**VISITA RESTAURANTE EL ENCANTO**

**ACTIVIDAD 3 UNIDAD 4**

Mauricio Acosta Zapata

**UNIVERSIDAD DE SAN MATEO**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**

**BOGOTÁ 2018**

**Visitar un restaurante y tome nota de 5 platos que hagan parte de la carta y su precio de venta.**

El restaurante que se escogió para hacer este ejerció es el encanto, ubicado en el municipio de rionegro, Antioquia diagonal a la universidad católica de oriente.

**Análisis valor nutricional**

La carta ofrecida en el restaurante el encanto esta segmentada de la siguiente manera

1. Batidos, jugos, granizados, jugos, malteadas y cafés
2. Almuerzos.
3. Productos fritos de vitrina
4. Venta de licores
5. Mecato y productos de tienda

Batidos, jugos, granizados, jugos, malteadas y cafés

Los productos ofertados en este grupo contienen gran valor nutricional son elaborados con fruta, no contienen saborizantes, colorantes artificiales ni pulpas, son combinaciones fabulosas y de excelente sabor se segmentan en las diferentes categorías:

1. batidos saludables $ 3500

2. batidos frescos y agradables $ 4.000

3. batidos mezcla de helado y fruta $ 5500 y $ 6.000

4. granizados $3.000 y $ 4.500

5. malteadas $ 4.000

6. cafés $2.500 y $4500

7 .jugos $2.000 y $3.000

Todos estos productos al ser elaborados con frutas tienen gran valor nutricional l y funcional en el organismo son **excelentes para la digestión**  ya que al mezclar estos ingredientes naturales como las frutas y verduras en la licuadora se aprovechan todos los nutrientes que estos tienen al ser pulverizados en enzimas digeribles que benefician la absorción de vitaminas y micronutrientes. El cuerpo asimila estos micronutrientes más rápidamente convirtiéndolos en energía mejorando así las funciones metabólicas de nuestro sistema, adicionalmente son una maravillosa fuente de antioxidantes ya que están cargados de fito-nutrientes como el beta-caroteno   que fortalece el sistema inmune, la visión y la piel así como también mejora la fortaleza de los huesos.

Potencializa el  incremento de la energíadebido el organismo recibe todos los minerales, antioxidantes y vitaminas que necesita sin sobrecargar su sistema digestivo. Al ser líquidos es capaz de asimilarlos y procesarlos más fácilmente recibiendo todos los nutrientes que el cuerpo requiere y reactivando, fortaleciendo, y limpiando el cuerpo. La absorción rápida de estos nutrientes se traduce en más energía y más vitalidad para realizar todas las tareas de la vida cotidiana sin afectar la digestión y a su vez genera la sensación de bienestar y salud al consumidor por ser naturales.

Almuerzos

Los almuerzos ofertados en el restaurante el encanto son menú del día tienen un precio de $8.000 y $10.000 con pescado tilapia, compuestos por una entrada con diferentes opciones como crema o sopa del día, frijoles opción constante de todos los días, caldo de pescado, el fuerte está compuesto de arroz, carbohidrato, ensalada fresca con vinagreta de frutas, carne con diferentes opciones como cerdo, res, pollo, pescado, nuggets de pollo, hígado, chicharrón, huevo, la bebida es jugo del día entre 2 opciones.

Este menú es bien balanceado nutricionalmente cubre los requerimientos nutricionales y energeticos establecidos en Colombia, contiene un gramaje adecuado y es de muy sabor, implementan métodos de cocción como hervido, asado a la plancha, rehogado y fritura, siendo la fritura utilizada muy poco, los ingredientes implementados en la elaboración del menú son de buena calidad, carnes magras, frutas en estado óptimo de maduración verduras frescas, carbohidratos y granos en buen estado,

Productos fritos de vitrina

Los productos fritos que se ofertan en la vitrina de alimentos son pasteles de pollo estos personalmente no los considero saludables pero si muy ricos, están elaborados con maíz, pollo desmechado y se acompañas con una salsa de la casa muy deliciosa levemente picante y de receta secreta; nutricionalmente contiene factores que lo desfavorece como el método de cocción, son una buena fuente de proteína animal y carbohidratos como el de maíz, el sabor en particular de este alimento es muy bueno, la textura es crujiente y no grasosa se preparan todos los días, este producto hace parte de nuestra gastronomía popular colombiana son adaptaciones a los recursos obtenidos en el encuentro gastronómico dado a partir 1492 poniendo nosotros el maíz y los españoles el pollo de origen asiático, no es muy saludable comer pasteles de pollo, si es tradición.

Venta de licores

La venta de licores representa gran utilidad y rentabilidad para el restaurante el encanto, ubicándose en una zona universitaria diagonal a la universidad católica del oriente UCO los universitarios y personal perteneciente y visitante de esta suelen consumir licores allí en especial los fines de semana, la oferta de bebidas alcohólicas consiste en cervezas nacionales e importadas, aguardiente y ron, estos últimos se ofrecen en diferentes presentaciones ya sean por copas o hasta el litro, nutricionalmente **, el alcohol es una sustancia fuente de calorías “vacías”.** Esto quiere decir que no aportan ningún micronutriente (vitaminas y minerales) que sea beneficioso para nuestro organismo. Sino que pasa a la sangre y el hígado se encarga de metabolizarlo y convertirlo en algo útil para el cuerpo como es la grasa.

En cuanto a su valor nutritivo, **aporta 7.1Kcal por 1 gramo de alcohol puro.** ¡Más que un gramo de azúcar!

Si consideramos que 1 gramo de azúcar equivale a 4 calorías, 1 gramo de grasa a 9 calorías ¡1 gramo de alcohol aporta 7 calorías! Es decir el alcohol se ubica en un valor intermedio entre los hidratos de carbono y las grasas.  Desde el punto de vista nutricional, el problema se agrava dado a que **el alcohol no aporta otros nutrientes**, como son aminoácidos esenciales, fibras, vitaminas o minerales.

Mecato y productos de tienda

Los productos de este segmento ofrecido en el restaurante el encanto hacen parte de una oferta que locativamente le da el aspecto de tienda al restaurante y reste concepto e imagen al lugar, mas no quiere decir que no es importante y adecuado este tipo de venta pues no requiere gran esfuerzo y deja un buen margen de utilidad, los productos allí ofrecidos son bastantes y diversos por lo cual se hará una análisis en general de lo allí ofertado

Gaseosas

No son nutricionalmente adecuadas para una dieta saludable por la gran cantidad de productos químicos que contienen y el nivel de procesamiento que lleva al ser elaborada y alto contenido de azúcar.

Refrescos lácteos

Son productos más saludables si se compara con las gaseosas, fuente de proteínas y nutrientes muy necesarios para el desarrollo de nuestro cuerpo, pero a su vez son procesadas y contienen colesterol.

Mecato

La gran oferta de mecato allí ofertada hace parte de la empresa frito lay Colombia, son altamente procesadas, desnaturalizadas con alto contenido de grasa lo cual la hacen muy dañinas para la salud humana.

**Análisis general de la carta**

La oferta gastronómica es cada vez más amplia y segmentada en ella los restaurantes buscan diferenciarse, sobresalir, caracterizarse y consolidarse en el mundo culinario a su vez ofrecer una experiencia al consumidor cada más exigente y complejo. La gastronomía en Colombia viene siendo una tendencia fuerte durante los últimos años. Los consumidores hacen que el sector tenga unos estándares mínimos para satisfacerlos en términos de sus exigencias particulares en temas de servicio, ambiente y oferta. Hoy en día están buscando tener experiencias diferentes y son más exigentes en la calidad de la comida, debido a las tendencias gastronómicas mundiales y locales, muchas veces, cansados de lo mismo, buscan en los establecimientos nuevas propuestas que se caracterizan por tener un alto diferente y asi brindar una experiencia al comensal acorde a sus perspectiva buscada . En la experiencia gastronómica influyen aspectos como el ambiente, la oferta, los ingredientes, el servicio y la calidad.

Los comensales buscan satisfacer ciertas necesidades adicionales a las básicas, es más que el simple acto de alimentarse, éstas dependen de cada quién, pero se puede decir que están en la parte superior de la pirámide de Maslow ⎯Social, estima, autorrealización⎯. De igual forma, buscan un ambiente agradable, cómodo, confortable y ante todo una oferta gastronómica de calidad, buen servicio y tal vez el reconocimiento social en algunos casos.

Son múltiples los diferentes elementos que afectan en la experiencia vivida por parte del comensal. Un restaurante o un establecimiento de servicios gastronómicos como se quieran llamar tienen en primer que consolidar una carta adecuada y exitosa y quieren sobrevivir en el tiempo. Esta es la que presenta la oferta culinaria del restaurante y tal vez uno de los primeros contactos que tiene el cliente con el establecimiento junto con el ambiente en general, hace parte del entorno y de la experiencia ya que es parte importante en la comunicación del restaurante, pues presenta el menú disponible para el consumidor y es el tal vez el vendedor silencioso fundamental del restaurante.

La carta suele ser un impreso o digital en algunas ocasiones, en la cual se describen los platos que ofrece el restaurante. Pero realmente cual es el impacto o el efecto que tiene la carta dentro de la experiencia en un restaurante, para responder esta pregunta se deberá hacer un análisis a la rotación de los menús, aceptación por parte de los clientes, y volúmenes de ventas reales para determinar si la carta es o no un elemento que favorezca y sirva como propaganda de difusión de la comida que allí se pues es primera instancia termina siendo la carta un elemento importante de mercadeo para un restaurante.

En este restaurante intervenido el menú tiene rotación según se observó en la visita realizada el día 15 de junio del 2018 y tras una conversación con el propietario de unos 45 menús vendidos en el local y unos 30 por fuera aproximadamente de contrato externo, esta cifra es alrededor de unos 450 servicios a la semana unos 1800 al mes, este tiene un precio de $8.000, es un precio económico debido a la calidad sazón de este comparado con la competencia del sector.

Este menú debido al espacio locativo, infraestructura implementada, personal del restaurante 5 personas, se aconseja no cambiarlo, el sabor es muy bueno, el gramaje es acorde al público, el emplatado es sencillo y funcional, no es el más vanguardista pro el negocio no lo amerita, más si se mejorara en este seria un valor agregado siempre y cuando no afecte los tiempos de entrega del menú pues es muy rápido no supera los 6 minutos y el espacio lo permita.

Otro factor muy positivo con el que cuenta el restaurante el encanto es la venta de

Batidos, jugos, granizados, jugos, malteadas y cafés esta oferta es excelente la fruta es fresca y las mezclas son fabulosas, en conversaciones con el propietario el manifestó tener aproximadamente una oferta de más 60 bebidas diferentes, las bebidas tienen muy buena rotación aproximadamente una 120 la semana y alrededor de unas 480 al mes, una de las debilidades de esta oferta es que no se visualiza una carta con toda esta oferta, la carta existente en el momento es inadecuada e incompleta, está mal gastada los precios están tachados y sobrepuestos generando una percepción de esta por lo cual se aconseja como mejora una nueva carta, que subsane o de soluciones a los problemas antes mencionados pero sobretodo sea, adecuada, plasme todos los productos allí vendidos, contenga precios actualizados, sea realizada acordemente bajo parámetros de buena redacción y ortografía ya que la actual contiene errores ortográficos e incluya las presentaciones y precios de las bebidas alcohólicas allí ofertadas, los colores recomendados para esta carta serían los verdes en su diferentes tonalidades, azul, blanco, posiblemente con un fondo negro mate que sobresalgan los colores, es importante que la carta nos remita instintivamente a las frutas y sus posibles bondades, además es importante darle prioridad a las bebidas que más solicitan los clientes con imágenes reales de estas o ilustraciones de estas y ubicarlas en partes privilegias de la carta.

**Acciones de mejora desde el aspecto de la carta o medio de promoción, teniendo en cuenta aspectos de forma y fondo**

La primer mejora a proponer r seria realizar una cata innovadora y funcional, que sea atractiva y adecuada para el público consumidor en el restaurante el encanto, a pesar de que este restaurante vende mucho es necesario implementar una carta como mecanismo promotor de la oferta y especialidades a su vez le daría un enfoque más de restaurante y menos de tienda, es importante enunciar todo lo que el restaurante el encanto vende, los menús con las diferentes variedades de carnes que se ofrece, las más de 60 bebidas allí elaboradas los licores y productos de cafetería como pasteles y empanadas de pollo, una vez más menciono que la sazón de este lugar es muy rica pero es necesario una carta para mejorar y consolidar la oferta gastronómica de allí, hay que tener en cuenta aspectos tan importantes como el sector, publico objetivo y competencia, estos factores son de relevante importancia para la formulación y consolidación de la carta ya el sector está en constante crecimiento y la universidad católica de oriente esta en ampliación por lo cual generara más público en su interior y alrededor de esta, el público objetivo son personal universitario, docentes y estudiantes con diferente poder adquisitivo y en busca de experiencias y productos que los satisfagan lo suficiente para volver allí.

* **Realizar la estandarización de las recetas elegidas (5). Tome como base el archivo de Excel para el Formato de Receta Estándar.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | | | | | |
|  | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | | | **MENU SECO OPCION CARNE DE CERDO** | | | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | | | MEDIA | **Código:** | | | | | 1 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | | | 392 | **Peso total preparación en gramos:** | | | | | 8190 |
| **OBSERVACIONES** | | | |  | **Tiempo de preparación:** | | | | | 10 MINUTOS |
|  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
| **CÓDIGO** | | **PRODUCTO** | | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | **UNIDAD** | | | **COSTO** | | |
| **G/cc** | | | **UNITARIO** | **TOTAL** | |
|  | | **ARROZ** | | | 135 | GR | | | 2,2 | $ 297,00 | |
|  | | **PLATANO** | | | 28 | GR | | | 1,3 | $ 36,40 | |
|  | | **CARNE DE CERDO** | | | 120 | GR | | | 14 | $ 1.680,00 | |
|  | | **REPOLLO** | | | 25 | GR | | | 0,6 | $ 15,00 | |
|  | | **CONDIMENTOS AJO CEBOLLA CILANTRO** | | | 4 | GR | | | 3,5 | $ 14,00 | |
|  | | **ZANAHORIA** | | | 25 | GR | | | 1 | $ 25,00 | |
|  | | **VINAGRETA** | | | 5 | GR | | | 2,5 | $ 12,50 | |
|  | | **LECHUGA** | | | 10 | GR | | | 1,6 | $ 16,00 | |
|  | | **AGUACATE** | | | 40 | GR | | | 2,8 | $ 112,00 | |
|  | | **GRAMAJE TOTAL** | | | **392** |  | | |  | **$ 2.207,90** | |
|  | | **PORCIONES TOTALES** | | | 1,0 |  | | | | |  |
|  | | **COSTO UNTARIO PORCION** | | | **$ 2.207,90** |  | | |  |  | |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | | | | **$ 2.428,69** | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | | | |
| hervido asado a la plancha | | | | El mise en place consta de cocer el arroz 1 unidad de arroz por 2 de liquido, este liquido es mitad fondo de pollo y mitad agua, sal, raíz de cilantro. La ensalada lleva zanahoria y repollo rallado en la mandolina, lechuga reventada como base, la vinagreta se agrega en el momento de enviarla al comensal, los patacones se mantienen prefritos congelados se fritan en el momento inicial del servicio alrededor de unos 30 unidades cada 20 minutos, la carne se asa a la minuta, se almacena en refrigeración adobada. | | | | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | | estufa, plancha, refrigeador | | | | | | | |
| **MONTAJE** | | | | PLATO MEDIANO | | | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | | | sobre coccion de la carne | | | | | | | |
| **Elaborado por :** | | | | mauricio acosta | | | | | | | |
| **Fecha:** | | | | 26/06/2018 | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | | | | |
|  | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | **MENU SECO OPCION TOCINO** | | | | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | MEDIA | | | **Código:** | | | | 2 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | 392 | | | **Peso total preparación en gramos:** | | | | 8190 |
| **OBSERVACIONES** | |  | | | **Tiempo de preparación:** | | | | 10 MINUTOS |
|  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **CÓDIGO** | **PRODUCTO** | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | | | **UNIDAD** | | **COSTO** | | |
| **G/cc** | | **UNITARIO** | | **TOTAL** |
|  | **ARROZ** | | 135 | | | GR | | 2,2 | | $ 297,00 |
|  | **PLATANO** | | 28 | | | GR | | 1,3 | | $ 36,40 |
|  | **TOCINO** | | 120 | | | GR | | 13 | | $ 1.560,00 |
|  | **REPOLLO** | | 25 | | | GR | | 0,6 | | $ 15,00 |
|  | **CONDIMENTOS AJO CEBOLLA CILANTRO** | | 4 | | | GR | | 3,5 | | $ 14,00 |
|  | **ZANAHORIA** | | 25 | | | GR | | 1 | | $ 25,00 |
|  | **VINAGRETA** | | 5 | | | GR | | 2,5 | | $ 12,50 |
|  | **LECHUGA** | | 10 | | | GR | | 1,6 | | $ 16,00 |
|  | **AGUACATE** | | 40 | | | GR | | 2,8 | | $ 112,00 |
|  | **GRAMAJE TOTAL** | | **392** | | |  | |  | | **$ 2.087,90** |
|  | **PORCIONES TOTALES** | | 1,0 | | |  | | | |  |
|  | **COSTO UNTARIO PORCION** | | **$ 2.087,90** | | |  | |  | |  |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | | | **$ 2.296,69** | | |
| **TÉCNICA** | | | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | | |
| hervido asado a la plancha |  |  | | El mise en place consta de cocer el arroz 1 unidad de arroz por 2 de liquido, este liquido es mitad fondo de pollo y mitad agua, sal, raíz de cilantro. La ensalada lleva zanahoria y repollo rallado en la mandolina, lechuga reventada como base, la vinagreta se agrega en el momento de enviarla al comensal, los patacones se mantienen prefritos congelados se fritan en el momento inicial del servicio alrededor de unos 30 unidades cada 20 minutos, el tocino se frie en copo aceite se elabora a la minuta minuta, se almacena en refrigeración adobada. | | | | | | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | | estufa, plancha, refrigeador | | | | | | |
| **MONTAJE** | | | | PLATO MEDIANO | | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | | | sobre coccion de la carne | | | | | | |
| **Elaborado por :** | | | | mauricio acosta | | | | | | |
| **Fecha:** | | | | 26/06/2018 | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | |
|  | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | **MENU SECO OPCION PECHUGA DE POLLO** | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | MEDIA | **Código:** | | 3 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | 434 | **Peso total preparación en gramos:** | | 0 |
| **OBSERVACIONES** | |  | **Tiempo de preparación:** | | 10 MINUTOS |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **CÓDIGO** | **PRODUCTO** | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | **UNIDAD** | **COSTO** | |
| **G/cc** | **UNITARIO** | **TOTAL** |
|  | **ARROZ** | | 135 | GR | 2,2 | $ 297,00 |
|  | **PAPA** | | 28 | GR | 2 | $ 56,00 |
|  | **PECHUGA DE POLLO** | | 162 | GR | 7,2 | $ 1.166,40 |
|  | **REPOLLO** | | 25 | GR | 0,6 | $ 15,00 |
|  | **CONDIMENTOS AJO CEBOLLA CILANTRO** | | 4 | GR | 3,5 | $ 14,00 |
|  | **ZANAHORIA** | | 25 | GR | 1 | $ 25,00 |
|  | **VINAGRETA** | | 5 | GR | 2,5 | $ 12,50 |
|  | **LECHUGA** | | 10 | GR | 1,6 | $ 16,00 |
|  | **AGUACATE** | | 40 | GR | 2,8 | $ 112,00 |
|  |  | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
|  | **GRAMAJE TOTAL** | | **434** |  |  | **$ 1.713,90** |
|  | **PORCIONES TOTALES** | | 1,0 |  | |  |
|  | **COSTO UNTARIO PORCION** | | **$ 1.713,90** |  |  |  |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | **$ 1.885,29** | |
|  | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | **PROCEDIMIENTO** | | | | |
| hervido asado a la plancha | | El mise en place consta de cocer el arroz 1 unidad de arroz por 2 de liquido, este liquido es mitad fondo de pollo y mitad agua, sal, raíz de cilantro. La ensalada lleva zanahoria y repollo rallado en la mandolina, lechuga reventada como base, la vinagreta se agrega en el momento de enviarla al comensal, las papas a la francesa se mantienen prefritos congelados se fritan en el momento inicial del servicio alrededor de unos 30 unidades cada 20 minutos, la carne se asa a la minuta, se almacena en refrigeración adobada. | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | estufa, plancha, refrigeador | | | | |
| **MONTAJE** | | PLATO MEDIANO | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | sobre coccion de la carne | | | | |
| **Elaborado por :** | | mauricio acosta | | | | |
| **Fecha:** | | 26/06/2018 | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | | | | | |
|  | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | | | **CREMA DE TOMATE ENTRADA 1** | | | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | | | MEDIA | **Código:** | | | | 4 | |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | | | 240 | **Peso total preparación en gramos:** | | | | 8190 | |
| **OBSERVACIONES** | | | |  | **Tiempo de preparación:** | | | | 30 MINUTOS | |
|  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |
| **CÓDIGO** | | **PRODUCTO** | | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | **UNIDAD** | | | **COSTO** | | |
| **G/cc** | | | **UNITARIO** | | **TOTAL** |
|  | | **TOMATE** | | | 3000 | GR | | | 2,5 | | $ 7.500,00 |
|  | | **PASTA DE TOMATE** | | | 1000 | GR | | | 6 | | $ 6.000,00 |
|  | | **RIPIO DE PAPA** | | | 250 | GR | | | 3,5 | | $ 875,00 |
|  | | **CREMA DE LECHE** | | | 1000 | GR | | | 8 | | $ 8.000,00 |
|  | | **CONDIMENTOS AJO CEBOLLA CILANTRO** | | | 200 | GR | | | 3,5 | | $ 700,00 |
|  | | **LIQUIDO FONDO BLANCO** | | | 2500 | GR | | | 1 | | $ 2.500,00 |
|  | | **SAL** | | | 140 | GR | | | 0,8 | | $ 112,00 |
|  | | **AZUCAR** | | | 100 | GR | | | 2,7 | | $ 270,00 |
|  | | **GRAMAJE TOTAL** | | | **8190** |  | | |  | | **$ 25.957,00** |
|  | | **PORCIONES TOTALES** | | | 34,1 |  | | | |  | |
|  | | **COSTO UNTARIO PORCION** | | | **$ 760,64** |  | | |  | |  |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | | | | **$ 28.552,70** | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | | | |
| hervido | | | | Se elaboran con tomate chonto maduro se cocinan en una olla grande de 20 litros, se agrega agua, fondo blanco y condimentos ,crema de leche y pasta de tomate licuar luego de cocinada al final se le agrega sal y azucar en el momento de emplatar se agrega ripio de papa. | | | | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | | estufa,ollas, tablas cuchillos | | | | | | | |
| **MONTAJE** | | | | PLATO SOPA | | | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | | | sobre coccion de la carne | | | | | | | |
| **Elaborado por :** | | | | mauricio acosta | | | | | | | |
| **Fecha:** | | | | 26/06/2018 | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | | | | | |
|  | | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | | **FRIJOLES ENTRADA 2** | | | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | | MEDIA | **Código:** | | | | | 5 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | | 250 | **Peso total preparación en gramos:** | | | | | 9710 |
| **OBSERVACIONES** | | |  | **Tiempo de preparación:** | | | | | 120 MINUTOS |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  | |
| **CÓDIGO** | **PRODUCTO** | | | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | **UNIDAD** | | | **COSTO** | | |
| **G/cc** | | | **UNITARIO** | **TOTAL** | |
|  | **FRIJOL VERDE** | | | | 3000 | GR | | | 5 | $ 15.000,00 | |
|  | **ZANAHORIA** | | | | 700 | GR | | | 1 | $ 700,00 | |
|  | **PLATANO** | | | | 850 | GR | | | 1,3 | $ 1.105,00 | |
|  | **AGUA** | | | | 0 | GR | | | 0 | $ - | |
|  | **CONDIMENTOS AJO CEBOLLA CILANTRO** | | | | 800 | GR | | | 3,5 | $ 2.800,00 | |
|  | **LIQUIDO FONDO BLANCO** | | | | 2500 | GR | | | 1 | $ 2.500,00 | |
|  | **SAL** | | | | 180 | GR | | | 0,8 | $ 144,00 | |
|  | **HOGAO** | | | | 1400 | GR | | | 2 | $ 2.800,00 | |
|  | **PANELA** | | | | 280 | GR | | | 2,7 | $ 756,00 | |
|  | **GRAMAJE TOTAL** | | | | **9710** |  | | |  | **$ 25.805,00** | |
|  | **PORCIONES TOTALES** | | | | 38,8 |  | | | | |  |
|  | **COSTO UNTARIO PORCION** | | | | **$ 664,39** |  | | |  |  | |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | | | | **$ 28.385,50** | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | | | |
| hervido | | | | Se elaboran con frijol verde remojados solo 3 horas antes de la cocción, se cocinan en una olla grande de 20 litros, se agrega agua, fondo de pollo y condimentos, plátano verde y zanahoria están se licuar luego de cocinada con 200 gramos de frijoles para espesar la preparación, al final se le agrega sal y en el momento de emplatar se agrega hogao encima. | | | | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | | estufa,ollas, tablas cuchillos | | | | | | | |
| **MONTAJE** | | | | PLATO sopa | | | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | | | sobre coccion de la carne | | | | | | | |
| **Elaborado por :** | | | | mauricio acosta | | | | | | | |
| **Fecha:** | | | | 26/06/2018 | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | |
|  | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | **BEBIDA MALTEADA FRUTOS ROJOS** | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | MEDIA | | **Código:** | | 6 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | 500 | | **Peso total preparación en gramos:** | | 500 |
| **OBSERVACIONES** | |  | | **Tiempo de preparación:** | | 2 MINUTOS |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **CÓDIGO** | **PRODUCTO** | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | | **UNIDAD** | **COSTO** | |
| **G/cc** | **UNITARIO** | **TOTAL** |
|  | **MORA** | | 45 | | GR | 4 | $ 180,00 |
|  | **blueberry** | | 35 | | GR | 23 | $ 805,00 |
|  | **ARANDANOS** | | 40 | | GR | 12 | $ 480,00 |
|  | **FRESA** | | 80 | | GR | 5 | $ 400,00 |
|  | **HELADO** | | 100 | | GR | 4 | $ 400,00 |
|  | **LECHE** | | 180 | | ML | 1,8 | $ 324,00 |
|  | **AZUCAR** | | 24 | | GR | 2,7 | $ 64,80 |
|  | **GRAMAJE TOTAL** | | **504** | |  |  | **$ 2.653,80** |
|  | **PORCIONES TOTALES** | | 1,0 | |  | |  |
|  | **COSTO UNTARIO PORCION** | | **$ 2.632,74** | |  |  |  |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | **$ 2.919,18** | |
|  | | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | |
| licuado | | La fruta se desinfecta, porciona y se mantiene la fruta congelada en recipientes, para hacer el jugo se saca una porcion de estas en una taza meditora y se licua con leche y helado | | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | licuadora | | | | | |
| **MONTAJE** | | vaso largo | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | no exceder la cantidad de leche y fruta | | | | | |
| **Elaborado por :** | | mauricio acosta zapta | | | | | |
| **Fecha:** | | 26/06/2018 | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | | |
|  | | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | BEBIDA MENU | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | MEDIA | | **Código:** | | 7 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | 250 | | **Peso total preparación en gramos:** | | 6070 |
| **OBSERVACIONES** | |  | | **Tiempo de preparación:** | | 10 MINUTOS |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **CÓDIGO** | **PRODUCTO** | | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | | **UNIDAD** | **COSTO** | |
| **G/cc** | **UNITARIO** | **TOTAL** |
|  | **GUANABANA** | | | 1000 | | GR | 3 | $ 3.000,00 |
|  | **AZUCAR** | | | 1000 | | GR | 2,7 | $ 2.700,00 |
|  | **AGUA** | | | 4800 | | GR | 0,76 | $ 3.648,00 |
|  | **GRAMAJE TOTAL** | | | **6800** | |  |  | **$ 9.348,00** |
|  | **PORCIONES TOTALES** | | | 27,2 | |  | |  |
|  | **COSTO UNTARIO PORCION** | | | **$ 343,68** | |  |  |  |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | | **$ 10.282,80** | |
|  | | | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | |
| LICUADO | | | La fruta se desinfecta, porciona y se mantiene la fruta congelada en unidades de un kilo, para hacer el jugo se saca una porcion de estas y se licua | | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | licuadora | | | | | |
| **MONTAJE** | | | vaso largo | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | | no exceder la cantidad de azucar | | | | | |
| **Elaborado por :** | | | mauricio acosta zapta | | | | | |
| **Fecha:** | | | 26/06/2018 | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECETA ESTÁNDAR** | | | | | | | | | |
|  | **NOMBRE DE LA RECETA:** | | | | **MENU SECO OPCION PESCADO** | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:** | | | | MEDIA | | **Código:** | | 8 |
| **PORCIÓN ESTÁNDAR GRAMOS:** | | | | 522 | | **Peso total preparación en gramos:** | | 522 |
| **OBSERVACIONES** | | | |  | | **Tiempo de preparación:** | | 8 MINUTOS |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **CÓDIGO** | **PRODUCTO** | | | | **CANTIDAD EN GRAMOS** | | **UNIDAD** | **COSTO** | |
| **G/cc** | **UNITARIO** | **TOTAL** |
|  | **ARROZ** | | | | 135 | | GR | 2,2 | $ 297,00 |
|  | **PLATANO** | | | | 28 | | GR | 1,3 | $ 36,40 |
|  | **PESCADO TILAPIA** | | | | 250 | | GR | 12 | $ 3.000,00 |
|  | **REPOLLO** | | | | 25 | | GR | 0,6 | $ 15,00 |
|  | **CONDIMENTOS AJO CEBOLLA CILANTRO** | | | | 4 | | GR | 3,5 | $ 14,00 |
|  | **ZANAHORIA** | | | | 25 | | GR | 1 | $ 25,00 |
|  | **VINAGRETA** | | | | 5 | | GR | 2,5 | $ 12,50 |
|  | **LECHUGA** | | | | 10 | | GR | 1,6 | $ 16,00 |
|  | **AGUACATE** | | | | 40 | | GR | 2,8 | $ 112,00 |
|  | **GRAMAJE TOTAL** | | | | **522** | |  |  | **$ 3.527,90** |
|  | **PORCIONES TOTALES** | | | | 1,0 | |  | |  |
|  | **COSTO UNTARIO PORCION** | | | | **$ 3.527,90** | |  |  |  |
| **COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN:** | | | | | | | | **$ 3.880,69** | |
|  | | | | | | | | | |
| **TÉCNICA** | | | **PROCEDIMIENTO** | | | | | | |
| hervido asado a la plancha | | | El mise en place consta de cocer el arroz 1 unidad de arroz por 2 de liquido, este liquido es mitad fondo de pollo y mitad agua, sal, raíz de cilantro. La ensalada lleva zanahoria y repollo rallado en la mandolina, lechuga reventada como base, la vinagreta se agrega en el momento de enviarla al comensal, las papas a la francesa se mantienen prefritos congelados se fritan en el momento inicial del servicio alrededor de unos 30 unidades cada 20 minutos,el pescado se almacena en refrigeración se frita y se marina con limon las y aceite. | | | | | | |
|
|
|
|
|
|
|  |  |  | |  | | | | | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | estufa, plancha, refrigeador | | | | | | |
| **MONTAJE** | | | PLATO MEDIANO | | | | | | |
| **FACTOR DE RIESGO** | | | romper la porcion de pescado | | | | | | |
| **Elaborado por :** | | | mauricio acosta | | | | | | |
| **Fecha:** | | | 26/06/2018 | | | | | | |

Acciones de mejoras

Las acciones de mejoras en el restaurante el encanto personalmente no considero que este en proponer un nuevo menú, debido a la limitación del espacio con el que este cuenta, pues el espacio de la cocina es pequeño, el menú es sano o saludable, generalmente no considero la proteína cárnica saludable pero las personas la consumen por diferentes razones como gusto, valor nutricional, salud, prestigio, costumbre, creencias con pocas o muchas dudas no lo sé pero las personas se pueden decir que en Colombia y en la gran mayoría del mundo son carnicentritas termino que invente para aludir al amor y adicción a la carne, la gastronomía se puede decir que gira en torno a la carne no es para nada saludable y ecológica más si muy rica, es mi opinión personal.

Este menú ofrecido en el restaurante el encanto se encuentra dentro de los parámetros normales para la dieta colombiana con un peso en gramos de entrada 240, fuerte 390, bebida 250 para un total de solidos de 630 al cual si se le suma los líquidos sería una cantidad de 880 gramos en números parecería mucho pero en los establecimientos que se ofertan menú del día está alrededor de esto unos más unos menos el problema radicaría es en no procesar todas estas calorías y en especial las que aportan las grasas, es ahí donde se origina la obesidad, la cantidad de verduras y granos que se consumen en el menú es buena, alrededor de unos 120 gramos en verduras y 90 de granos, aunque pueden varias según la solicitud del cliente y este en última instancia quien determina que como y que no y mucho más cuando es el quien bajo su voluntad se dirige allí a comer y pagar por un servicio de alimentación, mientras estuve allí se observó diferentes gustos de los comensales unos pedían adición de carne otros de carne y huevo, otros no comen verduras y otros más verduras que carbohidratos, todas las solicitudes fueron atendidas y los clientes complacidos, el servicio de allí es muy cálido, bueno y ágil.

Las mejoras que se necesitaría hacer por parte la administración del restaurante es más la parte de organización y adecuaciones del espacio físico del restaurante dándole más estética prestigio y orden al lugar, crear una carta que incluya todo lo que se vende allí o lo más relevante y que le genere más ingresos al establecimiento, invertir en rediseñar la imagen del restaurante dando un cambio hacia un establecimiento más acorde al público universitario y dejando atrás el aspecto que da la impresión de ser solo una tienda, aumentar el número de mesas y explotar la buena gastronomía que allí se produce.