



## **CARRERA: GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

**Propuesta de estandarización del área de cocina para mejorar costos y control de calidad en el restaurante “Cevichería La Gaviota Azul” sector Alma Lojana, ciudad de Quito.**

**Proyecto integrador de grado previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gastronomía.**

### **Autor:**

Aron Camilo Delgado Vaca

### **Tutor:**

Mgs. Teresa Cevallos C.

**D.M. Quito, 5 enero 2022**

## **DEDICATORIA**

A Dios quién diariamente me da la oportunidad de vivir, ha sido mi plaza fuerte en este duro batallar que nunca me ha dejado solo, me ha enseñado lo poco que sé de la vida, con su guía y Espíritu Santo me ha fortalecido y me ha mostrado el camino hacia la salida en los momentos cuando más lo necesitaba.

A mi madre, qué con su ejemplo de fortaleza, perseverancia, trabajo y apoyo total, me ha dado la seguridad de hacer bien las cosas y saber guiarme cuando he cometido errores.

A mis hermanos, que con su apoyo incondicional están presentes siempre en mis altibajos con una sonrisa, un abrazo, palabras de aliento y cariño, que han sido un regocijo en mi vida.

A mis estimados profesores, qué con dedicación y paciencia impartieron aquellos conocimientos que ahora se han tornado parte de mi vida.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por darme de todo cuanto necesito diariamente.

A mi madre, por ser el eje fundamental en mi vida, quien siempre se ha esforzado por sus hijos, para darnos una buena educación y formación para ser personas de bien.

A mis compañeros, que durante todo el tiempo de nuestra carrera contribuyeron a que sea una experiencia inolvidable y con sus ocurrencias me alegraron más de una vez.

A mis profesores por las enseñanzas impartidas, y en especial a mi directora de tesis, que con sus consejos y sugerencias me ha ayudado y guiado en el proceso de elaboración de mi proyecto.

## **AUTORÍA**

Yo, Aron Camilo Delgado Vaca, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Aron Camilo Delgado Vaca

D.M. Quito, febrero del 2022

Mgs. Teresa Cevallos  
Director de Trabajo de Titulación

## **CERTIFICACIÓN**

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

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, febrero del 2022

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

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

**PRIMERA:** La Mgs. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de Directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. Aron Camilo Delgado Vaca por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

**SEGUNDA:** UNO.- El Sr. Aron Camilo Delgado Vaca realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Propuesta de estandarización del área de cocina para mejorar costos y control de calidad en el restaurante “Cevichería La Gaviota Azul” sector Alma Lojana, ciudad de Quito”, para optar por el título de Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Mgs. Teresa Cevallos.

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

**TERCERA:** Los comparecientes, Mgs. Teresa Cevallos en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr Aron Camilo Delgado Vaca, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Propuesta de estandarización del área de cocina para mejorar costos y control de calidad en el restaurante “Cevichería La Gaviota Azul” sector Alma Lojana, ciudad de Quito.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Mgs. Teresa Cevallos

Camilo Delgado

D.M. Quito, febrero del 2022

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN .....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	7
ÍNDICE DE TABLAS .....	10
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	15
RESUMEN.....	17
INTRODUCCIÓN .....	18
Nombre del proyecto .....	18
Marco contextual- antecedentes .....	18
Análisis de los involucrados .....	19
Problema de la investigación.....	20
Definición de problema .....	20
Idea a defender .....	21
Objeto de estudio y campo de acción.....	21
Objeto de estudio.....	21
Campo de acción .....	21
Justificación.....	22
Objetivos .....	22
Objetivo general .....	22
Objetivo específico.....	23
CAPITULO I.....	24
1. Marco teórico .....	24
1.1. Introducción.....	24
1.2. Concepto.....	24
1.3. La estandarización en el restaurante.....	24
1.4. La receta estándar .....	25
1.4.1. Contenido de la receta estándar de costos.....	27
1.4.2. Instrumentos de control de costos basados en la utilización de recetas estándar.....	31

1.5.	Determinación y análisis del costo de los alimentos y bebidas.....	33
1.6.	La empresa (Propuesta de mejoramiento) .....	35
1.6.1.	Organigrama estructural.....	35
1.6.2.	Organigrama funcional.....	36
1.6.3.	Logotipo .....	36
1.6.4.	La carta.....	37
1.7.	Procesos.....	38
1.7.1.	Procesos administrativos.....	39
1.7.1.1.	Selección del personal .....	39
1.7.1.2.	Selección de proveedores .....	40
1.7.1.3.	Procesos de producción .....	41
1.7.1.4.	Recepción del pedido .....	41
1.7.1.5.	Entrega de pedido .....	42
1.7.1.6.	Procesos de apoyo .....	43
1.7.1.6.1.	Compras .....	43
1.7.1.6.2.	Bodegaje .....	44
CAPITULO II .....		45
2.	Estudio de campo .....	45
2.1.	Introducción.....	45
2.2.	Objetivos para la realización de la encuesta.....	45
2.3.	Diseño de la encuesta .....	45
2.3.1.	Metodología .....	45
2.3.2.	Tamaño de la muestra .....	46
2.4.	Diseño de herramientas .....	47
2.5.	Análisis de la información.....	47
2.5.1.	Análisis general.....	57
CAPITULO III .....		58
3.	Receta estándar.....	58
3.1.	Elaboración de la propuesta.....	58
3.2.	Herramientas de estandarización.....	58
3.3.	Materia prima .....	59
3.3.1.	Alimentos en buen estado .....	59
3.3.1.1.	Frutas .....	59
3.3.1.2.	Legumbres, tubérculos y raíces .....	60

3.3.1.3.	Verduras.....	61
3.3.1.4.	Pescados y mariscos.....	61
3.3.1.5.	Lácteos.....	63
3.3.1.6.	Porciones de fruta para jugos.....	64
3.4.	Recetas estándar.....	65
3.4.1.	Recetas de preproducción.....	65
3.4.2.	Recetas de producción.....	71
3.4.2.1.	Empanadas.....	71
3.4.2.2.	Ceviches.....	72
3.4.2.3.	Sopas.....	73
3.4.2.4.	Corvinas.....	78
3.4.2.5.	Pargo.....	81
3.4.2.6.	Langostinos.....	82
3.4.2.7.	Arroces.....	84
3.4.3.	Recetas estándar con control de costos.....	88
3.4.3.1.	Recetas de preproducción.....	88
3.4.3.2.	Recetas de producción.....	91
3.4.3.2.1.	Empanadas.....	91
3.4.3.2.2.	Ceviches.....	92
3.4.3.2.3.	Sopas.....	94
3.4.3.2.4.	Corvinas.....	98
3.4.3.2.5.	Pargos.....	99
3.4.3.2.6.	Arroces.....	100
3.4.3.2.7.	Langostinos.....	104
3.5.	Promedio del Porcentaje real del costo.....	106
3.6.	Costos de venta real.....	107
3.7.	Punto de equilibrio.....	108
CAPITULO IV.....		110
4.	Conclusiones y recomendaciones.....	110
4.1.	Conclusiones.....	110
4.2.	Recomendaciones.....	111
5.	Referencia.....	112
6.	Anexos.....	115

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1, Análisis de involucrados.....	19
Tabla 2.....	31
Formato receta estándar de costos.....	31
Tabla 3.....	47
Pregunta 1 .....	47
Tabla 4.....	48
Pregunta 2 .....	48
Tabla 5.....	49
Pregunta 3 .....	49
Tabla 6.....	50
Pregunta 4 .....	50
Tabla 7.....	51
Pregunta 5 .....	51
Tabla 8.....	52
Pregunta 6 .....	52
Tabla 9.....	53
Pregunta 7 .....	53
Tabla 10.....	54
Pregunta 8 .....	54
Tabla 11.....	55
Pregunta 9 .....	55
Tabla 12.....	56
Pregunta 10 .....	56
Tabla 13.....	63
Almacenamiento seguro de pescados y mariscos .....	63
Tabla 14.....	64
Porciones de fruta para jugos .....	64
Tabla 15.....	65
Ajo preparado para sopas, encocados y ajillos.....	65
Tabla 16.....	65
Aliño para camarones apanados, pargo frito y corvina frita. ....	65
Tabla 17.....	66

Encurtido para preproducción de corvinas, pargos, camarones y langostinos.....	66
Tabla 18.....	66
Arroz cocido para arroz con camarón, concha, mixto, marinero, corvina, langostinos, pargo, camarones. ....	66
Tabla 19.....	67
Preproducción relleno de camarón para empanadas de verde .....	67
Tabla 20.....	68
Sopa de encebollado.....	68
Tabla 21.....	69
Sopa de bagre .....	69
Tabla 22.....	70
Sopa para cangrejo .....	70
Tabla 23.....	71
Empanada de camarón .....	71
Tabla 24.....	71
Empanada de queso.....	71
Tabla 25.....	72
Ceviche de camarón .....	72
Tabla 26.....	72
Ceviche de concha.....	72
Tabla 27.....	73
Ceviche mixto .....	73
Tabla 28.....	73
Encebollado.....	73
Tabla 29.....	74
Encebollado con camarón .....	74
Tabla 30.....	74
Encebollado con concha.....	74
Tabla 31.....	75
Encebollado mixto .....	75
Tabla 32.....	76
Maremoto .....	76
Tabla 33.....	77
Caldo de bagre.....	77

Tabla 34.....	77
Cangrejo .....	77
Tabla 35.....	78
Cangrejo especial .....	78
Tabla 36.....	78
Corvina frita .....	78
Tabla 37.....	79
Corvina encocada .....	79
Tabla 38.....	80
Corvina al ajillo.....	80
Tabla 39.....	81
Pargo frito .....	81
Tabla 40.....	82
Langostinos al ajillo .....	82
Tabla 41.....	83
Langostinos encocados.....	83
Tabla 42.....	84
Arroz con camarón.....	84
Tabla 43.....	85
Arroz con concha .....	85
Tabla 44.....	86
Arroz mixto .....	86
Tabla 45.....	87
Arroz marinero .....	87
Tabla 46.....	88
Ajo preparado.....	88
Tabla 47.....	88
Aliño.....	88
Tabla 48.....	88
Encurtido .....	88
Tabla 49.....	89
Arroz cocido.....	89
Tabla 50.....	89
Relleno empanada de camarón.....	89

Tabla 51.....	90
Sopa para encebollado.....	90
Tabla 52.....	90
Sopa de bagre .....	90
Tabla 53.....	91
Sopa de cangrejo .....	91
Tabla 54.....	91
Empandas de camarón.....	91
Tabla 55.....	92
Empanada de queso.....	92
Tabla 56.....	92
Ceviche de camarón .....	92
Tabla 57.....	93
Ceviche de concha.....	93
Tabla 58.....	93
Ceviche mixto .....	93
Tabla 59.....	94
Caldo de bagre.....	94
Tabla 60.....	94
Cangrejo .....	94
Tabla 61.....	95
Cangrejo especial .....	95
Tabla 62.....	95
Encebollado.....	95
Tabla 63.....	96
Encebollado con camarón .....	96
Tabla 64.....	96
Encebollado con concha.....	96
Tabla 65.....	97
Encebollado mixto .....	97
Tabla 66.....	97
Maremoto .....	97
Tabla 67.....	98
Corvina frita .....	98

Tabla 68.....	98
Corvina encocada .....	98
Tabla 69.....	99
Corvina al ajillo.....	99
Tabla 70.....	99
Pargo frito .....	99
Tabla 71.....	100
Arroz con camarón.....	100
Tabla 72.....	101
Arroz con concha .....	101
Tabla 70.....	102
Arroz mixto .....	102
Tabla 73.....	103
Arroz marinero .....	103
Tabla 74.....	104
Langostinos al ajillo .....	104
Tabla 75.....	105
Langostinos encocados.....	105
Tabla 76.....	106
Promedio del porcentaje real de costo .....	106
Tabla 77.....	107
Costos de venta real .....	107
Tabla 75.....	116
Lista de proveedores .....	116

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1. ....	20
Problema de la investigación. ....	20
Figura 2. ....	35
Organigrama estructural.....	35
Figura 3. ....	36
Organigrama funcional.....	36
Figura 4. ....	36
Logotipo .....	36
Figura 5. ....	37
Carta .....	37
Figura 6. ....	39
Diagrama de flujo de selección del personal.....	39
Figura 7. ....	40
Diagrama de flujo de selección de proveedores.....	40
Figura 8. ....	41
Diagrama de flujo de recepción del pedido.....	41
Figura 9. ....	42
Diagrama de flujo de entrega de pedido .....	42
Figura 10. ....	43
Diagrama de flujo de compras .....	43
Figura 11. ....	44
Diagrama de flujo de bodegaje .....	44
Figura 12. ....	47
Pregunta 1 .....	47
Figura 13. ....	48
Pregunta 2 .....	48
Figura 14. ....	49
Pregunta 3 .....	49
Figura 15. ....	50
Pregunta 4 .....	50

Figura 16. ....	51
Pregunta 5 .....	51
Figura 17. ....	52
Pregunta 6 .....	52
Figura 18. ....	53
Pregunta 7 .....	53
Figura 19. ....	54
Pregunta 8 .....	54
Figura 20. ....	55
Pregunta 9 .....	55
Figura 21. ....	56
Pregunta 10 .....	56

## RESUMEN

La receta estándar es un formato con una lista detallada de los ingredientes, preparación y costos asociados a la receta de todos los platillos incluidos en el menú de un restaurante.

Los objetivos de la receta estándar son el costeo de los platos, fijar los precios de acuerdo con la expectativa de rentabilidad del restaurante, reducir costos ocultos y optimizar la operación de la cocina, ya que es el modelo para que cualquier cocinero que tome a su cargo la elaboración de los platos tenga su referencia, no importa quién y dónde prepare la receta, la calidad del platillo siempre debe ser la misma.

Además de determinar el costo potencial del plato y la fijación de los precios, estandariza el proceso productivo y la presentación al cliente de los platillos, ofrece un servicio óptimo ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de compras para llevar a cabo una gestión eficiente. También, permite calcular y determinar el tipo de equipo y las condiciones de infraestructura que requiere la cocina para su elaboración.

En el almacén permite controlar que las cantidades de materia prima sean las que realmente se requieren para la preparación y producción, lo que evita que haya sobrantes, robos o fugas y problemas como la escasez o producción limitada, que generan pérdidas al servicio.

## INTRODUCCIÓN

### **Nombre del proyecto**

Propuesta de estandarización del área de cocina para mejorar costos y control de calidad en el restaurante “Cevichería La Gaviota Azul”, sector Alma Lojana, ciudad de Quito.

### **Marco contextual- antecedentes**

El restaurante “Cevichería La Gaviota Azul” es una empresa dedicada a la venta de alimentos y bebidas donde se ofrece comida ecuatoriana a base de mariscos.

En el año de 1984, nace en la ciudad de Quito la “Cevichería La Gaviota Azul”, un negocio dirigido y administrado por su dueña, la Sra. Estela Vaca. El establecimiento está ubicado en la Avenida General Rumiñahui a la altura del antiguo peaje. En sus inicios el negocio contaba con una carta bastante reducida con pocos platillos que eran la sopa de cangrejo y algunos ceviches.

La alta demanda obligó a la Sra. Estela Vaca a ampliar el restaurante, en 1995 se presenta la oportunidad de comprar el terreno en donde trabajaba y así reconstruir el establecimiento y ampliarlo, así mismo en el menú se implementaron nuevos platos, ofreciendo encebollados, corvinas, pargos, mayor variedad en ceviches y bebidas. De esta manera, la cevichería adquirió nuevos activos como una cocina más grande, varias licuadoras, ollas de mayor capacidad, congeladores, extractores industriales, frigoríficos, etc. Para el 2001, la cevichería cambió su capacidad de clientela de 20 a 90 pax, además de incluir un parqueadero para 15 autos.

La cevichería cuenta con una fiel clientela y en el transcurso del tiempo ha adquirido prestigio y posicionamiento en el mercado, es así que, cada día las ventas aumentan, obligando así a su administradora a adoptar un sistema de control de procesos técnicos y de estandarización.

### **Análisis de los involucrados**

**Tabla 1, Análisis de involucrados.**

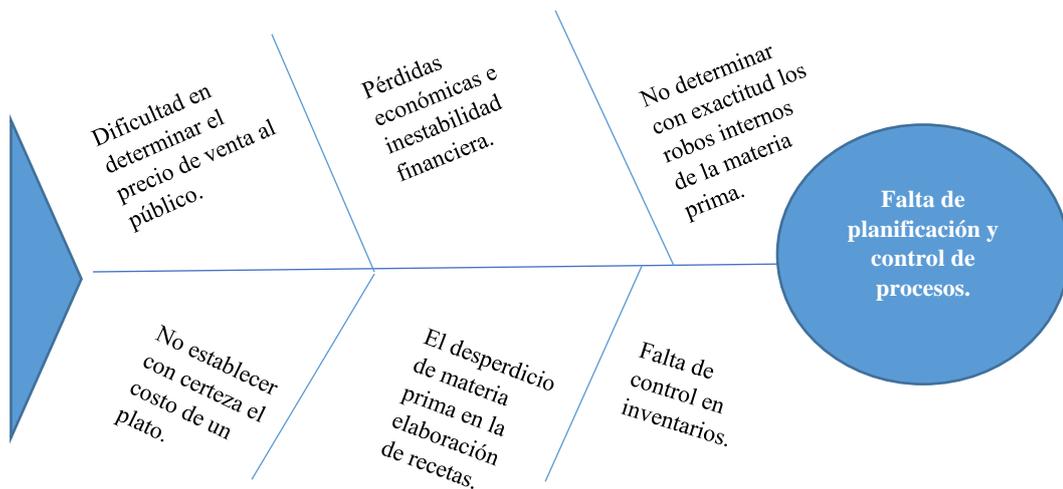
<b>ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS</b>	<b>INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>PROBLEMAS PERCIBIDOS</b>	<b>RECURSOS Y MANDATOS</b>
<b>Dueño del restaurante</b>	Conocer de manera exacta las utilidades que se recibe por plato.	Desperdicios y robos.	Memos, descuentos y llamados de atención.
<b>Trabajadores del área de cocina</b>	Conocer los productos que se encuentran en stock.	Pérdidas de productos.	Fichas de inventarios.

**Realizada por: Camilo Delgado**

## Problema de la investigación

Figura 1.

*Problema de la investigación.*



Autor: Camilo Delgado

## Definición de problema

La economía de un negocio de alimentos y bebidas siempre se verá afectada, directamente por la falta de planificación, dirección y control de los procesos entre estos las recetas estándar y las fichas de inventarios, los cuales generan un clima laboral poco eficiente ya que no todos los colaboradores están en la capacidad de cumplir sus funciones y se recarga el trabajo en determinadas áreas, cambiando las propiedades organolépticas de los platillos.

**Idea a defender**

La estandarización de las recetas permite un control de los procesos de producción, costos, tiempo de elaboración, control de inventarios y reducción de desperdicios.

**Objeto de estudio y campo de acción****Objeto de estudio**

La implementación de recetas estándar se realizará para mejorar el control de costos de inventarios para evitar pérdidas y robos, además ayudará a determinar con precisión el precio de venta al público.

**Campo de acción**

La falta de un control de procesos técnicos y de estandarización afecta a la mayoría de los restaurantes ya que al no realizarlos no saben con certeza cuáles son sus ingresos reales. Lo ideal para estos casos es implementar fichas de inventarios y realización de recetas estándar, además de capacitar al personal para que se familiarice con estas herramientas, por esto se ha realizado la propuesta de implementar dichas herramientas para evitar futuras pérdidas, así como tener un control correcto de costos y optimización de procesos en el área de cocina y bodega.

## **Justificación**

Con la elaboración de recetas estándar y fichas de inventarios será posible tener un control más exhaustivo de los ingresos y egresos de capital del negocio, además ayudará para:

- Tener una reducción mínima de desperdicios.
- Generar efectividad en la realización de los procesos de preparación.
- Controlar la materia prima.
- Tener uniformidad en la producción y montaje de platos.
- Conocer con exactitud las utilidades que se reciben por plato.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Elaborar y aplicar recetas estándar y fichas de inventarios como mecanismo de control del restaurante “Cevichería La Gaviota Azul” para mejorar el control de los procesos de producción, costos, tiempo de elaboración, inventarios y reducción de desperdicios.

**Objetivo específico**

- Realizar un estudio de campo acerca de la situación actual mediante una encuesta para determinar el conocimiento del personal sobre la utilización de recetas estándar y fichas de inventarios.
- Elaborar un modelo de recetas estándar de los productos que oferta el restaurante “Cevichería La Gaviota Azul” para mejorar costos y control de calidad.
- Evaluar el proyecto, mediante la aplicación de las recetas en el establecimiento para verificar el proceso de control de costos.

## **CAPITULO I**

### **1. Marco teórico**

#### **1.1.Introducción**

La estandarización de los procesos en un restaurante es fundamental para su éxito y para el crecimiento de la empresa. Lo importante es llevarla a cabo de una manera adecuada y ordenada atendiendo las necesidades de las pequeñas empresas.

#### **1.2.Concepto**

La estandarización es el proceso de elaborar, aplicar y mejorar las normas que se aplican a distintas actividades científicas, industriales o económicas con el fin de ordenarlas y mejorarlas. El término de estandarización tiene como idea principal explicar de forma detallada los pasos a seguir. Al mismo tiempo, esta idea supone la de cumplir con reglas que, si bien en ciertos casos pueden estar implícitas, en la mayoría de las oportunidades son normas explícitas y de importante cumplimiento a fin de que se obtengan los resultados esperados y aprobados para la actividad en cuestión (Rodríguez Martínez Maurici, 2005).

#### **1.3.La estandarización en el restaurante**

En muchos restaurantes, el servicio o la comida nunca es igual, y siempre hay aspectos que rompen la supuesta excelencia (es decir, buena comida y servicio decente). Aquí es donde los sistemas de gestión de calidad pueden ayudar, ya que proporcionarán una guía de implementación y mejora para fortalecer el punto de partida. Si se van a lograr los estándares de desempeño, aún es necesario que todo

el personal del restaurante participe directamente en la selección y documentación de un método; para que reciban la formación necesaria (Imai Masaki, 2002).

La estandarización de los procesos de restaurante tiene aspectos clave como:

- Representan la forma más fácil, segura y eficiente de hacer un trabajo.
- Ofrecen la mejor manera de preservar el conocimiento y la experiencia.
- Proporcionan un medio para medir el desempeño.
- Indican causa y efecto.
- Proporcionan una base para el mantenimiento y la mejora.
- Proporcionan objetivos y metas de capacitación
- Proporcionan una base para la capacitación.
- Proporcionan los medios para reproducir el error. Entre los principales errores están: el exceso de desperdicio, mal proceso en la realización de recetas, aplicación errónea de técnicas que llegan a ser inservibles, o mal utilizadas (Imai Masaki, 2002).

#### **1.4.La receta estándar**

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

- Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo.

- Cantidad de cada uno de ellos, es decir el peso y tamaño de la porción.
- Costos de los ingredientes utilizados.
- Sistema para la preparación de los ingredientes.
- Imagen de la presentación del platillo.

Las principales razones para estandarizar las recetas de un restaurante son:

- **Consistencia:** Naturalmente los clientes esperan que cada artículo del menú se vea y sepa igual cada vez que lo ordenen. Si el personal cambia con frecuencia, tener recetas estándar permite asegurar la calidad y propiedades de los alimentos durante dichos cambios (Cooper Brian; Floody Brian, 2000).
- **Costos:** Para pronosticar los costos de comida y bebida hay que saber cuál es el valor bruto de cada artículo. Las recetas estándar facilitan esto ya que indica cuanto se gasta de cada ingrediente (Cooper Brian; Floody Brian, 2000).
- **Compras:** La manera adecuada de presupuestar una lista de mercado es en base a las recetas estándar, estas permiten saber con exactitud la cantidad y el costo de los productos requeridos (Cooper Brian; Floody Brian, 2000).
- **Fijación de precios:** Los precios de venta al público dependen directamente de los costos que reflejan las recetas, así como de la competencia y de la cantidad de ganancias que se espera que genere el establecimiento (Cooper Brian; Floody Brian, 2000).
- **Entrenamiento:** Entrenar al 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 (Cooper Brian; Floody Brian, 2000).

- **Receta estándar de producción:** La receta estándar es aquella en la que están explicados todos los elementos, técnicas empleadas, y tiempos, de tal manera que el resultado sea siempre el mismo, sea quien sea la persona que la realiza (Pachi Larrosa, 2021).

#### 1.4.1. Contenido de la receta estándar de costos

Se compone de tres partes, el membrete, el desglose de los costos y el cálculo del PVP.

La primera parte o membrete se compone de:

- **Nombre del plato:** Nombre de la preparación.
- **Fecha de actualización:** Fecha de la última vez que se actualizo el plato.
- **Código:** En esta casilla se coloca el código con el que fue registrado el platillo.

La segunda parte consta del desglose de materia prima y valores de la receta, separada en columnas para mejor entendimiento, detallada a continuación:

- **Detalle:** Aquí va el nombre de cada producto o ingrediente que se va a utilizar.
- **Cantidad:** En esta casilla se debe poner las cantidades precisas de cada ingrediente en relación a la unidad de medida.

- **Medida:** Es la unidad de medida con la que se va a trabajar la receta, puede usarse gramos para alimentos secos y mililitros para alimentos líquidos; así también unidades.
- **Costo:** Esté es el precio de cada ingrediente en una unidad de medida determinada, en este caso los precios serán por kilos para ingredientes sólidos y litros para ingredientes líquidos.
- **Costo total:** Hace referencia al precio del producto teniendo en cuenta las cantidades requeridas. Esto es igual al precio por cantidad requerida dividido por la unidad de medida del costo. El costo total de la receta de cocina puede servir para calcular el Costo por Porción, que es la cifra más útil para el control de los costos de los alimentos. La fórmula para calcular ese costo es:

$$\text{costo por porcion} = \frac{\text{Costo total de la receta}}{\text{Numero de porciones}}$$

(E. Loewer,2004)

La tercera parte de la receta de costos se compone del cálculo de precio de venta al público, con los porcentajes de operación y desarrollo de la receta:

- **Total bruto:** Es la suma de los valores totales de todos los productos.
- **Margen de error o imprevistos:** Tiene un rango de hasta el 10% del costo total de la materia prima, este margen se utiliza para proteger los precios de los productos de fluctuaciones en el mercado y para incluir ingredientes con una baja representación en la receta.

- **Costo neto:** Es la suma de costo total bruto de la materia prima y el margen de error.
- **Gasto de fabricación:** Es la suma de los materiales directos, la mano de obra directa y los gastos generales de fabricación. Para calcular el costo total de los materiales directos, debe determinar la cantidad de estos materiales directos que tiene, sumar los costos totales de los nuevos materiales directos y luego restar el inventario final al término del año fiscal principal. Normalmente tiene un porcentaje del 15% (K. Alex, 2021).
- **Factor costo:** El valor a costo de factores, es el valor de la producción de los bienes y servicios menos la suma de los impuestos indirectos netos de las mercancías y los insumos intermedios (directos e indirectos) que fueron necesarios durante el proceso de producción. Habitualmente se usa un porcentaje de 33,33% (BBVA, sf).
- **Mano de obra:** El costo de mano de obra ayuda a cubrir la seguridad social, las capacitaciones, los servicios de bienestar, el transporte, los uniformes de trabajo y el sueldo del contrato. Regularmente es del 45% ya que se debe cubrir todos esos gastos (ILOSTAT, 2020).
- **Gastos administrativos:** Son los gastos indirectos de la empresa que si bien, no son esenciales, son los únicos gastos que no van a desaparecer del negocio, ya que sin ellos la empresa no podría funcionar. Se obtiene sacando el 12% del costo neto y se lo utiliza para pagar los sueldos del contador, administrador, alquiler y gastos de material de oficina (Llamas, J, 2020).

- **Porcentaje utilidad:** Para calcular el margen de utilidad neto se debe dividir los ingresos (es la cantidad de dinero con la que se queda tras restar los gastos) entre las ganancias (es la venta total del negocio) y el resultado del mismo se lo multiplica por 100 y así se obtiene el porcentaje de utilidad, sin embargo, por varios factores externos e internos, la mayoría de los restaurantes trabajan con un rango entre el 35% y el 45% (Shneir. J, 2021).
- **Subtotal:** Es el valor que la gerencia se ha propuesto para obtener rentabilidad. Para obtener esta cantidad se suma: costo neto, gasto de fabricación, factor costo, mano de obra, gastos administrativos y utilidad.
- **Porcentaje IVA:** Este porcentaje se obtiene sacando el 12% del subtotal. El IVA es un impuesto pagado por el consumidor final de determinados bienes y servicios. Se denomina “impuesto al valor agregado”, pues grava únicamente el valor que se agrega en cada fase dentro del proceso de producción, distribución y comercialización de bienes y servicios. (Pérez Rodríguez Soraya, 2014)
- **Total:** Se suma el porcentaje del IVA y el subtotal para obtener el precio de venta al público (PVP); hay que tomar en cuenta que este precio se analiza comparando los precios de la competencia para conocer su efectividad en el mercado.

Tabla 2.

*Formato receta estándar de costos.*

NOMBRE DEL PLATO:				CÓDIGO:	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:					
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
FOTO:					

Autor: Camilo Delgado

#### 1.4.2. Instrumentos de control de costos basados en la utilización de recetas estándar.

Entre los instrumentos para la creación de costos y utilización de la receta estándar, se tienen los siguientes:

##### **Primer criterio: Especificaciones de compras (Capítulo III):**

- Es la descripción clara de calidad, tamaño, peso, cantidad y otros factores requeridos para un producto particular.
- Debe dar suficientes detalles para que la compañía proveedora sepa exactamente qué productos enviar.
- Se debe dar detalles suficientes para guiar a los empleados que reciben la mercancía (Pymes y Calidad, 2014).

##### **Segundo criterio: Costo de la receta estándar (formato de la tabla 2):**

- Lista detallada de los ingredientes que se van a utilizar.

- Costo por kilos o litros dependiente el estado de la materia.
- Cantidad que se utilizará para realizar la receta.
- Costo total de cada ingrediente según la medida requerida (Ana Molina, 2013).

**Tercer criterio: Tamaño de la porción:**

- Si se están utilizando recetas estandarizadas, entonces el tamaño de las porciones será señalado en la receta.
- Los instrumentos de control de porciones incluyen artículos como equipo de medida y peso, además de cucharones y paletas que se usan constantemente.
- Los tamaños de las porciones deben establecerse, comunicarse a todos los colaboradores y seguirlas todo el tiempo (Ana Molina, 2013).

**1.5.Determinación y análisis del costo de los alimentos y bebidas**

Operar una instalación de alimentos y bebidas es esencialmente una operación de fabricación en la que uno de los principales problemas es la naturaleza de los productos y las materias primas que se manipulan, la mayoría de los cuales son altamente perecederos. Para el operador, esto implica la necesidad de definir los resultados esperados y desarrollar estrategias para alcanzarlos, por lo que según Morillo Moreno y Coromoto (2009) se debe:

- Determinar los objetivos económicos de la empresa fijando las ventas, los costos incurridos y los márgenes de utilidad alcanzados.
- Establecer estándares para mantener los costos y gastos en el nivel correcto, sin perder la calidad y la eficiencia.

El control de los costos de los alimentos requiere mucha atención porque representa los gastos más importantes en los que se incurre a diario. Su impacto es, en la mayoría de los casos, equivalente a un tercio o más del resultado neto.

La planificación comercial en esta área debe incluir la determinación del costo de alimentos y bebidas, con el fin de establecer precios de venta competitivos y rentables, bajo estricto control, para lograr las utilidades proyectadas. Cuando se habla de costos de alimentos y bebidas, se refiere al valor de las materias primas consumidas durante un período determinado, para generar un volumen de ventas que permita cubrir los costos y generar o lograr una tasa de retorno predeterminada.

La cantidad de alimentos y bebidas es un número que puede cambiar con el ritmo de las ventas y debe representar una fracción de sus proporciones, manteniendo un comportamiento estable para un percentil estándar y con mínima variación.

La estructura de costos de alimentos y bebidas comienza con el desarrollo de un menú seleccionando los platos y bebidas que componen el menú. La elección de los platos debe hacerse teniendo en cuenta dos objetivos.

1. Ofrecer al comensal una variedad de opciones que le permitan la mejor combinación con base a:
  - Su apetito
  - Su dieta
  - La ocasión
  - La hora del día
  - El clima
2. Lograr un equilibrio entre la satisfacción del comensal y los objetivos de la empresa a través de:

- Precios competitivos
- Márgenes de utilidad rentables
- Obtener el consumo proyectado por persona
- Alcanzar el objetivo de los comensales

El diseño de la carta debe contemplar para tal fin, una estructura que cubra las expectativas del cliente conforme a sus necesidades y circunstancias, creando los departamentos básicos que se ajusten al tipo de operaciones.

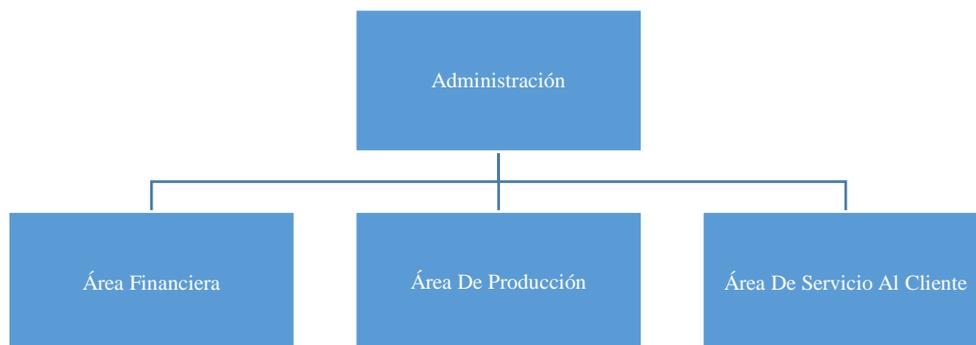
### **1.6.La empresa (Propuesta de mejoramiento)**

La empresa cuenta con una nómina de 7 empleados y su cadena de mando está organizada de la siguiente manera.

#### **1.6.1. Organigrama estructural**

Figura 2.

*Organigrama estructural*

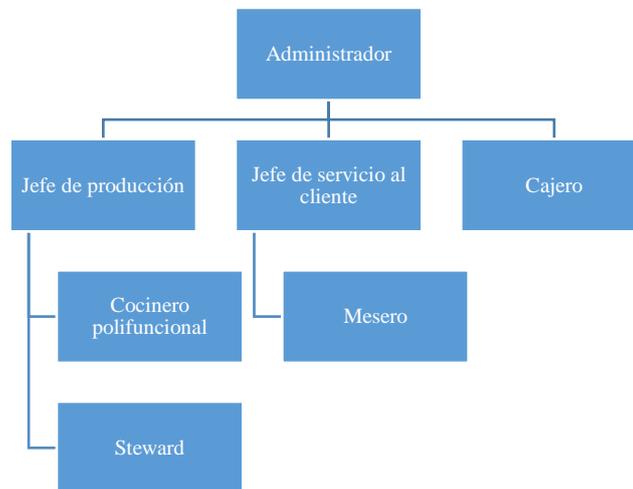


**Elaborado por: Camilo Delgado**

### 1.6.2. Organigrama funcional

Figura 3.

*Organigrama funcional*



Elaborado por: Camilo Delgado

### 1.6.3. Logotipo

Figura 4.

*Logotipo*



### 1.6.4. La carta

En base a los nuevos precios calculados se ha formulado la nueva carta.

Figura 5.

Carta



DESDE 1984	
<b>LA GAVIOTA AZUL</b>	
CEVICHERÍA	
<b>EMPANADAS</b>	
QUESO	\$1,50
CAMARÓN	\$2
<b>CEVICHERIA</b>	
CAMARÓN	\$8,00
CONCHA	\$8,00
MIXTO	\$8,50
<b>SOPAS</b>	
CALDO DE BAGRE	\$3,50
CANGREJO	\$6,25
CANGREJO ESPECIAL	\$12,80
ENCEBOLLADO	\$3,50
ENCEBOLLADO CAMARÓN	\$6,00
ENCEBOLLADO CONCHA	\$7,00
ENCEBOLLADO MIXTO	\$8,50
MAREMOTO ESPECIAL	\$13,75
<b>CORVINA</b>	
CORVINA FRITA	\$11,00
CORVINA AL AJILLO	\$9,50
CORVINA ENCOCADADA	\$10,50
<b>PARGO</b>	
PARGO FRITO	\$16,00
<b>ARROCES</b>	
CONCHA	\$8,50
CAMARÓN	\$8,50
MIXTO	\$9,25
MARINERO	\$15,75
<b>LANGOSTINOS</b>	
ENCOCADOS	\$13,00
AJILLO	\$12,25
CONTACTO: 0987302656/0998423637 REDES SOCIALES: FACEBOOK: @GAVIOTAAZUL INSTAGRAM: @GAVIOTAAZUL	

Autor: Camilo Delgado

## **1.7. Procesos**

Es necesario que el establecimiento trabaje en base a procesos y actividades fijas para realizar las actividades con la menor cantidad de errores. A continuación, se encuentran los principales procesos que se han llegado a estandarizar.

### **1. Procesos Administrativos**

- Selección del personal.
- Selección de proveedores.

### **2. Procesos de producción**

- Recepción de pedidos.
- Recetas estándar (Capítulo III).
- Entrega de pedidos.

### **3. Procesos de apoyo**

- Compras.
- Almacenaje y bodega.

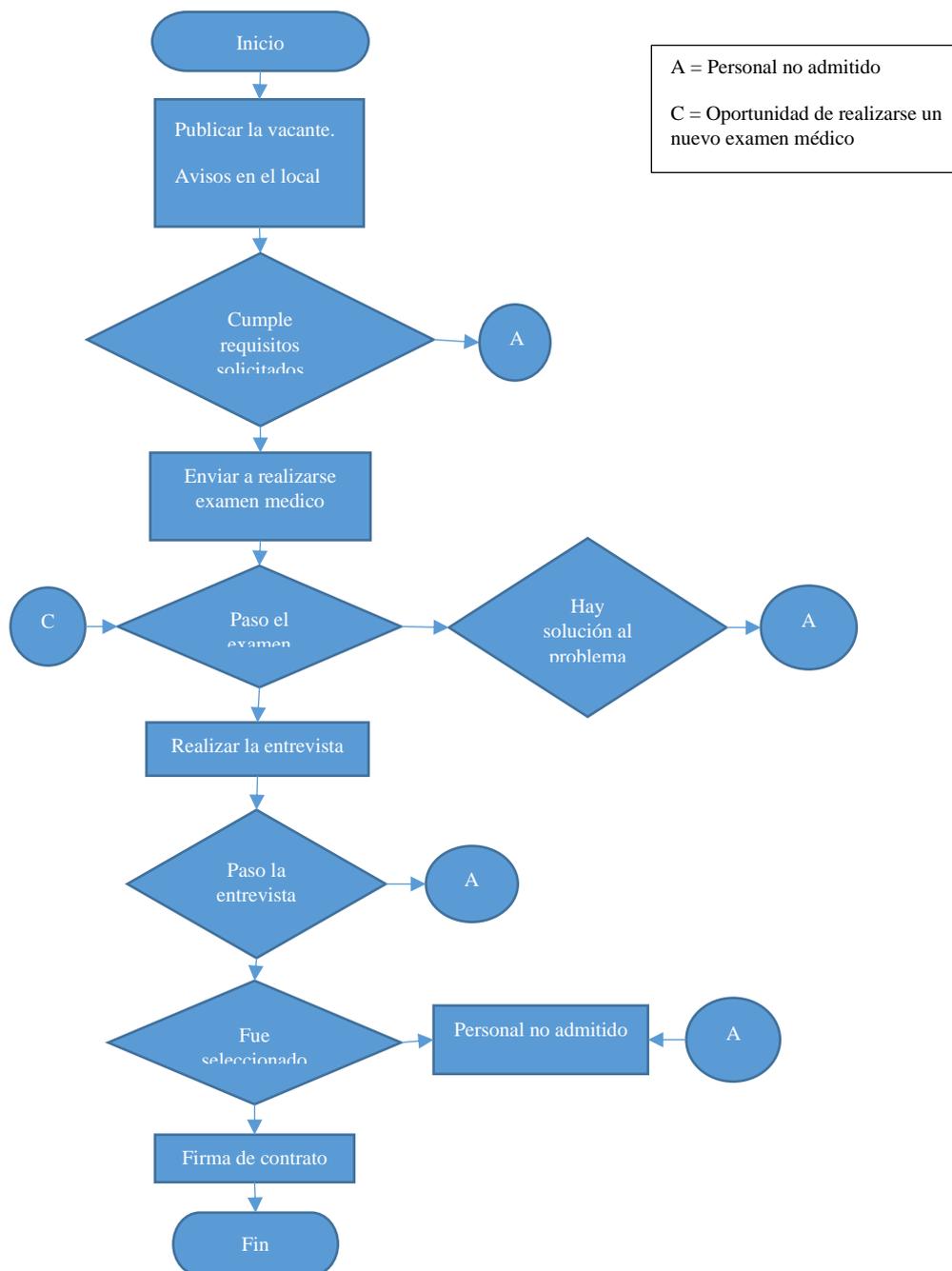
## 1.7.1. Procesos administrativos

### 1.7.1.1. Selección del personal

**Encargado:** Administradora del local (Sra. Estela Vaca)

Figura 6.

*Diagrama de flujo de selección del personal*

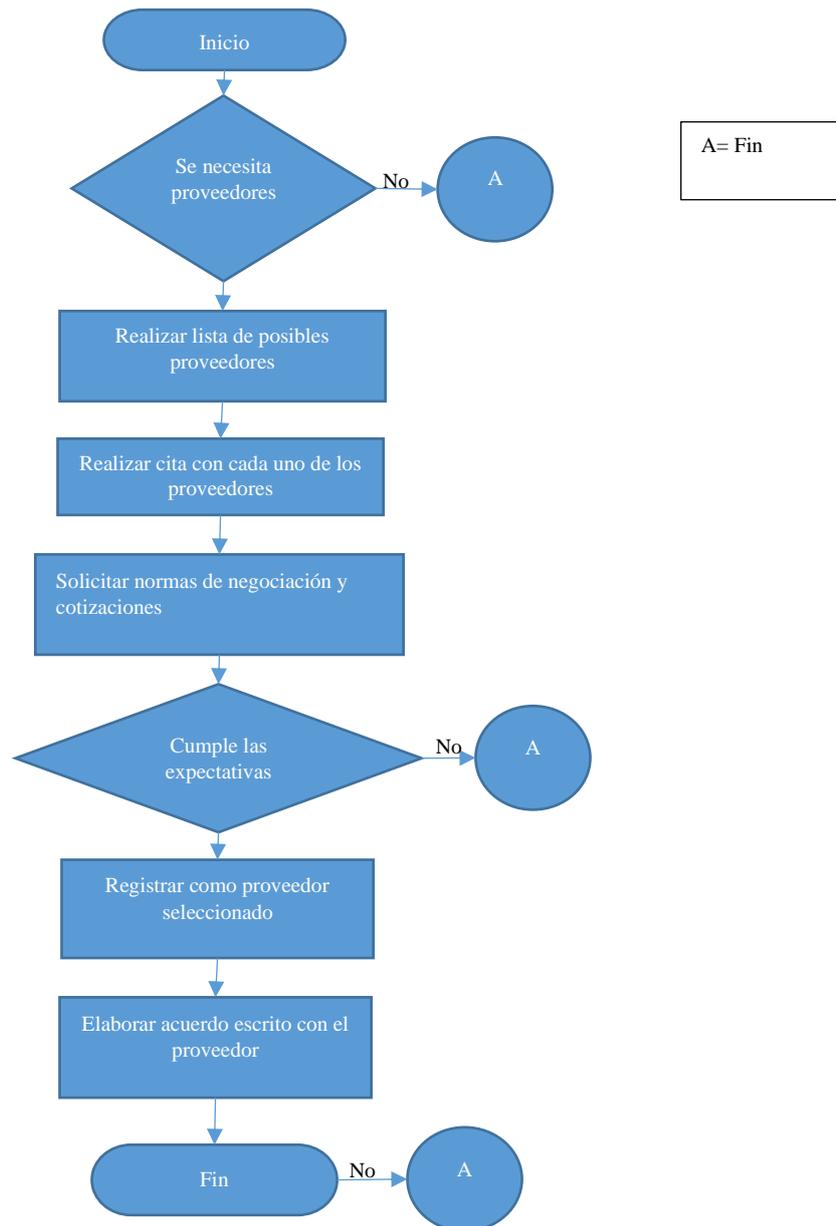


### 1.7.1.2. Selección de proveedores

**Encargado:** Administradora del local (Sra. Estela Vaca)

**Figura 7.**

*Diagrama de flujo de selección de proveedores*



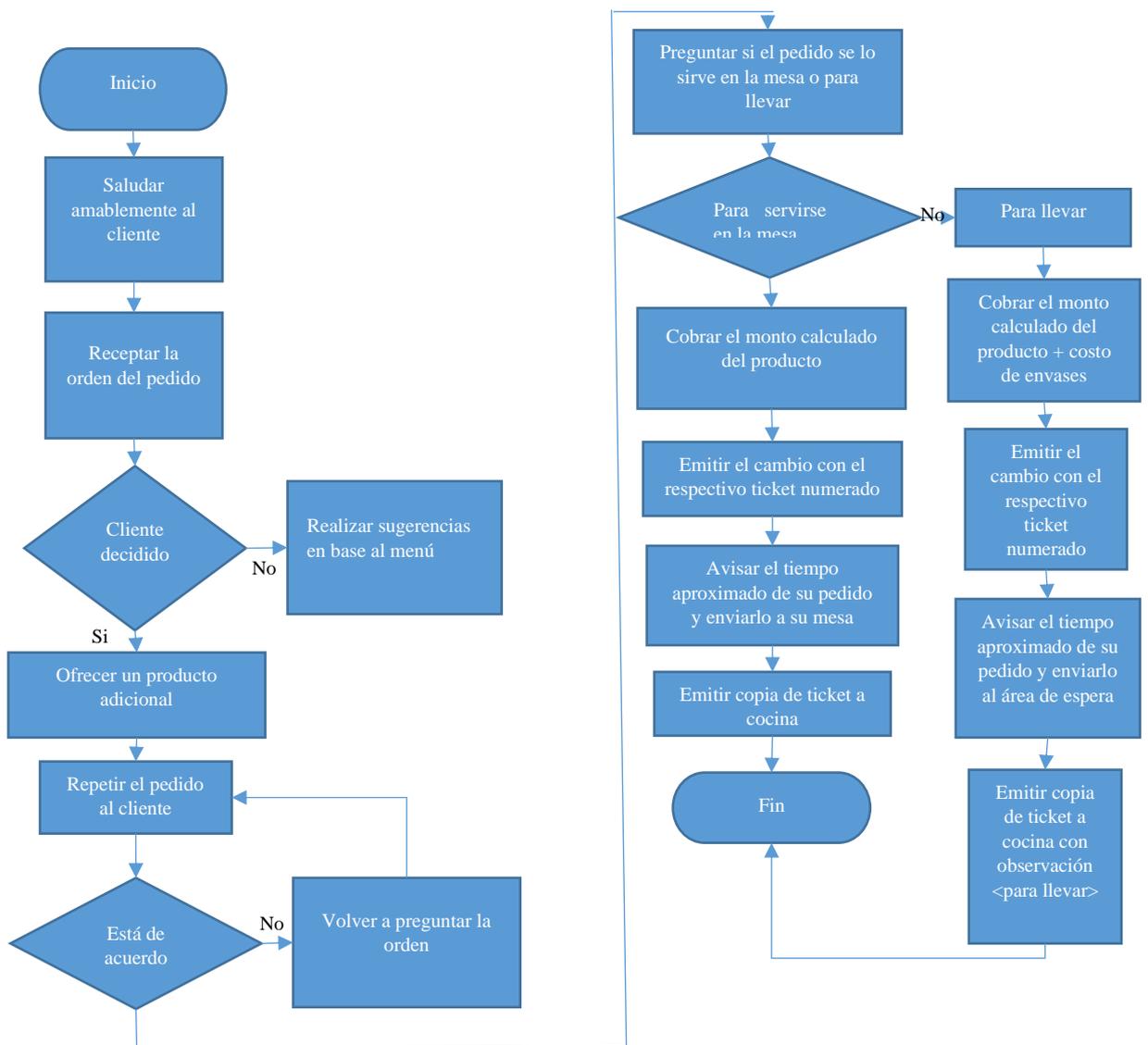
### 1.7.1.3. Procesos de producción

#### 1.7.1.4. Recepción del pedido

**Encargado:** Cajero

**Figura 8.**

*Diagrama de flujo de recepción del pedido*

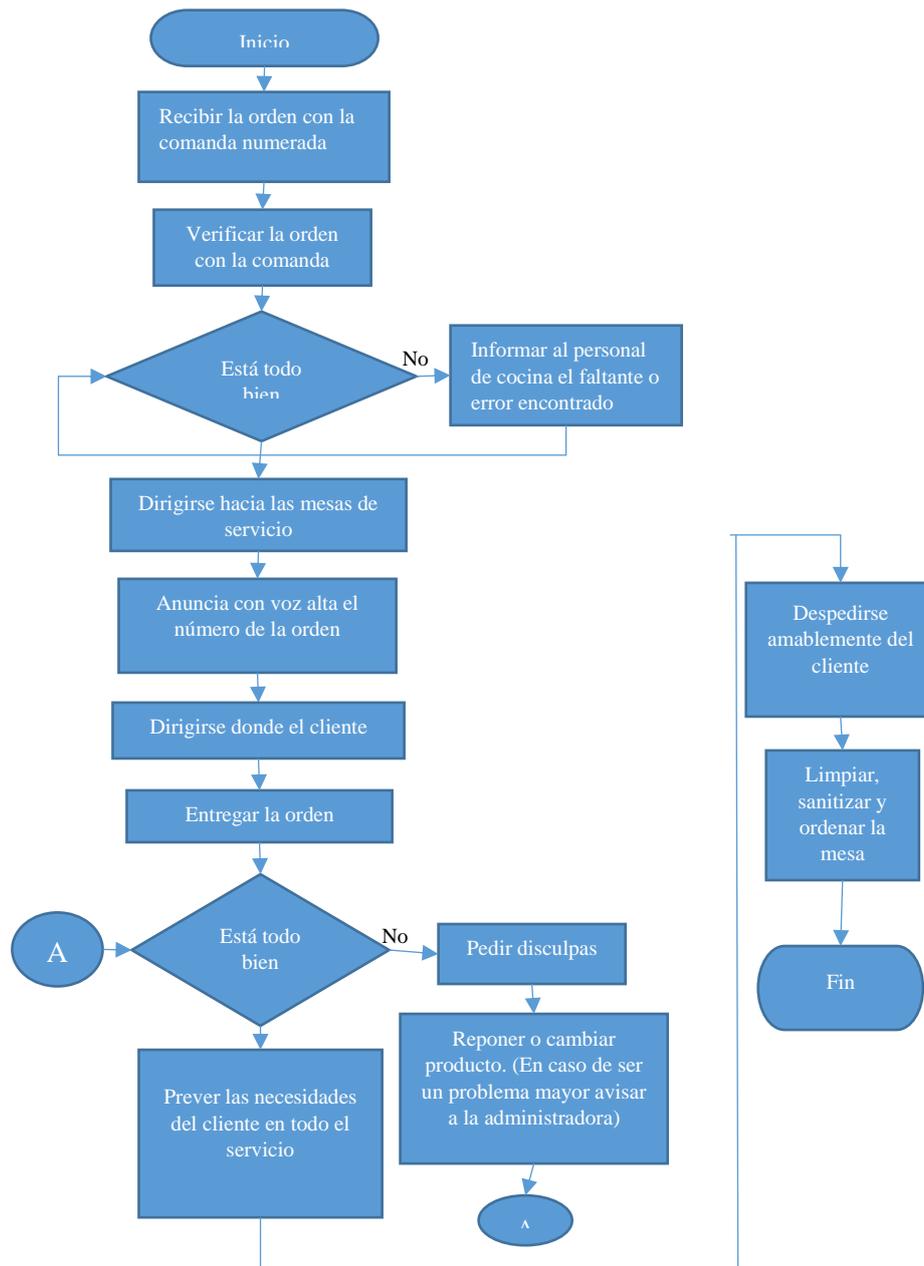


### 1.7.1.5. Entrega de pedido

**Encargado:** Mesero

**Figura 9.**

*Diagrama de flujo de entrega de pedido*



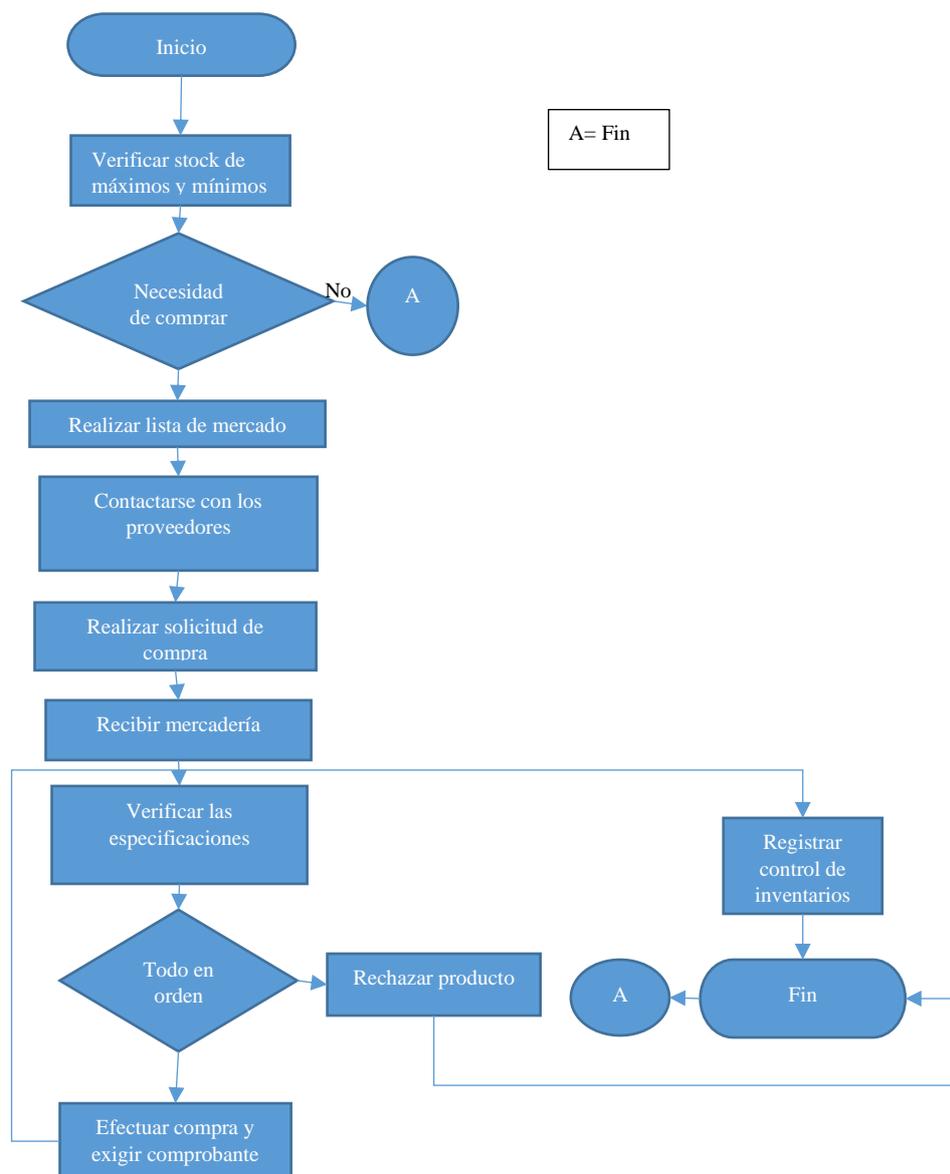
### 1.7.1.6. Procesos de apoyo

#### 1.7.1.6.1. Compras

**Encargado:** Administradora del local

**Figura 10.**

*Diagrama de flujo de compras*

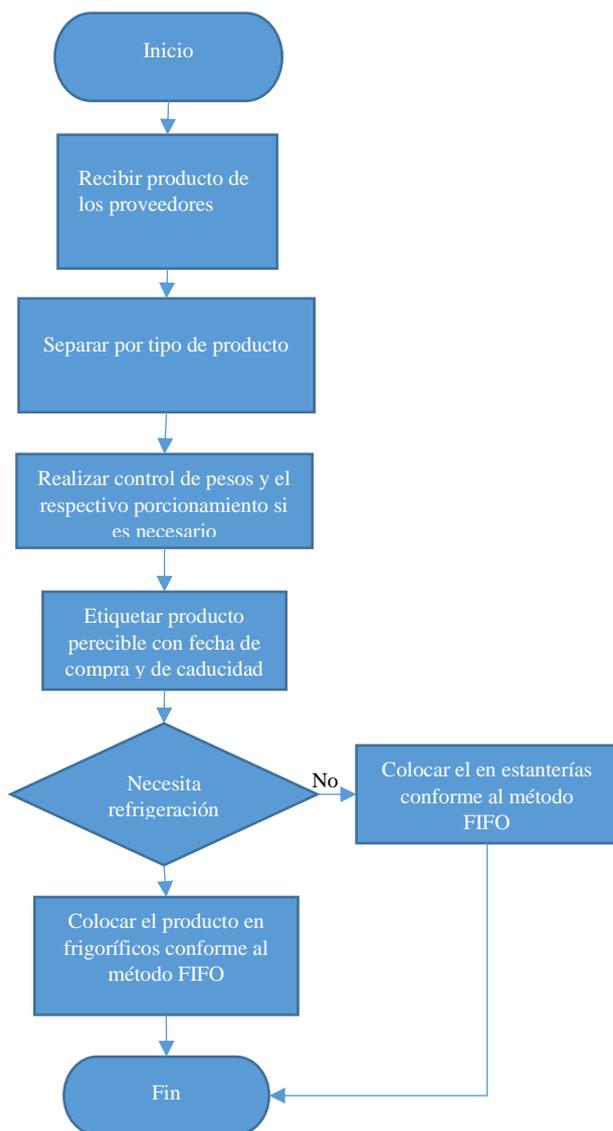


### 1.7.1.6.2. Bodegaje

**Encargado:** Cocinero

**Figura 11.**

*Diagrama de flujo de bodegaje*



## **CAPITULO II**

### **2. Estudio de campo**

#### **2.1.Introducción**

Mediante el estudio de campo se determinó, en base a una encuesta al personal de la Cevichería “La Gaviota Azul”, el conocimiento del manejo de recetas estándar, inventarios y control de calidad.

#### **2.2.Objetivos para la realización de la encuesta**

Determinar el conocimiento del personal del área de cocina de la Cevichería “La Gaviota Azul” respecto al manejo de recetas estándar, inventarios y control de calidad para conocer los aspectos que se pueden mejorar.

#### **2.3.Diseño de la encuesta**

##### **2.3.1. Metodología**

##### **Definición del Universo:**

El universo está conformado por el personal del establecimiento. Este tiene un total de 7 personas.

### 2.3.2. Tamaño de la muestra

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{7 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (7 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{6,7228}{0,96415}$$

$$n = 7$$

**n = 7 Encuestas a realizar**

## 2.4. Diseño de herramientas

En el presente cuestionario se usaron preguntas de opción múltiple donde el personal elige la opción según corresponda respecto al manejo de recetas estándar, inventarios y control de calidad para conocer los aspectos que se pueden mejorar (ANEXO 1).

## 2.5. Análisis de la información

### 1.- Género

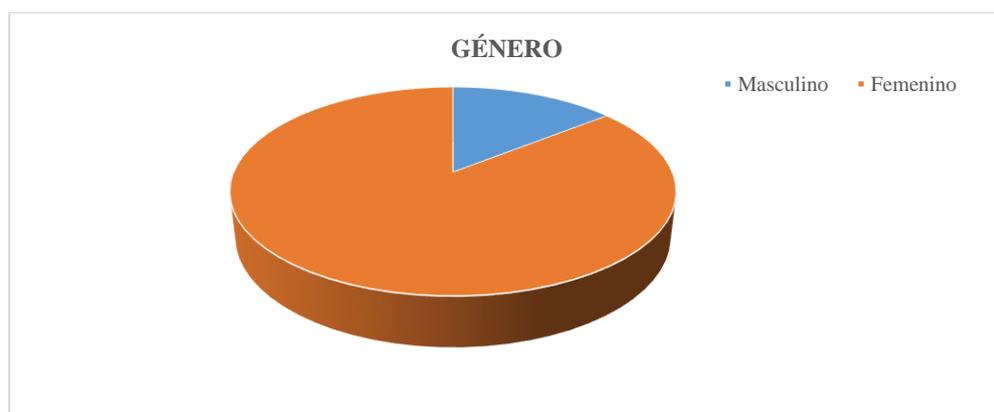
Tabla 3.

*Pregunta 1*

	Cantidad de personas	Porcentaje
Masculino	1	14%
Femenino	6	86%
Total	7	100%

Figura 12.

*Pregunta 1*



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** Existe una mayoría notable de mujeres que trabajan en el establecimiento, con un porcentaje del 86%.

## 2.- Edad

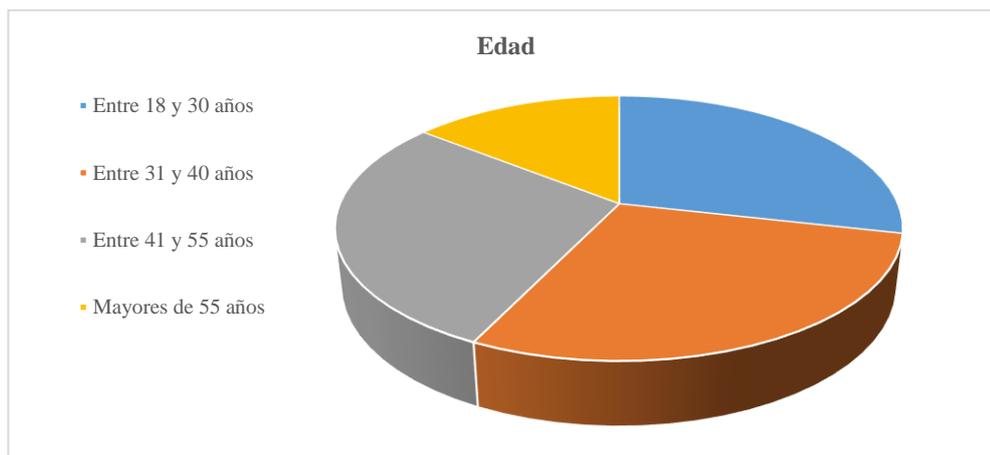
Tabla 4.

Pregunta 2

	Cantidad de personas	Porcentaje
Entre 18 y 30 años	2	29%
Entre 31 y 40 años	2	29%
Entre 41 y 55 años	2	29%
Mayores de 55 años	1	13%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 13.

Pregunta 2



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** Del 100% de los encuestados se encuentra que las edades entre 18–30, 31-40, 41-55 son del 29% cada una y solo el 13% es mayor de 55 años.

Esto quiere decir que el rango de edades de los trabajadores es muy equilibrado y esto es importante porque los diversos puntos de vista, conocimientos, experiencias permitirán que el restaurante crezca y se fortalece de diferentes maneras, promoviendo un clima y una cultura organizacional adecuada. Sin embargo, es importante fortalecer el espíritu de equipo de trabajo y el liderazgo para prevenir futuros inconvenientes entre generaciones.

### 3.- Tiene conocimiento del manejo de receta estándar

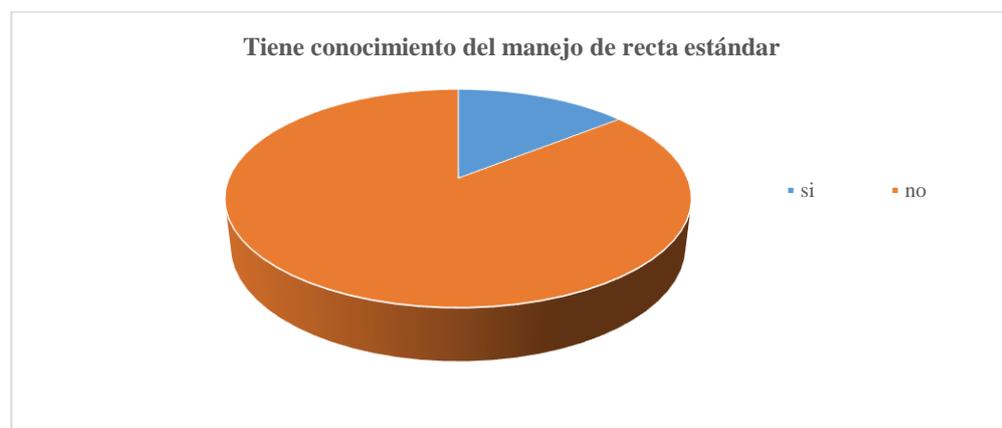
Tabla 5.

Pregunta 3

	Cantidad de personas	Porcentaje
Si	1	14%
No	6	86%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 14.

Pregunta 3



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** Existe una mayoría notable del 86% que no tiene conocimiento del manejo de una receta estándar, esto es una desventaja ya que al preparar los

alimentos no van a salir todos iguales y puede ocasionar posibles quejas de los clientes y pérdidas; además de que puede generar problemas entre el personal ya que no todos cumplirían sus funciones habría recargas de trabajo para determinadas personas.

#### 4.- Tiene conocimiento del manejo de receta estándar para costos

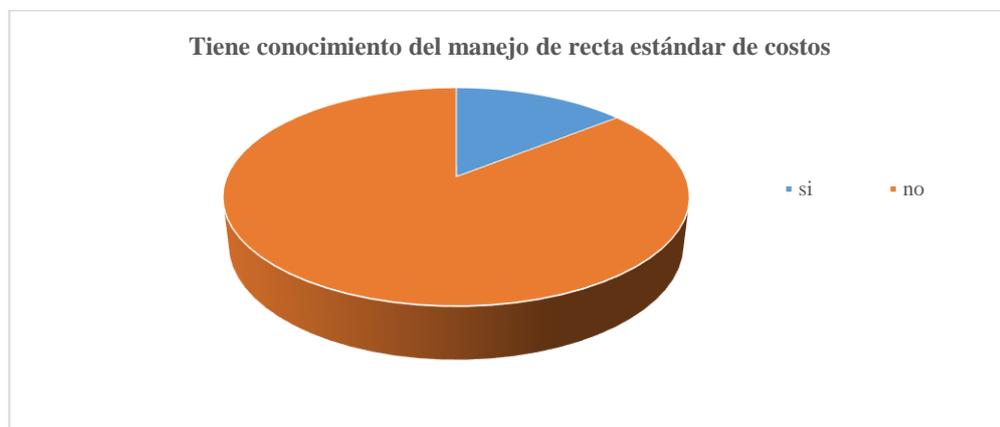
Tabla 6.

Pregunta 4

	Cantidad de personas	Porcentaje
Si	1	14%
No	6	86%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 15.

Pregunta 4



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** Existe una mayoría notable del 86% que no tiene conocimiento del manejo de una receta estándar de costos y esto es una desventaja ya no se sabe si los precios del menú están bien y esto puede ocasionar pérdidas económicas.

En este caso al ser un restaurante familiar es importante que todo el personal conozca el manejo de rectas estándar de costos.

### 5.- Tiene conocimiento de bodegaje

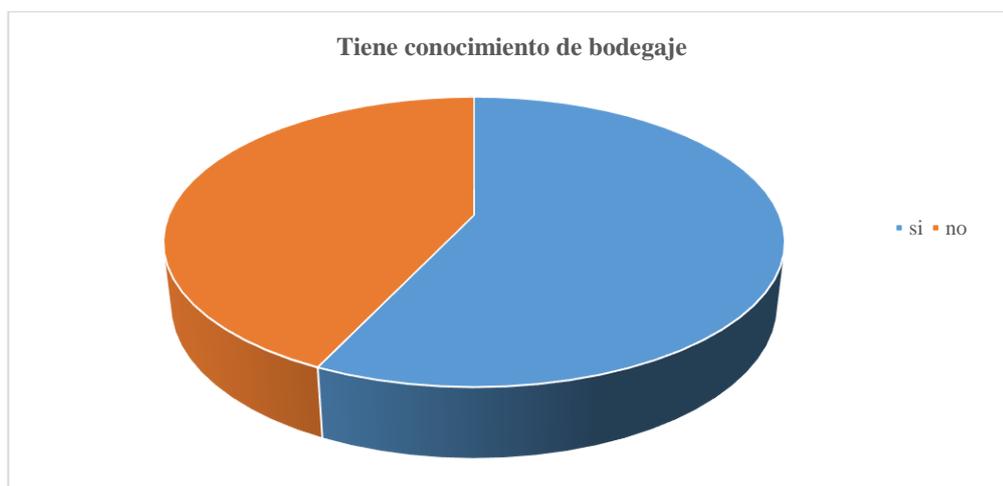
Tabla 7.

Pregunta 5

	Cantidad de personas	Porcentaje
Si	4	57%
No	3	43%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 16.

Pregunta 5



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** Existe una mayoría del 57% que tiene conocimiento de bodegaje y un 43% que lo desconoce. En un establecimiento de alimentos y bebidas es necesario que todos los encargados del área de cocina tengan conocimiento de bodegaje ya que los puestos de trabajo son rotativos y el desconocimiento de

esto puede ocasionar perdidas en los productos, contaminaciones y mal uso de las normas PEPS.

### 6.- Tiene conocimiento del manejo de inventarios

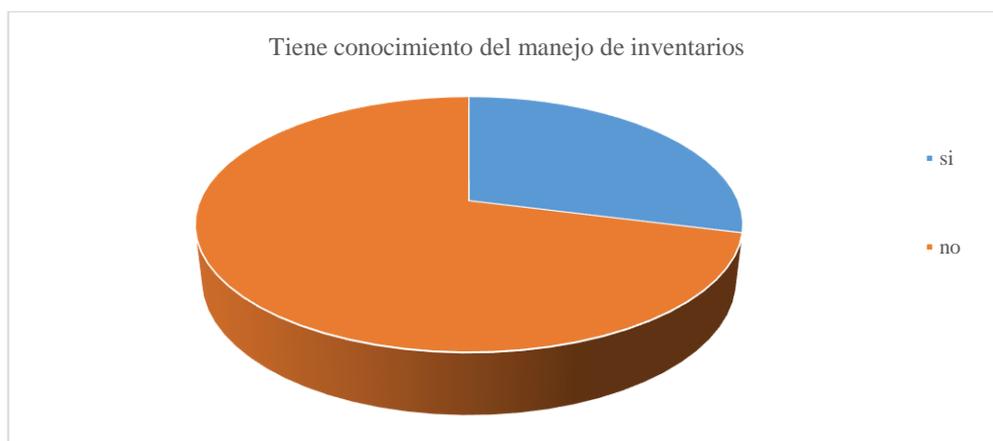
Tabla 8.

*Pregunta 6*

	Cantidad de personas	Porcentaje
Si	2	29%
No	5	71%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 17.

*Pregunta 6*



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** El 71% en su mayoría no conoce sobre el manejo de inventarios en el establecimiento y solo el 29% lo conoce. No tener conocimiento de inventario es una desventaja para los locales porque controla el orden del producto y puede anticipar robos, además ayuda a conocer el nivel de producción del restaurante.

## 7.- Tiene conocimiento de control de calidad

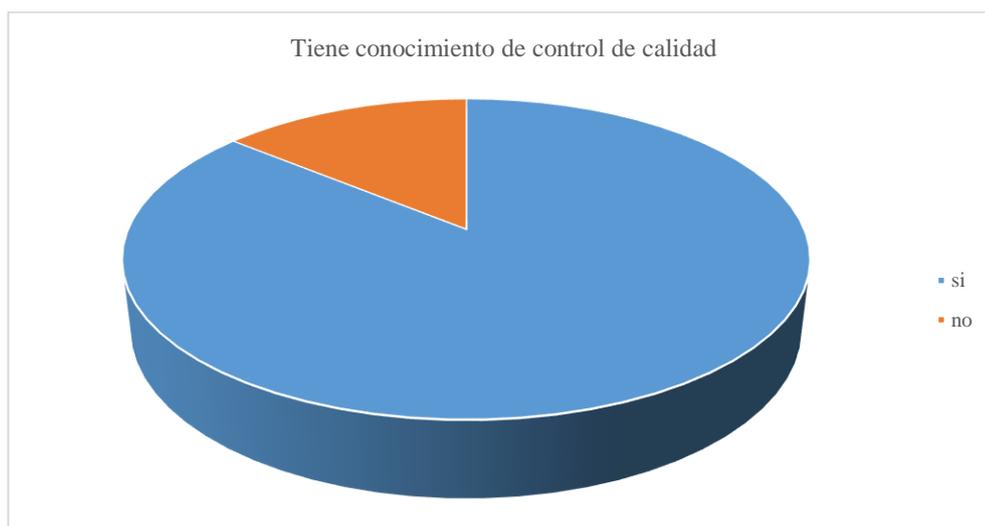
Tabla 9.

Pregunta 7

	Cantidad de personas	Porcentaje
Si	6	86%
No	1	14%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 18.

Pregunta 7



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** Existe una mayoría del 86% que tiene conocimiento de control de calidad y esas es una ventaja ya que al momento de recibir la materia prima se detectará con precisión los productos que no estén en buen estado evitando pérdidas en ese aspecto.

**8.- Estaría de acuerdo en la implementación de manejo de inventarios y receta estándar de costos.**

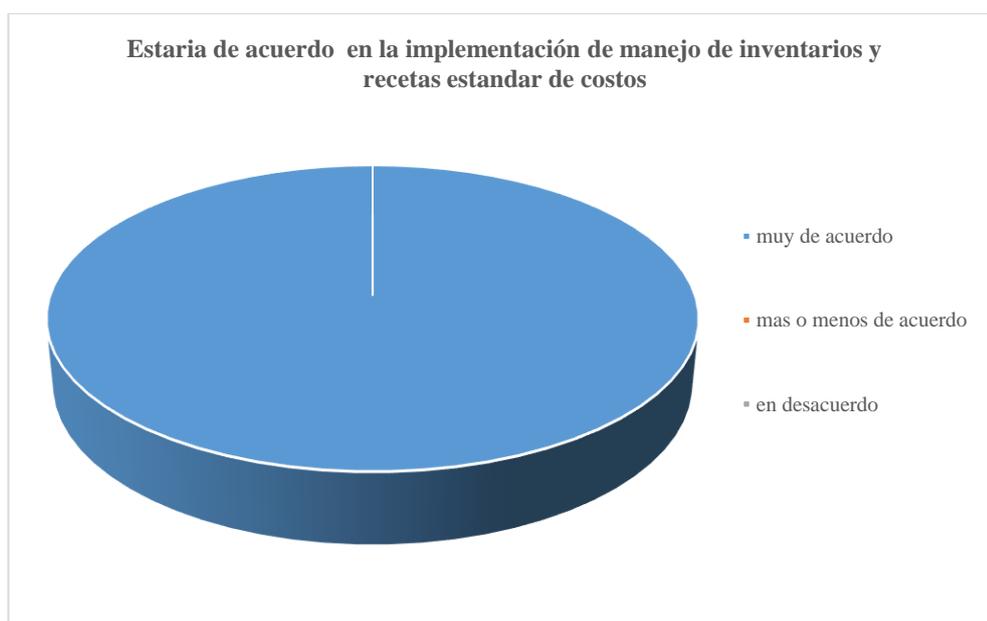
**Tabla 10.**

*Pregunta 8*

	<b>Cantidad de personas</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy de acuerdo	7	100%
Más o menos de acuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

**Figura 19.**

*Pregunta 8*



**Autor: Camilo Delgado**

**Análisis:** El 100% del personal del área de cocina está de acuerdo en implementar manejo de inventarios y recetas estándar de costos, esto es una gran ventaja ya que ayuda con el objetivo de incorporar estas herramientas para tener un mejor control en el restaurante. Hay que recalcar que el

restaurante es familiar y el área de cocina está dirigida por los propietarios y es por esa razón que se realiza esta pregunta.

**9.- Estaría de acuerdo en recibir una capacitación en el manejo de recetas estándar de costos y manejo de inventarios.**

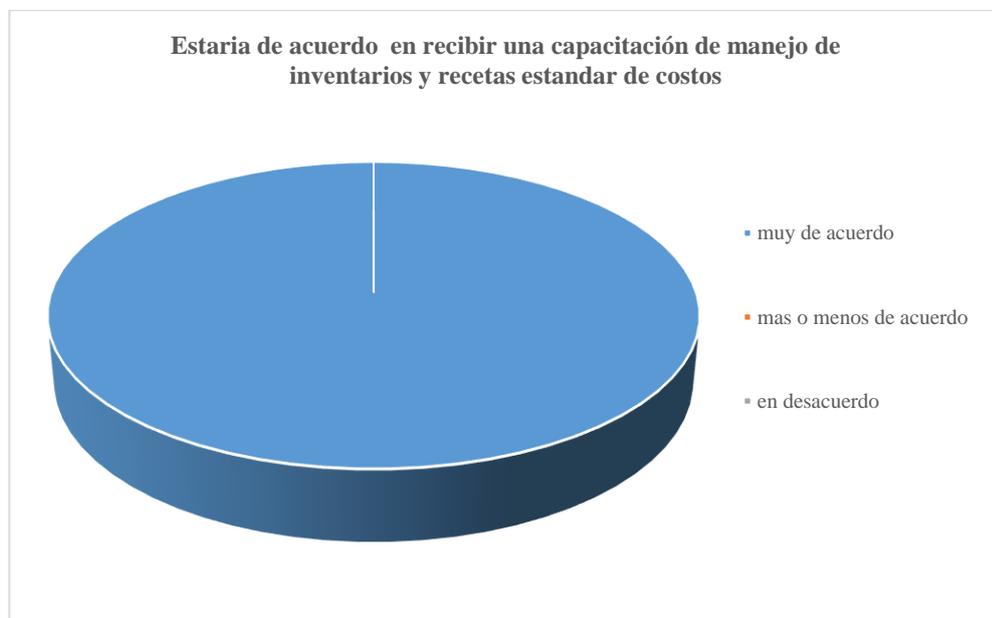
Tabla 11.

*Pregunta 9*

	Cantidad de personas	Porcentaje
Muy de acuerdo	7	100%
Más o menos de acuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 20.

*Pregunta 9*



Autor: Camilo Delgado

Análisis: El 100% del personal del área de cocina está de acuerdo en que se debe tener una capacitación respecto a la elaboración de recetas estándar de

costos y manejo de inventarios ya que están al tanto de los beneficios que brindan estas herramientas.

### 10.- Conoce usted los beneficios de saber utilizar estas herramientas

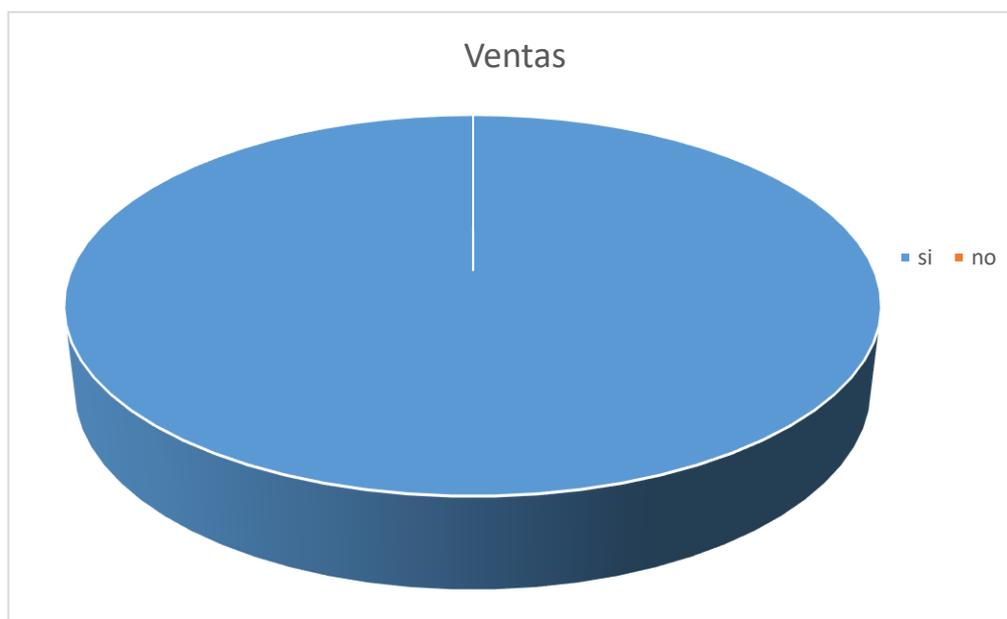
Tabla 12.

Pregunta 10

	Cantidad de personas	Porcentaje
Si	7	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Figura 21.

Pregunta 10



Autor: Camilo Delgado

**Análisis:** El 100% del personal de cocina esta consiente de los beneficios que trae para el establecimiento el conocimiento y la aplicación de rectas estándar y fichas para inventarios.

### **2.5.1. Análisis general.**

Como primer punto se puede concluir que hay mucho desconocimiento del personal del área de cocina respecto al manejo de rectas estándar y fichas para inventarios que se quieren aplicar y es algo que la dueña del establecimiento lo tiene claro, para lo cual en un periodo de corto plazo se tiene pensado dar algunas capacitaciones de estas herramientas para cuando se incluyan en el restaurante todos los sepan manejar.

Por otro lado, todo el personal incluyendo la dueña, están al tanto de que la aplicación de estas herramientas va a traer beneficios a largo plazo para el restaurante, ya que entienden que es algo que se debía hacer hace mucho tiempo.

Lo más importante de esta encuesta es que se pudo analizar la problemática y se planteó una solución rápidamente, además de que el personal de cocina sabe que con estas herramientas el establecimiento evitará pérdidas innecesarias y tendrán más claro sus ingresos.

## CAPITULO III

### 3. Receta estándar

#### 3.1.Elaboración de la propuesta

En el presente capítulo se presentará la propuesta para mejorar el proceso de control de costos y calidad mediante la utilización de recetas estándar (costos y producción), para lo cual se las ha diseñado de acuerdo con las necesidades del establecimiento.

Para entender el proceso de control de calidad y realización de las recetas estándar, se ha dividido este capítulo de la siguiente manera:

- Herramientas de estandarización.
- La materia prima.
- Recetas de pre- producción.
- Recetas estándar de producción.
- Recetas estándar de costos.
- Terminología gastronómica.

#### 3.2.Herramientas de estandarización

Las siguientes herramientas de cocina agilitan los procesos además son de mucha ayuda al momento de estandarizar un platillo, ya que se sabrá de manera precisa la cantidad que se va a utilizar en cada preparación.

- **La balanza:** La balanza es un aparato con funcionamiento mecánico o electrónico, se utiliza para pesar los alimentos al granel. En este caso se transformará todo en gramos para alimentos (Gramos; g).

- **La jarra medidora:** Utensilio de cocina que se utiliza para medir volúmenes de líquidos. La medida estándar será en mililitros (Mililitros; ml).
- **Formatos de receta estándar:** Se lo utilizará para ingresar todos los datos obtenidos de las recetas. Existen dos formatos, uno para pre-producción y producción y otro para costos (Tabla 2 y Anexo 2).

### **3.3. Materia prima**

Al momento de realizar cualquier tipo de receta se debe considerar la calidad de los productos para un excelente producto final. Por eso, hay que tomar en cuenta a la hora de comprar o adquirir los alimentos los siguientes lineamientos:

#### **3.3.1. Alimentos en buen estado**

##### **3.3.1.1. Frutas**

Las frutas se pueden encontrar a granel, vienen en bolsas o en cajones de madera o procesadas en pulpa natural.

#### **Aceptar**

- Las que se hallan en estado de maduración completa, con aroma y color propio de cada especie.
- Las que presentan la humedad exterior adecuada a cada especie, lo recomendado varía entre 85% y 95% (Mundo HVACR, 2010).
- Las que están libres de fertilizantes y plaguicidas.

**Rechazar**

- Las que tienen parásitos, mohos, insectos o larvas
- Las machucadas, golpeadas o rotas.
- Las que tengan la cáscara o piel rasgada.
- Las que están excesivamente maduras.
- Las que están mojadas

**3.3.1.2. Legumbres, tubérculos y raíces**

Las legumbres se ofrecen en el mercado crudas enteras, envasadas, a granel y enlatadas.

**Aceptar**

- Las que no presenten golpes o machucones.
- Las de olor esperable (frescura).
- Las que llegaron a la maduración completa, con aroma y color propio de cada especie.
- Las que estén libres de fertilizantes y plaguicidas, detalles que se pueden saber conociendo su procedencia.

**Rechazar**

- Las que presenten manchas extrañas o decoloración.
- Las que tengan parásitos, insectos o larvas, exceso de tierra o elementos extraños.
- Las que se hallen mojadas. Lo recomendado varía entre 85% y 95% de humedad (Mundo HVACR, 2010).

- Las que presenten signos de haber sido dañados por medios mecánicos al recogerlas o encajonarlas o por medios físicos como las cintas que aprietan los manojos, o por químicos al cultivarlos.

### **3.3.1.3. Verduras**

Muy variada es la presentación de las verduras en el mercado como aquellas que no tienen un tratamiento posterior a su cosecha, lavadas, cortadas y listas para usar, congeladas y envasadas al vacío, procesadas, enlatadas y en frascos.

#### **Aceptar**

- Las que están libres de fertilizantes y plaguicidas.
- El producto debe verse entero, sano y limpio.
- En las verduras que tengan hojas (culantro, perejil y apio) se debe verificar que estén verdes.

#### **Rechazar**

- Las que presentan manchas, hojas quebradas o decoloradas, parásitos, insectos o larvas o con exceso de tierra.
- Las que muestran signos de haber sido dañadas con medios mecánicos al congelarlas o encajonarlas o por las cintas que se atan en los manojos.
- Las que visualmente no tengan buen aspecto.

### **3.3.1.4. Pescados y mariscos**

Las recomendaciones para la selección de mariscos según la FDA (s.f) son las siguientes:

- Fijarse en la etiqueta: Buscar los rótulos en las bolsas o contenedores de los mariscos vivos (en la concha) y las etiquetas en los contenedores o envases de los mariscos desbullados. Esos rótulos o etiquetas contienen información específica acerca del producto, como el número de certificación del procesador. Esto significa que los mariscos se recolectaron y procesaron de conformidad con los controles de seguridad nacionales de mariscos.
- Se debe desechar los que estén agrietados, rotos o muertos, esto en el caso de almejas, conchas y crustáceos, debido a que se descomponen rápidamente después de morir.
- Hacer una “prueba de golpes”: Las almejas y conchas vivas se cierran cuando se le da un golpecito a la concha. Si eso no sucede, no se los debe seleccionar.
- El pescado debe tener un olor fresco y suave; no debe tener oler mal, agrio ni parecido al amoníaco.
- Los ojos del pescado deben ser claros y sobresalir un poco.
- La carne del pescado entero y los filetes deben ser brillantes y tener agallas de color rojo brillante, sin sustancia lechosa.
- Los filetes de pescado no deberán estar decolorados, oscurecidos o secos en los bordes.
- La carne de los camarones debe ser translúcida y brillante, con poco o ningún olor.

## Tiempos máximos aproximados de almacenamiento de pescados y mariscos.

Tabla 13.

*Almacenamiento seguro de pescados y mariscos*

Producto	Refrigerador a 4 grados centígrados o menos	Congelador a 17 grados centígrados o menos
Camarón	3-5 días	6-18 meses
Albacora	1-3 días	2-3 meses
Conchas, almejas	5-10 días	No recomendado
Cangrejo	3-5 días	No recomendado
Calamar	1-3 días	6-18 meses
Picudo	1-3 días	4-8 meses

Autor: FoodSafety

### 3.3.1.5. Lácteos

Para los lácteos, la mayoría deben transportarse y exhibirse a temperaturas de refrigeración entre los 0° C y los 8° C.

**Leche fresca:** La leche debe ser aceptada si se encuentra en recipientes o envases originales en buen estado y con fecha de caducidad vigente.

**Quesos:** Los quesos tiernos presentan un color blanco uniforme, la pasta es blanda, fina, elástica y untuosa.

**Mantequilla:** Para ser aceptada debe ser elaborada con leche pasteurizada y exhibiendo fecha de caducidad a cumplirse.

Es importante tomar en cuenta al momento de realizar las compras que siempre se debe tener una lista de proveedores (anexo 3) puesto que si se tiene uno solo muchas de las veces no disponen de lo que necesitamos. Además realizar un acuerdo con el proveedor (anexo 4) para poder indicar ahí como se quiere recibir la mercadería además esto evita futuros inconvenientes entre el comprador y vendedor.

### 3.3.1.6. Porciones de fruta para jugos

Para poder estandarizar los jugos se porciona la cantidad de fruto que se vaya a usar por pax.

**Tabla 14.**

*Porciones de fruta para jugos*

Fruta	Cantidad	Unidad de medida
Piña	100	Gramos
Tomate	100	Gramos
Melón	100	Gramos
Babaco	100	Gramos
Guanábana	100	Gramos
Mora	100	Gramos
Frutilla	100	Gramos

**Autor: Camilo Delgad**

### 3.4.Recetas estándar

#### 3.4.1. Recetas de preproducción

Tabla 15.

*Ajo preparado para sopas, encocados y ajillos*

<b>Ajo preparado</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Sopas, encocados, ajillos.			<b>Nro: 1</b>	<b>Cantidad: 7722 ml</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
C006	Ajo	g	2268	Entero
C001	Cebolla paitaña	g	227	Mirepoix
	Agua	ml	5000	
F003	Aceite	ml	227	
<b>Procedimiento</b>				
1. Poner todos los ingredientes en la licuadora				
2. Reservar y poner fecha de preparación				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla16.

*Aliño para camarones apanados, pargo frito y corvina frita.*

<b>Aliño</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Preproducción para camarones apanados, pargo frito, corvina frita, langostinos reventados.			<b>Nro: 2</b>	<b>Cantidad: 3080g</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
C006	Ajo	g	454	Entero
C002	Cebolla blanca	g	1360	Mirepoix
D005	Sal	g	907	
D006	Pimienta	g	85	
F003	Aceite	ml	200	
<b>Procedimiento</b>				
1. Licuar todos los ingredientes				
2. Reservar y poner fecha de preparación				

**Autor: Camilo Delgad**

Tabla 17.

*Encurtido para reproducción de corvinas, pargos, camarones y langostinos.*

<b>Encurtido</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Reproducción para corvinas, pargos, camarones, langostinos.			<b>Nro:</b> 3	<b>Cantidad:</b> 2320g
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
C001	Cebolla paitaña	g	1360	Pluma
C010	Tomate riñón	g	900	Brunoise
D005	Sal	ml	10	
E001	Limón	g	15	
F003	Aceite	g	10	
	Agua	g	20	
C012	Perejil	g	3	Picado
C011	Culantro	g	3	Picado
<b>Procedimiento</b>				
1. En un bowl mezclar el agua con la sal y el limón				
2. Incorporar la cebolla, el tomate, el perejil y el culantro				
3. Rectificar y poner aceite				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 18.

*Arroz cocido para arroz con camarón, concha, mixto, marinero, corvina, langostinos, pargo, camarones.*

<b>Arroz cocido</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Reproducción para arroz con camarón, concha, mixto, marinero, corvina, langostinos, pargo, camarones.			<b>Nro:</b> 4	<b>Cantidad:</b> 3680g
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
F001	Arroz	g	2270	
	Agua	ml	6000	
D005	Sal	g	75	
F003	Aceite	ml	200	
<b>Procedimiento</b>				
1. Poner a hervir el agua por 10 minutos aproximadamente				
2. Agregar el arroz, el aceite y la sal, mezclar bien.				
3. Dejar cocinar a temperatura alta por 10 minutos o más, hasta que haya secado lo $\frac{3}{4}$ de agua.				
4. Escurrir la sobrante agua y dejar en la misma olla a temperatura baja para que se acabe de cocinar el arroz. Tapar.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 19.

*Preproducción relleno de camarón para empanadas de verde*

<b>Relleno de camarón para empanda</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Preproducción para empanadas de verde con camarón.			<b>Nro:</b> 5	<b>Cantidad:</b> 1400g
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
C001	Cebolla paitaña	g	50	Brunoise
C010	Tomate riñón	g	50	Brunoise
F004	Crema de leche	ml	250	
D005	Sal	g	20	
D006	Pimienta	g	10	
CD001	Ajo preparado	g	56	Ver receta (tabla 15)
C011	Culantro	g	5	Picado
B001	Camarón	g	910	Picado
F003	Aceite	g	50	
<b>Procedimiento</b>				
1. Hacer un refrito con la cebolla, el ajo y el tomate				
2. Añadir el camarón				
3. Agregar el camarón y mezclar por 3 minutos				
4. Añadir la crema de leche				
5. Rectificar sal y pimienta				
6. Añadir perejil picado y reservar.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 20.

*Sopa de encebollado*

<b>Sopa de encebollado</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Preproducción para encebollados			<b>Nro:</b> 6	<b>Cantidad:</b> 18100ml
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
C003	Pimiento rojo	g	2268	Mirepoix
C010	Tomate riñon	g	2721	Maduro ( mirepoix)
C009	Apio	g	142	Con hojas
D002	Comino	g	28	Entero
D004	Albahaca	u	1	Fresca
D007	Tomillo	g	57	Seco
D001	Orégano	g	85	Seco
D005	Sal	g	397	
D006	Pimienta	g	5	
CD001	Ajo preparado	g	850	Ver receta (tabla 15)
D003	Glutamato monosódico	g	283	Ajinomoto
C001	Cebolla paiteña	u	454	Mirepoix
F005	Ají peruano	g	454	Granel
A001	Albacora	g	454	Limpio y descongelado
	Agua	ml	10000	
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar las especias en el agua hirviendo.				
2. Licuar la cebolla, el ajo y el tomate riñón, reservar.				
3. Licuar el pimiento rojo, reservar.				
4. Licuar la albacora cocida en el propio caldo con el glutamato monosódico, reservar.				
5. Añadir los licuados al agua con las especias.				
6. Agregar el ají peruano.				
7. Colocar el apio con las hojas en el caldo				
8. Rectificar sal y pimienta.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 21.

*Sopa de bagre*

<b>Sopa de bagre</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Preproducción para caldo de bagre			<b>Nro:</b> 7	<b>Cantidad:</b> 10520ml
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Agua	G	10000	
F002	Maní	G	227	Entero y tostado
CD001	ajo preparado	MI	57	Ver receta (tabla 15)
C002	Cebolla blanca	G	57	Brunoise
D005	Sal	G	115	
D006	Pimienta	G	30	Brunoise
D003	Glutamato monosódico	G	25	Ajinomoto
F006	Achiote	MI	10	
<b>Procedimiento</b>				
1. Licuar el maní con el glutamato monosódico y reservar.				
2. Cocinar el pescado bagre junto con la cebolla blanca y el ajo preparado por 15 minutos a fuego medio				
3. Agregar el maní licuado y bajar el fuego, dejar que cocine				
4. Agregar achiote.				
5. Reservar.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 22.

*Sopa para cangrejo*

<b>Sopa de cangrejo</b>				
<b>Tipo de preparación:</b> Preproducción para sopa de cangrejo			<b>Nro:</b> 8	<b>Cantidad:</b> 21900ml
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
	Agua	G	20000	Se cocina con el cangrejo
CD001	Ajo preparado	G	285	Ver receta (tabla 15)
C009	Apio	G	30	Con hojas
C001	Cebolla paitaña	G	57	Mirepoix
C004	Pimiento verde	G	57	Verde
C012	Hierba buena	G	85	Fresca
D001	Orégano	G	28	Seco
D002	Comino	G	15	Entero
D007	Tomillo	G	15	Seco
D005	Sal	G	226	
D006	Pimienta	G	7	
F007	Cerveza	MI	600	
C007	Verde	U	1	Licuada
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar las especias y el ajo preparado en el agua hirviendo.				
2. Colocar el verde licuado.				
3. Agregar el pimiento con la hierba buena y el apio con las hojas.				
4. Agregar la cerveza.				
5. Dejar cocinar por 20 minutos a fuego alto.				
6. Rectificar sabores.				
7. Reservar.				

Autor: Camilo Delgado

### 3.4.2. Recetas de producción

#### 3.4.2.1.Empanadas

Tabla 23.

*Empanada de camarón*

Empanada de camarón				
Tipo de preparación: Empanada de camarón			Nro: 9	Pax: 1
Código	Detalle	Medida	Cantidad	Observaciones
CD002	Relleno de camarón	g	5	Ver receta (tabla 19)
C007	Verde	u	1	Pelado
D005	Sal	g	1	
F006	Achiote	ml	2	
	Agua	ml	300	
Procedimiento				
1. Colocar el verde en agua hirviendo junto con el achiote durante 30 minutos a fuego medio.				
2. Dejar enfriar el verde y pasar por el molino.				
3. Corregir sabores.				
4. Armar la empanada en el molde, rellenar y freír.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 24.

*Empanada de queso*

Empanada de queso				
Tipo de preparación: Empanada de queso			nro: 10	Pax: 1
Código	Detalle	Medida	Cantidad	Observaciones
F008	Queso	g	5	Rallado
C007	Verde	u	1	Pelado
D005	Sal	g	3	
F006	Achiote	ml	2	
	Agua	ml	300	
Procedimiento				
1. Colocar el verde en agua hirviendo junto con el achiote				
2. Dejar enfriar el verde y pasar por el molino				
3. Corregir sabores				
4. Armar la empanada con el molde, rellenar de queso y freír.				

Autor: Camilo Delgado

### 3.4.2.2.Ceviches

Tabla 25.

*Ceviche de camarón*

Ceviche de camarón				
Tipo de preparación: ceviche			Nro: 11	Pax: 5
Código	Detalle	Medida	Cantidad	Observaciones
B002	Camarón	g	910	Pelado
E002	Naranja	u	5	Zumo
Cd003	Encurtido	g	200	Ver receta (tabla17)
F009	Salsa de tomate	ml	200	Los andes
C012	Perejil	g	3	Picado
D005	Sal	g	3	
D006	Pimienta	g	1	
D003	Glutamato monosódico	g	2	
	Agua de camarón	ml	100	
Procedimiento				
1. Cocinar el camarón por 10 minutos y reservar el agua				
2. Mezclar el zumo de naranja con la salsa de tomate en un bowl				
3. Agregar sal, pimienta y glutamato monosódico				
4. Agregar el encurtido con los camarones				
5. Agregar agua de camarón ya fría				
6. Agregar perejil y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 26.

*Ceviche de concha*

Ceviche de concha				
Tipo de preparación: ceviche			Nro: 12	Pax: 1
Código	Detalle	Medida	Cantidad	Observaciones
B003	Concha	u	12	
D005	Sal	g	5	
CD003	Encurtido	g	40	Ver receta (tabla17)
D006	Pimienta	g	1	
Procedimiento				
1. Lavar la concha y sacar.				
2. Agregar el encurtido con sal y pimienta en un bowl.				
3. Rectificar sabores y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 27.

*Ceviche mixto*

<b>Ceviche mixto</b>				
<b>Tipo de preparación: ceviche</b>			<b>Nro: 13</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
BC002	Ceviche de concha	g	150	Ver receta ( tabla 26)
Bc001	Ceviche de camarón	g	150	Ver receta (tabla 25)
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar los ceviches en un bowl y mezclar.				
2. Rectificar sabores.				
3. Agregar encurtido y servir.				

Autor: Camilo Delgado

**3.4.2.3.Sopas**

Tabla 28.

*Encebollado*

<b>Encebollado</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 14</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A001	Pescado	g	57	Albacora
C008	Yuca	g	226	Cocida y aplastada
C001	Cebolla	g	14	Pluma
BC003	Caldo encebollado	ml	300	Ver receta (tabla 20)
C011	Culantro	g	5	Picado
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar la yuca previamente cocinada y aplastada.				
2. Colocar el pescado previamente cocinado en la sopa del encebollado.				
3. Agregar el caldo del encebollado.				
4. Decorar con la cebolla.				
5. Agregar culantro y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 29.

*Encebollado con camarón*

<b>Encebollado con camarón</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 15</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A001	Pescado	g	57	Albacora
C008	Yuca	g	226	Cocida y aplastada
C001	Cebolla	g	14	Pluma
BC003	Caldo	ml	400	Ver receta (tabla 20)
C011	Culantro	g	5	Picado
B001	Camarón	g	115	Cocinado
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar la yuca previamente cocinada y aplastada.				
2. Colocar el pescado previamente cocinado en la sopa del encebollado.				
3. Agregar el camarón cocido.				
4. Agregar el caldo del encebollado.				
5. Decorar con la cebolla.				
6. Añadir culantro y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 30.

*Encebollado con concha*

<b>Encebollado con concha</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 16</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A001	Pescado	g	57	Albacora
C008	Yuca	g	226	Cocida y aplastada
C001	Cebolla	g	14	Pluma
BC003	Caldo	ml	400	Ver receta (tabla 20)
C011	Culantro	g	5	Picado
B003	Concha	u	10	Pulpa
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar la yuca previamente cocinada y aplastada.				
2. Colocar el pescado previamente cocinado en la sopa del encebollado.				
3. Agregar la concha.				
4. Agregar el caldo del encebollado.				
5. Decorar con la cebolla.				
6. Añadir culantro y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 31.

*Encebollado mixto*

<b>Encebollado mixto</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 17</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A001	Pescado	g	57	Albacora
C008	Yuca	g	226	Cocida y aplastada
C001	Cebolla	g	14	Pluma
BC003	Caldo	ml	400	Ver receta (tabla 20)
C011	Culantro	g	5	Picado
B002	Camarón	g	115	Cocinado
B003	Concha	u	5	Pulpa
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar la yuca previamente cocinada y aplastada.				
2. Colocar el pescado previamente cocinado en la sopa del encebollado.				
3. Agregar el camarón cocinado y la concha.				
4. Agregar el caldo del encebollado.				
5. Decorar con la cebolla.				
6. Añadir culantro y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 32

*Maremoto*

<b>Maremoto</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 18</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A001	Pescado	g	57	Albacora
C008	Yuca	g	170	Cocida y aplastada
C001	Cebolla	g	14	Pluma
BC003	Caldo	ml	400	Ver receta (tabla 20)
C011	Culantro	g	5	Picado
B002	Camarón	g	57	Cocinado
B003	Concha	u	6	Pulpa
B001	Calamar	g	30	Cocinado
A002	Picudo	g	30	Cocinado
B005	Almejas	g	110	Cocinadas
B006	Cangrejo	u	1	Cocinado
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar la yuca previamente cocinada y aplastada.				
2. Colocar el pescado previamente cocinado en la sopa del encebollado.				
3. Agregar el camarón, calamar y picudo cocinados y la concha.				
4. Agregar el caldo del encebollado.				
5. Agregar cangrejo y almejas.				
6. Decorar con cebolla y culantro y servir.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 33.

*Caldo de bagre*

<b>Caldo de bagre</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 19</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A005	Pescado	g	57	Bagre
C008	Yuca	g	226	Cocinada
C007	Verde	g	14	Rodajas
BC004	Caldo	ml	400	Ver receta (tabla 21)
C011	Culantro	g	5	Picado
C001	Cebolla	g	14	Pluma
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar la yuca previamente cocinada y aplastada y verde cocido previamente en la propia sopa.				
2. Colocar el pescado previamente cocinado en la sopa de bagre.				
3. Agregar caldo.				
4. Decorar con cebolla y culantro y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 34.

*Cangrejo*

<b>Cangrejo</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 20</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B006	Cangrejo	u	1	Entero
C007	Verde	g	30	Rodajas
B005	Almejas	g	110	Pluma
BC005	Caldo	ml	300	Ver receta (tabla 22)
CD003	Encurtido	g	30	Ver receta (tabla 17)
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar el verde previamente cocido en la propia sopa.				
2. Agregar almejas y cangrejo previamente cocinado en la sopa de cangrejo.				
3. Agregar la sopa.				
4. Acompañar con encurtido y servir .				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 35.

*Cangrejo especial*

<b>Cangrejo especial</b>				
<b>Tipo de preparación: Sopa</b>			<b>Nro: 21</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B006	Cangrejo	u	1	Entero
B005	Almejas	g	110	Cocinado
CD003	Encurtido	g	30	Ver receta (tabla 17)
BC005	Caldo	ml	400	Ver receta (tabla 22)
C007	Verde	g	30	Rodajas
B002	Camarón	g	115	Cocinado
B003	Concha	u	5	Pulpa
<b>Procedimiento</b>				
1. Colocar el verde previamente cocido en la propia sopa.				
2. Agregar almejas y cangrejo previamente cocinado en la sopa de cangrejo.				
3. Agregar concha y camarón cocinado.				
4. Agregar la sopa de cangrejo.				
5. Acompañar con encurtido y servir.				

Autor: Camilo Delgado

**3.4.2.4. Corvinas**

Tabla 36.

*Corvina frita*

<b>Corvina frita</b>				
<b>Tipo de preparación: corvina</b>			<b>Nro: 22</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A004	Corvina	G	230	Filete
CD004	Aliño	G	10	Ver receta (tabla 16)
CD005	Arroz cocido	G	110	Ver receta (tabla 18)
CD003	Encurtido	G	60	Ver receta (tabla 17)
C013	Papas	G	150	Rústicas
F011	Harina	G	100	
F003	Aceite	ml	500	
<b>Procedimiento</b>				
1. Aliñar la corvina y pasarla por harina.				
2. Freír las papas y la corvina.				
3. Montar, acompañar con arroz y encurtido y servir.				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 37.

*Corvina encocada*

<b>Corvina encocada</b>				
<b>Tipo de preparación: corvina</b>			<b>Nro: 23</b>	<b>pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A004	Corvina	g	230	Filete
CD001	Ajo preparado	g	10	Ver receta (tabla 15)
Cd005	Arroz cocido	g	110	Ver receta (tabla 18)
CD003	Encurtido	g	60	Ver receta (tabla 17)
C013	Papas	g	150	
C001	Cebolla	g	100	Brunoise
F003	Aceite	ml	250	
F004	Crema de leche	ml	80	
E003	Coco	g	100	
D005	Sal	g	5	
D006	Pimienta	g	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Hacer un refrito con el ajo preparado y la cebolla.				
2. Agregar la corvina al refrito y dejar que se incorporen los sabores.				
3. Licuar el coco y cernir.				
4. Agregar el jugo de coco a la preparación, tapar y dejar que se cocine por 3 minutos aproximadamente.				
5. Freír las papas.				
6. Agregar la crema de leche a la preparación y dejar a fuego medio por 2 minutos, rectificar sabores y no volver a tapar.				
7. Servir acompañado de arroz y encurtido.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 38.

*Corvina al ajillo*

<b>Corvina al ajillo</b>				
<b>Tipo de preparación: corvina</b>			<b>Nro: 24</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A004	Corvina	g	230	Filete
CD001	Ajo preparado	g	80	Ver receta (tabla 15)
CD005	Arroz cocido	g	110	Ver receta (tabla 18)
CD003	Encurtido	g	60	Ver receta (tabla 17)
C013	Papas	g	150	Rusticas
C001	Cebolla	g	100	Brunoise
F003	Aceite	ml	10	
F012	Vino blanco	ml	30	Clos
D005	Sal	g	5	
D006	Pimienta	g	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Hacer un refrito con el ajo preparado y la cebolla.				
2. Agregar la corvina al refrito y dejar que se incorporen los sabores.				
3. Agregar el vino blanco y dejar a fuego bajo por 7 minutos aproximadamente y rectificar sabores.				
4. Freír las papas.				
5. Servir acompañado de arroz y encurtido.				

**Autor: Camilo Delgado**

### 3.4.2.5.Pargo

Tabla 39.

*Pargo frito*

<b>Pargo frito</b>				
<b>Tipo de preparación: Pargo</b>			<b>Nro: 25</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
A003	Pargo	g	540	Filete
CD004	Aliño	g	15	Ver receta (tabla 16)
CD005	Arroz cocido	g	110	Ver receta (tabla 18)
Cd003	Encurtido	g	60	Ver receta (tabla 17)
C013	Papas	g	150	
F011	Harina	g	120	
F003	Aceite	ml	500	
<b>Procedimiento</b>				
1. Aliñar el pargo y pasar por harina.				
2. Freír las papas y el pargo.				
3. Servir acompañado de papas, arroz y encurtido.				

**Autor: Camilo Delgado**

### 3.4.2.6.Langostinos

Tabla 40.

*Langostinos al ajillo*

<b>Langostinos al ajillo</b>				
<b>Tipo de preparación: Langostinos</b>			<b>Nro: 26</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B004	Langostinos	g	315	Con cáscara y limpios
CD001	Ajo preparado	g	80	Ver receta (tabla 15)
Cd005	Arroz cocido	g	110	Ver receta (tabla 18)
CD003	Encurtido	g	60	Ver receta (tabla 17)
C013	Papas	g	150	Rústicas
C001	Cebolla	g	100	Brunoise
F003	Aceite	ml	250	
F012	Vino blanco	ml	30	Clos
D005	Sal	g	5	
D006	Pimienta	g	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Hacer un refrito con el ajo preparado y la cebolla.				
2. Agregar los langostinos al refrito y dejar que se incorporen los sabores.				
3. Agregar el vino blanco y dejar a fuego medio por 7 minutos aproximadamente y rectificar sabores.				
4. Freír las papas.				
5. Servir acompañado de papas, arroz y encurtido.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 41.

*Langostinos encocados*

<b>Langostinos encocados</b>				
<b>Tipo de preparación: Langostinos</b>			<b>Nro: 27</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B004	Langostinos	G	315	Filete
CD001	Ajo preparado	G	10	Ver receta (tabla 25)
CD005	Arroz cocido	G	110	Ver receta (tabla 18)
CD003	Encurtido	G	60	Ver receta (tabla 17)
C013	Papas	G	150	Rusticas
C001	Cebolla	G	100	Brunoise
F003	Aceite	MI	250	
F004	Crema de leche	MI	80	
E003	Coco	G	100	
D005	Sal	G	5	
D006	Pimienta	G	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Hacer un refrito con el ajo preparado y la cebolla.				
2. Agregar los langostinos al refrito y dejar que se incorporen los sabores.				
3. Licuar el coco y cernir.				
4. Agregar el jugo de coco a la preparación, tapar y dejar que se cocine por 3 minutos aproximadamente.				
5. Freír las papas.				
6. Agregar la crema de leche a la preparación y dejar a fuego medio por 2 minutos, rectificar sabores y no volver a tapar.				
7. Servir acompañado de papas, arroz y encurtido.				

**Autor: Camilo Delgado**

### 3.4.2.7. Arroces

Tabla 42.

*Arroz con camarón*

Arroz con camarón				
Tipo de preparación: arroces			Nro: 28	Pax: 1
Código	Detalle	Medida	Cantidad	Observaciones
B002	Camarón	G	190	Sin cáscara y limpio
CD005	Arroz cocido	U	250	Ver receta (tabla 18)
C001	Cebolla	MI	30	Brunoise
C012	Perejil	G	3	Picado
C004	Pimiento	G	30	Brunoise
C005	Zanahoria	G	30	Brunoise
CD001	Ajo preparado	G	3	Ver receta (tabla 15)
	Agua de camarón	MI	10	
F013	Salsa de soya	MI	3	
F003	Aceite	MI	100	
C014	Maduro	U	1	
Procedimiento				
1. Cocinar el camarón por 10 minutos y reservar el agua de cocción.				
2. Hacer un refrito con cebolla, ajo preparado, pimiento y zanahoria en un wok a fuego alto.				
3. Agregar el camarón con la salsa de soya a la preparación y el agua de camarón dejar que se incorporen los sabores y rectificar.				
4. Agregar el arroz cocido y mezclar todo.				
5. Freír el maduro.				
6. Agregar perejil y el maduro frito y servir.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 43.

*Arroz con concha*

<b>Arroz con concha</b>				
<b>Tipo de preparación: arroces</b>			<b>Nro: 29</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B002	Concha	u	12	Pulpa
CD005	Arroz cocido	g	250	Ver receta (tabla 18)
C001	Cebolla	g	30	Brunoise
C012	Perejil	g	3	Picado
C004	Pimiento	g	30	Brunoise
C005	Zanahoria	g	30	Brunoise
CD001	Ajo preparado	g	3	Ver receta (tabla 15)
	Agua de camarón	ml	10	
F013	Salsa de soya	ml	3	
F003	Aceite	ml	100	
C014	Maduro	u	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Lavar y extraer la concha.				
2. Hacer un refrito con cebolla, ajo preparado, pimiento y zanahoria en un wok a fuego alto.				
3. Agregar la concha con la salsa de soya a la preparación y el agua de camarón, dejar que se incorporen los sabores y rectificar.				
4. Agregar el arroz cocido y mezclar todo.				
5. Freír el maduro.				
6. Agregar perejil y el maduro frito, servir.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 44.

*Arroz mixto*

<b>Arroz mixto</b>				
<b>Ttipo de preparación: arroces</b>			<b>Nro: 30</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B003	Concha	u	8	Pulpa
B002	Camarón	g	85	Sin cáscara y limpio
CD005	Arroz cocido	g	250	Ver receta (tabla 18)
C001	Cebolla	g	30	Brunoise
C012	Perejil	g	3	Picado
C004	Pimiento	g	30	Brunoise
C005	Zanahoria	g	30	Brunoise
CD001	Ajo preparado	g	3	Ver receta (tabla 20)
	Agua de camarón	ml	10	
F013	Salsa de soya	ml	3	
F003	Aceite	ml	100	
C014	Maduro	u	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Lavar y extraer la concha, cocinar el camarón y reservar el agua de cocción.				
2. Hacer un refrito con cebolla, ajo preparado, pimiento y zanahoria en un wok a fuego alto.				
3. Agregar la concha y camarón con la salsa de soya a la preparación y el agua de camarón, dejar que se incorporen los sabores y rectificar.				
4. Agregar el arroz cocido y mezclar todo.				
5. Freír el maduro.				
6. Agregar perejil y el maduro frito, servir.				

**Autor: Camilo Delgado**

Tabla 45.

*Arroz marinero*

<b>Arroz marinero</b>				
<b>Tipo de preparación: arroces</b>			<b>Nro: 31</b>	<b>Pax: 1</b>
<b>Código</b>	<b>Detalle</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
B003	Concha	u	8	Pulpa
B002	Camarón	g	57	Sin cáscara y limpio
A002	Pescado	g	30	Picudo
B001	Calamar	g	30	Cocido
B005	Almejas	g	110	Cocido
B006	Cangrejo	u	1	Cocido
CD005	Arroz cocido	g	250	Ver receta (tabla 18)
C001	Cebolla	g	30	Brunoise
C012	Perejil	g	3	Picado
C004	Pimiento	g	30	Brunoise
C005	Zanahoria	g	30	Brunoise
CD001	Ajo preparado	g	3	Ver receta (tabla 20)
	Agua de camarón	ml	10	
F013	Salsa de soya	ml	3	
F003	Aceite	ml	100	
C014	Maduro	U	1	
<b>Procedimiento</b>				
1. Lavar y extraer la concha, cocinar los mariscos individualmente y reservar el agua de camarón.				
2. Hacer un refrito con cebolla, ajo preparado, pimiento y zanahoria en un wok a fuego alto.				
3. Agregar los mariscos cocidos con la salsa de soya a la preparación y el agua de camarón, dejar que se incorporen los sabores y rectificar.				
4. Agregar el arroz cocido y mezclar todo.				
5. Freír el maduro.				
6. Agregar el cangrejo, perejil y el maduro frito, servir.				

**Autor: Camilo Delgado**

### 3.4.3. Recetas estándar con control de costos

#### 3.4.3.1. Recetas de preproducción

Tabla 46.

*Ajo preparado*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Ajo preparado		<b>Código: CD001</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Ajo	g	1,61	2268	3,65
Cebolla	g	0,51	227	0,12
Agua	ml	0	5000	0
Aceite	ml	1,8	227	0,41
			<b>Total Bruto</b>	<b>4,18</b>

Autor: Camilo Delgado

Tabla 47.

*Aliño*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Aliño		<b>Código: CD004</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Ajo	g	1,61	454	0,73
Cebolla	g	0,55	1360	0,75
Sal	g	0,7	907	0,63
Pimienta	g	10	85	0,85
Aceite	ml	1,8	200	0,36
			<b>Total Bruto</b>	<b>3,32</b>

Autor: Camilo Delgado

Tabla 48.

*Encurtido*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Encurtido		<b>Código: CD003</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Cebolla paitaña	g	0,51	1360	0,7
Tomate riñón	g	0,88	900	0,79
Sal	g	0,7	10	0,0003
Aceite	ml	1,8	10	0,02
Agua	ml	0	20	0
Perejil	g	0,6	3	0,0002
Culantro	g	0,6	3	0,0002
Limón	g	0,35	15	0,0005
			<b>Total Bruto</b>	<b>1,51</b>

Autor: Camilo Delgado

Tabla 49.

*Arroz cocido*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Arroz cocido		<b>Código: CD005</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Arroz	g	1,07	2270	2,43
Agua	ml	0	6000	0
Sal	g	0,7	75	0,05
Aceite	ml	1,8	200	0,36
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,84</b>

Autor: Camilo Delgado

Tabla 50.

*Relleno empanada de camarón*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Relleno para empanadas		<b>Código: CD002</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Cebolla paitiña	g	0,51	50	0,03
Tomate riñón	g	0,88	50	0,04
Crema de leche	g	5,2	250	1,3
Sal	g	0,7	20	0,01
Pimienta	g	10	5	0,05
Ajo preparado	ml	0,54	56	0,03
Culantro	g	0,6	5	0,0003
Camarón	g	11	910	10,01
Aceite	ml	1,8	50	0,09
			<b>Total Bruto</b>	<b>10,26</b>

Autor: Camilo Delgado

Tabla 51.

*Sopa para encebollado*

NOMBRE DEL PLATO:		Sopa para encebollado		Código: BC003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		20/12/2021			
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
pimiento rojo	g	0,7	2268	1,59	
Tomate riñón	g	0,88	2721	2,4	
Apio	g	0,55	142	0,08	
Comino entero	g	1,7	28	0,05	
Albahaca	g	1,11	20	0,02	
Tomillo	g	1,11	57	0,06	
Orégano	g	2,2	85	0,19	
Sal	g	0,7	397	0,28	
Pimienta	g	10	5	0,05	
Ajo preparado	g	0,54	850	0,51	
Ajinomoto	g	3,28	283	0,93	
Cebolla paitaña	g	0,51	454	0,25	
Ají peruano	g	0,45	454	0,2	
Albacora	g	2,77	454	1,26	
Agua	g	0	10000	0	
			<b>Total Bruto</b>	<b>7,89</b>	

Autor: Camilo Delgado

Tabla 52.

*Sopa de bagre*

NOMBRE DEL PLATO:		Sopa de bagre		Código: BC004	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		20/12/2021			
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Agua	Ml	0	10000	0	
Maní	G	1,78	227	0,4	
Ajo preparado	G	0,54	57	0,03	
Cebolla blanca	G	0,55	57	0,03	
Sal	G	0,7	115	0,08	
Pimienta	G	10	30	0,3	
Glutamato monosódico	g	3,28	25	0,08	
Achiote	ml	5	10	0,05	
			<b>Total Bruto</b>	<b>0,97</b>	

Autor: Camilo Delgado

Tabla 53.

*Sopa de cangrejo*

NOMBRE DEL PLATO:		Sopa de cangrejo		Código: BC005	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		20/12/2021			
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Agua	ml	0	20000	0	
Ajo preparado	g	0,54	285	0,15	
Apio	g	0,55	30	0,02	
Cebolla paitaña	g	0,51	57	0,03	
Pimiento	g	0,7	57	0,04	
Hierba buena	g	0	85	0	
Orégano	g	2,2	28	0,06	
Comino	g	1,7	15	0,03	
Tomillo	g	1,11	15	0,02	
Sal	g	0,7	226	0,16	
Pimienta	g	10	7	0,07	
Cerveza	ml	2,25	600	1,35	
Verde licuado	u	0,13	1	0,13	
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,06</b>	

Autor: Camilo Delgado

**3.4.3.2. Recetas de producción****3.4.3.2.1. Empanadas**

Tabla 54.

*Empanadas de camarón*

NOMBRE DEL PLATO:		Empanada de camarón		Código: BC006	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		20/12/2021			
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Relleno de camarón	g	7,32	5	0,04	
Verde	u	12	1	0,13	
Sal	g	0,70	3	0,002	
Achiote	ml	5	2	0,01	
Agua	ml	0	300	0	
			<b>Total Bruto</b>	<b>0,18</b>	
			<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0,02</b>	
			<b>Costo Neto</b>	<b>0,20</b>	
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0,03</b>	
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>0,07</b>	
			<b>M.O. 45%</b>	<b>0,09</b>	
			<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0,02</b>	
			<b>45 % Utilidad</b>	<b>0,09</b>	
			<b>Sub total</b>	<b>0,50</b>	
			<b>12 % I.V.A.</b>	<b>0,06</b>	
			<b>Total</b>	<b>0,56</b>	



Autor: Camilo Delgado

Tabla 55.

*Empanada de queso*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Empanada de queso		<b>Código: BC007</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Queso	g	8	5	0,04	
Verde	u	12	1	0,13	
Sal	g	0,70	3	0,002	
Achiote	ml	5	2	0,01	
Agua	ml	0	300	0	
				<b>Total Bruto</b>	<b>0,18</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	0,02
				<b>Costo Neto</b>	<b>0,20</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,03
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,07
				<b>M.O. 45%</b>	0,09
				<b>G. Adm. 12%</b>	0,02
				<b>45 % Utilidad</b>	0,09
				<b>Sub total</b>	<b>0,50</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	0,06
<b>Total</b>	<b>0,56</b>				

Autor: Camilo Delgado

**3.4.3.2.2. Ceviches**

Tabla 56.

*Ceviche de camarón*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Ceviche de camarón		<b>Código: BC001</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Camarón	g	11	910	10,01	
Naranja	u	10	5	0,50	
Encurtido	g	0,65	200	0,13	
Salsa de tomate	ml	1,63	200	0,33	
Perejil	g	0,65	3	0,0001	
Sal	g	0,70	3	0,002	
Pimienta	g	10	3	0,03	
Ajinomoto	g	3,28	2	0,002	
Agua de camarón	ml	0	100	0	
				<b>Total Bruto</b>	<b>11,00</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	1,10
				<b>Costo Neto</b>	<b>12,10</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	1,82
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	4,03
				<b>M.O. 45%</b>	5,45
				<b>G. Adm. 12%</b>	1,45
				<b>45 % Utilidad</b>	5,45
				<b>Sub total</b>	<b>30,29</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	3,63
<b>Total</b>	<b>5 pax</b>	<b>33,92</b>			
				<b>Total por pax</b>	<b>6,78</b>

Autor: Camilo Delgado

Tabla 57.

*Ceviche de concha*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Ceviche de concha		<b>Código: BC002</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Concha	u	18	12	2,16
Sal	g	0,70	1	0,0001
Pimienta	g	10	2	0,02
Encurtido	g	0,65	40	0,03
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,21</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	0,22
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,43</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,36
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,81
			<b>M.O. 45%</b>	1,09
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,29
			<b>45 % Utilidad</b>	1,09
			<b>Sub total</b>	<b>6,09</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	0,73
<b>Total</b>	<b>6,82</b>			

Autor: Camilo Delgado

Tabla 58.

*Ceviche mixto*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Ceviche de mixto		<b>Código: BC008</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (U)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Ceviche de concha	u	2,21	0,50	1,11
Ceviche de camarón	u	2,20	0,50	1,10
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,21</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	0,22
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,43</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,36
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,81
			<b>M.O. 45%</b>	1,09
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,29
			<b>45 % Utilidad</b>	1,09
			<b>Sub total</b>	<b>6,09</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	0,73
<b>Total</b>	<b>6,82</b>			

Autor: Camilo Delgado

### 3.4.3.2.3. Sopas

Tabla 59.

*Caldo de bagre*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Caldo de bagre		<b>Código: BC009</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Pescado	g	2,77	57	0,16
Yuca	g	0,4	226	0,11
Verde	u	0,13	1	0,0001
Sopa de bagre	ml	0,09	400	0,04
culantro	g	0,6	5	0,0001
cebolla	g	0,51	14	0,01
<b>Total Bruto</b>				<b>0,32</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>0,03</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>0,35</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>0,05</b>
<b>Factor Costo 33,33%</b>				<b>0,12</b>
<b>M.O. 45%</b>				<b>0,16</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>0,04</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>0,16</b>
<b>Sub total</b>				<b>0,88</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>0,11</b>
<b>Total</b>				<b>0,99</b>



Autor: Camilo Delgado

Tabla 60.

*Cangrejo*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Cangrejo		<b>Código: BC010</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Cangrejo	u	30	1	1,87
Almejas	g	0,55	110	0,06
Verde	u	0,13	1	0,0001
Sopa de cangrejo	ml	0,09	300	0,03
Encurtido	g	0,65	30	0,02
<b>Total Bruto</b>				<b>1,98</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>0,20</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>2,18</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>0,33</b>
<b>Factor Costo 33,33%</b>				<b>0,73</b>
<b>M.O. 45%</b>				<b>0,98</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>0,26</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>0,98</b>
<b>Sub total</b>				<b>5,45</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>0,65</b>
<b>Total</b>				<b>6,11</b>



Autor: Camilo Delgado

Tabla 61.

*Cangrejo especial*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Cangrejo especial		<b>Código: BC011</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Cangrejo	u	30	1	1,87	
Almejas Verde	g	0,55	110	0,06	
Sopa de cangrejo	ml	0,09	400	0,04	
Encurtido	g	0,65	30	0,02	
Concha	u	18	5	0,90	
Camarón	g	11	115	1,26	
				<b>Total Bruto</b>	<b>4,15</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	0,42
				<b>Costo Neto</b>	<b>4,57</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,68
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	1,52
				<b>M.O. 45%</b>	2,05
				<b>G. Adm. 12%</b>	0,55
				<b>45 % Utilidad</b>	2,05
				<b>Sub total</b>	<b>11,43</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	1,37
<b>Total</b>	<b>12,80</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 62.

*Encebollado*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Encebollado		<b>Código: BC012</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Pescado	g	2,77	57	0,16	
Yuca	g	0,4	226	0,11	
Cebolla	g	0,51	14	0,01	
Caldo de encebollado	ml	0,44	300	0,13	
culantro	g	0,6	5	0,0001	
				<b>Total Bruto</b>	<b>0,41</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	0,04
				<b>Costo Neto</b>	<b>0,45</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,07
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,15
				<b>M.O. 45%</b>	0,2
				<b>G. Adm. 12%</b>	0,05
				<b>45 % Utilidad</b>	0,20
				<b>Sub total</b>	<b>1,12</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	0,13
<b>Total</b>	<b>1,25</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 63.

*Encebollado con camarón*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Encebollado con camarón		<b>Código: BC013</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pescado	kg	2,77	57	0,16
Yuca	kg	0,4	226	0,11
Cebolla	kg	0,51	14	0,01
Caldo de encebollado	ml	0,44	400	0,18
culantro	kg	0,6	5	0,0001
Camarón	kg	11	115	1,26
			<b>Total Bruto</b>	<b>1,72</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	0,17
			<b>Costo Neto</b>	<b>1,89</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,28
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,63
			<b>M.O. 45%</b>	0,85
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,23
			<b>45 % Utilidad</b>	0,85
			<b>Sub total</b>	<b>4,74</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	0,57
<b>Total</b>	<b>5,30</b>			

Autor: Camilo Delgado

Tabla 64.

*Encebollado con concha*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Encebollado con concha		<b>Código: BC014</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pescado	g	2,77	57	0,16
Yuca	g	0,4	226	0,11
Cebolla	g	0,51	14	0,01
Caldo de encebollado	ml	0,44	400	0,18
culantro	g	0,6	5	0,0001
Concha	u	18	10	1,80
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,26</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	0,23
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,49</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,37
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,83
			<b>M.O. 45%</b>	1,12
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,30
			<b>45 % Utilidad</b>	1,12
			<b>Sub total</b>	<b>6,22</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	0,75
<b>Total</b>	<b>6,97</b>			

Autor: Camilo Delgado

Tabla 65.

*Encebollado mixto*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Encebollado mixto		<b>Código: BC015</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Pescado	g	2,77	57	0,16	
Yuca	g	0,4	226	0,11	
Cebolla	g	0,51	14	0,01	
Caldo de encebollado	ml	0,44	400	0,18	
Culantro	g	0,6	5	0,0001	
Concha	u	18	5	0,90	
Camarón	g	11	115	1,26	
				<b>Total Bruto</b>	<b>2,63</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	0,26
				<b>Costo Neto</b>	<b>2,89</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,43
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,96
				<b>M.O. 45%</b>	1,30
				<b>G. Adm. 12%</b>	0,35
				<b>45 % Utilidad</b>	1,30
				<b>Sub total</b>	<b>7,24</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	0,87
<b>Total</b>	<b>8,11</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 66.

*Maremoto*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Maremoto		<b>Código: BC016</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Pescado	g	2,77	57	0,16	
Yuca	g	0,4	170	0,07	
Cebolla	g	0,51	14	0,01	
Caldo de encebollado	ml	0,44	400	0,18	
Culantro	g	0,6	5	0,0001	
Concha	u	18	6	1,08	
Camarón	g	11	57	0,63	
Calamar	g	3,11	30	0,10	
Picudo	g	10	30	0,30	
Almejas	g	0,55	110	0,06	
Cangrejo	u	30	1	1,87	
				<b>Total Bruto</b>	<b>4,46</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	0,45
				<b>Costo Neto</b>	<b>4,91</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,74
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	1,64
				<b>M.O. 45%</b>	2,21
				<b>G. Adm. 12%</b>	0,59
				<b>45 % Utilidad</b>	2,21
				<b>Sub total</b>	<b>12,28</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	1,47
<b>Total</b>	<b>13,75</b>				

Autor: Camilo Delgado

### 3.4.3.2.4. Corvinas

Tabla 67.

*Corvina frita*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Corvina frita		<b>Código: BC017</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>		
Corvina	g	9,53	230	2,19		
Aliño	g	1,08	10	0,01		
Arroz cocido	g	0,77	110	0,08		
Encurtido	g	0,65	60	0,04		
Papas	g	0,24	150	0,04		
Harina	g	2,30	100	0,23		
Aceite	ml	1,80	500	0,90		
				<b>Total Bruto</b>		<b>3,49</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>		<b>0,35</b>
				<b>Costo Neto</b>		<b>3,84</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>		<b>0,58</b>
				<b>Factor Costo 33,33%</b>		<b>1,28</b>
				<b>M.O. 45%</b>		<b>1,73</b>
				<b>G. Adm. 12%</b>		<b>0,46</b>
				<b>45 % Utilidad</b>		<b>1,73</b>
				<b>Sub total</b>		<b>9,61</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>		<b>1,15</b>
<b>Total</b>		<b>10,76</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 68.

*Corvina encocada*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Corvina encocada		<b>Código: BC018</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>		
Corvina	g	9,53	230	2,19		
Ajo preparado	g	1,08	10	0,01		
Arroz cocido	g	0,77	110	0,08		
Encurtido	g	0,65	60	0,04		
Papas	g	0,24	150	0,04		
Cebolla	g	0,51	100	0,05		
Aceite	ml	1,80	250	0,45		
Crema de leche	ml	5,20	80	0,42		
Coco	g	1	100	0,10		
Sal	g	0,70	5	0,0003		
Pimienta	g	10	1	0,01		
				<b>Total Bruto</b>		<b>3,38</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>		<b>0,34</b>
				<b>Costo Neto</b>		<b>3,72</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>		<b>0,56</b>
				<b>Factor Costo 33,33%</b>		<b>1,24</b>
				<b>M.O. 45%</b>		<b>1,67</b>
				<b>G. Adm. 12%</b>		<b>0,45</b>
				<b>45 % Utilidad</b>		<b>1,67</b>
				<b>Sub total</b>		<b>9,31</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>		<b>1,12</b>
<b>Total</b>		<b>10,42</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 69.

*Corvina al ajillo*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Corvina al ajillo		<b>Código: BC019</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>		
Corvina	g	9,53	230	2,19		
Ajo preparado	g	1,08	10	0,01		
Arroz cocido	g	0,77	110	0,08		
Encurtido	g	0,65	60	0,04		
Papas	g	0,24	150	0,04		
Cebolla	g	0,51	100	0,05		
Aceite	ml	1,80	250	0,45		
Vino blanco	ml	6,99	30	0,21		
Sal	g	0,70	5	0,0003		
Pimienta	g	10	1	0,01		
				<b>Total Bruto</b>		<b>3,08</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>		0,31
				<b>Costo Neto</b>		<b>3,39</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>		0,51
				<b>Factor Costo 33,33%</b>		1,13
				<b>M.O. 45%</b>		1,52
				<b>G. Adm. 12%</b>		0,41
				<b>45 % Utilidad</b>		1,52
				<b>Sub total</b>		<b>8,48</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>		1,02
<b>Total</b>		<b>9,50</b>				

Autor: Camilo Delgado

**3.4.3.2.5. Pargos**

Tabla 70.

*Pargo frito*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Pargo frito		<b>Código: BC020</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>		
Corvina	g	7,10	540	3,83		
Aliño	g	1,08	15	0,02		
Arroz cocido	g	0,77	110	0,08		
Encurtido	g	0,65	60	0,04		
Papas	g	0,24	150	0,04		
Harina	g	2,30	120	0,27		
Aceite	ml	1,80	500	0,90		
				<b>Total Bruto</b>		<b>5,18</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>		0,52
				<b>Costo Neto</b>		<b>5,70</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>		0,85
				<b>Factor Costo 33,33%</b>		1,90
				<b>M.O. 45%</b>		2,56
				<b>G. Adm. 12%</b>		0,68
				<b>45 % Utilidad</b>		2,56
				<b>Sub total</b>		<b>14,26</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>		1,71
<b>Total</b>		<b>15,98</b>				

Autor: Camilo Delgado

### 3.4.3.2.6. Arroces

Tabla 71.

*Arroz con camarón*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Arroz con camarón		<b>Código: BC021</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Camarón	g	11	190	2,09
Ajo preparado	g	0,54	3	0,002
Arroz cocido	g	0,77	250	0,19
Perejil	g	0,72	3	0,002
Pimiento	g	0,70	30	0,02
Cebolla	g	0,51	30	0,05
Aceite	ml	1,80	100	0,18
Zanahoria	ml	0,55	30	0,02
Agua de camarón	g	0	10	0
Salsa de soya	g	5,90	3	0,02
Maduro	g	12	1	0,13
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,67</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	0,27
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,94</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,44
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	0,98
			<b>M.O. 45%</b>	1,32
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,35
			<b>45 % Utilidad</b>	1,32
			<b>Sub total</b>	<b>7,35</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	0,88
<b>Total</b>	<b>8,23</b>			

Autor: Camilo Delgado

Tabla 72.

*Arroz con concha*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Arroz con concha		<b>Código: BC022</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>		
Concha	u	18	12	2,16		
Ajo preparado	g	0,54	3	0,002		
Arroz cocido	g	0,77	250	0,19		
Perejil	g	0,72	3	0,002		
Pimiento	g	0,70	30	0,02		
Cebolla	g	0,51	100	0,02		
Aceite	ml	1,80	100	0,18		
Zanahoria	ml	0,55	30	0,02		
Agua de camarón	g	0	10	0		
Salsa de soya	g	5,90	3	0,02		
Maduro	g	12	1	0,13		
				<b>Total Bruto</b>		<b>2,74</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>		0,27
				<b>Costo Neto</b>		<b>3,01</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>		0,45
				<b>Factor Costo 33,33%</b>		1,00
				<b>M.O. 45%</b>		1,36
				<b>G. Adm. 12%</b>		0,36
				<b>45 % Utilidad</b>		1,36
				<b>Sub total</b>		<b>7,54</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>		0,91
<b>Total</b>		<b>8,45</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 70.

*Arroz mixto*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Arroz mixto		<b>Código: BC023</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021				
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>		
Concha	u	18	8	1,44		
Camarón	g	11	85	0,94		
Ajo preparado	g	0,54	3	0,002		
Arroz cocido	g	0,77	250	0,19		
Perejil	g	0,72	3	0,002		
Pimiento	g	0,70	30	0,02		
Cebolla	g	0,51	30	0,02		
Aceite	ml	1,80	100	0,18		
Zanahoria	ml	0,55	30	0,02		
Agua de camarón	g	0	10	0		
Salsa de soya	g	5,90	3	0,02		
Maduro	g	12	1	0,13		
				<b>Total Bruto</b>		<b>2,96</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>		0,30
				<b>Costo Neto</b>		<b>3,26</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>		0,49
				<b>Factor Costo 33,33%</b>		1,09
				<b>M.O. 45%</b>		1,47
				<b>G. Adm. 12%</b>		0,38
				<b>45 % Utilidad</b>		1,47
				<b>Sub total</b>		<b>8,15</b>
<b>12 % I.V.A.</b>		0,98				
<b>Total</b>		<b>9,13</b>				

Autor: Camilo Delgado

Tabla 73.

*Arroz marinero*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Arroz marinero		<b>Código: BC024</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Concha	u	18	8	1,44	
Camarón	g	11	57	0,94	
Pescado	g	10	30	0,30	
Calamar	g	3,11	30	0,09	
Almeja	g	0,55	110	0,06	
Cangrejo	u	30	1	1,88	
Ajo preparado	g	0,54	3	0,002	
Arroz cocido	g	0,77	250	0,19	
Perejil	g	0,72	3	0,002	
Pimiento	g	0,70	30	0,02	
Cebolla	g	0,51	30	0,02	
Aceite	ml	1,80	100	0,18	
Zanahoria	ml	0,55	30	0,02	
Agua de camarón	g	0	10	0	
Salsa de soya	g	5,90	3	0,02	
Maduro	g	12	1	0,13	
				<b>Total Bruto</b>	<b>5,10</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	0,51
				<b>Costo Neto</b>	<b>5,61</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,84
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	1,87
				<b>M.O. 45%</b>	2,52
				<b>G. Adm. 12%</b>	0,67
				<b>45 % Utilidad</b>	2,52
				<b>Sub total</b>	<b>14,04</b>
<b>12 % I.V.A.</b>	1,69				
<b>Total</b>	<b>15,73</b>				

Autor: Camilo Delgado

### 3.4.3.2.7. Langostinos

Tabla 74.

*Langostinos al ajillo*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Langostinos al ajillo		<b>Código: BC025</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Langostinos	g	9,53	315	3
Ajo preparado	g	1,08	80	0,08
Arroz cocido	g	0,77	110	0,08
Encurtido	g	0,65	60	0,04
Papas	g	0,24	150	0,04
Cebolla	g	0,51	100	0,05
Aceite	ml	1,80	250	0,45
Vino blanco	ml	6,99	30	0,21
Sal	g	0,70	3	0,003
Pimienta	g	10	1	0,01
			<b>Total Bruto</b>	<b>3,96</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	0,40
			<b>Costo Neto</b>	<b>4,36</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	0,65
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	1,45
			<b>M.O. 45%</b>	1,96
			<b>G. Adm. 12%</b>	0,52
			<b>45 % Utilidad</b>	1,96
			<b>Sub total</b>	<b>10,90</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	1,31
<b>Total</b>	<b>12,21</b>			

Autor: Camilo Delgado

Tabla 75.

*Langostinos encocados*

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Langostinos encocados		<b>Código: BC026</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>		20/12/2021			
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Langostinos	g	9,53	315	3	
Ajo preparado	g	1,08	10	0,01	
Arroz cocido	g	0,77	110	0,08	
Encurtido	g	0,65	60	0,04	
Papas	g	0,24	150	0,04	
Cebolla	g	0,51	100	0,05	
Aceite	ml	1,80	250	0,45	
Crema de leche	ml	5,20	80	0,42	
Coco	g	1	100	0,10	
Sal	g	0,70	3	0,003	
Pimienta	g	10	1	0,01	
				<b>Total Bruto</b>	<b>4,19</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0,42</b>
				<b>Costo Neto</b>	<b>4,61</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0,69</b>
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>1,54</b>
				<b>M.O. 45%</b>	<b>2,07</b>
				<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0,55</b>
				<b>45 % Utilidad</b>	<b>2,07</b>
				<b>Sub total</b>	<b>11,54</b>
<b>12 % I.V.A.</b>	<b>1,38</b>				
<b>Total</b>	<b>12,92</b>				

Autor: Camilo Delgado

### 3.5.Promedio del Porcentaje real del costo

Para calcular este promedio se usa la siguiente fórmula (Enciclopedia económica, 2017):

$$\frac{\text{total bruto} \times 100}{\text{total}}$$

**Tabla 76**

*Promedio del porcentaje real de costo*

PRODUCTO	COSTO BRUTO POR UNIDAD	TOTAL (RECETA ESTÁNDAR)	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	%REAL (COSTO POTENCIAL)
Encebollado	0,41	1,25	3,50	32,80%
Encebollado Con Camarón	1,72	5,3	6,00	32,45%
Encebollado Con Concha	2,26	6,97	7,00	32,42%
Encebollado Mixto	2,63	8,11	8,50	32,43%
Maremoto	4,46	13,75	13,75	32,44%
Caldo De Bagre	0,32	0,99	3,50	32,32
Cangrejo	1,98	6,11	6,25	32,41
Cangrejo Especial	4,15	12,8	12,80	32,42
Ceviche De Camarón	2,2	6,78	8,00	32,45
Ceviche De Concha	2,21	6,82	8,00	32,40
Ceviche Mixto	2,21	6,82	8,50	32,40
Corvina Frita	3,49	10,76	11,00	32,43
Corvina Encocada	3,38	10,42	10,50	32,44
Corvina Al Ajillo	3,08	9,5	9,50	32,42
Pargo Frito	5,18	15,98	16,00	32,42
Langostinos Al Ajillo	3,96	12,21	12,25	32,43
Langostinos Encocados	4,19	12,92	13,00	32,43
Arroz Con Camarón	2,67	8,23	8,50	32,44
Arroz Con Concha	2,74	8,45	8,50	32,43
Arroz Mixto	2,96	9,13	9,25	32,42
Arroz Marinero	5,1	15,73	15,75	32,42
Empanada De Camarón	0,18	0,56	2,00	32,14
Empanada De Queso	0,18	0,56	1,50	32,14
<b>TOTAL</b>	<b>61,66</b>	<b>190,15</b>	<b>194,80</b>	<b>32,43</b>

Autor: Camilo Delgado

### 3.6. Costos de venta real

La manera más eficiente de calcular el costo de venta real de la Cevichería La Gaviota Azul es basándose en el siguiente formato (Enciclopedia económica: 2017):

Tabla 77.

*Costos de venta real*

	INVENTARIO INICIAL	
+	COMPRAS	
=	DISPONIBLE PARA LA VENTA	0
-	INVENTARIO FINAL	
=	CONSUMOS DEL MES	0
+	GASTOS DEL COSTO	
	Alimentación personal	
	Cortesías	
	productos de baja	
=	COSTO REAL	0
÷	VENTAS DEL MES	
=	% DE VENTAS DEL MES	0

Autor: Enciclopedia económica: 2017

- **Inventario inicial:** Es el valor de existencias o dinero del mes anterior al que se está haciendo el cálculo.
- **Compras:** Es el valor de todas las adquisiciones que se hicieron en todo el mes.
- **Inventario Final:** En este caso es el inventario que se lo realiza al final del periodo (del mes presente).
- **Gastos del costo:** Estos son egresos que se realizan al momento de adquirir materia prima, pero que no generan venta alguna.
- **Ventas del mes:** Es el valor de todos los ingresos que se ha tenido en el mes.

- **Porcentaje de ventas del mes:** Porcentaje que se obtiene a partir de la división del costo real y las ventas del mes.

Para obtener un valor real de ventas es necesario tener un control diario de las compras, ventas y del total bruto.

Ejemplo:

	INVENTARIO INICIAL	4000
+	COMPRAS	800
=	DISPONIBLE PARA LA VENTA	4800
-	INVENTARIO FINAL	1500
=	CONSUMOS DEL MES	3300
+	GASTOS DEL COSTO	300
	Alimentación personal	200
	Cortesías	100
	productos de baja	0
=	COSTO REAL	3600
÷	VENTAS DEL MES	8000
=	% DE VENTAS DEL MES	0,6

### 3.7.Punto de equilibrio

Este es el punto donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto. Si el producto se vende en cantidades mayores que el resultado del cálculo del punto de equilibrio, se obtendrá una ganancia; de lo contrario, habrá una pérdida (Gabriela Munte, 2019).

$$\frac{\text{costos fijos}}{\text{costo venta al publico} - \text{costo bruto}}$$

**Costos fijos:**

- Sueldos
- Agua, luz, teléfono, etc.

**Costos variables:**

- Materia prima
- Insumos materiales
- Publicidad
- Gastos varios (jardinería, mantenimiento de equipos, etc.)

Ejemplo:

$$\frac{6870}{(194,80 - 61,96)} = 51,60$$

Esto quiere decir que el restaurante necesita vender 52 pedidos de \$194,80 para alcanzar el punto de equilibrio. En este caso con los valores dados, sobrepasa el punto de equilibrio.

## CAPITULO IV

### 4. Conclusiones y recomendaciones

#### 4.1. Conclusiones

- La estandarización de recetas se convierte en una necesidad para el control absoluto de las técnicas de cocción, la productividad y la economía de del restaurante. Se ha aplicado todos los conocimientos investigados para la realización del recetario final.
- Se vuelve indispensable en el proceso de realización del recetario, extender otro muy similar, pero con la diferencia que en este solo se evaluarán costos y precios de venta al público, esto nos sirve para que el área operativa maneje únicamente las recetas y el área administrativa los costos de manera más reservada.
- La demanda del establecimiento crece de manera progresiva, esto obliga a mantener un control minucioso de todas las actividades que se generan en el mismo.
- Debido a la irregularidad de la economía del país muchas veces los costos de las recetas se vuelven obsoletos en muy poco tiempo para lo cual hay que actualizar con frecuencia las receta

#### **4.2.Recomendaciones**

- Al tener estandarizadas las recetas del establecimiento se vuelve mucho más fácil empezar a estandarizar procesos tanto del área administrativa como del área operativa.
- El área administrativa debe realizar una capacitación al personal de cocina acerca de la utilización del nuevo recetario del establecimiento
- Actualizase frecuentemente con los costos de los productos en el recetario, ya que debido a la irregularidad de nuestra economía los precios están cambiando constantemente.

## 5. Referencia

- Arias Enrique. (2020, mayo, 06). *Punto de equilibrio*.  
<https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>
- BBVA. (sf). *Factor de costos*. [https://www.bbva.mx/educacion-financiera/v/valor\\_a\\_costo\\_defactores.html#:~:text=El%20valor%20a%20costo%20de%20factores%2C%20es%20el%20valor%20de,durante%20el%20proceso%20de%20producci%C3%B3n](https://www.bbva.mx/educacion-financiera/v/valor_a_costo_defactores.html#:~:text=El%20valor%20a%20costo%20de%20factores%2C%20es%20el%20valor%20de,durante%20el%20proceso%20de%20producci%C3%B3n).
- CAPACITUR (2010) “*Folleto de Control de alimentos y Bebidas*”  
Hernán Dávila. Quito Ecuador
- CONRAN Terrence y Caroline “*Libro de Cocina*” Círculo de Lectores  
S.A. Barcelona España.
- Contreras Alejandro. (2021, diciembre, 07). *Punto de equilibrio*.  
<https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html>
- COOPER Brian, FLOODY Brian, Mc. NEILL Gina (2000): *START & RUN A PROFITABLE RESTAURANT*. International Self counsel press  
Ltd. USA
- Editorial Grumedi. (2018). *Costo promedio*.  
<https://enciclopediaeconomica.com/costo-promedio/>
- FLORES Uribe Juan (2006) “*Proyecto de Investigación para las PYME*”  
Ecoe Ediciones, Bogotá Colombia
- GALLEGO Jesús Felipe, PEYROLÓN Melendo Raymon (2002)  
“*Diccionario de Hostelería*” Thompson Paraninfo España

- ILOSTAT. (2020). *El costo de la mano de obra*.  
<https://ilostat.ilo.org/es/resources/concepts-and-definitions/description-earnings-and-labour-cost/>
- Kemp Alex. (2021). *Fórmula del coste total de fabricación*.  
<https://www.qad.com/es-ES/blog.es/-/blogs/formula-del-coste-total-de-fabricacion-las-metricas-que-importan>
- Llamas Jonthan. (2020). *Gastos administrativos*.  
<https://economipedia.com/definiciones/gastos-administrativos.html#:~:text=Los%20gastos%20administrativos%20son%20aquellos,actividad%20ordinaria%20de%20la%20empresa.&text=Los%20gastos%20administrativos%20sirven%20para,su%20actividad%20de%20manera%20satisfactoria>.
- LOEWER E. (2004) “*Cocina para profesionales Hoteles restaurantes y residencias*” Thompson Paraninfo España
- M.I MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL (2004) “*Higiene y manipulación de alimentos*”. Centro tutorial FORMAR. Guayaquil Ecuador
- MASAKI Imai (1998): *Gemba Kaizen*, Mc Graw Hill, México D.F
- Nieto Antonio. (2018). *Suministro de frio en pescados*.  
<https://www.mundohvacr.com.mx/2014/10/suministro-de-frio-en-pescados/>
- Pérez Julián. (2008). *Definición método inductivo*.  
<http://definicion.de/metodo-inductivo/>

- Revista Mundo HVAC&R. (2018). *Tratamiento térmico de frutas y verduras*. <https://www.mundohvacr.com.mx/2015/02/tratamiento-termico-en-frutas-y-verduras/>
- RODRIGUEZ Martínez Mauricio (2005): *El método MR: Maximización de resultados para la pequeña empresa*, Editorial Norma, Bogotá.
- RODRIGUEZ Vera Ricardo (2008): *Costos aplicados a hoteles y restaurantes ECOE*. Producciones, Bogotá Colombia
- SALKIN Neil J (1999): *Métodos de investigación*, Prentice Hall, México D.F
- SAMPIERI Hernández (1991): *Metodología de la Investigación*. Mc Graw Hill. México DF
- Shneir Jordan. (2021, mayo, 28). ¿Cuál es el margen de ganancias en un restaurante? <https://www.caminofinancial.com/es/cual-es-el-margen-de-ganancias-en-un-restaurante/>

## 6. Anexos

### Anexo 1

**Encuesta**

1.- Género:

M                      F

2.- Edad

a) Entre 18 y 30 años b) Entre 30 y 40 años c) Entre 40 y 55 años d) Mayores de 55 años

3.- Tiene conocimiento del manejo de receta estándar

a) SI      b) No

4.- Tiene conocimiento del manejo de receta estándar para costos

a) SI      b) No

5.- Tiene conocimiento de bodegaje

a) Si      b) no

6.- Tiene conocimiento de manejo de inventarios

a) Si      b) no

7.- Tiene conocimiento de control de calidad

a) Si      b) no

8.- Está de acuerdo en la implementación de manejo de inventarios y recetas estándar de costos

a) Muy de acuerdo    b) más o menos de acuerdo    c) en desacuerdo

9.- Está de acuerdo en recibir una capacitación en el manejo de recetas estándar de costos y manejo de inventarios.

a) Muy de acuerdo    b) más o menos de acuerdo    c) en desacuerdo

10.- conoce los beneficios de saber utilizar estas herramientas

a) si      b) no

**Muchas gracias**

## Anexo 2

### Formato de receta estándar de preproducción y producción

Nombre de la receta				
Tipo de preparación:			Nro: 2	Cantidad:
código	detalle	medida	cantidad	observaciones
Procedimiento				

## Anexo 3

### Lista de proveedores

Tabla 75

#### Lista de proveedores

EMPRESA	PRODUCTO	CONTACTO
Mercado América	Cangrejo	0995805733
Mercado América	Pescados	0984140931
Mercado América	Camarón y concha	0999655757
Mercado mayorista	Verduras y frutas	0998247586
Mercado mayorista	Condimentos y arroz	0998423637
Kiosko	Lácteos	(+593 -2) 3975900

Autor: Camilo Delgado

**Acuerdo con el proveedor**

Yo \_\_\_\_\_ propietario de la empresa \_\_\_\_\_ firmo este acuerdo con la Sra. Estela Vaca Heredia propietaria de la empresa La Cevichería Gaviota Azul, de hacer la entrega de los productos que proveo \_\_\_\_\_ los días \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_. Además de mantener mi calidad en cada entrega.

NOMBRE DEL PROVEEDOR

FIRMA:

CC:

**Anexo 4****Anexo 5****Códigos recetas estándar**

A001	Albacora	D003	Glutamato monosódico
A002	Picudo	D004	Albahaca
A003	Pargo	D005	Sal
A004	Corvina	D006	Pimienta
A005	Bagre	D007	Tomillo
B001	Calamar	E001	Limón
B002	Camarón	E002	Naranja
B003	Concha	E003	Coco
B004	Langostinos	F001	Arroz
B005	Almeja	F002	Maní
B006	Cangrejo	F003	Aceite
C001	Cebolla paiteña	F004	Crema de leche
C002	Cebolla larga	F005	Ají peruano
C003	Pimiento rojo	F006	Achiote
C004	Pimiento verde	F007	Cerveza
C005	Zanahoria	F008	Queso
C006	Ajo	F009	Salsa de tomate
C007	Verde	F010	Mostaza

C008	Yuca	F011	Harina
C009	Apio	F012	Vino blanco
C010	Tomate riñón	F013	Salsa de soya
C011	Culantro	CD001	Ajo preparado
C012	Perejil	CD002	Relleno de camarón
C013	Papas	CD003	Encurtido
C014	Maduro	CD004	Aliño
C015	Hierba buena	CD005	Arroz cocido
D001	Orégano	BC001	Ceviche de camarón
D002	Comino	BC002	Ceviche de concha
		BC003	Caldo de encebollado
		BC004	Caldo de bagre
		BC005	Caldo de cangrejo

BC006	Empanda de camarón
BC007	Empanda de queso
BC008	Ceviche de mixto
BC009	Caldo de bagre
BC010	Cangrejo
BC011	Cangrejo especial
BC012	Encebollado
BC013	Encebollado con camarón
BC014	Encebollado con concha
BC015	Encebollado mixto
BC016	Maremoto
BC017	Corvina frita
BC018	Corvina encocada
BC019	Corvina al ajillo
BC020	Pargo frito
BC021	Arroz con camarón
BC022	Arroz con concha
BC023	Arroz mixto
BC024	Arroz marinero
BC025	Langostinos al ajillo
BC026	Langostinos encocados