deben construir de manera que eviten la acumulación de polvo o cualquier suciedad. Las repisas internas de las ventanas (alféizares), si las hay, deben ser en pendiente para evitar que sean utilizadas como estantes;

b) En las áreas donde el alimento esté expuesto, las ventanas deben ser preferiblemente de material no astillable; si tienen vidrio, debe adosarse una película protectora que evite la proyección de partículas en caso de rotura;

c) En áreas de mucha generación de polvo, las estructuras de las ventanas no deben tener cuerpos huecos y, en caso de tenerlos, permanecerán sellados y serán de fácil remoción, limpieza e inspección. De preferencia los marcos no deben ser de madera;

V. Instalaciones Eléctricas y Redes de Agua.

a) La red de instalaciones eléctricas, de preferencia debe ser abierta y los terminales adosados en paredes o techos. En las áreas críticas, debe existir un procedimiento escrito de inspección y limpieza;

b) En caso de no ser posible que esta instalación sea abierta, en la medida de lo posible, se evitará la presencia de cables colgantes sobre las áreas de manipulación de alimentos; y,

c) Las líneas de flujo (tuberías de agua potable, agua no potable, vapor, combustible, aire comprimido, aguas de desecho, otros) se identificarán con un color distinto para cada una de ellas, de acuerdo a las normas INEN correspondientes y se colocarán rótulos con los símbolos respectivos en sitios visibles:

VI. Iluminación.

Las áreas tendrán una adecuada iluminación, con luz natural siempre que fuera posible, y cuando se necesite luz artificial, ésta será lo más semejante a la luz natural para que garantice que el trabajo se lleve a cabo eficientemente.

Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas por encima de las líneas de elaboración, envasado y almacenamiento de los alimentos y materias primas, deben ser de tipo de seguridad y deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

VII. Calidad del Aire y Ventilación.

a) Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, directa o indirecta y adecuada para prevenir la condensación del vapor, entrada de polvo y facilitar la remoción del calor donde sea viable y requerido;

d) Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza;

VIII. Control de Temperatura y Humedad Ambiental.

Deben existir mecanismos para controlar la temperatura y humedad del ambiente, cuando ésta sea necesaria para asegurar la inocuidad del alimento.

IX. Instalaciones Sanitarias.

Deben existir instalaciones o facilidades higiénicas que aseguren la higiene del personal para evitar la contaminación de los alimentos. Estas deben incluir:

a) Instalaciones sanitarias tales como servicios higiénicos, duchas y vestuarios, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres, de acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene laboral vigentes;

- c) Los servicios sanitarios deben estar dotados de todas las facilidades necesarias, como dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y recipientes preferiblemente cerrados para depósito de material usado;
- e) Las instalaciones sanitarias deben mantenerse permanentemente limpias, ventiladas y con una provisión suficiente de materiales; y,
- f) En las proximidades de los lavamanos deben colocarse avisos o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios sanitarios y antes de reiniciar las labores de producción.

Art. 7.- SERVICIOS DE PLANTA - FACILIDADES.

I. Suministro de Agua.

- b) El suministro de agua dispondrá de mecanismos para garantizar la temperatura y presión requeridas en el proceso, la limpieza y desinfección efectiva;
- c) Se permitirá el uso de agua no potable para aplicaciones como control de incendios, generación de vapor, refrigeración; y otros propósitos similares, y en el proceso, siempre y cuando no sea ingrediente ni contamine el alimento; y,

IV. Disposición de Desechos Sólidos.

- c) Los residuos se removerán frecuentemente de las áreas de producción y deben disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores para que no sean fuente de contaminación o refugio de plagas; y,

d) Las áreas de desperdicios deben estar ubicadas fuera de las de producción y en sitios alejados de la misma.

CAPITULO II

DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Art. 8.- La selección, fabricación e instalación de los equipos deben ser acorde a las operaciones a realizar y al tipo de alimento a producir. El equipo comprende las máquinas utilizadas para la fabricación, llenado o envasado, acondicionamiento, almacenamiento, control, emisión y transporte de materias primas y alimentos terminados.

Las especificaciones técnicas dependerán de las necesidades de producción y cumplirán los siguientes requisitos:

1. Construidos con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación.
2. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación indeseable y no represente un riesgo físico.

Art. 13.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION:

A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene.

1. El personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:

- a) Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;
- b) Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; y,
- c) El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

Art. 14.- COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL:

1. El personal que labora en las áreas de proceso, envase, empaque y almacenamiento debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.

2. Asimismo debe mantener el cabello cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo para ello; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje, así como barba y bigotes al descubierto durante la jornada de trabajo.

En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar protector de boca y barba según el caso; estas disposiciones se deben enfatizar en especial al personal que realiza tareas de manipulación y envase de alimentos.

Art. 21.- Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

Art. 22.- Los recipientes, contenedores, envases o empaques de las materias primas e insumos deben ser de materiales no susceptibles al deterioro o que desprendan sustancias que causen alteraciones o contaminaciones.

Art. 27.- La organización de la producción debe ser concebida de tal manera que el alimento fabricado cumpla con las normas establecidas en las especificaciones correspondientes; que el conjunto de técnicas y procedimientos previstos, se apliquen correctamente y que se evite toda omisión, contaminación, error o confusión en el transcurso de las diversas operaciones.

Art. 28.- La elaboración de un alimento debe efectuarse según procedimientos validados, en locales apropiados, con áreas y equipos limpios y adecuados, con personal competente, con materias primas y materiales conforme a las especificaciones, según criterios definidos, registrando en el documento de

fabricación todas las operaciones efectuadas, incluidos los puntos críticos de control donde fuere el caso, así como las observaciones y advertencias.

Capítulo V.

Marco Conceptual

Acta de Inspección: Formulario único que se expide con el fin de testificar el cumplimiento o no de los requisitos técnicos, sanitarios y legales en los establecimientos en donde se procesan, envasan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos destinados al consumo humano.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Área Crítica: Son las áreas donde se realizan operaciones de producción, en las que el alimento esté expuesto y susceptible de contaminación a niveles inaceptables.

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Buffet.- modalidad de ofertar comida, donde la misma se encuentra lista para que cada comensal escoja lo que desea servirse.

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: Documento expedido por la autoridad de salud competente, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas no intencionalmente al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento.

Contaminaciones Cruzadas: Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento.

Costos.- gasto económico que representa la elaboración de un platillo. Al determinar se puede obtener el precio de venta al público.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico, químico o biológico, aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar los microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño Sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos.

Entidad de Inspección: Entes naturales o jurídicos acreditados por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación de acuerdo a su competencia técnica para la evaluación de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Estandarización.- es un proceso mediante el cual se realiza una actividad de forma establecida, ejemplo: estandarizar una receta de cocina para realizar de la misma forma siempre.

Franquicia.- se refiere a un restaurante que por su popularidad vende derechos de uso de nombre y productos para ser comercializados al público ejemplo, KFC, McDonald's, etc.

FIFO. First in First out. Primeras entradas, primeras salidas. Sistema de almacenamiento de productos.

Gourmet.- persona con gusto refinado por la comida de alta calidad puede ser un catador.

HACCP: Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento.

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos.

Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Maitre.- jefe de comedor de restaurantes y hoteles.

Menaje.- mueble o utensilios de cocina o servicio.

Merma.- es la parte que sobra al procesar un producto alimenticio.

Margen de contribución.- es el porcentaje que se usa para determinar el valor de productos que se usa en cantidades menores, como las especias.

MNAC: Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación.

PAX.- esto son las siglas para números de personas por receta.

PEPS.- primeras entradas primeras salidas, sistema de almacenamiento para productos en bodega.

Punto Crítico de Control: Es un punto en el proceso del alimento donde existe una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar, permitir o contribuir a un peligro o a la descomposición o deterioro del alimento final.

Rango.- conjunto de mesas atendidas por un mesero.

Requisición.- realizar una lista de productos que se necesitara para la elaboración de una receta de cocina.

Restauración.- al uso de la palabra restaurante que es una palabra con origen francés y es restaurants, que significa restaurar, se utilizaba para intercambiar productos y cuando se creó el dinero se cambiaba por alimentos, es ahí donde se inicia la industria de alimentos y bebidas.

Sector.- conjunto de rangos atendidos por un capitán de meseros.

Sommelier.- está al cargo de elección, compra, conservación y servicio del vino

Steward.- personal que realiza la limpieza menaje e instalaciones de cocina.

Sustancia Peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra

afección, que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del medio ambiente.

Viabilización.- que se llevar a cabo o hacer posible algo.

2.3.Hipótesis

La correcta aplicación de procedimientos para el control de costos de alimentos y bebidas del restaurante “RINCON AZUL”, permitirá mejorar la rentabilidad y el control de la materia prima utilizada en la producción gastronómica.

Hipótesis Positiva.

Al manejar las herramientas de control de costos de alimentos y bebidas aplicadas al menú del restaurante “Rincón Azul”, se pudo conocer valores reales sobre la producción y tener un mejor control de la materia prima al manejar sistemas de inventarios.

3. METODOLOGÍA.

3.1. Tipo y diseño de Investigación.

El presente estudio se lo realizó en el marco de una investigación de tipo descriptiva mediante el análisis de dos variables sujetas de medición, como son el manejo de costos de alimentos y bebidas, actual en el restaurante Rincón Azul y la propuesta de mejoramiento del mismo. Para el diseño, se utilizó métodos y procesos cuantitativos cualitativos a través del uso de técnicas como la encuesta y la entrevista.

3.2. Población.

El presente estudio se aplicó a todo el personal administrativo y operativo del restaurante “Rincón Azul”, esto incluye: administrador, contador, dos ayudantes de cocina, dos meseros, por lo cual el número de población es de 6 constituyéndose en el universo.

3.3. Instrumentos de recolección de datos.

Encuestas. Se realizó encuestas descriptivas de 10 preguntas, abiertas, cerradas y opción múltiple, al personal del restaurante. (Véase apéndice A).

Entrevista estructurada. Se realizó una entrevista de 10 preguntas al administrador del restaurante. (Véase apéndice B).

Fichas de Observación. Se realizó fichas de observación del manejo de costos del menú y de las operaciones del restaurante. (Véase apéndice C).

3.4. Descripción del trabajo de campo.

Para el análisis y desarrollo del proyecto se elaboraron.

- Encuestas.
- Entrevistas.
- Fichas de Observación.

Estas se aplicaron al personal administrativo y operativo del restaurante, se realizó las observaciones en horas laborales para tener conocimiento del funcionamiento del mismo.

Se realizó un archivo fotográfico de.

- Instalaciones del restaurante.
- Platos elaborados en el establecimiento.
- Procesos de elaboración.
- Personal operativo en funciones.

4. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presentación gráfica de resultados.

Gráfico N° 14. Cuadro Resumen Capítulo I

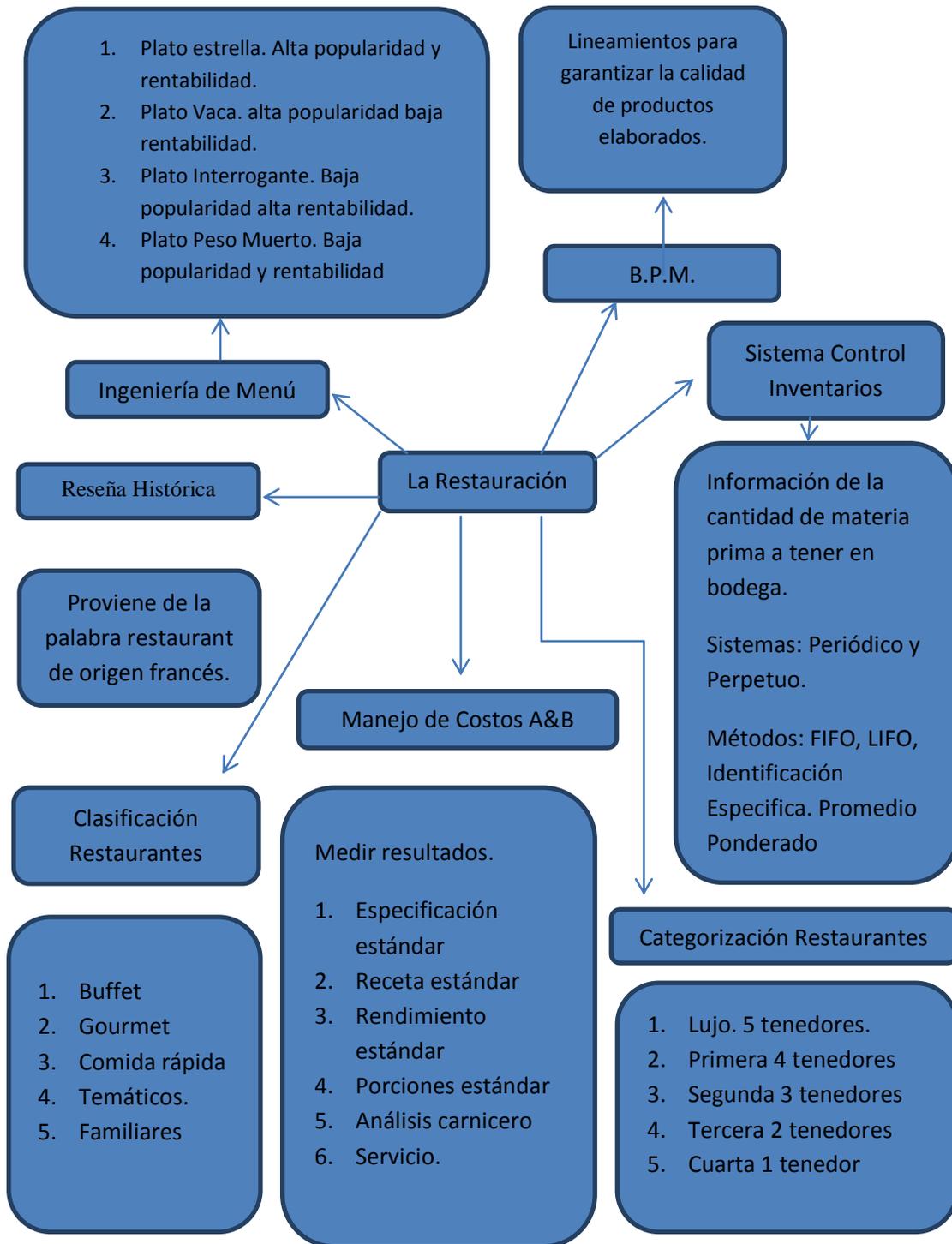


Gráfico N° 15. Cuadro Resumen Capítulo II

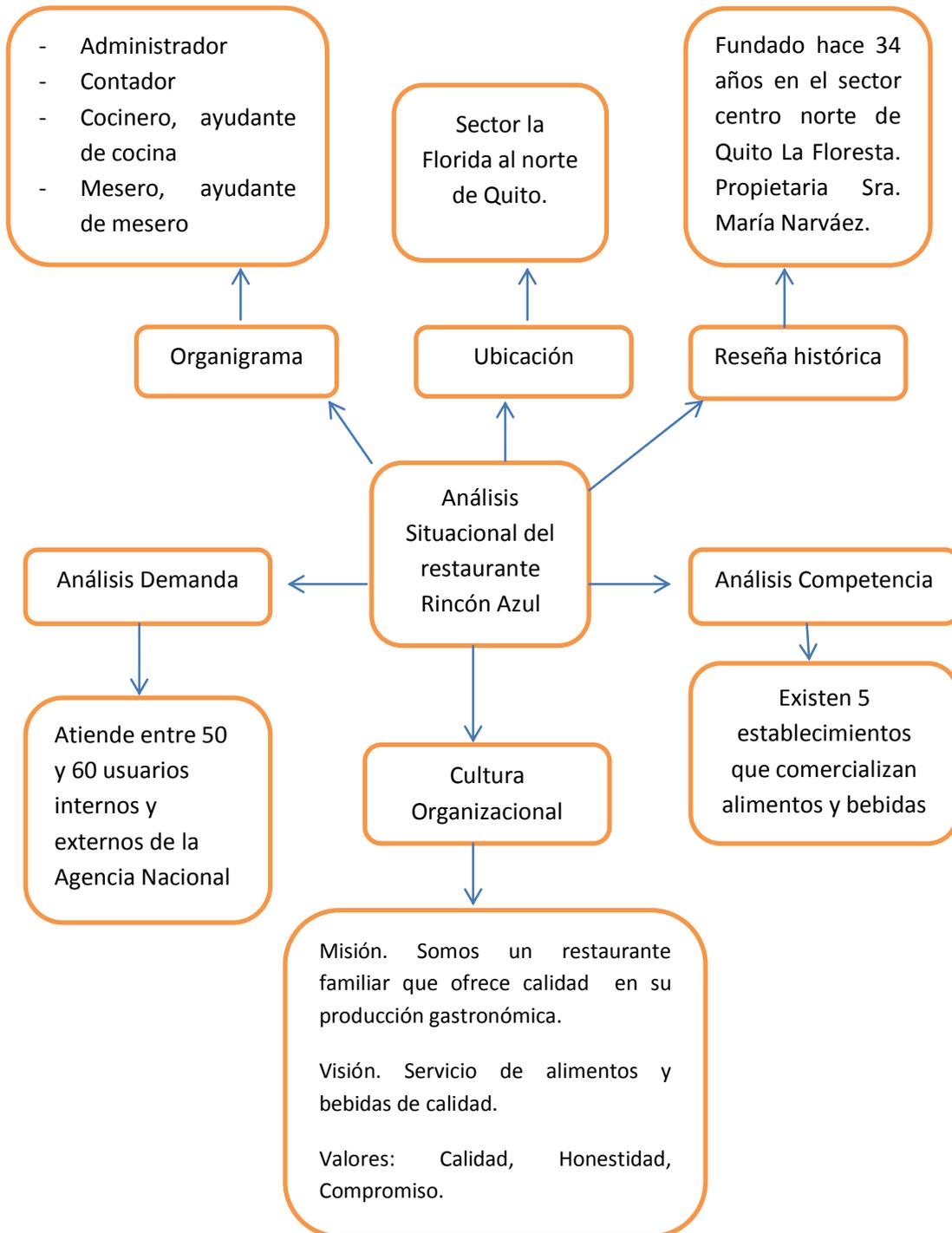
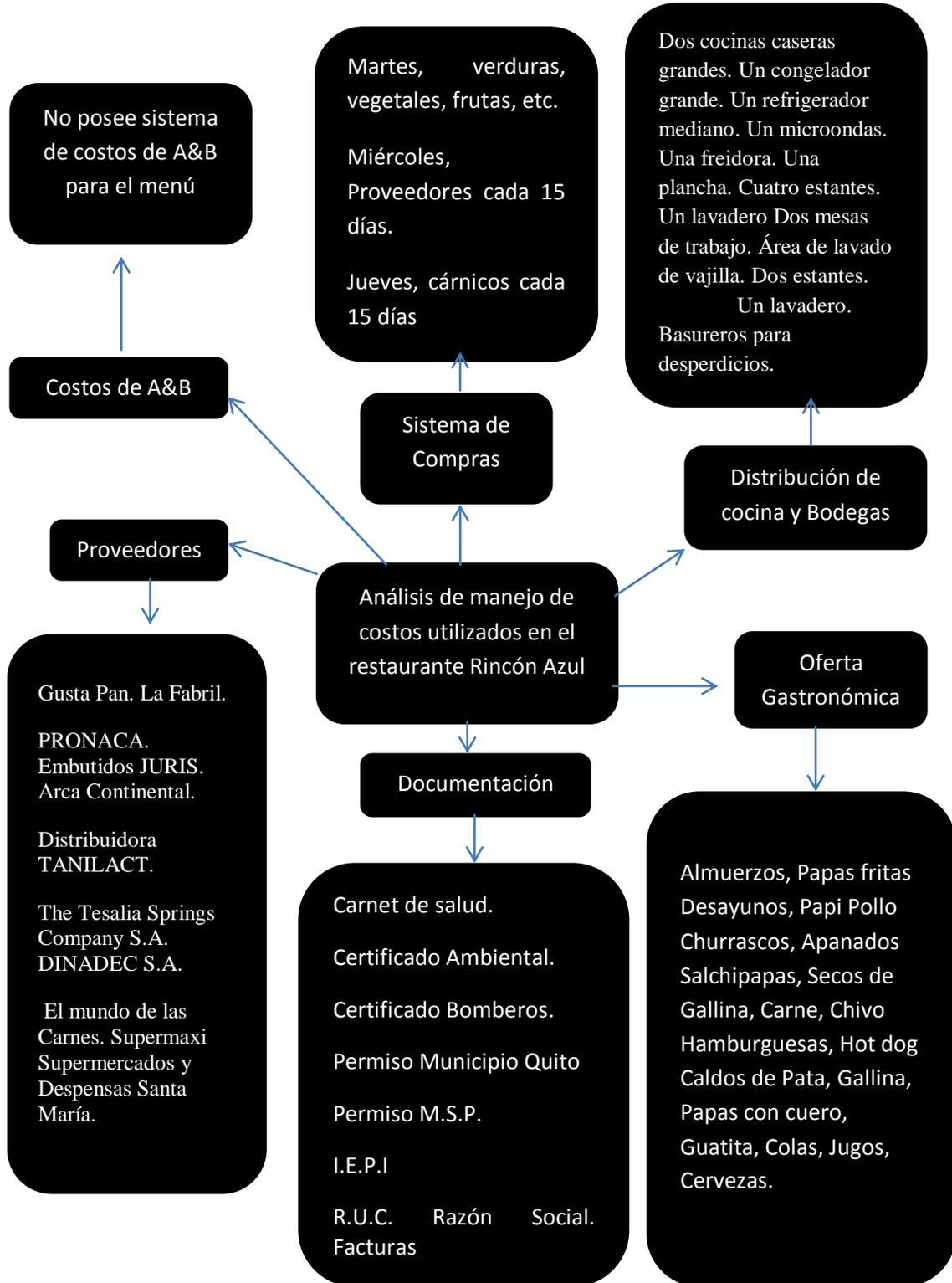


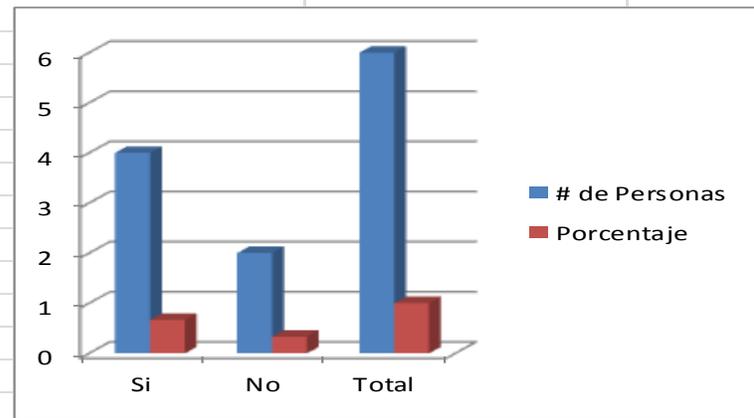
Gráfico N° 16. Cuadro Resumen Capítulo III



4.2. Análisis e interpretación de resultados.

1. ¿Conoce sobre manejo de costos de alimentos y bebidas utilizadas en el Restaurante Rincón Azul?		
Tabla # 8: Manejo de cotos de A&B		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	4	66,7%
No	2	33,3%
Total	6	100%

Grafico N° 17 Encuesta Realizada a persnal del Restaurante



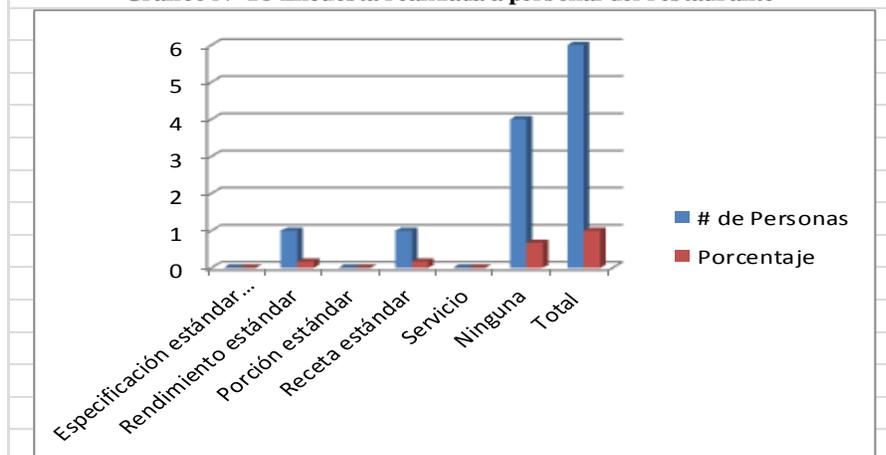
Fuente: Encuestas al personal del Restaurante Rincón Azul

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 66,7% del personal conoce sobre el manejo de costos de alimentos y bebidas, esto quiere decir que han mostrado interés por el funcionamiento del establecimiento y por el tiempo de trabajo que llevan en el restaurante, lo que nos indica que conocen bien al segmento de mercado y movimiento que presenta día a día el establecimiento, por otro lado el 33,3% no tiene conocimiento del manejo de los costos del restaurante, esto se puede dar por falta de interés, porque son personal nuevo, o porque no lo consideran necesario aprender.

2. ¿Cuál de estas herramientas para establecer costos de alimentos y bebidas conoce usted?		
Tabla # 9: Herramientas de costos de A&B.		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Especificación estándar para compras	0	0,0%
Rendimiento estándar	1	16,7%
Porción estándar	0	0,0%
Receta estándar	1	16,7%
Servicio	0	0,0%
Ninguna	4	66,7%
Total	6	100%

Grafico N° 18 Encuesta realizada a personal del restaurante



Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

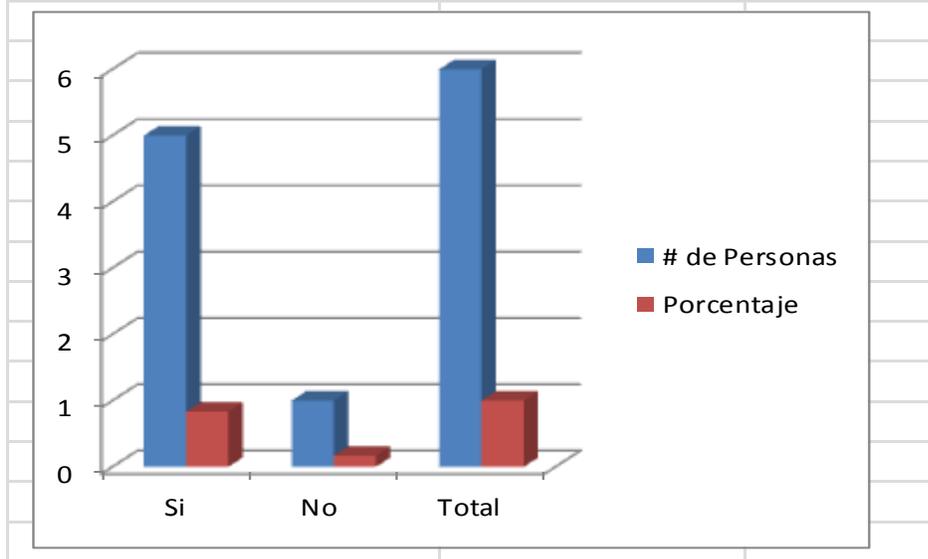
- El 66,7% del personal no conoce ningún tipo de herramientas para establecer costos de alimentos y bebidas, esto se puede dar por la falta de preparación o formación profesional dentro del área gastronómica u hotelera, nos demuestra que socializar la propuesta es algo necesario. El 33,3% reconoce alguna herramienta que hemos presentado como es el caso de la receta estándar, y porción estándar, las cuales las han llegado a conocer por los años de experiencia o por su interés en aprender procesos técnicos para el funcionamiento del establecimiento, los cuales no han sido aplicados.

3. ¿Cree que se necesita implementar un manejo administrativo de costos aplicado al menú de restaurante?

Tabla # 10: Manejo administrativo de costos para menú

Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	5	83,3%
No	1	16,7%
Total	6	100%

Grafico N°19 Encuesta realizada al personal del restaurante



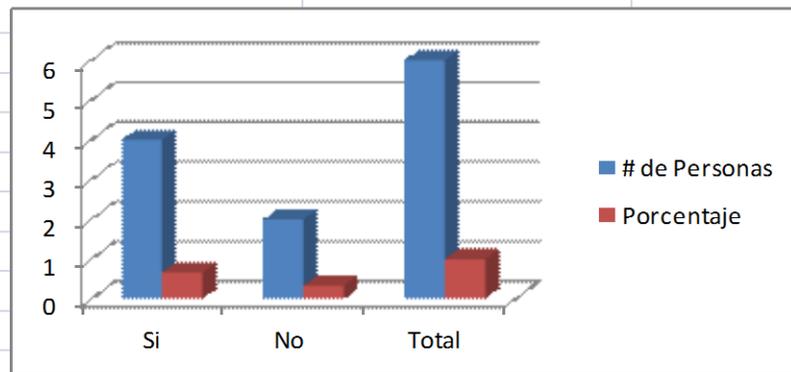
Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 83,3% del personal cree que es necesario implementar un manejo administrativo de costos para el menú, y así poder mejorar ingresos, conocer si se está obteniendo una ganancia o pérdida con lo invertido para la producción y funcionamiento del restaurante. Mientras que el 16,7% cree que no es necesario porque con los años de experiencia es suficiente para poder administrar el restaurante, pero al no tener un crecimiento se demuestra que la aplicación es necesaria.

4. ¿Cree usted que se maneja en forma adecuada el control de costos de materia prima, en los procesos de producción gastronómica?		
Tabla # 11: Control de costos de materia prima en producción		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	4	66,7%
No	2	33,3%
Total	6	100%

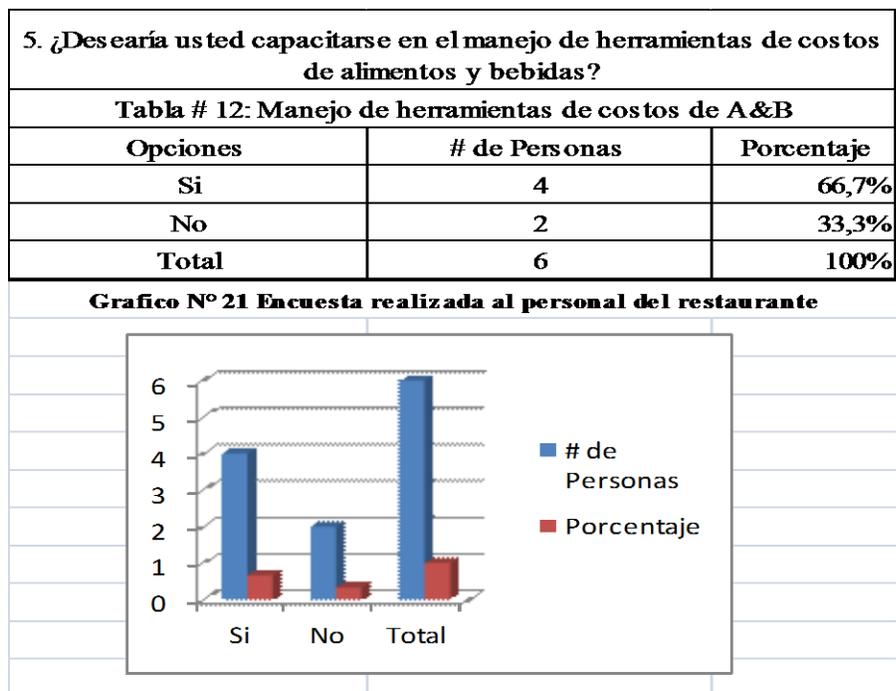
Grafico N°20 Encuesta realizada al personal del restaurante



Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 66,7% del personal cree que existe un correcto control la de materia prima en los procesos de producción, pero la forma empírica de tratarlos, no permite una adecuada aplicación de los procedimientos en el manejo de costos, ya que no utiliza para la operación instrumentos de estandarización como receta estándar, control de mermas, desperdicios, control de inventarios, etc. El 33,3% cree que no se los maneja correctamente, porque el restaurante no cuenta con herramientas de costos para ser aplicadas, ya que la falta de capacitación del personal, hace difícil adaptarse a los cambios y a la aplicación de nuevos procesos operativos, que se vuelven esenciales para la producción.



Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

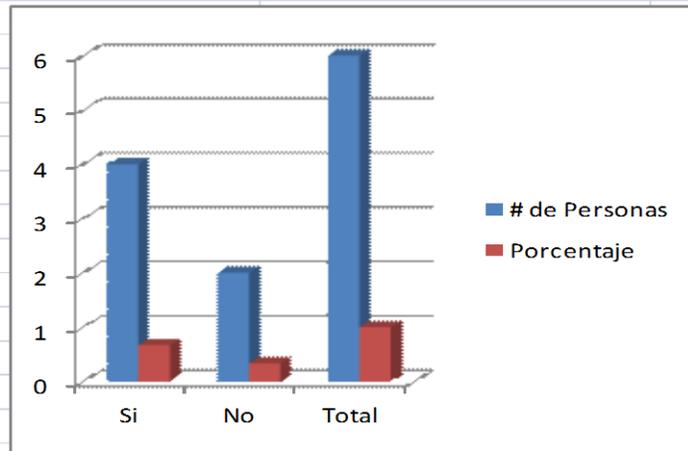
- El 66,7% del personal desearía capacitarse en el manejo de herramientas de costos de alimentos y bebidas, porque creen que es necesario para mejorar los ingresos y conocer la ganancia o pérdida real que existe en el restaurante, permitiéndoles ser más competitivos y actualizándose a las necesidades del mercado laboral. El 33,3% no desea capacitarse, porque piensan que en sus funciones no es necesario saber del manejo de costos, mostrando la falta de interés por la superación profesional. Sin embargo se encaminará a que los colaboradores vean en el proceso de aprendizaje una ventaja de mejoramiento en el campo de la restauración, al socializar los contenidos de la propuesta.

6. ¿Aplicaría las herramientas para establecer costos de alimentos y bebidas en la operación del restaurante?

Tabla # 13: Herramientas de costos para la operación.

Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	4	66,7%
No	2	33,3%
Total	6	100%

Grafico N° 22 Encuesta realizada al personal del restaurante



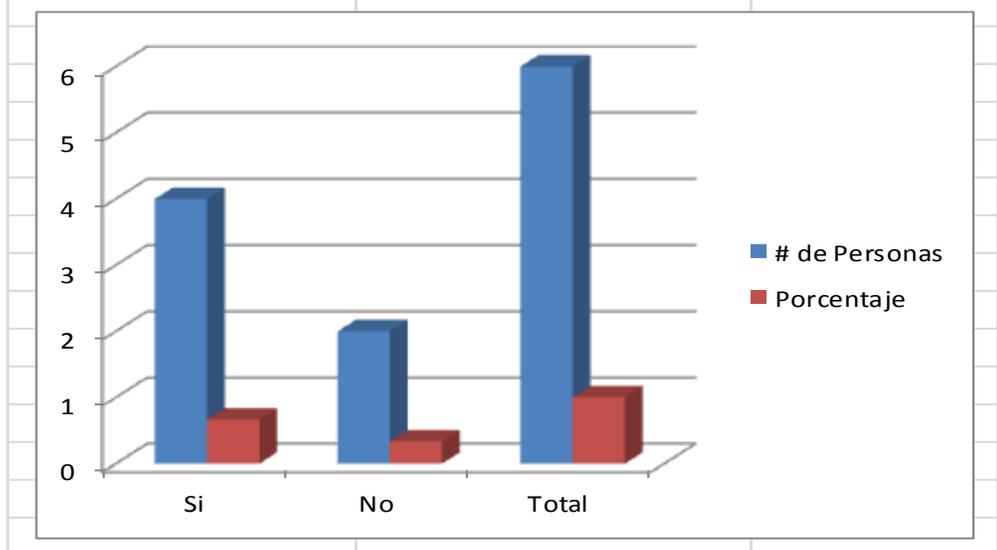
Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 66,7% del personal aplicaría las herramientas de costos en la operación del restaurante, para mejorar el control de la producción, conocer el costo de elaboración de las recetas, inventariar todo los productos perecederos y no perecederos, mientras que el 33,3% no lo haría porque consideran que ellos no manejan la parte administrativa del establecimiento. Pero eso es un error porque todo el personal necesita conocer dichas herramientas para estandarizar procesos, erradicar pérdidas y mejorar las ganancias del restaurante.

7. Según su experiencia, ¿Está usted en la capacidad de administrar los costos de alimentos y bebidas que se manejan en el restaurante?		
Tabla # 14: Administrar costos de A&B del restaurante		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	4	66,7%
No	2	33,3%
Total	6	100%

Grafico N° 23 Encuesta realizada al personal del restaurante



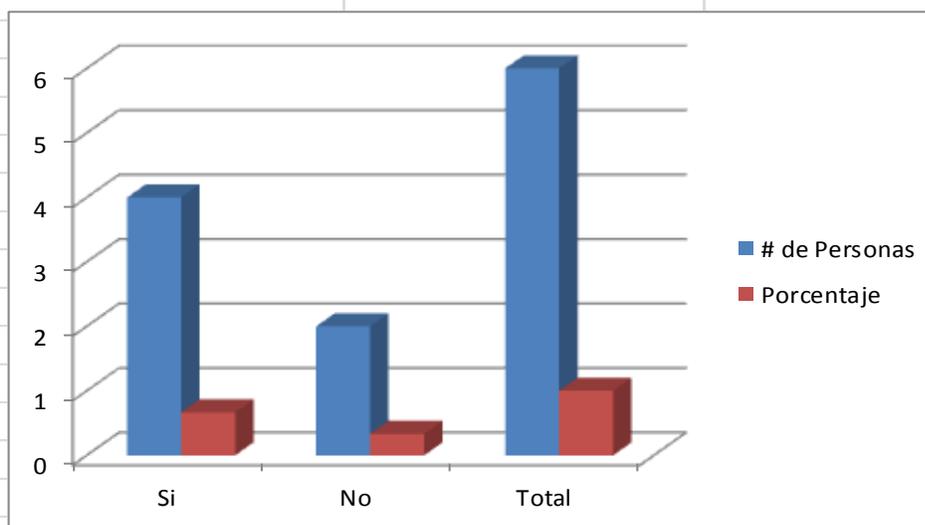
Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 66,7% del personal del restaurante cree que con la experiencia adquirida pueden administrar los costos, porque conocen el promedio de venta diaria, la rotación de clientes que acuden al establecimiento, y saben la cantidad de productos que se debe adquirir por semana para elaborar la oferta gastronómica. El 33,3% no tiene la capacidad de hacerlo por las funciones que cumplen en el establecimiento, y por falta de capacitación o formación profesional que tiene este personal, especialmente el que trabaja en la cocina del restaurante.

8. ¿Cree usted que la aplicación de herramientas para costos de alimentos y bebidas es suficiente para mejorar la operación del establecimiento?		
Tabla # 15: Herramientas de A&B mejora operación		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	4	66,7%
No	2	33,3%
Total	6	100%

Grafico N° 24 Encuesta realizada al personal del restaurante

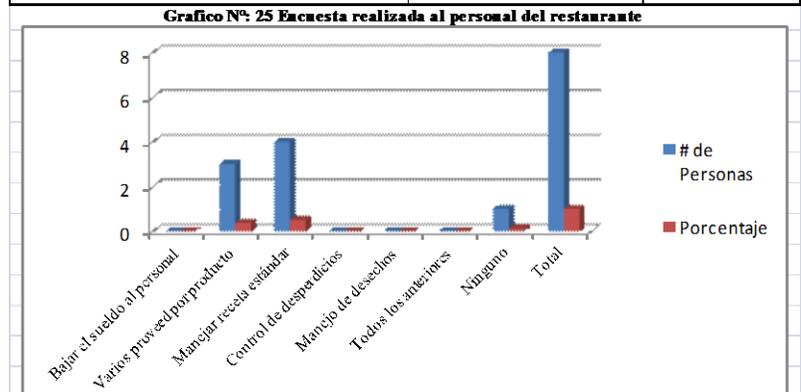


Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 66,7% del personal cree que la aplicación de herramientas es suficiente para mejorar la operación del establecimiento, esto porque consideran que les ayudará a conocer la verdadera ganancia que genera el restaurante con la producción gastronómica. El 33,3% cree que no es suficiente la aplicación de herramientas, que se debería hacer una reingeniería de procesos, porque desconocen sobre su aplicación, ya que son personal operativo que trabaja en cocina de manera empírica, sin aplicación de estándares o sistemas, y no tienen interés en participar en procesos de aprendizaje.

9. ¿Qué se debe hacer para llevar un correcto control de alimentos y bebidas?		
Tabla # 16: Control de alimentos y bebidas		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Bajar el sueldo al personal	0	0,0%
Varios proveedores por producto	3	37,5%
Manejar receta estándar	4	50,0%
Control de desperdicios	0	0,0%
Manejo de desechos	0	0,0%
Todos los anteriores	0	0,0%
Ninguno	1	12,5%
Total	8	100%



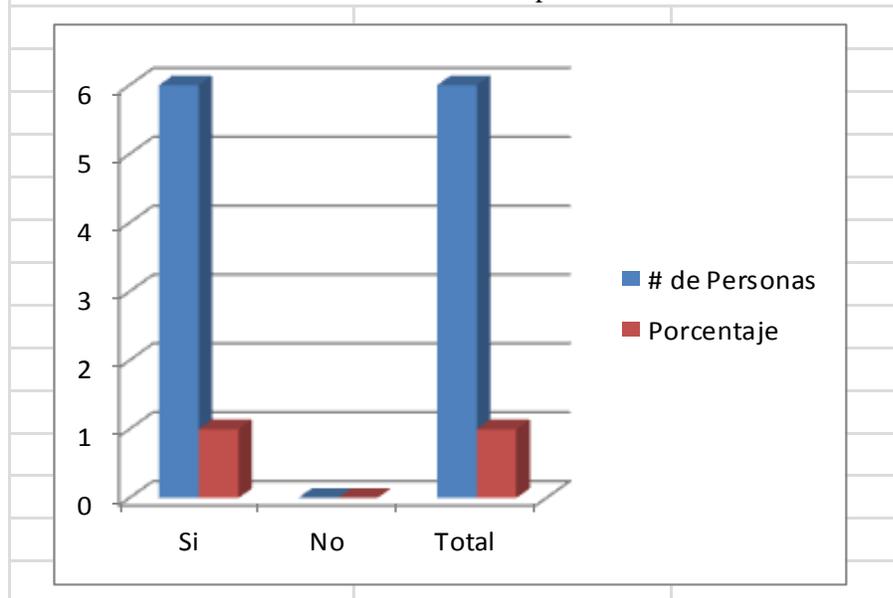
Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 50% del personal cree que es necesario manejar receta estándar porque nos permite tener un correcto control sobre el costo de elaboración de los platos, cuantificación de la materia prima que se necesita y que la presentación y sabor sean estandarizados sin importar quien participe en la producción. El 37,5% cree que es necesario contar con varios proveedores, porque esto ayudará a tener una mejor calidad y precio de los productos, ya que al existir más competencia, los productores o distribuidores ofrecen promociones en los pedidos motivando y gestionando la compra. El 12,5% cree que no es necesaria la aplicación de ninguna herramienta, esto se puede dar porque son personal muy poco comprometidos con el restaurante, no les interesa conocer, no saben del tema, o solo cumplen su función para la cual han sido contratados.

10. ¿Conoce usted donde se compra la materia prima para la producción gastronómica?		
Tabla # 17: Compra de materia prima.		
Opciones	# de Personas	Porcentaje
Si	6	100,0%
No	0	0,0%
Total	6	100%

Grafico N°: 26 Encuesta Realizada a personal del Restaurante



Fuente: Encuestas.

Elaborado por: SÁNCHEZ, Edwin.

- El 100% del personal del restaurante conoce donde se compra la materia prima para la producción gastronómica, por lo que podemos decir que también conocen la calidad de los productos, el rendimiento que este tiene en la elaboración de cada receta o plato y esto se vuelve indispensable porque si algún alimento no es de buena calidad se buscará su remplazo con otro proveedor.

4.3.Conclusiones.

- Se concluye que después de realizar el diagnóstico de la operación gastronómica del restaurante Rincón Azul, se encontró que no existen herramientas para el control de costos de alimentos y bebidas del menú del establecimiento, lo cual es necesario para su mejor funcionamiento.

- Al concluir que no existen herramientas para control de sistema de costos se procede a elaborar instrumentos que se puedan utilizar según la realidad del restaurante.

- Se concluye que las mejores herramientas para el manejo de costos del restaurante son: (receta estándar, especificación estándar de compras, hojas de merma y cuadros de inventarios).

- Se concluye que después de realizar las encuestas el personal operativo y administrativo, se muestran interesados en recibir una socialización sobre las herramientas de sistema de costos de alimentos y bebidas, para aplicarlas en un futuro al menú del restaurante.

4.4.Recomendaciones.

- Se recomienda elaborar herramientas para el manejo de sistema de costos para el menú del restaurante Rincón Azul.

- Se recomienda aplicar las herramientas de costos, después de realizar la socialización con el personal operativo y administrativo, para que sepan su manejo y correcta utilización.

- Se recomienda utilizar las herramientas para mejorar la operación gastronómica del restaurante y tener un conocimiento real de las ganancias que existen, al producir los diferentes platillos del restaurante Rincón Azul.

- Se recomienda realizar una carta con precios y la oferta gastronómica del restaurante Rincón Azul, para dar un mejor servicio a los clientes.

- Se recomienda realizar una renovación de los equipos y utensilios de cocina, para ayudar a mejorar las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.

- Se recomienda adquirir los implementos faltantes en el restaurante para la estandarización de recetas, control de inventarios como: (balanza y un computador).

5. PROPUESTA.

5.1. Título de la propuesta.

Diseño de un Sistema de Aplicación de Procedimientos en el Tratamiento, Estandarización y Control de Costos de Alimentos y Bebidas para el menú del Restaurante Rincón Azul.

5.2. Justificación.

Luego del diagnóstico realizado y al identificar los problemas del restaurante, que han venido constantemente afectando la operación del establecimiento en cuando a desperdicios, costos, procedimientos inadecuado, falta de manejo de herramientas para la operación, falta de capacitación del personal, se puede realizar una propuesta, para mejorar su control en el manejo del menú, por medio de modelos de recetas estándar para ser aplicadas a la operación del establecimiento, cuadros para llevar inventarios de productos, y otras herramientas que ayudaran a obtener un mejor control de la operación del restaurante, para llegar a conocer cuál es la verdadera ganancia que genera el establecimiento.

El aprendizaje sobre control y costos de alimentos y bebidas brinda al personal del establecimiento, las herramientas necesarias para ejercer un correcto

control sobre el volumen de productos que se procesan o comercializan en la cocina del restaurante, lo cual se verá reflejado en los resultados administrativos.

El control de los costos de alimentos y bebidas es una de las áreas de responsabilidad de un restaurante en donde se requiere mayor atención y rigurosidad en los controles ejercidos, por lo cual se debe establecer un sistema de información y gestión documental adecuado que permita realizar el seguimiento a la materia prima desde el momento de su adquisición o compra por parte de la empresa, hasta que el cliente cancela su consumo generando ingresos para el establecimiento.

A través de este estudio, se ha podido observar distintos tipos de herramientas de control de costos de alimentos y bebidas, para ser aplicadas al menú, que se pueden adaptar a restaurantes familiares, ya que un correcto control administrativo ha demostrado ser un instrumento básico para su crecimiento de pequeños establecimientos que se dedican a comercializar alimentos y bebidas.

5.3. Impacto.

Económico.

Se busca tener un mejoramiento en el control de costos de alimentos y bebidas aplicados al menú del restaurante, utilizando herramientas que sean aplicables a su entorno, lo cual permita, tener un mejor control de los ingresos y pérdidas que se dan en el establecimiento, por la comercialización de productos alimenticios.

Para comprobar que puede existir este impacto económico se realizará una demostración con la utilización de las herramientas de costos de alimentos y bebidas, que sean beneficiosas para el restaurante y se ajusten a su realidad. Esto se hará al estandarizar un número específico de recetas y se elaborará la comparación con los valores de venta actual y la rentabilidad real que arrojan los instrumentos.

5.4. Objetivos.

5.4.1. General.

Proporcionar herramientas necesarias para el manejo exitoso en el control de los costos de alimentos y bebidas aplicados al menú del restaurante Rincón Azul, estableciendo procesos y la estandarización de los procesos, logrando de esta forma, beneficios para sus clientes, personal y propietario.

5.4.2. Específicos.

- Desarrollar las distintas herramientas del manejo de control de costos, y cocina para el restaurante Rincón Azul, para aplicarla al menú del restaurante cuando se obtenga la aprobación del propietario.

- Realizar las especificaciones estándar para compras, productos cárnicos, frutas y vegetales para tener un mejor control del producto que ingresa y las condiciones de calidad de los mismos.

- Estandarizar los procesos de manejo de inventarios para mejorar el control de materia prima que ingresa y sale del restaurante al elaborar las distintas recetas, ayudando al control de costos de alimentos y bebidas del establecimiento.

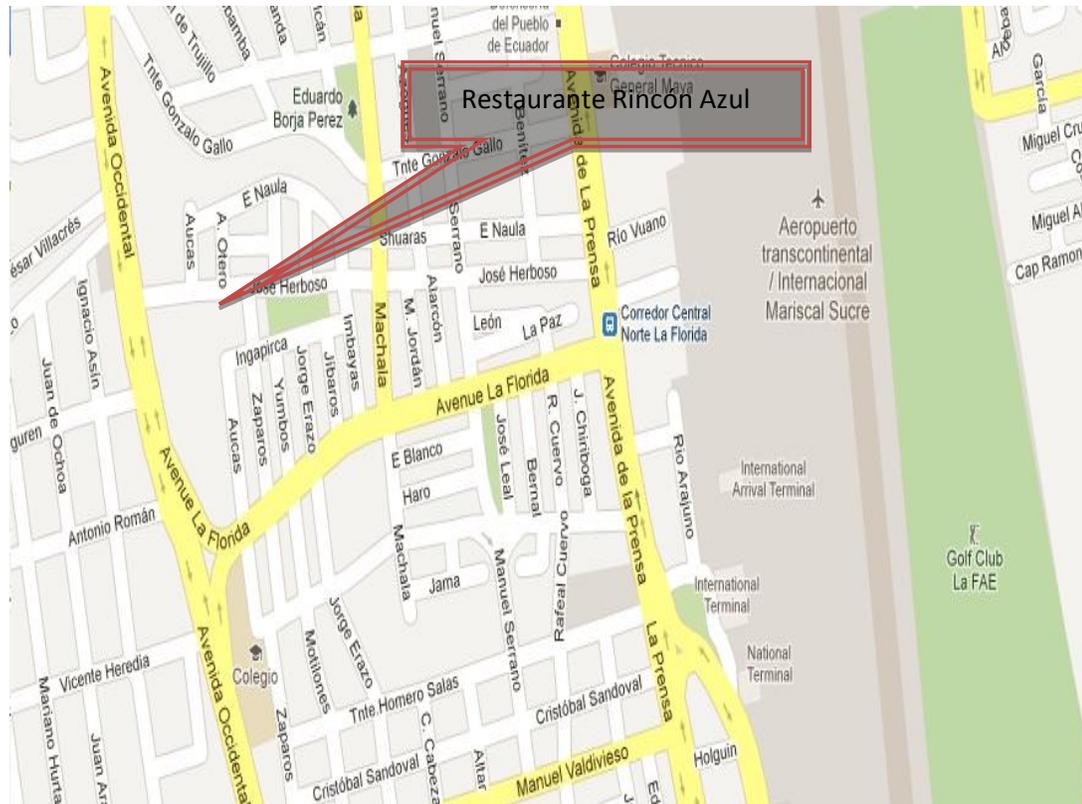
5.5. Ubicación sectorial y física.

El restaurante “RINCÓN AZUL” está ubicado en el sector la Florida al norte de Quito, en las calles José Herboso y Adolfo Otero. A lado de los archivos de la Agencia Nacional de Tránsito.

Para llegar al establecimiento podemos hacerlo por la Av. Occidental, tomando buses de la cooperativa Mitad del Mundo o San Carlos, por la Av. Machala cogiendo buses de las cooperativas, Paquisha, Camal Aeropuerto, Águila Dorada,

alimentadores del Trole-Bus y Metro-Bus que llegan desde el sector La Marín, Av. Amazonas, Asamblea Nacional, Av. 10 de Agosto y Av. América.

Grafico N° 27: Mapa para ubicación Restaurante Rincón Azul



Fuente: http://www.worldmapfinder.com/GoogleMaps/Es_SouthAmerica_Ecuador_Quito.html

Elaborado por: Google Maps.

5.6. Viabilidad.

La propuesta es viable de realizar, siempre que se cuente con el apoyo e interés del propietario del restaurante Rincón Azul, ya que permitirá mejorar el manejo de costos de alimentos y bebidas, aplicados al menú del restaurante, porque al realizar esta propuesta según el estudio realizado se pueden conocer con certeza las ganancias que genera la elaboración de cada plato del menú, a estandarizar procesos de producción para que sin importar quién los prepare se obtenga siempre el mismo sabor y presentación, se conocerá si existe desperdicio excesivo al procesar los alimentos con las hojas de merma, como varía el valor de cada producto según temporada y fechas exactas al realizar un cuadro de inventarios y KARDEX.

5.7. Plan de Ejecución.

Dentro del plan de ejecución, se realiza la descripción de cada uno de los pasos a seguir para el manejo, estandarización y control de costos, procedimientos manejados en el menú del Restaurante Rincón Azul

Diseño de un Sistema de Aplicación de Procedimientos en el Tratamiento, Estandarización y Control de Costos de Alimentos y Bebidas para el menú del Restaurante Rincón Azul.

Objeto

Con el fin, de mejorar el control de costos el restaurante Rincón Azul, se debe aplicar la estandarización de los procesos que permitan manejar la operación. Se realizan las herramientas para control de costos del restaurante Rincón Azul, las cuales, se socializará con la propietaria, personal administrativo y operativo del restaurante.

Cuando el propietario crea necesario utilizar las herramientas se procederá a la implementación en el menú del restaurante.

Objetivo

Mejorar el control de costos del restaurante Rincón Azul, conociendo el valor real de operación gastronómica permitiendo el mejoramiento de los procesos utilizados.

Misión

Corregir procedimientos erróneos, que se han dado en el manejo de costos del menú del restaurante Rincón Azul, estableciendo parámetros que permitan evitar desviaciones en la producción.

Visión

Convertir al Restaurante Rincón Azul, en un establecimiento que utilice dentro de su operación, herramientas de costos, convirtiéndose en una empresa responsable del manejo financiero y administrativo dentro de las empresas de expendio de alimentos y bebidas.

Cultura

Calidad. Desarrollar herramientas que permitan mantener un adecuado control de costos.

Honestidad. Ser transparentes en la ejecución del plan de costos obteniendo valores reales.

Compromiso. Elaborar la propuesta hasta finales del año 2013 para mejorar el control de costos.

DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO DEL ÁREA ADMINISTRATIVA

Puesto: Administrador de Costos de Alimentos y Bebidas

Competencia: Domina los distintos procedimientos utilizados en la estandarización y manejo de costos de alimentos y bebidas utilizados en el Restaurante Rincón Azul.

Turnos: Se trabajará de lunes a viernes de 9h00 a 18h00 con 1 hora de almuerzo.

1. OBJETIVO:

Planificar los distintos procedimientos utilizados en el manejo de estandarización y control Costos del menú del Restaurante Rincón Azul.

2. ALCANCE:

Ejecuta cada una de las herramientas desarrolladas para el manejo de control de costos con eficiencia y responsabilidad durante el desarrollo de sus labores.

3. CONDUCTA PROFESIONAL

3.1 Formación Académica

Profesionales del área gastronómica, siendo estos Ingenieros o Licenciados en Administración Gastronómica, Licenciados en Artes Culinarias, Tecnólogos o Técnicos en Hotelería, Gastronomía o Bares y Restaurantes.

3.2 Habilidades

Sociales. Personalidad amable, con mucha entrega al servicio al público o cliente interno y externo, capacidades para manejar situaciones difíciles.

Comunicación. Para representar al restaurante dirigiéndose al cliente interno y externo de una manera adecuada y profesional.

Trabajo en equipo. Es quizá la parte más importante, ya que todos comparten objetivos comunes. Estos son el éxito del restaurante y la felicidad de los clientes, al enfrentar situaciones desafiantes da fuerza al grupo en su conjunto, lo que contribuye al éxito del restaurante.

Capacidad para hacer múltiples tareas. En cualquier área del restaurante, el personal administrativo y operativo siempre está realizando varias tareas y esto es una constante en el trabajo de los establecimientos que comercializan alimentos y bebidas.

3.3 Conocimientos

La persona que se desarrolle en esta línea deberá conocer de:

- ✓ Cálculos matemáticos
- ✓ Manejo de Personal
- ✓ Solución de conflictos
- ✓ Herramientas de costos
- ✓ Planificación de Menús
- ✓ Estandarización de Porciones
- ✓ Manejo de Inventarios
- ✓ Manejo de Compras
- ✓ Manejo de proveedores
- ✓ Estadística
- ✓ Manejo de TIC's

3.4 Actitudes

Para trabajar en un restaurante se necesita actitudes fundamentales y primordiales como son:

1. Trabajo en Equipo.
2. Organización.
3. Liderazgo.
4. Servicio de calidad.
5. Supervisión.
6. Talento.
7. Buena evaluación del producto terminado.
8. Personal competente

4. Apariencia del personal

El personal debe presentarse bien uniformado y aseado todos los días laborables.

El uniforme de cocina comprenderá:

- Pantalón negro.
- Chaqueta de cocina.
- Malla para cabello.
- Gorro de cocina.
- Zapatos cómodos y antideslizantes.

Nota: Utilizará estas piezas en supervisiones in situ.

Apariencia personal se deberá cumplir las siguientes normas:

- Cabello corto o bien recogido en el caso de tenerlo largo.
- Uñas bien cortadas y no pintadas.
- Afeitarse todos los días o usar mascarilla en caso de llevar barba.
- No usar joyas, pulseras, y aretes.
- No usar perfumes.
- Mantener un aseo adecuado personal.
- Uniforme limpio.

5. Normas de Seguridad

- ✓ Evite situaciones de estrés
- ✓ Evite movimientos repetitivos que puedan dar lugar a enfermedades ocupacionales
- ✓ Utilizar el uniforme correcto para las supervisiones físicas, cuidando su integridad.
- ✓ Mantenga su concentración al momento de ejecutar su trabajo, si se siente cansado distraígase un momento y prosiga

KARDEX

Se utilizará KARDEX para el control de inventario del Restaurante Rincón Azul, ya que de esta herramienta se podrá obtener los valores unitarios de cada producto, para la estandarización de recetas del menú del establecimiento. Como lo demostraremos con un ejemplo a continuación.

Ejemplos de KARDEX, para Restaurante Rincón Azul.

RESTAURANTE RINCÓN AZUL										
PRODUCTO: Pollo										
UNIDAD: Libras					Stock maximo:75					
PROVEEDOR: PRONACA					Stock minimo: 50					
		entradas			salidas			saldos		
Fecha	Detalle	Cantida	V. Unit	V. Tota	Cantida	V. Unit	V. Total	Cantida	V. Unit	V. Total
03-abr	inv. inicial							15	1,1	16,5
07-abr	compra s/f 09878	50	1,2	60				65	1,177	76,5
08-abr	s/requis 00100				30	1,1769	35,308	35	1,177	41,192

RESTAURANTE RINCÓN AZUL										
PRODUCTO: Naranja										
UNIDAD: Libras					Stock Maximo: 20					
PROVEEDOR: Mercado La Ofelia					Stock Minimo: 8					
		entradas			salidas			saldos		
Fecha	Detalle	Cantida	V. Unit	V. Tota	Cantida	V. Unit	V. Total	Cantida	V. Unit	V. Total
02-jun	inv. inicial							8	1	8
03-jun	compra s/n.v. 001	5	1	5				13	1	13
04-jun	s/requis 00050				13	1	13	0	0	0

RESTAURANTE RINCÓN AZUL										
PRODUCTO: Cerveza										
UNIDAD: Java					Stock Maximo: 30					
PROVEEDOR: DANEC S.A.					Stock Mínimo: 10					
		entradas			salidas			saldos		
Fecha	Detalle	Cantida	V. Unit	V. Tota	Cantida	V. Unit	V. Total	Cantida	V. Unit	V. Total
15-may	inv. inicial							6	7	42
16-may	s/requis 00098				5	7	35	1	7	7
20-may	compra s/f 02305	12	7,5	90				13	7,462	97

KARDEX para Restaurante Rincón Azul ejemplificado entradas, salidas, y saldos y como que se debe manejar de acuerdo a lo que tenemos de inventario inicial, requisiciones y compras realizadas a proveedores.

HERRAMIENTAS DE CONTROL DE COSTOS.

Las Especificaciones Estándar para Compras y Almacenamiento

La persona encargada de las compras deberá seguir los siguientes estándares en relación a las especificaciones, características o cualidades de productos que deberán solicitar al proveedor. Se utilizará el siguiente formato.

Tabla N°18: Especificaciones Estándar para Productos Cárnicos

Restaurante Rincón Azul									
Especificaciones Estándar para Compras									
Grupo: Carnes, Salsamentarias, Pescados, Mariscos, Aves, Caza							Código:		
ARTICULO	PESO	CALIDAD	ESPECIFICACIÓN DE CORTE	TOLERANCIA DE GORDO /HUESO	COLOR	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA DE ENTREGA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR

Fuente: GALLEGO, Jesús Felipe; Gestión de Alimentos y Bebidas para Bares y Restaurantes
Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

El documento permite identificar las características de cada uno de los productos que son parte de la materia prima que interviene en la producción:

Artículo: Nombre de la pieza que se va a comprar

Peso: El estándar solicitado en caso al peso deberá considerar la forma de entrega

Calidad: Aquí se detallará si la carne es de primera o no

Especificaciones de Corte: Hay algunas piezas que requieren un corte específico por ejemplo: rodaja, fileteado, cuartos, medios, octavos, entero

Tolerancia de Gordo y hueso: Si se desea que la carne sea entregada limpia, semi limpia, sucia en relación al precio de compra. Verifique lo que realmente le convenga a la empresa ya que por pagar menos se puede pedir sucio pero resulta que el 20% o más es desperdicio y el rendimiento real de la pieza no es lo que se requiere.

Color: Tome en cuenta las características del color para verificar la calidad del producto

Forma de Entrega: Se colocará el tipo de empaquetado que se desea para la entrega.

Temperatura de Entrega: Es importante que se mantenga el control de la temperatura en la entrega, ya que la pieza puede entrar en un proceso de contaminación.

Tiempo Requerido: Se colocará las fechas que se solicitarán a los proveedores, la entrega de la materia prima

Proveedor: Se colocará el nombre del proveedor que distribuye el producto.

Ejemplo por grupo:

Restaurante Rincón Azul Especificaciones Estándar para Compras								
Grupo: Carnes y Salsamentarías				Código: CS				
ARTICULO	PESO	CALIDAD	ESPECIFICACIÓN DE CORTE	TOLERANCIA DE GORDO /HUESO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA DE ENTREGA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Punta de Cadera	1 kg.	Primera	Entera	Semi limpio	Empacado	4 °C	Miércoles casa 15 días	Mundo de las Carnes
Carne Molida	1 kg.	Segunda	Hamburguesa	Semi limpio	Empacado	4 °C	Miércoles casa 15 días	Mundo de las Carnes
Chuleta de Cerdo	1 kg.	Primera	Chuletero	Con hueso	Empacado al vacío	4 °C	Miércoles casa 15 días	PRONACA
Carne de Cerdo para Fritada	1 kg.	Primera	En dados	Semi limpio	Empacado	4 °C	Miércoles casa 15 días	PRONACA
Pierna/ Brazo de Borrego	5 kg.	Primera	Entera	Con hueso	Empacado	4°C	Miércoles casa 15 días	Mundo de las Carnes
Jamón de Pierna	4 kg.	Primera	Rodajas	Limpio	Empacado al vacío	4 °C	Miércoles casa 15 días	Embutidos JURIS
Salchichas	2 kg.	Primera	Paquete	Limpio	Empacado al vacío	4 °C	Miércoles casa 15 días	Embutidos JURIS
Lomo de Falda	3 kg.	Primera	Entera	Semi limpio	Empacado	4 °C	Miércoles casa 15 días	Mundo de las Carnes
Guatita	2 kg.	Buena	Entera	Limpia	Empacado	4 °C	Miércoles casa 15 días	Mundo de las Carnes
Pata de res	1 kg.	Buena	Entera	Con hueso	Empacado	4 °C	Miércoles casa 15 días	Mundo de las Carnes

Restaurante Rincón Azul
Especificaciones Estándar para Compras

Grupo: Pescado y Mariscos

Código: PM

ARTICULO	PESO	CALIDAD	ESPECIFICACIÓN DE CORTE	TOLERANCIA DE GORDO /HUESO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA DE ENTREGA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Corvina	1 kg.	Buena	Filete	Limpia	Fundas	3 °C	Martes de acuerdo a menú de la semana	Mercado América
Tilapia	1 kg.	Buena	Filete	Limpia	Fundas	3 °C	Martes de acuerdo a menú de la semana	Mercado América
Albacora	1 kg.	Buena		Semi limpio	Fundas	3 °C	Martes de acuerdo a menú de la semana	Mercado América
Camarón	1 kg.	Buena	Pelado	Limpio	Fundas	3 °C	Martes de acuerdo a menú de la semana	Mercado América
Concha	1 kg.	Buena		Semi limpio	Fundas	3 °C	Martes de acuerdo a menú de la semana	Mercado América

Restaurante Rincón Azul
Especificaciones Estándar para Compras

Grupo: Aves y Caza

Código: AC

ARTICULO	PESO	CALIDAD	ESPECIFICACIÓN DE CORTE	TOLERANCIA DE GORDO /HUESO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA DE ENTREGA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Pollo	1 kg.	Primera	Entero	Con hueso y piel	Bandejas	3 °C	Miércoles cada 15 días	PRONACA
Piernas de pollo	1 kg.	Primera	Presa seleccionada	Con hueso y piel	Bandejas	3 °C	Miércoles cada 15 días	PRONACA

Restaurante Rincón Azul
Especificaciones Estándar para Compras

Grupo: Frutas y Verduras Código: FV								
ARTÍCULO	TAMAÑO VARIEDAD	COLOR	ESTADO DE MADUREZ	FORMA DE ENTREGA	PESO MÍNIMO	ASPECTO FÍSICO	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Melón	Grande	Crema	Semi maduro	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Papaya	Grande	Amarilla verdosa	Semi maduro	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Mora		Roja	Fresca no fermentada	Libras	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Taxo	Mediano	Crema	Semi maduro	Libras	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Tamarindo		Café	Maduro pelado	Sin cascara en funda	1,5 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Naranja	Grande	Amarillo verdoso	Semi madura	Ciento	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Limón	Meyer y sutil	Verde	Maduro	Ciento	1 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Tomate de árbol	Grande	Rojo	Maduro	Libras	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Maracuyá	Mediano	Amarillo	Maduro	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Tomate riñón	Grande	Rojo	Semi maduro	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Cebolla paiteña	Grande	Colorada	Madura	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Cebolla perla	Grande	Blanca	Madura	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Apio	Mediano	Verde	Maduro	Atado	1 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Brócoli	Grande	Verde	Maduro	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Coliflor	Grande	Blanca	Madura	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Zanahoria	Grande	Amarilla y blanca	Madura	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia
Pimiento	Grande	Rojo y verde	Maduro	Unidades	3 kg.	Sin golpes	Martes semanal	Mercado la Ofelia

Restaurante Rincón Azul
Especificaciones Estándar para Compras

Grupo: Hierbas y Especies								
Código: HE								
ARTICULO	TAMAÑO VARIEDAD	COLOR	ESTADO DE MADUREZ	FORMA DE ENTREGA	PESO MÍNIMO	ASPECTO FÍSICO	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Cilantro	Mediano	Verde	Maduro	Funda	Atado	No dañado	Martes según necesidad	Mercado la Ofelia
Perejil	Mediano	Verde	Maduro	Funda	Atado	No dañado	Martes según necesidad	Mercado la Ofelia
Ajo	Mediano	Blanco	Maduro	Funda	1 Libra	No golpeado	Martes según necesidad	Mercado la Ofelia
Comino	Polvo	Café	Conserva	Empacado	100 gr.	Molida	Martes según necesidad	Santa María
Pimienta	Polvo	Negra	Conserva	Empacado	100 gr.	Molida	Martes según necesidad	Santa María
Orégano	Seco	-	Conserva	Empacado	100 gr.	Hoja seca	Martes según necesidad	Santa María
Albahaca	Seca	-	Conserva	Empacado	100 gr.	Hoja seca	Martes según necesidad	Santa María
Laurel	Seco	-	Conserva	Empacado	100 gr.	Hoja seca	Martes según necesidad	Santa María
Romero	Seco	-	Conserva	Empacado	100 gr.	-	Martes según necesidad	Santa María

Restaurante Rincón Azul
Especificaciones Estándar para Compras

Grupo: Lácteos 1						
Código: L1						
ARTICULO	PESO	ESTADO DEL EMPAQUE Y VISUAL DEL PRODUCTO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Leche	1 lt.	Bueno	Funda	4 °C	Martes	TANILACT
Queso	2 lb.	Bueno	Empacado	5 °C	Martes	TANILACT
Mantequilla	1 kg.	Bueno	Empacado	5 °C	Martes	TANILACT
Crema de leche	1 lt.	Bueno	Tarro	5 °C	martes	TANILACT

Restaurante Rincón Azul Especificaciones Estándar para Compras						
Grupo: Envasados y Enlatados			Código: EE			
ARTICULO	PESO	ESTADO DEL EMPAQUE Y VISUAL DEL PRODUCTO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Atún	500 gr.	Sin golpes	Enlatado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Fideo	500 gr.	Empaque sin cortes	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Tallarín	500 gr.	Empaque sin cortes	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Salsa de tomate	1 galón	Sellado	Galón	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Mayonesa	1 galón	Sellado	Galón	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Mostaza	1000 gr.	Sellado sin cortes	Sachet	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María

Restaurante Rincón Azul Especificaciones Estándar para Compras						
Grupo: Granos y Cereales			Código: GC			
ARTICULO	PESO	ESTADO DEL EMPAQUE Y VISUAL DEL PRODUCTO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Frejol	1 kg.	Seco	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Lenteja	1 kg.	Seca	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Garbanzo	1 kg.	Seco	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Arveja	1 lb.	Fresca	Funda	Lugar fresco	Martes según necesidad	Mercado Ofelia
Arroz de cebada	1 kg.	Seco	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Trigo	1 kg.	Seco	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Avena	1 kg.	Seca	Empacado	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María
Arroz	1 QQ	Flor	Costal	Lugar fresco	Martes según necesidad	Santa María

Restaurante Rincón Azul Especificaciones Estándar para Compras							
Grupo: Bebidas			Código: BNA				
ARTICULO	TAMAÑO	PESO	ESTADO DEL EMPAQUE Y VISUAL DEL PRODUCTO	FORMA DE ENTREGA	TEMPERATURA	TIEMPO REQUERIDO	PROVEEDOR
Gaseosas	Mediano	500 cc	Bien sellado	Botella desechable	Lugar fresco	Jueves cada 15 días	Arca Continental
Agua	Mediano	500 cc	Bien sellado	Botella desechable	Lugar fresco	Jueves cada 15 días	The Tesalia Springs Company S.A.
Agua Mineral	Mediano	500 cc	Bien sellado	Botella desechable	Lugar fresco	Jueves cada 15 días	The Tesalia Springs Company S.A.
Fuze Tea	Mediano	500 cc	Bien sellado	Botella desechable	Lugar fresco	Jueves cada 15 días	Arca Continental
Cerveza	Grande	750 cc	Bien sellado	Botella retornable y no retornable	Lugar fresco	Jueves cada 15 días	DINADEC S.A.

Elaborado por: SANCHEZ, Edwin.

Para almacenar los diferentes productos debemos contar con el espacio físico adecuado, de no tenerlo organizar por sectores o espacios donde irá cada producto.

Al recibir los productos cárnicos se deberá porcionar, colocar en recipientes adecuados, bien sellados o cerrados, con una etiqueta que diga el nombre del producto, fecha de almacenamiento, código y si se conoce tiempo de vida o en qué tiempo máximo se debe consumir, como son los productos que expende PRONACA, una vez realizado este proceso se debe congelar y así preservar el alimento.

Las frutas, vegetales, se deben almacenar en un lugar fresco y en gavetas por separado, de igual manera con una etiqueta de su fecha de llegada y nombre del producto.

Los cereales y especias deberán ser envasados en recipientes con su nombre y fecha de entrega en el restaurante, y almacenados en un lugar fresco, a productos como el arroz preferentemente se lo debe sacar de su empaque original y colocarlo en recipiente de plástico tapado para evitar la contaminación y si se tiene quintales almacenados se los deberá colocar sobre bases que la separen del contacto con el suelo.

Para almacenar alimentos procesados o pre-elaborados se deberá realizar el etiquetado con el nombre, fecha de elaboración y fecha de expiración o medir el tiempo de vida por periodos esto quiere decir cada día tiene dos periodos mañana y tarde. Ejemplo: si realizamos un producto en la mañana y tiene 3 periodos de vida útil lo podemos utilizar hasta el día siguiente en la mañana, pasado este tiempo se puede correr riesgos por no contar con un producto en las mejores condiciones.

Etiquetas para Almacenar Productos

Nombre de producto	Lomo de falda	Fecha de llegada	15 – 05 – 2013
Características	Pieza entera empacada al vacío	Fecha de Salida	
Peso	5 Kilos	Proveedor	

Nombre de producto	Fondo blanco	Fecha de elaboración	10 – 04 – 2013
Fecha de expiración	13 – 04 – 2013	Periodos.	4

El restaurante Rincón Azul no cuenta con una carta de presentación para ofertar sus platos pero a continuación se presentará su oferta gastronómica.

1. Seco de Chivo, de Pollo y de Carne.
2. Churrasco.
3. Apanado.
4. Caldo de Patas.

5. Caldo de Pollo.
6. Papas con Cuero
7. Guatita.
8. Almuerzos.
9. Desayunos.
10. Hamburguesas.
11. Papas fritas.
12. Salchi-papas.
13. Papi pollo.

Una vez identificado la oferta gastronómica del establecimiento procederemos a realizar un ejemplo de estandarización de receta estándar de cocina y de costos del plato estrella del restaurante que es el Seco de Chivo. Siendo este el plato que más se vende en el restaurante, según la entrevista realizada al administrador del establecimiento, por lo cual, como parte de la propuesta se dejará un ejemplo con el cual será socializada la propuesta con el personal administrativo, operativo y propietario del restaurante Rincón Azul.

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA: 08/06/2013	
GRUPO DE PLATO: Plato Fuerte			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Seco de Chivo			CÓDIGO: PF001	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
1500	Gramos	Carne de chivo	<p>Sazone la carne de chivo con el ajo machacado, comino molido, orégano, sal y cerveza, deje marinar por lo menos una hora.</p> <p>Caliente el aceite en un sartén, añada la carne, guarde la salsa donde se estaba marinando para más tarde, y fría la carne hasta que esté dorada en ambos lados.</p> <p>Reduzca la temperatura y agregue las cebollas picadas, el pimiento picado y el achiote molido, cocine hasta que las cebollas estén blandas, aproximadamente unos 5 minutos.</p> <p>Mientras tanto licue el ½ atado de cilantro, el ají, las naranjillas, cierna esta salsa y añada la salsa cernida a la carne.</p> <p>Añada la salsa donde se estaba marinando la carne, la panela rallada y la pimienta, haga hervir y reduzca la temperatura, cocine a fuego lento hasta que carne este muy suave, aproximadamente 2 -2 ½ horas. Pruebe y rectifique.</p>	
5	Unidades	Ajo		
1	cucharadita	Comino		
2	Tazas	Chicha		
2	Cucharadas	Aceite		
1	Cucharada	Achiote		
4	Unidad	Cebolla Paiteña		
4	Unidad	Pimiento		
¼	Taza	Cerveza		
1	Unidad	Ají		
½	Atado	Cilantro		
2	Unidades	Naranjillas		
20	Gramos	Panela rallada		
½	Cucharadita	1 cucharadita de pimienta		
		Sal		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
<p>En el plato colocar 1 taza de arroz, 1 rodaja de tomate, 1 rodaja de aguacate, lechuga, colocar el seco de chivo con su jugo o salsa que se obtiene al realizar la preparación</p>				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Plato fuerte			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Seco de Chivo			CÓDIGO: PF001	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3,5	Libra	Carne de chivo	2,80	9,8
3	Unidad	cebolla paitaña	0,10	0,30
3	Unidad	Pimiento	0,05	0,15
0,25	Unidad	Cerveza	0,75	0,19
1	Unidad	Ají	0,05	0,05
0,25	Atado	Cilantro	0,30	0,08
2	Unidades	naranjillas	0,08	0,16
10	Pociones	Arroz	0,12	1,20
0,25	Unidad	Lechuga	0,50	0,13
1,5	Unidades	Tomate	0,15	0,23
2	Unidades	Aguacate	0,20	0,40
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN Sazone la carne de chivo con el ajo machacado, comino molido, orégano, sal y cerveza, deje marinar por lo menos una hora. Caliente el aceite en un sartén, añada la carne, guarde la salsa donde se estaba marinando para más tarde, y fría la carne hasta que esté dorada en ambos lados. Reduzca la temperatura y agregue las cebollas picadas, el pimiento picado y el achiote molido, cocine hasta que las cebollas estén blandas, aproximadamente unos 5 minutos. Mientras tanto licue el ½ atado de cilantro, el ají, las naranjillas, cierna esta salsa y añada la salsa cernida a la carne. Añada la salsa donde se estaba marinando la carne, la panela rallada y la pimienta, haga hervir y reduzca la temperatura, cocine a fuego lento hasta que carne este muy suave, aproximadamente 2 -2 ½ horas. Pruebe y rectifique.			SUBTOTAL	12,69
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1,27
			TOTAL	13,96
			PRECIO PORCIÓN	1,40
			PVP SUGERIDO	4,62

Restaurante Rincón Azul
Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Plato Fuerte			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Seco de Carne			CÓDIGO: PF002	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
1500	Gramos	Carne	Realizamos un refrito con la cebolla, el pimiento el tomate, cortado en cuadritos y el ajo. Sellamos la carne cortada en dados y procedemos agregar al refrito, junto con el jugo de naranjilla, y ají licuado y cernido. Cocinamos y reservamos para servir con.	
3	Unidades	Cebolla paitaña		
3	Unidades	Pimiento		
3	Unidades	Tomate		
3	Unidades	Ajo		
2	Unidades	Naranjilla		
1	Unidad	Ají		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN Colocar el seco de carne en el plato acompañado de arroz, aguacate e, una rodaja de tomate y lechuga.				

Restaurante Rincón Azul
Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Plato fuerte			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Seco de Chivo			CÓDIGO: CS	
PESO PORCIÓN: 200 gramos			No. PAX: 2	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1500	gramos	Carne	2,50	8,25
3	unidades	Cebolla paitaña	0,10	0,30
3	unidades	Pimiento	0,05	0,15
3	unidades	Tomate	0,15	0,45
3	unidades	Ajo		
2	unidades	Naranjilla	0,08	0,16
1	unidad	Ají		
2	unidades	Aguacate	0,20	0,40
½	unidad	Lechuga	0,50	0,25
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN Realizamos un refrito con la cebolla, el pimiento el tomate, cortado en cuadritos y el ajo. Sellamos la carne cortada en dados y procedemos agregar al refrito, junto con el jugo de naranjilla, y ají licuado y cernido. Cocinamos y reservamos para servir con: aguacate, tomate y lechuga.			SUBTOTAL	9,96
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	0,99
			TOTAL	10,95
			PRECIO PORCIÓN	1,10
			PVP SUGERIDO	3,63

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Platos fuertes			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Seco de Pollo			CÓDIGO: PF003	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
1	unidad	Pollo	Realizamos un refrito con la cebolla, el pimiento el tomate, cortado en cuadrillos y el ajo. Cortamos el pollo en 10 presas sellamos en aceite y procedemos agregar al refrito, agregando agua. Cocinamos y reservamos para servir con.	
3	unidades	Cebolla paiteña		
3	unidades	Pimiento		
3	unidades	Tomate		
3	unidades	Ajo		
2	unidades	Aguacates		
1 ½	libras	Papas		
½	unidad	Lechuga		
1 ½	unidad	Tomate		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
Servimos el seco acompañado de arroz, ½ papa cocida, aguacate, tomate y lechuga.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Palto fuerte			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Seco de Chivo			CÓDIGO: PF003	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	unidad	Pollo	5,50	5,50
3	unidades	Cebolla paiteña	0,10	0,30
3	unidades	Pimiento	0,05	0,15
3	unidades	Tomate	0,15	0,45
3	unidades	Ajo		
2	unidades	Aguacates	0,20	0,40
1 ½	libras	Papas	0,20	0,30
½	unidad	Lechuga	0,50	0,25
1 ½	unidad	Tomate	0,15	0,22
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN				
Realizamos un refrito con la cebolla, el pimiento el tomate, cortado en cuadrillos y el ajo. Cortamos el pollo en 10 presas sellamos en aceite y procedemos agregar al refrito, agregando agua. Cocinamos y reservamos para servir con: arroz, ½ papa cocida, aguacate, tomate y lechuga.			SUBTOTAL	7,57
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	0,76
			TOTAL	8,33
			PRECIO PORCIÓN	0,83
			PVP SUGERIDO	2,74

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA: 08/06/2013	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Caldo de Gallina			CÓDIGO: S001	
PESO PORCIÓN: 200 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
1	-	Gallina	<p>Hacemos un refrito con la cebolla blanca, ajo. Ponemos a cocinar la gallina despresada por unos 30 minutos, luego aumentamos el arroz y cuando esta por reventar aumentamos las verduras y rama de apio cortadas en bastones. Dejamos hervir, rectificamos, aparte cocinamos las papas y por último mezclamos.</p>	
1	Gr	De Papa Nabo		
1	Gr	De Zanahoria		
1	-	Mata De Apio		
-	-	Refrito Base Sierra		
750	Gr	De Papa Chola		
100	Gr	De Arveja		
2	Unidades	Cebolla blanca		
5	Unidades	Ajo		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
En un plato sopero colocar la presa de gallina y el caldo.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Caldo de Gallina			CÓDIGO: S001	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	-	Gallina	7,00	7,00
1	Unidad	De Papa Nabo	0,10	0,10
1	Unidad	De Zanahoria	0,08	0,08
1	-	Mata De Apio	0,05	0,05
2	libras	De Papa Chola	0,20	0,40
0,25	Libra	De Arveja		0,25
2	unidad	Cebolla blanca	0,06	0,12
<p>PREPARACIÓN Y DECORACIÓN</p> <p>Hacemos un refrito con la cebolla blanca, ajo. Ponemos a cocinar la gallina despresada por unos 30 minutos, luego aumentamos el arroz y cuando esta por reventar aumentamos las verduras y rama de apio cortadas en bastones. Dejamos hervir, rectificamos, aparte cocinamos las papas y por último mezclamos.</p>			SUBTOTAL	8,00
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	0,80
			TOTAL	8,80
			PRECIO PORCIÓN	0,88
			PVP SUGERIDO	2,90

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Caldo de Pata			CÓDIGO: S002	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
2	Unidades	Pata de res	Cortamos y cocinamos la pata por 1 hora, aparte freímos con achiote la cebolla larga, ajo. Cuando ya esté cocinada la pata le ponemos la cebolla larga, el refrito, el mote y el maní licuado con la leche y hacemos hervir.	
400	Gramos	Mote		
3	Unidades	Cebollas largas		
60	Gramos	Maní		
1	Lt.	Leche		
5	Unidades	Ajo		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
En plato sopero colocamos una porción de la pata de res con el mote y caldo.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Caldo de Pata			CÓDIGO: S002	
PESO PORCIÓN: 150 gramos			No. PAX: 10	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2	unidades	Pata de res	4,00	8,00
2	libra	Mote	0,45	0,90
3	unidades	Cebollas largas	0,06	0,18
60	gramos	Maní	0,02	1,20
1	Lt.	Leche	0,70	0,70
5	Unidades	Ajo		
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN				
Cortamos y cocinamos la pata por 1 hora, aparte freímos con achiote la cebolla larga, ajo. Cuando ya esté cocinada la pata le ponemos la cebolla larga, el refrito, el mote y el maní licuado con la leche y hacemos hervir.			SUBTOTAL	10,98
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1,10
			TOTAL	12,08
			PRECIO PORCIÓN	1,21
			PVP SUGERIDO	3,99

A continuación realizaremos las recetas estándar de cocina, recetas estándar de costos, para el menú de un día de almuerzos del Restaurante Rincón Azul para conocer su costo, su precio de venta al público sugerido, esto como parte de la propuesta y en el (**Apéndice D**) colocaremos la estandarización de algunas recetas del menú del establecimiento.

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO: Platos Fuertes			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Arroz			CÓDIGO: PF001	
PESO PORCIÓN: 120 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
10	Libras	Arroz	Hervir el agua en una porción de 2 a 1 del arroz, luego agregar sal, la cebolla blanca cortada en 3 partes, agregamos el arroz lavado y ponemos a cocinar moviendo suavemente para no romper el grano una vez que esté listo cernimos regresamos a la olla agregando aceite y ponemos a secar.	
1	Unidad	Cebolla		
200	Cc	Aceite		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN Acompañamos con las recetas del menú del restaurante.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO: Platos Fuertes			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Arroz			CÓDIGO: PF001	
PESO PORCIÓN: 120 Gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
10	Libras	Arroz	0,50	5,00
1	Unidad	Cebolla	0,06	0,06
200	Cc	Aceite	0,00175	0,35
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN Hervir el agua en una porción de 2 a 1 del arroz, luego agregar sal, la cebolla blanca cortada en 3 partes, agregamos el arroz lavado y ponemos a cocinar moviendo suavemente para no romper el grano una vez que esté listo cernimos regresamos a la olla agregando aceite y ponemos a secar.			SUBTOTAL	5,41
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	0,54
			TOTAL	5,95
			PRECIO PORCIÓN	0,12
			PVP SUGERIDO	0,40

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA: 08/06/2013	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Locro de Cuero			CÓDIGO: S003	
PESO PORCIÓN: 50 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
2500	gr.	Cueritos Reventados	<p>Hacemos un refrito con la cebolla blanca, el ajo. Luego añadimos el 50% de la leche en el refrito, dejamos cocinar unos 10 minutos luego ponemos las papas, el resto de la leche, y completamos con agua, dejamos cocinar, ponemos el cuero hasta que de 1 hervor, luego rectificamos y se acompaña con aguacate.</p>	
8	lb.	De Papa Chola		
3	Lt.	De Leche		
5	Unidades	Cebolla blanca		
10	Unidades	Ajo		
7	Unidades	Aguacate		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN En un plato sopero colocar el locro acompañado de 1 rodaja de aguacate.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Locro de Cuero			CÓDIGO: S003	
PESO PORCIÓN: 50 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2500	Gr.	Cueritos Reventados	0,80	8,00
10	lb.	De Papa Chola	0,15	1,50
3	Lt.	De Leche	0,70	2,10
5	Unidades	Cebolla Blanca	0,06	0,30
10	Unidades	Ajo	0,01	0,10
7	Unidades	Aguacate	0,20	1,40
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN Hacemos un refrito con la cebolla blanca, el ajo. Luego añadimos el 50% de la leche en el refrito, dejamos cocinar unos 10 minutos luego ponemos las papas, el resto de la leche, y completamos con agua, dejamos cocinar, ponemos el cuero hasta que de 1 hervor, luego rectificamos y se acompaña con aguacate.			SUBTOTAL	13,40
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1,34
			TOTAL	14,74
			PRECIO PORCIÓN	0,29
			PVP SUGERIDO	0,96

Restaurante Rincón Azul
Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO: Plato Fuerte			CÓDIGO:PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Pollo al jugo			CÓDIGO:PF008	
PESO PORCIÓN: 100 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
50	Unidades	Piernas de pollo	Condimentar el pollo y dorarlo en aceite. Hacemos un refrito con las verduras, agregamos al pollo dorado, incluimos agua, cubo magui, cocinamos hasta que espese un poco. Rectificamos.	
9	Unidades	Cebolla paitaña		
9	Unidades	Pimiento		
7	Unidades	Tomate riñón		
7	Unidades	Zanahoria		
		Sal y pimienta		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN Servimos con una porción de arroz, una rodaja de tomate y lechuga.				

Restaurante Rincón Azul
Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO: Plato Fuerte			CÓDIGO: PF	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Pollo al Jugo			CÓDIGO: PF008	
PESO PORCIÓN: 100 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
50	Unidades	Piernas de pollo	0,23	11,5
9	Unidades	Cebolla paitaña	0,10	0,90
9	Unidades	Pimiento	0,05	0,45
7	Unidades	Tomate riñón	0,12	0,84
7	Unidades	Zanahoria	0,13	0,91
50	Porciones	Arroz	0,12	0,12
7	Unidades	Tomate	0,12	0,84
2	Unidades	Lechuga	0,50	1,00
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN Condimentar el pollo y dorarlo en aceite. Hacemos un refrito con las verduras, agregamos al pollo dorado, incluimos agua, cubo magui, cocinamos hasta que espese un poco. Rectificamos.			SUBTOTAL	16,56
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1,66
			TOTAL	18,22
			PRECIO PORCIÓN	0,36
			PVP SUGERIDO	1,20

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO: Bebidas no Alcohólicas			CÓDIGO: BNA	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Jugo de Papaya			CÓDIGO: BNA01	
PESO PORCIÓN: 250 cc			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
2	Unidades	Papaya grande	Lavamos, pelamos la papaya quitamos las semillas, cortamos en trozos medianos y licuamos con el agua el azúcar, cernir y al final agregamos el jugo de dos limones.	
2	Unidades	Limón		
1 ½	Libras	Azúcar		
8	Litros	Agua		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
Presentar en un vaso transparente de con capacidad 250 cc.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	FOTO
GRUPO DE PLATO: Bebidas no alcohólicas			CÓDIGO: BNA	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Jugo de papaya			CÓDIGO: BNA001	
PESO PORCIÓN: 250 cc			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2	Unidades	Papaya grande	3,00	6,00
2	Unidades	Limón	0,05	0,10
1 ½	libras	Azúcar	0,35	0,53
8	litros	Agua		
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN Lavamos, pelamos la papaya quitamos las semillas, cortamos en trozos medianos y licuamos con el agua el azúcar, cernir y al final agregamos el jugo de dos limones.			SUBTOTAL	6,63
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	0,66
			TOTAL	7,29
			PRECIO PORCIÓN	0,15
			PVP SUGERIDO	0,48

Porción Estándar

Esto determina las porciones estándar que se deberá manejar en el restaurante según el género principal de cada platillo, para ello se deberá realizar un análisis de cada una de las recetas y también se deberá tomar en cuenta el entorno del restaurante y la competencia.

Ejemplo de porciones de algunos productos.

PORCIONES ESTANDAR				
PRODUCTO	ALMUERZO	SECO	PLATO A LA CARTA	CALDO
1/8 de Pollo con Hueso	100 gramos	150 gramos	-	150 gramos
Filete de Corvina	100 gramos	-	-	-
Lomo de falda	100 gramos	150 gramos	150 gramos	-
Pollo Deshuesado	90 gramos	-	-	-
Chivo	-	150 gramos	-	-
Albacora	100 gramos	-	-	-
Tilapia	100 gramos	-	-	-
Pata	100 gramos	-	-	150 gramos

Para tener un mejor control de costos del menú del restaurante, observando la realidad del establecimiento y su entorno, se propone los siguientes cuadros que nos ayudarán a verificar popularidad de cada plato, comparación del precio actual que maneja el establecimiento con el precio de venta al público después de realizar el estudio y la aplicación de herramientas como la receta estándar de costos.

Ejemplo unidades vendidas por producto diarias.

PLATOS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL VENTAS
Seco de Chivo	6	3,80	22,80
Seco de Pollo	4	2,60	10,40
Seco de Carne	3	2,60	7,80
Churrasco	3	3,60	10,80
Apanado	3	3,60	10,80
Caldo de Patas	2	3,60	7,00
Caldo de Gallina	2	3,60	7,00
Almuerzos	50	2,00	100,00
TOTAL	73	25,40	176,60

Ejemplo porcentajes de Ganancia

Platos	Costo	Precio de Venta	Utilidad Bruta	% Costo	% Precio de Venta	% Utilidad Bruta	N° Platos	Costos	Precio de Venta	Utilidad Bruta	% Costo	% Precio de Venta	% Ganancia Bruta

Platos	Costo	Precio de Venta	Utilidad Bruta	% Costo	% Precio de Venta	% Utilidad Bruta	N° Platos	Costos	Precio de Venta	Utilidad Bruta	% Costo	% Precio de Venta	% Ganancia Bruta
S. de chivo	1,40	4,62	3,20	22,51%	22,51%	22,40%	6	8,40	27,72	19,32	13,63%	13,63%	13,63%
S. de pollo	0,83	2,74	1,91	13,34%	13,34%	13,36%	4	3,32	10,96	7,64	5,39%	5,39%	5,39%
S. de carne	1,10	3,63	2,53	17,68%	17,68%	17,71%	3	3,30	10,89	7,59	5,36%	5,36%	5,36%
C. de pata	1,21	3,99	2,78	19,45%	19,45%	19,48%	4	4,84	15,97	11,13	7,85%	7,85%	7,85%
C. de gallina	0,88	2,90	2,02	14,15%	14,15%	14,17%	2	1,76	5,81	4,05	2,86%	2,86%	2,86%
Almuerzo	0,80	2,64	1,84	12,86%	12,86%	12,88%	50	40,00	132,00	92,00	64,91%	64,91%	64,91%
TOTAL	6,22	20,53	14,29	100,00%	100,00%	100,00%	69	61,62	203,346	141,726	100,00%	100,00%	100,00%

Porcentaje Ganancias.

Platos. El nombre del plato o receta.

Costo. El valor obtenido de la elaboración de la receta estándar.

Precio de venta. El valor obtenido de la elaboración de la receta estándar. Es el costo multiplicado 3,3. Y es 1,1 de materia prima, 1,1 costo variable y 1,1 ganancia

Utilidad bruta. Resulta de la resta de Costo – Precio de venta

% Costo, % Precio de venta, % Utilidad Bruta. Se obtiene al realizar una regla de tres entre el valor costo, precio o utilidad multiplicado por 100% dividido para el total de los costos, precios de venta o utilidad bruta respectivamente.

N° Platos. La cantidad de producto vendido diariamente.

Costo, precio de venta. Se obtiene multiplicando la cantidad de platos vendidos por el respectivo costo y precio de venta obtenido de la receta estándar.

Utilidad bruta. Es el resultado de la resta de Precio de venta – Costo.

% Costo, % Precio de venta, % Utilidad Bruta. Se obtiene al realizar una regla de tres entre el valor costo, precio o ganancia multiplicado por 100% dividido para el total de los costos, precios de venta o ganancia bruta respectivamente.

Para el proceso de costos del restaurante, no se han aplicado más herramientas que las indicadas, ya que se trata de un restaurante familiar, que se dedica a la venta de almuerzos, y una variedad mínima de platos a la carta. Por lo cual de acuerdo a su realidad y al menú que maneja, se han planteado las herramientas que se han visto son las más indicadas y necesarias para poder mejorar el control de costos del establecimiento.

5.8.Recursos.

5.8.1. Materiales

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPOS	Netbook	1
	Impresora multifunción	1
	Cámara fotográfica	1
	Calculadora	1
SUMINISTROS	Resma de papel	2
	Cd	3
	Esferos	4
UTENSILIOS	Balanza	1
	Tabla de picar	4
	Juego de Cuchillos	1
	Platos	4
	Cocina	1
	Ollas	5
	Sartenes	3
	Bols pequeños y medianos	10
UNIFORME	Uniforme de cocina	3
INGREDIENTES	Ingredientes	

5.8.2. Económicos

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
EQUIPOS	Netbook	1	400,00	400,00
	Impresora Multifunción	1	200,00	200,00
	Cámara fotográfica	1	150,00	150,00
	Calculadora	1	25,00	25,00
SUMINISTROS	Resma de papel	2	5,00	10,00
	Cd	3	1,00	3,00
	Esferos	4	0,75	2,50
UTENSILIOS	Balanza	1	25,00	25,00
	Tabla de picar	4	8,00	32,00
	Juego de Cuchillos	1	40,00	40,00
	Platos	4	9,00	36,00
	Cocina	1	250,00	250,00
	Ollas	5	15,00	75,00
	Sartenes	3	15,00	45,00
	Bols pequeños y medianos	10	3,00	30,00
UNIFORME	Uniforme de cocina	3	60,00	180,00
INGREDIENTES	Ingredientes			300,00
TOTAL				1803,50

5.8.3. Talento humano

Personal Operativo y Administrativo del restaurante Rincón Azul:

Propietaria: Sra. María Narváez.

Administrador: Sr. Paulo Narváez.

Personal de cocina:

Cocinera (Cecilia Quisaguano) y Ayudante de Cocina (María Patin).

Personal de servicio:

Mesero (Sr. Diego Narváez) Ayudante de Mesero (Sr. Jarol).

Estudiante: Sr. Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira.

Tutora: Ing. Daissy Chaquinga.

REFERENCIAS

1. ARREDONDO GONZÁLEZ, Ma. Magdalena. (2007). Contabilidad y análisis de costos. Renacimiento 180, Colina San Juan Tlihuaca, MEXICO. Compañía Editorial Continental.
2. CLEMENT, Ojugo. (2002). Control de costes en restauración. Magallanes, 25; 28015 Madrid, ESPAÑA. Thomson Editores Spain.
3. SCHEEL MAYENBERGER, Adolfo. (1992). Enciclopedia de hotelería y restaurantes, (Tomo II, III). Santa Fe de Bogotá D.C. COLOMBIA. EDINTER Colombiana Ltda. Ediciones Internacionales.
4. Guerra Valverde Yosvanys R. (26, Noviembre 2009). La Gerencia del costo en la restauración, más que números, estrategias. Consultado el 09 de noviembre, 2012. En.
http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=434
5. Mapa sector la florida, norte de Quito, para ubicación del restaurante “RINCÓN AZUL”. En.
http://www.worldmapfinder.com/GoogleMaps/Es_SouthAmerica_Ecuador_Quito.html.

APÉNDICES

APÉNDICE A:



Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería “ITHI”

Encuesta.

La presente encuesta es de carácter académico, los datos que se brinden, serán manejados con absoluta reserva.

Edad:

Género:

Fecha:

1. ¿Conoce sobre manejo de costos de alimentos y bebidas utilizadas en el Restaurante Rincón Azul?

Si...

No...

2. ¿Cuál de estas herramientas para establecer costos de alimentos y bebidas conoce usted?

__ Especificación estándar para compras.

__ Rendimiento estándar.

__ Porción estándar.

__ Receta estándar.

__ Servicio.

__ Ninguna.

3. ¿Cree que se necesita implementar un manejo administrativo de costos aplicado al menú de restaurante?

Si...

No...

Porque, _____
_____.

4. ¿Cree usted que se maneja en forma adecuada el control de costos de materia prima, en los procesos de producción gastronómica?

Si...

No...

5. ¿Desearía usted capacitarse en el manejo de herramientas de costos de alimentos y bebidas?

Si...

No...

6. ¿Aplicaría las herramientas para establecer costos de alimentos y bebidas en la operación del restaurante?

Si... No...

Porque, _____
_____.

7. Según su experiencia, ¿Está usted en la capacidad de administrar los costos de alimentos y bebidas que se manejan en el restaurante?

Si... No...

Porque, _____
_____.

8. ¿Cree usted que la aplicación de herramientas para costos de alimentos y bebidas es suficiente para mejorar la operación del establecimiento?

Si... No...

Porque, _____
_____.

9. ¿Qué se debe hacer para llevar un correcto control de alimentos y bebidas?

- Bajar el sueldo al personal.
- Contar con varios proveedores por productos.
- Manejar receta estándar.
- Control de desperdicios.
- Manejo de desechos.
- Todos los anteriores.
- Ninguno.

10. ¿Conoce usted donde se compra la materia prima para la producción gastronómica?

Si... No...

Cuáles, _____
_____.

APÉNDICE B:



Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería “ITHI”

Entrevista.

- 1. ¿Cómo fue el inicio y trayectoria del restaurante “Rincón Azul”?**
- 2. ¿Qué tipo de platillos vende el restaurante?**
- 3. ¿Cuál considera usted que es su plato estrella?**
- 4. ¿Cuál es su nicho de mercado o qué tipo de clientela frecuenta el establecimiento?**
- 5. ¿Permitiría implementar una herramienta comprobada para mejorar sus ganancias y tener un mejor control de la producción?**
- 6. ¿Conoce sobre costos de alimentos y bebidas?**
- 7. ¿Cree usted que es necesario un control de manejo de costos de alimentos y bebidas en la producción gastronómica del restaurante?**
- 8. ¿Cuál es el procedimiento que maneja para la elección de proveedores?**
- 9. ¿Realizan un control de materia prima al momento de la recepción del producto por parte del proveedor?**
- 10. ¿Considera usted que se maneja un control de merma y desperdicios?**

APENDICE C:



Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería “ITHI”

Ficha de Observación

Restaurante Rincón Azul	Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira	
Manejo de costos de A&B	Si	No
Tiene receta estándar.		
Maneja algún tipo de inventario.		
Hay una adecuada manipulación de alimentos.		
Maneja cuadro de costos.		
Maneja hojas de requisición.		
Maneja hojas de merma.		
Existe el espacio adecuado para el almacenamiento de productos perecederos y no perecederos.		
La materia prima es de buena calidad.		
Cuenta con un buen grupo de proveedores		
Observaciones:		

APENDICE D:

RECETAS ESTANDAR

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Locro de Queso			CÓDIGO: S004	
PESO PORCIÓN: 50 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
2500	Gramos	Queso De Mesa Sin Sal	Realizamos un refrito con la cebolla y el ajo. Cortamos las papas en dados y agregamos la mitad. Añadimos el 50% de la leche en el refrito, dejamos cocinar unos 10 minutos luego ponemos las papas, el resto de la leche, agua, dejamos cocinar, rectificamos y el queso ponemos en el momento de servir acompañado con aguacate.	
6	Libras	Papa Chola		
3	litros	Leche		
5	Unidades	Cebolla blanca		
7	Unidades	Aguacate		
7	Unidades	Ajo		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
En un plato sopero colocamos el locro acompañado de una rodaja de aguacate y queso en cuadros.				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Locro de Queso			CÓDIGO: S004	
PESO PORCIÓN: 50 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2500	Gramos	Queso De Mesa Sin Sal	2,00	5,00
6	Libras	Papa Chola	0,15	0,90
3	litros	Leche	0,70	2,10
5	Unidades	Cebolla blanca	0,06	0,30
7	Unidades	Aguacate	0,20	1,40
7	Unidades	Ajo		
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN				9,07
Realizamos un refrito con la cebolla y el ajo. Cortamos las papas en dados y agregamos la mitad. Añadimos el 50% de la leche en el refrito, dejamos cocinar unos 10 minutos luego ponemos las papas, el resto de la leche, agua, dejamos cocinar, rectificamos y el queso ponemos en el momento de servir acompañado con aguacate.			SUBTOTAL	
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	0,91
			TOTAL	9,98
			PRECIO PORCIÓN	0,20
			PVP SUGERIDO	0,66

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Cocina

AMBIENTE: Restaurante			FECHA: 08/06/2013	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Encebollado			CÓDIGO: S005	
PESO PORCIÓN: 100 gramos			No. PAX: 50	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	OBSERVACIONES	
11	Libras	Albacora	<p>Cocinamos la albacora con limón, sal, perejil y ajo. Guardamos el caldo y después desmenuzamos el pescado.</p> <p>Cocinamos la yuca con sal y aceite, guardamos el caldo y la aplastamos.</p> <p>Realizamos un refrito con la cebolla, el pimiento y el tomate, agregamos el verde rallado, reservamos. Disolvemos un poco de ají en un agua.</p> <p>Mezclamos los 2 caldos en cantidades iguales, añadimos el ají disuelto, el pescado, la yuca y servimos con cebolla paitaña cortada.</p>	
3	libras	Yuca		
8	Unidades	Plátano Verde		
4	libras	Cebolla		
7	unidades	Tomate riñón		
5	unidades	Pimiento		
7	unidades	Ají		
50	unidades	Limonas		
9	unidades	Ajo		
		Sal y pimienta		
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN				
Poner la cebolla, la yuca, el pescado y el caldo en un plato sopero decorado con una rodaja de limón, acompañado de chifles y canguil				

Restaurante Rincón Azul Receta Estándar de Costos

AMBIENTE: Restaurante			FECHA:	
GRUPO DE PLATO: Sopas			CÓDIGO: S	
DEFINICIÓN DEL PLATO: Encebollado			CÓDIGO: PM	
PESO PORCIÓN: 100 gramos			No. PAX: 8	
CANTIDAD	UNIDAD	GÉNERO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
7	Libras	Albacora	1,60	11,2
3	libras	Yuca	0,60	1,80
8	Unidades	Plátano Verde	0,10	0,30
12	libras	Cebolla	0,10	1,20
7	unidades	Tomate riñón	0,15	1,05
7	unidades	Pimiento	0,05	0,35
7	unidades	Ají	0,03	0,21
50	unidades	Limonas	3,00	1,50
9	unidades	Ajo		
		Sal y pimienta		
2	libra	Canguil	0,45	0,90
PREPARACIÓN Y DECORACIÓN				
<p>Cocinamos la albacora con limón, sal, perejil y ajo. Guardamos el caldo y después desmenuzamos el pescado.</p> <p>Cocinamos la yuca con sal y aceite, guardamos el caldo y la aplastamos.</p> <p>Realizamos un refrito con la cebolla, el pimiento y el tomate, agregamos el verde rallado, reservamos.</p> <p>Disolvemos un poco de ají en un agua.</p> <p>Mezclamos los 2 caldos en cantidades iguales, añadimos el ají disuelto, el pescado, la yuca y servimos con cebolla paitaña cortada.</p>			SUBTOTAL	18,51
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1,85
			TOTAL	20,36
			PRECIO PORCIÓN	0,41
			PVP SUGERIDO	1,34