



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y  
HOTELERÍA  
ITHI

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:  
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE  
ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA DE “EL CAVO”  
BAR-RESTAURANTE

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

Autor: Julio Cesar Toapaxi Almache  
Directora: Ing. María Dolores Quintana

Quito-Ecuador  
2013

## **DEDICATORIA**

Al Creador, que con su infinito amor y generosidad me permite construir otros mundos mentales posibles, descubriendo el sabor del agua, la brisa en el rostro, el perfume de las flores.

A mis padres, Miguel Toapaxi y Blanca Almache quienes supieron guiarme por el camino de la bondad y la superación personal, que con su cariño y paciencia me motivaron siempre a seguir adelante y no desmayar hasta llegar a terminar mi carrera

A mis hermanos y sobrinos: Jane, Cristian, Karina, Mateo, Darío ejemplo de cariño y compañerismo, porque representan un gran apoyo en este largo caminar.

En fin a todos que con paciencia y comprensión me inspiran para seguir mis sueños y hacer que cada momento sea una vivencia mágica

## **AGRADECIMIENTO**

A todos quienes me enseñaron a nadar contra corriente, mi padre, mi madre, mis hermanos y amigos, quienes llenan de buena vibra mis días

En especial a un gran amigo Carlos Malla B, el cual fue un apoyo importante en la realización de la tesis, además por enseñarme que no hay límites, que lo que me proponga lo podre lograr y que solo depende de mí.

A la Ing. María Dolores Quintana por su asesoría y dirección en el trabajo de investigación.

Y a todas aquellas personas que de una u otra forma, colaboraron o participaron en la realización de esta investigación, hago extensivo mi más sincero agradecimiento.

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

Yo, Julio Cesar Toapaxi Almache declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de tesis con tema: “Manual de procedimientos para la producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante”, es de mi autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

.....

Julio Cesar Toapaxi Almache

Quito, 30 de Abril del 2013

Ing. María Dolores Quintana

TUTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**CERTIFICA**

Haber revisado la presente investigación, que se ajustan a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, de Quito; por lo tanto autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

.....  
Ing. María Dolores Quintana

Quito, 30 de abril del 2013

## **ACTA DE SECIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con los siguientes clausulas:

**PRIMERO:** La Ing. María Dolores Quintana, por sus propios derechos, en calidad de tutor de trabajo de fin de carrera, y el Sr. Julio Cesar Toapaxi Almache, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

### **SEGUNDO:**

**UNO:** Julio Cesar Toapaxi Almache, realizó el trabajo de fin de carrera titulado “Manual de procedimientos para la producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante”, para obtener el título de Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, bajo la tutoría de la Ing. María Dolores Quintana.

**DOS:** es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, que los trabajos de fin de carrera se materialicen, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”.

**TERCERO:** Comparecen, Ing. María Dolores Quintana, en calidad de tutora del trabajo de fin de carrera, y el Sr. Julio Cesar Toapaxi Almache, como autor del mismo,

por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título “Manual de procedimientos para la producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante, y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, puede utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

**CUARTA:** Las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Gestión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

.....

TUTOR

.....

AUTOR

## INDICE DE CONTENIDOS

Portada.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Declaración de Autoría.....	iv
Certificación del Director de Trabajo de Grado.....	v
Acta de Sesión de Derechos.....	vi
Índice de Contenidos.....	viii
Resumen.....	xix
Introducción.....	20

### PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1 Identificación del problema.....	21
1.2 Formulación del problema.....	22
1.3 Objetivos.....	23
1.3.1 Objetivo General.....	23
1.3.2Objetivos Específicos.....	23
1.4 Justificación.....	23
1.5 Relevancia Social.....	24

### SEGUNDA PARTE – MARCO TEORICO

2.1 Fundamentación Teórica.....	26
2.2 Marco Teórico.....	27

### CAPITULO I

1.1 Fundamentación técnica.....	27
1.2 Objetivos de los manuales.....	28

1.3 Técnica de elaboración de los manuales.....	29
1.4 Tipos de manuales.....	29
1.5 Características de los manuales.....	34
1.6 Ventajas de los manuales.....	36
1.7 Limitaciones al no utilizar manuales.....	37
1.8 Estructura de una manual.....	37
1.9 Beneficios de los manuales.....	38

## **CAPITULO II**

2.1 Procedimientos.....	40
2.2 Objetivos de los procedimientos.....	40
2.3 Importancia de los procedimientos.....	40
2.4 Características de los procedimientos.....	41
2.5 Beneficios de los procedimientos.....	42
2.6 Estructura de los procedimientos.....	43
2.6.1 Procedimientos administrativos.....	44

## **CAPITULO III**

3.1 Manuales de procedimientos.....	46
3.2 Objetivo de los manuales de procedimientos.....	46
3.3 Descripción del puesto de trabajo del área de cocina.....	47
3.3.1 Organización del trabajo en la cocina.....	47
3.4 Políticas de restaurantes.....	48
3.5 Recetas estándar.....	49
3.5.1 Elementos de la receta estándar.....	50
2.3 Hipótesis.....	51

## **TERCERA PARTE – METODOLOGÍA**

3.1 Tipo y diseño de investigación.....	52
3.2 Universo y Muestra.....	52
3.3 Instrumentos de Recolección de datos.....	53
3.4 Estado situacional de “El Cavo Bar Restaurante.....	54
3.4.1 Manipuladores de alimentos.....	54
3.4.2 Compras de alimentos.....	54
3.4.3 Recepción de alimentos.....	55
3.4.4 Almacenamiento de alimentos.....	56
3.4.5 Uso de materia prima.....	57
3.4.6 Elaboración de los alimentos.....	58
3.4.7 Menú El Cavo Bar-Restaurante.....	59
3.4.8 La preparación.....	60
3.4.9 Instalaciones El Cavo Bar-Restaurante.....	80
3.4.9.1 Evaluación de las instalaciones.....	80
3.4.9.2 Ficha de evaluación.....	80
3.4.10 Equipos y utensilios El Cavo Bar-Restaurante.....	81
3.4.10.1 Evaluación de equipos y utensilios.....	81
3.4.10.2 Fichas de evaluación.....	81
3.4.11 Análisis técnico.....	83
3.4.11.1 Tipo de restaurante.....	83
3.4.11.2 Ubicación El Cavo Bar-Restaurante.....	83
3.4.11.3 Historia de El Cavo Bar-Restaurante.....	84
3.4.11.4 Distribución de la cocina El Cavo Bar-Restaurante.....	85
3.4.11.5 Funciones actuales del personal El Cavo Bar Restaurante.....	85
3.4.11.6 Análisis de las recetas actuales.....	87
3.5 Procesamiento y Análisis.....	88

## **CUARTA PARTE – PRESENTACIÓN DE RESULTADOS**

4.1 Representación gráfica de resultados.....	89
4.1.1 Resultados de la encuesta a los manipuladores de alimentos.....	89
4.1.2 Resultados de la evaluación de las instalaciones.....	98
4.1.3 Resultados de la evaluación de equipos y utensilios.....	100
4.1.4 Resultados de la encuesta a clientes externos.....	102
4.2 Análisis e interpretación de resultados.....	110
4.2.1 Análisis de resultados Encuesta a manipuladores de alimentos.....	110
4.2.2 Análisis de resultados del área de Almacenamiento.....	110
4.2.3 Análisis de resultados del Área de Cocina.....	110
4.2.4 Análisis de resultados del Área de servicios higiénicos del personal..	111
4.2.5 Análisis de resultados del Área de residuos.....	111
4.2.6 Análisis de resultados de la evaluación de Equipos de cocina.....	111
4.2.7 Análisis de resultados de la evaluación de utensilios de cocina.....	112
4.2.8 Análisis de resultados de encuestas a los clientes externos.....	113
4.3 Conclusiones.....	114
4.3 Recomendaciones.....	116

## **QUINTA PARTE – PROPUESTA**

5.1 Manual de procedimientos para la producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo” Bar Restaurante.....	117
5.2 Justificación.....	117
5.3 Impacto.....	118
5.4 Objetivos.....	118
5.4.1 General.....	118
5.4.2 Específicos.....	118
5.5 Ubicación sectorial y física.....	119
5.6 Viabilidad.....	120

5.7 Propuesta.....	121
Políticas generales de “El Cavo Bar Restaurante.....	121
Políticas para el área de trabajo.....	121
Sanciones.....	122
Responsabilidades.....	122
Conservación de alimentos.....	123
Condiciones para el almacenamiento.....	123
Refrigeración y congelación.....	124
Temperaturas de conservación de abarrotos utilizados en El Cavo Bar Restaurante.....	125
Preparación de alimentos.....	126
Temperatura de cocción de alimentos preparados en El Cavo Bar Restaurante.....	127
Manipuladores de alimentos.....	128
Requisitos.....	128
Uniformidad.....	129
Hábitos higiénicos.....	129
El correcto manejo de la comida.....	130
Actividades del área de producción.....	132
Actividades de trabajo del cocinero en línea.....	134
Actividades de área de despacho.....	135
Limpieza y desinfección.....	135
Limpieza y desinfección de las instalaciones.....	136
Limpieza y desinfección de equipos y utensilios.....	137
Zona de residuos.....	138
Descripción de los puestos de trabajo.....	138
Administrador.....	138
Jefe de cocina.....	139
Cocina caliente.....	140
Cocina fría.....	141

Despacho.....	142
Cadena de valor.....	143
Determinación de procedimientos de los puestos de trabajo.....	143
Diagrama de flujo de necesidad de compra.....	144
Diagrama del flujo de compra.....	145
Diagrama del flujo de la materia prima.....	146
Diagrama del flujo de almacenamiento.....	147
Diagrama del flujo de producción.....	148
Recetas de Pre Elaborados.....	149
• Camarones en wantan.....	150
• Empanadas el cavo.....	151
• Costilla de cerdo.....	152
• Pulpo cocinado.....	153
• Papas pre cocidas.....	154
• Picadillo.....	155
• Salsa alioli.....	156
• Chimichurri.....	157
• Salsa de tamarindo.....	158
• Hongo Portobello confitado.....	159
• Base de tomate.....	160
• Vinagreta balsámica.....	161
• Cebolla J.D.....	162
• Guacamole.....	163
• Camarones para montadito.....	164
• Pimientos asados.....	165
• Salsa de olivo.....	166
• Pasta de ajo.....	167

Manual de Recetas El Cavo.....	168
• Pulpo al olivo.....	169
• Ensalada El Cavo.....	170
• Camarones envueltos en wantan.....	171
• Empanaditas El Cavo.....	172
• Patatas.....	173
• Temperatura de vegetales.....	174
• Montadito de pulpo a la parrilla.....	175
• Montadito de roast beef.....	176
• Montadito de camarón y aguacate.....	178
• Hongos Portobellos a la parilla.....	179
• Costillas agridulce.....	180
• Brocheta de pollo satay.....	181
• Pulpo salteado a la diablo.....	182
• Brochetas de pulpo a la parrilla.....	183
• Bolitas de pollo.....	184
• Atún rojo a la parrilla.....	185
• Picaña.....	187
• Bife de chorizo.....	188
• Tabla El Cavo.....	189
5.8 Recursos.....	191
5.8.1 Materiales.....	191
5.8.2 Económicos.....	192
5.8.3 Talento humano.....	193

## INDICE DE TABLAS

Tabla No 1	Ficha de evaluación de las instalaciones.....	80
Tabla No 2	Ficha de evaluación de equipos.....	82
Tabla No 3	Ficha de evaluación de utensilios de cocina.....	82
Tabla No 4	Limpieza y desinfección para la conservación de alimentos.....	125
Tabla No 5	Temperaturas de cocción de alimentos preparados.....	127
Tabla No 6	Limpieza y desinfección de las instalaciones.....	136
Tabla No 7	Limpieza y desinfección de equipos y utensilios.....	137

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No 1	Manipuladores de alimentos.....	54
Gráfico No 2	Recepción de mercadería.....	55
Gráfico No 3	Almacenamiento de productos.....	57
Gráfico No 4	Uso de materia prima.....	57
Gráfico No 5	Menú El Cavo Bar Restaurante.....	59
Gráfico No 6	Ubicación de El Cavo Bar-Restaurante.....	83
Gráfico No 7	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 1.....	89
Gráfico No 8	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 2.....	90
Gráfico No 9	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 3.....	91
Gráfico No 10	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 4.....	92
Gráfico No 11	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 5.....	93
Gráfico No 12	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 6.....	94
Gráfico No 13	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 7.....	95
Gráfico No 14	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 8.....	96
Gráfico No 15	Resultado de la encuesta a los manipuladores de alimentos Pregunta 9.....	97
Gráfico No 16	Resultados de la evaluación del las instalaciones Almacenamiento.....	97
Gráfico No 17	Resultados de la evaluación del las instalaciones Cocina.....	97

Gráfico No 18	Resultados de la evaluación del las instalaciones Servicios higiénicos del persona.....	98
Gráfico No 19	Resultados de la evaluación del las instalaciones Instalaciones de agua.....	99
Gráfico No 20	Resultados de la evaluación del las instalaciones Área de residuos.....	100
Gráfico No 21	Resultados de la evaluación de los equipos de cocina.....	100
Gráfico No 22	Resultados de la evaluación de los utensilios de cocina.....	101
Gráfico No 23	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 1.....	102
Gráfico No 24	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 2.....	103
Gráfico No 25	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 3.....	104
Gráfico No 26	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 4.....	105
Gráfico No 27	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 5.....	106
Gráfico No 28	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 6.....	107
Gráfico No 29	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 7.....	108
Gráfico No 30	Resultado de la encuesta a los clientes externos Pregunta 8.....	109
Gráfico No 31	Ubicación sectorial El Cavo Bar Restaurante.....	119
Gráfico No 32	Ubicación física El Cavo Bar Restaurante.....	120
Gráfico No 33	Código de colores de las tablas de picar.....	127
Gráfico No 34	Procedimiento lavado de manos.....	131
Gráfico No 35	Dosificación de cloro.....	136

## INDICE DE APENDICES

Apéndice A	Encuesta.....	194
Apéndice B	Cuestionario.....	195
Apéndice C	Entrevista.....	196
Apéndice D	Check list Diario.....	197
Apéndice E	Niveles de preparaciones.....	198
Apéndice F	Glosario de términos.....	200
<b>REFERENCIAS.....</b>		<b>193</b>

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO DE TURISMO Y HOTELERIA  
ITHI

TEMA:  
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS  
EN EL AREA DE COCINA DE “EL CAVO”  
BAR-RESTAURANTE

Autor: Julio Cesar Toapaxi Almache  
Directora: Ing. María Dolores Quintana  
Fecha: Quito, 06 de Mayo del 2013

**RESUMEN**

En la ciudad de Quito en el sector de Cumbayá, se realizó la investigación de un manual de procedimientos para la producción de alimentos de “El Cavo” Bar-Restaurante, el objetivo principal fue la estandarización de procedimientos de producción de alimentos del área de cocina,

Se realizó un estudio situacional y un análisis técnico de las funciones del personal de cocina. Luego se realizó una investigación descriptiva, donde se tomo como muestra a las 4 personas que trabajan en el área de cocina, al gerente y los clientes externos, se diseñaron encuestas, una guía de entrevista y fichas de evaluación, donde el procesamiento de análisis mostró que el personal de cocina tiene conocimientos básicos sobre las buenas prácticas de manipulación y producción, pero no las ponen en práctica.

En base a este análisis se procedió a realizar una propuesta acerca de la elaboración de un manual de procedimientos.

Como conclusión se puede acotar el manual de procedimientos servirá como guía para brindar de manera clara y sencilla las políticas y procedimientos del área de cocina.

## INTRODUCCIÓN

El crecimiento sostenido del turismo, la incorporación constante de nuevos productos, el destacado rol de las actividades de ocio y recreación en los estilos de vida, y la creación de nuevos mercados, proyectan un importante incremento de la necesidad de personas capacitadas.

El nivel profesional alcanzado por las personas resulta esencial para lograr cambios con impacto en las empresas. La búsqueda de la mejora en la productividad y el rendimiento económico de las mismas, puede lograrse con la formación de recursos humanos dentro de los ámbitos laborales. Para esto, la capacitación es una de las herramientas necesarias.

Los manuales de procedimientos pretenden ayudar a modernizar las operaciones de trabajo y el servicio al cliente, con una base en las Buenas Prácticas y Seguridad en la elaboración de comidas. Proponen métodos para la mejora de las operaciones que impactan directamente en la calidad de la mercadería, en la vida útil de la materia prima, en los costos de producción y en la calidad de trabajo de las personas. Todo esto, a su vez, genera cambios de imagen frente a los clientes.

Aplicar conceptos de "seguridad" e "inocuidad" en la elaboración de alimentos, es el primer eslabón para construir una gastronomía que incorpore la calidad en su producción y servicio.

La intención del manual es facilitar los conocimientos básicos para la gente que trabaja en el día a día, en la cocina de "El Cavo" Bar-Restaurante,

# **PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

## **1.1 Identificación del problema**

La cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante es un establecimiento que tiene el concepto de un sitio de Tapas-Bar., pero esta empresa no cuenta con un manual de procedimientos para la producción de alimentos, razón por la cual existe desorganización, falta de control de supervisión, esto ha hecho que el personal realice las tareas de manera empírica, con una mala manipulación de alimentos y una mala utilización de los equipos e infraestructura del establecimiento, lo que da como resultado el descontento de algunos clientes,

Es claro que un ambiente de trabajo mal diseñado, sin dimensionamiento controlado, encarece las preparaciones, aumenta los riesgos de intoxicación, modifica el producto final y disminuye el poder nutritivo de los alimentos.

Hoy en día hay que tomar conciencia que cuando se realizan preparaciones culinarias masivas con alimentos semi-procesados estos son más sensibles debido a todas las manipulaciones que le ocurren y deben ser tratados con extrema precaución, controlando prácticas de higiene personal, temperatura , limpieza y salinización ya que es importante que el personal responsable del proceso manejo y conservación de alimentos entiendan las razones por las que deben realizar su trabajo correctamente y que conozcan los procesos y procedimientos correctos para efectuar un trabajo efectivo

En los últimos meses se ha podido constatar que la cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante” no cuenta con una estructura organizacional bien definida, debido a la

cual existen carencias en los procesos de operación y manipulación dentro del área de cocina

Como se menciona con anterioridad no existen puestos de trabajos establecidos, ni una buena distribución en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante, esto genera que los procesos de preparación de los alimentos se demoren más de lo habitual, creando inconvenientes y molestias en los clientes que esperan ser atendidos con la mayor brevedad posible, caso contrario se retiran molestos del restaurante.

Por esta razón se trata de tener personal capacitado al 100% en los procesos de “El Cavo” Bar-Restaurante, para incrementar la productividad del personal de cocina en un 80% dentro del primer mes, lo que dará como resultado el Incremento de ingresos económicos de “El Cavo” Bar-Restaurante

## **1.2 Formulación del problema**

¿En qué medida la elaboración de un manual de procedimientos para la producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante ayudará a la correcta ejecución de las tareas encomendadas a los empleados?

El manual de procedimientos, servirá como herramienta fundamental e indispensable para el correcto desempeño de los empleados en sus respectivos puestos de trabajo, ayudara al restaurante a manejar estándares adecuados generando confianza y una imagen de calidad en el cliente.

## **1.3 Objetivos**

### **1.3.1 Objetivo General**

Estandarizar los procedimientos de producción de alimentos del área de cocina, de “El Cavo” Bar-Restaurante” para que el cliente interno sepa con exactitud las funciones que se deben realizar en su respectivo puesto de trabajo.

### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Planificar y estandarizar el menú de “El Cavo” Bar-Restaurante” para optimizar sus recursos.
- Determinar el estudio técnico para hacer un análisis del proceso de producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante”
- Elaborar el manual de procedimientos del área de producción para describir en forma detallada las actividades de las rutinas de las mismas

## **1.4 Justificación**

La elaboración del manual será útil para establecer los estándares que aseguren y mantengan la inocuidad de los alimentos estableciendo diferentes criterios, los cuales van a ayudar al mejoramiento de los procesos.

Los manuales de procedimientos son una parte fundamental de cualquier tipo de negocios al momento de su creación, ya que es necesario contar con un documento en el cual se encuentre estipuladas de manera clara y sencilla las políticas y

procedimientos del establecimiento, que ayuden a los dueños a planear, organizar, dirigir y controlar de una manera más eficaz las actividades que se realizan, en cada una de las áreas de trabajo.

Mucha veces la falta un documento donde se especifican como hacer las diversas tareas, es el punto más vulnerable, ya que sin un respaldo de cómo se deben realizar los procedimientos, no podrán darse cuenta en que se está fallando, que es lo que se está desperdiciando y que es lo que está haciendo falta.

Tanto el personal administrativo como operativo tendrán conocimientos de este manual para ser una guía en todas las área, concientizando la importancia de trabajar bajo procedimientos establecidos.

La investigación beneficiará tanto a la empresa como a los consumidores, en aumento de ventas, mayor satisfacción y confianza respectivamente

### **1.5 Relevancia Social**

Si se analiza detenidamente se puede dar cuenta que la realización de este manual es vital para poder alargar la vida del restaurante y que pueda competir con los establecimientos que se encuentran a su alrededor.

En cuestión de costos del bar-restaurante va a representar una inversión muy grande, el no saber optimizar, por una parte los productos, que están estrechamente relacionados con la producción, en muchos establecimientos es lo que más se desperdicia, además el tiempo de los trabajadores, ya que si no reciben capacitación u

orientación de los procesos del establecimiento, el personal propondrá hacer las tareas encomendadas como cada uno de ellos crea que está bien.

Sin tener en cuenta que es lo que beneficiara al bar-restaurante y por consiguiente a ellos. Haciéndose un punto crítico para las aspiraciones de los dueños.

Es por eso que la elaboración de este manual es necesario ya que mediante este se va a poder controlar de una mejor forma todos los recursos que posee el restaurante y así incrementar las utilidades deseadas.

## **SEGUNDA PARTE-MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Fundamentación Teórica**

Para el desarrollo de la investigación se consulto en el Internet temas relacionados con el plan de tesis a desarrollarse, en el cual se encontró un tema similar de la Universidad Tecnológica Equinoccial:

Manual de Procedimientos en el área operativa para una empresa de catering

David Guambi, Alberto Melo

Quito, Ecuador 2004

## 2.2 Marco Teórico

### CAPITULO I

#### 1.1 Fundamentación técnica de un manual

¿Para qué sirven los manuales?

Los manuales fueron preparados para auxiliar las actividades diarias de los responsables, supervisores por la administración de sistemas de producción.

“ Son la mejor manera de transmitir tecnología, apoya a la capacitación, sirve para mantener homogeneidad en las operaciones de los diferentes establecimientos( en caso de franquicias), entre los principales encontramos los de preapertura, operaciones, administración, recursos humanos, empleados, seguridad y primeros auxilios, mercadotecnia, promoción y publicidad, sistemas computacionales, recetas( en caso de restaurantes) identidad corporativa de la empresa”(Ferenz Feher, Entrepreneur, Enero 2002, pag 28)

Las cuestiones son tratadas de manera amplia para el no especialista en el tema y tiene el objetivo de enseñar técnicas básicas de procedimientos, sus formatos son hechos con el propósito de recibir revisiones periódicas y eventuales actualizaciones de sus capítulos.

Según Gómez Ceja, Guillermo (1980) “Un manual es un conjunto de documentos que partiendo de los objetivos fijados y las políticas implantadas para lograrlo, señalan las secuencias lógicas y cronológicas de una serie de actividades traducidas a un procedimiento determinado, indicando quien lo realiza, que

actividades han de desempeñarse y la justificación de todas y cada una de ellas, en forma tal, que constituyen una guía para el personal que ha de realizarlas”

## **1.2 Objetivos de los manuales**

Considerando que los manuales administrativos son un medio de comunicación de las políticas, decisiones y estrategias de los niveles directivos para los niveles operativos, y dependiendo del grado de especialización del manual.

Para González M. a través de [www.google.com](http://www.google.com). Define los siguientes objetivos:

- Presentar una visión de conjunto de la organización (manual de organización).
- Precisar las funciones de cada unidad administrativa (manual de organización)
- Presentar una visión integral de cómo opera la organización (manual de procedimientos).
- Precisar la secuencia lógica de las actividades de cada procedimiento (manual de procedimientos).
- Precisar la responsabilidad operativa del personal en cada unidad administrativa (Manual de procedimientos)
- Precisar funciones, actividades y responsabilidades para un área específica (manual por función específica).
- Servir como medio de integración y orientación al personal de nuevo ingreso facilitando su incorporación al organismo (manuales administrativos).

- Proporcionar el mejor aprovechamiento de los recursos humanos y materiales (manuales administrativos).

### 1.3 Técnicas de la elaboración de los manuales

Existen tres técnicas para la elaboración de los manuales, los cuales son descritos a continuación:

- **Verificar** los puntos o asuntos que serán abordados: en este punto se especifica en si los asuntos o puntos de mayor relevancia que debe contar el manual.
- **Detallar** cada uno de los asuntos: en esta parte permite recopilar los datos sobre los asuntos que se va a tratar mediante el hecho de observar cómo se realiza el trabajo aclarando la forma en que el servicio es realizado.
- **Elaborar** una norma de servicio que deberá ser incluida en el manual: esta ultima técnica deberá explicar él porque, el cómo, quien lo hace, para qué deberá ser redactado en forma clara y sencilla.

### 1.4 Tipo de manuales

La clasificación de los Manuales puede resumirse en Generales y Específicos, siendo los Generales aquellos que contienen información de aplicación universal para todos los integrantes de la organización y Específicos los que su contenido está dirigido directamente hacía un área, proceso o función particular dentro de la misma.

Sin restar importancia a la diversidad de Manuales Administrativos que existen dentro de las empresas, para efectos de este texto se hace énfasis en tres tipos de

manuales, los cuales son los que ofrecen mayor aporte para la comprensión del tema central objeto de estudio:

- Manual de Organización
- Manual de Normas y Procedimientos
- Manual de Puestos y funciones

#### **1.4.1 MANUAL DE ORGANIZACION**

Es un manual que explica en forma general y condensada todos aquellos aspectos de observancia general dentro de la empresa, dirigidos a todos sus integrantes para ayudarlos a conocer, familiarizarse e identificarse con ella.

En términos generales, expone con detalle la estructura de la empresa, señala las áreas que la integran y la relación que existe entre cada una de ellas para el logro de los objetivos organizacionales.

Su contenido es muy variado y su impacto será el resultado de la creatividad y visión que los responsables de su elaboración redacten dentro de él. Dentro de este contenido se sugiere:

- Historia y Descripción de la Empresa
- Misión, visión y objetivos de la empresa
- Legislación o base legal
- Estructura de la organización (organigrama General)

- Estructura de cada una de las áreas componentes de la organización en general (Organigrama por área)
- Normas y políticas generales

#### **1.4.2 MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**

Este Manual describe las tareas rutinarias de trabajo, a través de la descripción de los procedimientos que se utilizan dentro de la organización y la secuencia lógica de cada una de sus actividades, para unificar y controlar de las rutinas de trabajo y evitar su alteración arbitraria.

Ayudan a facilitar la supervisión del trabajo mediante la normalización de las actividades, evitando la duplicidad de funciones y los pasos innecesarios dentro de los procesos, facilitan la labor de la auditoría administrativa, la evaluación del control interno y su vigilancia.

Contiene un texto que señala las normas que se deben cumplir para la ejecución de las actividades que integran los procesos, se complementa con diagramas de flujo, así como las formas y formularios que se emplean en cada uno de los procedimientos que se describan.

El manual de normas y procedimientos es aconsejable elaborarlo para cada una de las áreas que integran la estructura organizacional de la empresa, ya que elaborar uno solo en forma general representaría ser un documento muy complejo, por pequeña que sea la organización.

Está integrado por la descripción de cada procedimiento de trabajo y las normas que giran alrededor de él; por lo tanto la integración de varios de ellos representa al manual de normas y procedimientos.

La descripción de procedimientos abarca la siguiente información:

- Identificación del procedimiento
- Nombre
- Área de desempeño
- Codificación
- Descripción Genérica (objetivo)
- Normas generales
- Responsable de cada una de las actividades que lo integran
- Número de Paso o Sub-paso (secuencia de las actividades)
- Descripción de cada una de las actividades que lo integran

#### **1.4.3 MANUAL DE PUESTOS Y FUNCIONES:**

Este Manual contiene las responsabilidades y obligaciones específicas de los diferentes puestos que integran la estructura organizacional, a través de la descripción de las funciones rutinarias de trabajo para cada uno de ellos.

Se utiliza generalmente en aquellas empresas estructuradas de manera funcional, es decir que están divididas en sectores en donde se agrupan los especialistas que tienen entrenamiento e intereses similares, definiendo las

características de cada puesto de trabajo, delimitando las áreas de autoridad y responsabilidad, esquematizando las relaciones entre cada función de la organización.

Describe el nivel jerárquico de cada puesto dentro de la organización, así como su relación de dependencia, lo cual quiere decir el lugar que ocupa el puesto dentro de la estructura organizacional, a que posiciones está subordinado directa e indirectamente y cuál es su relación con otros puestos de trabajo.

Al igual que el manual de normas y procedimientos también es aconsejable elaborarlo para cada una de las áreas que integran la estructura organizacional de la empresa, ya que elaborar uno solo en forma general representaría ser un documento muy complejo, por pequeña que sea la organización.

Está integrado por la descripción de cada puesto de trabajo y los perfiles ideales para la contratación de futuros ocupantes de los puestos; por lo tanto la integración de varias de ellos representan al manual de puestos y funciones.

La descripción de puestos de trabajo abarca la siguiente información:

- Identificación del Puesto de Trabajo
- Nombre
- Área de desempeño
- Codificación
- Descripción Genérica (objetivo)
- Listado de funciones y atribuciones inherentes al puesto
- Diarias o frecuentes

- Semanales
- Mensuales
- Trimestrales
- Semestrales
- Anuales
- Ocasionales o eventuales
- Requisitos del ocupante del puesto (perfil)
- Nivel académico
- Habilidades y destrezas
- Conocimientos técnicos y/o específicos

### **1.5 Características de los manuales**

Los manuales de procedimientos pueden ayudar a detectar problemas o necesidades como:

- Necesidad de capacitación de recursos humanos en determinadas áreas
- Deficiencias o faltantes en el mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Administración inadecuada de suministros.
- Falta de motivación y la preparación para trabajar en equipo.
- Desconocimiento de las técnicas de evaluación de la calidad de la materia prima o producto terminado.

Se clasifican en:

#### **Por su alcance**

- General o de aplicación universal
- Departamentales o de aplicación específica
- De puesto o de aplicación individual

### **Por su contenido**

- De historia de la empresa
- De organización
- De políticas
- De procedimientos

Constituyen un instrumento técnico que incorpora información sobre la cronología y secuencia de operaciones concatenadas entre si que se constituye en una unidad para la realización de una función, actividad o tareas específica de una organización.

Todo procedimiento puede incluir la determinación del tiempo de ejecución, en el uso de recursos materiales y tecnológicos, y la aplicación de métodos de ejecución, el uso para obtener el oportuno y eficiente desarrollo de las operaciones.

### **Por su función específica o área de actividad**

- De personal
- De ventas
- De producción o ingeniería
- De fianzas
- Generales, que se ocupe de dos o más funciones específicas

## 1.6 Ventaja de los manuales

Entre las principales ventajas de los manuales se encuentran las siguientes:

- Son un compendio de la totalidad de funciones y procedimientos que se desarrolla en una organización, elementos éstos que por otro lado sería difícil reunir.
- La gestión administrativa y la toma de decisiones no quedan supeditadas a improvisaciones o criterios personales del funcionario actuante en cada momento.
- Clarifican la acción a seguir o la responsabilidad a asumir en aquellas situaciones en las que pueden surgir dudas respecto a qué áreas debe actuar o a qué nivel alcanza la decisión o ejecución.
- Mantienen la homogeneidad en cuanto a la ejecución de la gestión administrativa y evitan la formulación de la excusa del desconocimiento de las normas vigentes.
- Sirven para ayudar a que la organización se aproxime al cumplimiento de las condiciones que configuran un sistema.
- Son un elemento cuyo contenido se ha ido enriqueciendo con el transcurso del tiempo.
- Facilita el control por parte de los supervisores de las tareas delegadas al existir

## **1.7 Limitaciones al no utilizar los manuales**

- Existe un costo en su redacción y confección que, indudablemente, debe afrontarse.
- Exigen una permanente actualización, dado que la pérdida de vigencia de su contenido acarrea su total inutilidad.
- No incorporan los elementos propios de la organización informal, la que evidentemente existe pero no es reconocida en los manuales.

## **1.8 Estructura de un manual**

Su estructura comprende tres partes primordiales que son:

1. Encabezamiento.
2. Cuerpo.
3. Glosario.

**Encabezamiento:** este debe tener la siguiente información:

- Nombre de la empresa u organización.
- Departamento, sección o dependencia en las cuales se llevan a cabo los procedimientos descritos. Título bastante bueno, pero que de idea clara y precisa de su contenido.
- Índice o tabla de contenido de un criterio de relación de los elementos que contiene el manual.

**El Cuerpo del Manual:** este debe contener la siguiente información:

Descripción de cada uno de los términos o actividades que conforman el procedimiento, con indicaciones de cómo y cuándo desarrollar las actividades.

**Glosario de Términos:** al final del manual se debe incluir los siguientes datos:

- Anexos o apéndices como complementos explicativos de aquellos aspectos del manual que lo ameriten.
- Fecha de emisión del procedimiento para determinar su vigencia.
- Nombre de la entidad responsable de la elaboración del manual y su contenido.

### **1.8 Beneficio de los manuales**

- Fijar las políticas y establecer los sistemas administrativos de la organización.
- Facilitar la comprensión de los objetivos, políticas, estructuras y funciones de cada área integrante de la organización.
- Definir las funciones y responsabilidades de cada unidad administrativa.
- Asegurar y facilitar al personal la información necesaria para realizar las labores que les han sido encomendadas y lograr la uniformidad en los procedimientos de trabajo y la eficiencia y calidad esperada en los servicios.
- Permitir el ahorro de tiempos y esfuerzos de los funcionarios, evitando funciones de control y supervisión innecesarias.
- Evitar desperdicios de recursos humanos y materiales.

- Reducir los costos como consecuencia del incremento de la eficiencia en general.
- Facilitar la selección de nuevos empleados y proporcionarles los lineamientos necesarios para el desempeño de sus atribuciones.
- Constituir una base para el análisis posterior del trabajo y el mejoramiento de los sistemas y procedimientos.
- Servir de base para el adiestramiento y capacitación del personal.
- Comprender el plan de organización por parte de todos sus integrantes, así como de sus propios papeles y relaciones pertinentes.
- Regular el estudio, aprobación y publicación de las modificaciones y cambios que se realicen dentro de la organización en general o alguno de sus elementos componentes.
- Determinar la responsabilidad de cada puesto de trabajo y su relación con los demás integrantes de la organización.
- Delimitar claramente las responsabilidades de cada área de trabajo y evita los conflictos inter-estructurales.

## **CAPITULO II**

### **2.1 Procedimientos**

Se definen que son planes en cuanto establecen un método habitual de manejar actividades futuras. Son verdaderos guías de acción más bien que de pensamiento, que detallan la forma exacta bajo la cual ciertas actividades deben cumplirse.

Según Melinkoff, R(1990), "Los procedimientos consiste en describir detalladamente cada una de las actividades a seguir en un proceso laboral, por medio del cual se garantiza la disminución de errores".(p. 28)

### **2.2 Objetivo de los procedimientos**

Presentar una visión en conjunto de la organización

- Ordenar y sistematizar la información de la empresa.
- Informar sobre diferentes aspectos de las organizaciones: su historia y evolución; su estructura orgánica; sus objetivos, políticas y procesos, entre otros.
- Auxiliar en la inducción y capacitación del personal.
- Estandarizar las funciones y actividades en las organizaciones.
- Servir como vehículo de información tanto al personal interno como externo de la organización.

### **2.3 Importancia de los procedimientos**

El hecho importante es que los procedimientos existen a todo lo largo de una organización, aunque, como sería de esperar, se vuelven cada vez más rigurosos en

los niveles bajos, más que todo por la necesidad de un control riguroso para detallar la acción, de los trabajos rutinarios llega a tener una mayor eficiencia cuando se ordenan de un solo modo.

Según Biegler J. (1980) " Los procedimientos representan la empresa de forma ordenada de proceder a realizar los trabajos administrativos para su mejor función en cuanto a las actividades dentro de la organización".(p.54)

#### **2.4 Características de los procedimientos**

- Mellinkoff, (op.cit) describe las siguientes características de procedimientos:
- No son de aplicación general, sino que su aplicación va a depender de cada situación en particular.
- Son de gran aplicación en los trabajos que se repiten, de manera que facilita la aplicación continua y sistemática.
- Son flexibles y elásticos, pueden adaptarse a las exigencias de nuevas situaciones.
- Gomes G (1997) se enfoca en las siguientes s características de procedimientos
- Por no ser un sistema; ya que un conjunto de procedimientos tendientes a un mismo fin se conoce como un sistema.

- Por no ser un método individual de trabajo. El método se refiere específicamente a como un empleado ejecuta una determinada actividad en su trabajo.
- Por no ser una actividad específica. Una actividad específica es la que realiza un empleado como parte de su trabajo en su puesto. (p.53)

## **2.5 Beneficios de los procedimientos**

Para Melinkoff, (op.cit) conceptualiza que: "El aumento del rendimiento laboral, permite adaptar las mejores soluciones para los problemas y contribuye a llevar una buena coordinación y orden en las actividades de la organización".(p.30)

- Auxilian en el adiestramiento y capacitación del personal.
- Auxilian en la inducción al puesto.
- Describen en forma detallada las actividades de cada puesto.
- Facilitan la interacción de las distintas áreas de la empresa.
- Indican las interrelaciones con otras áreas de trabajo.
- Permiten que el personal operativo conozca los diversos pasos que se siguen para el desarrollo de las actividades de rutina.
- Permiten una adecuada coordinación de actividades a través de un flujo eficiente de la información.
- Proporcionan la descripción de cada una de sus funciones al personal.
- Proporcionan una visión integral de la empresa al personal.

- Se establecen como referencia documental para precisar las fallas, omisiones y desempeños de los empleados involucrados en un determinado procedimiento.
- Son guías del trabajo a ejecutar

## **2.6 Estructura de los procedimientos**

Los procedimientos se estructuran de la siguiente manera:

- Identificación.

Este título contiene la siguiente información:

- Logotipo de la organización
- Denominación y extensión (general o específico) de corresponder a una unidad en particular debe anotarse el nombre de la misma.
- Lugar y fecha de elaboración.
- Numero de revisión.
- Unidades responsables de su revisión y/o autorización
- Índice o contenido
- Relación de los capítulos que forman parte del documento.
- Introducción

Exposición sobre el documento, su contenido, objeto, área de aplicación e importancia de su revisión y actualización.

- Objetivos de los procedimientos.

Explicación del propósito que se pretende cumplir con los procedimientos.

- Áreas de aplicación o alcance de los procedimientos.
- Responsables

Unidades administrativas y puesto que intervienen en los procedimientos en cualquiera de sus fases.

- Políticas o normas de operación

En esta sección se incluyen los criterios o lineamientos generales de acción que se determinan para facilitar la cobertura de responsabilidades que participan en los procedimientos.

### **2.6.1 Procedimientos administrativos**

Munich G. Y Martínez G. (1979) Consideran que los procedimientos administrativos: "Permiten establecer la secuencia para efectuar las actividades rutinarias y específicas". (p. 99)

Terry & Franklin (1993) definen que los procedimientos administrativos son: "Una serie de tareas relacionadas que forman la secuencia establecida en ejecutar el trabajo que va a desempeñar" (p.32)

Ante lo relacionado en las citas del párrafo anterior se puede conceptualizar el procedimiento administrativo como un instrumento administrativo que apoya la

realización del quehacer cotidiano en donde ellos consignan, en forma metódica las operaciones de las funciones.

La importancia de los procedimientos administrativos estriba en que los mismos:

- Establecer el orden lógico que deben seguir las actividades.
- Promueven la eficiencia y la optimización.
- Fijar la manera como deben ejecutarse las actividades, quién debe ejecutarlas y cuándo.

## **CAPITULO III**

### **3.1 Manuales de procedimientos**

Gómez.(Op.cit) define que: "Son documentos que registran y transmiten, sin distorsiones, la información básica referente al funcionamiento de las unidades administrativas; Además facilitan la actuación de los elementos humanos que colaboran en la obtención de los objetivos y el desarrollo de las funciones".(p.125)

### **3.2 Objetivo de los manuales de procedimientos**

Según Gómez.(op.cit) los manuales de procedimientos en su calidad de instrumento administrativo tienen como objetivo:

- Uniformar y controlar el cumplimiento de las rutinas de trabajo y evitar su alteración arbitraria.
- Determinar en forma más sencilla las responsabilidades por fallas o errores.
- Facilitar las labores de auditoría, la evaluación del control interno y su vigilancia.
- Aumentar la eficiencia de los empleados, indicándoles lo que deben hacer y cómo deben hacerlo.
- Ayudar en la coordinación del trabajo y evitar duplicaciones.

### 3.3 Descripción del puesto de trabajo del área de cocina

En las cocinas de los grandes hoteles los trabajos se encuentran divididos por áreas, en restaurantes pequeños no existe división y todas las tareas las realiza uno o varios cocineros con sus ayudantes. La estructura de grandes cocinas está conformada por personas calificadas que tienen que ver con la producción y personal que tiene que ver con la supervisión del trabajo y/o que se entiende con la administración.

Factores que influyen en el tamaño de una cocina

- Tipo de restaurante
- Tamaño del restaurante
- Área total del terreno

La cocina de un establecimiento grande generalmente se compone de las siguientes áreas: Cocina Caliente, Cocina fría, Legumbreira, Repostería, Áreas de lavado

#### 3.3.1 Organización del trabajo en la cocina

1. **Recibo:** Área en la que los proveedores puedan acceder fácilmente sin interferir con otras áreas o trabajos. Debe estar provista de báscula, balanzas y sistemas que permitan la verificación. Economato: Almacén donde se guardan todos los productos, debe estar acondicionado para guardar todo en las mejores condiciones de orden y limpieza.
2. **Cocina Fría o Garde-Marger:** Se efectúan trabajos de limpieza y porcionamiento de carnes, aves y pescado, así como la preparación de buffets. Debe ubicarse cerca a los cuartos fríos y cocina caliente.

3. **Repostería:** Lugar que exige especial cuidado en la iluminación y ventilación. La temperatura no debe exceder los 20°C. 7.
4. **Legumbbrero:** Depende del número de comidas que se vayan a preparar y de la forma como se recibe la materia prima. Debe estar lo más cerca posible al sitio de almacenamiento y debe tener sistema apropiados para botar desperdicios.
5. **Cocina caliente o cocina principal:** Debe quedar cerca al comedor, debe ser un área amplia, bien iluminada y ventilada, fácil de limpiar. Los equipos de cocina caliente dependen del volumen y tipo de cocina siendo las más utilizadas: estufas, hornos, gratinadoras o salamandras, marmitas y basculantes; fritadoras, parrilla entre otros.
6. **Áreas de lavado:** Comprende el lavado de baterías, cristalería, vajillas y cubierto además de platería.

### **3.4 Políticas de restaurantes**

Son una guía básica para la acción; prescribe los límites generales dentro de los cuales han de realizarse las actividades. Es conveniente que las políticas y lineamientos se definan claramente y prevengan todas o la mayor parte de las situaciones alternativas que pueden presentarse al operar el procedimiento; es decir, definir expresamente qué hacer o a qué criterios hay que ajustarse para actuar ante casos que no se presentan habitualmente.

Las políticas serán lineamientos de carácter general que orientaren la toma de decisiones en cuanto al curso de las actividades que habrán de realizar los servidores públicos en sus áreas de trabajo. Estas deberán ser claras y concisas, a fin de que sean

comprendidas, incluso, por personas no familiarizadas con el procedimiento, así mismo serán específicas de la acción que regule el curso de las actividades en situaciones determinadas, serán de observancia obligatoria en su interpretación y aplicación.

### **3.5 Receta estándar**

Es el formato que toda persona que elabore un alimento o bebida profesionalmente debe de llenar. En ella se señalaran datos básicos de su preparación (ingredientes, procedimientos etc.) así como datos en relación a su costo (Costo unitario, % de costo etc.). Es una herramienta de suma importancia en el sector de A y B.

Consta de tres secciones:

- a) Encabezado:** Resumen de la receta en cuanto a rendimiento, tamaño de la porción etc. así como el costeo.
- b) Cuerpo:** Lista de todos los ingredientes de la receta.
- c) Pié:** Redacción de la técnica, presentación equipos etc.

**Receta complementaria:** Es el formato que analiza uno o varios ingredientes de la receta estándar.

NOTA: Cabe señalar que cada establecimiento utilizarán los formatos que más cumplan sus necesidades.

### 3.5.1 Elementos de la Receta Estándar

1. **Membrete del establecimiento:** Nombre, razón social, Logotipo etc.
2. **Nombre de la receta:** Nombre del platillo o bebida a elaborar.
3. **Tipo de receta:** Estándar o complementaria.
4. **Rendimiento:** Total (litros, kilogramos, piezas etc.) que rindió esta receta. (Tamaño de la porción X número de porciones). No siempre es totalmente exacto.
5. **Tamaño de la porción:** Tamaño de la porción que se servirá al cliente en la misma unidad de medida que el rendimiento.
6. **Número de porciones:** Número de porciones que rendirá la receta de acuerdo al rendimiento y tamaño de la porción. Deben ser unidades de medida exactas.
7. **Tiempo de preparación:** Tiempo total incluyendo en su caso preproducción (no incluir tiempo de reposos de ingredientes).
8. **Tiempo de cocción:** Tiempo total utilizado en preparación y cocción de la receta.
9. **Temperatura de servicio:** Temperatura que de acuerdo a las necesidades de servicio se deberá servir el alimento o bebida al cliente.
10. **Clasificación:** De acuerdo a las políticas del establecimiento (entrada, plato fuerte, especialidad, con alcohol, etc.)
11. **porcion medida:** Guía rápida de apoyo a la cocina (Piezas, cucharada, taza etc.)
12. **Técnica:** Descripción “con lenguaje técnico” y detallado de la preparación de la receta.
13. **Presentación:** Descripción de la forma en que se debe montar y presentar el platillo o bebida al cliente.

**14. Equipo para producción:** Lista de los equipos y utensilios que se utilizan para la preparación de la receta (incluyendo preproducción).

**15. Equipo para presentación:** Descripción de los utensilios y equipos que se requieren para el montaje y presentación del platillo o bebida.

**16. Fotografía:** Fotografía profesional a color del platillo totalmente terminado tal y como se presentara al cliente. Cuidar que lo que se vea en la fotografía sea acorde con lo descrito en equipo, montaje y descripción de la presentación.

### **2.3 Hipótesis**

- Si la estandarización de los procedimientos de producción del área de cocina, de “El Cavo” Bar-Restaurante” servirá para que el cliente interno sepa con exactitud las funciones que debe realizar.

## **TERCERA PARTE - METODOLOGÍA**

### **3.1 Tipo de diseño de investigación**

#### **3.1.1 Investigación Descriptiva**

La investigación es de carácter descriptivo, se utilizo el método de análisis, se utilizo la técnica de observación, con la que se recolecto todos los datos relacionados para la elaboración del manual de procesos estandarizados para el área de cocina, se ha tomado como modelo de estudio a “El Cavo” Bar-Restaurante el cual a ha permitido realizar la investigación en sus instalaciones

#### **3.1.2 Diseño de la investigación**

El diseño de la investigación, es donde se extrae los datos de la realidad mediante técnicas de recolección de datos (cuestionarios, entrevistas,) a fin de alcanzar los objetivos planteados en la investigación.

La aplicabilidad del tema propuesto se lo realizara en el área de cocina de “El Cavo” Bar-Restaurante, ya que tenemos que analizar cómo se están realizando los procesos.

### **3.2 Universo y Muestra**

La población seleccionada posee características propias las cuales van a determinar el objeto de estudio. La población son los dueños del establecimiento, empleados que laboran en el restaurante que son 4 y los clientes que van a percibir los nuevos estándares.

Ya que el universo es menor a 300 personas no amerita el uso de la formula, se aplicara a todos

### **3.3 Instrumentos de recolección de datos**

- **Encuesta:** en la presente investigación se realizo una encuesta de 8 preguntas cerradas, a los clientes de El Cavo Bar-Restaurante (ver apéndice A).
- **Cuestionario:** en la presente investigación se utilizo un cuestionario de 9 preguntas cerradas, dirigido a los trabajadores de El Cavo Bar-Restaurante (ver apéndice B).
- **Entrevista:** en la presente investigación se realizo una entrevista de 6 preguntas abiertas, al Gerente General de El Cavo Bar-Restaurante ( ver apéndice C)

### **3.4 Descripción del Trabajo de Campo**

El trabajo de campo se realizo en El Cavo Bar-Restaurante directamente, en primer lugar para recapitular de forma general, las ideas que se desprendan del marco teórico para plantear cada una de las interrogantes a investigar.

Se realizo una evaluación corta al personal del restaurante para saber, el conocimiento que tienen del manejo de operaciones dentro del establecimiento.

También se encuesto a todos los clientes que visitaron el restaurante, para medir el grado de aceptación del servicio.

### **3.4 ESTADO SITUACIONAL DE “EL CAVO” BAR RESTAURANTE**

#### **3.4.1 Manipuladores de alimentos**

Los empleados del establecimiento no tienen mucho conocimiento de la importancia de la inocuidad de los alimentos y el papel que ellos desempeñan para que esto sea posible.

GRAFICO No. 1

#### **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**



FUENTE: Instalaciones de la cocina El Cavo Bar

Se realizó una evaluación a los empleados del establecimiento para sacar conclusiones de sus conocimientos básicos durante la preparación. (Ver apéndice A)

#### **3.4.2 Compra de alimentos**

Las compras de alimentos en el restaurante son elaborados por el administrador del establecimiento, estas son realizadas una vez por semana, teniendo una planificación y control muy leve.

- No se maneja ningún tipo de documento para las compras
- No existe un control de los productos que ingresan, y que posteriormente se emplean en la elaboración de las diferentes preparaciones.

### 3.4.3 Recepción de alimentos

La recepción de alimentos en el establecimiento es realizada por el personal de turno que se encuentra operando en la cocina, al no emplearse un formato de cómo lo es la solicitud de compra no se puede constatar que los productos solicitados al proveedor cumplan con la especificaciones del peso y la calidad requeridas.

No se tiene un horario programado para la recepción de los productos, lo que genera desorden en la cocina al momento de su llegada y dificulta la optima operación de quienes se encuentran preparando alimentos.

GRÁFICO No. 2

#### RECEPCIÓN DE MERCADERIA



FUENTE: Área de recepción de mercadería El Cavo Bar

### **3.4.4 Almacenamiento de alimentos**

En el establecimiento de los alimentos son almacenados por el personal de turno que se encuentra al momento de la llegada de los alimentos, no se emplea un documento en que conste el ingreso y salidas de los mismos

- Las carnes, aves, pescados y mariscos llegan congelados o semi congelados, luego de su respectivo proceso de limpieza y producción, se lo procede a porcionar dependiendo del tipo de carne, y de su uso para la carta, facilitando así su posterior utilización.

No siempre se procesa los géneros apenas llegan algunas veces guardan los géneros cárnicos enteros sin limpiar ni porcionar

- Las frutas y verduras no son lavadas y desinfectadas antes de refrigerarse
- Las conservas y víveres son almacenados en estanterías dentro de la misma cocina, hasta ser empleados o bien colocados en recipientes herméticos, los mismos que se encuentran en cocina para su uso inmediato
- Los suministros no son almacenados de acuerdo al tipo, los productos de limpieza se encuentran en una gaveta debajo del área de limpieza, los recipientes para llevar las fundas, servilletas son almacenados junto con las conservas.

GRAFICO No. 3  
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

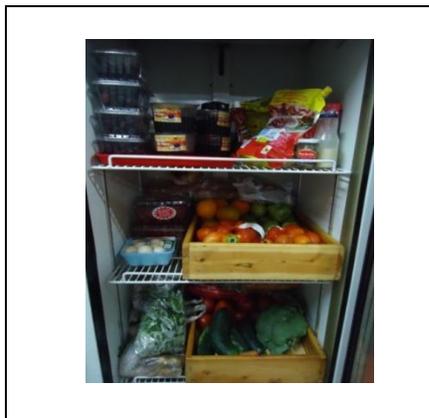


FUENTE: Áreas de almacenamiento El Cavo Bar

**3.4.5 Uso de materia prima**

En El Cavo Bar-Restaurante se realizan los pedidos en base a una lista de comprar realizada por los cocineros en una manera empírica, por lo que no se tiene un control de la misma.

GRÁFICO No. 4  
USO DE LA MATERIA PRIMA



FUENTE: Refrigeradores de la cocina El Cavo Bar

### **3.4.6 Elaboración de los alimentos**

La elaboración de los alimentos inicia cuando el mesero entrega la comanda al jefe de cocina, y este a su vez canta el pedido para que se proceda a la elaboración del plato, las preparaciones son realizados en base a unas recetas estándares que no son utilizadas por el personal de cocina ya que no están muy claras, por lo que las cantidades y sabor de los alimentos pueden variar unos de otros trayendo consigo insatisfacción por parte de los clientes.

GRÁFICO No. 5

3.4.7 Menú El Cavo Bar-Restaurante 2013



FUENTE: Menú El Cavo 2013

### **3.4.8 La preparación**

La cocina parte de salsas bases y sus derivadas

#### **Salsas:**

Salsa al olivo

Salsa de tamarindo

Salsa alioli

Salsa de tomate tipo pomodoro

Salsa diablo

Salsa picadillo

Salsa Satay

Salsa Chimichurri

Salsa Huancaína

Salsa de ají rocoto

#### **Pastas base de:**

Ajo

Cebolla

Ají amarillo

Ají rocoto

#### **Vinagretas:**

Limón

Balsámico con soya.

Una vez preparadas las salsas, pastas y vinagretas es más fácil el procedimiento y aumentamos la velocidad del servicio.

### 3.4.9 Recetas estándar actuales de el cavo bar restaurante

#### Salsas Base

##### Salsa al olivo preparación 1 l

Mayonesa	500 g
Cebolla	100g
Ajo	50g
Aceite	80ml
Olivas moradas	300g sin hueso
Pimientos	100g
Albahaca	50g
Sal	5 g
Pimienta	10g

#### **Procedimiento:**

Deshuesar las aceitunas, saltear la cebolla con el ajo y pimientos, blanquear albahaca.

Licuar todos los ingredientes con la mayonesa hasta obtener una pasta fina. Colar y reservar al frío.

Tiempo máximo de conservación: 4 días

##### Salsa de maracuyá preparación 1l

Pulpa de maracuyá	1l
Jengibre	80g
Hierva Luisa	150g
Aceite de ajonjolí	100ml
Azúcar	400g

**Procedimiento:**

Cocinar el azúcar hasta el punto caramelo, agregar el jengibre, pulpa de maracuyá y la hierba Luisa. Dejar cocinar hasta obtener una textura de salsa. Licuar, colar y agregar el aceite de ajonjolí.

Tiempo máximo de conservación: 30 días

**Salsa de tamarindo                      preparación II**

Tamarindo pulpa	500 g
Agua	500ml
Azúcar	350ml
Jengibre	80 g
Pimienta dulce	5 u.
Clavo de olor	5 u.

**Procedimiento:**

Cocinar el azúcar hasta el punto de caramelo, agregar las especias con la pulpa de tamarindo y dejar cocinar hasta obtener la textura de salsa. Licuar y colar

Tiempo máximo de conservación: 30 días.

**Salsa Alioli                                      preparación II**

Mayonesa	900g
Ajo pasta	100g
Páprika	20g
Sal	20g
Pimienta	20g

**Procedimiento:**

Mezclar todos los ingredientes y reservar al frío.

Tiempo máximo de conservación: 14 días

**Salsa Base de tomate** **Preparación 1 l**

Tomates	1kg
Ajo picado	80g
Cebolla picada	100g
Tomillo	20g
Pasta de cebolla	80g
Pasta de ajo	30g
Sal	20 g
Azúcar	50 g
Pimienta	10 g

**Procedimiento:**

Sudar la cebolla con el ajo, agregar las pastas, agregar tomate picado y las especias.

Cocinar a fuego lento hasta que el tomate este completamente cocinado y tenga una textura agradable.

Tiempo máximo de conservación: 7 días

**Salsa diablo** **preparación 1l**

Salsa base de tomate	800ml
Curry rojo en pasta	80 g
Ají rocoto en brunoise	80 g
Pasta de ajo	40 g
Pasta de cebolla	40 g

Pimienta	20 g
Perejil picado	40 g
Tabasco	25 g

**Procedimiento:**

Saltear al wok primero las pastas con un poco de aceite, agregar la base de tomate y reducir hasta obtener una consistencia buena para agregar al pulpo.

Tiempo máximo de conservación: 2 días

**Salsa picadillo** **preparación 1kg**

Zanahorias	200 g
Cebollas	200 g
Ajo	80 g
Pimientos	300 g
Ají rocoto	100 g
Vinagre blanco	150ml
Aceite de oliva	50ml
Azúcar	80 g

**Procedimiento:**

Picar todos los vegetales en brunoise y agregar el resto de ingredientes para marinar.

Reservar en el refrigerador por lo menos 1 día antes de servir.

Tiempo máximo de conservación: 7 días

**Vinagreta de balsámico y soya** **Preparación 1l**

Vinagre balsámico	200ml
Soya	80ml

Aceite de oliva extra virgen	600ml
Sal	10 g
Azúcar	50 g
Pimienta	20 g

**Procedimiento:**

Mezclar en un bowl con un batidor todos los ingredientes hasta que se emulsifiquen y reservar en una mamila al frío.

Tiempo máximo de conservación: 15 días

**Salsa thai de costillas preparación 11**

Caldo de cocción	2l
Salsa sweet chili	1 botella grande
Sal	20 g
Pimienta	15 g

**Procedimiento:**

Colocar todos los ingredientes en una olla hasta obtener una consistencia de salsa.

Reservar al frío

Tiempo máximo de conservación: 4 días

**Salsa tártara preparación 11**

Mayonesa	600 g
Alcaparras	200 g
Pepinillos en vinagre	200 g
Perejil	50 g
Pasta de ajo	50 g

Perejil picado	50 g
Sal	20 g
Pimienta	15 g

**Procedimiento:**

Picar todos los ingredientes en brunoise y mezclar con la mayonesa. Ajustar la sazón y reservar al frío

Tiempo máximo de conservación: 15 días

**Salsa satay de pollo      preparación 11**

Pasta de ajo	100 g
Pasta de cebolla	200 g
Pasta de maní	200 g
Puerro	150 g
Culantro	80 g
Ají rocoto	80 g
Recortes de pimientos	80 g
Curry amarillo	100 g
Leche de coco	500ml
Crema de leche	200ml

**Procedimiento:**

En una olla colocar las pastas junto con el curry para soltar los aromas, agregar las verduras y especias y dejar sudar hasta que estén blandas. Agregar los líquidos y dejar cocinar a fuego lento hasta obtener una consistencia de salsa. Ajustan la sazón. Licuar y colar. Reservar al frío

Tiempo máximo de conservación: 4 días

**Salsa chimichurri                      preparación 1l**

Aceite de oliva	400ml
Perejil	100 g
Orégano	100 g
Albahaca	100 g
Culantro	100 g
Ají rocoto	80 g
Sal	20 g
Ajino moto	10 g
Vinagre	100ml
Pimienta	15 g

**Procedimiento:**

Picar todas las hierbas muy finamente y agregar el aceite con el vinagre y los ajíes en brunoise. Ajustar la sazón y reservar al frío.

Tiempo máximo de conservación: 4 días

**Pasta de ajo                                      preparación 1kg**

Ajo	1kg
Aceite vegetal	800ml

**Procedimiento:**

Cocinar el ajo con el aceite hasta que esté completamente blando. Licuar y reservar en Congelación.

Tiempo máximo de conservación: 30 días

**Pasta de cebolla preparación 1kg**

Cebolla	1kg
Aceite vegetal	800ml

**Procedimiento:**

Cocinar la cebolla con el aceite hasta que esté completamente blanda. Licuar y reservar en Congelación.

Tiempo máximo de conservación: 30 días

**Vinagreta de limón preparación 1l**

Limón sutil	300ml
Aceite oliva	650ml
Sal	25 g
Pimienta	15 g

**Procedimiento:**

Mezclar todos los ingredientes y reservar en una mamila.

Tiempo máximo de conservación: 3 días

**Recetas generales**

**Ensalada El Cavo Porción 2 personas**

Pulpo	80 g
Camarón	80 g
Rúcula	40 g
Aguacate	40 g
Tomatillos	30 g
Lechugas	40 g

Vinagreta de balsámico y soya	35ml
Chimichurri	20 g
Juliana de camote frito	20 g

**Procedimiento:**

Mezclar los mariscos con chimichurri y sal, mezclar las lechugas, rúcula, tomatillos con la vinagreta y formar una cama en el plato. Colocar los mariscos encima, bañar con más vinagreta y decorar con juliana de camote frito.

**Pulpo al olivo                      porción 1 persona**

Pulpo	150 g
Tomatillos	20 g
Pimientos	50 g
Lechugas	40 g
Salsa de olivo	80ml

**Procedimiento:**

Mezclar el pulpo con la salsa de oliva, formar una cama de lechugas y colocar el pulpo encima. Decorar con pimientos confitados.

**Tablita Cumbayá                      porción 2 personas**

Aceitunas	100 g
Hongos confitados	100 g
Montaditos de camarón y aguacate	4 u.
Tomate confitado	50 g
Pimientos confitados	50 g
Reducción de vinagre balsámico	20ml

**Procedimiento:**

En un ramikin formar con los pétalos de tomate confitados una pared, agregar los pimientos confitados dentro con chimichurri y sal gruesa, dar la vuelta en una tabla. Colocar los hongos confitados en la tabla y rallar queso parmesano encima. Poner aceitunas en un bowl de cerámica y pinchar con varios palillos. Colocar los montaditos.

**Camarones en wantan                      porciones 2 personas**

Camarón 21/25 por lb.	150 g
Wantan láminas	25 g
Maní picado	30 g
Salsa de tamarindo	80ml

**Procedimiento:**

Freír los camarones en aceite, hasta que estén crocantes. Montar en plato de cerámica con una salsera de tamarindo.

**Empanadas El Cavo                      porciones 2 personas (4 unidades pequeñas)**

Masa de empanada	2 discos
Calamar	30 g
Camarón	30 g
Pulpo	30 g
Salsa base de tomate	50 g
Pasta de ají rocoto	20 g
Aceite de ajonjolí	10 g
Culantro	5 g

Queso holandés	50 g
Salsa de ají rocoto	30ml
Salsa de maracuyá	30ml

**Procedimiento:**

Freír las empanadas. Montar en una tabla, bañar con salsa huancaína y acompañar con sus salsas.

**Patatas porciones 2 personas**

Papas cholas grandes	200 g
Aceite	50ml
Sal	10 g
Paprika	5 g
Pimienta	5 g
Salsa alioli	40 g
Salsa diablo	40 g

**Procedimiento:**

Freír las papas y acompañar con sus salsas.

**Tempura de vegetales porciones 2 personas**

Brócoli	50 g
Zanahorias	30 g
Calabacín	50 g
Hongos	50 g
Pimientos	30 g
Masa tempura	80 g

Aceite 50ml

**Procedimiento:**

Capear los vegetales con la masa tempura y freír.

Presentar en una tabla con sus salsas.

**Montaditos de pulpo porciones 2 personas (6 unidades)**

Baguette	6 rebanadas
Salsa base de tomate	30 g
Pulpo a la parrilla	80 g
Parmesano rallado	20 g
Aceite	10ml

**Procedimiento:**

Tostar las rebanadas de pan baguette en la plancha, armar con la base de tomate y el pulpo a la parrilla con chimichurri. Rallar queso parmesano encima presentar en plato de porcelana redondo decorado con salsa de rocoto y flores

**Montadito de camarón aguacate porciones 2 personas (6 unidades)**

Baguette	6 rebanadas
Salsa chimichurri	50 g
Aguacate	50 g
Camarón	80 g
Perejil picado	5 g
Ají rocoto brunoise	15 g
Ají amarillo en brunoise	15 g
Culantro	10 g

Albahaca	10 g
Perejil	10 g
Alioli	20 g
Mayonesa	20 g
Jugo de limón	30ml

**Procedimiento:**

Tostar el pan a la plancha, colocar el guacamole y el relleno de camarón encima, agregar ajonjolí negro y servir en plato de porcelana redonda con salsa huancaína y flores

**Montadito de Costilla porciones 2 personas (6 unidades)**

Baguette	6 rebanadas
Puré de camote	50 g
Retazos de costilla	50 g
Salsa de Costillas	30 g
Camote Frito	5 g

**Procedimiento:**

Tostar el pan a la plancha, colocar el puré de camote caliente los trocitos de costilla encima y el camote crocante.

**Montadito de Mollejas de ternera porciones 2 personas (6 unidades)**

Baguette	6 rebanadas
Mollejas de ternera	80 g
Salsa chimichurri	30 g
Lechuga	15 g

Aceite 10 g

Mayonesa de hierbas 5 g

**Procedimiento:**

Tostar el pan a la plancha, sellar las mollejas rebanadas con mantequilla y jugo de limón. Armar el montadito con base de chimichurri, mollejas y salsa verde.

**Montadito roast beef porciones2 personas (6 unidades)**

Baguette 6 rebanadas

Lomo fino 50 g

Mostaza 5 g

Azúcar 5 g

Sal 5 g

Pimienta 20 g

Cebollitas salteadas J.D 20 g

Parmesano 15gr

**Procedimiento:**

Tostar el pan a la plancha, sobreponer las cebollas, roast beef laminado, parmesano rallado y perejil frito.

**Costillas thai en salsa agridulce porciones2 personas**

Costilla de cerdo 300 g

Pimientos de colores en paysanne 50 g

Cebolla morada en paysanne 30 g

Mermelada de piña 5 g

Piña en cubos 50 g

Ají amarillo y rocoto en juliana	20 g
Salsa de tamarindo y maracuyá	50 g
Salsa thai de costillas	100ml

**Procedimiento:**

En un wok saltear los vegetales con el aceite de ajonjolí, agregar mermelada, la piña, las costillas las salsas y el caldo de cocción, dejar reducir y presentar en plato rectangular espolvoreado con ajonjolí blanco.

**Bolitas de pollo al wok porciones 2 personas**

Pechuga de pollo	150 g
Pasta de ají amarillo	30 g
Pasta de ajo	15 g
Ají amarillo y rocoto en juliana	15 g
Pimientos colores paysanne	50 g
Cebolla morada en paysanne	30 g
Salsa de maracuyá	50ml
Sal	10 g
Pimienta	5 g

**Procedimiento:**

Freír las bolitas de pollo, saltear las verduras al wok con sus salsas y agregar las bolitas fritas. Presentar en un plato rectangular y espolvorear ajonjolí blanco.

**Bolitas de cerdo al wok porciones 2 personas**

Carne de chancho molida	150 g
Pasta de ajo	15 g

Pasta de ají rocoto	30 g
Ají amarillo y rocoto en juliana	15 g
Pimientos colores paysanne	50 g
Cebolla morada en paysanne	30 g
Salsa de tamarindo	50ml
Sal	10 g
Pimienta	5 g

**Procedimiento:**

Freír las bolitas, saltear las verduras al wok con sus salsas y agregar las bolitas fritas.

Presentar en un plato rectangular blanco y espolvorear ajonjolí blanco.

**Hongos Portobello                      Porciones 2 personas**

Portobello	200 g
Chimichurri	50ml
Queso Camembert	80 g
Queso Gouda	80 g
Baguette	50 g

**Procedimiento:**

Mezclar en un bowl los hongos con un poco de chimichurri y colocar encima una mezcla de queso camembert con queso gouda y llevar al horno hasta que se gratinen.

Servir con 6 rodajas de pan tostado

**Pulpo saltado a la diablo                      porciones 2 personas**

Pulpo	200 g
Romero	5gr

Cebolla Morada en paysanne	40 g
Pimiento de colores en paysanne	80 g
Salsa base diablo	80 g
Baguette	50 g

**Procedimiento:**

Saltear al wok el pulpo con las verduras y agregar las bases, dejar ahumar y agregar el romero.

Presentar con rodajas de pan tostado

**Brocheta de pollo Satay      Porciones 2 personas**

Pechuga de pollo	200 g
Salsa satay	100ml
Yogurt natural	100ml
Pasta de ajo	10 g
Sésamo negro	15g
Perejil picado	10g
Col fresca Marinada	70g

**Procedimiento:**

Sellar las brochetas de pollo a la parrilla, en un plato hacer una cama de col marinada con juliana de ají rocoto. Colocar las brochetas encima y salsear con satay. Hacer una línea de yogurt encima y espolvorear perejil picado.

**Brocheta de pulpo      porciones 2 personas**

Pulpo brocheta	150g
Salsa chimichurri	80g

Puré de Camote 70g

Parmesano rallado 40g

**Procedimiento:**

Sellar las brochetas a la parrilla con chimichurri. En un plato rectangular de vidrio formar rosetas de puré de camote, colocar encima de cada roseta una brocheta de pulpo y rallar parmesano encima

**Cortes a la parrilla porciones 2 personas**

Atún fresco 200 g

Picana 300g

Lomo fino 300g

Bife de chorizo 300g

Mollejas de ternera 200g

**Salsas por orden:**

Salsa de moras solo Atún F. 80 ml

Salsa chimichurri 50g

Salsa picadillo 50g

Alioli 30g

**Guarniciones por orden:**

Tempura de verduras 100g

Patatas 100g

Cebollitas J.D.solo Lomo fino. 100 g

Puré de papas solo Lomo fino. 150 g

**Procedimiento:**

Sellar los cortes a la parrilla con sal gruesa y chimichurri al terminar la cocción y presentar en rebanadas acompañado de sus salsa y guarniciones.

**Tablita El Cavo                      porciones 3-4 personas**

Camarones wantan	4u.
Empanadas El Cavo	4u.
Pulpo a la parrilla	150g
Tempura de vegetales	150g
Patatas	200g
Salsa de tamarindo	50ml
Salsa chimichurri	50ml

**Procedimiento:**

Cocinar apropiadamente cada ingrediente según su preparación y servir en una tabla con sus respectivas salsas.

### 3.4.9 Instalaciones El Cavo Bar-Restaurante

Se realizó una inspección de las instalaciones donde funciona la cocina de El Cavo Bar-Restaurante para determinar la situación actual en la que los alimentos están siendo preparados

#### 3.4.9.1 Evaluación de las instalaciones

Para dicha inspección se utilizó un check list basado en la ficha de evaluación sanitaria de restaurantes y servicios a fines del ministerio de salud pública del Ecuador ítems referentes a instalaciones

#### 3.4.9.2 Ficha de evaluación

Se calificara con un puntaje de 0 a 10 siendo cero un puntaje que no cumple y diez un puntaje que cumple totalmente

TABLA No. 1

#### FICHA DE EVALUACION DE LAS INSTALACIONES

Área	Puntuación
<b>ALMACENAMIENTO</b>	
Orden y limpieza	6
Ambiente adecuado	6
ausencia de sustancias químicas	5
estanterías y/o separaciones	8
<b>COCINA</b>	
El diseño permite las operaciones con higiene	8
Pisos, paredes y techos limpios en buen estado	5
Iluminación adecuada	5
Ventilación adecuada	5

Facilidad para el lavado de manos	5
Conservación y limpieza de equipos	5
<b>SERVICIOS HIGENICOS PERSONAL</b>	
Ubicación adecuada	4
Pisos, paredes, techos limpios en buen estado	5
Conservación y funcionamiento	5
<b>AGUA</b>	
Agua potable	7
suministro suficiente para el servicio	6
<b>RECIDUOS</b>	
Basureros con tapas y fundas de basuras ubicados adecuadamente	4

Nota: Calificaciones obtenidas son de la evaluación a las instalaciones del Cavo Bar.

FUENTE: El autor

### **3.4.10 Equipos y utensilios El Cavo Bar-Restaurante**

El establecimiento cuenta con un inventario de equipo y utensilios, que se utilizara en el siguiente check list para determinar la situación de los mismos, tomando en cuenta aspectos de conservación, limpieza y operatividad

#### **3.4.10.1 Evaluación de Equipos y utensilios**

Para dicha inspección se utilizara un check list basado en la ficha de evaluación sanitaria de restaurantes y servicios a fines del ministerio de salud pública del Ecuador ítems referentes a equipos y utensilios

#### **3.4.10.2 Fichas de evaluación**

Se calificara con un puntaje de 0 a 10 siendo cero un puntaje que no cumple y diez un puntajes que cumple totalmente

TABLA No. 2

FICHA DE EVALUACION DE EQUIPOS

Ítem	Conservación	Funcionamiento	Limpieza
Refrigeradores	8	7	8
Congeladores	7	7	8
Cocina industrial	7	6	7
Microondas	8	9	8
Licuadaora	8	8	8

Nota: Calificaciones obtenidas de la evaluación de equipos del Cavo Bar.

FUENTE: El autor

TABLA No. 3

FICHA DE EVALUACION DE UTENSILIOS DE COCINA

Ítem (existencia)	Limpieza y desinfección	Conservación
Tablas de picar	6	5
bandejas plásticas	7	6
cuchillos cebolleros	7	6
Cucharones	8	8
Cucharetas	8	8
cucharas de palo	8	7
recipientes plásticos	8	8
fuentes de acero inoxidable	6	8
Olla de presión	7	8
Ollas	6	6
Sartenes	6	6
Bowls	8	7
Ralladores	8	7
Pinzas	8	7
Puntilla	7	6
Salseros	6	7
Peladores	6	7
Cedazo	7	6
Arana	7	7

Nota: Calificaciones obtenidas de la evaluación de los utensilios del Cavo Bar.

FUENTE: El autor.

### 3.4.11 Análisis técnico

#### 3.4.11.1 Tipo de Restaurante

La cocina de El Cavo Bar-Restaurante se creó partiendo de un concepto de un Tapas-Bar, se recibe al cliente con una cortesía, para lo que se diseño una canasta de chifles de camote, papa y plátano con 2 salsas.

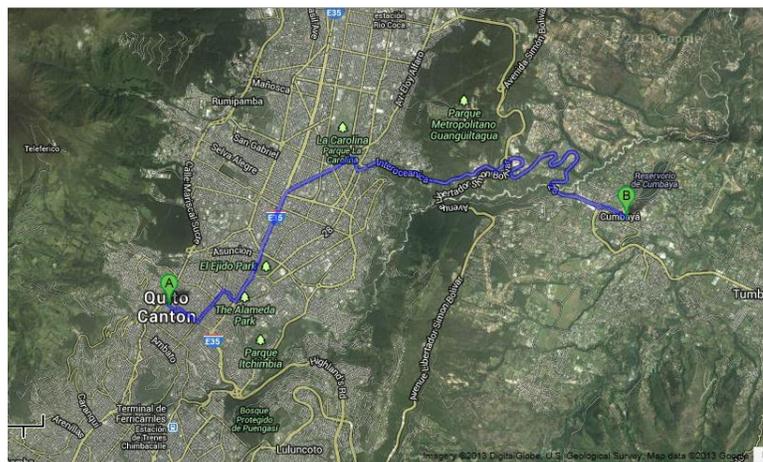
El Bar-Restaurante se a enfocado en la informalidad del servicio y en que todos los preparaciones sean aptos para compartir.

#### 4.4.11.2 Ubicación de El Cavo Bar-Restaurante

El Cavo Bar-restaurant se encuentra ubicado en Cumbayá, en las calles Orellana 410 y Chimborazo esquina,

GRÁFICO No 6

#### UBICACIÓN DE EL CAVO BAR RESTAURANTE



### **3.4.11.3 Historia de El Cavo Bar-Restaurante**

Al igual que en el resto del mundo, en años atrás se ha sido testigos del incremento de establecimientos de a alimentos y bebidas en diferentes sectores de Quito, esto debido a la facilidad con la que cualquier tipo de persona puede establecer su negocio, esto en respuesta a la demanda de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector del Cumbayá y a la presión de la libre competencia.

Es así que en el año de 2012 un grupo de socios tras un largo estudio de mercado deciden, establecer un Bar Restaurante llamado El Cabo en las calles Orellana 410 y Chimborazo esquina en el sector de Cumbayá, el restaurante se enfocó en el tema tropical para la cocina, las preparaciones que se sirven en el establecimiento son atractivo para los comensales ya que son deliciosos y bastantes conocidos. Las decoraciones de todos los platillos cuentan con flores, bambú, colores de base jugando con elementos como los aceites de achiote y perejil, ajonjolí negro y blanco y las salsas bases y sus derivados como la Huancaína y de Rocoto.

El menú está diseñado para que los clientes puedan explorar sus sentidos en una combinación de salsas picantes, agrídulces, de hierbas y untuosas saladas.

Todo esto con el toque de la Fritura, Plancha, Parrilla y Wok, logrando de esta manera causar una explosión de sabores y texturas incentivando al cliente el consumo de bebidas.

#### **3.4.11.4 Distribución de la cocina El Cavo Bar-Restaurante**

El área de cocina cuenta con cuatro áreas que permite despachar los platillos entre 5 a 10 minutos después de que la comanda entra a cocina, con excepción de las carnes a la parrilla que toman entre 25 a 30 minutos dependiendo del término solicitado por el cliente.

- Cocina Fría
- Cocina caliente
- Despacho
- Limpieza

#### **3.4.11.5 Funciones actuales del personal El Cavo Bar Restaurante**

##### **Área de Cocina Fría:**

- En área de la cocina fría se encuentra el ayudante de cocina el cual es encargado de limpiar, lavar y desinfectar los productos después que el jefe de cocina ha recibido el pedido.
- Posteriormente procede al almacenamiento.
- Se encarga del realizar el mise en place para su área y para el área de cocina caliente.
- Prepara guarniciones frías y salsa frías como: vinagretas y aderezos

- Auxilia en la preparación de ciertos alimentos como las ensaladas, para hacer más eficiente el servicio, mantiene limpias las áreas de almacenamiento de alimentos en la cocina.
- Supervisa que se cuente con todo el material necesario para las actividades de cocina.

### **Área de Cocina Caliente**

- En área de la cocina fría se encuentra el cocinero que se encarga de la producción para el momento del despacho:
- Se encarga de porcionar todos los géneros cárnicos.
- Prepara salsas.
- Prepara guarniciones calientes.
- Prepara salsa bases para las preparaciones como: base de tomate, salsa de maracuyá y tamarindo, salsa de costilla, fondos.
- Realiza las preparaciones de acuerdo a los requerimientos del pedido luego que el jefe de cocina canta la orden.
- Realiza la limpieza de su área después de que ha finalizado la jornada.

### **Área de Despacho**

- En área de despacho se encuentra el Jefe de Cocina el cual es el encargado de revisar que las preparaciones estén bien realizadas, arma, decora los platillos y entrega el palto al mesero.

- Se encarga de revisar que las áreas se encuentren con todos los productos para el momento del despacho.
- Se encarga de la preparación y servicio de los postres.
- Se encarga de realizar inventarios y listas de compras.
- Se encarga de recibir y revisar los pedidos.

### **Área de limpieza**

- En el área de limpieza se encuentra una persona poli funcional la cual es encargada de mantener limpio el área de cocina en general.
- Es responsable del orden y del mantenimiento de los utensilios de cocina.
- Es la persona que debe estar disponible cada vez que se lo requiera
- Mantiene aseado los mesones y utensilios.
- Junto con el ayudante de cocina son los encargados de limpieza y desinfección de equipos como refrigeradores y congeladores.
- Auxilia al ayudante de cocina en la limpieza y desinfección de los productos
- Auxilia al ayudante de cocina en tareas sencillas como pelar papas, zanahorias.

#### **3.4.11.6 Análisis de las recetas actuales**

El Cavo Bar-Restaurante al momento cuenta con un manual de recetas, pero es un manual poco funcional, ya que el Chef que estandarizó las recetas de preparaciones para la cocina, fue contratado por 3 meses específicamente para armar la carta, estandarizar las preparaciones y dar una inducción del manual al personal con el que contaban en aquel momento.

Desde aquel momento ha existido rotación de personal de cocina, haciendo de esto un problema, ya que el manual no es claro, la mayoría de recetas no especifican claramente los procedimientos, haciendo que el personal de cocina nuevo realice las labores de manera empírica, o de la manera que el cocinero de turno le diga cómo realizarlas, sin seguir procedimientos ni estándares de calidad, además no cuenta con un respaldo fotográfico de cómo salen armados y decorados cada una de las preparaciones. Esto ha traído como resultado la variación de algunas preparaciones y presentaciones de los platos.

### **3.5 Procesamiento y Análisis**

Una vez obtenida y recopilada la información se procederá de inmediato a su procesamiento, esto implica el cómo ordenar y presentar de la forma más lógica y claro los resultados obtenidos con los instrumentos, para alcanzar el objetivo general que es la estandarización de procesos mediante la elaboración de diagramas de flujo de las actividades para cada área de trabajo, que serán la guía básica para la elaboración del Manual de Procedimientos del área de producción para describir de forma detallada y precisa las actividades que deben desarrollarse durante la jornada de trabajo.

Para el proceso de análisis se utilizara sistemas operativos como: Word y Excel.

## CUARTA PARTE – REPRESENTACION DE RESULTADOS

### 4.1 Presentación gráfica de resultados

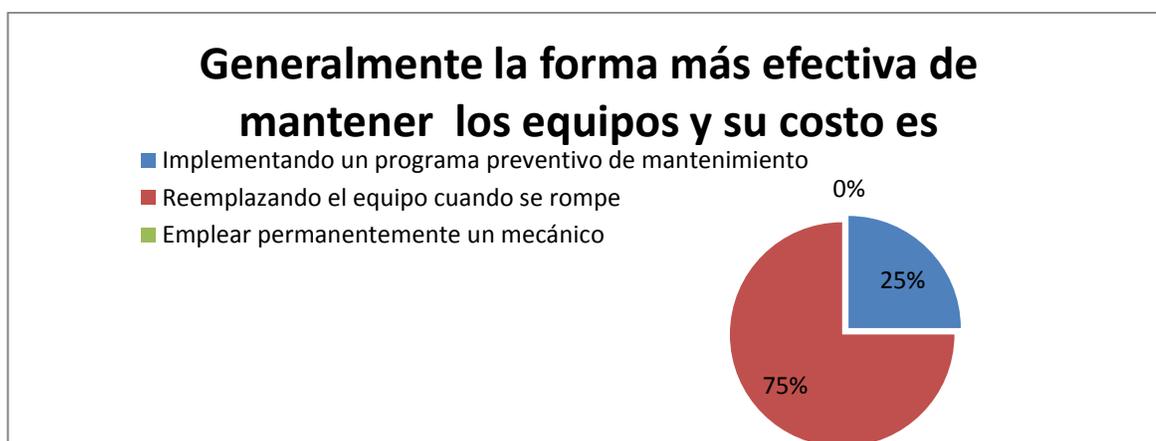
#### 4.1.1 Resultados de la encuesta a los manipuladores de alimentos

##### Pregunta 1.

• Generalmente la forma más efectiva de mantener los equipos y su costo es:		
Implementando un programa preventivo de mantenimiento	1	25%
Reemplazando el equipo cuando se rompe	3	75%
Emplear permanentemente un mecánico	0	0%
Total encuestados	4	100%

GRÁFICO No. 7

RESULTADOS PREGUNTA 1



FUENTE: El Autor

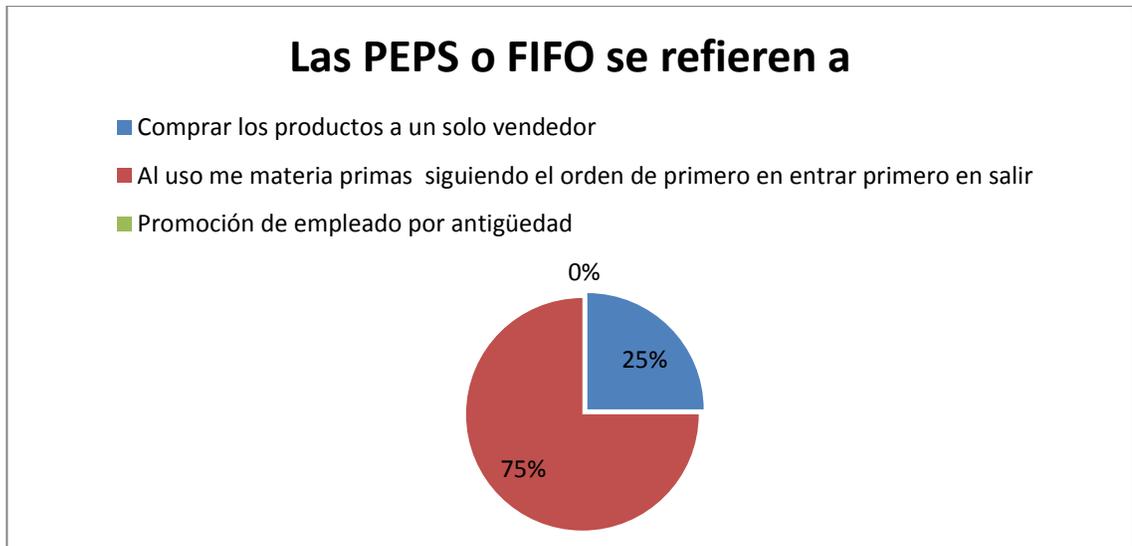
**Interpretación:** En el gráfico No 6, muestra que el 25% de los encuestados menciona que la forma más efectiva de mantener los equipos y su costo es implementando un programa preventivo de mantenimiento, mientras que el 75% consideran que hay que reemplazar los equipos cuando estos se rompen.

## Pregunta 2

• Las PEPS o FIFO se refieren a		
Comprar los productos a un solo vendedor	1	25%
Al uso me materia primas siguiendo el orden de primero en entrar primero en salir.	3	75%
Promoción de empleado por antigüedad	0	0%
Total encuestados	4	100%

### RESULTADOS PREGUNTA 2

#### GRÁFICO No. 8



FUENTE: El autor

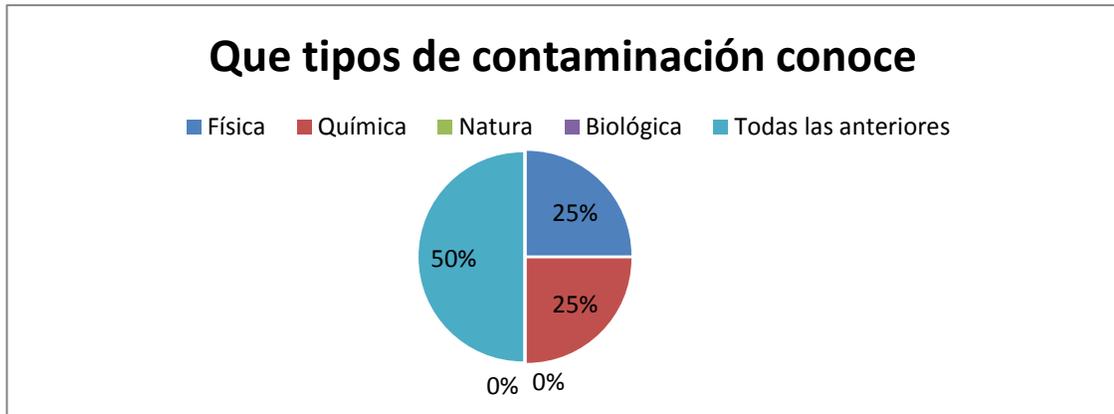
**Interpretación:** En el gráfico No 7, muestra que el 25% de los encuestados menciona que las PEPS o FIFO se refiere a comprar productos a un solo proveedor, mientras que el 75% mencionan que es el uso de materia prima siguiendo el orden primero en entrar primero en salir.

### Pregunta 3

• Que tipos de contaminación conoce		
Física	1	25%
Química	1	25%
Natural	0	0%
Biológica	0	0%
Todas las anteriores	2	50%
Total encuestados	4	100%

### RESULTADOS PREGUNTA 3

#### GRÁFICO No. 9



FUENTE: El autor

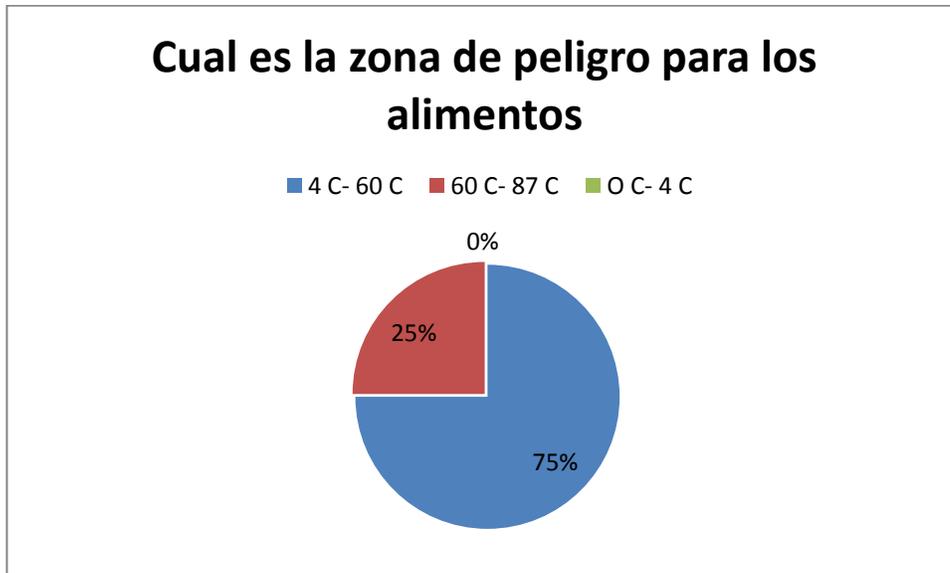
**Interpretación:** En el gráfico No 8, muestra que el 25 % de los encuestados conocen la contaminación física, el otro 25% de los encuestados conoce únicamente la contaminación química, mientras que el 50% menciona que conoce todos los tipos de contaminación.

#### Pregunta 4

• Cuál es la zona de peligro para los alimentos		
4 C- 60 C	3	25%
60 C- 87 C	1	75%
0 C- 4 C	0	0%
Total encuestados	4	100%

#### RESULTADOS PREGUNTA 4

GRÁFICO No. 10



FUENTE: El autor

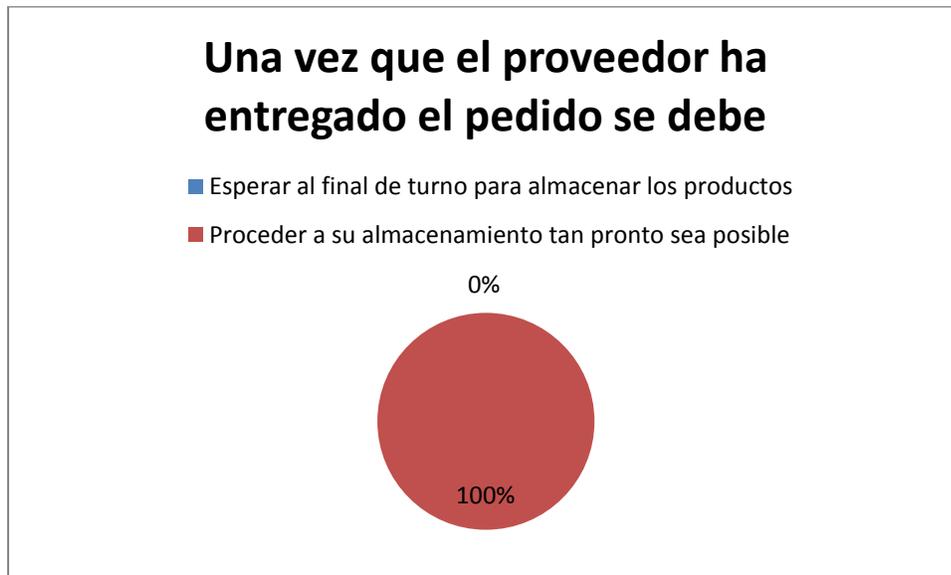
**Interpretación:** En el gráfico No 9, muestra que el 25 % de los encuestados menciona que la zona de peligro para alimentos es de 60°C-87°C, mientras el 75% considera que 4°C-60°C es la zona de peligro para los alimentos.

### Pregunta 5

• Una vez que el proveedor ha entregado el pedido se debe		
Esperar al final de turno para almacenar los productos	0	0%
Proceder a su almacenamiento tan pronto sea posible	4	100%
Total encuestados	4	100%

#### RESULTADOS PREGUNTA 5

GRÁFICO No. 11



FUENTE: El autor

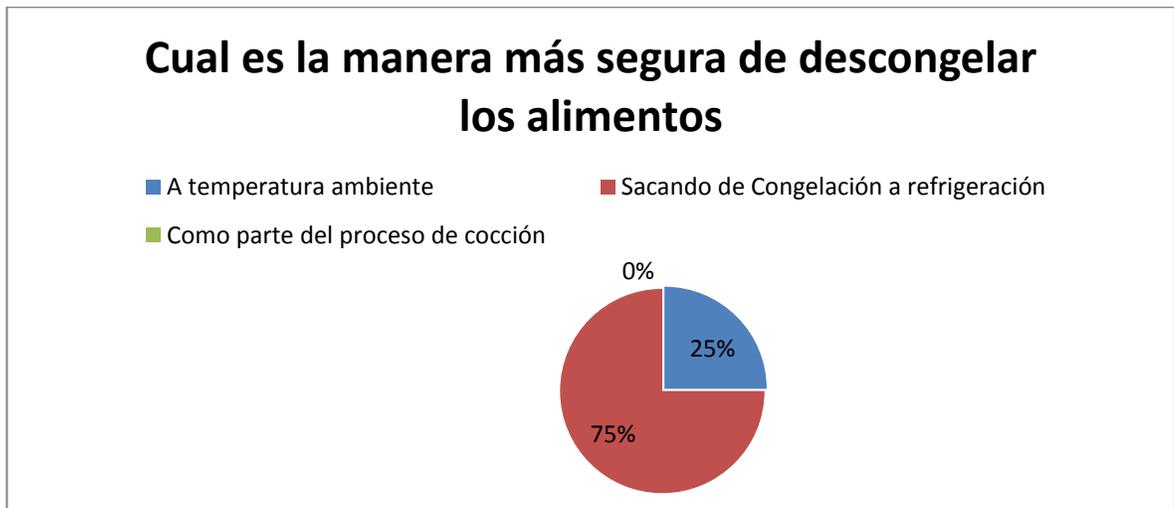
**Interpretación:** En el gráfico No 10, muestra que el 100 % de los encuestados mencionan que una vez recibido el pedido se debe proceder a su almacenamiento tan pronto sea posible.

### Pregunta 6

• Cual es la manera más segura de descongelar los alimentos.		
A temperatura ambiente	1	25%
Sacando de Congelación a refrigeración	3	75%
Como parte del proceso de cocción	0	0%
Total encuestados	4	100%

### RESULTADOS PREGUNTA 6

GRÁFICO No. 12



FUENTE: El autor

**Interpretación:** En el gráfico No 11, muestra que el 25% de los encuestados menciona la manera más segura de descongelar los alimentos es a temperatura ambiente, mientras el 75 % considera que la manera más segura de descongelar los alimentos es sacándolos de congelación a refrigeración.

### Pregunta 7

• Si por urgencia se descongela un alimento en el microondas hay como volverlo a congelar		
Si	2	50%
No	2	50%
Total encuestados	4	100%

### RESULTADOS PREGUNTA 7

#### GRÁFICO No. 13



FUENTE: El autor

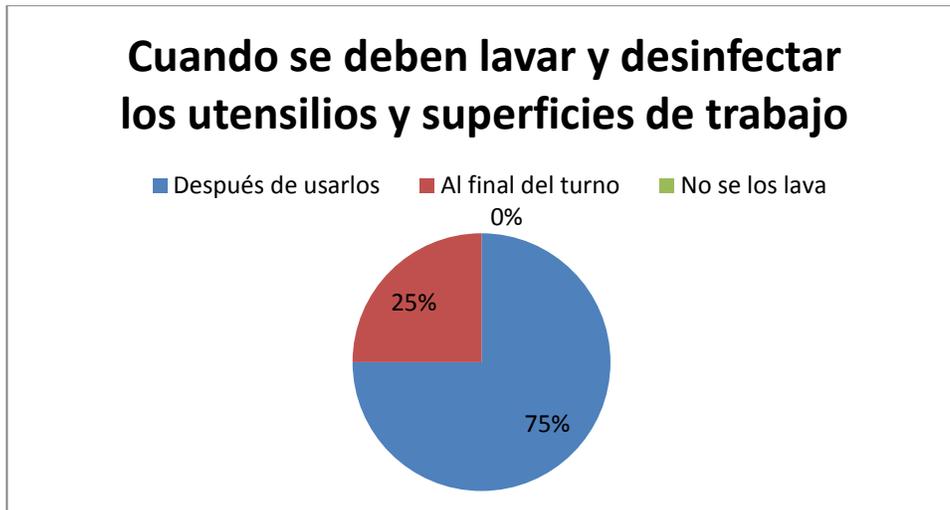
**Interpretación:** En el gráfico No 11, muestra que el 50% de los encuestados menciona que si se descongela un alimento en el microondas hay como volverlo a congelar, mientras que el otro 50 % considera que no hay como volverlo a congelar.

### Pregunta 8

• Cuando se deben lavar y desinfectar los utensilios y superficies de trabajo		
Después de usarlos	3	75%
Al final del turno	1	25%
No se los lava	0	0%
Total encuestados	4	100%

### RESULTADOS PREGUNTA 8

GRÁFICO No. 14



FUENTE: El autor

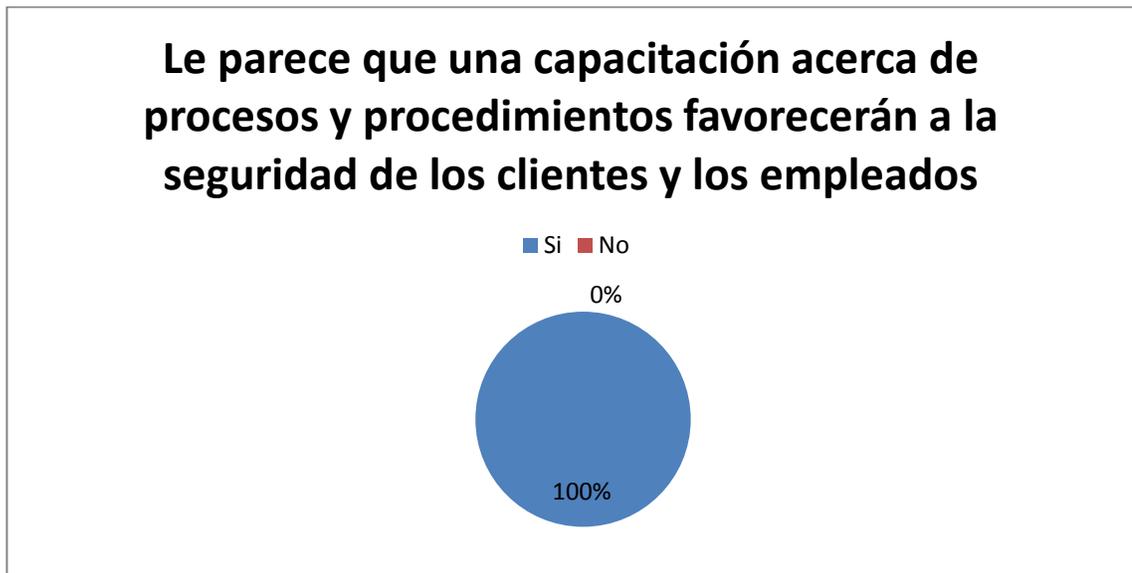
**Interpretación:** En el gráfico No 13, muestra que el 25 % del personal encuestado menciona que se deben lavar y desinfectar los utensilios y superficies de trabajo al final del turno, mientras el 75 % considera que se debe lavar y desinfectar los utensilios después de usarlos.

### Pregunta 9

• Le parece que una capacitación acerca de procesos y procedimientos favorecerán a la seguridad de los clientes y los empleados		
Si	4	100%
No	0	0%
Total encuestados	4	100%

### RESULTADOS PREGUNTA 9

GRÁFICO No. 15

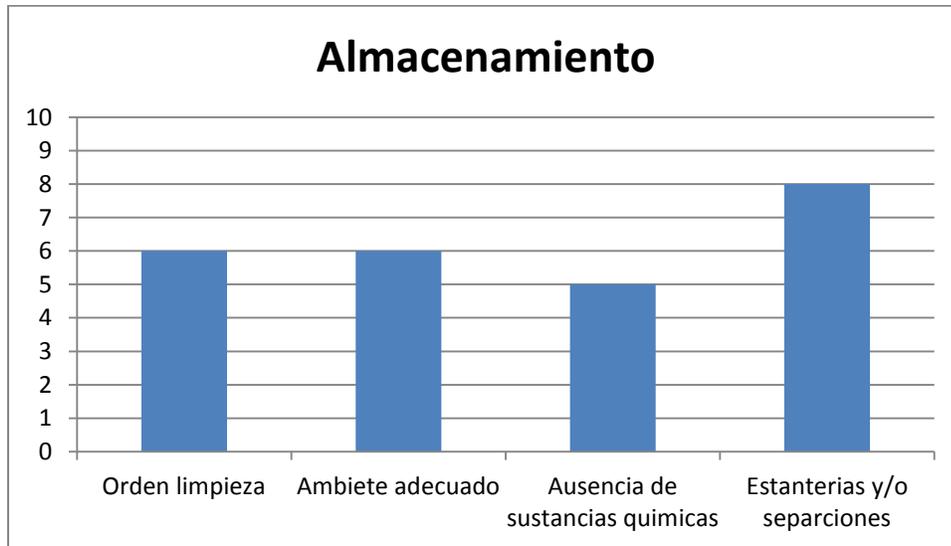


FUENTE: El autor

**Interpretación:** En el gráfico No 14, muestra que el 100 del personal encuestado piensan que una capacitación acerca de procesos y procedimientos favorecerán a la seguridad de los empleados.

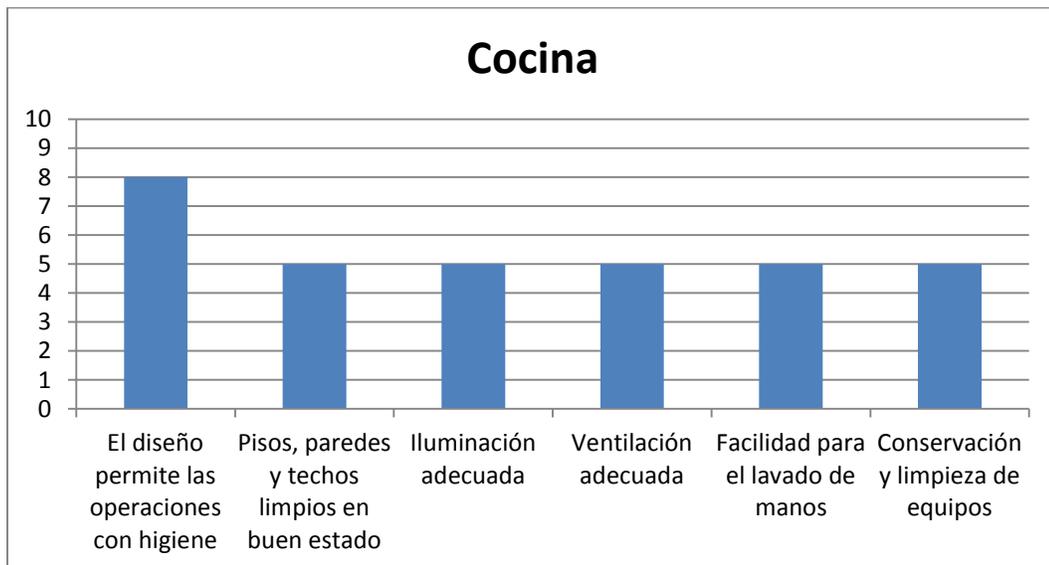
#### 4.1.2 Resultados de la evaluación de las instalaciones

GRÁFICO No. 16



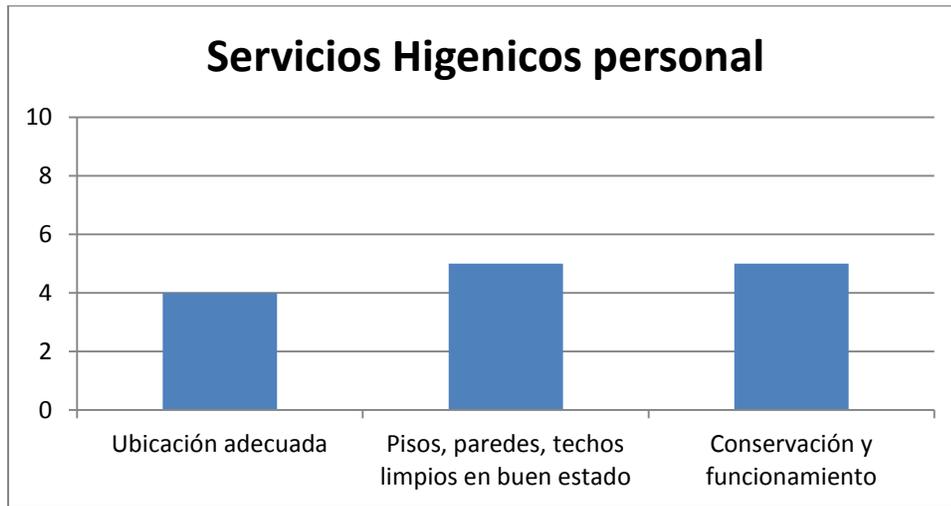
FUENTE: El autor

GRÁFICO No. 17



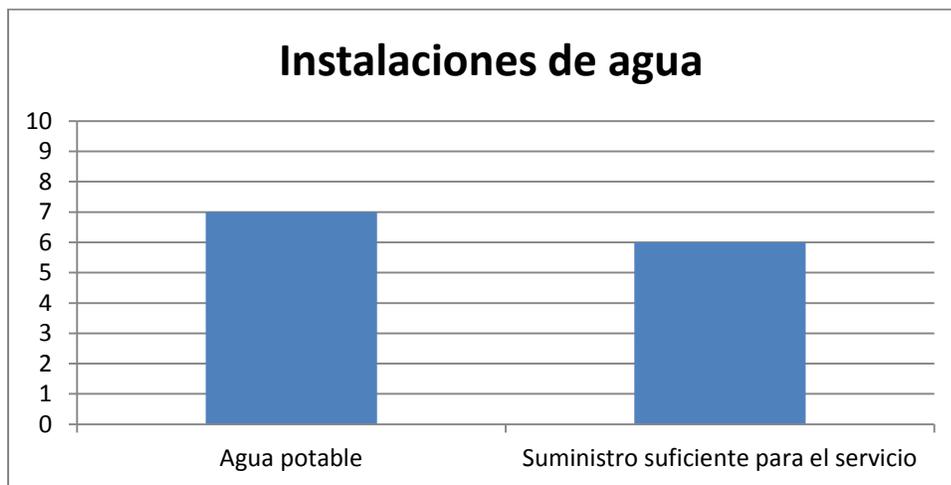
FUENTE: El autor

GRÁFICO No. 18



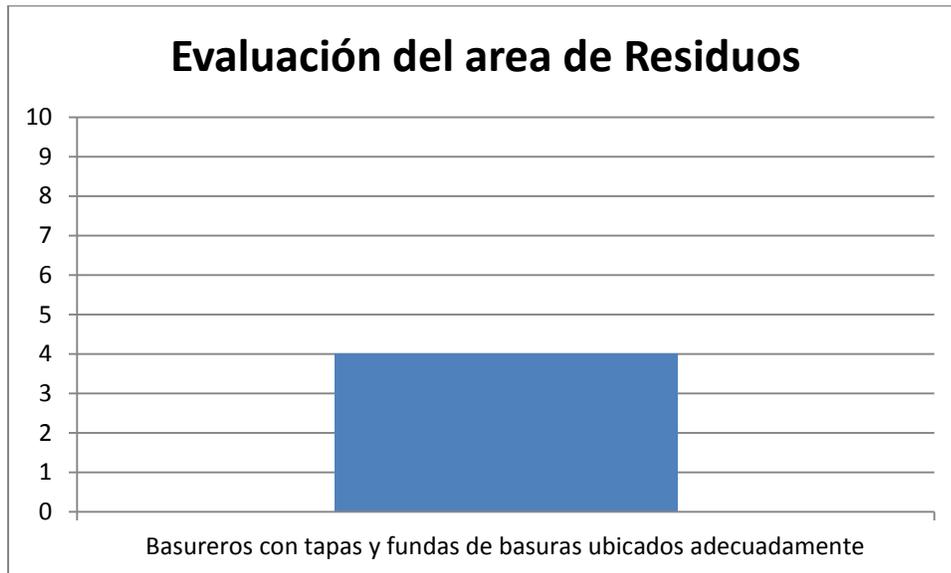
FUENTE: El autor

GRÁFICO No19



FUENTE: El autor

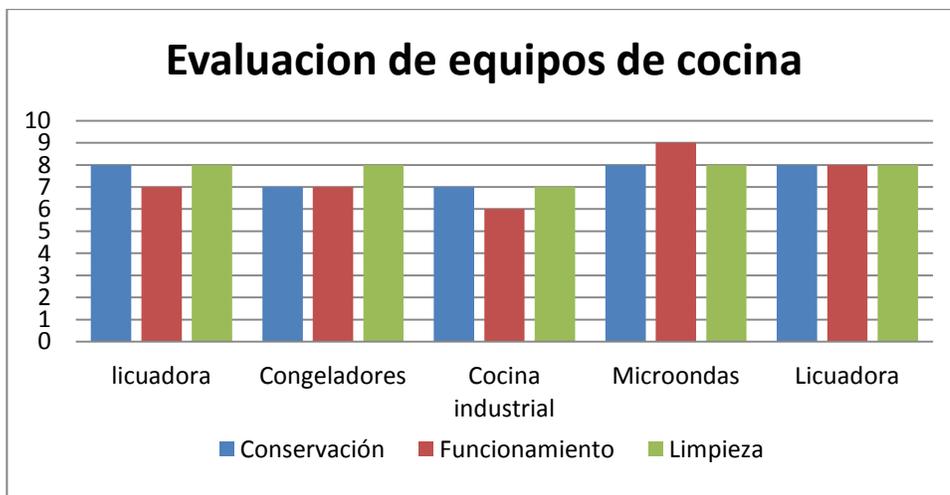
GRÁFICO No. 20



FUENTE: El autor

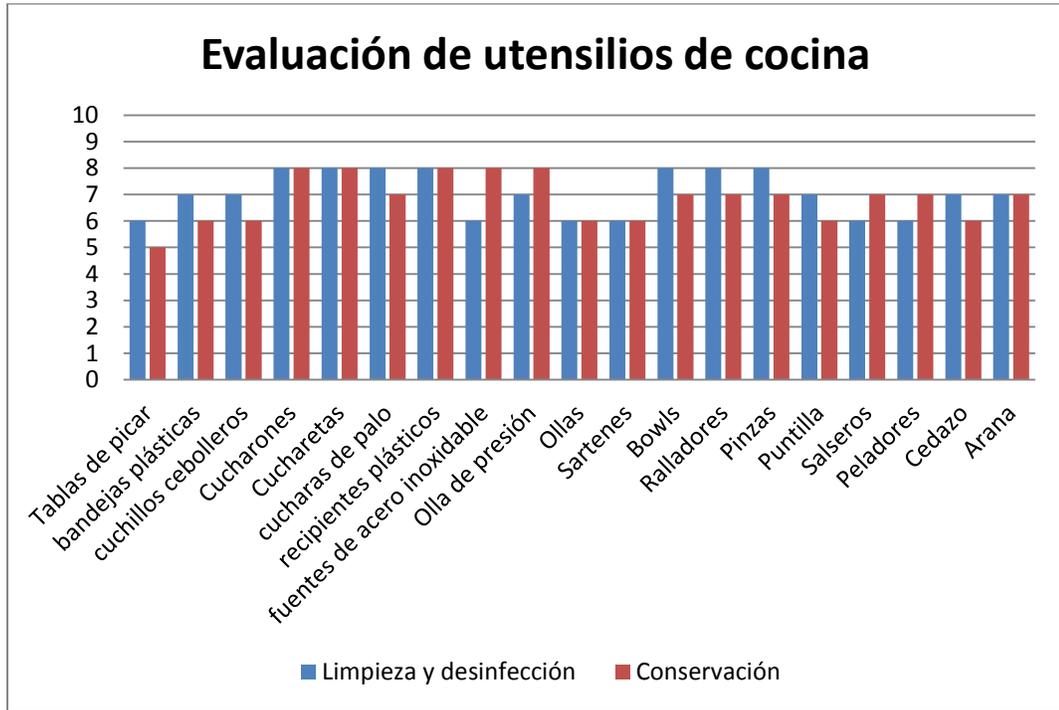
#### 4.1.3 Resultados de la evaluación de equipos y utensilios

GRAFICO No.21



FUENTE: El autor

GRAFICO No 22



FUENTE: El autor

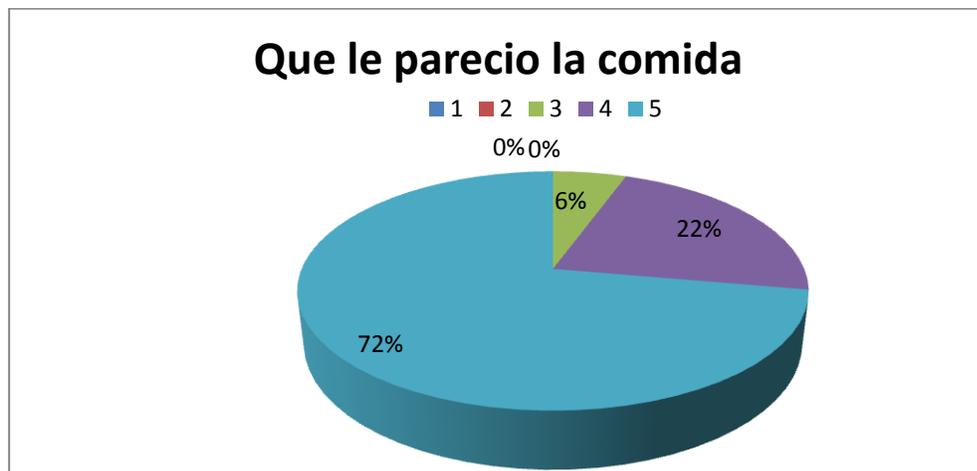
#### 4.1.4 Resultados de la encuesta a clientes externos

##### Pregunta 1

¿Qué le pareció la comida?		
1	0	0%
2	0	0%
3	10	6%
4	40	22%
5	130	72%
Total encuestados	180	100%

#### RESULTADO PREGUNTA 1

##### GRAFICO No. 23



FUENTE: El autor

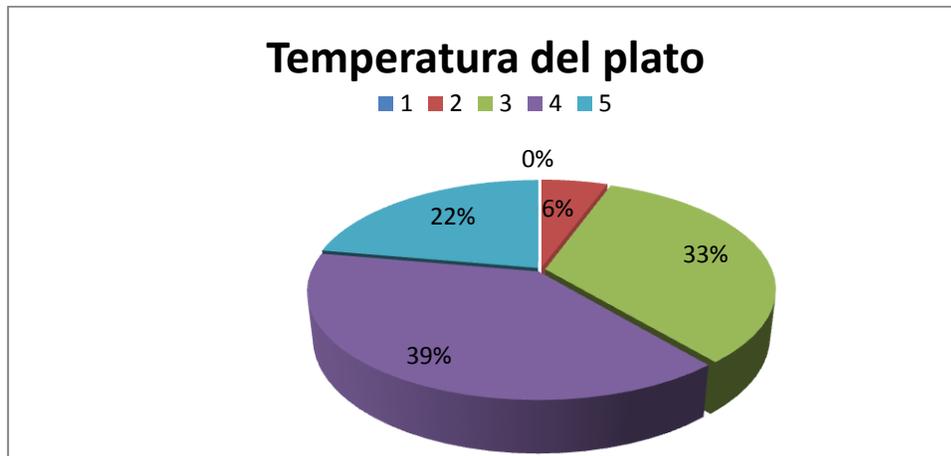
**Interpretación:** El gráfico No 22, muestra que el 6% de los clientes encuestados dio una calificación de 3 a la pregunta 1 de que le pareció la comida, mientras el 22% dio una calificación de 4 y el 72% dio una calificación de 5.

## Pregunta 2

¿Temperatura del plato?		
1	0	0%
2	10	6%
3	60	33%
4	70	39%
5	40	22%
Total encuestados	180	100%

### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 2

GRAFICO No. 24



FUENTE: El autor

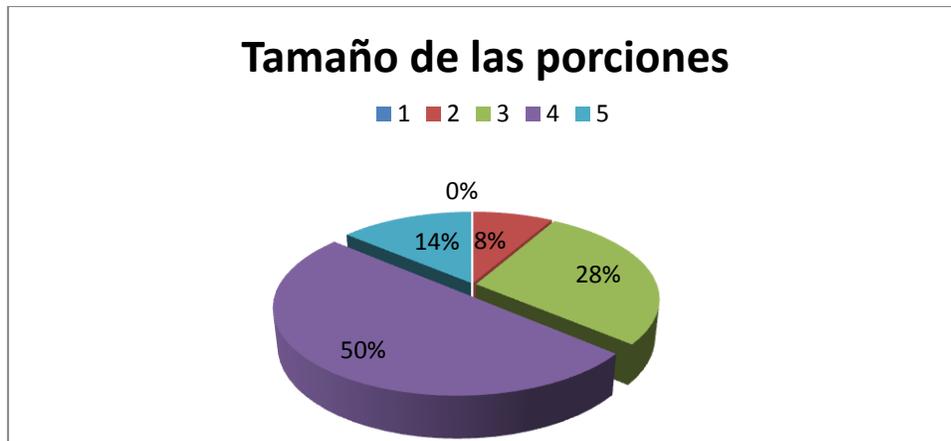
**Interpretación:** El gráfico No 23, muestra que el 6% de los clientes encuestados dio una calificación de 2 a la pregunta 2 temperatura del plato, mientras el 33% dio una calificación de 3 , el 39% dio una calificación de 4 y el 22% dio una calificación de 5.

### Pregunta 3

¿Tamaño de las porciones?		
1	0	0 %
2	15	8 %
3	50	28 %
4	90	50%
5	25	14%
Total encuestados	180	100%

#### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 3

GRAFICO No. 25



FUENTE: El autor

**Interpretación:** El gráfico No 24, muestra que el 8% de los clientes encuestados dio una calificación de 2 a la pregunta 3 acerca del tamaño de porciones, mientras el 28% dio una calificación de 3, el 50% dio una calificación de 4 y el 14% dio una calificación de 5.

#### Pregunta 4

¿Decoración del plato?		
1	0	0%
2	0	0%
3	20	11%
4	90	50%
5	70	39%
Total encuestados	180	100%

#### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 4

GRAFICO No. 26



FUENTE: El autor

**Interpretación:** El gráfico No 25, muestra que el 11% de los clientes encuestados dio una calificación de 3, a la pregunta 4 acerca de la decoración del plato, mientras el 50% dio una calificación de 4, el 39% dio una calificación de 5.

### Pregunta 5

¿Tiempo de entrega?		
1	0	0%
2	29	17%
3	80	46%
4	43	25%
5	20	12%
Total encuestados	180	100%

### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 5

GRAFICO No.27



FUENTE: El autor

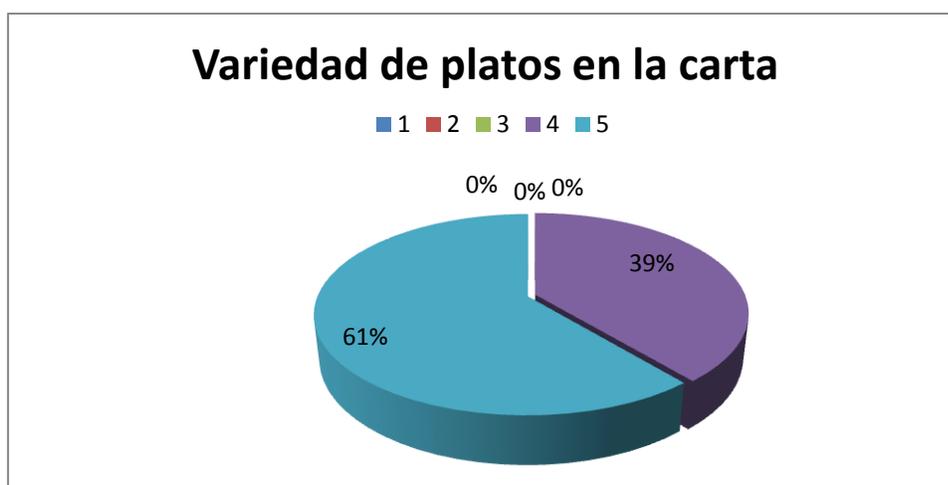
**Interpretación:** El gráfico No 26, muestra que el 17% de los clientes encuestados dio una calificación de 2 a la pregunta 5, acerca del tiempo de entrega de los pedidos, mientras el 46% dio una calificación de 3, el 25% dio una calificación de 4 y el 12% dio una calificación de 5.

### Pregunta 6

¿Variedad de platos en la carta?		
1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	70	39%
5	110	61%
Total encuestados	180	100%

#### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 6

GRAFICO No. 28



FUENTE: El autor

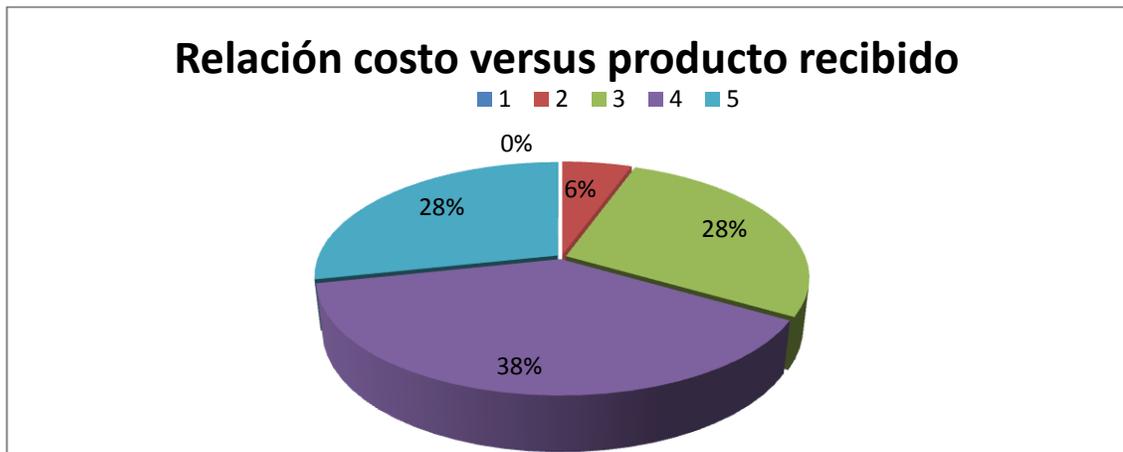
**Interpretación:** El gráfico No 27, muestra que el 39% de los clientes encuestados dio una calificación de 4 a la pregunta 6, en cuanto a la variedad de platos en la carta, mientras el 61% dio una calificación de 5.

### Pregunta 7

¿Relación costo versus producto recibido?		
1	0	0%
2	10	6%
3	50	28%
4	69	38%
5	51	28%
Total encuestados	180	100%

### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 7

GRAFICO No.29



FUENTE: El autor

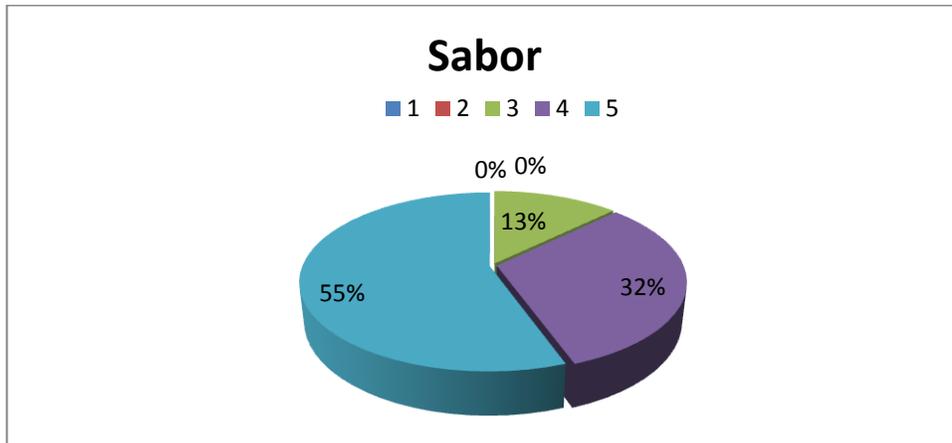
**Interpretación:** El gráfico No 28, muestra que el 6% de los clientes encuestados dio una calificación de 2, a la pregunta 7 en relación de costos versus producto recibido mientras el 28% dio una calificación de 3 , el 38% dio una calificación de 4 y el 28% dio una calificación de 5.

### Pregunta 8

¿Sabor?		
1	0	0%
2	0	0%
3	23	13%
4	57	32%
5	100	55%
Total encuestados	180	100%

### RESULTADOS DE LA PREGUNTA 8

GRAFICO No. 30



FUENTE: El autor

**Interpretación:** El gráfico No 29, muestra que el 13% de los clientes encuestados dio una calificación de 3 a la pregunta 8 acerca del sabor de las preparaciones , mientras que el 32% dio una calificación de 4 , y el 55% dio una calificación de 5.

## **4.2 Análisis e interpretación de resultados**

### **4.2.1 Análisis de los resultados Encuesta a manipuladores de alimentos**

- Los empleados tienen conocimientos básicos sobre las buenas prácticas de manipulación, debido a la formación que recibieron como estudiantes de carreras a fines, pero no la ponen en práctica en su totalidad.
- No cuentan con un uniforme específico, razón por la cual no existe un control estricto y continuo sobre la uniformidad, manipulación de alimentos e higiene en los empleados y sus puestos de trabajos
- Se requiere una capacitación periódica y mayor instrucción sobre el tratamiento especial en todos los ámbitos (manipulación, conservación, limpieza etc.) que las preparaciones necesiten en su naturaleza de alimentos potencialmente peligrosos

### **4.2.2 Análisis de los resultados del área de Almacenamiento**

El lugar destinado para el almacenamiento es un área general para todos los productos del restaurante, razón por la cual es peligroso porque existen sustancias químicas cerca de los alimentos. No cuenta con un orden estricto, para disponer de los alimentos almacenados.

### **4.2.3 Análisis de los resultados del Área de Cocina**

La cocina es un lugar propio para este fin, cuenta con un piso lavable pero no es un piso antideslizante, además existen fugas de agua que hacen de este piso un lugar inseguro para caminar, la pintura de las paredes no es lavable y debido a la edad de

construcción no se encuentra en óptimas condiciones de conservación, la iluminación y ventilación del establecimiento es pobre.

#### **4.2.4 Análisis de los resultados del Área de servicios higiénicos del personal**

Los servicios higiénicos del personal no se encuentran en perfectas condiciones, falta conservación y mantenimiento adecuado del mismo, su ubicación es adecuada, alejada del área de producción de alimentos.

#### **4.2.5 Análisis de los resultados del Área de residuos**

Los basureros se encuentran ubicados adecuadamente fuera del área de cocina y rotulados, pero no cuentan con bolsas plásticas, ni con tapas.

La calificación promedio es de 5.5 puntos, las instalaciones se encuentran en un 55% de su operatividad

#### **4.2.6 Análisis de los resultados de la evaluación de Equipos de cocina**

Los muebles y equipos de la cocina se encuentran desgastados, en cuanto a la limpieza no existe un programa de limpieza y desinfección del mismo.

Los equipos de refrigeración y Congelación se encuentran en un estado aceptable, pero existe una falta de limpieza y desinfección periódica de los mismos.

Las cocinas industriales muestran ciertos defectos en su funcionamiento, algunos quemadores se encuentran tapados, falta mantenimiento.

#### **4.2.7 Análisis de resultados de la evaluación de utensilios de cocina**

Los utensilios de cocina no muestran una limpieza ni desinfección rigurosa, existen una buena organizacional al momento de disponer de los utensilios.

#### **Resultados promedios obtenidos de los equipos fueron:**

- Conservación 7.6
- Funcionamiento 7.4
- Limpieza 7.8

La operatividad de los equipos promedia en un puntaje de 7.6, esto quiere decir que los equipos operan al 76%

#### **Resultados promedios obtenidos de los utensilios fueron:**

Limpieza y desinfección: 7.05

Conservación: 6.84

La operatividad de los utensilios promedia en un puntaje de 6.94, esto quiere decir que los utensilios operan al 69%

#### **4.2.8 Análisis de resultados de encuestas a los clientes externos**

El sabor de las preparaciones de Cavo Bar-Restaurante es aceptable al paladar de los clientes, ya que cuenta con gran variedad de productos, con sabores perfectamente fisionados de la gastronomía ecuatoriana y peruana.

Las preparaciones tienen una aceptación de calidad y sabor, la encuesta arrojó resultados muy halagadores para estas dos características, seguidos de la presentación y decoración.

Algo muy importante es analizar la relación costo versus producto ofrecido, puesto que la mayoría de clientes no están conformes con las porciones recibidas

El servicio que El Cavo Bar-Restaurante provee deja a los clientes queriendo mayor atención en cuanto a la puntualidad y a la temperatura de sus pedidos.

### 4.3 CONCLUSIONES

- Mediante la planificación y estandarización del menú El Cavo se ha logrado optimizar recursos, reducir costos ocultos, y optimizar las preparaciones de la cocina, a través de las Recetas de Pre elaborados y el Manual de Recetas, ya que estos documentos son un referente para el personal de cocina, que toman a su cargo la elaboración y preparación de los platos.
- El Manual de Recetas también garantizará un servicio óptimo al cliente ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, además servirá al encargado de las compras para una gestión más eficiente, ya que permitirá estipular las cantidades exactas de cada producto que han de adquirirse de acuerdo a las expectativas de venta.
- Mediante el estudio técnico, se pudo hacer un análisis de producción de alimentos, el cual permitirá tener un control adecuado de las materias primas, manipuladores, equipos e instalaciones, para producir alimentos inocuos y seguros nutricionalmente que garantice la salud de los consumidores.
- Los procedimientos normalizados de higiene y desinfección permitirá evitar contaminaciones cruzadas y llevar un manejo correcto de los alimentos en sus diferentes fases de recepción, almacenamiento y servicio al cliente.
- Mediante la elaboración del manual de procedimientos del área de producción, se puede concluir que dichos manuales son fundamentales para los procesos de la cocina, ya que sin ellos se pierde tiempo muy valioso en tareas repetitivas, al igual que se desaprovechan muchos recursos, como la materia prima.

- El flujo grama es muy importante que lo tenga claro la persona a cargo de la cocina, para así poder tener una guía en caso de que falle algo en el proceso de producción.

#### **4.4 RECOMENDACIONES**

- Siguiendo el ejemplo de algunas franquicias americanas se recomienda que El Cavo Bar-Restaurante así como también otros locales de comidas, deban contar con un manual normalizado para la producción de alimentos.
- Aplicar el manual de procedimientos para la producción de alimentos, para mejorar la productividad y garantizar la seguridad alimentaria.
- Se recomienda realizar capacitaciones continuas acerca de manipulación, higiene y buenas prácticas de manufactura a los empleados de El Cavo Bar-Restaurante, en especial al personal nuevo que ingrese a la compañía
- Se recomienda hacer una evaluación de campo con los check list, periódica semanal para confirmar si se cumple o no las normativas establecidas en el manual. Y una evaluación trimestral de las instalaciones, equipos y personal con auditores externos.

## **QUINTA PARTE- PROPUESTA**

### **5.1 Título de la propuesta**

Manual de procedimientos para la producción de alimentos en el área de cocina de “El Cavo “Bar-Restaurante

### **5.2 Justificación**

El manual de procedimientos para la producción de alimentos, pretenden optimizar las operaciones de trabajo, con una base en las Buenas Prácticas y Seguridad en la producción y la elaboración de comidas. Proponen métodos para la mejora de las operaciones que impactan directamente en la calidad de la mercadería, en la vida útil de la materia prima, en los costos de producción y en la calidad de trabajo de las personas. Todo esto, a su vez, generará cambios de imagen frente a los clientes.

Aplicar conceptos de "seguridad" e "inocuidad" en la elaboración de alimentos, es el primer eslabón para construir una gastronomía que incorpore la calidad en su producción y servicios ante este nuevo modelo de consumo compuesto por turistas provenientes de mercados exigentes y de un consumo interno ávido de seguridad en la ingesta.

La intención del manual es facilitar los conocimientos para la gente que trabaja en el día a día, en la cocina de El Cavo Bar-Restaurante, además ser una guía básica para los que trabajen en contacto con los alimentos, las materias primas y con los clientes.

### **5.3 Impacto**

El nivel educativo alcanzado por las personas resulta esencial para lograr cambios con impacto en las empresas restauranteras. La búsqueda de la mejora en la productividad y el rendimiento económico de las mismas, podrá lograrse con la formación de recursos humanos dentro de los ámbitos laborales. Para esto, la elaboración de manuales y la capacitación son herramientas necesarias.

El crecimiento sostenido del turismo, la incorporación constante de nuevos productos, el destacado rol de las actividades de ocio y recreación en los estilos de vida, y la creación de nuevos mercados, proyectan un importante incremento de la necesidad de personas capacitadas, En este contexto, la capacitación surge como una herramienta fundamental para alcanzar la competitividad de las empresas del sector.

### **5.4 Objetivos**

#### **5.4.1 General**

Dar a conocer al nuevo personal y al que ya forma parte de “El Cavo” Bar-Restaurante, el procedimiento con el que se labora para alcanzar la calidad que busca el restaurante

#### **5.4.2 Específicos**

- Brindar de una manera clara y sencilla las políticas y procedimientos del área de cocina para el aseguramiento de la higiene al personal que específicamente labora en la producción de alimentos.

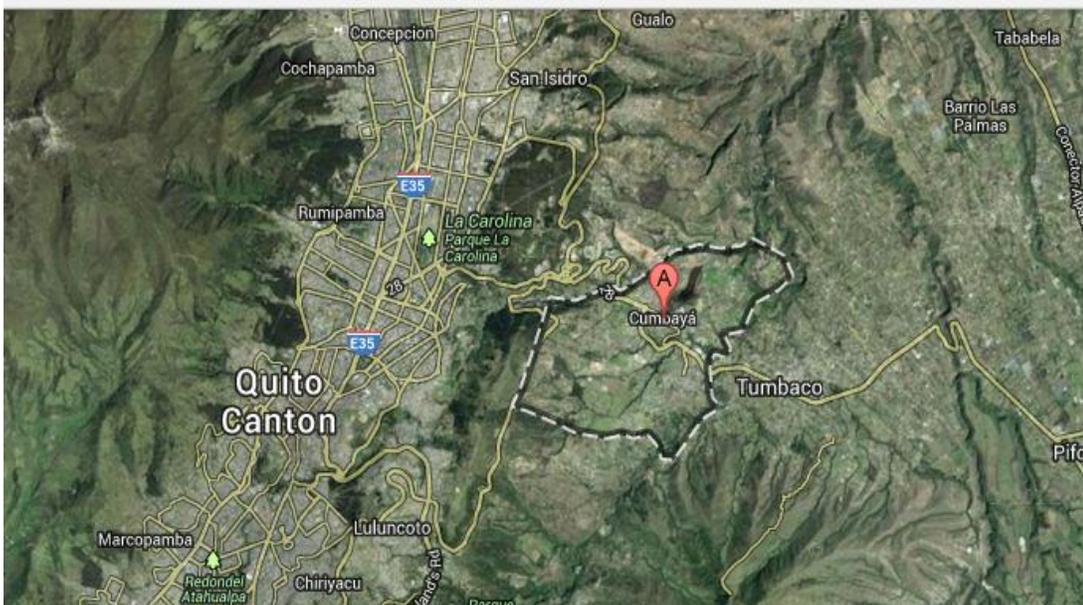
- Orientar a los socios y al personal de la cocina para la corrección de hábitos sanitarios inadecuados que existen en su operación.
- Servir dicho manual como medio de capacitación inicial y de actualización que permitan mantener costos muy eficientes y niveles óptimos en la operación de futuros manipuladores de alimentos en la cocina.

### 5.5 Ubicación sectorial y física

“El Cavo Bar Restaurante se encuentra ubicado en la ciudad de Quito en el sector de Cumbayá, en las calles Orellana 410 y Chimborazo esquina.

GRÁFICO No 31

#### UBICACIÓN SECTORIAL DE EL CAVO BAR-RESTAURANTE



## GRÁFICO No 31

### UBICACIÓN FÍSICA DE EL CAVO BAR-RESTAURANTE



#### 5.6 Viabilidad

El manual de procedimientos para la producción de alimentos en una base fundamental en el camino a la eficiencia y a la rentabilidad de un establecimiento, ya que para que una cocina funcione y se pueda mantener en el mercado lo primordial es ofrecer calidad en sus servicios, para esto es necesario que cuente con documentos que respalde los procesos y políticas del establecimiento, en donde se detallen claramente actividades y funciones para evitar desperdicios de tiempo y de materia prima, por la realización de actividades repetitivas, así como también evitar alteraciones de sabores en las preparaciones, las cantidades de los productos que ofrecen, y los tiempos de despacho.

La eficiencia, la viabilidad y la rentabilidad tienen relación en las cocinas profesionales. Solo las cocinas eficientes son viables y solo las cocinas viables son rentables.

## **5.7 Propuesta**

### **Políticas generales de “El Cavo Bar-Restaurante.**

- El personal de cocina deberá ocupar su puesto de trabajo 10 minutos antes de la hora de entrada debidamente uniformados como lo especifique la empresa.
- Su presentación deberá ser de total aseo, con el pelo corto o recogido, limpio y protegido con red.

### **Políticas para el Área de trabajo**

- Cada integrante deberá mantener su lugar de trabajo limpio y ordenado. Haciendo revisiones constantes para evitar la acumulación de artículos innecesarios o basura.
- Todos los integrantes deberán conducirse con respeto dentro y fuera de las instalaciones; evitando el empleo de malas palabras y expresiones ofensivas; será así mismo cuidadoso en su persona física y aseo personal.
- Dados los espacios de trabajo, no se deben recibir visitas en días laborales y especialmente los fines de semana
- Debido a que el área de trabajo es un espacio común, no se deberá afectar a los demás con música, sonidos y olores desagradables. Lo anterior incluye la restricción de fumar.

- Por un buen ambiente laboral, se deberá mantener un comportamiento respetuoso y ordenado.
- Por una buena convivencia, todos deberán respetar las propiedades ajenas.
- Será obligación de todos reportar cualquier incidente por pequeño que sea con la
- autoridad competente.
- El servicio telefónico queda restringido a 3 minutos máximo.

### **Sanciones**

- La primera vez que se incurra en una falta a estas políticas la persona se hará acreedora a una amonestación verbal.
- La segunda vez que se incurra en una falta a estas políticas, la persona se hará acreedora a un extrañamiento por escrito.
- La tercera vez que se incurra en una falta a estas políticas, la persona se hará acreedora a una sanción.
- La cuarta vez que se incurra en una falta a estas políticas, la persona se le cancelara el contrato.

### **Responsabilidades**

Todo el personal está obligado a cumplir estrictamente las Políticas establecidas en este documento.

La aplicación de la sanción podrán realizarla los Jefes de Departamento al personal que este bajo su cargo

## **Conservación de los alimentos**

Luego de la producción de alimentos, es importante la conservación de los mismos, esto implica la refrigeración y la congelación así como también lugares donde se van a almacenar los productos.

La limpieza es un punto muy importante al momento de conservar los alimentos, esto implica la eliminación de residuos contaminantes de los alimentos, como tierra y plaguicidas, elementos que pueden removerse con agua.

La desinfección es un proceso más efectivo ya que está encargado de eliminar los microorganismos que no se pueden ver a simple vista, para este fin el cloro es el producto más efectivo y comercial que se puede utilizar.

## **Condiciones para el almacenamiento**

- Todo alimento deberá estar debidamente tapado y protegido de posibles contagios oxidación u olores.
- La temperatura será la adecuada a la naturaleza de cada genero
- Los recipientes empleados se mantendrán en perfecto estado de limpieza disponiendo de tapas herméticas o papel film
- Las frutas y verduras se dispondrán en bandejas que permitirán la circulación del aire para evitar que se estropeen
- Empacar los alimentos que van al congelador en envolturas o recipientes a prueba de humedad y vapor

- Se utilizara solamente papel aluminio, celofán, film o bolsas para el congelador o utilice papel o recipientes especiales para congelador, si es necesario utilizar cinta adhesiva de congelador para asegurarse que la envoltura sea hermética, si la envoltura se rompe o tiene algún agujero pueden que los alimentos se quemem con el frio.
- Poner etiquetas a todos los alimentos en el congelador/ refrigerador con la fecha, el tipo de alimento y el peso o el numero de porciones que contenga

### **Refrigeración y congelación**

- La refrigeración y congelación son indispensables para la conservación de alimentos frescos y procesados, ya que evitan o retardan el desarrollo de bacterias y por lo tanto los alimentos no se descomponen con tanta facilidad.
- Es necesario saber también el correcto tratamiento que se les debe dar a los productos después de la compra y antes de su almacenamiento, esto se refiere a limpieza y desinfección,
- Para la desinfección se utilizaran dosificaciones de cloro debido a que es un producto altamente eficiente para eliminar microorganismos.
- Su costo es bajo, fácil de encontrar y en bajas concentraciones es fácil de manipular, hay que tener en cuenta que el cloro es corrosivo y toxico si no se le utiliza en dosificaciones adecuadas.
- Existen varios estados del cloro, pero se utilizara para alimentos cloro liquido domestico, cuya concentración es del 5%. Cálculos ver anexo 11 calculo de dosificaciones

- La congelación de los alimentos tiene la ventaja de destruir ciertos parásitos, los alimentos congelados no son adecuados para el crecimiento de parásitos.
- La congelación y descongelación repetidas son perjudiciales para las frutas, hortalizas alimentos preparados, carnes, pescados, aves entre otros.

**Temperatura de conservación de abarrotos utilizados en  
El Cavo Bar-Restaurante**

La tempera adecuada para el almacenamiento de abarrotos es de 15<sup>0</sup>C a 21<sup>0</sup>C en estanterías debidamente ubicadas en un lugar sin humedad, limpias y desinfectadas.

Tabla No 4

**Limpieza y desinfección para la conservación de alimentos, temperaturas de congelación y refrigeración en El Cavo Bar-Restaurante**

Producto	Limpieza y desinfección	Temperatura y tiempo R: refrigeración C: congelación	Observaciones
Salmon fresco	Retirar la piel y desinfectar en una solución de cloro de 1 gr por cada litro de agua	R: 0 <sup>0</sup> C 2 días C: -18 a -23 <sup>0</sup> C 3 meses	Porciones de 150 gr envueltas en papel film. Envases con tapa
Langostino	Lavado, desvenado (retirar el intestino, la vena de color negro que está en el dorso del animal)	R: 0 <sup>0</sup> C 2 días C: -20 <sup>0</sup> C 3 meses	Porciones de 2 unidades envueltas en papel film. Envases con tapa.
Camarón	mantener el empaque original	Crudo R: 0 <sup>0</sup> C 2 días C: -20 <sup>0</sup> C 3 meses	Porciones de 150 gr Recipientes rígidos con tapas
		Cocinado R: 5 <sup>0</sup> C 3 día	

Pulpo	Lavar y desinfectar con una solución de cloro de 0.4 gr por cada litro de agua	Crudo R: 0 °C 2 días C: -20 °C 3 meses	En recipientes de ½ litro con tapas
		Cocido y aderezado R: 3 días	Porciones de 40 gramos envueltos en papel film. Envase con tapa
Géneros cárnicos ( res, aves, cerdo )	Limpieza acorde a cada genero	Crudo R: 0 °C 3 días C: -20 °C 10 meses	Porciones de 250 gr envueltas en papel film. En envases con tapa
Legumbres frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua. Desinfectar en una solución de cloro de 0.1 gr por cada litro de agua	R: 5 °C 7 días	Enteros limpios y desinfectados
Huevos	Lavar con cuidado bajo un chorro de agua cuando los huevos no son certificados, para retirar impurezas	R: 5 °C	Limpios y desinfectados

### **Preparación de los alimentos.**

El menú de El Cavo Bar-Restaurante lleva ingredientes crudos y cocidos, es por esta razón que se debe manejar procedimientos en cada paso de la manipulación de alimentos. Es necesario preparar cada producto en su respectiva tabla de picar, siguiendo el código de colores de tablas.

## GRÁFICO No 33

### CÓDIGO DE COLORES DE LAS TABLAS DE PICAR



Tabla No 5

### Temperaturas de cocción de alimentos preparados en El Cavo Bar-Restaurante

PRODUCTO	Tº COCCION	OBSERVACION
Pulpo	98°C Agua en ebullición	Cocción durante 60 a 90 minutos dependiendo del tamaño. Agua y mirepoix
Camarón	98°C Agua en ebullición	Cocción durante 3 minutos Agua y mirepoix
Costilla de cerdo	98°C Agua en ebullición	Cocción durante 90 minutos en olla de presión Agua, azúcar, salsa de soya, salsa inglesa, hojas de laurel, salsa sweet chile y piña
Supremas de pollo y otras aves (molidas o enteras)	74 °C	Plancha
Alitas de pollo	74°C agua en ebullición	Cocción durante 30 minutos Agua y mirepoix
Fritura de empanadas	190 °C Aceite para fritura	Fritura rápida y profunda
Fritura de tempura	190 °C Aceite para fritura	Fritura rápida y profunda
Cebollas caramelizadas	180 °C	Cocción durante 30 minutos

Cortes de carnes	Depende el termino ¼ 55 °C ½ 63 °C ¾ 71 °C Bien cocido 77 °C	Parrilla Utilizar Termómetro
Camarones a la parrillas	63 °C	Parrilla
Tomate confit	160 °C Horno	Cocción por 25 minutos
Pescados	63 °C	Parrilla

### **Manipuladores de alimentos**

Los trabajadores que manipulan alimentos deben mantener extrema precaución al momento de manipular los alimentos, así como también contar con vestimenta adecuada y cumplir con los requisitos detallados mas adelantes para mantener la inocuidad de los alimentos en todo el momento.

### **Requisitos**

Para una correcta y segura manipulación de los alimentos es necesario establecer requisitos para los empleados de El Cavo Bar-Restaurante.

- Gozar de buena salud
- Poseer un carnet de manipuladores de alimentos otorgados por el Ministerio de Salud Publica
- Mantener uñas cortas, no pintadas limpias
- Cabello corto para hombres y recogido en caso de las mujeres
- No aretes relojes pulseras u otros objetos extraños
- No tatuajes ni piercings

## **Uniformidad**

El uniforme de los empleados consta de:

- Gorro tipo safari
- Malla para cabello
- Camiseta de algodón
- Chaqueta negra El Cavo
- Pantalón mil cuadros
- Delantal negro
- Zapatos antideslizantes negros

## **Hábitos Higiénicos**

Estos hábitos se establecen como rutina diaria y periódica durante la jornada laboral.

- Antes de empezar la jornada.
- Tomar una ducha, usar desodorante no muy fuerte
- No ingerir bebidas alcohólicas o tabaco
- Lavarse bien las manos por 3 minutos con agua y jabón, desinfectarlas con gel anti-bacterial.
- Vestirse correctamente con todas las partes del uniforme, fijándose de su completa limpieza.
- No asistir al trabajo si se está enfermo.

## **El correcto manejo de la comida**

Los productos que se descongelan deben ser guardados en un contenedor en refrigeración.

Comprobar constantemente las temperaturas de los productos fríos y calientes, para asegurarnos de que estén fuera de la zona de peligro.

Siempre se tendrá un termómetro en cada uno de los refrigeradores para asegurar su funcionamiento adecuado.

Todos los productos crudos y preparados deberán ser rotados y etiquetados, almacenados y cubiertos adecuadamente.

Toda la comida debe ser almacenada 6 pulgadas arriba del nivel del piso

La zona peligrosa de temperatura para la comida es entre 4<sup>0</sup>C y 60<sup>0</sup> C

La comida caliente debe mantenerse a una temperatura a no menos de 74<sup>0</sup> C

Los productos refrigerados deberán mantenerse a no más de 5<sup>0</sup> C

Las verduras deben ser lavadas y desinfectadas

Siempre limpie y desinfecte todos los utensilios y cuchillos cuando cambien de un producto alimenticio a otro, para prevenir contaminación cruzada.

La comida que quiera refrigerarse deberá ser enfriada rápidamente

Retire todos los utensilios metálicos de los productos de comida al no utilizarlos.

Siempre revisar todos los productos que se utilizan para las recetas, que estén en buen estado de calidad. Siempre hay que recordar que el éxito de las preparaciones depende mucho de los ingredientes que se utilizan

### **Durante la jornada**

- Lavarse las manos, obligatoriamente antes y después de manipular los alimentos, al cambiar de género alimenticio, al salir del baño, y cada vez que sea necesario, con abundante agua y jabón.

GRÁFICO No 34



- Evitar tocarse la nariz y boca, si esto sucede lavarse las manos inmediatamente.
- No manejar dinero u objetos que podrían estar contaminados, durante la preparación de alimentos.

- No probar los alimentos con los dedos
- Mantener limpia el área de trabajo
- Mantener limpios los utensilios que se utilice en la preparación de los alimentos
- Después de utilizar el área de trabajo volver a colocar los utensilios necesarios para la siguiente preparación.

### **Actividades del área de producción**

- Como procesador de alimentos prepare todos los ingredientes para ensaladas que se necesitan para abastecer el área de despacho
- Prepare todos los productos crudos usados por los cocineros de línea para elaborar platos fuertes y complementos.
- Mantenga un ambiente limpio y seguro para la preparación de alimentos
- Siga todos los lineamientos presentados en el manual de recetas
- Rote los productos siguiendo la regla FIFO
- Mantenga altos parámetros de higiene personal
- Informe inmediatamente de los defectos de productos y equipos a su supervisor
- Prepare al área de trabajo, el equipo y los utensilios que va a necesitar
- Lea la lista de preparación diaria para saber cuáles son las asignaciones del día
- Prepare una lista de preparación siguiendo la receta estándar.
- Cubra, rotule, ponga fecha y almacene los productos preparados en los refrigeradores o congeladores.

- La apariencia es muy importante ya que deben tener todas las seguridades, es decir usar malla para el cabello, pañuelo en el cuello para evitar el sudor y un uniforme siempre limpio y con su respectivo delantal
- Siempre tener a su alcance sanitizante y limpiadores para poder tener al área de trabajo limpia e impecable.
- En el área de procesos es muy importante tomar en cuenta el desperdicio y el costo de los alimentos ya que es aquí donde se puede evitar elevar los costos de la producción del restaurante.

**Para mantener bajo los costos es necesario seguir los siguientes pasos:**

- Use siempre herramientas para medir cuando esté realizando alguna preparación, utilice balanzas cucharas y tazas medidoras, llene las cucharas, tazas de medir hasta el borde para que la medida sea correcta. No los llene demasiado. Asegúrese que las medidas siempre sean las correctas.
- Tenga siempre un recetario abierto frente a usted cuando esté preparando productos, así está seguro de utilizar la cantidad exacta de ingredientes.
- Use siempre los procedimientos adecuados para enfriar y almacenar los productos, estos pueden adquirir malos olores o arruinarse si no los tapa adecuadamente.
- Siempre etiquete, ponga fecha, y rote los productos.
- Use siempre una balanza para pesar los productos como cárnicos, vegetales y sobre todo es muy importante a la hora de hacer los inventarios

### **Actividades de trabajo del cocinero en línea**

- El cocinero en línea prepara todas las preparaciones y se la entrega al área de montaje para servir el plato.
- Mantiene su estación abastecida y equipada para cubrir necesidades de las ventas proyectadas.
- Mantiene la limpieza de la estación y de las áreas de almacenaje durante todo el turno
- Está en constante comunicación con los meseros y los demás cocineros.
- El trabajo del cocinero de línea requiere del manejo de un termómetro y de la habilidad de trabajar en numerosas situaciones potencialmente frustrantes conservando un comportamiento profesional y tranquilo.
- Prepara los artículos de acuerdo a las medidas e instrucciones del recetario.

Los equipos que utilizan los cocineros de línea, son los siguientes:

**Freidora:** la freidora debe estar a 170<sup>0</sup>C y debe ser usada para freír todos los productos que ameriten su utilización con los diferentes estándares de tiempo.

**Parrillas:** la parrilla será usada para cocinar los siguientes productos: cortes de carnes, pechugas de pollo, hamburguesas, pescados y marisco ( existen varias planchas para cada tipo de género cárnico, para evitar la contaminación cruzada)

**Plancha:** la plancha se utiliza para dorar panes y para ciertos mariscos

**Cocina:** la cocina en general serán utilizadas como apoyo para preparar salsas, o cocinar pastas, arroz, y productos combinados

**Horno:** el horno se utilizara para gratinar ciertas preparaciones que se necesiten y además para terminar la cocción de ciertos tipos de cortes de carnes.

### **Actividades del área de despacho**

El jefe de despacho es responsable de asegurar que se cumplan los tiempos de servicio de comida, que todo se haga de acuerdo a las recetas y que la presentación del plato de la más alta calidad posible.

Los tiempos y estándares de comida no dependen de un sistema de pasos de servicios sino del trabajo de los cocineros y la coordinación que brindan la persona de despacho

### **Limpieza y desinfección**

La limpieza es el proceso donde la suciedad se disuelve en agua y detergentes, se utilizara agua potable y los detergentes comerciales que hay en el mercado.

La desinfección consiste en destruir la mayor parte de microorganismos de las superficies, mediante agente químicos, el más efectivo y comercial es el cloro, se utilizara cloro líquido cuya concentración es de 10 %

En la regulación clórica al 5%, 1 ppm son 20 gr para 1000 litros de agua.

GRÁFICO No 35

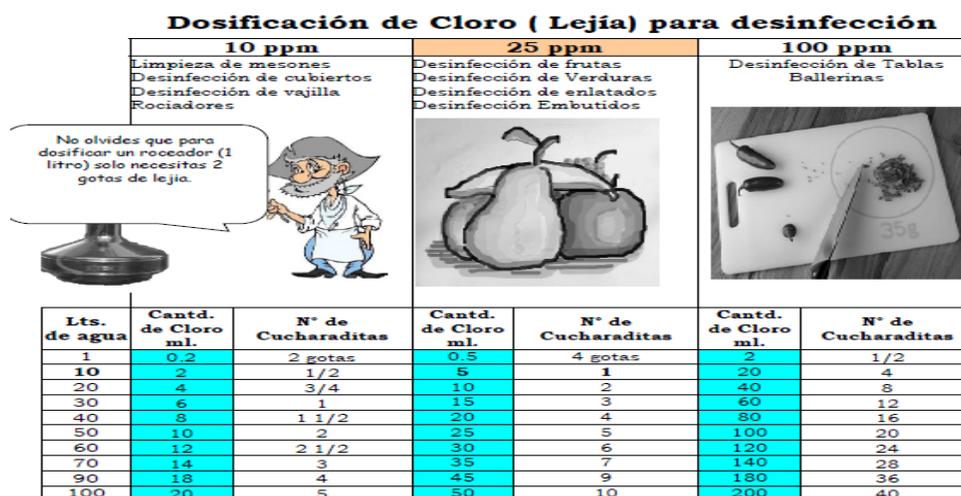


TABLA No 6

**LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INTALACIONES DE EL CAVO  
BAR-RESTAURANTE**

INSTALACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION
Pisos y paredes	Agua potable y detergente. Solución de cloro de 6 gr por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos
Mesones, fregaderos y estanterías	Agua potable y detergente. Solución de cloro de 6 gr por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos
Ventanas, puertas y campana	Primero limpiar con agua potable y detergente. Solución de cloro de 6 gr por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos, luego rociar desengrasante y dejar 5 minutos, finalmente pasar un limpión para retirar el exceso de grasa

TABLA No7

**LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE EL CAVO**

**BAR-RESTAURANTE**

UTENSILO O EQUIPO	LIMPIEZA Y DESINFECCION
Refrigerador Congelador	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Cocina industrial, plancha y parrilla	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar desengrasante y dejar reposar por 5 minutos luego retirar el exceso de grasa con una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Tablas de picar	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Bandejas de plástico	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Picadora de papa	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos. NOTA: utilizar un cepillo para limpiar entre las rendijas de la picadora.
Cucharones, coladores, espátulas, cuchillos, ralladores,	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Ollas de presión, ollas regulares, sartenes.	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar desengrasante y dejar reposar por 5 minutos luego retirar el exceso de grasa con una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Vajilla y cubertería	Agua potable y detergente para la limpieza. Luego aplicar una solución de cloro de 2 gramos por cada 10 litros de agua a 38°C por mínimo 7 segundos.
Limpiones, trapeadores escobas, recogedores y basureros	Agua potable y detergente para la limpieza, luego aplicar una solución de cloro de 20 gramos por cada 10 litros de agua. NOTA: enjuagar bien hasta que el agua sea clara y libre de residuos de cloro

### **Zona de residuos**

Son las zonas donde se depositan los desperdicios y basuras, deben encontrarse situadas lejos de la zona de producción y almacenamientos de materias primas. Los basureros de las zonas de producción deberán estar debidamente cubiertos. Los desperdicios deben depositarse en bolsas cerradas en sus correspondientes basureros, los mismos que se desinfectaran diariamente con agua detergente y cloro.

### **Descripción de los puestos de trabajo**

A continuación se presentan descripciones analíticas que consisten en las funciones, responsabilidades y obligaciones básicas que debe cumplir el empleado dependiendo del puesto que ocupe en la organización.

**Nombre del puesto: Administrador**

**Departamento: Administración**

**Reporta a: Gerente General**

**Subordinado: Jefe de cocina**

**Descripción General del Puesto:** Supervisar el trabajo realizado por los empleados a su cargo

### **Descripción específica del puesto**

- Autorizar notas de venta de promoción y cortesías.
- Junto con el gerente general seleccionar y contratar personal.

- Es responsable de que se realice el corte de caja.
- Se asegura del buen servicio.
- Promover las buenas relaciones entre los empleados para un buen desempeño en sus labores.

**Nombre del puesto: Jefe de cocina**

**Departamento: Cocina**

**Reporta a: Administrador**

**Subordinado: Cocineros, Ayudantes de <Cocina, y Personal de Limpieza**

**Descripción General del Puesto:** Responsable ante el gerente del adecuado funcionamiento de cocina, de la preparación de los alimentos dentro de las normas de calidad y del buen servicio.

Organiza el área de cocina, planeando los productos que se harán de acuerdo a faltantes y sobrantes. Aprovecha al máximo los recursos con los que se cuenta en la cocina.

**Descripción específica del puesto:**

- Revisar los faltantes en la cocina
- Coordinar la preparación de los productos que se van a utilizar.
- Hacer los pedidos faltantes para la producción
- Revisar que se utilicen los productos que estén con más antigüedad( sistema FIFO o PEPS)

- Supervisar las normas de higiene y seguridad en la producción de alimentos que se requiere.
- Supervisar la aplicación de las normas de higiene y seguridad en la producción de alimentos que se requiere.
- Recibe y checa los productos que llegan después de haber sido requeridos.
- Analiza periódicamente los costos reales de cocina.
- Checar la limpieza y conducta de los empleados a su cargo.
- Aplica procedimientos para una mejor rotación de inventarios en la cocina.
- Supervisar que el servicio de los platillos estén bien presentados y bien servidos en el tiempo estipulado sin retrasos.
- Supervisar que se lleve a cabo las normas de sanidad en la preparación de alimentos.

**Nombre del puesto: Cocina Caliente**

**Departamento: Cocina**

**Reporta a: Jefe de Cocina**

**Descripción General del Puesto:** Es responsable ante el Jefe de Cocina de las preparaciones de los alimentos en la cocina del establecimiento, como son las carnes a la parrilla, los salteados.

**Descripción específica del puesto:**

- Conocer los tiempos de cocción de los alimentos.
- Conocer y aplicar las técnicas para asar.
- Conocer los tipos de corte en las carnes y costillas de cerdo.

- Conocer la receta estándar y las porciones.
- Conocer las técnicas para evaluar por medio del olor o sabor, los alimentos en mal estado.
- Es responsable ante el Jefe de Cocina de mantener los costos de alimentos según lo presupuestado.
- Revisar diariamente el refrigerador, el congelador a fin de que sean usadas las últimas entradas (FIFO o PEPS) y aprovechados correctamente los sobrantes de alimentos del día anterior.
- Tener listo los ingredientes y preparar la mezcla para la elaboración de los platillos
- Al final de la jornada dejar su área de trabajo limpia.

**Nombre del puesto: Cocina Fría**

**Departamento: Cocina**

**Reporta a: Jefe de cocina**

**Descripción General del Puesto:** Ayuda a la Cocina Caliente y al área del despacho con la preparación.

**Descripción específica del puesto**

- Enciende estufas, planchas, parillas y hornos.
- Elabora guarniciones frías.
- Surte de alimentos al refrigerador de la cocina.
- Ayuda al cocinero en provisión de alimentos (mise en place)
- Mantiene siempre limpio el lugar de trabajo y los utensilios.

- Sustituye temporalmente al parrillero cuando se ausenta o está libre

**Nombre del puesto: Despacho (Jefe de Cocina)**

**Departamento: Cocina**

**Reporta a: Administrador**

**Subordinado: Cocina Caliente, Cocina Fría, Limpieza**

**Descripción General del Puesto:** Es la persona encargada de recibir las órdenes o pedidos y cantar para que los cocineros preparen los platillos y además armar y decorar los platillos

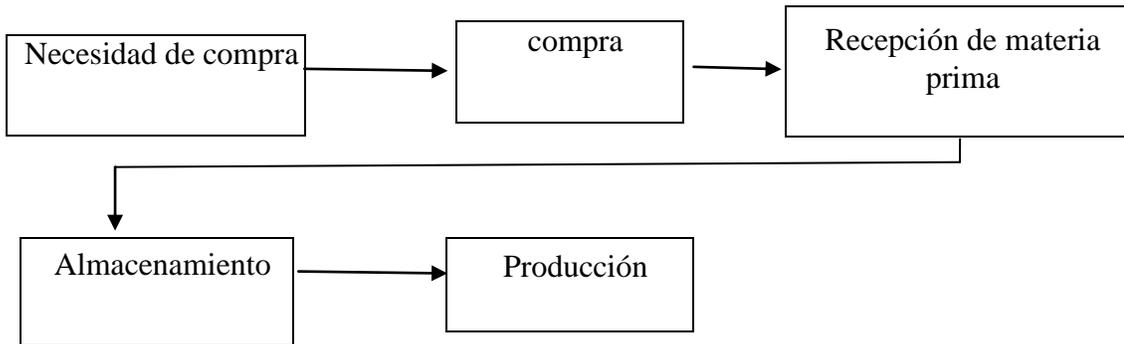
**Descripción Específica del Puesto:**

- Surtir a la área de despacho todos los aditamentos para el servicio(salsa, aderezos, Guarniciones frías)
- Toma las órdenes y las perfora en forma que se hayan servido los alimentos al cliente.
- Armar y servir platos fuertes.

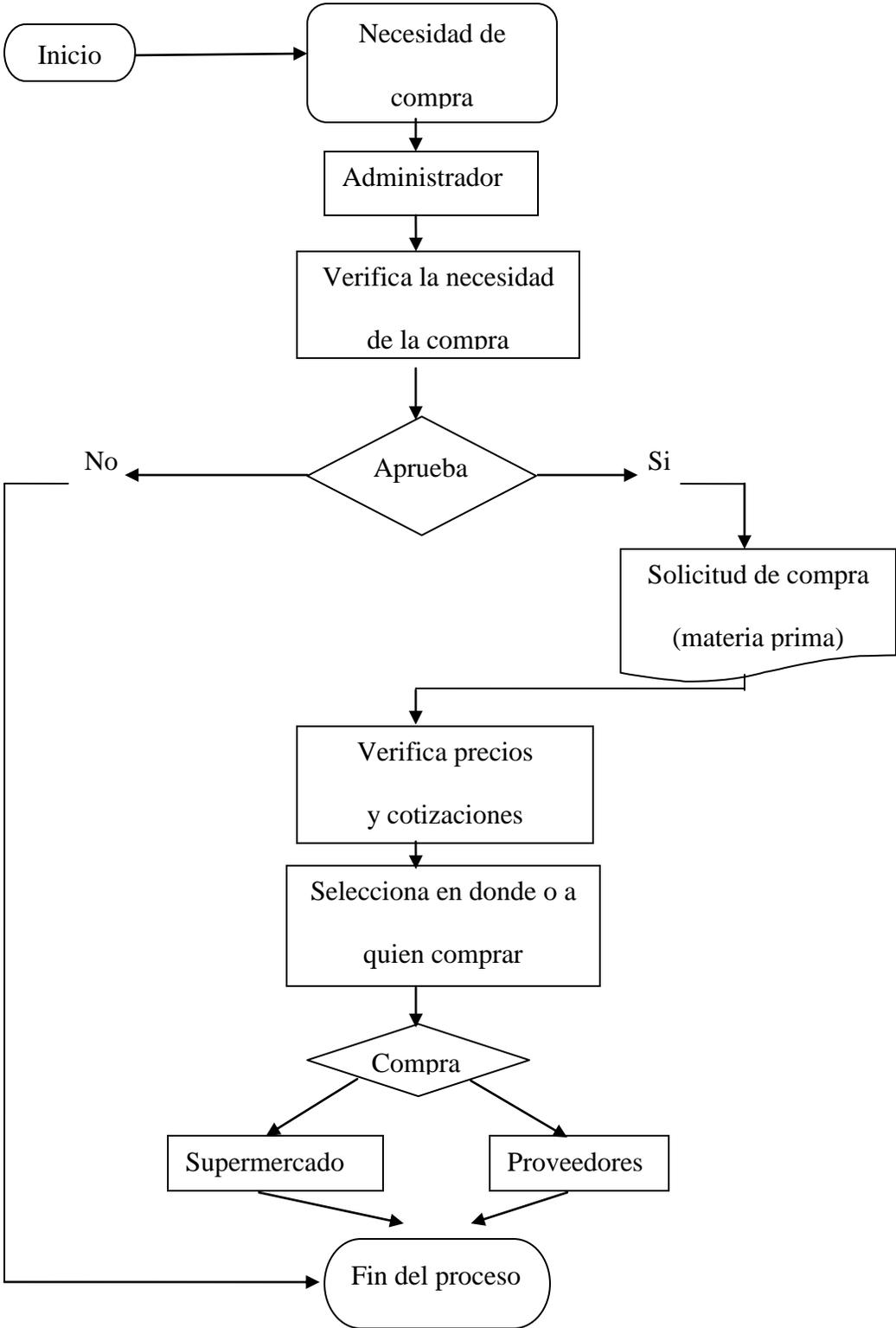
**Cadena de valor**



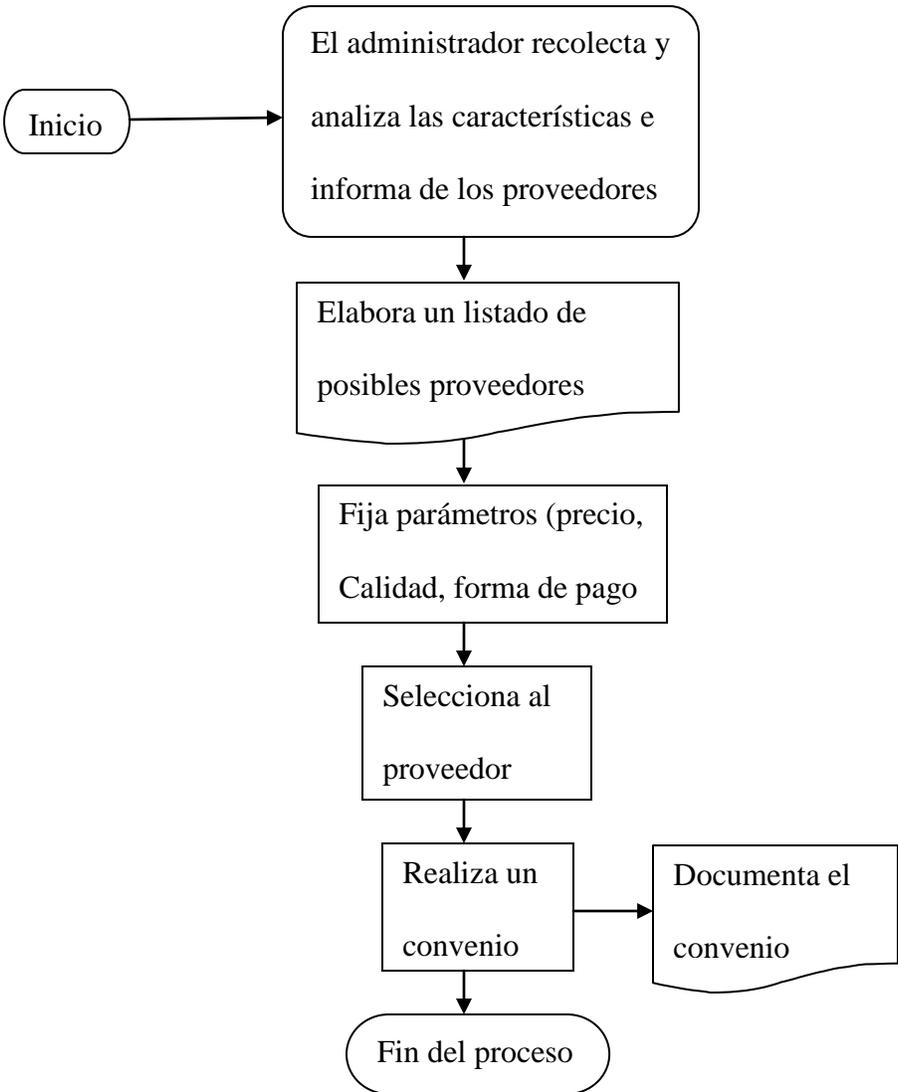
**Determinación de procedimientos de los puestos de trabajo**



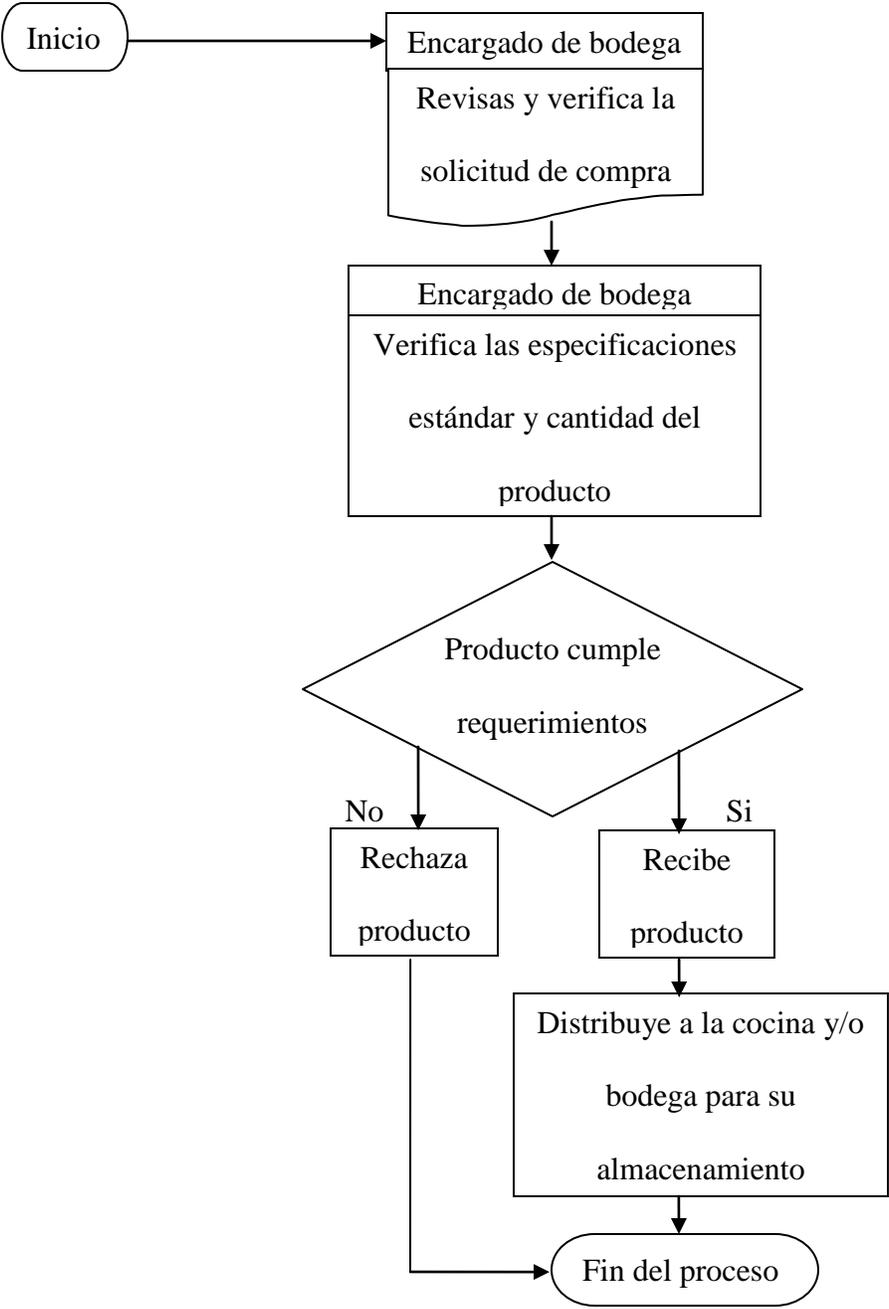
**Diagrama de flujo de necesidad de compra**



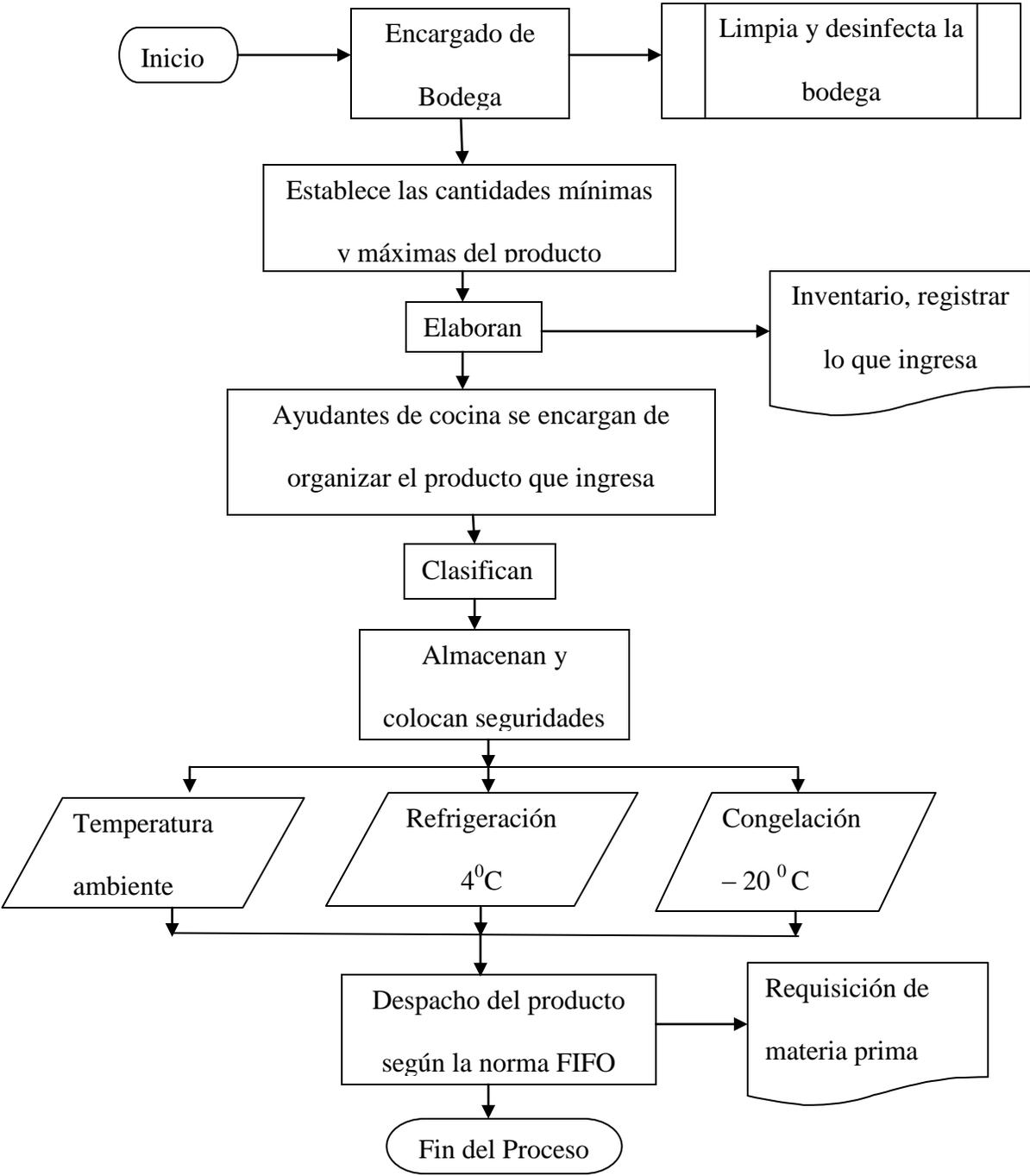
**Diagrama del flujo de compras**



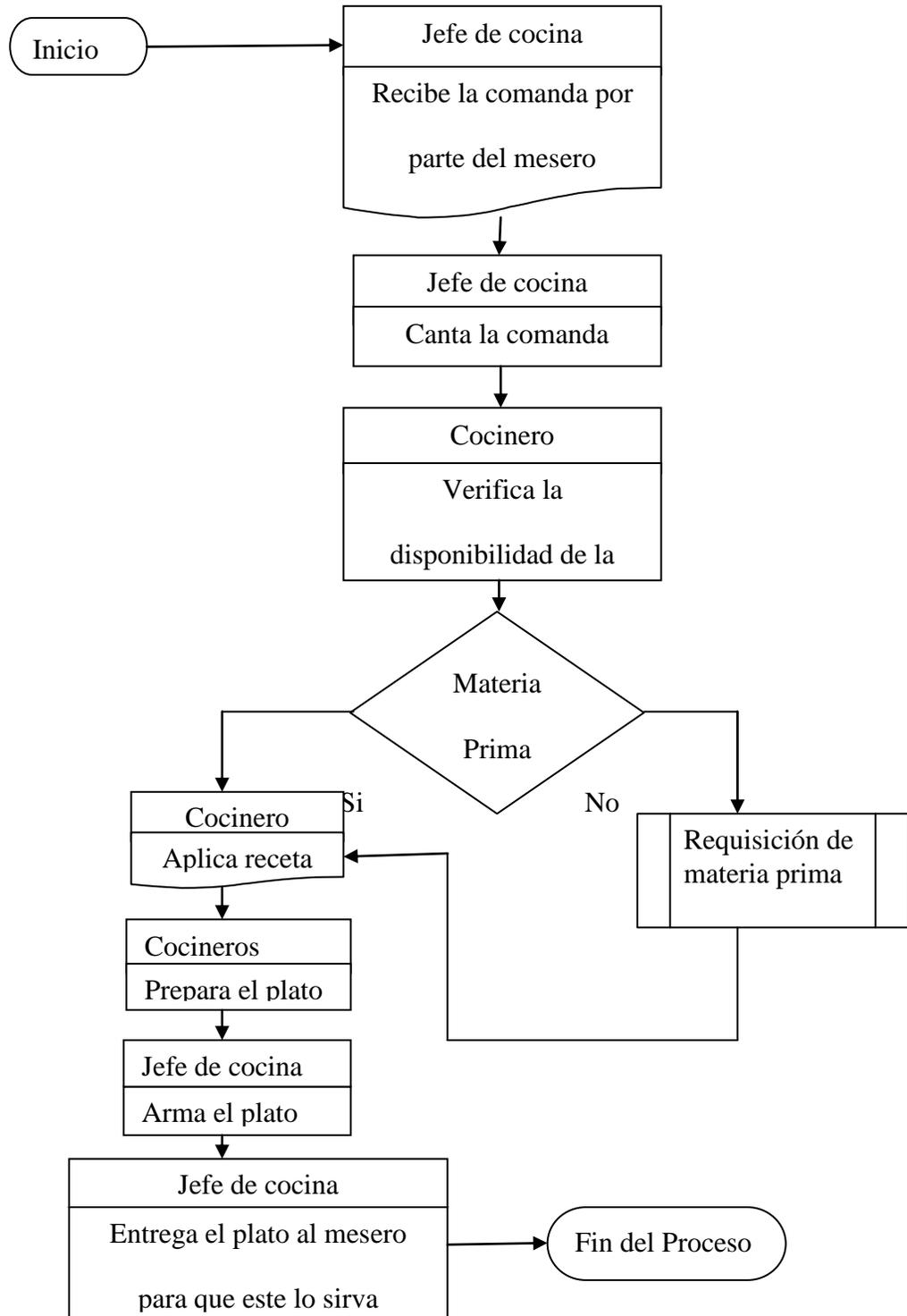
**Diagrama del flujo de Recepción de Materia Prima**



**Diagrama del Flujo de Almacenamiento**



## Diagrama de Flujo de producción



**RECETAS**

**DE**

**PRE ELABORADOS**

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Camarones en wantan**

RENDIMIENTO: 7 porciones

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 21 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Camarón pelado 25-30	Pelado, desvenado	150	gr
2. Wantan laminas	Descongelado	25	gr
3. Huevos	Batido	1	unid
4. Ajonjolí blanco		5	gr
5. Limón	Zumo	30	ml
6. Salsa de soya		10	ml
7. Jengibre	Zumo	15	ml
8. Sal		5	gr
9. Pimienta		2	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Mezclar en un bowl el zumo de limón, la salsa de soya, el zumo de jengibre, el ajonjolí la sal y la pimienta.
2. Marinar los camarones en la preparación anterior por 5 minutos.
3. Pincele el huevo batido en el wantan, poner el camarón y envolver.
4. Poner en la bandeja los camarones envueltos, tapar y llevar a Congelación.
5. Una vez congelados los camarones porcionar (**4 unid por porción**) envueltos en papel film, ponerlas en las bandejas y llevarlos nuevamente a congelación.
6. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Empanadas el Cavo**

RENDIMIENTO: 12 porciones

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 14días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Masa de empanadas	Descongelado	500	gr
2. Calamar	Limpio y picado en brunoise	454	gr
3. Pulpo	Cocinado y picado en brunoise	350	gr
4. Camarón	Picado en brunoise	454	gr
5. Base de tomate	Descongelado	250	gr
6. Queso saín paulin	Rallado	400	gr
7. Aceite de ajonjolí		300	ml
8. Culantro	Picado en brunoisse	25	gr
9. Sal		50	gr
10. Pimienta		10	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Mezclar en un bowl el calamar, el pulpo, el camarón, la base de tomate, el aceite de ajonjolí, el culantro la sal y la pimienta, por último el queso
2. Cortar la masa de empanadas por la mitad, extender la masa en una tabla, pincele con huevo batido y rellenar con la preparación anterior.
3. Poner en una bandeja las empanadas, tapar y llevar a Congelación.
4. Una vez congelados las empanadas porcionar (**4 unid por porción**) envolver en papel film, ponerlas en las bandejas y llevarlas nuevamente a congelación.
5. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Costilla de Cerdo**

RENDIMIENTO: 34 porciones

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 21 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Costillar de cerdo	Descongelada	10	kg
2. Azúcar		2	kg
3. Salsa de soya		250	ml
4. Salsa inglesa		250	ml
5. Salsa sweet chili		2000	ml
6. Piña	Pelada y picada	400	gr
7. Pimienta dulce		25	gr
8. Anís estrellado		10	gr
9. Tomillo		50	gr
10. Hojas de laurel		2	gr
11. Agua		7	lt

**PROCEDIMIENTO:**

1. Poner en una olla el agua, el azúcar la salsa de soya, la salsa inglesa, la salsa sweet chili, la piña y las especias dulces, y finalmente el costillar
2. Cocinar por 2 horas la costilla hasta que este tierna.
3. Una vez cocinada enfriar rápidamente antes de dos horas
4. Cuando estén frías cortar las costillas y porcionar ( **250 gr por porción**) envolviéndolos en papel film
5. Poner las costillas porcionadas en bandejas y llevar a congelación.
6. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Pulpo cocinado**

RENDIMIENTO: 3 kg

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 14 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pulpo	Descongelado	5	kg
2. Tomate riñón	Lavado y cortado por la mitad	500	gr
3. Zanahoria	Lavada y troceados	250	gr
4. Cebolla paitaña	Lavada y troceados	250	gr
5. Cebolla puerro	Lavada y troceados	200	gr
6. Apio	Lavado y troceado	400	gr
7. Ajo		30	gr
<b>PARA MARINAR DEL PULPO</b>			
8. Aceite de oliva		500	ml
9. Pasta de ajo		30	gr
10. Sal en grano		10	gr
11. Perejil	Lavado	30	gr
12. Hojas de laurel		2	gr
13. Romero		5	gr
<b>PROCEDIMIENTO:</b>			
1. Poner en una olla el agua, y todos los vegetales			
2. Cocinar por 2 horas hasta que el pulpo este suave, una vez cocinado enfriar rápidamente antes de dos horas			
3. Cuando estén frías cortar el pulpo en láminas finas.			
4. Poner en un mortero los ingredientes para marinar y moler			
5. Mezclar el pulpo con la marinación y porcionar en tarrinas de ½ litro, y llevar a Congelación			
6. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.			

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Papas pre cocidas**

RENDIMIENTO: 2.5 kg

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 2 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Papa chola grande	Lavadas	3	kg
2. Aceite	Caliente a 280°C	3	lt

**PROCEDIMIENTO:**

1. Lavar con un cepillo las papas hasta que ya no haya presencia de tierra.
2. Pasar por la picadora las papas lavadas.
3. Pre cocerlas en el aceite a 150°C, una vez precocidas retirar a un recipiente con papel absorbente.
4. Enfriar rápidamente antes de 2 horas.
5. Poner en una bandeja de acero inoxidable y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Picadillo**

RENDIMIENTO: 450 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Zanahoria	Lavado y desinfectado	100	gr
2. Cebolla perla	Lavado y desinfectado	80	gr
3. Ajo		10	gr
4. Pimiento rojo	Lavado y desinfectado	60	gr
5. Pimiento verde	Lavado y desinfectado	60	gr
6. Pimiento amarillo	Lavado y desinfectado	60	gr
7. Ají	Lavado y desinfectado	10	gr
8. Vinagre blanco		50	ml
9. Aceite de oliva		100	ml
10. Sal		5	gr
11. Pimienta		2	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Picar los vegetales lavados y desinfectados en brunoise fino
2. Mezclar en un bowl todos los vegetales picados y adicionar el vinagre, el aceite de oliva la sal y la pimienta.
3. Guardar en una tarrina de litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Salsa alioli**

RENDIMIENTO: 550 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

<b>INGREDIENTES</b>	<b>MICE EN PLACE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
12. Mayonesa		500	gr
13. Ajo en pasta		60	gr
14. Paprika		20	gr
15. Sal		15	gr
16. Pimienta		5	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Poner todos los ingredientes en un bowl y mezclar bien, ayudándose de un batidor de mano
2. Guardar en el salsero de litro destinado para la salsa y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Chimichurri**

RENDIMIENTO: 450 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
17. Aceite vegetal		100	ml
18. Aceite de oliva		50	ml
19. Perejil	Deshojado lavado y seco	100	gr
20. Orégano fresco	Deshojado lavado y seco	80	gr
21. Albahaca	Deshojado lavado y seco	100	gr
22. Culantro	Deshojado lavado y seco	100	gr
23. Ají	Lavado y desinfectado	60	gr
24. Sal		20	gr
25. Pimienta		5	gr
26. Ajo		15	gr
27. Vinagre blanco		70	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Picar todas las hierbas en brunoise fino teniendo cuidado de no repicarlas mucho, puesto que se desjugarían.
2. Picar el ajo y el ají en brunoise
3. Mezclar en un bowl todos los ingredientes picados, adicionar los aceites, el vinagre, sal y la pimienta.
4. Guardar en una tarrina de litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Salsa de tamarindo**

RENDIMIENTO: 1500 ml

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración 6 días: Congelación 30 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración y Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pulpa de tamarindo	Descongelada	1000	gr
2. Agua		150	ml
3. Azúcar		700	gr
4. Jengibre	Lavado desinfectado y troceado	100	gr
5. Pimienta dulce		10	gr
6. Clavo de olor		10	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Cocinar el azúcar con el agua hasta el punto de caramelo, agregar las especias con la pulpa de tamarindo y dejar cocinar hasta obtener la textura de salsa.
2. Enfriar rápidamente antes de dos horas licuar y colar
3. Guardar en un salsero de ½ litro y llevar a refrigeración hasta el momento del despacho, el resto de la salsa colocar en recipientes plásticos de 1 lt y llevar a Congelación.
4. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.
5. Ir sacando la salsa conforme se vaya necesitando de Congelación a refrigeración.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Hongo Portobello Confitado**

RENDIMIENTO: 1600 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 30 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Portobello	Enteros y limpios	2000	gr
2. Aceite vegetal	Caliente a 170°C	1000	ml
3. Aceite de oliva		300	ml
4. Chimichurri		100	gr
5. sal en grano		10	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Poner los Portobellos en el aceite a confitar, una vez listo sacar sobre un colador para retirar el exceso de grasa
2. Enfriar rápidamente antes de dos horas y laminar los Portobello s
3. Una vez laminados ponerlos en un bowl y adicionar el aceite de oliva, el chimichurri y la sal en grano
4. Porcionar (**160 gr por porción**) en tarrinas de ½ litro y llevar a Congelación
5. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Base de tomate**

RENDIMIENTO: 2000 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 30 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Tomate riñón	Lavados, desinfectados	2500	gr
2. Ajo	Picado en brunoise	100	gr
3. Cebolla perla	Picado en brunoise	250	gr
4. Tomillo	Lavado seco y picado fino	25	gr
5. Pasta de tomate		180	gr
6. Azúcar		100	gr
7. Sal		40	r
8. Pimienta		20	gr
9. Hojas de laurel		5	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Descorazonar los tomates y entallar una cruz en la piel, blanquear 10 segundos en agua hirviendo, de 5 unidades en 5 unidades, caso contrario se cocinaran.
2. Pelar la piel ayudándose de una puntilla y despepitar del tomate, luego picarlos en concassé
3. En una olla hacer un refrito de la cebolla perla, el ajo, y la pasta de tomate.
4. Adicionar el tomate en concassé , la sal, la pimienta, el azúcar, el tomillo picado y las hojas de laurel, dejar cocinar a fuego bajo por 45 minutos
5. Enfriar rápidamente antes de dos horas, porcionar en tarrinas de ½ litro y llevar a congelación
6. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Vinagreta balsámica**

RENDIMIENTO: 400 ml

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Vinagre balsámico		100	ml
2. Salsa de soya		40	ml
3. Aceite de oliva		300	gr
4. Sal		5	gr
5. Pimienta		10	gr
6. Azúcar		25	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. En un bowl con la ayuda de un batidor de mano mezclar el vinagre la salsa de soya, la sal y la pimienta.
2. Añadir lentamente el aceite, batiendo sin cesar, hasta que se haya espesado y este bien amalgado.
3. Guardar en un salsero de ½ litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Cebollas J.D**

RENDIMIENTO: 1000 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: refrigeración 6 días: Congelación 30 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración y Congelación

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
7. Cebolla perla	Lavadas y desinfectadas	1500	gr
8. Mantequilla		50	ml
9. Aceite		30	ml
10. Vino tinto		150	ml
11. Azúcar		150	gr
12. Jack Daniels		60	ml

**PROCEDIMIENTO:**

4. Picar la cebolla perla en pluma
5. En un sartén poner la mantequilla y el aceite para dorar la cebolla. A fuego medio por 20 minutos.
6. Una vez doradas adicionar el vino tinto y el azúcar
7. Ya listas las cebollas al final adicionar el Jack Daniel y enfriar rápidamente antes de dos horas
8. Guardar en tarrinas de ½ litro y llevar una tarrina al refrigerador hasta el momento de despacho, el resto llevar a congelación.
6. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.
9. Ir sacando las cebollas conforme se vaya necesitando de Congelación a refrigeración.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Guacamole**

RENDIMIENTO: 250 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 1 día

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

<b>INGREDIENTES</b>	<b>MICE EN PLACE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1. Aguacate	Lavados	350	gr
2. Limón	Lavado	30	ml
3. Aceite		10	ml
4. Tabasco		5	ml
5. Sal		4	gr
6. Pimienta		2	gr
7. Cilantro	Lavado y seco	5	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Deshuesar y pelar el aguacate, poner en un bowl el aguacate con el resto de ingredientes
2. Aplastar bien hasta que tome forma de pasta.
3. Guardar en tarrinas de ½ litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: Camarones para montadito

RENDIMIENTO: 350 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 1 día

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Camarón	Descongelado	450	gr
2. Salsa alioli		90	ml
3. Culantro	Lavado y seco picado	10	gr
4. Tabasco		5	ml
5. Ají amarillo	Picado en Brunoise	5	gr
6. Sal		10	gr
7. Pimienta		2	gr

**PROCEDIMIENTO:**

4. Cocinar el camarón, una vez cocinado poner en un bowl con agua y hielo para evitar que se sigan cocinando.
5. Una vez listo picar el camarón y poner en otro bowl y adicionar el resto de ingredientes
6. Mezclar bien todo, guardar en tarrinas de ½ litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Pimientos asados**

RENDIMIENTO: 250 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

<b>INGREDIENTES</b>	<b>MICE EN PLACE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1. Pimiento rojo	Lavado	500	gr
<b>PROCEDIMIENTO:</b>  1. Asar los pimientos en un fogón a fuego alto, hasta que estos se tornen negruzcos y aparezcan ampollas  2. Una vez que estén chamuscados ponerlos en una funda de plástico y dejar enfriar.  3. Pelarlos, despepitarlos y cortarlos en paysanne  4. Guardar en tarrinas de ½ litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.			

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Salsa de olivo**

RENDIMIENTO: 500 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Mayonesa		400	gr
2. Cebolla perla	Lavada y cortado en paysanne	50	gr
3. Ajo		30	gr
4. Aceite		40	ml
5. Olivas moradas	Deshuesadas	250	gr
6. Pimientos	Lavados y cortado en paysanne	50	gr
7. Albahaca	Deshojada y lavada	50	gr
8. Sal		20	gr
9. Pimiento		5	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Saltear la cebolla, el ajo y pimientos,
2. Blanquear la albahaca.
3. Esperar que se enfríe y licuar todos los ingredientes con la mayonesa hasta obtener una pasta fina. Colar
4. Guardar en salseros de de ½ litro y llevar a refrigeración, hasta el momento del despacho.

RECETAS DE PREELABORADOS  
EL CAVO BAR-RESTAURANTE

ARTICULO: **Pasta de ajo**

RENDIMIENTO: 600 gr

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Refrigeración 3 días: Congelación 30 días

TIPO DE CONSERVACIÓN: Congelación y Refrigeración

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Ajo		800	gr
2. Aceite	Calentar a 100 ° C	400	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Confitar el ajo con el aceite hasta que este blando, sin dejar nunca que el aceite se caliente demasiado caso contrario se tendrá un sabor a ajo quemado.
2. Luego enfriar rápidamente antes de dos horas y licuar
3. Porcionar ( **100 gr por porción** )llevar a Congelación
4. Ingresar el número de porciones en la hoja de control.
5. Ir sacando la pasta de ajo conforme se vaya necesitando de Congelación a refrigeración.

Se considerará las recetas de pre elaborados previamente explicadas para el desarrollo de las preparaciones a la minuta en las jornadas diarias de trabajo

# **Manual de Recetas**

## **“El Cavo”**

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Pulpo al olivo**

TIPO DE PLATO: Fríos

RENDIMIENTO: 1 porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 12/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: palto de vidrio rectangular**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Bowl
- Cucharas



INGREDIENTES,	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pulpo	Descongelado	150	gr
2. Lechuga crespa	Lavada y desinfectada	100	gr
3. Pimientos asados		15	gr
4. Tomatillo	Lavado y desinfectado	20	gr
5. Salsa de olivo		80	gr
6. Vinagreta balsámica		60	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Poner en el bowl el pulpo cocinado, y mezclar con la salsa de olivo
2. Mezclar la lechuga con la vinagreta.
3. Armar el plato según la fotografía y servir.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Ensalada el cavo**

TIPO DE PLATO: Fríos

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos



TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: redondo grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Bowl
- Cuchara

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pulpo	Descongelado	75	gr
2. Camarón	Cocinado	75	gr
3. Lechuga	Lavada y desinfectada	100	gr
4. Rúcula	Lavada y desinfectada	20	gr
5. Tomatillos	Lavado y desinfectado	30	gr
6. Vinagreta balsámica		80	gr
7. Pimientos asados		15	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Mezclar en un bowl el camarón el pulpo , el tomatillo, la vinagreta
2. Mezclar la lechuga y la rúcula con vinagreta
3. Armar el plato según la fotografía y servir.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Camarones envueltos en wantan**

TIPO DE PLATO: Crocantes

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato rectangular grande, Salseros metálicos**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Freidora
- Bowl
- Microondas
- Papel absorbente



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Camarones en wantan		4	unid
2. Salsa alioli		30	gr
3. Salsa de tamarindo		35	ml
4. Aceite vegetal	Caliente a 150 <sup>0</sup> C	1000	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Poner la porción de camarones en el microondas por 30 segundos y luego freírlas a 280 °F ,(temperatura media)
2. Tener lista un tazón con papel absorbente, sacar los camarones.
3. Armar el plato según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Empanaditas el cavo**

TIPO DE PLATO: Crocantes

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato rectangular grande, Salseros metálicos.**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Freidora
- Bowl
- Microondas
- Papel absorbente



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Empanaditas el cavo		4	unid
2. Salsa alioli		30	gr
3. Salsa de tamarindo		35	ml
4. Lechuga cresa		25	gr
5. Aceite vegetal	Caliente a 150 <sup>0</sup> C	1000	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Poner la porción de empanadas en el microondas por 30 segundos y luego freírlas a 150 °C ,(temperatura media)
2. Tener lista un tazón con papel absorbente, sacar las empanadas.
3. Armar el plato según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Patatas**

TIPO DE PLATO: Crocantes

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.



FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato ovalado grande, Salseros metálicos**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Freidora
- Bowl
- Papel absorbente

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. papa chola	Pre cocida	200	gr
2. salsa alioli		30	gr
3. salsa diablo		35	gr
4. picadillo		25	gr
5. aceite vegetal	Caliente a 170 <sup>0</sup> C	200	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Freír la porción de papas pre cocidas a 170 °C ,(temperatura alta)
2. Tener lista un tazón con papel absorbente
3. Calentar la salsa diablo
4. Armar el plato según la fotografía

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Tempera de vegetales**

TIPO DE PLATO: Crocantes

RENDIMIENTO: 10Porciones.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato ovalado grande, Salseros metálicos**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Freidora
- Bowl
- Papel absorbente

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Brócoli	Ramilletes y blanqueado	200	gr
2. Zanahoria	Corte en paysanne	100	gr
3. Calabacín verde	Corte de 2 cm de grosor	100	gr
4. Pimientos( Rojo, Verde, Amarillo)	Corte en paysanne	300	gr
5. Champiñones	Lavados	200	gr
6. Masa de tempura		800	gr
7. Aceite	Caliente a 170 <sup>0</sup> C	500	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Por porción recubrir con tempura 1 vegetal de cada tipo.
2. Freír la tempura a 170 °C ,(temperatura alta)
3. Tener lista un tazón con papel absorbente
4. Armar el plato según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Montadito de pulpo a la Parrilla**

TIPO DE PLATO: Montaditos

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato redondo grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Plancha
- Espátula
- Cuchara



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pulpo	Descongelado	80	gr
2. Base de tomate	Descongelado	50	gr
3. Parmesano	Rallado	20	gr
4. Baguette	Rebanadas de 2 cm	60	gr
5. Chimichurri		10	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Tostar las rebanadas de pan en la plancha por 2 minutos hasta que estén doradas.
2. Dorar el pulpo en la plancha poner al final chimichurri.
3. Armar los montaditos con la base de tomate caliente en el pan, el pulpo y el queso parmesano rallado encima.
4. Armar el plato según la fotografía y servir

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Montadito de roast beef**

TIPO DE PLATO: Montaditos

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012



**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato redondo grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Microondas
- Parrilla
- Espátula
- Tabla para carnes y cuchillo

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
Baguette	Rebanadas de 2 cm	60	gr
Lomo fino	Descongelado	50	gr
Mostaza		20	gr
Azúcar		5	gr
Sal		5	gr
Parmesano	Rallado	15	gr
Cebollas JD		40	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Untar el lomo con la mostaza la sal el azúcar y sellar a la parrilla 2 minutos por lado
2. Tostar las rebanadas de pan en la plancha por 2 minutos hasta que estén doradas.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

3. Calentar por 1 minuto en el microondas las cebollas J.D
4. Cortar el lomo fino asado en rebanadas
5. Poner sobre las rebanadas de pan doradas las cebollas caramelizadas, luego el lomo laminado y el parmesano rallado al final.
6. Armar el plato según la fotografía y servir

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Montadito de camarón y aguacate**

TIPO DE PLATO: Montaditos

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato redondo grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Parrilla



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
Baguette	Rebanadas de 2 cm	60	gr
Camarón para montadito		80	gr
Guacamole		40	gr
Ajonjolí negro		5	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Tostar las rebanadas de pan en la plancha por 2 minutos hasta que estén doradas.
2. Untar el guacamole en los panes tostados y el camarón para montaditos.
3. Armar el plato según la fotografía y servir

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Hongos Portobello a la parrilla**

TIPO DE PLATO: Especiales

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato ovalado.**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Horno
- Microondas.
- Tabla para picar queso



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Hongo Portobello confitado		150	gr
2. Chimichurri		30	gr
3. Queso camembert	Cortado en cuartos	60	gr
4. Queso saint paulin	Rallado	75	gr
5. Pan baguette	rebanadas de 2 cm	60	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Tener precalentado el horno a 180 °C
2. Descongelar el hongo Portobello en el microondas por 30 segundos
3. Poner primero el queso saint paulin y luego el queso camembert y gratinar
4. Tostar las rebanadas de pan en la plancha por 2 minutos hasta que estén doradas.
5. Armar y servir el plato según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Costillas Agridulces**

TIPO DE PLATO: Especiales

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Rectangular grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Wok
- Plancha



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Costilla de cerdo	Descongelada	250	gr
2. Pimiento (rojo, verde, amarillo)	Cortado en paysanne	50	gr
3. Cebolla paitaña	Cortado en paysanne	30	gr
4. Mermelada de piña		5	gr
5. Piña	Large dice	50	gr
6. Ají amarillo	Juliana	10	gr
7. Salsa tamarindo		50	ml
8. Aceite de ajonjolí		30	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Sellar las costillas en la plancha
2. En el wok saltear los vegetales con el aceite de ajonjolí, agregar la mermelada la piña, la costilla sellada y la salsa de tamarindo.
3. Espolvorear ajonjolí blanco
4. Armar y servir el plato según la fotografía

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Brocheta de Pollo Satay**

TIPO DE PLATO: Especiales

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato rectangular de vidrio**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Plancha
- Espátula
- Bowl



<b>INGREDIENTES</b>	<b>MICE EN PLACE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
1. Pechuga de pollo	Brocheta	180	gr
2. Salsa satay	Descongelada	100	ml
3. Aderezo de yogurt natural		30	ml
4. Col verde	Marinada	100	gr
5. Ajonjolí blanco		10	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Sellar las brochetas de pollo a la parrilla,
2. Calentar la salsa satay
3. En el plato hacer una cama de la col marinada
4. Colocar las brochetas encima y salsear con salsa satay, hacer una línea de yogurt encima y espolvorear ajonjolí blanco
5. Servir el plato según la fotografía

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Pulpo salteado a la diablo**

TIPO DE PLATO: Especiales

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato

FECHA DE REVISION: 11/2012



**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato ovalado**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- wok
- Espátula

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. pulpo	Descongelado	150	gr
2. cebolla paiteña	Cortada en paysanne	30	gr
3. pimientos( verde, amarillo, rojo)	Cortada en paysanne	60	gr
4. curry rojo en pasta		30	gr
5. base de tomate	Descongelado	60	gr
6. aceite de oliva		20	gr
7. sal		10	gr
8. pimienta		5	gr
9. romero	Picado	5	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Calentar el wok con el aceite, saltear los vegetales, el curry, luego incorporar el pulpo , la base de tomate
2. Salpimentar y adicionar el romero picado
3. Armar el plato según la fotografía y servir

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Brochetas de pulpo a la parrilla**

TIPO DE PLATO: Especiales

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato de vidrio rectangular**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Plancha
- Espátula



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pulpo	Brocheta	150	gr
2. Chimichurri		15	gr
3. Camote	Puré caliente	60	gr
4. Parmesano	Rallado	30	gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. Dorar la brochetas de pulpo en la plancha y poner al final chimichurri
2. En un plato rectangular de vidrio formar rosetas de puré de camote, colocar encima de cada rosetas una brocheta de pulpo y espolvorear parmesano
3. Armar el plato según la fotografía y servir.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Bolitas de Pollo**

TIPO DE PLATO: Especiales

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Rectangular grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Wok



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Pechuga de pollo	Bolitas de pollo	150	gr
2. Pimiento (rojo, verde, amarillo)	Cortado en paysanne	50	gr
3. Cebolla paiteña	Cortado en paysanne	30	gr
4. Ají amarillo	Julianas	10	gr
5. Salsa maracuyá		50	ml
6. Maicena		20	gr
7. Pimienta		5	gr
8. Ajonjolí blanco		5	gr
9. Aceite vegetal	Caliente a 160 <sup>0</sup> C	200	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Freír las bolitas de pollo empanizadas con maicena.
2. Calentar el wok con el aceite, saltear los vegetales, incorporar las bolitas de pollo fritas y adicionar la salsa de maracuyá, finalmente espolvorear ajonjolí blanco
3. Armar y servir el plato según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Atún Rojo a la parrilla**

TIPO DE PLATO: Cortes a la parilla

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.



FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Plato Ovalado grande**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- parrilla
- sartén

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. atún fresco	Descongelado	220	gr
2. Manzana verde	Cortadas en cuartos	70	gr
3. Mantequilla		30	gr
4. Azúcar		15	gr
5. Vino tinto		50	ml
6. Brócoli	Blanqueado	50	gr
7. Baby corn		30	gr
8. Limón	Zumo	30	ml
9. Salsa de soya		10	gr
10. Sal		5	gr
11. Pimienta		2	gr
12. Salsa de mora		60	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Marinar el atún con el limón, la salsa de soya, la sal y la pimienta por 5 minutos.
2. Saltear las manzanas con la mantequilla y azúcar, adicionar el vino y esterar que se caramelicen a fuego medio.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

3. Poner el atún marinado en la parrilla a temperatura alta. 1 minuto por lado
4. Saltear los vegetales con sal pimienta
5. Armar y servir el plato según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Picaña**

TIPO DE PLATO: Cortes a la parilla

RENDIMIENTO: 1 porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012



**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Tabla de madera, Salseros metálicos**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- parrilla
- freidora
- Papel absorbente

INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Picaña	Descongelado	300	gr
2. Tempura de vegetales		120	gr
3. Aceite	Caliente a 170 °C	1000	ml
4. Papa chola	Pre cocida	150	gr
5. Chimichurri		30	gr
6. Salsa alioli		30	ml
7. Picadillo		30	gr

**PROCEDIMIENTO**

1. Poner en la parrilla la picaña según el termino con sal gruesa, poner chimichurri al terminar la cocción
2. Poner a freír las papas y la tempura
3. Armar y servir la tabla según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Bife de chorizo**

TIPO DE PLATO: Cortes a la parilla

RENDIMIENTO: 1 porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.

FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO: Tabla de madera, Salseros metálicos**

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- parrilla
- freidora
- Papel absorbente



INGREDIENTES	MICE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD
1. Bife de chorizo	Descongelado	300	gr
2. Tempura de vegetales		120	gr
3. Aceite	Caliente a 170 °F	1000	ml
4. Papa chola	Pre cocida	150	gr
5. Chimichurri		30	gr
6. Salsa alioli		30	ml
7. Picadillo		30	gr

**PROCEDIMIENTO**

1. Poner a la parrilla el bife según el termino con sal gruesa, poner chimichurri al terminar la cocción
2. Poner a freír las papas y la tempura
3. Armar y servir la tabla según la fotografía.

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

ARTICULO: **Tabla el cavo**

TIPO DE PLATO: Para varios

RENDIMIENTO: 1 Porción.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 minutos.

TIPO DE CONSERVACIÓN: Despacho inmediato.



FECHA DE REVISION: 11/2012

**EQUIPOS / UTENSILIOS**

**TIPO DE PLATO:** Tabla de madera, Salseros metálicos, Plato rectangular pequeño

**NOTA:** Todos los utensilios deben estar limpios y sanitizados antes de su utilización.

- Parrilla
- Freidora
- Bowl
- Araña
- Papel absorbente

INGREDIENTES	Mise en Place	CANTIDAD	UNIDAD
1. Costilla de cerdo	Descongelada	250	gr
2. Camarones en wantan	Descongelados	4	unid
3. Empanadas el cavo	Descongeladas	4	unid
4. Pulpo	Brochetas	150	gr
5. Tempura de vegetales		120	gr
6. Aceite	Caliente a 150 <sup>0</sup> F y 170 <sup>0</sup> C	2000	ml
7. Papa chola	Pre cocida	200	gr
8. Chimichurri		30	gr
9. Salsa alioli		30	ml
10. Picadillo		30	gr
11. Salsa de tamarindo		30	ml

MANUAL DE RECETAS  
EL CAVO-BAR RESTAURANTE

**PROCEDIMIENTO**

1. Dorar las costillas y el pulpo
2. Una vez dorado la costilla poner la salsa de costilla
3. A las brochetas pincele chimichurri
4. Freír las empanadas y los camarones en wantan a 150<sup>0</sup> C
5. Freír las papas y la tempura a 170<sup>0</sup> C
6. Armar y servir el plato según la fotografía.

## **5.8 Recursos**

### **5.8.1 Materiales**

Para el presente trabajo de investigación se va a necesitar los siguientes recursos materiales

- Cámara de fotos y video
- Computador
- Software
- Sitios web
- Libreta de anotaciones
- Esferográficos
- Menaje de cocina
- Infraestructura y equipos del establecimiento
- Balanza digital

### **5.8.2 Económicos**

Para el presente trabajo de investigación se va a necesitar los siguientes recursos económicos:

Rubro	Costo
Materiales de escritorio	\$ 30
Transporte	\$ 50
Fotocopias	\$ 20
Impresiones	\$ 30
Imprevistos	\$ 50
Asesoramiento	600
Gastos de Implementación	10000
TOTAL	\$ 10780

### 5.8.3 Talento Humano

En esta investigación se contara con la ayuda del siguiente recurso humano:

- Investigador Julio C. Toapaxi Almache
- Clientes del Restaurante
- Personal del Restaurante

## REFERENCIAS

- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas  
Secretaría de Agricultura, Ganadería , Pesca y Alimentos – 2003
- Servicios de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura,  
Norma IRAM 14201/2001
- CODEX ALIMENTARIUS, "Código Internacional de Prácticas  
Recomendando Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP  
1-1969, Rev 4 (2003).  
[www.alimentosargentinos.gov.ar/programa\\_calidad/calidad/boletines/bolet\\_poes.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/boletines/bolet_poes.pdf)
- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PROCEDIMIENTOS  
OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)  
Programa calidad de los alimentos argentinos.[www.sagpya.mecon.gov.ar](http://www.sagpya.mecon.gov.ar)
- MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS  
[www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos.shtml?monosearch](http://www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos.shtml?monosearch)
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. "Inocuidad de Ids alimentos  
y mundialización del comercio de productos alimenticios".  
WUO/FSF/FOS/97.8 Rev/98. 'V

## APÉNDICE A



### TECNOLÓGICO INTERNACIONAL

---

#### Encuesta que será aplicada a los clientes de “El Cavo” Bar-Restaurante

Con objeto de brindarle un mejor servicio, le pedimos conteste por favor estas breves preguntas

Califique del 1 al 5 (siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta)

	1	2	3	4	5
1. ¿Qué le pareció la comida?					
2. Temperatura del plato					
3. Tamaño de las porciones					
4. Decoración del plato					
5. Tiempo de entrega					
6. variedad de platos en la carta					
7. Relación Costo versus producto recibido					
8. Sabor					

Agradecemos su tiempo.

## APÉNDICE B



### TECNOLÓGICO INTERNACIONAL

---

**Cuestionario que será aplicada a los trabajadores de “El Cavo” Bar-Restaurante**  
Subraye la respuesta correcta

Generalmente la forma más efectiva de mantener los equipos y su costo es: 1. Implementando un programa preventivo de mantenimiento 2. Reemplazando el equipo cuando se rompe 3. Emplear permanentemente un mecánico
¿Las reglas PEPS o FIFO se refieren a? 1. Comprar los productos a un solo vendedor 2. Al uso de materia prima siguiendo el orden de primero en entrar primero en salir 3. Promoción de empleados por antigüedad
¿Qué Tipos de contaminación conoce? 1. Física 2. Química 3. Natural 4. Biológica 5. Todas las anteriores
¿Cuáles la zona de peligro para los alimentos? 1. 4 C- 60 C 2. 60 C- 87 C 3. 0 C- 4 C
¿Una vez que el proveedor ha entregado el pedido se debe? 1. Esperar al final de turno para almacenar los productos 2. Proceder a su almacenamiento tan pronto como sea posible
¿Cuál es la manera más segura de descongelar los alimentos? 1. A temperatura ambiente 2. Sacándolo de congelación a refrigeración 3. como parte del proceso de cocción
¿Si por urgencia se descongela un alimento en el microondas hay como volverlo a congelar? 1. Si ..... 2. No.....
¿Cuándo se debe lavar y desinfectar los utensilios y superficie de trabajo? 1. Después de usarlos 2. Al final del turno 3. No se los lava
¿Le parece que una capacitación acerca procesos y procedimientos favorecerán a la seguridad de los clientes y los empleados? Si..... No.....

## APÉNDICE C



### TECNOLÓGICO INTERNACIONAL

---

#### **Guión de Entrevistas que será aplicada al gerente de “El Cavo” Bar-Restaurante**

1. ¿Conoce manuales de procesos y procedimientos de alimentos específicos para restaurantes? Si                      no  
cual?.....  
.....

2. ¿Cuál es su opinión sobre los manuales de procesos y procedimientos Necesarios o innecesarios por qué?.....  
.....

3. ¿Le parece que la aplicación del manual le ocupa demasiado tiempo en el desenvolvimiento de la labores del personal?.....  
.....

4. ¿Opina usted que un manual procesos y procedimientos mejora las comunicaciones entre el personal operativo y el personal administrativo  
.....  
.....

5. ¿Le parece que un manual de procesos y procedimientos favorece la gestión de un establecimiento?.....  
.....

6. ¿Estaría dispuesta a aplicar una inducción básica acerca procesos y procedimientos al personal de cocina?.....  
.....



## APENDICE D

### Check list Diario

Responsable ..... fecha.....

<b>Productos área de despacho</b>	<b>Productos para el área de Cocina caliente</b>	<b>Productos para el área de Cocina fria</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Chimichurri</li> <li><input type="checkbox"/> Picadillo</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa verde</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa alioli</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de tamarindo</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de mora</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de caramelo</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de ají</li> <li><input type="checkbox"/> Vinagreta balsámica</li> <li><input type="checkbox"/> Vinagreta de miel y mostaza</li> <li><input type="checkbox"/> Pimientos y tomates confit</li> <li><input type="checkbox"/> Lechuga troceada lavada y desinfectada</li> <li><input type="checkbox"/> Rúcula</li> <li><input type="checkbox"/> Tomate cherry lavado y desinfectado</li> <li><input type="checkbox"/> Cebolla picada en pluma</li> <li><input type="checkbox"/> Pepinillos laminados ( sin semilla)</li> <li><input type="checkbox"/> Zanahoria en juliana fina</li> <li><input type="checkbox"/> Cucharas para el despacho</li> <li><input type="checkbox"/> Aceites para decorar</li> <li><input type="checkbox"/> Ajonjolí blanco y negro</li> <li><input type="checkbox"/> Guacamole</li> <li><input type="checkbox"/> Cebollas caramelizadas</li> <li><input type="checkbox"/> Cucharas en recipiente con agua</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de queso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Salsa de tamarindo</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de maracuyá</li> <li><input type="checkbox"/> Chimichurri</li> <li><input type="checkbox"/> Base de tomate</li> <li><input type="checkbox"/> Pasta de curry rojo</li> <li><input type="checkbox"/> Julianas de ají</li> <li><input type="checkbox"/> Vegetales para salteado</li> <li><input type="checkbox"/> Papa cocinada</li> <li><input type="checkbox"/> Aceites</li> <li><input type="checkbox"/> Achiote</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa satay</li> <li><input type="checkbox"/> Piña picada</li> <li><input type="checkbox"/> Fondo de ave</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de costilla</li> <li><input type="checkbox"/> Gajos de limón</li> <li><input type="checkbox"/> Mantequilla de ajo</li> <li><input type="checkbox"/> Vino blanco</li> <li><input type="checkbox"/> Cucharas en recipiente con agua</li> <li><input type="checkbox"/> Géneros cárnicos descongelados</li> <li><input type="checkbox"/> Papa frita precocidad</li> <li><input type="checkbox"/> Papa al horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Queso saint paulin rallado</li> <li><input type="checkbox"/> Masa de tempura</li> <li><input type="checkbox"/> Vegetales para la tempura (zanahoria, zucchini, pimientos rojo, verde, amarillo. Brócoli</li> <li><input type="checkbox"/> Cucharas en recipiente con agua</li> <li><input type="checkbox"/> Vegetales, frutas lavadas y desinfectadas</li> <li><input type="checkbox"/> Salsa de olivo</li> <li><input type="checkbox"/> Lechuga y rúcula troceada</li> <li><input type="checkbox"/> Pan baguete rebanado</li> </ul>
<p><b>En general</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Piso limpio ( barrido y trapeado)</li> <li><input type="checkbox"/> Paredes y superficies limpias</li> <li><input type="checkbox"/> Equipo limpio</li> <li><input type="checkbox"/> Refrigeradores y congeladores limpios</li> <li><input type="checkbox"/> Utensilios limpios</li> <li><input type="checkbox"/> Área en general surtida y ordenada</li> </ul>		



## APENDICE E

### Niveles de preparaciones

PRODUCTO	UNI	JUE	VIE	SAB	DOM
<b>COCINAR</b>					
Costilla de cerdo	Todo el pedido que llegue				
Alas de pollo	Bandejas				
Pulpo	Todo el pedido que llegue				
Choclos	Pieza				
Base de tomate	Receta				
Tomate confit	Receta				
Pimiento confit	Receta				
<b>PELAR , LIMPIAR Y PORCIONAR</b>					
Langostinos	Bolsa				
Calamar	Bolsa				
Salmon	Filete				
Corvina	Filete				
Lomo fino	Pieza				
Bife de chorizo	Pieza				
Picaña	Pieza				
Pechuga de pollo	Bandejas				
Hongos portobelos	Bandejas				
<b>ADEREZOS</b>					
Salsa verde	Receta				
Salsa alioli	Receta				
Salsa de tamarindo	Receta				
Salsa de maracuyá	Receta				
Salsa de costilla	Receta				
Salsa bbq	Receta				
Chimichurri	Receta				
Picadillo	Receta				
Salsa de aji	Receta				
Salsa de olivo	Receta				
Vinagreta balsámica	Receta				
Vinagreta de miel y mostaza	Receta				
<b>PREPARACION</b>					
Ensalada de col	Cont ½				
Lechuga troceada	Cont ½				

Rúcula	Caja				
Arroz	1 kg				
Vegetales en paysanne	Cont ½				
Papa al horno	Bolsa				
Empanadas	Paquete				
Camarones en wantan	Paquete				
Choco cavo	Receta				
Delicia de maracuyá	Receta				
Pulpo brochetas	Receta				
Queso saint paulin Rallado	250 gr				
Queso parmesano Rallado	250 gr				
Cebollas caramelizadas	Receta				
Guacamole	Receta				
Pre cocer papas	Cont ¾				

## APENDICE F

### GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Aderezar:** acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias, a ensaladas u otras preparaciones frías. Dar su justo sabor a una comida, con la adición de sal u otras especias.

**Adobar:** colocar un género entero o troceado crudo dentro de un preparado llamado “adobo” con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.

**Adobo:** preparación que admite ingredientes diversos (especias, vinagre, vinos, Aceite, sal, etc.)

**Alimento perecedero:** Alimento que se estropea en un corto período de tiempo.

**Brunoise:** manera de cortar las verduras, en trocitos pequeños y de forma cuadrangular.

**Blanquear:** hervir por unos minutos, y luego refrescar en agua fría, así se conserva el calor de las verduras y se desprende la piel del tomate y las frutas.

**Contaminación:** presencia de sustancias patógenas en la comida.

**Contaminación cruzada:** transferencia de microorganismos o agentes patógenos de alimentos crudos a alimentos listos para el consumo, lo que provoca su insalubridad.

**Concassé:** en francés “finamente cortado” suele aplicarse a tomates pelados, despepitados y picados

**Confit:** francés “conserva “carne de vacuno o ave, o vegetales conservados en su propia grasa. Suele consumirse.

**Despepitar:** retirar las semillas de un producto.

**Desinfección:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

**Estándar:** características del plato elaborado.

**Escaldar:** sumergir en agua hirviendo u género, manteniéndolo poco tiempo.

**Gratinar:** hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.

**Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Inocuidad de los alimentos:** todas las medidas encaminadas a garantizar que los alimentos no causarán daño al consumidor si se preparan y/o ingieren según el uso al que están destinados.

**Juliana:** forma de cortar en tiras. (De 3 a 5 centímetros de largo por 1 a 3 milímetros de grueso).

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**Marcar:** preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.

**Marinar** con ciertos líquidos tiene un nombre especial: En vinagre se le llama **escabeche**, con zumo de limón: **ceviche**. mezcla de aceite y pimentón: **adobo**.

**Mirepoix:** verduras troceadas sobre las cuales se cuecen porciones de carnes a fuego lento. Las verduras aportan sabor al plato terminado.

**Mise en place:** reunir, pesar y preparar los ingredientes de una receta antes de procederla a cocinarla.

**PEPS o FIFO:** sistema de uso de inventario. Usar el producto más viejo primero.

**Preparación de los alimentos:** manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.

**Procedimiento:** pasos para conseguir un resultado igual.

**Rallar:** desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o rallador manual.

**Reducir:** disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso o espeso.

**Receta estandarizada:** descripción detallada de ingredientes, cantidad y procedimientos, usados para hacer cada uno de los platos del menú.

**Rectificar:** probar un plato antes de servirlo y volverlo a sazonarlo si fuese necesario.

**Requisición:** requerimiento de productos por los empleados.

**Sanitario:** libre de organismos y contaminantes.

**Saltear:** cocer alimentos troceados en un sartén solo con un poco de aceite y sin parar de remover.

**Sazonar:** añadir sabor, generalmente con sal y pimienta, para eliminar otros sabores

**Sofreír:** cocinar trozos de alimentos rápidamente en un wok, empleando muy poco aceite y removiendo constantemente.

**Utensilios:** objetos como ollas, cazuelas, cazos, cucharones, platos, boles, tenedores, cucharas, cuchillos, tablas de cortar o recipientes utilizados para preparar, almacenar, transportar o servir alimentos.

**Zona de peligro:** Intervalo de temperaturas que va de los 5°C a los 60°C y en el que los microorganismos crecen y se multiplican con gran rapidez.