



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y  
HOTELERÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

PLAN DE MEJORAS PARA LA PRODUCCIÓN DE  
ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA CALIENTE DEL  
HOTEL PATIO ANDALUZ

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

Autor: Gustavo Miguel Montalvo Reascos

Director: Lcda. Norelia Ortega Morillo

Quito-Ecuador

2015

## **DEDICATORIA**

A todas las personas que confiaron en mí, quienes me motivaron a seguir mis sueños y me que se construyen desde cero.

## **AGRADECIMIENTO**

A mis padres Gladis y Miguel quienes me han dado su apoyo desde el inicio de mi vida, para Aníbal quién fue apoyo fundamental para continuar y sobrellevar el día a día, a todos mis amigos que contribuyeron con su ánimo en mis metas, a mi tutora Norelia con sus sabios conocimientos.

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

Yo, Gustavo Miguel Montalvo Reascos, declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía/tesis con tema: Plan de mejoras para la producción de alimentos de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz, es de mi estricta autoría y autenticidad.

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

Atentamente

---

Miguel Montalvo

Quito, 24 Julio 2015

## **ACTA DE CESIÓN 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 las siguientes cláusulas:

**PRIMERO:** La Lcda. Norelia Ortega por sus propios derechos, en calidad de Tutora del trabajo de fin de carrera, y el Sr. Miguel Montalvo, por sus propios derechos, en calidad de Autor del trabajo de fin de carrera.

### **SEGUNDO:**

**UNO;** Miguel Montalvo, realizó el trabajo de fin de carrera, para obtener el título de Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", bajo la tutoría de la Lcda. Norelia Ortega.

**DOS:** Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", que los trabajos de fin de carrera se materialice, 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, la Lcda. Norelia Ortega, en calidad de Tutora del trabajo de fin de carrera, y Miguel Montalvo 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: Plan de mejoras para la producción de alimentos de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", pueda 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 Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

---

**TUTORA**

**LCDA. NORELIA ORTEGA**

---

**AUTOR**

**MIGUEL MONTALVO**

**LCDA. NORELIA ORTEGA**

TUTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**CERTIFICA**

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

---

LCDA. NORELIA ORTEGA

Fecha; j24 Julio 2015

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA..	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiii
RESUMEN.....	14
INTRODUCCIÓN.....	15
PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	17
1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	17
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	18
1.3 OBJETIVOS.....	18
1.3.1 Objetivo general.....	18
1.3.2 Objetivos específicos.....	18
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	19
SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO.....	20
2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	20
MARCO TEORICO.....	21
CAPÍTULO I ANTECEDENTES: HOTEL PATIO ANDALUZ.....	22
1.1 DESCRIPCIÓN.....	22
1.2 LOCALIZACIÓN.....	23
1.3 ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.....	24
1.3.1 El personal de la cocina.....	24
1.3.2 Horarios.....	25
CAPÍTULO II PLAN DE MEJORAS.....	26
2.1 PLAN DE MEJORAS.....	26
2.1.1 Componentes de un plan de mejoras.....	26
2.1.2 Estructura de un plan de mejoras.....	27
2.1.3 El proceso de mejoramiento.....	29

2.2 RECETA ESTÁNDAR .....	30
2.3 IMPORTANCIA DE LA RECETA ESTÁNDAR .....	31
2.4 CONCEPTOS BÁSICOS EN LA RECETA ESTÁNDAR .....	32
2.5 RAZÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS .....	33
2.6 FORMATO DE LA RECETA ESTÁNDAR .....	33
CAPÍTULO III PROCESOS DE PRODUCCIÓN.....	35
3.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN .....	35
3.1.1 Fases del proceso de producción.....	35
3.2 PROCESOS CLAVES DE LA O.M.S. PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	36
3.3 PROCESO DE RECEPCIÓN DE GÉNEROS .....	41
3.4 PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS .....	43
3.5 TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS .....	44
3.6 MANEJO DE CÁRNICOS, FRUTAS Y VEGETALES .....	47
CAPÍTULO IV ANÁLISIS SITUACIONAL DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE COCINA CALIENTE DEL HOTEL PATIO ANDALUZ.....	51
TERCERA PARTE- METODOLOGÍA.....	86
3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	86
3.2 UNIVERSO Y MUESTRA.....	86
3.3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	86
3.4 DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO.....	87
3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS.....	87
CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	88
4.1 PRESENTACIÓN E INTERPRETACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS	
88	
4.2 CONCLUSIONES.....	100
4.3 RECOMENDACIONES.....	101
QUINTA PARTE - PROPUESTA.....	102
1.1 Título de la propuesta .....	102
1.2 Justificación .....	102
1.3 Impacto .....	102
1.4 Objetivos.....	103
1.4.1 Objetivo General.....	103
1.4.2 Objetivos Específicos.....	103
1.5 Ubicación sectorial y física .....	103

1.6 Viabilidad .....	103
1.7 Plan de Ejecución .....	105
1.8 Recursos .....	cvi
1.8.1 Materiales.....	cvi
1.8.2 Económicos.....	cvi
1.8.3 Talento humano.....	cvii
APÉNDICE A.....	cviii
APÉNDICE B.....	cxi
REFERENCIAS.....	cxii

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Espárragos a la parrilla.....	52
Tabla N° 2: Fettuccini Vegetariano.....	53
Tabla N°3: Vegetales al grill.....	54
Tabla N°4: Parrillada de mariscos.....	55
Tabla N° 5: Corvina criolla.....	56
Tabla N°6: Trucha al limón.....	57
Tabla N°7: Langostinos al ajillo.....	58
Tabla N°8: Arroz marinero.....	59
Tabla N°9: Fettuccini gambas.....	60
Tabla N°10: Pollo en salsa de champiñones.....	61
Tabla N°11: Pollo a la naranjilla.....	62
Tabla N°12: Solomillo al ajillo.....	63
Tabla N°13: Churrasco.....	64
Tabla N°14: Lomo secreto.....	65
Tabla N°15: Fritada quiteña.....	66
Tabla N°16: Lomo de cerdo con mora.....	67
Tabla N°17: Seco de chivo.....	68
Tabla N°18: Lomo cantuña.....	68
Tabla N°19: Antojito de pollo.....	70
Tabla N°20: Patata brava.....	71
Tabla N°21: Gambas al ajillo.....	72
Tabla N°22: Tortilla española.....	73
Tabla N°23: Champiñones rellenos.....	74
Tabla N°24: Patacones con queso.....	75
Tabla N°25: Mini llapingachos.....	76

Tabla N°26: Picada mixta cantuña.....	77
Tabla N°27: Pollo crocante con quinua.....	78
Tabla N°28: Sopa de bolas de verde.....	79
Tabla N°29: Locro de papas.....	80
Tabla N°30 Caldo de patas.....	81
Tabla N°31: Consomé de pollo.....	82
Tabla N°32: Cazuela de mariscos.....	83
Tabla N°33: Sopa del día.....	84
Tabla N°34: Inducción al ingreso de sus actividades	89
Tabla N°35: Materiales para la desinfección de vegetales y frutas.....	90
Tabla N°36: Tablas para cada tipo de género.....	91
Tabla N°37: Clasificación de los desperdicios.....	92
Tabla N°38: Limpieza profunda de congeladores.....	93
Tabla N°39: Tiempos de conservación de alimentos..	94
Tabla N°40: Limpieza de uniformes.....	95
Tabla N°41: Temperaturas para la cocción de alimentos	96
Tabla 42: Libro de batallas de cocina.....	97
Tabla N°43: Recetas estándar del libro de batallas	98
Tabla N°44 Plan de ejecución.....	106
Tabla N°45 Recursos materiales.....	112
Tabla N°46 Recursos económicos.....	112

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°1 Hotel Patio Andaluz.....	24
Figura N°2 Ubicación Hotel Patio Andaluz.....	24
Figura N°3 Ciclo de mejoramiento continuo.....	31
Figura N°4 Fetuccini vegetariano.....	35
Figura N°5 Fases del proceso de producción.....	36
Figura N°6 Temperaturas de cocción.....	38
Figura N°7 Temperaturas puntos críticos.....	39
Figura N°8 Tiempos de conservación en refrigeración	41
Figura N°9 Tiempos de conservación en congelación	42
Figura N°10 Inducción al ingreso de sus actividades	89
Figura N°11 Materiales para desinfección de vegetales y frutas.....	90
Figura N°12 Tablas para cada tipo de género.....	91
Figura N°13 Clasificación de los desperdicios.....	92
Figura N°14 Limpieza profunda de congeladores.....	93
Figura N°15 Tiempos de conservación de alimentos..	94
Figura N°16 Limpieza de uniformes.....	95
Figura N°17 Temperaturas de cocción de alimentos..	96
Figura N°18 Libro de batallas de cocina .....	97
Figura N°19 Recetas estándar del libro de batallas	98

# **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y**

## **HOTELERÍA**

### **Plan de mejoras para la producción de alimentos en el área de cocina caliente del hotel patio andaluz**

**Autor:** Miguel Montalvo

**Director:** Lcda. Norelia Ortega

**Fecha:** Quito, 24 de julio de 2015

#### **RESUMEN**

El trabajo realizado tiene la finalidad de aportar un plan de mejoras para la producción de alimentos en el área de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz, que ayudará a la estandarización de procesos para la correcta transformación de los alimentos que serán presentados al equipo de cocina. Se tiene como objetivos la investigación de la situación actual de la cocina caliente para conocer su funcionamiento, la identificación de errores en la producción de cocina caliente, la creación de nuevos procesos y mejorar los existentes, la elaboración de un manual el cual constará de dos partes la primera un detalle de todas las normas para realizar los procesos y la segunda será una renovación y actualización del Libro de Batallas donde se encuentran todas las recetas del restaurante del Hotel Rincón de Cantuña.

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad se puede hablar de planes de mejora, en el campo de la gastronomía, que ayudan al previo diagnóstico y la posible solución a los problemas existentes en este caso en un establecimiento A&B, en diversas áreas ayudan en la incorporación, innovación de herramientas para el beneficio del área de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz. El plan de mejoras complementa nuevas y sencillas formas de transformar los alimentos, guardando siempre normas básicas de higiene para un correcto desempeño por parte del equipo de cocina caliente, manteniendo la calidad y propiedades nutricionales de los alimentos.

Un plan de mejoras será la clave para las personas que trabajen y formen parte para la producción en cocina caliente.

El fin de este plan consiste en colaborar en los diversos procesos que se realizan en el área de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz.

Existen algunos factores que indican la falta de procedimientos para la producción de los alimentos tales como: Disminución en la producción, tiempos extendidos para producción, uso de procesos empíricos erróneos en la producción de cocina caliente.

Esto se debe al desconocimiento por parte del equipo de cocina caliente en los procesos del área, como: mal manejo

de prácticas de manufactura, y de los Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).

Los resultados de la falta de procedimientos son los tiempos alargados en la producción, contaminación cruzada, desuso de procesos, merma excesiva de los diferentes géneros.

## **PRIMERA PARTE – PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### **1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

El problema existente en el área de cocina caliente del Hotel se debe a la incorrecta forma de usar y seguir los procesos, así como también la carencia de ciertas normas de higiene para la producción, esto se suma al desconocimiento de la correcta manipulación de los alimentos.

Las principales causas provienen desde el ingreso de los trabajadores a la cocina ya que solo reciben inducción general del hotel, y la mayoría de las personas que trabajan en esta área no tienen la experiencia necesaria para empezar su trabajo en buenas condiciones.

Los procesos existentes se encuentran plasmados en el libro denominado de batallas por parte del personal, el cual detalla los pasos a seguir para la preparación de los platos de la carta; los cuales no son completos y en algunos casos incorrectos.

En estas recetas tampoco es claro el formato ya que no tiene un estándar para el fácil entendimiento de personas del área y ajenas a ella.

La limpieza también es un factor muy importante a tomar ya que durante el trabajo de producción la persona realiza la misma actividad por un tiempo prolongado y mantiene su lugar de trabajo sin higienizar como los instrumentos los cuales generan contaminación.

Lo mencionado nos da como resultado fallas en la producción de alimentos; desde un mal control y procesamiento del miche en place y su principal consecuencia un producto y servicio de baja calidad hacia el cliente.

## **1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Cómo el desconocimiento y la falta de implementación de procesos por parte del equipo de área de cocina caliente inciden en la producción de alimentos en el Hotel Patio Andaluz?

## **1.3 OBJETIVOS**

### **1.3.1 Objetivo general**

- Elaborar un plan de mejoras para producción de alimentos en el área de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz.

### **1.3.2 Objetivos específicos**

- Analizar los errores en los procesos de elaboración de platos y el manejo de ingredientes en el área de cocina caliente mediante la observación de la producción.
- Determinar antecedentes que sustenten la investigación para el plan de mejoras mediante el estudio de los recursos existentes.

- Identificar los elementos sobre el plan de mejoras para la correcta estandarización de las recetas

#### **1.4 JUSTIFICACIÓN**

El Patio Andaluz es un Hotel Boutique ubicado en el Centro Histórico de Quito, que cuenta con una trayectoria sobresaliente brindando servicio de alojamiento y alimentación, por lo que existe la necesidad de realizar un Plan de mejoras para la producción de alimentos en el área de cocina caliente, debido a la observación de sus procesos los cuales deben ser investigados y en otro caso ser propuestos. Con el fin de implementar una producción en condiciones óptimas.

Actualmente el área de cocina caliente tiene un funcionamiento con un personal que ha recibido una inducción previa a su ingreso al hotel y posteriormente constantes capacitaciones. La cocina no cuenta con un chef ejecutivo motivo por el cual existen diversas fallas en la producción de alimentos.

Por lo que es necesario para el restaurante y el hotel el trabajo de investigación para conocer las fallas que se comenten en la cocina.

## SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO

### 2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

- Tema: Libro de batallas

Autor: Ing. Francisco Baca

Año: 2012

Extracto: Este libro abarca todas las recetas estándar de la cocina del Hotel Patio Andaluz.

- Tema: Laboratorio de Gastronomía

Autor: Escuela Politécnica del Ejército (ESPE)

Año: 2013

Extracto: El Laboratorio de Gastronomía de La Escuela Politécnica del Ejército es una página virtual donde los estudiantes de la carrera de Hotelería y Turismo hacen publicaciones de sus investigaciones. Del cual se consulto acerca de conceptos de recetas estándar y costos.

- Tema: RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE LAS OPERACIONES DE LA FRUTERÍA - CAFETERÍA ISABELLA

Autor: Ana Molina López

Año: 2013

Extracto: Es una tesis realizada en la Universidad Tecnológica Equinoccional la que nos habla del correcto almacenamiento de los productos.

- Tema: Manejo y procesamiento de carnes

Autor: Aníbal Maya

Año: 2010

Extracto: Esta tesis fue realizada en la ciudad de Pasto en la Universidad Nacional Abierta y a distancia en la facultad de Ciencias agrícolas Pecuarias y del Medio Ambiente la cual facilitó información de la manipulación de productos cárnicos.

## **CAPÍTULO I ANTECEDENTES: HOTEL PATIO ANDALUZ**

### **1.1 DESCRIPCIÓN**

El Patio Andaluz Quito, elegante hotel Boutique ubicado a sólo 150 metros de la Plaza Grande o Plaza de la Independencia, ofrece un particular entorno en el centro colonial de Quito, primera ciudad en ser declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1978.

Los servicios ofertados son:

- De alojamiento con 32 habitaciones (11 Suites y 21 Habitaciones Estándares) y sus servicios complementarios forman parte de la oferta de lujo del Hotel Patio Andaluz Quito.
- De restaurante con "El Rincón de Cantuña" que ofrece en su carta una variedad de platos típicos nacionales y comida internacional.
- De bar con la Cava Marqués de Jerez donde se puede disfrutar tapas, cocteles y vinos.



Figura N°1 Hotel Patio Andaluz  
Fuente: (Cialcotel)

## 1.2 LOCALIZACIÓN

El hotel se encuentra localizado en una casa de estilo colonial de finales del Siglo XVI en la calle García Moreno N6-52, Entre Olmedo y Mejía.

Su amplio restaurante "Rincón de Cantuña", en el interior de su patio principal ofrece opciones de gastronomía ecuatoriana y española y variedad de vinos desde su reconocida Cava. (Cialcotel)

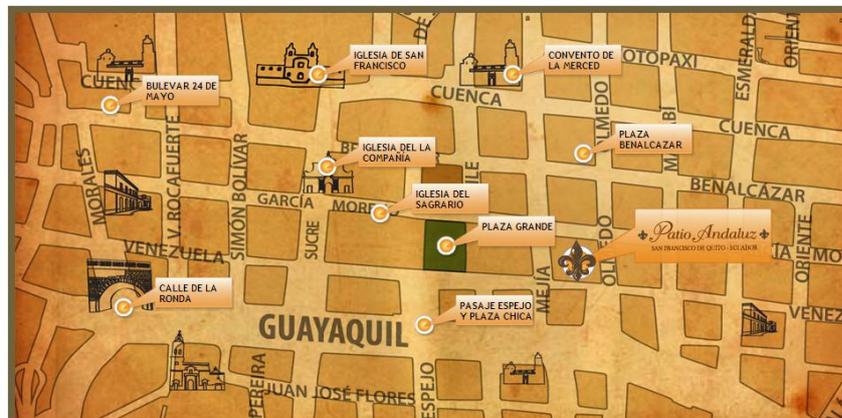


Figura N°2 Ubicación Hotel Patio Andaluz  
Fuente: (Cialcotel)

### **1.3 ORGANIZACIÓN DE LA COCINA**

El área de producción está conformada por una cocina industrial de seis quemadores, una plancha, una parrilla y una freidora. Las mismas que abastecen a todo el comedor, conjuntamente está el área de cocina fría equipada por mesones y una nevera para guardar todos los productos necesarios para la producción.

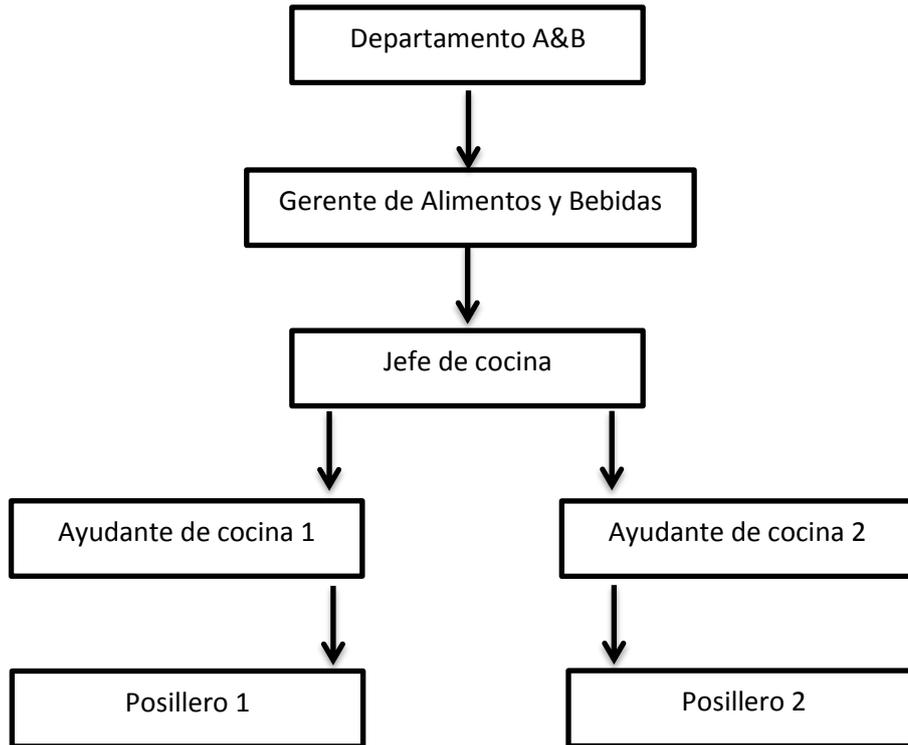
También se encuentra el área de restaurante donde se realiza y obtiene el material necesario para realizar café, jugo natural y frutas para el comedor.

#### **1.3.1 El personal de la cocina**

El gerente ha organizado la cocina de la siguiente manera:

- Un jefe de cocina el que es encargado de realizar horarios del equipo de trabajo y se encuentra en constante contacto con el departamento de adquisición y gerencia para informar cualquier novedad durante el transcurso de la producción, también da apoyo en cocina caliente siendo la persona que más conoce de las recetas.

Existen dos cocineros, dos ayudantes de cocina y dos posilleros, los que trabajan en horarios, dependiendo el día, la temporada y la demanda para cubrir satisfactoriamente la producción del día.



### 1.3.2 Horarios

La cocina del hotel cuenta con siete personas para cubrir los dos turnos, el primero de 6:00h a 14:30h el segundo de 14:30 hasta el cierre que es aproximadamente a las 23:00h.

## **CAPÍTULO II PLAN DE MEJORAS**

### **2.1 PLAN DE MEJORAS**

Un plan de mejora es un conjunto de medidas de cambio que se toman en una organización para optimizar su rendimiento, el rendimiento en la producción de alimentos en la presente investigación en la cocina del restaurante Rincón de Cantuña. (Educación Navarra, 2012).

#### **2.1.1 Componentes de un plan de mejoras**

Se ha realizado una observación con el fin de dar un diagnóstico sobre la situación actual de la cocina del hotel, en donde se han determinado algunos pasos necesarios para realizar la estructura del plan de mejoras, a continuación se los explica detalladamente.

##### **1. LOS PROBLEMAS PRIORIZADOS**

En la observación realizada se ha comprobado que el personal en cocina caliente comete diferentes errores durante el proceso de producción por lo que se debe categorizar errores que indiquen en puntos críticos de control y supervisión.

**2. LAS METAS:** contienen las nuevas situaciones de cambio que se espera alcanzar. Una vez categorizados los errores se debe tomar en cuenta la importancia de los mismos para reducir los procesos erróneos en la producción.

**3. LAS ACCIONES CONCRETAS:** para caminar hacia cada una de esas metas con plazos de tiempo. Lo importante es que al

momento de definir las se debe tener claro el cómo, por qué y para qué se los ejecutará.

4. LOS RECURSOS: humanos, físicos, financieros y tecnológicos. Se recomienda buscar aliados a fin de obtener algunos de estos recursos para ejecutar el plan.

5. RESPONSABLES: es el actor que toma iniciativa, decide y rinde cuentas. Además se define quiénes participarán y cuáles serán sus responsabilidades.

6. SISTEMAS DE CONTROL: permite realizar los ajustes necesarios, para un debido monitoreo y control de los procesos que norman en la producción.

7. LOS RESULTADOS: evidencian las situaciones de cambio en los actores educativos en función de las metas planteadas.

(Ministerio de Educación)

### **2.1.2 Estructura de un plan de mejoras**

EL plan de mejoras cuenta con cuatro partes que son: planear, hacer; verificar, actuar a continuación se explica cada paso a seguir en plan de mejoras

1. Planear. Aquí, se define la visión o metas: dónde se quiere estar en un tiempo (lugar, posición en la compañía o ingresos); se establece el objetivo de la mejora, después se realiza un diagnóstico para determinar la situación actual en todos los aspectos y definir la problemática o áreas de mejora, seleccionando las más importantes o las de mayor impacto. Posteriormente, se plantea una teoría de

solución y después se define un plan de trabajo a implementar.

2. Hacer. En ésta etapa, se pone en práctica el plan de trabajo planeado, estableciendo controles de seguimiento apegados al programa. Para llevar el control de la implementación, se pueden utilizar herramientas como la gráfica de Gantt o la lista de verificación de tareas realizadas, que permiten observar claramente el avance del proceso.

3. Verificar. Se lleva a cabo la verificación, en la que se validan los resultados obtenidos y se comparan con los planeados. Es importante que se hayan establecido indicadores de resultados para realizar la medición correspondiente, ya que lo que no se puede medir no se puede mejorar, al menos en forma sistemática.

4. Actuar. Para concluir las etapas del ciclo de calidad, se actúa. Es decir, si al verificar los resultados, se lograron los beneficios deseados, será fundamental sistematizar y documentar los cambios realizados para asegurar la continuidad de los beneficios obtenidos. En cambio, si no se lograron los resultados, se replantea la teoría de solución hasta lograr los beneficios esperados.

(Salas, 2010)

### **2.1.3 El proceso de mejoramiento**

Uno de los grandes retos de las organizaciones modernas es buscar la mejora de la calidad en sus procesos, reduciendo los defectos en los productos o servicios que ofrecen, de tal forma que se obtengan mejores resultados. Para ello es importante detectar las oportunidades de mejora y aprovecharlas mediante proyectos sencillos pero eficaces.

Un proyecto de mejora de la calidad consiste en definir un problema u oportunidad de mejora y establecer un programa para su resolución, el cual debe contar con planes de trabajo, recursos materiales y humanos.

La mejora de la calidad se logra proyecto a proyecto, paso a paso, siguiendo un proceso estructurado. El mejoramiento continuo se aplica regularmente, para que las organizaciones puedan integrar las nuevas tecnologías a los distintos procesos, lo cual es imprescindible para toda organización.

Toda empresa debe aplicar las diferentes técnicas administrativas que existen y es muy importante que se incluya el mejoramiento continuo.

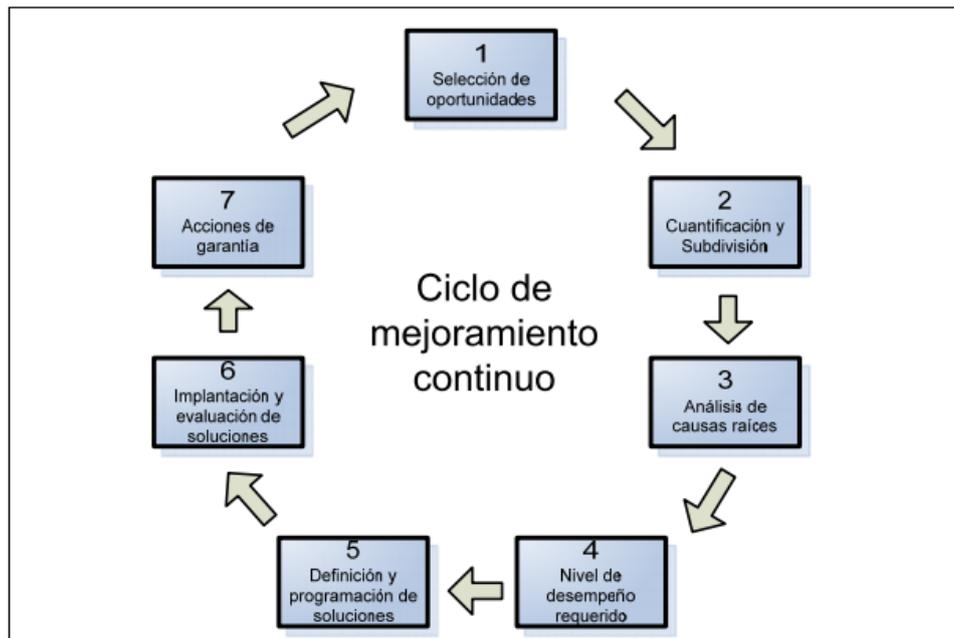


Figura N°3 Ciclo de mejoramiento continuo  
Fuente: (Salas, 2010)

El mejoramiento continuo es un proceso que describe muy bien lo que es la esencia de la calidad y refleja lo que las empresas necesitan hacer si quieren ser competitivas a lo largo del tiempo. (Salas, 2010)

## 2.2 RECETA ESTÁNDAR

La receta estándar es una matriz o formato que reúne los datos necesarios para la preparación de un alimento, platillo, bebida, etcétera; en esta se detallan las cantidades, medidas, características de cada uno de los ingredientes así como la preparación total. Es importante mencionar que la receta estándar puede incluir además, el costo unitario de cada ingrediente y el costo total de la preparación de la receta. (Espe, Laboratorio de Gastronomía, 2013)

### **2.3 IMPORTANCIA DE LA RECETA ESTÁNDAR**

Es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta, en la cual no sólo se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos.

Por eso, además de ser una guía para saber cómo preparar y montar algún platillo, o incluso para determinar el tiempo real de preparación, esencialmente, nos sirve para calcular el costo real de cualquier platillo.

El éxito o fracaso de un restaurante depende en gran medida del cuidado que se invierta en basar la oferta de platillos. A diferencia de la receta convencional que encontramos en los recetarios y revistas de cocina, la receta estándar contiene muchos más parámetros que el tiempo, dificultad de preparación, clasificación de la receta o consejos, justamente para poder obtener el costo del platillo, bebida o postre. Además, de ser una herramienta para el control financiero, tiene otro beneficio muy importante: no importa quién y dónde prepare el plato, la calidad será la misma. (Lastronomía, Peralta Raziél, 2013)

## 2.4 CONCEPTOS BÁSICOS EN LA RECETA ESTÁNDAR

Las siguientes palabras se tomaron de Laustronomía de Peralta del año 2013

- **Peso bruto:** es la cantidad que se requiere de cualquier ingrediente, sin limpiar o acondicionar para la preparación.
- **Técnica:** pasos a seguir para elaborar la receta.
- **Rendimiento:** es el peso total de la preparación al final de su elaboración, cuya unidad de medida se especifica en litros o kilogramos.
- **Número de porciones:** de acuerdo al rendimiento total y el tamaño de la porción, se calcula el número de porciones.
- **Tiempo de cocción:** es el tiempo que la preparación permanece en el proceso de cocción.
- **Tiempo de preparación:** es el tiempo estimado que para el cocinero prepare y monte la preparación.
- **Temperatura de servicio:** es la temperatura que debe tener el platillo, postre o bebida cuando se sirve al comensal.
- **Aporte nutricional:** datos sobre las características nutrimentales de la receta. (Laustronomía, Peralta Raziel, 2013)
- **Utensilios:** Esta casilla nos muestra los utensilios y equipos que se necesitan para realizar la receta.

Ejemplo: Horno, batidora, cucharas medidoras, cuchillos, tablas de picar, etc. (Molina, 2013)

## **2.5 RAZÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS**

- **Consistencia:** Naturalmente los clientes esperan que cada artículo del menú se vea y sepa lo mismo cada vez que lo ordenen. Si su personal cambia con frecuencia, tener recetas estándar permite asegurar la consistencia durante esos cambios.
- **Compras:** La mejor manera de presupuestar una lista de mercados es en base a las recetas estándar, estas nos permiten saber exactamente la cantidad y el costo de los productos requeridos.
- **Entrenamiento:** Entrenar a su personal de producción es más fácil si la receta estándar se pone por escrito en forma clara y precisa y queda disponible para referencia en la cocina. (Molina, 2013)

## **2.6 FORMATO DE LA RECETA ESTÁNDAR**

El siguiente formato es el que se manejaba en el Restaurante Rincón de Cantuña.

## HOTEL PATIO ANDALUZ

### FETUCCINI VEGERARIANO

ZANAHORIA	60,00 gramos
FETUCHINI	50,00 gramos
ACEITE VEGETAL	10,00 mililitros
CILANTRO	10,00 gramos
CHAMPIÑONES	50,00 gramos
PIMIENTO ROJO	40,00 gramos
PIMIENTO VERDE	40,00 gramos
SALSA NAPOLITANA	40,00 gramos
QUESO PARMESANO	50,00 gramos
OREGANO	10,00 gramos
PIMIENTO AMARILLO	40,00 gramos
BERENJENA	60,00 gramos
CEBOLLA PERLA	50, gramos

### PREPARACIÓN:

1. En una olla cocinar la pasta de fetuccini hasta el punto deseado,
2. Aparte en una sartén saltear todos los vegetales seguido incorporar salsa napolitana y vino blanco rectificar con sal y pimienta,
3. En el montaje del plato colocar la pasta en un plato sopero y cubrirla con la preparación anterior.
4. Espolvorear con queso parmesano y servir.



Figura N°4 Fettuccini Vegetariano  
Fuente: El autor

## CAPÍTULO III PROCESOS DE PRODUCCIÓN

### 3.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un acto intencional mediante el cual ciertos elementos o materiales sufren una transformación, con la finalidad de obtener bienes que satisfacen necesidades humanas.

(Universidad Politécnica Salesiana, Bravo Monica)

#### 3.1.1 Fases del proceso de producción

Son tres: entrada, conversión y salida, cada uno de estos contiene elementos que hacen posible la elaboración de un producto para continuar se realiza la retroalimentación.

(Universidad Politécnica Salesiana, Bravo Monica)

En la cocina es importante seguir estos pasos cuidadosamente ya que se debe mantener siempre las propiedades nutricionales de los alimentos conjuntamente con una buena manipulación.

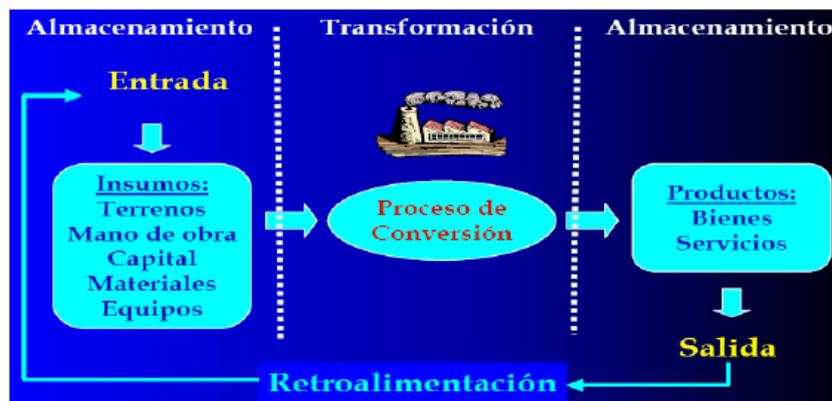


Figura N° 5 Fases del proceso de producción  
Fuente: (Salas, 2010)

### **3.2 PROCESOS CLAVES DE LA O.M.S. PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

#### 1.- Lavarse las manos:

Antes de comer, tocar alimentos o cocinar.

Después de ir al baño, de manipular crudos, tocar objetos contaminados o animales, sonarse la nariz, estornudar o toser.

#### 2.- Separar alimentos crudos de los cocidos:

Evitar la contaminación cruzada, ya que los alimentos crudos pueden estar contaminados con microbios, que se trasladen a los alimentos cocidos o listos para comer, por contacto directo o por el uso de los mismos utensilios, recipientes y superficies de cocina.

#### 3.- Cocinar los alimentos completamente:

Cocinar completamente los alimentos, en especial carnes, pollos, huevos y pescados.

Las temperaturas mínimas recomendadas para la cocción de los alimentos varían de acuerdo al género que utilizamos, a continuación la siguiente figura menciona cada una de ellas con los debidos puntos críticos de temperatura:

ALIMENTO	°C
<b>Aves</b>	
● Pollo y pavo, enteros. Bien cocido	80-90
● Relleno, cocido separadamente o dentro de la cavidad del ave	75
<b>Ternera y buey</b>	
● Medio crudo	55-60
● Punto medio	65-70
● Bien cocido	75-80
● Rellenos	70
<b>Cordero</b>	
● Punto medio	70-75
● Bien cocido	80
● Rellenos	70
<b>Cerdo</b>	
● Bien cocido	85
● Rellenos	70
<b>Caza</b>	
● Punto medio	75-80
● Bien cocido	85
● Rellenos	70
<b>Pescados</b>	
● Pescado bien cocido	68
● Rellenos	70
<b>Huevos y platos con huevos</b>	
● Bien cocido	70
<b>Verduras</b>	
● Terrinas, pasteles, rellenos, etc	70

Figura N° 6 Temperaturas de cocción  
Fuente: United States Department of Agriculture

## Temperaturas de puntos críticos

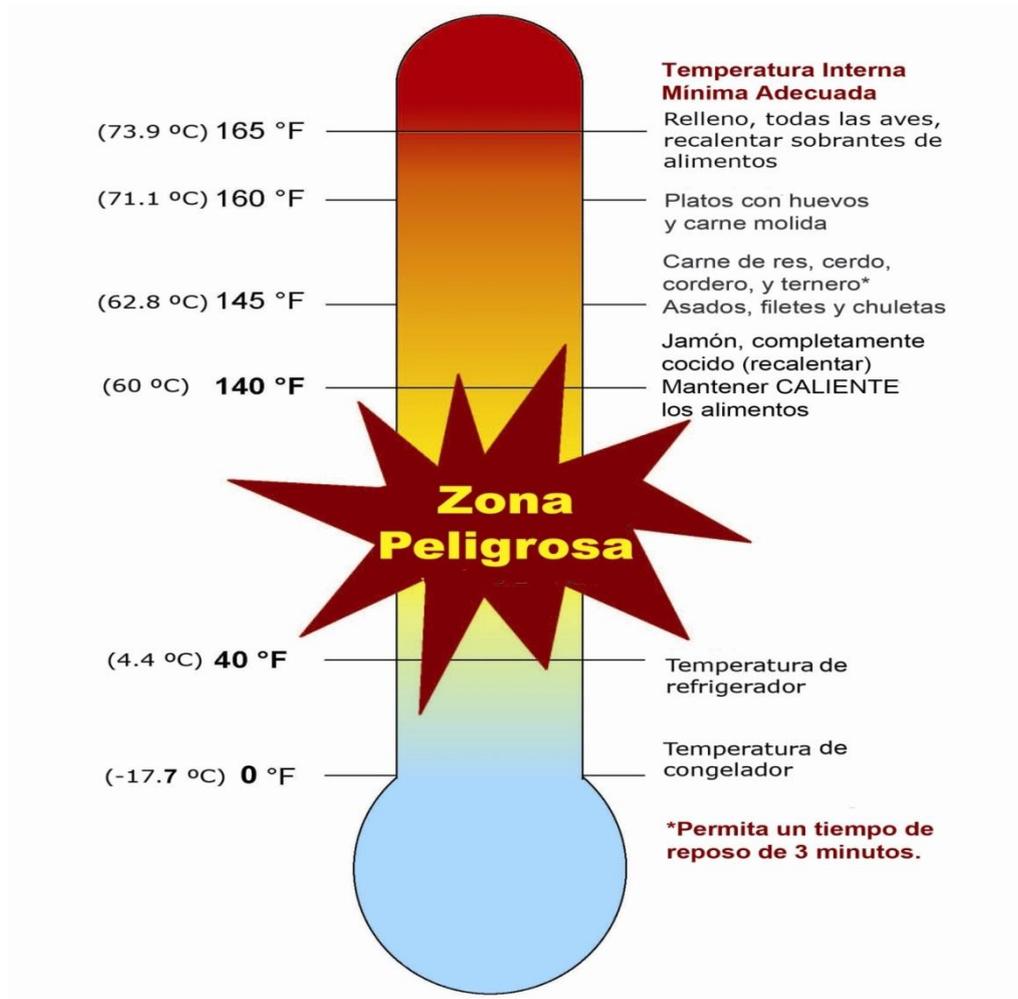


Figura N° 7 Temperaturas puntos críticos

Fuente: United States Department of Agriculture

Zona de Peligro (40 °F - 140 °F, 4°C 60°C)

El dejar los alimentos fuera por mucho tiempo a temperatura ambiental causa que las bacterias crezcan a niveles peligrosos. Las bacterias crecen rápidamente en un rango de temperatura entre los 40°C y los 60°C, duplicándose en número aún en 20 minutos. Este rango de temperaturas es conocido como "La zona de peligro."

Nunca se debe dejar los alimentos fuera del refrigerador por más de 2 horas. Si la temperatura es más de los 32°C, los alimentos no se deben dejar fuera por más de 1 hora.

Mantener caliente los alimentos calientes – en o sobre los 60°C. Colocar los alimentos cocidos en platos para calentar, mesas de vapor precalentadas, bandejas para calentar u ollas de cocción lenta.

Mantener los alimentos fríos – en 0°C sobre los 4°C. Coloque los alimentos en hielo.

Al cocinar: las carnes y las aves deben siempre cocinarse a una temperatura interna mínima adecuada. Al hornear las carnes y aves, utilice el horno ajustado a una temperatura no menos de 325 °F (163°C). (United States Department of Agriculture, 2013)

Si no va a poder servir los alimentos calientes inmediatamente, es importante mantenerlos a 60°C o más.

Al almacenar los sobrantes de alimentos: una de las causas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos es el enfriar los alimentos cocidos incorrectamente. Por esta razón los sobrantes de alimentos deben ponerse en envases poco profundos para que se enfríen rápido y refrigerarlos a 40°F (4°C) o menos dentro de dos horas.

Al recalentar: los alimentos deben ser recalentados completamente a una temperatura interna mínima de 74°C o

hasta que este caliente o emitiendo vapor. En el horno de microondas, cubrir los alimentos y rotarlos si están calentándose de forma uniforme. (United States Department of Agriculture, 2013)

4.- Mantener alimentos a temperatura adecuada:

Refrigerados por debajo de los 5 °C o calientes sobre los 60 °C. La cocción adecuada garantiza un alimento sano e inocuo. La refrigeración adecuada retrasa el crecimiento y la multiplicación de bacterias infectantes.

Hay que tomar en cuenta la conservación de los alimentos una vez abiertos o procesados se debe considerar los días en los que pueden ser consumidos, así se evitará posibles contaminaciones o enfermedades, a continuación se detallan datos importantes:

Refrigeración

1 día	Pescado fresco y carne picada
2 a 3 días	Carne cocida, pescado cocido y carne cruda
3 a 4 días	Leche pasteurizada o leche esterilizada previamente abierta, verduras cocidas y postres caseros
4 a 5 días	Verdura cruda y conservas abiertas
Hasta 5 días	Platos cocinados
2-3 semanas	Huevos

Figura N°8 Tiempos de conservación en refrigeración  
Fuente: Maipú Sano

## Congelación

Pescado azul y mariscos	Hasta 2 meses
Pescados magros o blancos	Hasta 5 meses
Aves	De 6 a 9 meses
Hortalizas y verduras	Hasta 12 meses
Carnes rojas	Entre 8 y 12 meses
Vísceras de cualquier animal	Hasta 6 meses
Huevo batido	Hasta 6 meses
Cordero	Hasta 8 meses
Cerdo	Hasta 6 meses
Pan y bollos	Hasta 3 meses

Figura N° 9 Tiempos de conservación en congelación  
Fuente: Maipú Sano

5.- Utilizar agua y materias primas seguras:

Se debe usar agua potable o debidamente tratada, seleccionar alimentos procesados, lavar frutas y verduras, y verificar fechas de vencimiento de los alimentos envasados. (Reinoso, 2006)

### 3.3 PROCESO DE RECEPCIÓN DE GÉNEROS

#### Recepción de materias primas

El objeto de la recepción de las materias primas involucra las siguientes operaciones:

- Asegurarse que las materias primas recibidas correspondan con los pedidos, el peso, la cantidad, la calidad y el precio.

- Si una mercancía fuera rechazada, por no cumplir con las normas estándar, permitir la sustitución por otra.
- Ordenar los productos, seleccionándolos por categorías para su conservación.
- Almacenar, lo más rápido posible para evitar su contaminación.
- Asegurar la rotación de los productos con la finalidad de garantizar su frescura. (Aguiar, 2006)

#### **Procedimiento de recepción de materias primas**

Consta de las siguientes fases básicamente:

- Preparar el área de recepción
- Comprobar que las mercancías correspondan con las especificaciones dadas para la compra.
- Pesar cada producto por separado.
- Comprobar cada uno de los precios de los productos.
- Para el control de los productos poner etiquetas con la fechas de entrada. (Aguiar, 2006)

#### **Funciones básicas del responsable de la recepción**

Tendrá que cumplir las siguientes funciones:

- Inspeccionar y controlar la entrada de la mercadería.
- Registrar las diferencias que se produzcan en un parte diario y comunicárselo al departamento de compras.

- Avisar al departamento usuario (cocina, economato, bodega) la llegada de los géneros.
- Almacenar los productos en sus respectivos lugares. Perecederos en cámara fría (refrigerador o congelador). No Perecedero en almacén o economato a temperatura ambiente o bodega.
- Llenar documentos de entradas, devoluciones y retornos de géneros.
- Realizar controles de productos para garantizar su calidad.
- Mediar riesgos de calidad en el proceso de recepción, comprobando la higiene interna y externa de los productos para una mejor sanidad de los alimentos.
- Informar al departamento de compras de todos los problemas e incidentes ocurridos durante el proceso de recepción. (Aguiar, 2006)

#### **3.4 PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

- Guardar las materias primas ordenadas en un lugar fresco, limpio, bien aireado e iluminado. Conviene mantener una adecuada rotación del stock colocando los alimentos nuevos detrás de los viejos siguiendo la regla PEPS (Primero entra, primero sale).
- Colocar los alimentos en estantes o tarimas, separados del suelo y de las paredes.

- Los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) deben guardarse separados de los alimentos, preferentemente en un lugar independiente y debidamente rotulados.
- Evitar guardar alimentos debajo de cacerolas que puedan gotear sobre ellos.
- No utilizar envases que hayan contenido productos tóxicos. (Reinoso, 2006)

### **3.5 TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

En los locales que elaboran y expenden comidas preparadas, se manipula una amplia gama de productos alimenticios, la mayoría de ellos de alto riesgo (origen animal y origen vegetal). Dada la naturaleza de este tipo de alimentos, la probabilidad de que se encuentren presentes microorganismos patógenos para el ser humano (riesgo) es alta.

En caso que este riesgo no sea valorado y atendido de la manera adecuada las bacterias patógenas, de encontrarse presentes- no sólo sobrevivirán sino que incluso podrán contaminar otros productos, tendrán oportunidad de proliferar.

Las bacterias son invisibles al ojo humano por lo que no pueden ser removidas físicamente de los alimentos. En los establecimientos elaboradores de alimentos, las

herramientas con las contamos para eliminarlas / controlar su número son diferentes prácticas higiénicas.

Buenas Prácticas tales como refrigeración, cocción, acidificación, disminución de la actividad acuosa, entre otras.

Para el caso de los locales de expendio de comidas preparadas existen, esencialmente, tres medidas que deben atenderse para controlar los peligros de tipo biológico:

- Selección y Control de Proveedores de Materia Prima
- Conservación adecuada de los productos: Controlar el crecimiento a través del MANTENIMIENTO EN CALIENTE O EN FRÍO
- Destrucción/ Eliminación de las bacterias patógenas o reducción de su número a través de la COCCIÓN o RECALENTAMIENTO

Cuando se verifica la implementación y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, el monitoreo de algunos puntos considerados clave para cada proceso en particular es esencial.

Para monitorear las temperaturas, el método más confiable es la medición de la misma con un termómetro (en algunos casos se pueden utilizar otros métodos para chequear que el punto se encuentra bajo control, como por ejemplo, el tiempo de cocción).

Al establecer y verificar el sistema de control de temperaturas en un local de expendio de comidas preparadas, es importante tener presente que:

- Los sistemas de control de temperatura deben contemplar la naturaleza del alimento, esto es, la actividad del agua, el pH y la carga inicial de microorganismos.
- Debemos conocer la vida útil pretendida para el producto, así como el método de envasado y de procesamiento.
- Es necesario verificar cómo se consumirá el alimento, es decir, si sufrirá algún tipo de manipulación en el local (cocción por ejemplo), o si se trata de un alimento listo para consumir.
- Debe existir monitoreo de las temperaturas en todo el proceso que sufre el producto, verificándolas a intervalos regulares y monitoreándose a su exactitud. Deberán llevarse registros de ello.
- Deben especificarse también los límites tolerables para las variaciones de tiempo y temperatura.  
(Instituto Nacional de Alimentos)

### **3.6 MANEJO DE CÁRNICOS, FRUTAS Y VEGETALES**

Debido a la composición química de la carne, ésta se considera como uno de los alimentos más importantes para el hombre desde el punto de vista nutricional, del contenido del agua, proteína, minerales y demás compuestos depende su calidad.

La calidad de un producto cárnico depende de las características de una materia prima bien seleccionada de acuerdo a normas técnicas nacionales e internacionales, el cómo aprovechar adecuadamente las carnes provenientes de un animal depende del profesional que oriente el proceso.

La elaboración de productos cárnicos se presenta como una alternativa moderna para la industrialización de la carne contribuyendo a su preservación y posibilitando diversas características organolépticas. (Maya, 2010)

La calidad de la carne fresca, refrigerada, congelada o sometida a cualquier tipo de tratamiento, encierra consideraciones sobre su valor nutritivo, sanidad características organolépticas y su utilidad para el procesamiento.

Los factores que afectan la calidad de carne pueden ser divididos en tres grupos: los determinados antes del nacimiento del animal ósea los genéticos, los modificados durante la vida del animal - ambientales- y los factores tecnológicos de su transformación. (Maya, 2010)

## **VERDURAS Y VEGETALES**

- A temperatura ambiental

Para guardar las frutas y verduras de manera segura a temperatura ambiental:

- No las lavarlas antes de almacenarlas. Lavarlas cuando estén listas para usarlas. Si el producto está muy sucio, enjuagarlo y después secarlo bien antes de guardarlo.

- Mantener sus áreas de almacenamiento limpias y libres de pestes. Guardar las frutas y verduras en recipientes hondos, contenedores o bolsas de redcilla y lejos del suelo.

- Mantener los productos frescos en un lugar frío, seco y oscuro. No se debe guardar cerca de las fuentes de calor tales como hornos, calentadores de agua, tubería de agua caliente o luz solar directa. El calor causa que los alimentos se descompongan más rápidamente.

- Guardar las frutas y verduras frescas lejos de los productos de limpieza. Estos productos son tóxicos.

- No colocar artículos pesados encima de las frutas y verduras porque los golpes pueden causar su putrefacción.

- Revisar las frutas y verduras almacenadas frecuentemente. Desechar los artículos que muestran señales de daño tales como el moho y la baba. Cuando exista duda acerca de la seguridad de una fruta o verdura, deséchela.

(Comunicaciones Agrícolas, 2004)

- En el refrigerador

Todas las frutas y verduras deben almacenarse en el refrigerador una vez que hayan sido cortadas y/o peladas.

Las frutas y verduras pre cortadas también deben refrigerarse inmediatamente.

Aquí hay algunos consejos para almacenar frutas y verduras en forma segura en el refrigerador:

- No lavar las frutas y verduras enteras antes de guardarlas.
- Asegurar de guardar todas las frutas y verduras en la gaveta para mantener los productos crujientes o en la gaveta especial para productos frescos. No cargar demasiado la gaveta para mantener productos crujientes. Es mejor comprar sólo la cantidad de productos frescos que se vaya a usar en unos pocos días.
- Cubrir las frutas y verduras muy bien con envoltura plástica, o guardarlas en bolsas plásticas selladas o recipientes limpios y herméticos.
- Mantener las frutas y verduras separadas de la carne cruda de res, aves, pescado, y mariscos en el refrigerador. Colocar las carnes crudas en el estante más bajo del refrigerador en una bandeja o recipiente. Esto previene que la sangre y los jugos goteen encima de los productos frescos.

- No colocar artículos pesados encima de las frutas y verduras.
- Mantener la temperatura de su refrigerador a 40 grados F o menos (<5°C). Usar un termómetro para refrigeradores para medir la temperatura.
- Limpiar el refrigerador cuando sea necesario.

Desechar la comida descompuesta y limpiar cualquier derrame con agua caliente con jabón. (Comunicaciones Agrícolas, 2004)

**CAPÍTULO IV ANÁLISIS SITUACIONAL DE PROCESOS DE  
PRODUCCIÓN DE COCINA CALIENTE DEL HOTEL PATIO  
ANDALUZ**

A continuación se detalla las recetas actuales con las que cuenta el área de cocina caliente. En las cuales se debe analizar los errores existentes.

Tabla N° 1: Espárragos a la parrilla

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>ESPARRAGOS A LA PARRILLA</b>
INGREDIENTE	CANTIDAD
ESPARRAGOS	150,00 gramos
CHIMICHURRY	1 porción
REDUCCIÓN BALSÁMICA	1 Porción
TOMATE RIÑÓN	50 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinar los espárragos con el chimichurri de la casa</li> <li>2. Grillarlos hasta que tomen el punto exacto de cocción</li> <li>3. Como guarnición adicional grillar unas rodajas de tomate riñón</li> <li>4. Para el montaje del plato colocar los espárragos en un plato base junto con los tomates, reducción balsámica.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N° 2: Fetuccini Vegetariano

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>FETUCCINI VEGERARIANO</b>
INGREDIENTE	CANTIDAD
ZANAHORIA	60,00 gramos
FETUCHINI	50,00 gramos
ACEITE VEGETAL	10,00 mililitros
CILANTRO	10,00 gramos
CHAMPIÑONES	50,00 gramos
PIMIENTO ROJO	40,00 gramos
PIMIENTO VERDE	40,00 gramos
SALSA NAPOLITANA	40,00 gramos
QUESO PARMESANO	50,00 gramos
OREGANO	10,00 gramos
PIMIENTO AMARILLO	40,00 gramos
BERENJENA	60,00 gramos
CEBOLLA PERLA	50,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla cocinar la pasta de fetuccini hasta el punto deseado,</li> <li>2. Aparte en una sartén saltear todos los vegetales seguido incorporar salsa napolitana y vino blanco rectificar con sal y pimienta,</li> <li>3. En el montaje del plato colocar la pasta en un plato sopero y cubrirla con la preparación anterior.</li> <li>4. Espolvorear con queso parmesano y servir.</li> </ol>	

Observaciones:

Existe un error en la descripción de cantidad en productos enlatados.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°3: Vegetales al grill

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	VEGETLES AL GRILL
INGREDIENTE	CANTIDAD
PIMIENTO VERDE	60,00 gramos
BERENJENA	100,00 gramos
TOMATE RIÑÓN	120,00 gramos
VINAGE BLANCO	20,00 mililitros
PIMIENTO ROJO	40,00 gramos
CHAMPIÑONES	100,00 gramos
ESPARRAGOS	90,00 gramos
REDUCCIÓN BALSÁMICA	1 porción
PIMIENTO AMARILLO	60,00 gramos
CEBOLLA PERLA	50,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar todos los vegetales casi de una misma dimensión marinarlos y colocarlos en la parrilla hasta obtener el punto de cocción adecuada,</li> <li>2. Colocar todos los vegetales en un plato 12 y cubrirlos con reducción balsámica</li> <li>3. Servir.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°4: Parrillada de mariscos

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	PARRILLADA DE MARISCOS
INGREDIENTES	CANTIDAD
LIMÓN MEYER	120,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
YUCA	120,00 gramos
PATACÓN	1,00 porción
CHIMICHURRY	1,00 porción
PARRILLADA DE MARISCOS	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner los mariscos con concha en un sartén caliente y aceite de ajo,</li> <li>2. Poner el resto de mariscos en la parrilla con chimichurri,</li> <li>3. Freír los patacones y las yucas,</li> <li>4. Servir en una parrilla caliente.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

No se detalla que contiene la porción de parrillada de mariscos.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N° 5: Corvina criolla

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	CORVINA CRIOLLA
INGREDIENTES	CANTIDAD
LIMÓN MEYER	120,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
PLATANO VERDE	100,00 gramos
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
CORVINA	1,00 porción
CEBOLLA PAITEÑA	20,00 gramos
ARROZ DE PERSONAL	50,00 gramos
TOMATE RIÑÓN	60,00 gramos
HOJA DE ACHRA	20,00 gramos
CHIMICHURRY	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinar la corvina con el chimichurri</li> <li>2. Grillar la corvina,</li> <li>3. Freír ua porción de dos patacones</li> <li>4. Calentar una porción de arroz</li> <li>5. Elaborar una guarnición de cebolla y tomate encurtidos.</li> <li>6. Para la presentación la corvina va sobre una batea con una hoja de achira y cuatro limones, aparte en otra batea pequeña va la porción de arroz y los patacones y la guarnición faltante en otra batea más pequeña</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°6: Trucha al limón

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	TRUCHA AL LIMÓN
INGREDIENTES	CANTIDAD
LIMÓN MEYER	120,00 gramos
PIMIENTO AMARRILLO	40,00 gramos
TRUCHA SALMONADA	1,00 porción
BERENJENA	40,00 gramos
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
CREMA DE LECHE	50,00 mililitros
CEBOLLA PERLA	60,00 gramos
TOMATE RIÑÓN	60,00 gramos
PIMIENTO VERDE	40,00 gramos
PIMIENTO ROJO	20,00 gramos
REDUCCIÓN BALSÁMICA	1 porción
PURÉ DE PAPA	1 porción
CHIMICHURRY	1 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asar la trucha en la plancha con chimichurri,</li> <li>2. Elaborar el puré de papas,</li> <li>3. Llevar los vegetales cortados en diamantes al grill,</li> <li>4. Elaborar la salsa de limón con la crema de leche el limón meyer e sal (como una crema agria caliente),</li> <li>5. Servir en un plato ovalado y hacer filigranas de reducción balsámica sobre los vegetales.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe tener una receta de la preparación de puré de papa.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°7: Langostinos al ajillo

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	LANGOSTINOS AL AJILLO
INGREDIENTES	CANTIDAD
ARROZ DE PERSONAL	100,00 gramos
PIMIENTO AMARRILLO	40,00 gramos
LAFAYETTE	100,00 gramos
AJÍ	20,00 gramos
PIMIENTO ROJO	10,00 gramos
VINAGRE BLANCO	10,00 mililitros
CLOS BLANCO	70,00 mililitros
PIMIENTO VERDE	40,00 gramos
LANGOSTINO	1,00 porción
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
PATACONES	1,00 porción
CHIMICHURRY	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar los langostinos en la parrilla,</li> <li>2. Elaborar la salsa de ajillo con láminas de ajo, aros de ají, aceite vegetal y vino blanco.</li> <li>3. Para la guarnición freír los patacones y elaborar arroz de coco con un refrito de cebolla pimientos coco rallado crema de leche y azúcar.</li> <li>4. Servir todo en un plato base.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°8: Arroz marinero

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	ARROZ MARINERO
INGREDIENTES	CANTIDAD
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
SALSA CHINA	10,00 mililitros
CEBOLLA PERLA	30,00 gramos
PIMIENTO VERDE	40,00 gramos
ARROZ DE PERSONAL	120,00 gramos
LIMÓN MEYER	120,00 gramos
CLOS BLANCO	70,00 unidades
ACHIOTE LITRO	10,00 mililitros
TOMATE RIÑÓN	60,00 gramos
PIMIENTO AMARILLO	40,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito de cebolla perla, pimientos en juliana, achiote, ajo,</li> <li>2. Añadir los mariscos y saltearlos agregar la salsa china, sal, pimienta,</li> <li>3. Aparte freír una porción de plátanos fritos,</li> <li>4. Para el montaje colocar el arroz sobre una bandeja de barro negro junto con los maduros, tomate riñón y limones.</li> </ol>	

Observaciones:

Se debe expresar en mililitros o centímetro cúbicos los productos líquidos.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°9: Fetuccini gambas

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>FETUCCINI GAMBAS</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
CREMA DE LECHE	30,00 mililitros
AJO	10,00 gramos
CLOS BLANCO	30,00 mililitros
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
FETUCCINI	1,00 porción
CAMARÓN	1,00 porción
QUESO PARMESANO	50,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla cocinar la pasta de fetuccini,</li> <li>2. Blanquear cebolla perla en brounoisse junto con ajo</li> <li>3. Añadir los camarones y saltearlos agregar vino blanco, sal, pimienta, pimentón, crema de leche y bechamel dejar que se reduzca,</li> <li>4. Para el montaje del plato colocar la pasta cocida en un plato sopero y encima de ésta los camarones en su salsa.</li> <li>5. Agregar queso parmesano y servir.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°10: Pollo en salsa de champiñones

HOTEL PATIO ANDALUZ	
POLLO EN SALSA DE CHMPINONES	
NOMBRE DE LA RECETA:	
INGREDIENTES	CANTIDAD
PEREJIL	10,00 gramos
ZUQUINI	80,00 gramos
ZANAHORIA	60,00 gramos
POLLO	1,00 porción
CREMA DE LECHE	50,00 mililitros
CLOS BLANCO	100,00 mililitros
PAPA PERA	1,00 porción
BROCOLI	10,00 gramos
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
VINAGRE BLANCO	20,00 mililitros
COLIFLOR	100,00 gramos
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
CHAMPIÑONES	100,00 gramos
CHIMICHURRY	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar el pollo</li> <li>2. Saltear la cebolla perla, ajo y los champiñones</li> <li>3. Agregar vino blanco, orégano, mostaza, crema de leche, sal y pimienta,</li> <li>4. Freír una porción de para pera,</li> <li>5. Blanquear las legumbres como guarnición.</li> <li>6. Montar el plato y servir inmediatamente.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°11: Pollo a la naranjilla

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>POLLO A LA NARANJILLA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
REDUCCIÓN BALSÁMICA	1,00 porción
PULPA DE NARANJILLA	10,00 gramos
ZUQUINI	40,00 gramos
CLOS BLANCO	30,00 mililitros
BEBOLLA PERLA	20,00 gramos
CREMA PAN	10,00 gramos
SAL	10,00 gramos
BROCOLI	100,00 gramos
PAPA TOURNÉ	1,00 porción
CHIMICHURRY	1,00 porción
ZANAHORIA	60,00 gramos
COLIFLOR	10,00 gramos
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
POLLO	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar el pollo</li> <li>2. Reducir la naranjilla con una reducción de vino blanco,</li> <li>3. Cocer una porción de papa torneada y luego saltearla en mantequilla y perejil,</li> <li>4. Aparte cocer legumbres como guarnición</li> <li>5. Montar el plato y servir.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°12: Solomillo al ajillo

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	SOLOMILLO AL AJILLO
INGREDIENTES	CANTIDAD
QUESO PARMESANO	50,00 gramos
TOMATE RIÑÓN	60,00 gramos
PAPA TOURNÉ	1,00 porción
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
LECHUGA	120,00 gramos
AJÍ	20,00 gramos
LOMO FINO	1,00 porción
CLOS BLANCO	70,00 mililitros
PEREJIL	10,00 gramos
REDUCCIÓN BLASÁMICA	1,00 porción
AJO	50,00 gramos
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar el lomo con chimichurri de la casa,</li> <li>2. Hacer una ensalada de guarnición con lechuga, tomate cherry, cebolla perla en juliana y queso parmesano,</li> <li>3. En un sartén calentar tres papa torneadas y saltearlas en mantequilla y perejil,</li> <li>4. Montar el plato y servir.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°13: Churrasco

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	CHURRASCO
INGREDIENTES	CANTIDAD
LOMO FINO CHURRASCO	1,00 porción
PAPAS FRITAS	1,00 porción
PEREJIL	10,00 gramos
HUEVOS	1,00 unidades
LECHUGA	100,00 gramos
TOMATE RIÑÓN	0,06 gramos
AGUACATE	150,00 gramos
CHIMICHURRY	1,00 porción
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
ARROZ DE PERSONAL	150,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar la carne</li> <li>2. Freír una porción de papas francesas,</li> <li>3. Elaborar una ensalada como guarnición del plato,</li> <li>4. Calentar una porción de arroz</li> <li>5. Freír un huevo.</li> <li>6. Montar el plato en una bandeja de barro color ladrillo y servir.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Tener cuidado con las cantidades correctas como la de tomate riñón.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°14: Lomo secreto

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	LOMO SECRETO
INGREDIENTES	CANTIDAD
REDUCCIÓN BALSÁMICA	1,00 porción
PAPA PERA	1,00 porción
CHIMICHURRY	1,00 porción
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
ESPÁRRAGOS	150,00 gramos
VINAGRE BLANCO	20,00 mililitros
TOMATE RIÑÓN	60,00 gramos
QUESO HOLANDES	20,00 gramos
LOMO FINO	1,00 porción
CLOS TINTO	100,00 mililitros
JAMÓN	20,00 gramos
CHAMPIÑONES	100,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rellenar el lomo con una lonja de queso holandés y una lonja de jamón,,</li> <li>2. Marinarlo y grillarlo.</li> <li>3. Cristalizar la cebolla perla, ajo, y los champiñones</li> <li>4. Agregar vino blanco, orégano, mostaza, crema de leche, sal y pimienta,</li> <li>5. Freír papa pera</li> <li>6. Grillar espárragos.</li> <li>7. Montar el plato.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°15: Fritada Quiteña

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>FRITADA QUITENA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
MAPAGUIRA	30,00 gramos
ACHIOTE LITRO	10,00 mililitros
TOMATE RIÑÓN	120,00 gramos
ACEITE VEGETAL	50,00 mililitros
LLAPINGACHOS	1,00 porción
QUESO FRESCO	30,00 gramos
MOTE	1,00 porción
FRITADA	1,00 porción
CEBOLLA LARGA	50,00 gramos
MAÍZ AMARILLO 500GR	50,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
CEBOLLA PAITEÑA	120,00 gramos
AGUACATE	150,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner en la parrilla dos unidades de llapingachos</li> <li>2. Freír una porción de maduros,</li> <li>3. La carne de chancho freírla en una satén con manteca vegetal</li> <li>4. Cuando esté casi lista agregar mapahuiria</li> <li>5. Incorporar el mote y terminarla cocción.</li> <li>6. Para montar el plato hacerlo en una bandeja de barro negro con una guarnición de tostado, aguacate y cebolla con tomate riñón encurtidos, los maduros, los llapingachos.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°16: lomo de cerdo con mora

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	LOMO CERDO CON MORA
INGREDIENTES	CANTIDAD
PAPA TOURNÉ	1,00 porción
CHIMICHURRY	1,00 porción
LOMO DE CERDO	1,00 porción
REDUCCIÓN BALSÁMICA	1,00 porción
PEREJIL	10,00 gramos
ZANAHORIA	60,00 gramos
BROCOLI	100,00 gramos
CEBOLLA PERLA	20,00 gramos
AZUCAR BLANCA	20,00 gramos
PULPA MORA	100,00 gramos
COLIFLOR	100,00 gramos
CLOS BLANCO	30,00 mililitros
ZUQUINI	40,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar el lomo de cerdo previamente golpearlo y marinarlo,</li> <li>2. Aparte saltear papas torneadas en mantequilla y perejil,</li> <li>3. Calentar una guarnición de legumbres al vapor condimentándola con sal y orégano.</li> <li>4. Para la salsa reducir el vino tinto luego añadir la reducción de mora y azúcar.</li> <li>5. Montar el plato como en la foto.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

El chimichurri de la casa debe tener una receta aparte para llevar al control de los insumos necesarios.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°17: Seco de chivo

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	SECO DE CHIVO
INGREDIENTES	CANTIDAD
PAPA TORUNÉ	1,00 porción
TOMATE RIÑÓN	60,00 kilos
PEREJIL	10,00 kilos
ARROZ DE PERSONAL	70,00 kilos
LECHUGA	50,00 kilos
CEBOLLA PERLA	50,00 kilos
ACHIOTE LITRO	10,00 litros
AJO	50,00 kilos
SECO DE CHIVO	1,00 porción
AGUACATE	150,00 kilos
COMINO	10,00 kilos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer un refrito de cebolla paiteña, ajo, sal, comino, pimienta, achiote</li> <li>2. Añadir la carne de chivo cortada y limpia,</li> <li>3. Luego el tomate riñón licuado, la pasta de tomate, culantro y laurel,</li> <li>4. Cocer papas torneadas y una porción de arroz amarillo,</li> <li>5. Como guarnición una ensalada de tomate riñón, aguacate y lechuga.</li> <li>6. Servir como está en la foto.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Corregir las unidades que están expresadas en kilos. Aclarar acerca de que contiene la porción de seco de chivo. Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°18: Lomo cantuña

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	LOMO CANTUÑA
INGREDIENTES	CANTIDAD
PIMIENTO ROJO	50,00 kilos
MARISCOS LOMO CANTUÑA	1 porción
LECHE	100,00 mililitros
PIMIENTO VERDE	50,00 gramos
CLOS BLANCO	90,00 mililitros
VINAGRE BLANCO	50,00 mililitros
MANTEQUILLA	50,00 gramos
CEBOLLA PERLA	50,00 gramos
PATACONES	1,00 porción
PAPA CHAUCHA	100,00 gramos
HARINA	50,00 gramos
ZANAHORIA	50,00 gramos
LOMO FINO	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillar el lomo al término solicitado,</li> <li>2. Colocar los mariscos sin concha en la parrilla,</li> <li>3. Los mariscos con concha saltearlos con mantequilla y ajo,</li> <li>4. Agregar vino blanco y crema de leche,</li> <li>5. Incorporar un roux hasta que ligue,</li> <li>6. Freír los patacones y las papas chauchas,</li> <li>7. Grillar los vegetales.</li> <li>8. Servir en una parrilla caliente</li> <li>9. Bañar el lomo con la salsa de mariscos.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Corregir las unidades que están expresadas en kilos.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°19: Antojito de pollo

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	ANTOJITO POLLO
INGREDIENTES	CANTIDAD
CEBOLLA PERLA	50,00 gramos
AJO	20,00 gramos
CLOS BLANCO	30,00 mililitros
TOMATE RIÑÓN	60,00 gramos
TORTILLA DE MAIZ	100,00 gramos
AJÍ	30,00 gramos
AGUACATE	150,00 gramos
PIMIENTO VERDE	40,00 gramos
ACEITE VEGETAL	20,00 mililitros
QUESO HOLANDÉS	120,00 gramos
POLLO	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una sartén cocinar una porción de pollo</li> <li>2. Cuando esté listo añadir vino blanco y reducir</li> <li>3. Luego agregar la salsa napolitana y terminar la cocción</li> <li>4. Rectificar con sal y pimienta y reservar.</li> <li>5. En una tortilla de maíz colocar lonjas de queso holandés y derretirlo</li> <li>6. Colocar el pollo sobre el queso,</li> <li>7. Cubrir con otra tortilla y colocarla en un plato 12</li> <li>8. Cortar en 4 en la mitad agregar guacamole y pico de gallo.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°20: Patata brava

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>PATATA BRAVA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
PEREJIL	10,00 gramos
ORÉGANO	10,00 gramos
HOJA DE ACHIRA	10,00 gramos
PAPA TOURNÉ	1,00 porción
TOMATE RIÑÓN	20,00 gramos
SALSA NAPOLITANA	1,00 porción
AJO	40,00 gramos
ACEITE VEGETAL	10,00 mililitros
AJÍ	50,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Freír una porción de papas tourné y reservar,</li> <li>2. Aparte en una sartén calentar salsa napolitana rectificada con sal y pimienta</li> <li>3. A ésta salsa incorporar las papas más 5ml. de ají o salsa tabasco,</li> <li>4. Servir en un plato tapa sobre una hoja de achira.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°21: Gambas al ajillo

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>GAMBAS AL AJILLO</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
SAL	10,00 gramos
ACEITE OLIVA	50,00 mililitros
CAMARÓN	1,00 porción
AJO	50,00 gramos
LECHUGA	10,00 gramos
LIMÓN MEYER	20,00 gramos
TOMATE RIÑÓN	30,00 gramos
AJÍ	10,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
CLOS BLANCO	50,00 mililitros
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una sartén colocar rodajas de ajo y láminas de ají,</li> <li>2. Cuando estén dorados añadir los camarones</li> <li>3. Freírlos añadir sal, perejil desglasar con vino blanco.</li> <li>4. Colocarlos dentro de una salsera,</li> <li>5. Servir y como decoración usar limón, lechuga y tomate riñón.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°22: Tortilla española

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
TROTILLA ESPAÑOLA	1,00 porción
PIMIENTO VERDE	10,00 gramos
PREPARACIÓN	
<p>1. Cortar una porción de tortilla española de 120 grs. de peso</p> <p>2. Cortar tres láminas de chorizo español,</p> <p>3. En un plato como base colocar culis de pimiento y sobre éste la tortilla española junto con el chorizo español.</p>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°23: Champiñones rellenos

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>CHAMPIÑONES RELLENOS</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
VINAGRE BLANCO	50,00 mililitros
HOJA DE ACHIRA	20,00 gramos
PEREJIL	20,00 gramos
CHAMPIÑONES	100,00 gramos
CHORIZO ESPAÑOL	160,00 gramos
AJO	10,00 gramos
CLOS BLANCO	50,00 unidades
PEREJIL	10,00 gramos
ACEITE VEGETAL	30,00 mililitros
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar chorizo español en cubos pequeños y rellenar 5 champiñones</li> <li>2. Encima de éstos colocar el aderezo y ponerlos en una sartén caliente con aceite freírlos</li> <li>3. Por último colocar vino blanco.</li> <li>4. Para el montaje poner los champiñones usar un plato tapa.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°24: Patacones con queso

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>PATACONES CON QUESO</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
PATACÓN	1,00 porción
QUESO FRESCO	60,00 gramos
AJÍ	1,00 porción
LECHUGA	10,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Freír la porción de patacones</li> <li>2. Cortar tres pedazos de queso fresco,</li> <li>3. Colocar los queso encima de cada uno de los patacones y con la ayuda del microondas derretir el queso</li> <li>4. Colocarlos en un plato tapa</li> <li>5. Como decoración en un tomate de árbol sin semilla colocar ají de la casa sobre lechuga y listo.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°25: Mini llapingachos

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>MINI LLAPINGACHOS</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
LLAPINGACHOS	1,00 porción
AJÍ	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar los llapingachos en la plancha</li> <li>2. Cuando estén listos colocarlos en un plato tapa</li> <li>3. Como decoración en un tomate de árbol sin semilla colocar ají de la casa sobre lechuga y listo.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°26: Picada mixta cantuña

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>PICADA MIXTA CANTUÑA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
CHIMICHURRY	2,00 porción
PICADA MIXTA	1,00 porción
TOMATE RIÑÓN	20,00 gramos
LECHUGA	10,00 gramos
PREPARACIÓN	
<p>1. Colocar el lomo, el pollo y el camarón en la plancha marinados con el chimichurri de la casa.</p> <p>2. Para el montaje del plato colocar todos los géneros sobre una tabla</p> <p>3. Como decoración utilizar un garnish de tomate riñón lechuga y limón</p> <p>4. Adicional a eso como guarnición en un shot colocar chimichurri.</p>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe detallar que contiene la picada mixta.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°27: Pollo crocante con quinua

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>POLLO CROCANTE CON QUINUA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
POLLO CORCANTE	1,00 porción
AZÚCAR BLANCA	100,00 gramos
MOSTAZA	40,00 gramos
ACEITE VEGETAL	50,00 mililitros
QUINUA	100,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Freír los crocantes de pollo,</li> <li>2. Comprobar su cocción y en casa de ser necesario terminar de cocinar al horno,</li> <li>3. Elaborar la salsa mostaza miel con azúcar a punto de miel y la mostaza.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°28: Sopa de bolas de verde

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>SOPA DE BOLAS DE VERDE</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
SOPA DE BOLAS	1,00 porción
BOLAS DE VERDE	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar el caldo hasta punto de ebullición</li> <li>2. Agregar las bolas y esperar que se caliente</li> <li>3. Servir.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

No se menciona en si como es la preparación de la sopa.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°29: Locro de papas

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>LOCRO DE PAPAS</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
AGUACATE	80,00 gramos
LOCRO QUITIÑO	1,00 porción
AJO	10,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
AJÍ	5,00 gramos
ACHIOTE LITRO	10,00 gramos
CREMA DE LECHE	20,00 mililitros
QUESO FRESCO	20,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer un refrito de achiote cebolla y ajo</li> <li>2. Calentar la porción de locro en el refrito,</li> <li>3. Agregar crema de leche hasta que quede consistente</li> <li>4. Preparar una mano de aguacate una lámina de ají y una rodaja de queso.</li> <li>5. Servir en una cazuela caliente.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°30 Caldo de patas

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>CALDO DE PATAS</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
ORÉGANO	10,00 gramos
CEBOLLA LARGA	10,00 gramos
MOTE	1,00 porción
CALDO DE PATAS	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer un refrito de cebolla larga,</li> <li>2. Agregar la porción de caldo de patas agregar la porción de mote,</li> <li>3. Agregar el orégano,</li> <li>4. Servir en cazuela caliente</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

No se menciona la preparación del caldo de patas.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°31: Consomé de pollo

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	CONSOME DE POLLO
INGREDIENTES	CANTIDAD
ARROZ DE PERSONAL	10,00 gramos
ZUQUINI	50,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
ZANAHORIA	60,00 gramos
COLIFLOR	100,00 gramos
MAGGI 84GR	10,00 gramos
BROCOLI	100,00 gramos
POLLO	1,00 porción
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla realizar un fondo corto de ave</li> <li>2. Mechar el pollo</li> <li>3. Colocar zanahoria, zuquini amarillo y verde cortados en brounoisse,</li> <li>4. Arroz, sal y pimienta.</li> <li>5. Dejamos cocinar por unos minutos y servimos en una consomera.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°32: Cazuela de mariscos

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>CAZUELA DE MARISCOS</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
ACHIOTE LITRO	10,00 mililitros
LECHE	20,00 mililitros
ACEITE VEGETAL	10,00 mililitros
PEREJIL	10,00 gramos
AJO	10,00 gramos
MARISCOS CAZUELA	1,00 porción
YUCA	100,00 gramos
PASTA DE MANÍ	10,00 gramos
CEBOLLA PERLA	10,00 gramos
PLATANO VERDE	100,00 gramos
PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizamos un refrito de cebolla paiteña, ajo, achiote,</li> <li>2. Luego aparte licuamos verde con un poco de agua y una vez listo traspasamos a la olla,</li> <li>3. Dejamos cocinar teniendo cuidado de que no se pegue a la olla,</li> <li>4. Luego de unos minutos añadimos el maní y por último colocamos los mariscos</li> <li>5. Rectificamos con sal pimienta y comino y servimos.</li> </ol>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

No se menciona que mariscos contiene la cazuela de mariscos.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

Tabla N°33: Sopa del día

HOTEL PATIO ANDALUZ	
NOMBRE DE LA RECETA:	<b>SOPA DEL DÍA</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD
COLIFLOR	20,00 gramos
APIO	50,00 gramos
BROCOLI	20,00 gramos
ZANAHORIA	20,00 gramos
MAGGI 84GR	10,00 gramos
PEREJIL	10,00 gramos
ZUQUINI	20,00 gramos
PREPARACIÓN	
<p>1. En una olla con consomé colocar todos los vegetales picados en brounoisse</p> <p>2. Añadir sal y pimienta y servir en una consomera.</p>	

Observaciones:

En la receta no se indica que cantidad corresponde una porción.

Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.

#### Observaciones Generales:

- En las recetas no se indica que cantidad corresponde una porción.
- Corregir las unidades que están expresadas en kilos.
- Se debe indicar el número de pax para la cual está hecha la receta, como también la dificultad y el tiempo promedio de elaboración.
- Se debe indicar la temperatura de cocción de los géneros principales de la receta, para evitar un mal estado de manipulación de los alimentos.
- Tener un seguimiento en las recetas ya que el chimichurry se menciona en la mayoría de las recetas y en otras no, tomar en cuenta para llevar un inventario en los insumos.
- Se debe mantener un orden en la receta poniendo los géneros principales en orden.
- En las recetas no se mencionan nombres de cortes para los diferentes vegetales.
- En cada receta debería tener una parte donde existan observaciones las cuales nos indiquen procesos y pasos importantes para la elaboración, tales como recomendaciones de cocción, de temperatura, manejo de productos.

- Se debe mencionar en todas las recetas la forma de presentación de los platos para tener una idea clara de que lleva cada plato para mantener uniformidad.

## **TERCERA PARTE- METODOLOGÍA**

### **3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

El tipo de investigación que se utilizó fue descriptiva porque se utilizó tanto una variable dependiente que corresponde al problema central y una independiente que corresponde a la causa más relevante en la investigación.

Se utilizó un diseño de investigación cuantitativo - cualitativo debido a la utilización de métodos y técnicas como la encuesta y la entrevista.

### **3.2 UNIVERSO Y MUESTRA**

En el desarrollo de la investigación se utilizó como muestra por selección a 6 personas que corresponden al total de trabajadores de cocina del Hotel Patio Andaluz. A los cuales se les realizó una serie de preguntas para conocer datos importantes en la producción en cocina caliente.

### **3.3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

En la presente investigación se utilizó un sondeo de opinión al equipo de cocina caliente el cual nos brindó un apoyo para la implementación del plan de mejoras de alimentos. (Ver apéndice A)

El sondeo fue aplicado debido al número de empleados que operan dentro de la cocina que es muy reducido.

Se realizó una entrevista a personal administrativo para conocer cómo influye la dirección en la producción del área.

#### **3.4 DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO**

El desarrollo de la recolección de datos se realizó entre semana en los diferentes turnos de los empleados del Hotel. La entrevista se llevó a cabo por la mañana en el horario funcional del personal administrativo.

Durante el sexto semestre período abril-septiembre 2014 en el mes de agosto.

#### **3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS**

Los datos del censo al personal que trabaja en cocina caliente fue ordenado y tabulado mediante la utilización de Microsoft Excel y word.

La entrevista fue un resumen de los puntos más relevantes para la investigación.

Esto se realizó en el transcurso de la investigación de taller de tesis comprendido en sexto semestre del período abril - septiembre del 2014.

## CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

### 4.1 PRESENTACIÓN E INTERPRETACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

**Tabla N° 34:** ¿Recibió inducción al ingreso de sus actividades en cocina caliente?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	6	100
NO	0	0
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

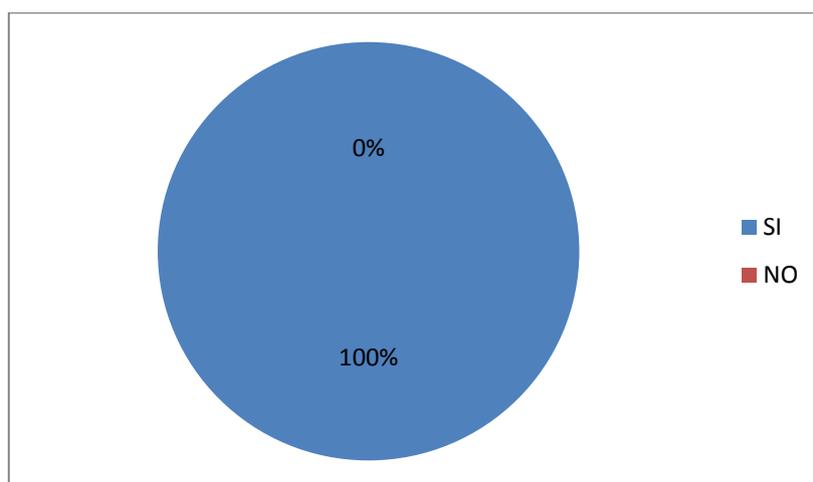


Figura N° 10 ¿Recibió inducción al ingreso de sus actividades en cocina caliente?

Fuente: Investigación directa

Todo el personal de cocina recibió inducción al ingreso de sus actividades. La misma que al inicio corresponde a una capacitación general sobre el hotel y una de salud, ayudando así que el personal este calificado para el desenvolvimiento en cualquier emergencia.

**Tabla N° 35:** ¿Qué usa usted para la desinfección de vegetales y frutas?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
AGUA	2	33
AGUA-CLORO	3	50
OTRO	2	17
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

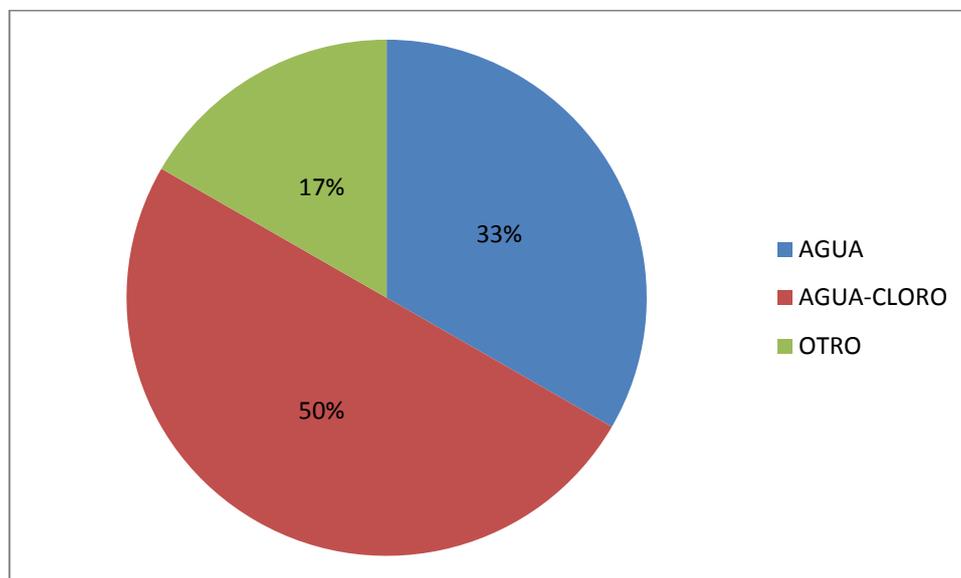


Figura N° 11 ¿Qué usa usted para la desinfección de vegetales y frutas?  
Fuente: Investigación directa

Para la desinfección de vegetales y frutas el personal utiliza principalmente agua y cloro. Aunque varias solo lo realizan con agua.

**Tabla N°36:** ¿Para realizar el mice en place utiliza diferente color de tabla para cada tipo de género?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	4	76
NO	2	33
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

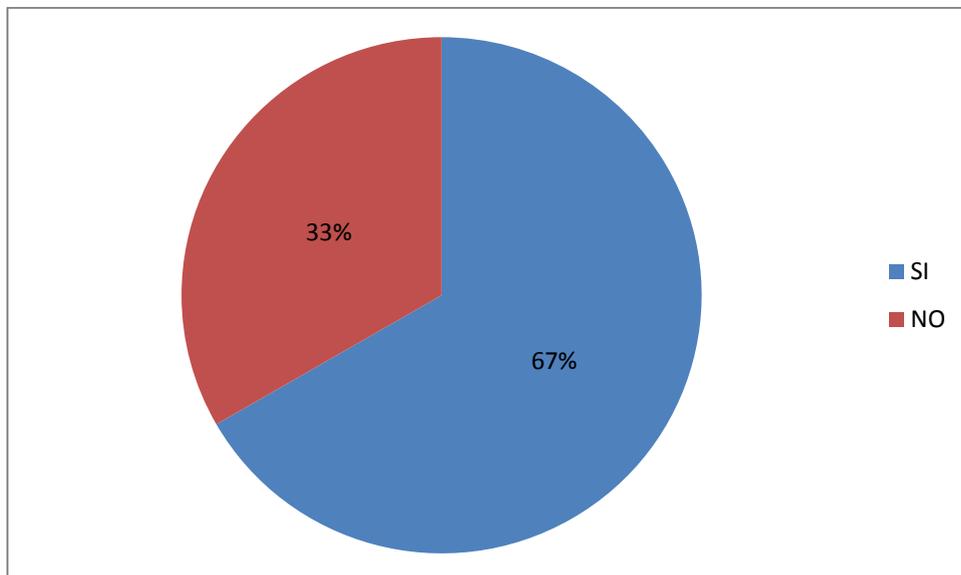


Figura N° 12 ¿Para realizar el mice en place utiliza diferente color de tabla para cada tipo de género?  
Fuente: Investigación directa

La mayor parte corresponde al equipo de cocina que utiliza diferente tabla para realizar el mice en place para cada tipo de género.

**Tabla N°37:** ¿Clasifica los desperdicios en tachos de basura diferente?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
ORGÁNICO	5	38
INORGÁNICO	4	31
VIDRIO/PLÁSTICO	4	31
TOTAL	13	100

Fuente: Investigación directa  
 Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

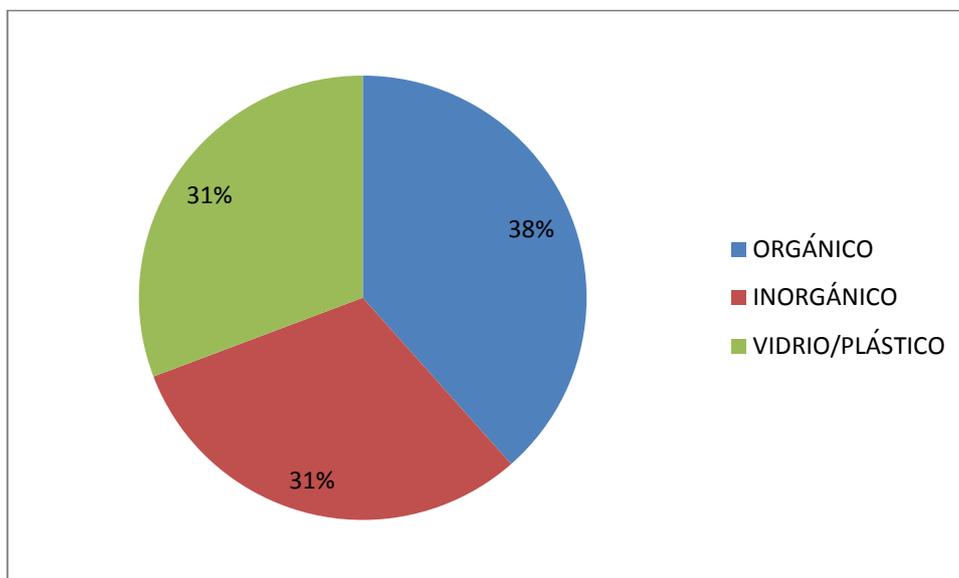


Figura N° 13 ¿Clasifica los desperdicios en tachos de basura diferente?  
 Fuente: Investigación directa

El personal de cocina respondió en un porcentaje parejo que clasifica los desperdicios en orgánicos e inorgánicos y plástico/vidrio.

**Tabla N°38:** ¿Cada que tiempo usted hace la limpieza profunda de congeladores?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
3 - 5 DÍAS	3	50
5 - 7 DÍAS	3	50
7 DÍAS O MÁS	0	0
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
 Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

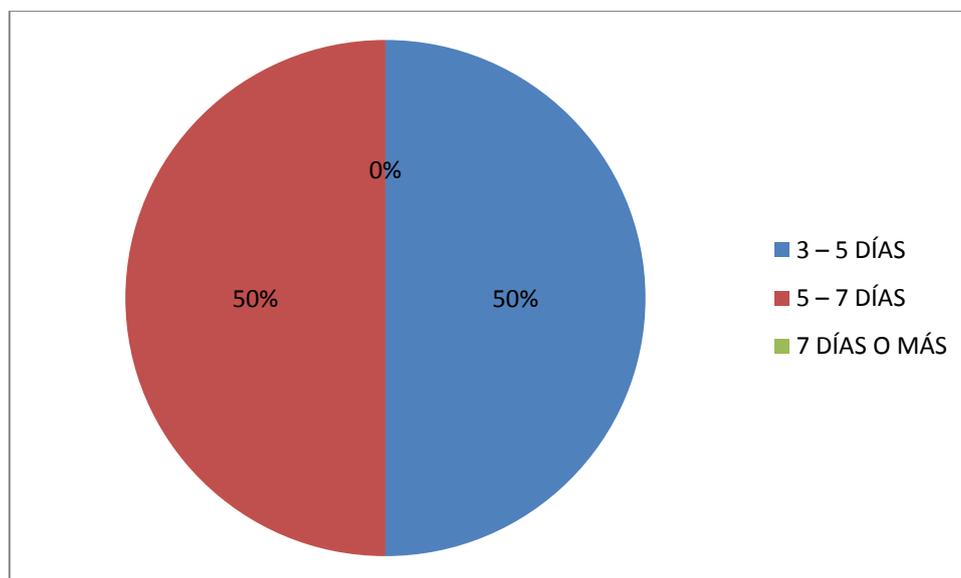


Figura N° 14 ¿Cada qué tiempo usted hace la limpieza profunda de congeladores?  
 Fuente: Investigación directa

Con un igualdad el personal de cocina respondió la limpieza de los congeladores entre 3 - 5 días y 5 - 7 días.

**Tabla N° 39:** ¿Conoce tiempos de conservación de alimentos?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	4	67
NO	2	33
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

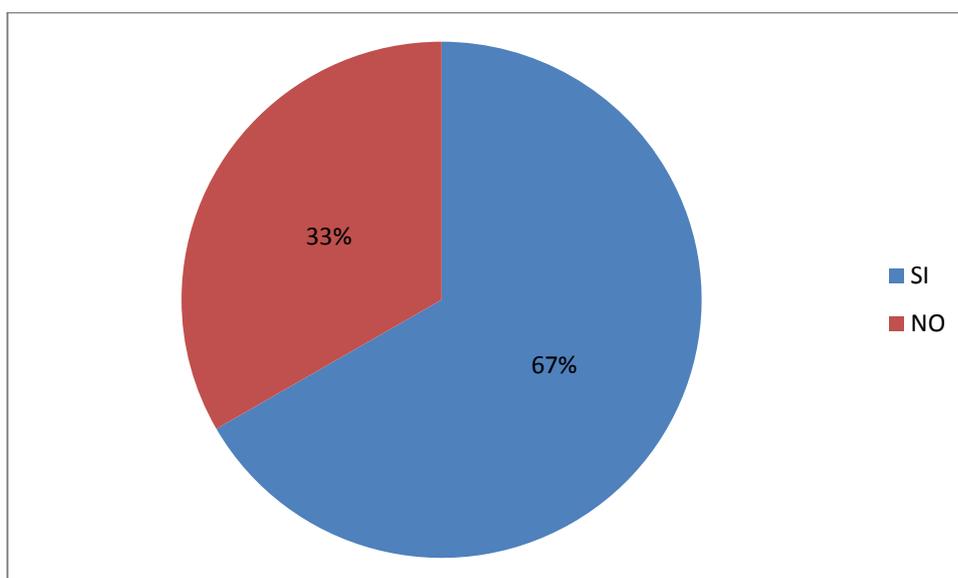


Figura N° 15 ¿Conoce tiempos de conservación de alimentos?  
Fuente: Investigación directa

La mayoría corresponde al personal que conoce sobre tiempos de conservación de los alimentos.

**Tabla N°40:** ¿Cada que tiempo usted hace la limpieza de su uniforme?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
1 - 2 DÍAS	6	100
3 - 4 DÍAS	0	0
5 - 7 DÍAS	0	0
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

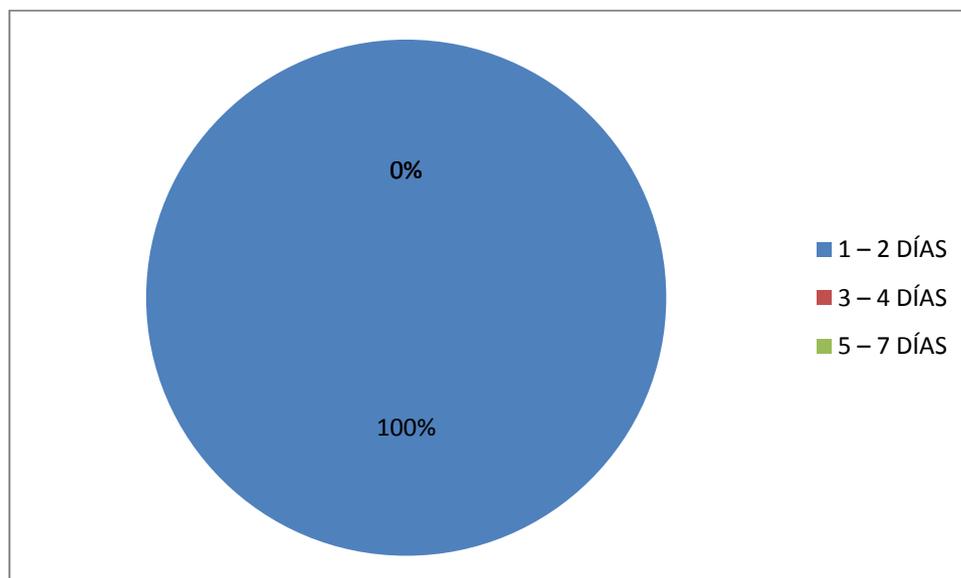


Figura N° 16 ¿Cada qué tiempo usted hace la limpieza de su uniforme?  
Fuente: Investigación directa

El total del personal mencionó que es de uno a dos días la limpieza de su uniforme. Pero se debe controlar para evitar contaminación cruzada por medio de los uniformes.

**Tabla N°41:** ¿Conoce temperaturas para la cocción de alimentos?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	2	33
NO	4	67
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

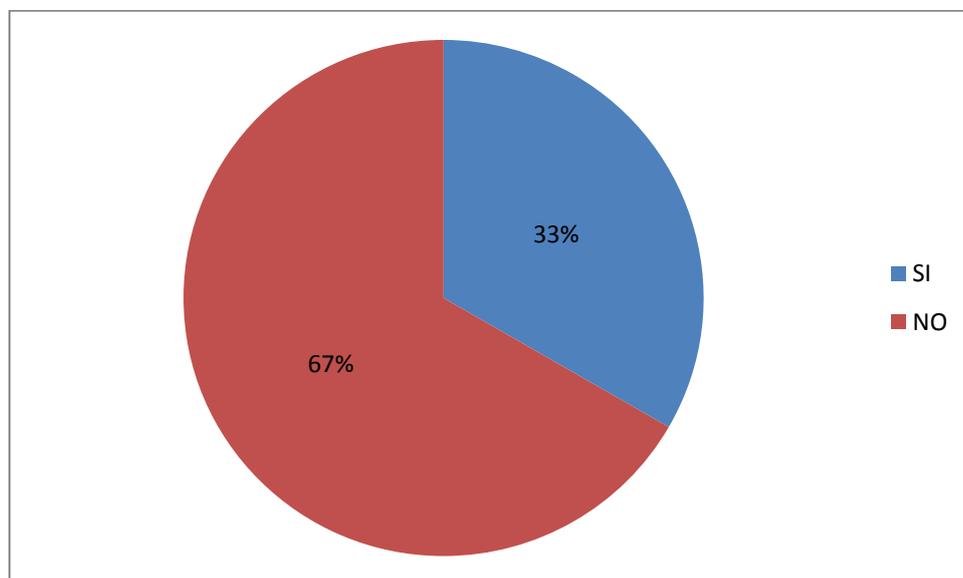


Figura N° 17 ¿Conoce temperaturas para la cocción de alimentos?  
Fuente: Investigación directa

La mayor parte del equipo de cocina caliente no conoce sobre temperaturas de cocción de. Se debe tomar medidas para la correcta producción en los alimentos ya que es un factor muy importante para ofrecer alimentos de calidad.

**Tabla 42:** ¿Utilizó usted el libro de batallas al ingreso a la cocina del hotel?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	6	86
NO	1	14
TOTAL	7	100

Fuente: Investigación directa  
 Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

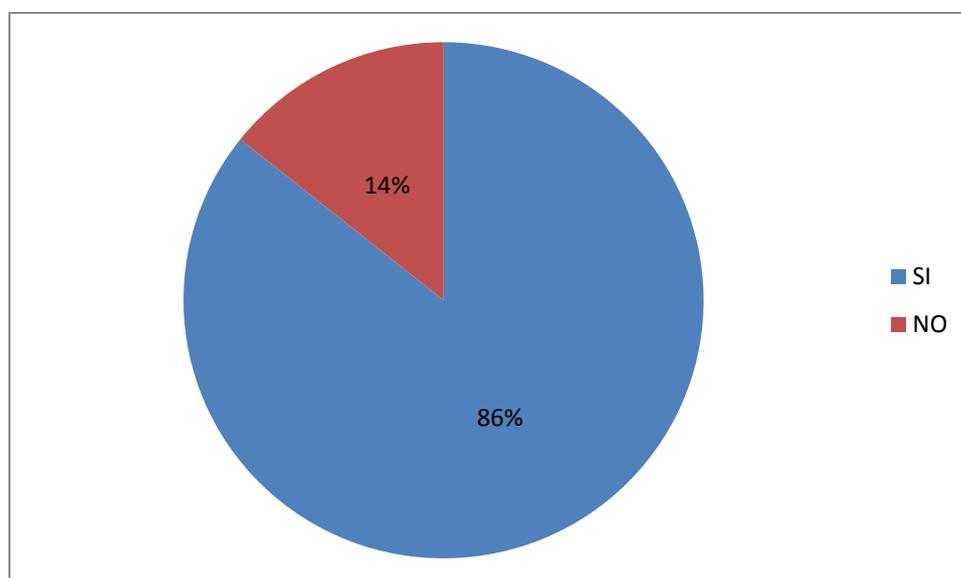


Figura N° 18 ¿Utilizó usted el libro de batallas al ingreso a la cocina del hotel?  
 Fuente: Investigación directa

La mayor parte corresponde al personal que utilizó el libro de batallas al ingreso de sus actividades en cocina caliente. Siendo el libro donde constan todas las recetas del Restaurante Rincón de Cantuña se debe dar un constante repaso de las recetas para mantener la calidad de los alimentos.

**Tabla N°43:** ¿Son claras las recetas estándar del libro de batallas para usted?

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	3	50
NO	1	17
UN POCO	2	33
TOTAL	6	100

Fuente: Investigación directa  
Elaboración: Gustavo Miguel Montalvo

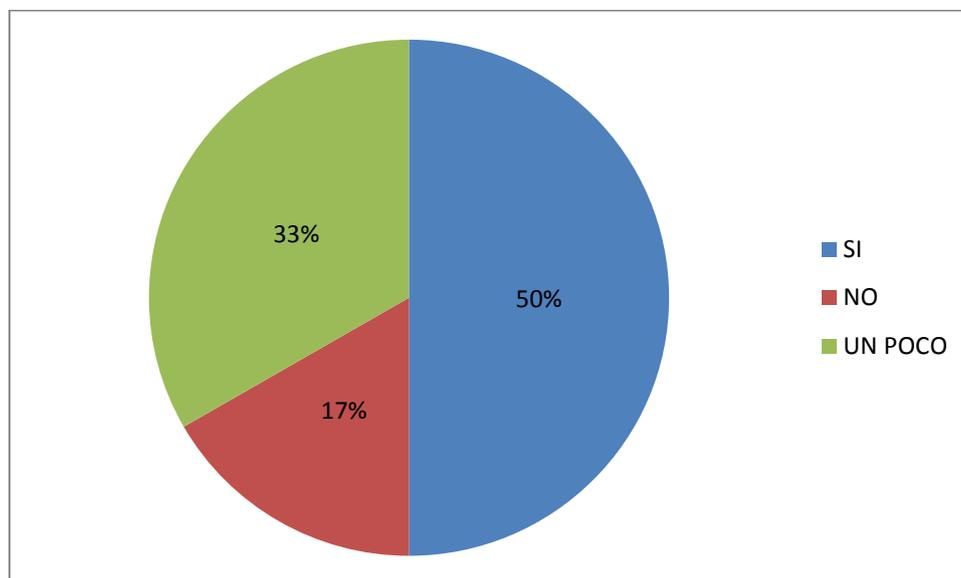


Figura N° 19 ¿Son claras las recetas estándar del libro de batallas para usted?  
Fuente: Investigación directa

La mitad del personal de cocina dijo que las recetas del libro de batallas son claras. Y el resto del porcentaje no lo son por completo.

## **ENTREVISTA**

Se realizó la encuesta en las instalaciones administrativas al Ing. Francisco Baca Gerente General del Hotel Patio Andaluz, para conocer como ha sido el desenvolvimiento de la cocina desde su inicio de operación.

El Hotel abrió sus puertas en enero del 2004 conjuntamente con su cocina que era el punto principal de venta, la creación de la cocina y de su menú la realizó un chef ejecutivo quien permaneció al frente de ella durante los tres primeros años. La carta se caracterizaba por tener platos muy elaborados y gourmet. Con el paso del tiempo y basándose a las necesidades de los comensales la carta tomo un sentido más ligero y rápido, incluyendo hamburguesas y picadas por complacer a los comensales internos.

Existieron otros factores para que la carta siga en constante renovación, factores como; el cambio de personal, ya que la cocina del hotel no volvió a contar con un chef ejecutivo y desde entonces sería manejada por el jefe de cocina quien es el encargado de cualquier cambio en el menú previa autorización de Gerencia, el bloqueo de las importaciones con lo que sustituyeron platos de comida internacional por platos de recetas nacionales, el cambio de personal, ya que al ingresar un nuevo colaborador no siempre se mantiene el ritmo de trabajo de la producción.

Debido a estos factores la cocina del hotel ha tenido altibajos, que han sido resueltos siempre en conjunto del jefe de cocina y el gerente general.

Por parte del hotel al ingresar un nuevo trabajador a la cocina, en las primeras semanas de su trabajo se le brinda una inducción general del hotel, posteriormente una inducción de salud. Para su desempeño diario también se le otorga de dos a tres uniformes para una adecuada higiene diaria.

## 4.2 CONCLUSIONES

- El equipo de cocina empieza con responsabilidades básicas al ingreso al área y con la experiencia que va adquiriendo pasa a cocina caliente de acuerdo con su desenvolvimiento mejorado diariamente.
- En las instalaciones de la cocina existe la división para la correcta separación de los desperdicios, teniendo contenedores diferentes para cada tipo de basura, pero no se da la correcta separación en el momento de su desecho.
- El libro de batallas es claro para las personas que tienen conocimientos previos a su utilización.
- El equipo de trabajo mantiene contacto con dispositivos electrónicos durante su jornada de trabajo.
- Las frutas, vegetales y demás productos como hortalizas y tubérculos no son desinfectados correctamente.

### **4.3 RECOMENDACIONES**

- A gerencia capacitar al personal que va cambiando sus actividades dentro de la cocina, ya que no solo es óptimo que aprendan con la observación en el transcurso de su trabajo.
- Tener más control por parte del jefe de cocina sobre el personal al momento de separar los desperdicios, y conciencia para que colaboren debidamente con las normas de higiene planteadas.
- Modificar partes del libro de batalla en conjunto con el jefe de cocina y Gerente General para mejorar y trabajar en base a estándares, así será claro para cualquier persona.
- Establecer un control por parte del jefe de cocina para el buen desempeño de los trabajadores, con el fin de que los dispositivos electrónicos especialmente celulares no sean motivo de distracción, incidente o accidente.
- Se recomienda al gerente establecer normas para el correcto lavado de los productos, supervisadas por el jefe de cocina para realizar una desinfección correcta con productos que no sean perjudiciales para la salud.

## **QUINTA PARTE - PROPUESTA**

### **1.1 Título de la propuesta**

ESTANDARIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA CALIENTE DEL HOTEL PATIO ANDALUZ

### **1.2 Justificación**

El plan de mejoras se realizó con el fin de dar un aporte estructurado y normalizado para la producción de alimentos en el área de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz, esta estandarización se convierte en una ayuda práctica y didáctica para conocer el debido proceso de producción; manteniendo en toda su línea reglas básicas de manipulación de los alimentos.

### **1.3 Impacto**

El plan de mejoras realizado tiene el aporte de la estandarización de las recetas de cocina caliente de la cocina del restaurante Rincón de Cantuña, esto hace accesible y de fácil entendimiento para todo el personal de las diferentes áreas del hotel que intervienen con la cocina.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo General**

- Elaborar un manual de procesos de producción para el área de cocina caliente del menú ofertado, mediante la implementación de una primera parte que se detallen los procesos y una segunda en el que se detallen las recetas del menú.

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Implementar prácticos procesos de higiene personal para los empleados de cocina del Hotel Patio Andaluz
- Estandarizar las recetas, manteniendo un formato simple pero claro para cada elaboración.

## **1.5 Ubicación sectorial y física**

La información se la realizó en las instalaciones del Hotel Patio Andaluz Ubicado sobre la calle García Moreno N6-52, entre Olmedo y Mejía

## **1.6 Viabilidad**

El presente trabajo de investigación se propuso a gerencia, teniendo la accesibilidad para realizar el estudio de la situación en la que se encuentra la cocina. Actualmente se realiza un cambio continuo en las recetas del restaurante

para obtener una mejor calidad de la producción y reestructurar la presentación de los platos.

## 1.7 Plan de Ejecución

Tabla N° 44

PLAN DE EJECUCIÓN									
<b>OBJETIVO:</b>	Elaborar un Plan de mejoras de producción de alimentos mediante el análisis y observación del equipo de cocina en producción en el área de cocina caliente del Hotel Patio Andaluz.								
<b>ESTRATEGIA:</b>	Recopilar información acerca del manejo actual de la producción en la cocina del Hotel Patio Andaluz para corregir errores en la elaboración de alimentos.								
ACTIVIDADES	ELEMENTOS	RECURSOS				RESPONSABLES	INDICADOR	CALENDARIO	
		H	T	M	E				
DESARROLLO DE PRIMERA FASE ESTRUCTURACIÓN DEL PLAN DE MEJORAS	1. Determinación de los recursos.	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Fichas de observación	20/11/14	
	2. Identificación de la accesibilidad a la información	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Gerencia Hotel Patio Andaluz	25/11/14	
	3. Ampliar información del tema investigado.	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Dominio de contenido	27/11/14	
DESARROLLO DE SEGUNDA FASE DETERMINACIÓN Y SELECCIÓN DE LAS RECETAS DEL RESTAURANTE RINCÓN DE CANTUÑA	1. Selección de los temas en el Plan de mejoras	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Dominio de contenido	15/12/14	
	2. Identificación de subtemas.	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Dominio de contenido	04/01/15	
	3. Desarrollo del Plan de mejoras	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Dominio de contenido	01/04/15	
DESARROLLO TERCERA FASE DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS Y GASTOS DE OPERACIÓN	1. Costos netos	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Recursos económicos	26/05/15	
	2. Imprevistos	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Recursos económicos	26/05/15	
	3. Presupuesto total	X	X	X	X	Miguel Montalvo	Recursos económicos	26/05/15	
DESARROLLO CUARTA FASE DIFUSIÓN	1. Impresión del Plan de Mejoras	X	X	X	X	En proyección	En proyección	En proyección	
	2. Presentación	X	X	X	X	En proyección	En proyección	En proyección	

## 1.8 Recursos

### 1.8.1 Materiales

Tabla N°45

<b>N°</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
<b>1</b>	Computadora	1
<b>2</b>	Impresora	1
<b>3</b>	Resmas de papel bond	3
<b>4</b>	Libreta de apuntes	1
<b>5</b>	Esferográficos	3
<b>6</b>	Cámara fotográfica	1

### 1.8.2 Económicos

Tabla N°46

<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
<b>Resma de papel bond</b>	3	4.00 USD	\$ 12.00 USD
<b>Derechos de Grado</b>	1	620.00 USD	620.00 USD
<b>Libreta de apuntes</b>	1	2.00 USD	2.00 USD
<b>Esferográficos</b>	2	0.50 USD	1.00 USD
<b>Imprevistos</b>	1	25.00 USD	25.00 USD
<b>Material para presentación del Plan</b>	1	50.00 USD	50.00 USD
<b>Total</b>			<b>\$ 710.00</b>

### **1.8.3 Talento humano**

**Investigador:** Miguel Montalvo

**Director:** Lic. Norelia Ortega Morillo

**Entrevistado:**

Ing. Francisco Baca

Gerente General Hotel Patio Andaluz

## APÉNDICE A

### SONDEO DE OPINIÓN

La presente serie de preguntas se la realiza con el motivo de conocer las diferentes formas de trabajo dentro del área de cocina.

1.- ¿Recibió inducción al ingreso de sus actividades en cocina caliente?

Si

No

2.- ¿Qué usa usted para la desinfección de vegetales y frutas?

Agua

Agua - cloro

Otro (Químico)

3.- ¿Para realizar el mice en place utiliza diferente color de tabla para cada tipo de género?

Si

No

4.- ¿Clasifica los desperdicios en tachos de basura diferente?

- Orgánico
- Inorgánico
- Plástico/vidrio

5.- ¿Cada que tiempo usted hace la limpieza profunda de congeladores?

- 3 - 5 días
- 5 - 7 días
- 7 días o más

6.- ¿Conoce tiempos de conservación de alimentos?

- Si
- No

7.- ¿Cada qué tiempo usted hace la limpieza de su uniforme?

- 1 - 2 días
- 3 - 4 días
- 5 - 7 días

8- ¿Conoce temperaturas para la cocción de alimentos?

- Si
- No

9.- ¿Utilizó usted el libro de batallas al ingreso a la cocina del hotel?

Si

No

10.- ¿Son claras las recetas estándar del libro de batallas para usted?

Si

No

Un poco

Gracias por su atención

## APÉNDICE B

### ENTREVISTA

Las preguntas que se realizará serán con el fin de objetivo de obtener información acerca de los instrumentos y herramientas que brindan para el desenvolvimiento del equipo de cocina caliente del hotel.

- 1.- ¿Cómo calificaría al restaurante Rincón de Cantuña?
- 2.- ¿Quién organiza el área de cocina?
- 3.- ¿Cuántas personas trabajan en el área de cocina caliente?
- 4.- ¿Cómo controla la organización de la materia prima, su transformación y almacenaje?
- 5.- ¿Técnicamente cómo cree que influye la falta de un chef ejecutivo?
- 6.- ¿Qué responsabilidades tiene el jefe de cocina?
- 7.- ¿Bajo qué estándar trabaja la cocina? (en base a que normas)
8. ¿Cuántos uniformes tiene el personal de cocina?

## REFERENCIAS

- Aguiar, C. (2006). *Propuesta para el manejo y control de la materia prima en el departamento de alimentos y bebidas del Grand Hotel Mercure Alameda Quito*. Quito.
- Cialcotel. (s.f.). *Hotel Patio Andaluz*. Obtenido de <http://www.hotelpatioandaluz.com/rooms.htm>
- Comunicaciones Agrícolas. (2004). *Manejo seguro de frutas y verduras*.
- Diccionario Real Academia Española. (s.f.). Obtenido de Real Academia Española: <http://lema.rae.es/drae/?val=recetario>
- Educación Navarra. (2012). *www.educacion.navarra.es*. Obtenido de [http://www.educacion.navarra.es/documents/57308/57761/Qu\\_\\_\\_es\\_un\\_plan\\_de\\_mejora.pdf/c300e8bc-1606-40c0-8a20-22ce1895bc04](http://www.educacion.navarra.es/documents/57308/57761/Qu___es_un_plan_de_mejora.pdf/c300e8bc-1606-40c0-8a20-22ce1895bc04)
- Espe, Laboratorio de Gastronomía. (08 de Julio de 2013). *Laboratorio de Gastronomía*. Obtenido de <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2013/07/receta-estandar/>
- Instituto Nacional de Alimentos. (s.f.). Clave del mes: Mantenga los alimentos a temperaturas seguras. *El boletín del Inspector Bromatológico N° 6*.
- Lastronomía, Peralta Raziel. (2013). *Lastronomía*. Obtenido de Revista Gastronómica Digital de la Universidad del Claustro de Sor Juana: <http://www.ucsj.edu.mx/clastronomia/index.php/component/content/article/16-investigacion/58-guia-rapida-para-entender-que-es-la-receta-estandar>
- Maya, J. A. (2010). *Manejo y procesamiento de carnes*. Pasto.
- Ministerio de Educación. (s.f.). Obtenido de Ministerio de Educación: [http://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Plan\\_-Mejora1.pdf](http://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Plan_-Mejora1.pdf)
- Molina, A. (2013). RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE LAS OPERACIONES DE LA FRUTERÍA - CAFETERÍA "ISABELLA". Quito, Pichincha, Ecuador.
- Reinoso, A. (2006). *Propuesta de manipulación de alimentos en restaurantes de Cumbayá*. Quito.
- Salas, A. R. (Enero de 2010). PROPUESTA DE UN MANUAL DE MEJORA CONTINUA PARA LA SUBDIRECCIÓN DE NOTICIAS DE RADIOTELEVISIÓN DE VERACRUZ. Veracruz, Xalapa-Enriquez, Mexico.
- United States Department of Agriculture. (15 de Julio de 2013). *Food Safety and Inspection Service*.
- Universidad Politécnica Salesiana, Bravo Monica. (s.f.). *Proceso de Producción*.