



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“REINGENIERÍA DEL MENÚ A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS
PARA EL PARADERO SOL & ARENA, 2013”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

JAIME RICARDO ACUÑA TUTASIG

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

CERTIFICACIÓN.

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

.....

Msc. Luis E. Carrión E.

DIRECTOR DE TESIS.

CERTIFICADO

Los miembros de Tesis certifican que el trabajo de investigación titulado **“REINGENIERÍA DEL MENÚ A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL PARADERO SOL & ARENA, 2013”**; de responsabilidad del Señor Jaime Ricardo Acuña Tutásig ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Msc. Luis E. Carrión E.

.....

DIRECTOR DE TESIS

Dra. Martha C. Avalos P.

.....

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 06 de mayo del 2013

AGRADECIMIENTO.

**A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública.
Escuela de Gastronomía.**

Destacado templo de sabiduría que me acogió e imprimió en mí una profesión basada en la ciencia, con un agregado de respeto, la responsabilidad y buen proceder concerniente a mi profesión.

A mis Maestros y Chefs de Gastronomía.

Al Msc. Luis E. Carrión E. Director de Tesis, por su paciencia y apoyo, y a la Dra. Martha C .Ávalos P por su confianza y dedicación; agradeciéndoles infinitamente por su entrega, esfuerzos y conocimientos que aportaron en el desarrollo de mi tesis de grado demostrando su profesionalismo y seriedad en todas las atribuciones asignadas.

DEDICATORIA.

Mi tesis de grado, el documento tan anhelado de mi vida, para dar un gran paso a mi vida profesional; está dedicado primero a Dios y la Virgen “Dolorosa del Colegio” protectora de los estudiantes; para aquellas personas que siempre estuvieron apoyándome desde el inicio de mis estudios y son parte fundamental de mi vida, mis padres: Eva y Jaime; también va dedicado para mi esposa Verónica y mis dos Hermosos hijos, Zaira y Dylan que ahora son lo más importante de mi vida, son la inspiración del presente trabajo, y como no mencionar aquellas personas que dudaron de mi talento o que de alguna u otra manera quisieron impedir mi futuro profesional, este trabajo está dedicado para todos.

Gracias a todos por confiar en mí.

Atentamente

J.R.A.T.

ÍNDICE DE CONTENIDO

| | |
|--|----|
| I. INTRODUCCION..... | 1 |
| II. OBJETIVOS | 3 |
| A. OBJETIVO GENERAL. | 3 |
| B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 3 |
| III. MARCO REFERENCIAL. | 4 |
| 1. REINGENIERÍA DEL MENÚ..... | 4 |
| 2. GASTRONOMÍA GENERAL..... | 7 |
| 3. GASTRONOMÍA ECUATORIANA..... | 8 |
| 3.1. GASTRONOMÍA DE LA SIERRA..... | 9 |
| 3.2. GASTRONOMÍA EN LA COSTA..... | 10 |
| 3.3. GASTRONOMÍA EN EL ORIENTE..... | 11 |
| 4. MÉTODOS DE COCCIÓN..... | 12 |
| 4.1. COCCIÓN EN SECO, MEDIO AÉREO O POR CONCENTRACIÓN..... | 13 |
| 4.2. COCCIÓN EN MEDIO LÍQUIDO O HÚMEDO..... | 13 |
| 4.3. COCCIÓN EN MEDIO GRASO..... | 14 |
| 4.4. COCCIÓN COMBINADA O MIXTA..... | 14 |
| 5. PESCADOS Y MARISCOS..... | 15 |

| | |
|---|----|
| A. MARISCOS..... | 16 |
| B. PESCADOS..... | 16 |
| 5.1. CULINARIA..... | 17 |
| 5.2. TIPOS DE COCCIÓN DE LOS PESCADOS. | 20 |
| A. PESCADO FRITO..... | 20 |
| B. PESCADOS ASADOS (a la parrilla, a la plancha o al horno). | 21 |
| C. PESCADOS REBOZADOS..... | 22 |
| D. PESCADOS EMPANADOS (a la inglesa)..... | 22 |
| E. PESCADOS GUISADOS. | 22 |
| 5.3. TÉCNICA DE COCCIÓN DE CEVICHE DE PESCADOS Y MARISCOS. | 23 |
| 5.4. COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS AL GRILL. | 25 |
| 5.5. PESCADOS Y MARISCOS EN SU PUNTO. | 26 |
| 5.6. TIEMPO DE COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS. | 26 |
| 5.7. TIEMPOS DE COCCIÓN DE CRUSTÁCEOS. | 28 |
| 6. DEFINICIÓN DE RECETA ESTÁNDAR. | 30 |
| 7. ELABORACIÓN DE UNA CARTA..... | 33 |
| IV. METODOLOGÍA..... | 42 |
| A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN..... | 42 |

| | | |
|----|--|----|
| B. | VARIABLES..... | 44 |
| 1. | Identificación..... | 44 |
| 2. | Definición..... | 44 |
| 3. | Operacionalización..... | 45 |
| C. | TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN..... | 47 |
| D. | POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO..... | 48 |
| E. | DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO..... | 48 |
| V. | RESULTADOS Y DISCUSIÓN..... | 50 |
| A. | DISPONIBILIDAD DE LA MATERIA PRIMA..... | 50 |
| 1. | INTRODUCCIÓN..... | 52 |
| 2. | DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO..... | 54 |
| 3. | ANÁLISIS DE LA CARTA DEL PARADERO “SOL & ARENA” | 55 |
| B. | APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS PARA LA REINGENIERÍA DEL MENÚ DEL PARADERO “SOL & ARENA”..... | 59 |
| 1. | COSTEO DE RECETAS ESTÁNDAR..... | 60 |
| 2. | COSTEO DE RECETAS NUEVAS..... | 73 |
| C. | ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIAS DE LAS PREPARACIONES..... | 99 |

| | |
|--|-----|
| 1. ANÁLISIS DE RESULTADOS..... | 99 |
| 2. SELECCIÓN DE PLATOS PARA LA NUEVA CARTA DEL ESTABLECIMIENTO..... | 140 |
| 3. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS SELECCIONADAS..... | 143 |
| 4. CALCULO DEL VOLUMEN DE VENTAS..... | 159 |
| 5. ELABORACIÓN DEL RECETARIO PARA EL PARADERO “SOL & ARENA”..... | 160 |
| 6. ELABORACIÓN DE LA NUEVA CARTA PARA EL PARADERO “SOL Y ARENA”..... | 189 |
| VI. CONCLUSIONES..... | 198 |
| VII. RECOMENDACIONES..... | 199 |
| VIII.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 200 |
| IX. ANEXOS..... | 202 |

ÍNDICE DE CUADROS

| | |
|--|-----|
| Cuadro N° 1. Operacionalización de variables..... | 45 |
| Cuadro N° 2. Lista de precios mercado local..... | 50 |
| Cuadro N° 3. Lista de pescados y mariscos en la ciudad de Sto. Domingo de los Tsáchilas..... | 51 |
| Cuadro N° 4. Nombres y códigos de platos para la investigación..... | 73 |
| Cuadro N° 5. Estimado de ventas del mes de enero del año 2013..... | 74 |
| Cuadro N° 6. Hoja de control de porcentajes de los elementos del costo..... | 75 |
| Cuadro N° 7. Porción de productos..... | 77 |
| Cuadro N° 8. Camarón Wasi S&A001..... | 100 |
| Cuadro N° 9. Aceptabilidad S&A001..... | 100 |
| Cuadro N° 10. Camarones al olive S&A002..... | 102 |
| Cuadro N° 11. Aceptabilidad S&A002..... | 103 |
| Cuadro N° 12. Camarones a lo Mero Mero S&A003..... | 105 |
| Cuadro N° 13. Aceptabilidad S&A003..... | 106 |
| Cuadro N° 14. El camarón del chef S&A004..... | 107 |
| Cuadro N° 15. Aceptabilidad S&A004..... | 108 |
| Cuadro N° 16. Corvigrill S&A005..... | 109 |
| Cuadro N° 17. Aceptabilidad S&A005..... | 110 |

| | |
|---|-----|
| Cuadro N° 18. Corvina Acamaronada S&A006..... | 113 |
| Cuadro N° 19. Aceptabilidad S&A006..... | 113 |
| Cuadro N° 20. Fish & chips S&A007..... | 115 |
| Cuadro N° 21. Aceptabilidad S&A007..... | 116 |
| Cuadro N° 22. Wasicorvina S&A008..... | 117 |
| Cuadro N° 23 Aceptabilidad S&A008..... | 118 |
| Cuadro N° 24. Pescado envuelto S&A009..... | 120 |
| Cuadro N° 25. Aceptabilidad S&A009..... | 120 |
| Cuadro N° 26. Tacamarón S&A010..... | 122 |
| Cuadro N° 27. Aceptabilidad S&A010..... | 123 |
| Cuadro N° 28. Tápescas S&A011..... | 124 |
| Cuadro N° 29. Aceptabilidad S&A011..... | 125 |
| Cuadro N° 30. Tácomix S&A012..... | 127 |
| Cuadro N° 31. Aceptabilidad S&A012..... | 127 |
| Cuadro N° 32. Trucha envuelta S&A013..... | 129 |
| Cuadro N° 33. Aceptabilidad S&A013..... | 130 |
| Cuadro N° 34. Cangrejos criollos S&A014..... | 132 |
| Cuadro N° 35. Aceptabilidad S&A014..... | 132 |
| Cuadro N° 36. Cangrejos del chef S&A015..... | 134 |

| | |
|--|-----|
| Cuadro N° 37. Aceptabilidad S&A015..... | 135 |
| Cuadro N° 38. Wasitrucha S&A016..... | 136 |
| Cuadro N° 39. Aceptabilidad S&A016..... | 137 |
| Cuadro N° 40. Selección de platos. | 140 |
| Cuadro N° 41. Lista de platos seleccionados..... | 142 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS.

| | |
|---|-----|
| Gráfico N° 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA | 43 |
| Gráfico N° 2. Camarón Wasi S&A001. | 100 |
| Gráfico N° 3. Aceptabilidad S&A001. | 101 |
| Gráfico N° 4. Camarones al olive S&A002. | 103 |
| Gráfico N° 5. S&A002 (Aceptabilidad)..... | 104 |
| Gráfico N° 7. Aceptabilidad S&A003. | 106 |
| Gráfico N° 6. Camarones a lo Mero Mero S&A003. | 105 |
| Gráfico N° 8. El camarón del chef S&A004. | 108 |
| Gráfico N° 9. Aceptabilidad S&A004. | 108 |
| Gráfico N° 10. Corvigrill S&A005..... | 110 |
| Gráfico N° 11. Aceptabilidad S&A005. | 111 |
| Gráfico N° 12. Corvina Acamaronada S&A006. | 113 |
| Gráfico N° 13. Aceptabilidad S&A006. | 114 |
| Gráfico N° 14. Fish & chips S&A007. | 115 |
| Gráfico N° 15. Aceptabilidad S&A007. | 116 |
| Gráfico N° 16. Wasicorvina S&A008. | 118 |
| Gráfico N° 17 Aceptabilidad S&A008. | 118 |

| | |
|---|-----|
| Gráfico N° 18. Pescado envuelto S&A009. | 120 |
| Gráfico N° 19. S&A009 (Aceptabilidad)..... | 121 |
| Gráfico N° 20. Tacamarón S&A010. | 123 |
| Gráfico N° 21. Aceptabilidad S&A010. | 123 |
| Gráfico N° 22. Tápescas S&A011..... | 125 |
| Gráfico N° 23. Aceptabilidad S&A011..... | 125 |
| Gráfico N° 24. Tácomix S&A012..... | 127 |
| Gráfico N° 25. Aceptabilidad S&A012..... | 128 |
| Gráfico N° 26. Trucha envuelta S&A013..... | 129 |
| Gráfico N° 27. Aceptabilidad S&A013..... | 130 |
| Gráfico N° 28. Cangrejos criollos S&A014..... | 132 |
| Gráfico N° 29. Aceptabilidad S&A014..... | 133 |
| Gráfico N° 30. Cangrejos del chef S&A015..... | 134 |
| Gráfico N° 31. Aceptabilidad S&A015..... | 135 |
| Gráfico N° 32. Wasitrucha S&A016..... | 137 |
| Gráfico N° 33. Aceptabilidad S&A016..... | 138 |

RESUMEN

La reingeniería del menú para el paradero turístico “SOL & ARENA” ubicado en la ciudad de Salcedo, parte de la necesidad de alcanzar objetivos económicos, comerciales y llevar al establecimiento a otro nivel de imagen y de servicios alimentarios.

Se realizó un análisis de la carta del establecimiento a fin de determinar la los platos que se ofertan dentro del mismo y tomar en cuenta los que generan utilidad y los que no generan utilidad para el paradero; para esto se determino cuatro grupos: estrella, impopulares, costosos y los descartados, con el fin de realizar los cambios correspondientes de proporción, estructura y de marketing para cada uno de ellos. Se realizó la disponibilidad de materia prima para la elaboración de los platos en los diferentes mercados, se estableció los porcentajes de los elementos del costo, se determinó mediante un análisis matemático la utilidad que genera el establecimiento; se analizó mediante una encuesta de evaluación sensorial y de aceptabilidad para seleccionar los platos de mayor puntaje y conjuntamente con los anteriores elaborar una carta con su respectivo recetario; para ello se estandarizó las recetas utilizando el porcentaje de la materia prima e impuestos para obtener el precio de venta al público, posteriormente, se determino el volumen de ventas que se debe mantener para conservar la utilidad del establecimiento.

El paradero “SOL & ARENA” demuestra que tiene facilidad para crecer en el mercado, pero no ha tenido la oportunidad de manejar sus recursos y capacidades bien enfocados a un crecimiento sustentado.

SUMMARY

Fish and seafood menu reengineering at “SOL & ARENA” tourism restaurant, located in Salcedo city, arises from the need of reaching economic and commercial objectives and of placing the restaurant at a different level concerning image and food service.

In order to pursue this investigation, the following analyses about la carte dishes were conducted to Take information concerning both, dishes which generate profits and those which do not provide earnings, in this context, four groups were determined, stars, unpopular, expensive, and discarded, the purpose was to make corresponding changes on proportion, structure, and marketing; check for raw materials availability in the market for dish making; set elements cost percentage for obtaining profits which were determined through mathematical analysis; analyze acceptability by means of sensorial evaluation surveys to select higher score dishes taking into account previous information to develop la carte together with its respective recipe; for this reason, recipes were standardized by using raw material percentage and taxation to obtain the selling price to the public; determine turnover which should be maintained unaltered to keep the profitableness of the restaurant.

“SOL & ARENA” tourism restaurant shows facility to grow in the market, the place has not had, however, the opportunity of being managed properly, therefore, resources and capabilities have not been properly targeted towards sustainable growth.

I. INTRODUCCIÓN.

El presente proyecto tiene como finalidad realizar una reingeniería de la carta de pescados y mariscos con técnicas de cocción para que el cliente tenga nuevas alternativas para el consumo de dichos productos y no quede excluido a la hora de ingerir este tipo de géneros como en otros establecimientos por la forma que son preparados y la cantidad de grasa que utilizan para su elaboración de los mismos; dando así un valor agregado al establecimiento en el que se va a desarrollar la carta. Una de las ventajas del siguiente proyecto tiene el propósito de crear movimiento turístico en el sector donde está ubicado el local; cuenta con canchas deportivas como son de fútbol y de ecua vóley que a la vez son una ventaja para atraer clientes y así optar por estas nuevas variedades gastronómicas a la hora de consumir pescados y mariscos.

La reingeniería de la carta en el Paradero “SOL & ARENA” tiene como beneficio optar al cliente por otras alternativas gastronómicas a la hora de elegir platillos elaborados a base de pescados y mariscos sin dejar atrás los platillos con los que se inicio el establecimiento; rediseñando el esquema de la carta añadiendo las alternativas de los platos elegidos con mayor aceptabilidad por los clientes y porque no mejorando la calidad y servicio del paradero “SOL& ARENA”

Por lo anteriormente expuesto se ha visto la necesidad de realizar una reingeniería de menú a base de pescados y mariscos utilizando técnicas de cocción profesionales enfocado a la población de la ciudad de Salcedo aportando así técnicas profesionales adquiridos dentro y fuera de la prestigiosa Escuela de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo y mejorar de esta manera el servicio y calidad en el establecimiento.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL.

Realizar la reingeniería del menú en base a pescados y mariscos para el paradero turístico SOL & ARENA” de la ciudad Salcedo.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Identificar la disponibilidad de los productos (pescados y mariscos) en la ciudad de Salcedo.
- Aplicar técnicas de cocción profesional: fritos, grill, horno, vapor, apanados, envolturas en la preparación de platos terminados a base de pescados y mariscos y determinar sus costos.
- Diseñar una carta acorde a las preferencias y aceptabilidad de platillos a base de pescados y mariscos para el paradero “SOL & ARENA”.

III. MARCO REFERENCIAL.

1. REINGENIERÍA DEL MENÚ.

Consiste en evaluar la popularidad y rotación de un plato. Determinar cual genera un mayor margen de contribución y así mismo aplicar las medidas correctivas necesarias. Se toma entonces el plato, la cantidad de unidades vendidas de este, su precio de venta y su costo unitario. El margen unitario será, la diferencia entre el precio de venta y el costo unitario. La venta total será el resultado de multiplicar el precio de venta por la cantidad de unidades vendidas. Así mismo el costo total (costo unitario por unidades vendidas) y de igual manera se obtendrá el margen total.

Este proceso llevado a cabo con cada uno de los platos que vende el restaurante, permitirá establecer cuáles de estos son los más populares, y cuáles son los más rentables.

Platos populares será igual a la sumatoria total de la cantidad de unidades vendidas de cada plato, dividido entre el número de platos que comercializa el restaurante, el resultado obtenido se toma en unidades. Esta cifra me permite determinar, que los platos cuyas cantidades vendidas están por debajo a este valor no son populares, y lo contrario ocurre con los platos que superan tal cifra.

Platos rentables será igual a la sumatoria del margen total obtenido por cada plato (margen unitario por cantidad de unidades vendidas), esto dividido en la cantidad total de unidades vendidas por cada plato. El resultado obtenido (tomado en pesos), es el mínimo de margen de contribución unitario que me debe generar un plato para ser rentable su comercialización.

Pasos para aplicar el revenue management en su negocio:

Paso 1. Es vital contar con un sistema para recopilar información sobre el comportamiento de ventas, ingresos, platos, productos más demandados y tipo de clientes. Esto permite pensar en fijar precios diferenciales, ya que la hora del almuerzo no se comporta igual que la de la comida o el desayuno. No se debe tener el mismo menú o precio para los tres momentos. Inclusive dentro de la comida, hay que estudiar en qué momento la demanda es más alta, para organizar algo que permita distribuir los clientes en demandas más uniformes, con happy hour, etc.

Paso 2. No tener menús costosos, sino que puedan adquirirse a diario o semanalmente, para darle dinamismo al negocio.

Paso 3. Mucho cuidado con el servicio, porque el mesero puede inducir al cliente a pedir algo muy distinto a lo que al negocio le conviene. Según el consultor, esa es la falencia más grande en Colombia: la capacitación del mesero.

Paso4. Tenga en cuenta que se trata de un mejoramiento continuo, aunque la información puede consolidarse dos veces al año.

Paso5. El inventario perecedero del restaurante no es la comida sino la hora/silla. Y es ahí donde se encuentra muchos errores en los restaurantes. Realmente lo que trae la plata no es la mesa, sino la silla, la hora/silla ocupada.

La idea del revenuemanagement está ligada al diferencial de precios, tema que surgió al interior de las aerolíneas norteamericanas, justo cuando American Airlines decidió competirle a la aerolínea People Express, que le estaba quitando clientela. Fue entonces cuando se crearon los grupos de tarifas, basados en procesos de segmentación. Se determinó qué tenían en común varios clientes y se les aplicó un descuento. El concepto se aplicó luego a las reservas de los hoteles en los que, de acuerdo con el segmento o a la demanda, se van abriendo o cerrando tarifas altas o bajas, según la temporada y la ubicación de los cuartos.

2. GASTRONOMÍA GENERAL.

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Existe un arte culinario característica en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

3. GASTRONOMÍA ECUATORIANA.

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos, en la que se han fundido o mejor se han cocido, sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Por otra parte, Ecuador produce, gracias a su situación geográfica con diversidad de climas y una tierra tan fértil, gran variedad de frutas, vegetales y hortalizas, durante todo el año. El aporte de la globalización a nuestra cocina ha sido muy importante: por una parte, ha traído a nuestro suelo elementos y experiencias europeas, asiáticas, africanas y americanas; por otra, ha permitido el intercambio de productos que no cultivábamos, ni teníamos y tampoco consumíamos en nuestra cocina tradicional. En este contexto, y enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, crear nuevos platos y preparar tierna y amorosamente, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

La opinión de varios Chefs y del ciudadano común, es que la elaboración y consumo de la cocina criolla se mantiene más arraigada, tanto en la costa como en la sierra, en familias e individuos de clase media, ya que ellos han mantenido esas tradiciones

y recetas, transmitidas de generación en generación. De otra parte, la opinión de nuestro pueblo es que la cocina criolla tiene una ventaja: la “abundancia” porque así nos gusta comer a los ecuatorianos. Esto es una herencia de nuestra típica generosidad arraigada en nuestra cultura. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas.

Existen especialidades muy localizadas por zonas y provincias del Ecuador. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas. En la mayoría de las regiones siguen la tradición de 3 platos; la sopa (caldo), el segundo (segundo plato), que incluye arroz y una proteína como pollo, cerdo o pescado. A continuación, un postre y café son habituales, para complementar.

3.1. GASTRONOMÍA DE LA SIERRA.

Cerdo, pollo, carne de res y cuy son populares en la región andina y se sirven con una variedad de alimentos, ricos en carbohidratos, especialmente, el arroz, el maíz y las papas. Un plato delicioso y conocidísimo es el hornado que consiste en cerdo asado, servido con tortillas de papa o llapingachos, huevo frito y longaniza. La rica fritada, el cuy, las humitas y tamales, el locro de papas con aguacate y queso, las chugchucaras, el lomo saltado y el churrasco, el mote pillo, el yaguarlocro, son ejemplos de lo más apetecido en esta región. El pescado, mariscos, camarones y

cangrejos, frijoles, plátanos, arroz y maní, son partes fundamentales de la dieta costeña; mientras que, en la región Andina, prefieren la carne, papas, arroz y el mote.

La cocina también tiene sus variaciones y particularidades de cocción en las diferentes ciudades del país e inclusive, de una misma región. Por ejemplo, en Loja es muy degustada una sopa preparada con plátanos verdes; de segundo, cecina, carne de cerdo asada y queso; y para rematar, miel o “cuajada”, como postre. En la región Amazónica, un alimento básico en la dieta es la yuca.

3.2. GASTRONOMÍA EN LA COSTA.

Algunos ejemplos de la cocina ecuatoriana costeña, son los patacones, plátanos verdes fritos en aceite; y el seco de chivo, un tipo de estofado de cabra. Otros platos costeños deliciosos incluyen los ceviches, que se preparan de muchas maneras diferentes, pero básicamente consisten en productos del mar (pescado, camarones, etc.) marinados en jugo de limón, así como pan de mandioca (yuca), y plátanos servidos con maní molido o sal prieta; el encebollado es otro plato muy popular en la costa, que contiene un adobo con grandes trozos de pescado, cebolla y varios condimentos regionales. El caldo de manguera, el caldo de bolas de verde, el de gallina criolla de nuestra zona rural, el arroz, menestra y carne asada, el puré de papas o zanahoria blanca, con carne apanada y maduros, los tallarines de carne

o pollo, las torrijas de choclo, el bolón de verde con queso y chicharrón, el bollo, la torta de maduro y de choclo, etc., son otras tantas delicias que la costa ofrece. En lugares como Esmeraldas, el coco es un producto que se usa mucho en la preparación de variados platos, como el Encocado de camarones y de cangrejo, o de animales herbívoros, como la guanta.

3.3. GASTRONOMÍA EN EL ORIENTE.

Esta provincia tiene también una oferta gastronómica especial, exótica, pero fiel a su identidad. Tenemos así, el mayto, preparado con carne y plátano, en la provincia de Pastaza; las variedades de chicha a base de yuca, plátano o chonta, en la mayoría de las poblaciones de la amazonia patria. Hay que agregar el masato y las aguas aromáticas a base de plantas tradicionales, que se brindan apenas llega el visitante, como la tradicional guayusa.

Otros platos típicos son el caldo de corroncho, los maytos de pescado y palmito, el estofado de guanta, guatusa y danta, saíno, el sancocho, las empanadas y el pan de yuca. Los Shuars consumen el ayampaco, con palmito y pescado desmenuzado y enredado en hojas de bijao, cocidos a la brasa. El Zaratoca, plato que se prepara con carne de tortuga, y otros en base a pescado; la Uchumanga, comida hecha con intestinos de animales silvestres, con ají; el Cazave, tortillas de yuca

rallada; el masato, a base de yuca y plátano, y el chonta curo (un gusano), también son manjares especiales dignos de ser degustados.

4. MÉTODOS DE COCCIÓN.

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Podemos distinguir los métodos de cocción por el medio en el que se realiza: Cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinada (agua y grasa).

Dentro de esta clasificación de métodos de cocción disponemos de varias técnicas que proporcionarán diferentes resultados a los alimentos cocinados. A continuación las listamos, pero cada uno de los métodos de cocción serán tratados individualmente con explicaciones, trucos, ejemplos y vuestra participación, con vuestras consultas y sugerencias.

4.1. COCCIÓN EN SECO, MEDIO AÉREO O POR CONCENTRACIÓN

- Al horno (asar, a la sal, papillote, entre otros).
- A la plancha.
- A la parrilla.
- A la brasa.
- Gratinar.
- Rustir.
- Baño maría.
- Al vacío.

4.2. COCCIÓN EN MEDIO LÍQUIDO O HÚMEDO.

- Hervir.
- Blanquear o Escaldar.
- Escalfar o Pochar.
- Cocción al vapor.
- Cocción en caldo blanco.

4.3. COCCIÓN EN MEDIO GRASO.

- Freír.
- Rehogar y sofreír.
- Saltear.
- Dorar.

4.4. COCCIÓN COMBINADA O MIXTA.

- Guisar (como el ragú o ragout).
- Estofar.
- Brasear.

La cocción de los alimentos, como ya hemos dicho, tiene como fin hacerlos (algunos) aptos para el consumo, como puede ser el arroz, las legumbres, etc., y hacerlos más apetecibles y sabrosos. El calor aplicado a los alimentos hace que se ablanden, se coagulen, se hinchen o se diluyan, es decir, se modifica los componentes físicos y bioquímicos. Con los métodos de cocción se desarrollan sabores, algunos se suavizan y generalmente se mejoran.

5. PESCADOS Y MARISCOS

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente entorno. Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa.

Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina, no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central.

La nutrición es el efecto neto del proceso mediante el cual el organismo ingiere y usa comida para el crecimiento y el mantenimiento del cuerpo. Las distintas comidas se componen de diferentes nutrientes: proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales. Todos estos elementos sirven como materia prima de la energía que el cuerpo requiere para llevar a cabo todas sus funciones.

La mayoría de las variedades de pescados tienen pocas calorías, en muchos casos con un porcentaje de grasas inferior al 5% y llegando en algunos a menos de 1%. Lo recomendable es que, de todas las calorías que ingerimos, sólo el 30% provenga de las grasas.

A. MARISCOS.

Un marisco es, en gastronomía, un animal marino invertebrado comestible. En esta definición se incluyen normalmente los crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes, etc.), moluscos (mejillones, almejas, berberechos, chipirones, y otros animales marinos tales como algunos equinodermos (erizo de mar) y algunos urocordados (piure).

Desde las épocas más tempranas los mariscos han formado parte de la cultura gastronómica de la humanidad, ya que son una fuente importante de proteínas y minerales; además son fáciles de capturar dada su falta de velocidad y potencia. Es frecuente ver las cestillas con las que se atrapan los mariscos en los ríos y en los lagos.

B. PESCADOS.

La carne de pescado se caracteriza por su poco contenido de grasas y sodio, así como un alto índice de vitaminas liposolubles: A, D, y E, y las B6 y B12. Los pescados de mar contienen por lo general hasta 0,4mg más de yodo por cada 100g y proteínas en cantidades similares a las carnes rojas; especialmente los denominados pescados azules, más grasos y menos digeribles que los blancos, pero más gustosos.

Composición química:

- De un 70 a un 80 % de agua
- De un 15 a un 22 % de proteínas
- De un 1 a un 25 % de grasas
- De un 0,1 a 1 % de sales minerales –fósforo, sodio, calcio, y yodo-
- Vitaminas: A, B, D, y E.

5.1. CULINARIA.

La mayoría de los mariscos se pueden cocinar de variadas formas: cocidos (hervidos), fritos, a la plancha, guisados, etc. solos o con otros alimentos y se pueden comer fríos o calientes. No obstante, la experiencia y las costumbres han creado una "cultura del marisco" según la cual hay preparaciones específicas para cada tipo de marisco y se considera una atrocidad prepararlos o comerlos de otra manera.

Por ejemplo, los percebes deben comerse hervidos y calientes y para ciertas personas se consideraría pecado antinatural comerlos de otra forma.

El pescado y el marisco, junto con sus productos derivados, son alimentos con un interesante perfil nutritivo: ricos en proteínas de calidad, abundantes en ácidos grasos omega 3 y omega 6, fuente de minerales (fósforo, potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, yodo); así como de diversas vitaminas (B1, B2, B3, B12, A, D).

Por este motivo, y según el consenso de numerosos profesionales dedicados al estudio de la Nutrición y las Ciencias de la Salud se debe alternar el consumo de pescados con otras fuentes proteicas de origen animal (carnes, huevos y lácteos) o vegetal (legumbres, cereales y frutos secos).

Por las características nutritivas de pescados y mariscos, los expertos recomiendan que la ración de consumo sea de 125-150 g (peso neto), y su consumo sea como mínimo de 3 veces por semana

Según la forma de su cuerpo:

Peces planos: lenguado, gallo, platija.

Peces redondos: bacalao, abadejo, merluza, pescadilla.

Según su contenido graso:

Los límites para esta clasificación no están bien definidos porque el contenido engrasa del pescado varía a lo largo del año y depende de muchos factores, como,

por ejemplo, la actividad reproductora, que repercute directamente en su contenido graso.

Así, un pescado graso se puede convertir en blanco después del desove, periodo en el que la grasa es sustituida por agua. Por ejemplo, en la sardina los porcentajes de grasa van desde 0,93 a 27,36 gramos por cada cien. La proporción de agua varía en sentido contrario al de grasa, sin ser rigurosamente proporcional.

Blancos: presentan un contenido graso máximo del 2%. Almacenan la grasa principalmente en el hígado y resultan muy fáciles de digerir. En este grupo se encuentran: abadejo, bacalao, bacaladilla, cabrilla, faneca, gallo, halibut, lenguado, lubina, merluza, perca, pescadilla, platija, solla y raya.

Semigrasos: con un contenido de grasa entre el 2 y el 5%. Este grupo incluye: besugo, breca, cabracho, carpa, congrio, dorada, eglefino o liba, rape, rodaballo y trucha.

Azules: distribuyen su contenido graso, que supera el 6% y suele oscilar entre el 8 y el 15%, en forma de glóbulos en el tejido muscular, sobre todo en la capa dispuesta debajo de la piel. Cabe citar entre otros: anguila, angula, arenque, atún, bonito, boquerón, caballa, jurel o chicharro, mero, palometa, pez espada, salmón, sardina y sargo.

Los mariscos se diferencian de los peces en que no poseen esqueleto, sino un cuerpo blando protegido por un caparazón o concha dura.

5.2. TIPOS DE COCCIÓN DE LOS PESCADOS.

Cómo cocinar pescado. Al cocinar pescados es importante tomar en cuenta el tamaño, la especie y su frescura. Independientemente de la técnica de cocción que utilicemos, lo importante es tratar de conseguir el punto adecuado, sin cocerlo en exceso, pues disminuirían las virtudes de sabor y textura de su carne. Éstas son las formas de cocción más utilizadas en la cocina para preparar deliciosas.

A. PESCADO FRITO.

Se pueden freír los pescados pequeños y los algo más grandes, también se pueden freír los filetes y las rodajas. Al utilizar la mantequilla hay que proceder con cuidado, ya que esta materia grasa se quema rápidamente.

Sigue los siguientes pasos:

- 1.- Limpia y seca las piezas a freír y sazónelas con sal, pimienta y limón.

2.- Calienta el aceite a 180-200° C. La cantidad de aceite debe cubrir generosamente las piezas a freír. Si se fríe con poco aceite, éste se quema y el pescado también.

3.- Enharina el pescado sin exceso. Para pescados muy pequeños es conveniente enharinarlos generosamente y después pasarlos por un cedazo, así quedan los pescaditos sueltos y apunto para poner dentro el aceite. Si se sazona la harina, quedan con mejor sabor.

4.- Coloca los pescados dentro del aceite de uno en uno y dórelos por ambas caras. Una vez dorados y cocidos por dentro, sáquelos y escúrralos sobre un papel absorbente.

B. PESCADOS ASADOS (a la parrilla, a la plancha o al horno).

En la parrilla se utilizan piezas pequeñas o medianas. Si lo cocinamos a la plancha es preferible que sean pescados también pequeños o trozos de un tamaño medio.

En los pescados al horno se utilizan las especies medianas o incluso grandes.

Otras formas de preparar el pescado al horno son a la sal y en papillote; esta última, técnica que proviene de la cocina francesa y que consiste en envolver los alimentos en papel de aluminio y hornearlos. De esta manera, se cocinan en su propio jugo, conservan sus nutrientes y acentúan su sabor. Los pescados al papillote se hornean a 180 grados centígrados C durante aproximadamente 8-10 minutos.

C. PESCADOS REBOZADOS.

Esta técnica es ideal para la preparación de piezas pequeñas y pescados enteros como rodajas o filetes. Se sazona el pescado y se le pasa por harina y huevo batido. Se siguen los pasos de la técnica de empanado, con la diferencia de que se utiliza mucho menos aceite, pues las piezas deben freírse en un dedo de aceite, y no se utiliza pan rallado.

D. PESCADOS EMPANADOS (a la inglesa).

Esta técnica es adecuada para trabajar sobre todo el corte en filete:

- 1.- Sazona los filetes con sal, pimienta, y zumo de limón.
- 2.- Enharina cada pieza y luego páselas por huevo y finalmente por pan rallado.
- 3.- Calienta abundante aceite a 180-200 °C. Dore y cueza en éste los filetes por ambas caras Luego escúrralos sobre papel absorbente de cocina.

E. PESCADOS GUISADOS.

Para esta forma de preparado se usan las especies de carnes duras como la merluza, el atún y el bacalao, por ejemplo. Se preparan en medallones, tranchas o

lomos. Se suelen freír antes, para evitar que se deshagan durante la cocción en la salsa.

Tanto la fritura como el hervor deben ser muy rápidos. Hay muchas formas de preparación para este tipo de elaboración y las salsas pueden ser muy variadas. Dentro de las más famosas destacan la salsa verde, la salsa vizcaína, la zarzuela, entre otras.

5.3. TÉCNICA DE COCCIÓN DE CEVICHE DE PESCADOS Y MARISCOS.

El ceviche es una técnica de cocción que consiste en cocinar al frío pescados y mariscos a través de un medio ácido, en este caso el jugo de limón, el cual debe usarse recién exprimido para que la preparación no sea amarga y su frescura impregne el alimento y lo haga jugoso.

No conocemos exactamente de donde proviene la palabra ceviche; se dice que de la palabra “cebo” que significa pequeño, diminuto. Lo que sí se sabe con certeza es que es un plato típico del Perú, internacionalmente conocido, muy consumido, además de ser sencillo y valorado.

Para que el consumo de mariscos y pescados cocinados en ceviche de esta forma

sea seguro, es imprescindible tomar en cuenta que el pescado debe estar bien limpio y muy fresco, debe trabajarse rebanado en filetes o ruedas pequeñas muy delgadas, bastones o pequeños cubos, sin piel y sin espinas.

Los mariscos, por su parte, deben prepararse al ceviche sin cáscara ni piel e igualmente, debidamente limpios.

Los pescados más idóneos para la preparación de un ceviche. Los pescados más idóneos para la preparación de un ceviche son merluza, corvina, dorado y mero. En el caso de los mariscos, camarones y vieiras son los preferidos, también suele prepararse con esta técnica el pulpo.

Lo más recomendable es adquirir los pescados el mismo día que se preparará el plato, o que su uso no pase de 24 horas siempre que haya permanecido debidamente refrigerado, es decir, protegido con papel plástico envolvente para que no pierda frescura, sabor, ni genere contaminación alimentaria.

5.4. COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS AL GRILL.

Ésta técnica de cocciones ideal para carnes, pescados y vegetales.

Parrilla y grill cumplen la misma función al cocinar. Se diferencian en que la parrilla por el uso del carbón aporta sabores ahumados, y si se añaden hierbas al carbón da deliciosos aromas y sabores a los alimentos.

Para que su uso sea más efectivo, es importante engrasarla parrillera o grill antes de usarla, y en el caso de la primera esperar que se apaguen las llamas del carbón para colocar los alimentos. Estos deben tener unos 2 cm de grosor, inclusive los vegetales, para que queden jugosos al cocinar. Y para manipularlos en la parrillera se deben utilizar pinzas largas, de esta manera se evitan quemaduras por exceso de calor.

Los cortes de res más apropiados para esta técnica de cocción son los churrascos, lomo, punta trasera y costillas.

Los pescados más apropiados son el la sardina, el salmón, etc.

5.5. PESCADOS Y MARISCOS EN SU PUNTO.

Los pescados asados al horno deben escamarse, limpiarse de vísceras y salarse previamente. Se asan en una besuguera, ligeramente engrasado a 200 °C durante 20 minutos por kilo de peso. También puede añadirse ajo y perejil picados si se desea.

5.6. TIEMPO DE COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

A la hora de comprar marisco, conviene decidir previamente qué cantidad vamos a necesitar, para evitar comprar cantidad de más; porque estos alimentos son muy perecederos. Tómate tu tiempo para apreciar toda la variedad.

Cómpralos en establecimientos de confianza. En los supermercados es indispensable que todo alimento del mar esté etiquetado con la respectiva identificación que incluye la fecha antes de la cual se recomienda el consumo.

Recuerda que los pescados y mariscos no tienen olor, sólo lo adquieren cuando se inicia la descomposición. En general, los crustáceos deben presentar este aspecto: Concha o caparazón rojo, anaranjado o rosa. Sin excesivas manchas negras (de no tener, mejor). Ojos totalmente negros. Carne translúcida, blanquecina o, en su defecto, ligeramente azul. Olor muy suave. Casi inadvertido.

En cuanto llegues a casa con la compra, refrigéralos o cocínalos lo más rápidamente posible.

- **Crudos:** Ostra, ostión, berberecho, almeja fina, concha fina, erizo.
- **Cocidos** (en agua con sal marina) y fríos: Gamba, langostino, galera, camarón, cigala, nécora, mejillón, centollo, buey, bogavante, langosta, cañaílla.
- **Cocidos y calientes:** Percebe, berberecho (molusco con dos conchas), pulpo, gambas.
- **A la plancha:** Gamba, cigala, bogavante, langosta, navaja, chipirón, carabinero.
- **Fritos:** Gamba, galera, calamares, ostión, chopito.
- **Guisados:** Mejillón, almeja, vieira berberecho, galera, pulpo, jibia, choco, calamar.

5.7. TIEMPOS DE COCCIÓN DE CRUSTÁCEOS.

Durante su preparación, es importante que los mariscos no estén expuestos demasiado tiempo a temperatura ambiente. En lo posible, no mantenerlos fuera de la nevera innecesariamente.

- **Camarones:** Grandes: 3 1/2 a 4 minutos. Pequeños: 1 1/2 a 2 minutos
- **Langostinos:** 3 a 5 minutos (depende del tamaño)
- **Gambas:** 1 minuto
- **Caracoles:** 2 minutos
- **Nécoras:** 8 a 10 minutos
- **Buey de mar:** 20 minutos
- **Centollo:** 20 minutos
- **Cangrejo:** 6 minutos
- **Langosta americana:** 25 minutos
- **Bogavante** (o langosta europea): 25 minutos.

Las claves para reconocer si el pescado está fresco son muy simples: oler, observar y tocar. El mantenimiento del pescado en hielo es la técnica más eficaz de conservación, además de una forma atractiva de exponerlo al público.

Por los ojos. La sabiduría popular ha acuñado una frase clarividente para decir que un pescado no está fresco: “Ese pescado está mareado”. Así de fácil: si el pescado que nos ofrecen tiene la mirada turbia, mejor desistir. Es algo que se reconoce sobre todo por la cornea de color blanquecido. El ojo de un pescado apto para el consumo debe ser transparente, casi translúcido.

Por el olor. Contra lo que alguna gente cree, el pescado huele poco, al menos cuando está muy fresco. Un olor intenso, amoniacado, es síntoma de que ha pasado demasiado tiempo desde su captura hasta su exposición en el mercado. No hay que confundir, pues, lo que se conoce como “olor a mar”, ha pescado recién llegado a puerto, con el olor fuerte de un pescado pasado de fecha.

Por el color. El color de la piel, de las escamas, si las hay, debe ser brillante y matizado. La superficie de un pescado fresco es atractiva. Mucho cuidado: hay pescaderos que para lograr este efecto artificialmente lo riegan sin parar. Las agallas han de ser de color rojo vivo; si el pescado está pasado tienden siempre al marrón.

Por la textura. Tocar el pescado es una buena forma de comprobar su frescura. Primero, para saber que no ha sido maltratado durante su transporte, en la bodega de los barcos, o a la hora de su comercialización en las cajas. Y segundo, para cerciorarse de que tiene la edad adecuada para su consumo. Si está fresco, al

presionar con el dedo, su carne responde con firmeza al tacto. Cuando las demás precauciones ponen la pieza bajo sospecha, esta última sería la prueba definitiva del “algodón”.

6. DEFINICIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.

Una receta estándar es una lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, la cual además de comentar los ingredientes, también, debe incluir cantidades, la unidad que se utiliza para medir la cantidad (Kilogramos, Litros, etc.) el costo unitario y el costo total.

Debemos tener en cuenta que este formato solo contiene información relacionada con los costos de una preparación.

Paso 1: NOMBRE DE LA RECETA.

Paso 2: Porciones: en este espacio tendremos en cuenta el numero de platos que obtendremos de nuestra receta.

Paso 3: Receta #: en este espacio pondremos el numero que pertenece a esta receta.

Paso 4: Numero del producto: en esta casilla va el código de cada uno de los ingredientes que utilizamos en la receta (para manejo de inventario).

Paso 5: Ingredientes: aquí va el nombre de cada producto que vamos a utilizar (también puede incluirse la presentación del producto)

Pasó 6: Cantidad requerida: en esta casilla debemos poner las cantidades precisas de cada ingrediente en relación a la unidad de medida.

Paso 7: Unidad de medida: Es el mecanismo que hemos usado para referirnos a cada ingrediente, partiendo de la cantidad, pueden ser unidades de peso, volumen o unidades. Es recomendable usar una misma unidad de medida para cada receta (Kilos con Litros y Gramos con Centímetros cúbicos) y evitar el uso de unidades como “paquetes”, “latas”, “bolsas”, “botellas”, etc.

Paso 8: Valor unitario: esté es el precio de cada ingrediente en una unidad de medida determinada.

Paso 9: Valor total: hace referencia al precio del producto teniendo en cuenta las cantidades requeridas. Esto es igual al precio por unidad de medida multiplicado por la cantidad requerida. Si para una receta necesitamos 500 gr de harina (0,5 Kg) y sabemos que el valor del Kilo es de \$3.000 entonces el valor total seria de \$1.500 ($0,5 \times 3000$)

Paso 10: Costo total de la materia prima: es la suma de los valores totales de todos los productos.

Paso 11: Margen de error o variación: es 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 (sal, condimentos).

Paso 12: Costo total de la preparación: es la suma de costo total de materia prima y el margen de error o variación.

Paso 13: Costo por porción: es el costo de una sola porción, se obtiene dividiendo el costo total de la preparación entre el número de porciones de una receta. Si tenemos una receta en la que el costo total de la preparación es de \$5.655 y está diseñada para 10 porciones el precio por porción sería de \$566,5 ($\$5.655 / 10$).

Paso 14: Porcentaje costo materia prima establecida: es el porcentaje que debe llevar la materia prima en el total de gastos, normalmente se usa un porcentaje de 25% al 35%.

Paso 15: Precio potencial de venta: Es el valor en el cual se debe vender un producto para obtener la utilidad que la gerencia ha propuesto. Para obtener esta cantidad se divide el costo por porción entre el porcentaje de materia prima establecido, supongamos 35%, que se representa en decimales: 0,35. En nuestro caso una porción cuesta \$566,5 y lo dividimos por 0,35 esto nos da \$1.618,57 ($\$566,5 / 0,35$). Nota: entre más bajo sea el porcentaje, más alto nos da el total.

Paso 16: Precio carta: es el monto potencial de venta multiplicado por uno más %IVA. Este resultado se redondea a la unidad más atractiva para el cliente y que facilite el cambio, como, por ejemplo, miles o cientos de pesos. Es el valor que el cliente paga incluyendo impuesto de IVA, pues, en definitiva, el consumidor final es quien termina pagando este impuesto.

Paso 17: Precio real de venta: es el precio de carta dividido entre el porcentaje del IVA más uno, y nos sirve para saber cuánto le estamos cobrando exactamente a un cliente por un plato.

Paso 18: Porcentaje real de costo materia prima: es el porcentaje de materia prima corregida a partir del precio real de venta, se obtiene dividiendo el costo de una porción sobre el precio real de venta.

7. ELABORACIÓN DE UNA CARTA.

Uno de los primeros elementos que encontramos en los restaurantes y que es el principio de la elección de las ofertas gastronómicas y, por consiguiente, que nos dará un valor satisfactorio o no del producto elegido es el listado de productos, ofrecido en diferentes formas, menús, cartas y especialidades. En muchos casos la elección de un producto la hacemos en base a un recuerdo que podamos tener de un plato similar, por lo que aquella explicación escrita la virtualizamos en una foto de lo que pensamos va a ser el plato utilizando nuestro archivo gustativo y olfativo que podemos tener y, evidentemente, lo relacionamos con el precio que se nos ofrece este producto. Por consiguiente es importante analizar la explicación que podemos hacer de un plato teniendo en cuenta varios aspectos:

- a) **Explicaciones escritas poco concisas.**- las explicaciones poco claras pueden ser beneficiosas a la hora de elegir un producto, puesto que, por un

lado, pueden provocar un diálogo y unas explicaciones por parte del personal de sala en el momento de anotar el pedido y especificar mucho más en cuanto a tipo de producto, forma de corte (lomo de ternera, suprema de salmón), proceso de elaboración (plancha, vapor, etc.), salsa que acompaña (al curry, al vino blanco, etc.) y guarnición o complemento del plato (patatas panadera, juliana de verduras, etc.). Por otro lado, en caso de no solicitar explicaciones por parte del cliente podría causar un efecto sorpresa superando las expectativas que tenía el cliente en el momento de hacer la elección, pero que también podría ser negativa puesto que dejamos demasiado margen a que el cliente se haga una idea del plato.

b) **Explicaciones escritas concisas.-** Tendencia bastante actual en restaurantes con una cocina de autor o propia donde conviene especificar de una forma más clara el producto que ofrecemos en forma de “receta”, haciendo referencia a los puntos que citábamos anteriormente en cuanto al producto, tipos de corte o presentación, salsa que acompaña citando adjetivos de sabor y olor, acompañamientos y guarniciones.

A la hora de configurar nuestro listado o carta de productos deberemos analizar el soporte, formato, diseño, tamaño, etc. aspectos que de por sí nos ayudaran a incitar la venta de nuestros productos. También deberemos tener en cuenta el tipo de establecimiento en cuanto a la duración que le vamos a dar a nuestros listados y,

por lo tanto, elegir materiales más duraderos si se trata de carta o listados más rígidos ofrecidos de forma anual o materiales hechos en tipo papel en carta y listados más flexibles que pueden ir cambiando por temporada, estacionalidad, etc.

Si nos ceñimos a la carta de nuestras ofertas gastronómicas dependiendo del tipo o nivel de restauración podemos optar por listados de productos expresados en fotografías de los platos que ofrecemos con breves explicaciones en cuanto a la composición. Este sistema es válido en establecimientos con cartas más o menos rígidas de larga permanencia y en donde el plato tiene una composición variada con muchos elementos que acompaña y que reúne las condiciones de plato principal.

De todas formas el sistema más utilizado, sin duda alguna, es el listado escrito de todas nuestras ofertas con información más o menos explicativa dependiendo de factores que van desde el tipo de cocina (platos reconocidos por su internacionalidad, productos que identifican una zona, región, país) y que en muchos casos van ligados a la ubicación del mismo establecimiento, o bien elaboraciones de productos con nombre propio ofrecidos por un establecimiento en concreto o bien ofertas con autorías personales que identifican el profesional que existe detrás de estas creaciones. La planificación de la carta la podemos empezar analizando las 3P (**Producto, Precio y Presentación**).

- **El Producto**- Relación de todos aquellos platos que conformarán nuestra oferta y que agruparemos en distintas gamas o grupos dependiendo de procesos de elaboración, orden de consumo o composición del menú que hayamos previsto, y unificar aquellos platos elaborados con materias primas similares pudiendo reducir a elaboraciones muy específicas como puede ser grupos de platos de carnes de caza, o elaboraciones que sean pescado o carne con acompañamientos y salsas con un elemento en común (en base de setas cuando coincide en la temporada, o diferentes tipos de verdura, etc.). Otro aspecto a analizar es en cuanto a la cantidad de platos que podemos incluir. En esta decisión deberemos tener en cuenta procesos de elaboración, si se realizan de forma completa en nuestro establecimiento o adquirimos productos de 4º y 5º gama con procesos más o menos acabados y que en muchos casos sólo debemos regenerar. Evidentemente, nuestra oferta será el conjunto de todos aquellos platos que ofrecemos de manera individual en cada uno de los grupos o gamas que hemos establecido, aquellos platos que ofrecemos en las especialidades de día o recomendaciones del chef, y aquellas ofertas o menús que hemos previsto, menú del día, menú festivo, menú gastronómico o degustación, menú ejecutivo, y tantas otras ofertas que podamos incluir. En la decisión de definir la cantidad de artículos conviene tener en cuenta “el principio de Pareto” o regla del 80/20, aplicada en diferentes ámbitos de la economía y técnicas de marketing, la cual nos determina que el 20% de los productos ofertados nos generan el 80% de los ingresos totales y al revés en el 80% de los productos restantes. De ahí que el disponer de una carta muy amplia nos podría

dificultar los procesos operativos y por consecuencia unas mermas y necesidad de aprovechamiento en otras elaboraciones por parte de nuestras materias primas, al mismo tiempo que al diversificar tanto las compras nuestros costes podrían alterarse.

La tendencia por lo tanto está servida, a mayor nivel de restauración y, por lo tanto, mayores operaciones en la elaboración de nuestros platos menor debería ser la cantidad de platos ofertados. Si establecemos una media hablaríamos de 20 a 40 ofertas como máximo.

- **Precio**- La relación calidad/precio que utilizamos muchas veces de forma banal nos tendría que dar un equilibrio entre lo que ofrecemos (cantidad, tipo de producto, calidad, etc.) y el precio que el cliente está dispuesto a pagar, bien sea por poder adquisitivo del propio cliente o por influencias de precio propuestas por nuestra competencia directa o indirecta. Al igual que en la mayoría de los casos buscamos diversificar nuestra oferta e intentar que sea lo más variada posible, también conviene sobre todo en restauraciones medianas buscar aquel precio “atractivo” y adecuarlo a un producto que nos ayude a realzarlo manteniendo en lo posible nuestros costes deseados.

- **Presentación**- La presentación de nuestra carta es el vestido con el cuál cubrimos nuestra oferta dándole imagen: tipo de portada, fotos, paisajes, recuerdos de

nuestro establecimiento, autobiografía del establecimiento y de los profesionales que hayamos tenido a lo largo de una época. La relación de nuestra oferta se puede basar en Platos actuales que serán todos aquellos que conforman nuestra oferta, incluso con menciones de los platos tradicionales que seguimos ofreciendo con anotaciones o curiosidades en relación al inicio que incluimos el plato en la carta, hasta incluso las raciones que hemos servido a lo largo del año, como su receta original, y las modificaciones que haya podido sufrir el plato a lo largo de estos años. También podríamos hacer una mención de aquellos productos que ya no los tenemos en activo pero que si han formado parte de nuestra historia.

La elección de los materiales “papel” que utilizamos en nuestra carta debe ser también un motivo de análisis en relación a rotación que le damos a nuestra carta en cuánto a productos, manejo y utilización que hacemos, por lo tanto dependerá de capacidades del establecimiento y flujo o afluencia de clientela que tengamos.

A continuación voy citar algunos consejos de los datos más representativos que podemos incluir en la carta y que pueden variar en relación al tipo o nivel de restauración del establecimiento:

Nombre del plato. Utilizando nombres propios de la cocina clásica, internacional o regional o cualquiera de las menciones hechas anteriormente. Evitar la utilización de nombres de creación propia a no ser que se especifique la explicación del plato.

Precio fijado por ración. Pudiendo optar también por ofrecer un precio aproximado por gramaje o kilo, en aquellos productos que por su origen no podemos determinar un peso específico. No es conveniente el utilizar las siglas SM (según mercado), puesto que no dan ninguna información en cuanto al precio.

Especificar el mínimo de número de raciones en aquellos platos que por su elaboración no se puede procesar de forma individual o por operación no es aconsejable. También se puede dar el caso en menús degustación o gastronómicos, en donde se aconseja que sean servidos para el total de comensales que ocupa la mesa, lo que permite una mejor coordinación entre cocina y sala en lo que se refiere a servicio y tiempo de pase de cada unos de los platos que conforman el menú.

Tiempo aproximado de elaboración del plato, en aquellos que por su larga cocción o proceso dificulte servirlo con cierta celeridad.

Podemos optar en cada uno de los grupos o gamas por agrupar los platos de elaboración más ligeros y a continuación aquellos más consistentes, al igual que situar primero los platos fríos y después los calientes.

La carta de postres podemos disponerla aparte o bien incluida en los demás grupos de la carta. La elección dependerá del tiempo medio estimado por comensal, que al mismo tiempo vendrá determinado por el nivel de restauración del establecimiento.

La numeración de los platos facilita el servicio, cocina y facturación sobre todo en aquellas cartas con productos muy similares o con mucha variedad de componentes.

Evitar las faltas de ortografía. La traducción de la carta en diferentes idiomas puede provocar errores en la descripción de un plato, por lo que es aconsejable el dejarnos asesorar por personas nativas o con conocimiento gastronómico suficiente para hacer las explicaciones lo más claras posible.

Debemos de procurar que la lectura de los platos sea cómoda, evitando en lo posible la utilización de excesivos pronombres y artículos.

La composición nutricional de los platos puede ser aconsejable al igual que aquellos productos que permiten ser consumidas por personas con dietas específicas (celiacos).

Estos consejos nos pueden ayudar a realizar un listado cómodo, legible, pero ante todo que sea capaz de transmitir veracidad a nuestra oferta gastronómica, evitando

falsos contenidos y explicaciones que en la primera lectura pueden resultar muy apetecibles, pero que en la realidad del plato muchas veces no aparecen.

IV. METODOLOGÍA.

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

El presente proyecto de investigación se desarrolló en el Barrio “Rumipamba Central” ubicado a 1 km del centro de Salcedo al norte, vía a la nueva instalación de la Escuela Superior politécnica del Ejército sede Latacunga (ESPEL) en la ciudad de San Miguel de Salcedo, provincia de Cotopaxi.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTABLECIMIENTO.

En el siguiente mapa geográfico de la ciudad de Salcedo se detalla la ubicación geográfica del establecimiento las vías de acceso y su localización gráfica del paradero.

El trabajo de investigación tuvo una duración de seis meses que consistió desarrollar una carta de pescados y mariscos para su aceptabilidad en la ciudad de Salcedo.

Gráfico N° 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA



FUENTE: GOOGLE HEARTH.

B. VARIABLES.

1. Identificación.

Las variables en estudio de la presente investigación son:

- Disponibilidad de Materia Prima.
- Preferencias y Aceptabilidad.

2. Definición.

- **Disponibilidad de Materia Prima.**

Consiste en la variedad y lugares de venta de pescados y mariscos en la ciudad de salcedo que son parte importante para el desarrollo de la investigación.

- **Preferencias y aceptabilidad.**

Son toda aquella información que permitirá el desarrollo e investigación para realizar la reingeniería del menú determinando sus grados de aceptabilidad, gustos, rotación entre otros.

3. Operacionalización.

Cuadro Nº 1. Operacionalización de variables.

| VARIABLES | INDICADORES | ESCALA |
|--|---------------------|--|
| DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA | Pescados y Mariscos | se lo encuentra no se lo encuentra bajo pedido |

| VARIABLES | INDICADORES | ESCALA |
|-------------------------------------|--|---|
| PREFERENCIAS Y ACEPTABILIDAD | GUSTOS Y PREFERENCIAS | |
| | Lugares de consumo de pescados y mariscos | Casa Restaurantes Marisquerías otros |
| | Preferencia por comidas a base de pescados y mariscos. | Si No |
| | Frecuencia de consumo de pescados y mariscos | Diario Fin de semana fin de mes cada quincena Otros |
| | Técnicas de preparación de pescados y mariscos | Fritos Al grill Asados Al vapor Al horno Estofados Apanados Otras alternativas |

| VARIABLES | INDICADORES | ESCALA |
|---|--|--|
| PREFERENCIAS Y ACEPTABILIDAD | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA COMIDA | |
| | Textura | Suave Semiduro Duro |
| | Olor | Agradable Semiagradable Desagradable |
| | Sabor | Acido Semiácido Insípido Salado Normal |
| | Color | Claro Semiclaro Oscuro |
| | Aspecto | Elegante Extravagante. |

| VARIABLES | INDICADORES | ESCALA |
|---|---|--|
| PREFERENCIAS Y ACEPTABILIDAD | PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS | |
| | Aceptabilidad | Me gusta mucho Me gusta No me gusta ni me disgusta Me disgusta Me disgusta mucho |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| VARIABLES | INDICADORES | ESCALA |
|---------------------------------|---|------------------------|
| PREFERENCIAS Y ACEPTABILIDAD | ROTACIÓN DE PLATILLOS DE PESCADOS Y MARISCOS. | |
| | Ventas en el día | # de platillo vendidos |

| VARIABLES | INDICADORES | ESCALA |
|---------------------------------|---|--|
| PREFERENCIAS Y ACEPTABILIDAD | COSTO DE LOS PLATILLOS DE PESCADOS Y MARISCOS | |
| | Margen de contribución | $\frac{PV - CV}{\text{Precio de venta}}$ |

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.

La investigación se basó en desarrollar la reingeniería de menú para el paradero turístico "SOL & ARENA" utilizando técnicas de cocción profesionales enfocados para la población de Salcedo.

La presente es una investigación de diseño descriptiva, que se lleva a cabo usando técnicas de investigación bibliográfica e investigaciones de campo; a un nivel descriptivo con la aplicación de entrevistas a los clientes del establecimiento en estudio, de corte transversal al tomar los datos en un solo momento en el tiempo.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.

Muestra.- se tomo un cierto grupo de clientes que con frecuencia asisten al establecimiento y comprenden entre mujeres y hombres.

Normalmente tenemos entre 50 hasta 80 pax por fin de semana de los cuales un aproximado de 20 clientes son fijos y con esta muestra se procedió realizar la degustación para la investigación.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

A continuación se describe los procedimientos que se realizó para la recolección de información, procedimientos y análisis de los resultados.

- Se realizó encuestas a los clientes que asisten con frecuencia al establecimiento.
- La información receptada fue analizada y los resultados obtenidos se tabularon a través de una tabla de frecuencias.
- En cada uno de los ítems se elaboró un histograma de porcentajes para su respectivo análisis.
- De cada uno de los ítems, se realizaron conclusiones y recomendaciones.
- Al finalizar y procesar toda esta información se elaboró un recetario y una carta para el establecimiento donde fue aplicado el trabajo investigativo.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

A. DISPONIBILIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

Cuadro N° 2. Lista de precios mercado local.

| LISTA DE PRECIOS EN EL MERCADO LOCAL DE LA MATERIA PRIMA PARA EL PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | |
|---|-----|------|----|------|-----|------|
| FECHA DE CORTE: 15/03/2013 | | | | | | |
| ACEITE | I01 | 1000 | ml | 2,50 | 100 | 0,25 |
| ACEITE DE OLIVA | I37 | 150 | gr | 3,08 | 10 | 0,21 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | ml | 4,00 | 10 | 0,04 |
| AGUACATE | I03 | 250 | gr | 0,25 | 50 | 0,05 |
| AJO | I04 | 450 | gr | 1,00 | 30 | 0,07 |
| APANADURA | I05 | 450 | gr | 0,50 | 100 | 0,11 |
| ARROZ | I06 | 450 | gr | 0,50 | 80 | 0,09 |
| CEBOLLA BLANCA | I07 | 400 | gr | 1,00 | 10 | 0,03 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | gr | 0,50 | 40 | 0,04 |
| CEBOLLA PERLA | I38 | 200 | gr | 0,30 | 10 | 0,02 |
| CHAMPIÑONES | I09 | 200 | gr | 2,50 | 50 | 0,63 |
| CILANTRO | I10 | 100 | gr | 0,50 | 20 | 0,10 |
| COMINO | I11 | 500 | gr | 2,50 | 5 | 0,03 |
| CREMA DE LECHE | I12 | 500 | ml | 3,00 | 100 | 0,60 |
| HARINA | I13 | 450 | gr | 0,40 | 50 | 0,04 |
| HOJA DE ACHIRA | I14 | 10 | u | 1,00 | 1 | 0,10 |
| HUEVOS | I15 | 70 | gr | 0,15 | 70 | 0,15 |
| LECHE | I16 | 1000 | ml | 0,75 | 100 | 0,08 |
| LECHUGA | I17 | 100 | gr | 0,25 | 20 | 0,05 |
| LIMÓN | I18 | 25 | ml | 0,10 | 25 | 0,10 |
| MADURO | I19 | 200 | gr | 0,10 | 100 | 0,05 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | gr | 3,00 | 50 | 0,33 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | gr | 2,50 | 5 | 0,03 |
| ORÉGANO | I22 | 450 | gr | 2,00 | 10 | 0,04 |
| PAPA | I23 | 500 | gr | 0,50 | 100 | 0,10 |
| PEREJIL | I24 | 100 | gr | 0,50 | 20 | 0,10 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | gr | 2,50 | 5 | 0,03 |

| | | | | | | |
|-------------------|-----|------|----|------|------|------|
| PIMIENTO AMARILLO | I26 | 100 | gr | 0,25 | 15 | 0,04 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | gr | 0,25 | 15 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | gr | 0,25 | 15 | 0,04 |
| QUESO | I29 | 500 | gr | 2,00 | 10 | 0,04 |
| QUINUA | I36 | 450 | gr | 2,50 | 100 | 0,56 |
| SAL | I30 | 1000 | gr | 1,00 | 10 | 0,01 |
| SALSA DE TOMATE | I31 | 4000 | gr | 3,50 | 40 | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | gr | 0,10 | 50 | 0,05 |
| TORTILLAS DE MAÍZ | I39 | 250 | gr | 2,50 | 50,0 | 0,50 |
| VERDE | I33 | 200 | gr | 0,10 | 100 | 0,05 |
| VINAGRE | I40 | 500 | ml | 1,50 | 20,0 | 0,06 |
| YUCA | I34 | 500 | gr | 1,00 | 200 | 0,40 |
| ZANAHORIA | I35 | 500 | gr | 1,00 | 40 | 0,08 |

Cuadro N° 3. Lista de pescados y mariscos en la ciudad de Sto. Domingo de los Tsáchilas.

| PRECIOS DE PESCADOS Y MARISCOS DE ACUERDO A LA ACCESIBILIDAD DEL PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | |
|--|-----------------|------------------------|---------------|-----------------------|------------------------|--------------------|
| DETALLE | CÓD. | CANTIDAD COMPRA | unidad | COSTO UNITARIO | CANT/PORC gr/ml | COSTO TOTAL |
| FECHA DE CORTE: 15/03/2013 | PESCADOS | | | | | |
| FILETE CORVINA | P01 | 5000 | gr | 35,00 | 200 | 1,40 |
| FILETE DE PESCADO | P02 | 5000 | gr | 30,00 | 150 | 0,90 |
| PARGO | P03 | 450 | gr | 1,50 | 450 | 1,50 |
| PESCADO "SOL" | P04 | 450 | gr | 1,25 | 450 | 1,25 |
| TRUCHA | P05 | 450 | gr | 1,25 | 250 | 0,69 |
| FECHA DE CORTE: 15/03/2013 | MARISCOS | | | | | |
| CALAMAR | M01 | 450 | gr | 1,50 | 80,00 | 0,27 |
| CAMARÓN | M02 | 450 | gr | 3,50 | 200,00 | 1,56 |
| CANGREJO | M03 | 200 | gr | 1,00 | 200,00 | 1,00 |
| MEJILLÓN | M04 | 450 | gr | 3,50 | 50,00 | 0,39 |

1. INTRODUCCIÓN.

La ciudad de Salcedo está ubicada en la provincia de Cotopaxi, Salcedo ciudad con una importante producción agrícola y ganadera y popular por la preparación de los helados de fruta y pinol, en el suroriente de Cotopaxi. Población: 51.656 habitantes

Situación:

El Cantón Salcedo se encuentra ubicado en el corazón del país al sur oriente de la Provincia del Cotopaxi, tiene la forma más o menos rectangular que se extiende desde la cima de la Cordillera Central hasta la cima de la Cordillera Occidental de los Andes.

Cabecera Cantonal: San Miguel de Salcedo tiene una superficie de 255 Km².

Comercio:

Tiene una gran actividad comercial, se caracteriza por ser un lugar de mucho movimiento y trabajo, el comercio lo realizan conjuntamente con Latacunga, Ambato y Quito.

Se desarrollan dos importantes ferias a la semana (jueves y domingo). Los comerciantes llevan y traen toda clase de artículos manufacturados,

electrodomésticos y productos alimenticios. De este lugar llevan enormes cantidades de tubérculos y cereales especialmente patatas, maíz y cebada a las ciudades de Latacunga, Ambato, Quito y Guayaquil.

La disponibilidad de materia prima de pescados y mariscos en el cantón es escasa en vista que solo llegan revendones y pocos a la ciudad y no existe variedad para seleccionar el producto, en el mercado central solo existen dos vendedores que solo traen una determinada clase de productos a un costo elevado.

Existe un mercado de pescados y mariscos en la ciudad de Ambato se halla variedad pero el producto no es muy fresco debido a su mal proceso de transportación y congelación del producto y el costo del mismo también son altos.

El Paradero “SOL & ARENA” se caracteriza por la preparación de sus platos utilizando productos de buena calidad y frescos es por ello que se ha visto la necesidad de buscar proveedores fuera de la ciudad y provincia para lo que es la selección de pescados y mariscos de mar viajando a la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas ya que en esta ciudad se encuentra un mercado con una variedad de productos frescos que llegan directamente del puerto pesquero al mercado de la “17” como se le conoce comúnmente en la ciudad, su nombre originario es “17 de Diciembre” ubicado en el sector de la PEPSI.

La trucha es un pez originario de la sierra, habitan en ríos de aguas corrientosas y frías, pero también hay piscinas para el criadero de las mismas en los páramos del cantón que se dedican al expendio del producto, esta es una ventaja para conseguir el producto directamente del productor al consumidor y a un precio conveniente sobre todo entregan el producto en el domicilio y frescos.

2. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

El paradero turístico **“SOL & ARENA”** es un establecimiento con poco tiempo en el mercado local, alcanzando grandes expectativas en los clientes locales por la variedad de platos que se sirven en el establecimiento y la calidad del servicio brindado además de tener áreas deportivas y de esparcimiento familiar.

El paradero **“SOL & ARENA”** cuenta con una visión y una misión en las cuales se detalla lo siguiente.

VISIÓN.

Consolidarse en el mercado gastronómico local y nacional como uno de los mejores sitios de pescados y mariscos en la ciudad de Salcedo, con la calidad y categoría que nos caracterizará.

MISIÓN.

Brindar un buen servicio y productos de calidad, haciendo que el cliente se sienta satisfecho y a gusto, al visitar nuestro establecimiento.

3. ANÁLISIS DE LA CARTA DEL PARADERO “SOL & ARENA”

En la carta anterior del paradero “**SOL & ARENA**” se venden una variedad de platos; de los cuales se realizara un breve análisis mediante la separación de los mismos en cuatro grupos diferentes para verificar su rentabilidad para el establecimiento para obtener estos resultados los realizaremos con los datos de la receta estándar como son:

1. GRUPO ESTRELLA.

MAYOR DEMANDA – MAYOR UTILIDAD

CAMARONES APANADOS

PESCADO FRITO

CAMARÓN AL AJILLO

ARROZ CON CAMARÓN



ANÁLISIS DE LOS PLATILLOS ESTRELLA.

Los platos mencionados como grupo estrella son aquellos que brindan una mayor demanda y utilidad con poca inversión se les llama estrella porque no necesitan realizar cambios en su preparación y son los que tiene una gran aceptabilidad por los clientes.

Estos platillos se los elabora sin mucha inversión y los cuales no necesitan cambiar su imagen al contrario son los más apreciados y más solicitados por los clientes; además de producir mayor utilidad para el beneficio del establecimiento.

2. GRUPO COSTOSOS.

MAYOR DEMANDA – POCA UTILIDAD.

SUDADO DE PESCADO



ANÁLISIS DE LOS PLATILLOS COSTOSOS.

El grupo de los costosos este platillo es de una demanda considerable para el establecimiento en vista que los clientes lo solicitan con poca frecuencia por no poder comer grasas pero a la vez son costosos para el establecimiento por su elaboración dejando así una utilidad mínima. A este platillo se realizara una nueva técnica de cocción y además de agregar ingredientes en cantidades moderadas para su elaboración; al mismo tiempo crear una nueva imagen para el montaje del platillo.

3. GRUPO DE LOS PLATILLOS IMPOPULARES.

POCA DEMANDA – MAYOR UTILIDAD.

CEVICHE DE CAMARÓN

CAMARÓN REVENTADO

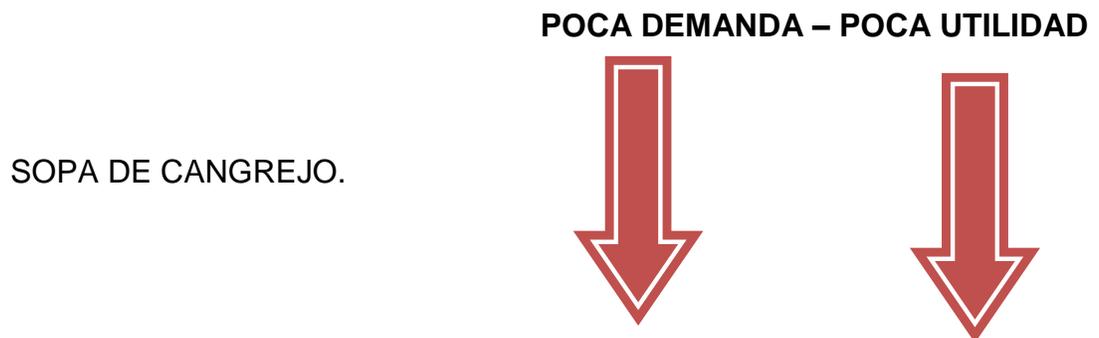


ANÁLISIS DE LOS PLATILLOS IMPOPULARES.

Estos platillos se los llamo impopulares en vista de que existe una poca demanda por los clientes pero para el establecimiento genera mayor utilidad si existiera mayor aceptabilidad por los clientes del establecimiento, quizás sea por falta de publicidad o puede ser que se requiera de otra imagen para los platillos

A estos platillos impopulares se realizara una nueva imagen para su montaje a demás de utilizar otras técnicas de cocción para su preparación cambiando así su diseño y visualización del producto para que sea de mayor aceptabilidad para los clientes.

4. GRUPO DE LOS DESCARTADOS.



ANÁLISIS DE LOS PLATILLOS DESCARTADOS.

Estos resultados se obtuvieron mediante un análisis cuantitativo y cualitativo de las recetas estándar del establecimiento optando por mantener la mayoría de los platos a excepción de uno que es de poca demanda y utilidad del mismo los demás platillos se realizara una nueva imagen realizando una reingeniería de los para mantenerlos y que produzcan una mayor rentabilidad para el paradero.

A este platillo se tomara una drástica decisión de eliminarlo de la carta por su poca aceptabilidad y demanda de los clientes.

B. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS PARA LA REINGENIERÍA DEL MENÚ DEL PARADERO “SOL & ARENA”.

A continuación se estandarizó las recetas anteriores con su debido procedimiento y proceso de selección de los mismos, realizamos un atabla de los elementos del costo para luego elaborar una encuesta con una nueva lista de platos para conocer los diferentes gustos y preferencias de pescados y mariscos y luego realizar una selección de los mismos para el paradero “SOL & ARENAy finalmente añadirlos a la nueva carta del establecimiento.

1. COSTEO DE RECETAS ESTÁNDAR.

Para realizar el costeo de todas las recetas se utilizó un formato para el cálculo de precios se utilizó un listado de ingredientes obtenidos del mercado local y mercado de pescados y mariscos en Santo Domingo de los Tsáchilas.

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES APANADOS | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT. POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 3,50 | gr | 200 | 200 | 1,56 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 50 | 50 | 0,11 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | gr | 10 | 10 | 0,04 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,06 |
| COMINO | I11 | 500 | 2,50 | gr | 5 | 5 | 0,03 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,05 |
| APANADURA | I05 | 450 | 0,50 | gr | 100 | 100 | 0,11 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | 70 | 0,15 |
| ARROZ | I06 | 450 | 0,50 | gr | 80 | 80 | 0,09 |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| LECHUGA | I17 | 100 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,10 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 20 | 20 | 0,02 |
| CEBOLLA PERLA | I37 | 500 | 1,00 | gr | 20 | 20 | 0,04 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | 100 | 0,25 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| SALSA DE TOMATE | I31 | 4000 | 3,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 2,69 |
| | | | | | | PVP | 4,00 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | PESCADO FRITO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PESCADO "SOL" | P04 | 450 | 1,25 | gr | 300 | 300 | 0,83 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 50 | 50 | 0,11 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,06 |
| CILANTRO | I10 | 500 | 0,50 | gr | 30 | 30 | 0,03 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | gr | 25 | 25 | 0,10 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | 100 | 0,25 |
| PAPA | I23 | 500 | 0,25 | gr | 150 | 150 | 0,08 |
| LECHUGA | I17 | 100 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,10 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 20 | 20 | 0,02 |
| SALSA DE TOMATE | I31 | 4000 | 3,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 1,66 | |
| PVP | | | | | | 3,00 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES AL AJILLO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 3,50 | gr | 200 | 200 | 1,56 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 50 | 50 | 0,11 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | gr | 25 | 25 | 0,10 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,06 |
| COMINO | I11 | 500 | 2,50 | gr | 5 | 5 | 0,03 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,05 |
| ARROZ | I06 | 450 | 0,50 | gr | 80 | 80 | 0,09 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 25 | 25 | 0,06 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| CILANTRO | I10 | 500 | 0,50 | gr | 30 | 30 | 0,03 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 20 | 20 | 0,02 |
| CREMA DE LECHE | I12 | 1000 | 3,00 | ml | 100 | 100 | 0,30 |
| PIMIENTO AMARILLO | I26 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 2,62 | |
| PVP | | | | | | 4,00 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | ARROZ CON CAMARÓN | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 3,50 | gr | 200 | 200 | 1,56 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 50 | 50 | 0,11 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| ZANAHORIA | I35 | 500 | 1,00 | gr | 40 | 40 | 0,08 |
| ARROZ | I06 | 450 | 0,50 | gr | 200 | 200 | 0,22 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | 4,00 | ml | 10 | 10 | 0,04 |
| MANTEQUILLA | I20 | 500 | 3,00 | gr | 50 | 50 | 0,30 |
| CILANTRO | I10 | 500 | 0,50 | gr | 30 | 30 | 0,03 |
| MADURO | I19 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 2,52 |
| | | | | | | PVP | 3,50 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | SUDADO DE PESCADO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PESCADO "SOL" | P04 | 450 | 1,25 | gr | 450 | 450 | 1,25 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 50 | 50 | 0,11 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 20 | 20 | 0,02 |
| MANTEQUILLA | I20 | 500 | 3,00 | gr | 50 | 50 | 0,30 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| ARROZ VERDE | I06 | 450 | 0,50 | gr | 80 | 80 | 0,09 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 25 | 25 | 0,06 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | 4,00 | ml | 10 | 10 | 0,04 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 2,01 |
| | | | | | | PVP | 2,50 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CEVICHE DE CAMARÓN | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 3,50 | gr | 200 | 200 | 1,56 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 20 | 20 | 0,02 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | 25 | 0,10 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 25 | 25 | 0,06 |
| SALSA DE TOMATE | I31 | 4000 | 3,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| PIMIENTA VERDE | I25 | 500 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,05 |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| CILANTRO | I10 | 500 | 0,50 | gr | 30 | 30 | 0,03 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 2,00 |
| | | | | | | PVP | 3,50 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARÓN REVENTADO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 3,50 | gr | 200 | 200 | 1,56 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 20 | 20 | 0,02 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | 25 | 0,10 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 10 | 10 | 0,03 |
| SALSA DE TOMATE | I31 | 4000 | 3,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| PIMIENTA VERDE | I25 | 500 | 2,50 | gr | 10 | 10 | 0,05 |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| CILANTRO | I10 | 500 | 0,50 | gr | 30 | 30 | 0,03 |
| SALSA CHINA | I37 | 100 | 0,70 | ml | 5 | 5 | 0,04 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 1,99 |
| | | | | | | PVP | 4,00 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | SOPA DE CANGREJO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CANGREJO | M03 | 200 | 1,00 | gr | 200 | 200 | 1,00 |
| PASTA DE MANÍ | I49 | 200 | 1,50 | gr | 50 | 50 | 0,38 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | 20 | 0,10 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 50 | 50 | 0,05 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | 4,00 | ml | 10 | 10 | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| COMINO | I11 | 500 | 2,50 | gr | 5 | 5 | 0,03 |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| MADURO | I19 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| LECHE | I16 | 1000 | 0,75 | ml | 100 | 100 | 0,08 |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 1,86 |
| | | | | | | PVP | \$ 2,00 |

2. COSTEO DE RECETAS NUEVAS.

Se realizó un nuevo grupo de opciones para la selección de los nuevos platos y crear la carta con su respectivo recetario, a continuación se describe los nombres de los platos originales seguido de sus nombres genéricos elegidos por el chef y sus respectivos códigos que sirvió para realizar su debida degustación.

Cuadro N° 4. Nombres y códigos de platos para la investigación.

| ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO | | |
|---|---------------------------|---------------|
| NOMBRES Y CÓDIGOS PARA LA INVESTIGACIÓN. | | |
| NOMBRE COMÚN | NOMBRE POR EL CHEF | CÓDIGO |
| Camarones apanados con quinua | Camaronwasi | S&A001 |
| Camarones al ajillo con aceite de oliva | Camarones al olive | S&A002 |
| Camarones al ajillo con ají | Camarones a lo mero mero | S&A003 |
| Camarones asados | El Camarón del chef | S&A004 |
| Corvina al grill | Corvigrill | S&A005 |
| Corvina en salsa de Camarón | Corvina camaroneada | S&A006 |
| Deditos de pescado | Fish& chips | S&A007 |
| Corvina apanada en quinua | CorvinaWasi | S&A008 |
| Pescado al horno en hoja de achira | Pescado Envuelto | S&A009 |
| Tacos de Camarón | Tacamarón | S&A010 |
| Tacos de Pescado | Tápescao | S&A011 |
| Tacos de camarón y pescado | Tacomix | S&A012 |
| Trucha al horno envuelta en hojas de achira | Trucha envuelta | S&A013 |
| Cangrejada | Cangrejos criollos | S&A014 |
| Cangrejos en salsa de mariscos | Cangrejos del chef | S&A015 |
| trucha apanada en quinua | Wasitrucha | S&A016 |

Para calcular el costo de materia prima directa se realizo un análisis financiero con los costos y gastos que se obtuvo con datos del mes de Enero del 2013 y con esto obtener el porcentaje de MPD para el costeo de la receta estándar que a continuación se detalla:

Fórmula Costo por ración de la materia prima en (%) se obtiene de:

$$\text{CxR MPD} = \frac{\text{Elemento del costo total} \times 100}{\text{total de la factura}} = \frac{235 \times 100}{993,50} = 23,65\%$$

Cuadro N° 5. Estimado de ventas del mes de enero del año 2013.

| MES DE ENERO | | | |
|----------------------|------------|-------|------------------|
| PLATOS | CANTIDAD | C/UNT | C/TOTAL |
| PESCADO FRITO | 83 | 3 | 249 |
| SUDADO DE PESCADO | 35 | 2,5 | 87,5 |
| CAMARONES AL AJILLO | 20 | 4 | 80 |
| ARROZ CON CAMARÓN | 25 | 4 | 100 |
| CEVICHE DE CAMARÓN | 7 | 3,5 | 24,5 |
| CAMARÓN APANADO | 25 | 4 | 100 |
| CAMARÓN REVENTADO | 10 | 4 | 40 |
| SOPA DE CANGREJO | 10 | 2,5 | 25 |
| TOTAL | 215 | | 706 |
| BEBIDAS | | | |
| COCA COLA P | 30 | 0,5 | 15 |
| COCA COLA MEDIANA | 20 | 1 | 20 |
| COCA COLA FAMILIAR | 25 | 2 | 50 |
| GÜITIG P | 15 | 0,5 | 7,5 |
| GÜITIG G | 5 | 1,5 | 7,5 |
| TESALIA | 15 | 0,5 | 7,5 |
| CERVEZA x JAVAS | 15 | 12 | 180 |
| TOTAL | 125 | | 287,5 |
| TOTAL FACTURA | | | \$ 993,50 |

ESTIMADO DE VENTAS DEL MES DE ENERO DEL 2013

Cuadro N° 6. Hoja de control de porcentajes de los elementos del costo.

| HOJA DE CONTROL DE PORCENTAJES DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO | | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------|------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|--------------|
| CENTRO DE PRODUCCIÓN: "SOL & ARENA" | | | | PERIODO: ENERO 2013 | | | | |
| | Elementos del costo | detalle de costos | Total Costo Fijo | Total Cost/Variable | | total por elementos del costo | % del costo | |
| COSTOS | MATERIA PRIMA DIRECTA | pescado | | 168,75 | M.P.D | 235,00 | 23,65 | |
| | | camarón | | 140,00 | | | | |
| | | cangrejo | | 10,00 | | | | |
| | | frutas y verduras | | 50,00 | | | | |
| | | aceites, enlatados y envasados | | 25,00 | | | | |
| | | lácteos | | 10,00 | | | | |
| | MANO DE OBRA DIRECTA | CHEF | 150,00 | | M.O.D | 250,00 | 25,16 | |
| | | AYUDANTE | 100,00 | | | | | |
| | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | SERVICIOS BÁSICOS | 15,00 | | CIF | 15,00 | 1,51 | |
| | | | | | | | | |
| GASTOS | G. ADM. | SUMINISTROS DE OFIC | 25,00 | | G.A. | 25,00 | 2,52 | |
| | G. FIN | INTERESE PRESTAMOS | 50,00 | | G.F. | 50,00 | 5,03 | |
| | G. VENTAS | GIGANTOGRAFÍAS | 100,00 | | G.V. | 100,00 | 10,07 | |
| TOTAL CF / CV | | | 440,00 | 235,00 | TOTAL COSTO | \$ 675,00 | 67,94 | |
| | | | | | | UTILIDAD | \$ 318,50 | 32,06 |
| FACTURACIÓN PREVISTA SIN IMPUESTOS | | \$ 993,50 | % | 100,00 | | | | |

UTILIDAD = FACT. MES – COSTO TOTAL = 993,50 – 675,00 = 318,50 = 32,06%

Se estandarizó las porciones de arroz yuca, patacones, ensalada, papas fritas, papas con calzón y la salsa de camarón que se utilizaran como acompañados para la elaboración de los nuevos platos e incluso para añadirlos como porciones adicionales en la nueva carta del paradero “SOL & ARENA”.

Cuadro N° 7. Porción de productos.

| PORCIÓN DE PRODUCTOS | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-----|-----------|------|-------|------|
| ARROZ COCIDO | 142 | 100 | gr | 0,37 | 100,0 | 0,37 |
| ENSALADA | 146 | 100 | gr | 0,59 | 100,0 | 0,59 |
| PAPA FRITA | 147 | 150 | gr | 0,41 | 150,0 | 0,41 |
| PAPAS CON CALZÓN | 145 | 200 | gr | 1,00 | 200,0 | 1,00 |
| PATACONES | 143 | 100 | gr | 0,31 | 100,0 | 0,31 |
| PORC YUCA | 144 | 200 | gr | 0,81 | 100,0 | 0,41 |
| SALSA DE CAMARÓN | 148 | 100 | gr | 1,59 | 100,0 | 1,59 |

| PRODUCTO | ARROZ COCIDO | | | | | CÓD. RECETA | |
|---------------------------------|--------------|---------------------|-------|--------|----------------|---|--------------|
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 80 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| ARROZ | 106 | 450 | 0,50 | gr | 100 | gr | 0,11 |
| SAL | 130 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| ACEITE | 101 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | ml | 0,25 |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 0,37 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,0877678 | |
| | | | | | | VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | 0,46 |
| | | | | | | PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | 0,51 |
| | | | | | | PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | 0,57 |
| | | | | | | PVP | \$ 1 |

| PRODUCTO | ENSALADA | | | | | CÓD. RECETA | |
|------------------------|----------|---------------------|-------|--------|----------------|--------------------------|--------------|
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 100 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| TOMATE DE RIÑÓN | 132 | 100 | 0,10 | gr | 50 | gr | 0,05 |
| CEBOLLA PERLA | 138 | 200 | 0,30 | gr | 10 | gr | 0,02 |
| PIMIENTO VERDE | 128 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |

| | | | | | | | |
|---|-----|------|------|-------|--------|-----------|-------------|
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | gr | 0,10 |
| ACEITE DE OLIVA | I37 | 150 | 3,08 | gr | 10 | gr | 0,21 |
| LECHUGA | I17 | 100 | 0,25 | gr | 20 | gr | 0,05 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| VINAGRE | I40 | 500 | 1,50 | ml | 20 | ml | 0,06 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 0,59 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,1396138 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 0,73 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 0,82 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 0,90 |
| PVP | | | | | | | \$ 1 |

| | | | | | | | |
|---|---------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------|
| PRODUCTO | PAPAS FRITAS | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PAPA | I23 | 500 | 0,50 | gr | 150 | gr | 0,15 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | ml | 0,25 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 0,41 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,0969650 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 0,51 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 0,57 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 0,62 |
| PVP | | | | | | | \$ 1 |

| PRODUCTO | PAPAS CON CALZÓN | | | | | CÓD. RECETA | |
|---|-------------------------|---------------------|-------|--------|----------------|--------------------------|--------------|
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PAPA | I23 | 500 | 0,50 | gr | 200 | | 0,20 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | 3,00 | gr | 50 | | 0,33 |
| ORÉGANO | I22 | 450 | 2,00 | gr | 10 | | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | | 0,03 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 0,61 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,1449219 |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 0,76 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 0,85 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 0,93 |
| PVP | | | | | | | \$ 1 |

| PRODUCTO | PATACONES | | | | | CÓD. RECETA | |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|-------|--------|----------------|--------------------------|--------------|
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 100 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 150 | gr | 0,08 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | ml | 0,25 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |

| | | | |
|---|-------|--------|-------------|
| COSTO TOTAL MPD | | | 0,34 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | 23,65 | 0,2365 | 0,0792275 |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | 0,41 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | 0,46 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | 0,51 |
| PVP | | | \$ 1 |

| | | | | | | | |
|---|--------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------|
| PRODUCTO | YUCA COCIDA | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| YUCA | 134 | 500 | 1,00 | gr | 200 | gr | 0,40 |
| SAL | 130 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| MANTEQUILLA | 120 | 450 | 3,00 | gr | 50 | gr | 0,33 |
| AJO | 104 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| ORÉGANO | 122 | 450 | 2,00 | gr | 10 | gr | 0,04 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 0,85 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | 23,65 | 0,2365 | 0,2020761 | | | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 1,06 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 1,18 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 1,30 | |
| PVP | | | | | | 1,00 | |

| PRODUCTO | SALSA DE CAMARÓN | | | | | CÓD. RECETA | |
|---|-------------------------|---------------------|-------|--------|----------------|--------------------------|--------------|
| FECHA | | | | | | PORCIONES | |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 100 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 75 | gr | 0,67 |
| CEBOLLA PERLA | I38 | 200 | 0,30 | gr | 10 | gr | 0,02 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | gr | 0,10 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | 3,00 | gr | 50 | gr | 0,33 |
| CREMA DE LECHE | I12 | 500 | 3,00 | ml | 50 | ml | 0,30 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 1,64 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,3869403 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 2,02 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 2,27 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 2,49 |
| PVP | | | | | | | 2,5 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARÓN WASI | | | | | CÓD. RECETA | S&A001 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| QUINUA | I36 | 450 | 2,50 | gr | 50 | gr | 0,28 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | ml | 0,25 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | gr | 0,15 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| PAPAS CON CALZÓN | I45 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 4,28 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 1,0110375 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 5,29 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES AL OLIVE | | | | | CÓD. RECETA | S&A002 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| ACEITE DE OLIVA | I37 | 150 | 3,08 | gr | 10 | gr | 0,21 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | gr | 0,31 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,16 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7479444 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,91 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|-----------------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES A LO "MERO MERO" | | | | | CÓD. RECETA | S&A003 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJÍ | I05 | 100 | 0,10 | gr | 20 | gr | 0,02 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| | | | | | | | |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 100 | gr | 0,27 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,24 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7652089 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,00 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CORVIGRILL | | | | | CÓD. RECETA | S&A005 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE CORVINA | P01 | 500 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,60 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| COMINO | I11 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| | | | | | | | |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 80 | gr | 0,22 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 2,65 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,6258841 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 3,27 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CORVINA ACAMARONADA | | | | | CÓD. RECETA | S&A006 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE CORVINA | P01 | 500 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,60 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| | | | | | | | |
| SALSA DE CAMARÓN | I48 | 100 | 1,59 | gr | 100 | gr | 1,59 |
| ARROZ | I06 | 450 | 0,50 | gr | 80 | gr | 0,09 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | gr | 0,31 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 4,31 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 1,0189208 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 5,33 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,97 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 6,56 | |
| PVP | | | | | | \$ 7 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | FISH & CHIPS | | | | | CÓD. RECETA | S&A007 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE DE PESCADO | P02 | 500 | 3,00 | gr | 150 | gr | 0,90 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 15 | gr | 0,03 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 150 | gr | 0,41 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 1,67 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,3957433 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 2,07 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | WASICORVINA | | | | | CÓD. RECETA | S&A008 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE CORVINA | P01 | 500 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,60 |
| QUINUA | I36 | 450 | 2,50 | gr | 100 | gr | 0,56 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | ml | 0,25 |
| | | | | | | | |
| PAPAS CON CALZÓN | I45 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 4,20 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,9939569 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 5,20 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | PESCADO ENVUELTO | | | | | CÓD. RECETA | S&A009 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PARGO | P03 | 500 | 1,50 | gr | 450 | gr | 1,35 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | gr | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 50 | gr | 0,05 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | 4,00 | ml | 10 | ml | 0,04 |
| HOJA DE ACHIRA | I14 | 10 | 1,00 | u | 1 | u | 0,10 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| PORC YUCA | I44 | 200 | 0,81 | gr | 100 | gr | 0,41 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 2,23 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,5270665 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 2,76 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | TACOS DE CAMARÓN | | | | | CÓD. RECETA | S&A010 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | gr | 0,15 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| TORTILLAS DE MAÍZ | I39 | 250 | 2,50 | gr | 50 | gr | 0,50 |
| | | | | | | | |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,16 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7482597 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,91 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | TACOS DE PESCADO | | | | | CÓD. RECETA | S&A011 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE DE PESCADO | P02 | 500 | 3,00 | gr | 150 | gr | 0,90 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | gr | 0,15 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| TORTILLAS DE MAÍZ | I39 | 250 | 2,50 | gr | 50 | gr | 0,50 |
| | | | | | | | |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 40 | gr | 0,24 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 1,93 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,4569443 |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 2,39 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | TACOS MIX | | | | | CÓD. RECETA | S&A012 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| FILETE DE PESCADO | P02 | 500 | 3,00 | gr | 150 | gr | 0,90 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | gr | 0,15 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| TORTILLAS DE MAÍZ | I39 | 250 | 2,50 | gr | 50 | gr | 0,50 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| | | | | | | | |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 3,77 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,8913422 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,66 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | TRUCHA ENVUELTA | | | | | CÓD. RECETA | S&A013 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| TRUCHA | P05 | 500 | 2,50 | gr | 400 | gr | 2,00 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 50 | gr | 0,05 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | gr | 0,04 |
| | | | | | | | |
| PORC YUCA | I44 | 200 | 0,81 | gr | 100 | gr | 0,41 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 2,64 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,6240315 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,26 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CANGREJOS CRIOLLOS | | | | | CÓD. RECETA | S&A014 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CANGREJO | M03 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | gr | 0,04 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | gr | 0,10 |
| CERVEZA | I09 | 750 | 1,00 | ml | 25 | ml | 0,03 |
| | | | | | | | |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | gr | 0,31 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 2,11 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,4996719 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 2,61 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CANGREJO DEL CHEF | | | | | CÓD. RECETA | S&A015 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CANGREJO | M03 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | gr | 0,10 |
| CERVEZA | I09 | 750 | 1,00 | ml | 25 | ml | 0,03 |
| | | | | | | | |
| SALSA DE CAMARÓN | I48 | 100 | 1,59 | gr | 100 | gr | 1,59 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 80 | gr | 0,30 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | gr | 0,31 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,73 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,8811990 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,61 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|--|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | WASITRUCHA | | | | | CÓD. RECETA | S&A016 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| TRUCHA | P05 | 500 | 2,50 | gr | 400 | gr | 2,00 |
| QUINUA | I36 | 450 | 2,50 | gr | 100 | gr | 0,56 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| | | | | | | | |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 80 | gr | 0,22 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,65 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,8623841 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,51 | |

C. ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIAS DE LAS PREPARACIONES.

A continuación se describe la ficha que se utilizó para realizar la respectiva degustación con las características organolépticas y de aceptabilidad utilizando su respectivo código para identificar el nombre de la receta y los clientes participantes realicen su calificación sin tener una idea del nombre que tiene el plato y para así elegir los de mayor puntaje para su respectiva selección e introducirlo en la nueva carta.

1. ANÁLISIS DE RESULTADOS.

Una vez realizada la degustación a los clientes del paradero “SOL & ARENA” con una variedad de nuevos platillos se procederá al análisis respectivo para la selección de los nuevos platillos que se escogerán para la reingeniería del menú del paradero “SOL & ARENA” y elaborar un recetario como también la nueva carta para el establecimiento.

Para realizar el análisis y la selección de los nuevos platillos se tomará en cuenta dos aspectos importantes como son:

- Mayor puntaje en todas sus características organolépticas.
- Mayor aceptabilidad.

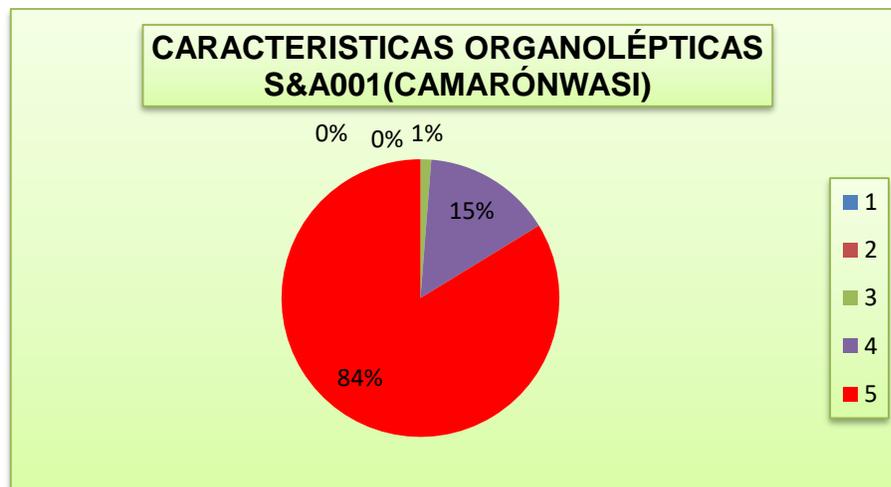
ANÁLISIS S&A001 CAMARÓNWASI.

Cuadro N° 8. Camarón Wasi S&A001.

| CÓDIGO | S&A001(CAMARÓNWASI) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|----------------|---------------------|-----------|-----------|------------|------------|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 1 | 19 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 4 | 16 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 3 | 16 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 4 | 16 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 1 | 12 | 67 | 80 |
| % | 0% | 0% | 1% | 15% | 84% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 2. Camarón Wasi S&A001.



Cuadro N° 9. Aceptabilidad S&A001.

| ACEPTABILIDAD CAMARONWASI | | |
|----------------------------|-----------|-------------|
| ME GUSTA MUCHO | 16 | 80% |
| ME GUSTA | 4 | 20% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del turístico "SOL & ARENA".

paradero

Gráfico N° 3. Aceptabilidad S&A001.



Este producto fue aceptado con grandes expectativas por los clientes del paradero "SOL & ARENA" en vista que es un plato novedoso y elaborado de una forma diferente y utilizando productos autóctono de la provincia como lo es la quinua para ser apanado con el camarón; obtuvo un excelente puntaje del 84% y una aceptabilidad del 80% por los clientes del establecimiento.

Los fritos se caracterizan por la utilización de cantidades nada despreciables de aceites. Esto provocará un incremento del vapor calórico de los alimentos que cocinemos. Para evitar una merma nutricional del plato es aconsejable utilizar aceite

de oliva, ya que soporta bien las altas temperaturas, si bien no debemos reutilizarlo en exceso pues puede contener sustancias nocivas.

Este plato es muy importante en la reingeniería del menú para el establecimiento porque es novedoso y se lo elabora utilizando técnicas de cocción como lo es apanado y al momento de ser degustado tuvo ese sabor característico del apanado; con este plato se quiere que los clientes prueben productos diferentes y de calidad.

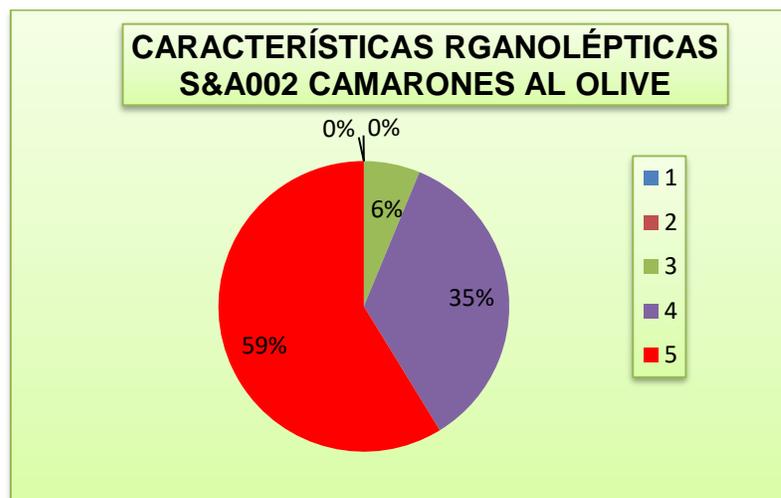
ANÁLISIS S&A002 CAMARONES AL OLIVE.

Cuadro Nº 10. Camarones al olive S&A002.

| CÓDIGO | S&A002 (CAMARONES AL OLIVE) | | | | | |
|---------------------|--|-----------|-----------|------------|------------|--------------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 1 | 7 | 12 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 1 | 6 | 13 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 2 | 8 | 10 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 1 | 7 | 12 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 5 | 28 | 47 | 80 |
| % | 0% | 0% | 6% | 35% | 59% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 4. Camarones al olive S&A002.



Cuadro N° 11. Aceptabilidad S&A002.

| ACEPTABILIDAD CAMARONES AL OLIVE | | |
|---|-----------|-------------|
| ME GUSTA MUCHO | 9 | 45% |
| ME GUSTA | 7 | 35% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 4 | 20% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 5. S&A002 (Aceptabilidad).



Este producto es elaborado como un tradicional camarón al ajillo utilizando sus ingredientes básicos con aceite de oliva, no tuvo el impacto requerido para la selección de los nuevos productos para la carta del paradero sol y arena alcanzo un puntaje 49/80 obteniendo el 59% y una aceptabilidad del 45% por parte de los clientes del paradero.

La mayoría de los mariscos se pueden cocinar de variadas formas: cocidos (hervidos), fritos, a la plancha, guisados, etc. solos o con otros alimentos y se pueden comer fríos o calientes. No obstante, la experiencia y las costumbres han creado una "cultura del marisco" según la cual hay preparaciones específicas para cada tipo de marisco y se considera una atrocidad prepararlos o comerlos de otra manera.

La reingeniería del menú no solamente es cambiar la estructura del menú sino también es optar por nuevas preparaciones con diferentes técnicas de cocción y con este plato se pretendía ofertar unos camarones al ajillo pero de una técnica diferente solo con aceite de oliva pero con sus ingredientes básicos.

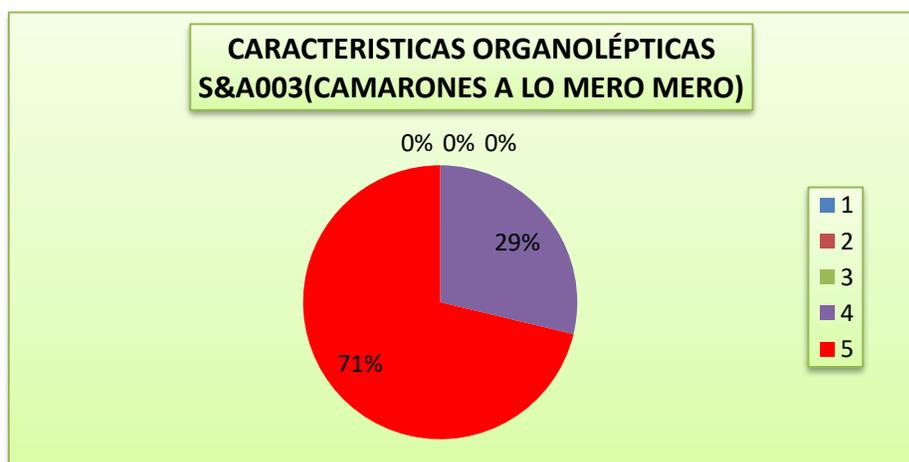
ANÁLISIS S&A003 CAMARONES ALO MERO MERO.

Cuadro Nº 12. Camarones a lo Mero Mero S&A003.

| CÓDIGO | S&A003(CAMARONES A LO MERO MERO) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|----------------|----------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 6 | 14 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 5 | 15 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 0 | 7 | 13 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 5 | 15 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 0 | 23 | 57 | 80 |
| % | 0% | 0% | 0% | 29% | 71% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico Nº 6. Camarones a lo Mero Mero S&A003.



Cuadro N° 13. Aceptabilidad S&A003.

| ACEPTABILIDAD CAMARÓN A LO MERO MERO | | |
|--------------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 14 | 70% |
| ME GUSTA | 6 | 30% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 7. Aceptabilidad S&A003.



Este plato es otra preparación de camarones al ajillo pero con una característica diferente a la hora de ser preparados tiene una mayor cantidad de ají y por eso su nombre "a lo mero mero"; obtuvo un puntaje de 57/80 alcanzando un 71% en sus características organolépticas y una aceptabilidad por parte de los clientes del 70% que le gusta mucho y un 30% solo le gusta.

La barbacoa es una parrilla portátil provista de un recipiente para el fuego. Para hacer carne en ellas conviene tener presente que el recipiente o contenedor de las brasas es metálico y que al calentarse también actúa como emisor de calor. Consiste en dorar, en una sartén o cazuela baja y sin tapa con la materia grasa muy caliente; pequeños trozos de carne, aves, caza, pescados o mariscos y después continuar la cocción reduciendo el fuego y añadiendo los demás ingredientes.

Este plato también se elaboro con otra técnica de cocción lo que requiere la reingeniería del menú cambiar las técnicas de preparación siguiendo un estándar establecido por la cantidad de ingredientes a utilizarse pero no alcanzo el puntaje que se requiere para la nueva carta del paradero "SOL & ARENA".

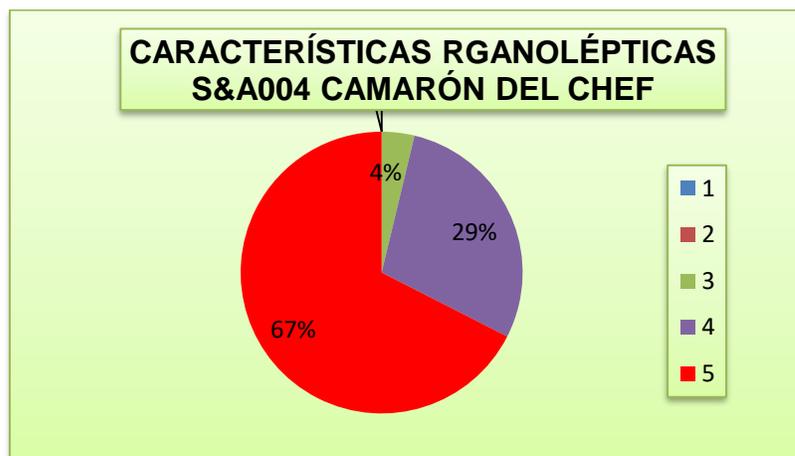
ANÁLISIS S&A004CAMARÓN DEL CHEF.

Cuadro N° 14. El camarón del chef S&A004.

| CÓDIGO | S&A004 (CAMARÓN DEL CHEF) | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|--------------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 1 | 4 | 15 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 5 | 14 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 1 | 4 | 15 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 3 | 23 | 54 | 80 |
| % | 0% | 0% | 4% | 29% | 68% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 8. El camarón del chef S&A004.



Cuadro N° 15. Aceptabilidad S&A004.

| ACEPTABILIDAD CAMARÓN DEL CHEF | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 14 | 70% |
| ME GUSTA | 5 | 25% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 1 | 5% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 9. Aceptabilidad S&A004.



Camarón del chef es una preparación de camarones asados en la parrilla parecidos a los reventados por que están limpiados y con cascara; obtuvo un puntaje considerable de 54/80 puntos en sus características organolépticas y una aceptabilidad del 70% que les gusta mucho y con un 25% que solo les gusta a los clientes del paradero “SOL & ARENA”.

Parrilla y grill cumplen la misma función al cocinar. Se diferencian en que la parrilla por el uso del carbón aporta sabores ahumados, y si se añaden hierbas al carbón da deliciosos aromas y sabores a los alimentos. Para que su uso sea más efectivo, es importante engrasarla parrillera o grill antes de usarla, y en el caso de la primera esperar que se apaguen las llamas del carbón para colocar los alimentos.

La reingeniería del menú para el paradero “SOL & ARENA” se optara por brindar al cliente por nuevas maneras a la hora de elegir mariscos combinar los productos de la costa con los de la sierra para obtener resultados relevantes y beneficiosos para el establecimiento y clientes.

ANÁLISIS S&A005CORVIGRILL.

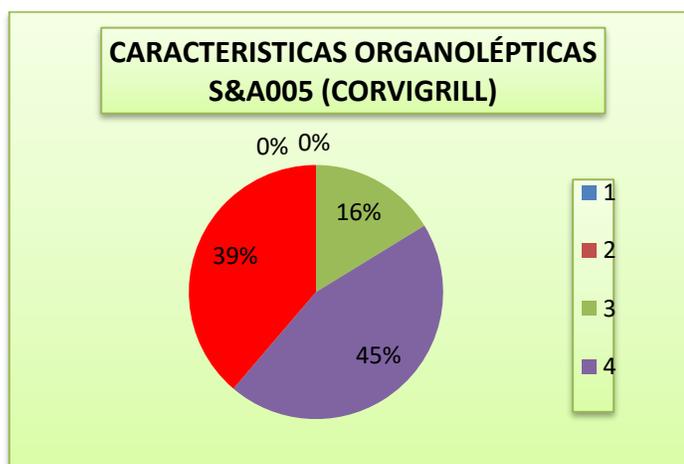
Cuadro Nº 16. Corvigrill S&A005.

| CÓDIGO | S&A005(CORVIGRILL) | | | | | |
|---------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 6 | 6 | 8 | 20 |

| | | | | | | |
|----------------|----|----|-----|-----|-----|------|
| SABOR | 0 | 0 | 4 | 9 | 7 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 11 | 8 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 2 | 10 | 8 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 13 | 36 | 31 | 80 |
| % | 0% | 0% | 16% | 45% | 39% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 10. Corvigrill S&A005.



Cuadro N° 17. Aceptabilidad S&A005.

| ACEPTABILIDAD CORVIGRILL | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 7 | 35% |
| ME GUSTA | 5 | 25% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 8 | 40% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 11. Aceptabilidad S&A005.



Corvigrill es una preparación de corvina asada en la parrilla otra técnica de cocción para pescado, obtuvo un puntaje considerable de 31/80 en el mayor calificación que es (*5) y de 36/80 en (*4) puntos en sus características organolépticas y con una aceptabilidad muy baja que alcanzo 35% en me gusta mucho y del 40% en mi me gusta ni me disgusta por parte de los clientes del paradero “SOL & ARENA”.

Consiste en poner la carne sobre una parilla y ponerla al calor directo de las brasas. Esta técnica es muy sencilla pero requiere una especial sensibilidad para que la carne hecha de este modo salga bien dorado por fuera y jugosa por dentro. En primer lugar, para hacer un asado a la parrilla el mismo asador es quien debe preparar el fuego y obtener las brasas, ya sean de leña o carbón vegetal.

Este plato es novedoso pero no alcanzo los puntajes deseados para ser considerado para la nueva carta, las técnicas de cocción y la presentación de los productos toman un valor muy importante por parte de los clientes del paradero "SOL & ARENA", la reingeniería del menú es un tema de mucha importancia para cualquier establecimiento se considera desde los tipos de corte la presentación el cálculo de las recetas, preparación de la misma y sobre todo el montaje del plato.

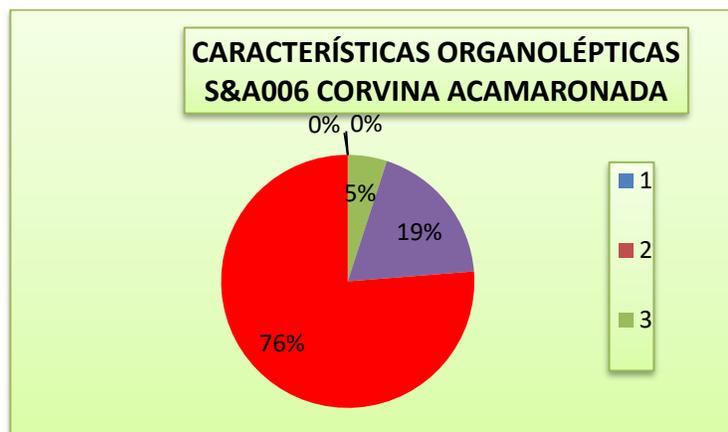
ANÁLISIS S&A006CORVINA ACAMARONADA.

Cuadro N° 18. Corvina Acamaronada S&A006.

| CÓDIGO | S&A006 (CORVINA ACAMARONADA) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|--------------|------------------------------|----|----|-----|-----|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| COLOR | 0 | 0 | 3 | 6 | 11 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 3 | 17 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 2 | 17 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 4 | 16 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 4 | 15 | 61 | 80 |
| % | 0% | 0% | 5% | 19% | 76% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 12. Corvina Acamaronada S&A006.



Cuadro N° 19. Aceptabilidad S&A006.

| ACEPTABILIDAD CORVINA ACAMARONADA | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 15 | 75% |
| ME GUSTA | 5 | 25% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 13. Aceptabilidad S&A006.



Corvinaacamaronada es una preparación de corvina asada en la parrilla otra técnica de cocción para pescado acompañada de una deliciosa salsa de camarón; obtuvo un puntaje considerable de 61/80 en su mayor calificación que es (*5) que representa el 76% en sus características organolépticas y con una aceptabilidad que alcanzo 75% en me gusta mucho por parte de los clientes del paradero “SOL & ARENA”.

El intenso calor seco del grill y de la barbacoa confiere un sabor único a los géneros y hace que su piel quede crujiente. De esta manera se pueden asar trozos pequeños, grandes o géneros enteros. Para que queden más jugosas, no las pele, adóbelas antes de cocerlas. Este plato alcanzo los puntajes deseados para ser considerado para la nueva carta del establecimiento del paradero “SOL & ARENA”

así va tomando cuerpo la nueva imagen para el establecimiento optando por nuevos platos preparados de diferentes formas y utilizando técnicas de cocción básicas.

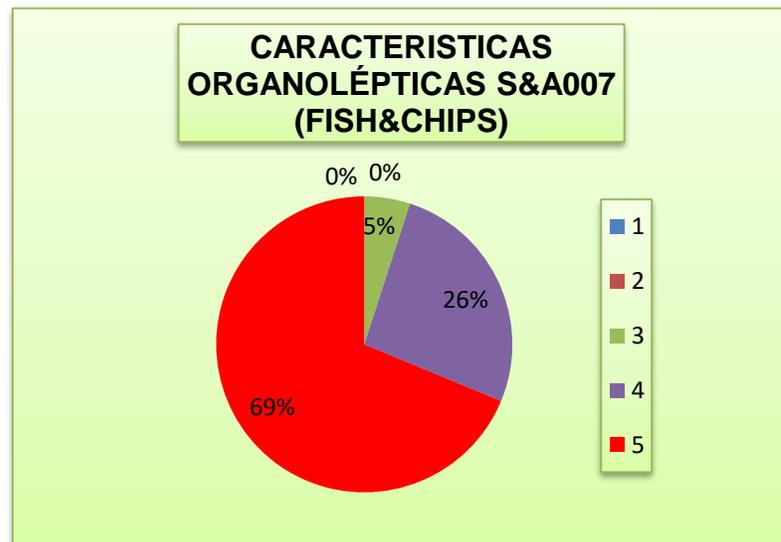
ANÁLISIS S&A007 FISH & CHIPS.

Cuadro Nº 20. Fish & chips S&A007.

| CÓDIGO | S&A007(FISH&CHIPS) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|----------------|--------------------|-----------|-----------|------------|------------|-------------------|
| | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| CALIFICACIÓN | | | | | | |
| COLOR | 0 | 0 | 1 | 6 | 13 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 7 | 13 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 5 | 14 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 2 | 3 | 15 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 4 | 21 | 55 | 80 |
| TOTAL % | 0% | 0% | 5% | 26% | 69% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

GráficoNº 14. Fish & chips S&A007.



Cuadro N° 21. Aceptabilidad S&A007.

| ACEPTABILIDAD FISH & CHIPS | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------|
| ME GUSTA MUCHO | 11 | 55% |
| ME GUSTA | 7 | 35% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 2 | 10% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 15. Aceptabilidad S&A007.



Este plato como su nombre lo indica son papas fritas con filete de pescado; obtuvo un resultado no relevante; 55/80 en su calificación alta dando un resultado del 69% y de 22/80 en la calificación *4 obteniendo un porcentaje del 26% y con una aceptabilidad del 55% calificado por los clientes del paradero en "me gusta mucho" y del 35% en "me gusta" son resultados que puede ser utilizado para ubicarlo en la nueva carta del establecimiento.

Freír es en realidad otra forma de hervir, aunque en este caso el método viene determinado por el uso de un cuerpo graso. En efecto, la cocción de alimentos se hace sumergiéndolos en aceite, mantequilla, grasa, etc., llevados a punto de ebullición. Es muy importante que la incorporación de alimentos se haga cuando el líquido graso haya alcanzado la temperatura idónea.

Este plato es novedoso pero se podría optar por otra presentación para ser considerado para la nueva carta del establecimiento del paradero “SOL & ARENA” tendríamos que buscar una imagen para el plato y darle una línea de marketing crear promociones para el mismo.

ANÁLISIS S&A008WASICORVINA.

Cuadro Nº 22. Wasicorvina S&A008.

| CÓDIGO | S&A008 (WASICORVINA) | | | | | |
|---------------------|---------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|--------------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 3 | 6 | 11 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 3 | 17 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 2 | 17 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 4 | 16 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 4 | 15 | 61 | 80 |
| % | 0% | 0% | 5% | 19% | 76% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico “SOL & ARENA”.

Gráfico N° 16. Wasicorvina S&A008.



Cuadro N° 23 Aceptabilidad S&A008.

| ACEPTABILIDAD WASICORVINA | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 16 | 80% |
| ME GUSTA | 4 | 20% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 17 Aceptabilidad S&A008.



Este producto fue aceptado con grandes expectativas por los clientes del paradero “SOL & ARENA” en vista que es un plato novedoso y elaborado de una forma diferente y utilizando productos autóctonos de la provincia como lo es la quinua para ser apanado con la corvina acompañado de unas papitas con calzón bañadas de una salsa de mantequilla y ajo; obtuvo un excelente puntaje del 84% y una aceptabilidad del 80% por los clientes del establecimiento.

Se fríen alimentos almidonados, como la patatas, carne, aves, pescado, alimentos empapados, croquetas, pasteles, pastas, etc. El utensilio más apropiado para las frituras es el sartén, pues la boca ancha y sus paredes bajas permiten que la evaporación facilite el dorado de las viandas. En general, los alimentos una vez fritos se sacan y se escurren mediante una espumadera o bien poniéndolos en una rejilla que se sumerge en el aceite y se saca de él cuando aquellos estén en su punto.

Este plato es muy importante en la reingeniería del menú para el establecimiento porque es otro de los novedosos y se lo elabora utilizando técnicas de cocción como lo es apanado con quinua y al momento de ser degustado tuvo ese sabor característico del apanado; con este plato se quiere que los clientes prueben productos diferentes y de calidad.

Análisis S&A009PESCADO ENVUELTO.

Cuadro N° 24. Pescado envuelto S&A009.

| CÓDIGO | S&A009(PESCADO ENVUELTO) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|----------------|--------------------------|----|----|-----|-----|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 7 | 13 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 1 | 2 | 17 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 4 | 15 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 1 | 3 | 16 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 3 | 16 | 61 | 80 |
| % | 0% | 0% | 4% | 20% | 76% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 18. Pescado envuelto S&A009.



Cuadro N° 25. Aceptabilidad S&A009.

| ACEPTABILIDAD PESCADO ENVUELTO | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 13 | 65% |
| ME GUSTA | 5 | 25% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 2 | 10% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 19. S&A009 (Aceptabilidad)



Este es otro de los platos con grandes expectativas por los clientes del paradero “SOL & ARENA” en vista que es un plato que no se lo encuentra en el sector y elaborado de una forma diferente, utilizando hojas de achira y asados en horno de leña; obtuvo un excelente puntaje de 61/80 con un porcentaje de 61% y una aceptabilidad del 65% en me gusta mucho y del 20% en “me gusta” por los clientes del establecimiento.

La cocción al horno apenas precisa aceite. Además, dentro del horno podemos realizar el papillote, en que los alimentos se cuecen en su propio jugo al estar totalmente envueltos papel de estraza o aluminio que mantienen mayor jugosidad. Estas preparaciones son adecuadas en general para todo el mundo y especialmente para personas que siguen dietas de control de peso. Al horno también se realizan

preparaciones más grasas con aceites, mantecas o lácteos enteros, por ejemplo el gratinado, y en estos casos debemos considerar el aumento de calorías.

Pescado envuelto es un plato saludable preparado y asado en un horno de leña que tiene el paradero “SOL & ARENA” además de ser un plato saludable preparado exclusivamente para personas que no pueden consumir grasas o salado; esto es lo que trata la reingeniería del menú elaborar platos que sean de agrado de los clientes con técnicas de cocción básicas pero de formas diferentes a la hora de prepararlos.

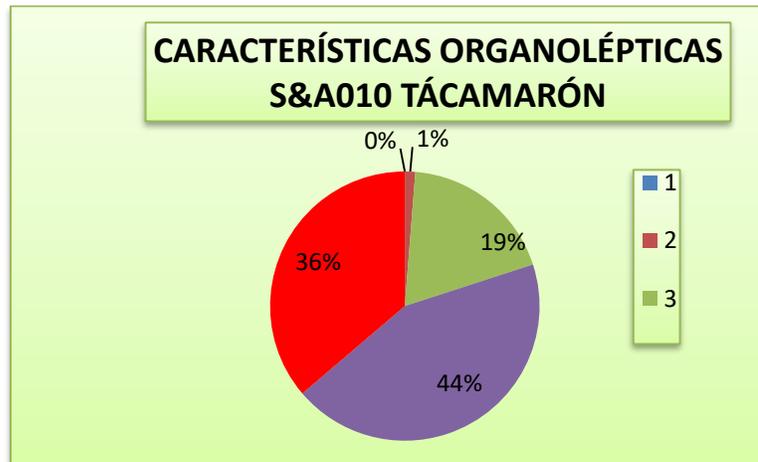
ANÁLISIS S&A0010TÁCAMARON.

Cuadro N° 26. Tacamarón S&A010.

| CÓDIGO | S&A010 (TÁCAMARON) | | | | | |
|---------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|------------|--------------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 4 | 8 | 8 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 4 | 8 | 8 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 5 | 8 | 7 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 1 | 2 | 11 | 6 | 20 |
| TOTAL | 0 | 1 | 15 | 35 | 29 | 80 |
| % | 0% | 1% | 19% | 44% | 36% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico “SOL & ARENA”.

Gráfico N° 20. Tacamarón S&A010.



Cuadro N° 27. Aceptabilidad S&A010.

| ACEPTABILIDAD TÁCAMARON | | |
|-----------------------------------|-----------|-------------|
| ME GUSTA MUCHO | 6 | 30% |
| ME GUSTA | 4 | 20% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 8 | 40% |
| ME DISGUSTA | 2 | 10% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 21. Aceptabilidad S&A010.



Tacos de camarón; obtuvo un resultado no relevante; 29/80 en su calificación alta dando un resultado del 36% y de 35/80 en la calificación *4 dando un porcentaje del 44% sumando los dos resultados se obtiene un resultado del 80% y con una aceptabilidad del 40% calificado por los clientes del paradero en “ni me gusta ni me disgusta” y del 30% en “me gusta mucho” son resultados que no favorecen para ser utilizado y ubicarlo en la nueva carta del establecimiento. Un ligero rebozado protege los delicados filetes de pescados o mariscos ayuda a que se mantengan jugosos en la cocción.

Este plato es comida mexicana pero no alcanzo los puntos necesarios para ser elegido para la nueva carta del establecimiento; un cierto porcentaje de clientes ni le gusto ni le disgusto, la reingeniería del menú es también introducir platos de otros lugares pero preparados con pescados y mariscos productos indispensables del tema de investigación.

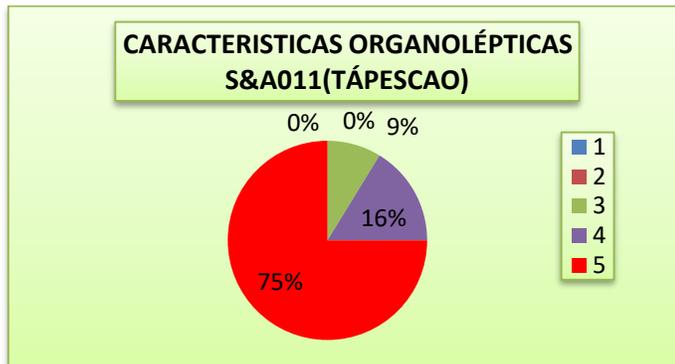
ANÁLISIS S&A0011TAPESCAO.

Cuadro N° 28. Tápescas S&A011.

| CÓDIGO | S&A011(TÁPESCAO) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|----------------|------------------|----|----|-----|-----|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 4 | 16 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 3 | 17 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 1 | 3 | 16 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 3 | 17 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 7 | 13 | 60 | 80 |
| % | 0% | 0% | 1% | 16% | 83% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico “SOL & ARENA”.

Gráfico N° 22. Tápescas S&A011.



Cuadro N° 29. Aceptabilidad S&A011.

| ACEPTABILIDAD TÁPESCAO | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 10 | 50% |
| ME GUSTA | 4 | 20% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 6 | 30% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 23. Aceptabilidad S&A011.



Este plato son tacos de pescado; obtuvo un resultado no relevante; 60/80 en su calificación alta dando un resultado del 83% y de 13/80 en la calificación *4 obteniendo una aceptabilidad del 50% calificado por los clientes del paradero en “me gusta mucho” y del 20% en “me gusta” son resultados que favorecen para ser utilizado y ubicarlo en la nueva carta del establecimiento.

Fritos se caracterizan por la utilización de cantidades nada despreciables de aceites. Esto provocará un incremento del vapor calórico de los alimentos que cocinemos. Para evitar una merma nutricional del plato es aconsejable utilizar aceite de oliva, ya que soporta bien las altas temperaturas, si bien no debemos reutilizarlo en exceso pues puede contener sustancias nocivas.

Este plato es comida mexicana pero sin alcanzar los puntos necesarios para ser elegido para la nueva carta del establecimiento; la reingeniería del menú es también introducir platos de otros lugares pero preparados con pescados y mariscos productos indispensables del tema de investigación dando así un valor agregado al establecimiento.

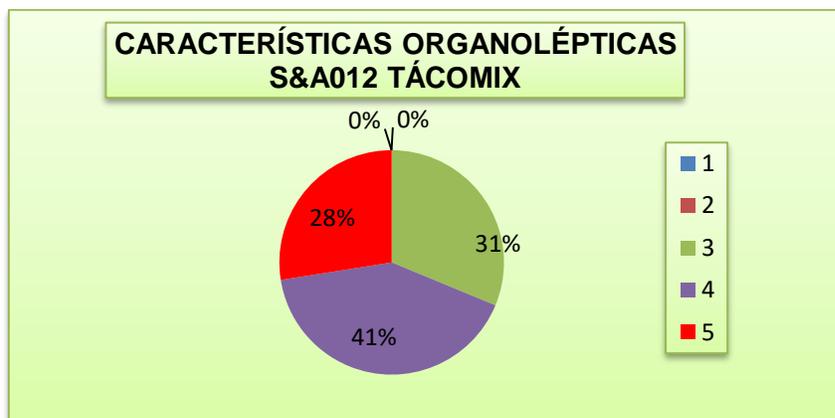
ANÁLISIS S&A0012TACOMIX.

Cuadro N° 30. Tácomix S&A012.

| CÓDIGO | S&A012 (TÁCOMIX) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|--------------|------------------|----|-----|-----|-----|-------------------|
| | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 7 | 8 | 5 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 3 | 11 | 6 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 8 | 7 | 5 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 7 | 7 | 6 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 25 | 33 | 22 | 80 |
| % | 0% | 0% | 31% | 41% | 28% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 24. Tácomix S&A012.

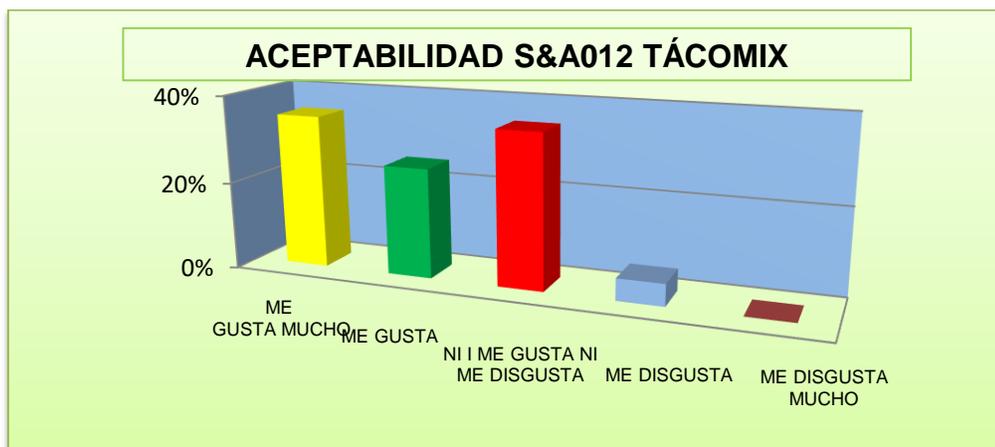


Cuadro N° 31. Aceptabilidad S&A012.

| ACEPTABILIDAD TÁCOMIX | | |
|----------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 7 | 35% |
| ME GUSTA | 5 | 25% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 7 | 35% |
| ME DISGUSTA | 1 | 5% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 25. Aceptabilidad S&A012.



Este plato son tacos de pescado y camarón; obtuvo un resultado poco favorable con calificaciones muy bajas y porcentajes de aceptabilidad del 35% en “me gusta mucho” y de 35% en ni me gusta ni disgusta”; estos platos no tuvieron mucha acogida pero pueden servir para modificar la carta en otra ocasión cuando el establecimiento lo requiera.

Fritos se caracterizan por la utilización de cantidades nada despreciables de aceites. Esto provocará un incremento del vapor calórico de los alimentos que cocinemos. Para evitar una merma nutricional del plato es aconsejable utilizar aceite de oliva, ya que soporta bien las altas temperaturas, si bien no debemos reutilizarlo en exceso pues puede contener sustancias nocivas.

Este plato es comida mexicana se deseaba introducir un poco de cocina internacional pero los clientes desean cantidad calidad y precios cómodos, los platos más reverentes son los platos tradicionales pero con nuevas presentaciones.

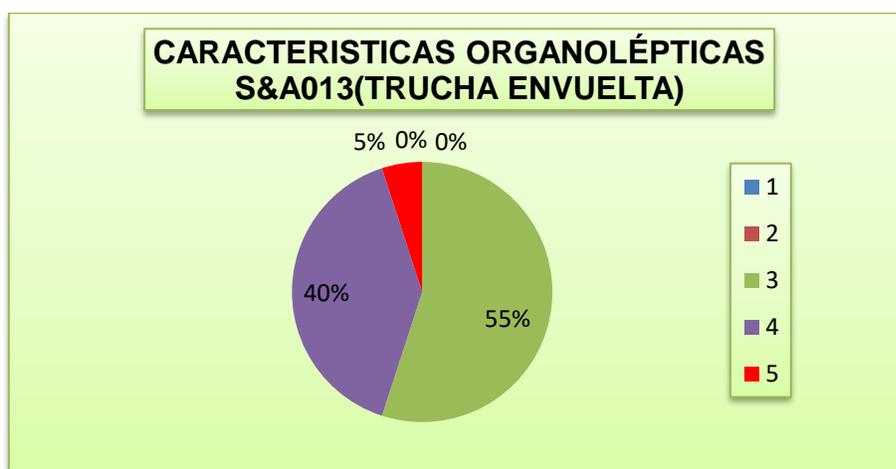
ANÁLISIS S&A013TRUCHA ENVUELTA.

Cuadro N° 32. Trucha envuelta S&A013.

| CÓDIGO | S&A013(TRUCHA ENVUELTA) | | | | | |
|----------------|-------------------------|-----------|------------|------------|-----------|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 11 | 8 | 1 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 11 | 8 | 1 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 12 | 6 | 2 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 10 | 10 | 0 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 44 | 32 | 4 | 80 |
| % | 0% | 0% | 55% | 40% | 5% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 26. Trucha envuelta S&A013.



Cuadro N° 33. Aceptabilidad S&A013.

| ACEPTABILIDAD TRUCHA ENVUELTA | | |
|--------------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 1 | 5% |
| ME GUSTA | 1 | 5% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 15 | 75% |
| ME DISGUSTA | 3 | 15% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 27. Aceptabilidad S&A013.



Este es otro de los platos con pocas expectativas por los clientes del paradero "SOL & ARENA" elaborado de una forma diferente, utilizando hojas de achira y trucas asadas en horno de leña; pero obtuvo un puntaje y aceptabilidad bajas; a la mayoría ni le gusto ni le disgusta pero a otros clientes les disgusto; a los clientes no les agrado mucho la trucha preparada en horno.

Al horno también se realizan preparaciones más grasas con aceites, mantecas o lácteos enteros, por ejemplo el gratinado, y en estos casos debemos considerar el aumento de calorías. Dentro del horno podemos realizar el papillote, en que los alimentos se cuecen en su propio jugo al estar totalmente envueltos papel de estraza o aluminio que mantienen mayor jugosidad. Estas preparaciones son adecuadas en general para todo el mundo y especialmente para personas que siguen dietas de control de peso.

Truca envuelta es un plato saludable preparado y asado en un horno de leña que tiene el paradero "SOL & ARENA" además de ser un plato saludable preparado exclusivamente para personas que no pueden consumir grasas o salado; de esto es lo que trata la reingeniería del menú elaborar platos que sean de agrado de los clientes con técnicas de cocción básicas pero de formas diferentes a la hora de prepararlos pero sin alcanzar éxito para el establecimiento.

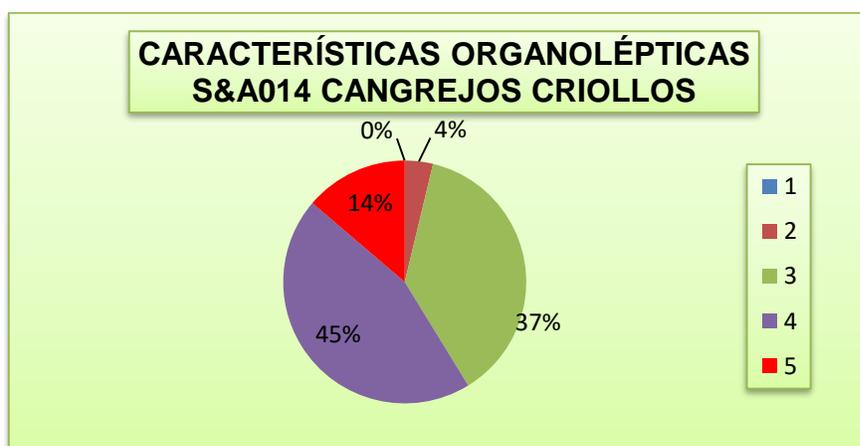
ANÁLISIS S&A014 CANGREJOS CRIOLLOS.

Cuadro N° 34. Cangrejos criollos S&A014.

| CÓDIGO | S&A014 (CANGREJOS CRIOLLOS) | | | | | TOTAL ENCUESTADOS |
|----------------|-----------------------------|-----------|------------|------------|------------|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | |
| COLOR | 0 | 0 | 11 | 7 | 2 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 10 | 8 | 2 | 20 |
| AROMA | 0 | 2 | 7 | 10 | 1 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 1 | 2 | 11 | 6 | 20 |
| TOTAL | 0 | 3 | 30 | 36 | 11 | 80 |
| % | 0% | 4% | 38% | 45% | 14% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 28. Cangrejos criollos S&A014.



Cuadro N° 35. Aceptabilidad S&A014.

| ACEPTABILIDAD CANGREJOS CRIOLLOS | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 1 | 5% |
| ME GUSTA | 4 | 20% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 10 | 50% |
| ME DISGUSTA | 5 | 25% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 29. Aceptabilidad S&A014.



Este plato no obtuvo un puntaje favorable y la aceptabilidad también fue baja realizando un breve análisis se debe a la presentación del plato por ser sencillo y una porción limita al cliente por degustar por una opción diferente.

Hervir los alimentos es técnica básica más utilizada que todo cocinero debe dominar a la perfección. Con este método la cocción se hace calentando en liquido en un recipiente, sumergiendo en el las viandas y exponiéndolas al fuego durante un periodo mas o menos largo. Dentro del hervido y según la mayor o menor cantidad del líquido que se emplee, los alimentos pueden cocer al vapor, baño maría o escalfar.

La reingeniería del menú es realizar recetas debidamente costeadas pero a los platos elaborados se debe dar un valor agregado este plato no fue tomado como una buena opción para la nueva carta.

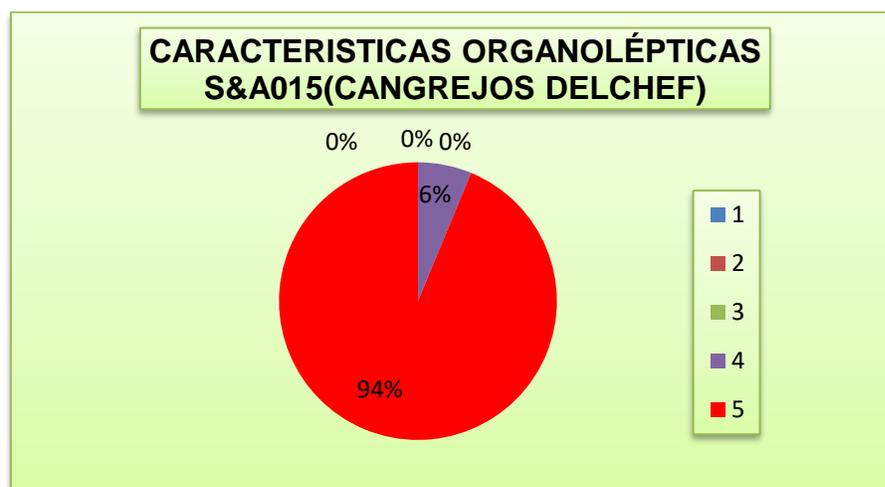
Análisis S&A015 CANGREJOS DEL CHEF.

Cuadro N° 36. Cangrejos del chef S&A015.

| CÓDIGO | S&A015(CANGREJO DEL CHEF) | | | | | |
|----------------|---------------------------|----|----|----|-----|-------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 1 | 19 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 1 | 19 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 0 | 2 | 18 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 1 | 19 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 0 | 5 | 75 | 80 |
| % | 0% | 0% | 0% | 6% | 94% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 30. Cangrejos del chef S&A015.



Cuadro N° 37. Aceptabilidad S&A015.

| ACEPTABILIDAD CANGREJOS DEL CHEF | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 19 | 95% |
| ME GUSTA | 1 | 5% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 31. Aceptabilidad S&A015.



Este producto es elaborado como un tradicional cangrejo pero tiene un valor agregado que es una salsa de camarón en sus características organolépticas tubo un excelente puntaje de 75/80 y una aceptabilidad del 95% en “me gusta mucho”

La mayoría de los mariscos se pueden cocinar de variadas formas: cocidos, (hervidos), fritos, a la plancha, guisados, etc. solos o con otros alimentos y se pueden comer fríos o calientes. No obstante, la experiencia y las costumbres han

creado una "cultura del marisco" según la cual hay preparaciones específicas para cada tipo de marisco y se considera una atrocidad prepararlos o comerlos de otra manera.

Con este plato se puede dar cuenta que las personas optan por comer algo diferente los camarones en su gran mayoría son los favoritos de las personas entonces este plato si es de favoritismo de los clientes del establecimiento, entonces tenemos claro que la reingeniería es el cambio o modificación para el beneficio del establecimiento y obtener un cliente satisfecho.

ANÁLISIS S&A016WASITRUCHA.

Cuadro N° 38. Wasitrucha S&A016.

| CÓDIGO | S&A016 (WASITRUCHA) | | | | | |
|---------------------|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------------|
| CALIFICACIÓN | *1 | *2 | *3 | *4 | *5 | TOTAL ENCUESTADOS |
| COLOR | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 20 |
| SABOR | 0 | 0 | 0 | 1 | 19 | 20 |
| AROMA | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 20 |
| TEXTURA | 0 | 0 | 0 | 2 | 18 | 20 |
| TOTAL | 0 | 0 | 0 | 3 | 77 | 80 |
| % | 0% | 0% | 0% | 4% | 96% | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 32. Wasitrucha S&A016.



Cuadro N° 39. Aceptabilidad S&A016.

| ACEPTABILIDAD WASITRUCHA | | |
|-----------------------------------|----|------|
| ME GUSTA MUCHO | 19 | 95% |
| ME GUSTA | 1 | 5% |
| NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA | 0 | 0% |
| ME DISGUSTA MUCHO | 0 | 0% |
| TOTAL | 20 | 100% |

FUENTE: Encuestas realizadas a los clientes del paradero turístico "SOL & ARENA".

Gráfico N° 33. Aceptabilidad S&A016.



Este producto fue aceptado con grandes expectativas por los clientes del paradero “SOL & ARENA” en vista que es un plato novedoso y elaborado de una forma diferente y utilizando productos autóctono de la provincia como lo es la quinua para ser apanado con la trucha; obtuvo un excelente puntaje del 77% y una aceptabilidad del 95% por los clientes del establecimiento.

Para evitar una merma nutricional del plato es aconsejable utilizar aceite de oliva, ya que soporta bien las altas temperaturas, si bien no debemos reutilizarlo en exceso pues puede contener sustancias nocivas. Fritos se caracterizan por la utilización de cantidades nada despreciables de aceites. Esto provocará un incremento del vapor calórico de los alimentos que cocinemos.

Este plato es muy importante en la reingeniería del menú para el establecimiento porque es novedoso y se lo elabora utilizando técnicas de cocción como lo es

apanado y al momento de ser degustado tuvo ese sabor característico del apanado; con este platillos se quiere que los clientes prueben productos diferentes y de calidad, este plato al igual que Camarónwasi y la Wasicorvina son platos diferentes y originales por parte del investigador

2. SELECCIÓN DE PLATOS PARA LA NUEVA CARTA DEL ESTABLECIMIENTO.

Cuadro N° 40. Selección de platos.

| ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO | | | | | | | | |
|---|---------------------------------|---------------|---|-----------|------------------|------------------------------|-----------|----------------|
| CUADRO DE NOMBRES Y CÓDIGOS PARA LA INVESTIGACIÓN. | | | CALIFICACIÓN ORGANOLÉPTICAS CALIF. ALTAS | | TOTAL (Σ) | CALIFICACIÓN ACEPT. % | | TOTAL % |
| NOMBRE COMÚN | NOMBRE POR EL CHEF | CÓDIGO | *4 | *5 | | MGM | MG | |
| Camarones apanados con quinua | Camarónwasi | S&A001 | 12 | 67 | 79 | 80 | 20 | 100 |
| Camarones al ajillo en aceite de oliva | Camarones al olive | S&A002 | 28 | 47 | 75 | 45 | 35 | 80 |
| Camarones al ajillo con ají | Camarones a lo mero mero | S&A003 | 23 | 57 | 80 | 70 | 30 | 100 |
| Camarones asados | El Camarón del chef | S&A004 | 23 | 54 | 77 | 70 | 25 | 95 |
| Corvina al grill | Corvigrill | S&A005 | 36 | 31 | 67 | 35 | 25 | 60 |
| Corvina en salsa de Camarón | Corvina acamaronada | S&A006 | 15 | 61 | 76 | 75 | 25 | 100 |
| Deditos de pescado | Fish& chips | S&A007 | 21 | 55 | 76 | 55 | 35 | 90 |
| Corvina apanada en quinua | Wasicorvina | S&A008 | 15 | 61 | 76 | 80 | 10 | 90 |
| Pescado al horno en hoja de achira | Pescado Envuelto | S&A009 | 16 | 61 | 77 | 66 | 25 | 91 |
| Tacos de Camarón | Tacamarón | S&A010 | 35 | 29 | 64 | 30 | 20 | 50 |
| Tacos de Pescado | Tápescao | S&A011 | 13 | 60 | 73 | 50 | 20 | 70 |
| Tacos de camarón y pescado | Tacomix | S&A012 | 33 | 2 | 35 | 35 | 25 | 60 |
| Trucha al horno en hojas de achira | Trucha envuelta | S&A013 | 32 | 4 | 36 | 5 | 5 | 10 |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|------------|----|----|-----------|----|----|------------|
| Cangrejada | Cangrejos criollos | S&A0 14 | 36 | 11 | 47 | 5 | 20 | 25 |
| Cangrejos en salsa de mariscos | Cangrejos del chef | S&A0 15 | 5 | 75 | 80 | 95 | 5 | 100 |
| trucha apanada en quinua | Wasitrucha | S&A0 16 | 3 | 77 | 80 | 95 | 5 | 100 |

Como se puede observar en la tabla de los 16 platos que se elaboro para la degustación para 20 clientes frecuentes del paradero “**SOL & ARENA**” que se los seleccionó como jurado para la prueba, 9 platos obtuvieron un resultado positivo tanto en las características organolépticas como en la aceptabilidad de los mismos, con los resultados obtenidos se comprueba que más del 50% de los platos tuvieron buenas calificaciones pero solo se tomaran las de mayor puntaje para la selección de los mismos.

En el cuadro anterior se encuentran marcados los platos favorecidos, a continuación se procedió a realizar un listado con los platos seleccionados y se adjuntara el costeo de las recetas de la carta anterior con el porcentaje MPD calculado en el **CUADRO N°6** con los platos seleccionados para luego calcular el volumen de ventas y proceder a realizar un recetario conjuntamente con la nueva carta.

Cuadro N° 41. Lista de platos seleccionados.

| LISTA DE PLATOS NUEVOS SELECCIONADOS | | LISTA DE PLATOS ANTERIORES | |
|--------------------------------------|------------------------|----------------------------|--------------------|
| # | NOMBRE DEL PLATO | # | NOMBRE DEL PLATO |
| 1 | CAMARÓN WASI | 1 | ARROZ CON CAMARÓN |
| 2 | CAMARÓN A LO MERO MERO | 2 | CAMARÓN AL AJILLO |
| 3 | EL CAMARÓN DEL CHEF | 3 | CAMARÓN REVENTADO |
| 4 | CORVINA ACAMARONADA | 4 | CAMARONES APANADOS |
| 5 | FISH & CHIPS | 5 | CEVICHE DE CAMARÓN |
| 6 | WASI CORVINA | 6 | SUDADO DE PESCADO |
| 7 | PESCADO ENVUELTO | 7 | PESCADO FRITO |
| 8 | CANGREJOS DEL CHEF | 8 | |
| 9 | WASI TRUCHA | 9 | |
| ELABORADO POR: ACUÑA, R. | | | |

En total se obtuvo 16 platos seleccionados para elaborar la nueva carta y se respectivo recetario.

3. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS SELECCIONADAS.

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES APANADOS | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| COMINO | I11 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| APANADURA | I05 | 450 | 0,50 | gr | 80 | gr | 0,09 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | gr | 0,15 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 80 | gr | 0,30 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 80 | gr | 0,25 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 60 | gr | 0,35 |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,17 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7494948 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,92 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 4,39 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 4,83 | |
| PVP | | | | | | \$ 5 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES AL AJILLO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | | A | B | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | | COMPRAS | | COSTO | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO AMARILLO | I26 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| CREMA DE LECHE | I12 | 500 | 3,00 | ml | 100 | ml | 0,60 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | 3,00 | gr | 50 | gr | 0,33 |
| | | | | | | | |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 80 | gr | 0,30 |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 80 | gr | 0,22 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 80 | gr | 0,47 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,91 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,9251749 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,84 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,42 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 5,96 | |
| PVP | | | | | | \$ 6 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | ARROZ CON CAMARÓN | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | 200 | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | 50 | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 80 | 80 | 0,09 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| ZANAHORIA | I35 | 500 | 1,00 | | 40 | 40 | 0,08 |
| ARROZ COCIDO | I41 | 80 | 0,35 | | 80 | 80 | 0,35 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | 4,00 | ml | 10 | 10 | 0,04 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | 3,00 | gr | 50 | 50 | 0,33 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | 20 | 0,10 |
| MADURO | I19 | 200 | 0,10 | gr | 100 | 100 | 0,05 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 2,97 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7027992 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,67 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 4,12 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 4,53 | |
| PVP | | | | | | \$ 5 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | SUDADO DE PESCADO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PESCADO "SOL" | P04 | 500 | 1,25 | gr | 450 | 450 | 1,13 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | 30 | 0,07 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | 40 | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | 15 | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 50 | 50 | 0,05 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | 3,00 | gr | 50 | 50 | 0,33 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | 25 | 0,10 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | 20 | 0,10 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | 10 | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | 5 | 0,03 |
| COMINO | I11 | 500 | 2,50 | gr | 5 | 5 | 0,03 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | 100 | 0,37 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | 100 | 0,31 |
| | | | | | | COSTO TOTAL MPD | 2,60 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,24 | 0,6141774 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,21 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 3,60 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 3,96 | |
| PVP | | | | | | \$ 4,0 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|---------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CEVICHE DE CAMARÓN | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 225 | gr | 2,00 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 50 | gr | 0,05 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 50 | gr | 0,06 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 40 | gr | 0,10 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 50 | ml | 0,20 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 200 | ml | 0,50 |
| SALSA DE TOMATE | I31 | 4000 | 3,50 | gr | 40 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| VERDE | I33 | 200 | 0,10 | gr | 100 | gr | 0,05 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | gr | 0,10 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,13 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7391939 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,86 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 4,33 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 4,76 | |
| PVP | | | | | | \$ 5 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|--------------------------|----------------------------|----------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARÓN REVENTADO | | | | | CÓD. RECETA | |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| | | | A | B | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | | COMPRAS | | COSTO | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| MANTEQUILLA | I20 | 450 | 3,00 | gr | 15 | gr | 0,10 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 50 | ml | 0,13 |
| | | | | | | | |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 50 | gr | 0,16 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 3,25 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7679681 |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 4,02 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 4,50 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 4,95 |
| PVP | | | | | | | \$ 5 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARÓN WASI | | | | | CÓD. RECETA | S&A001 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| QUINUA | I36 | 450 | 2,50 | gr | 50 | gr | 0,28 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 100 | ml | 0,25 |
| HUEVOS | I15 | 70 | 0,15 | gr | 70 | gr | 0,15 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| PAPAS CON CALZÓN | I45 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 4,28 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 1,0110375 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 5,29 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,92 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 6,51 | |
| PVP | | | | | | \$ 7 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|-----------------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CAMARONES A LO "MERO MERO" | | | | | CÓD. RECETA | S&A003 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJÍ | I05 | 100 | 0,10 | gr | 20 | gr | 0,02 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| | | | | | | | |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 100 | gr | 0,27 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 3,24 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7652089 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 4,00 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 4,48 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 4,93 |
| PVP | | | | | | | \$ 5 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | EL CAMARÓN DEL CHEF | | | | | CÓD. RECETA | S&A004 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CAMARÓN | M02 | 450 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,78 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| PIMIENTO ROJO | I27 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PIMIENTO AMARILLO | I26 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| PORC YUCA | I44 | 200 | 0,81 | gr | 150 | gr | 0,61 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,22 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,7608731 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 3,98 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 4,46 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 4,90 | |
| PVP | | | | | | \$ 5 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CORVINA ACAMARONADA | | | | | CÓD. RECETA | S&A006 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE CORVINA | P01 | 500 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,60 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| | | | | | | | |
| SALSA DE CAMARÓN | I48 | 100 | 1,59 | gr | 100 | gr | 1,59 |
| ARROZ | I06 | 450 | 0,50 | gr | 80 | gr | 0,09 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | gr | 0,31 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 100 | gr | 0,59 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 4,31 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 1,0189208 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 5,33 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,97 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 6,56 | |
| PVP | | | | | | \$ 7 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | FISH & CHIPS | | | | | CÓD. RECETA | S&A007 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE DE PESCADO | P02 | 500 | 3,00 | gr | 150 | gr | 0,90 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 15 | gr | 0,03 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 150 | gr | 0,41 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 1,67 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,3957433 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 2,07 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 2,32 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 2,55 | |
| PVP | | | | | | \$ 3 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | WASICORVINA | | | | | CÓD. RECETA | S&A008 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| FILETE CORVINA | P01 | 500 | 4,00 | gr | 200 | gr | 1,60 |
| QUINUA | I36 | 450 | 2,50 | gr | 80 | gr | 0,44 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| ACEITE | I01 | 1000 | 2,50 | ml | 80 | ml | 0,20 |
| | | | | | | | |
| PAPAS CON CALZÓN | I45 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 80 | gr | 0,47 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,92 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,9279472 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,85 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,43 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 5,98 | |
| PVP | | | | | | \$ 6 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|-------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | PESCADO ENVUELTO | | | | | CÓD. RECETA | S&A009 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| PARGO | P03 | 500 | 1,50 | gr | 450 | gr | 1,35 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| CEBOLLA PAITEÑA | I08 | 450 | 0,50 | gr | 40 | gr | 0,04 |
| TOMATE DE RIÑÓN | I32 | 100 | 0,10 | gr | 50 | gr | 0,05 |
| PIMIENTO VERDE | I28 | 100 | 0,25 | gr | 15 | gr | 0,04 |
| ACHIOTE | I02 | 1000 | 4,00 | ml | 10 | ml | 0,04 |
| HOJA DE ACHIRA | I14 | 10 | 1,00 | u | 1 | u | 0,10 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| PORC YUCA | I44 | 200 | 0,81 | gr | 150 | gr | 0,61 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | | 2,43 |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,5749578 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | | 3,01 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | | 3,37 |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | | 3,70 |
| PVP | | | | | | | \$ 4 |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|--------------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | CANGREJO DEL CHEF | | | | | CÓD. RECETA | S&A015 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| CANGREJO | M03 | 200 | 1,00 | gr | 200 | gr | 1,00 |
| AJO | I04 | 450 | 1,00 | gr | 30 | gr | 0,07 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| CILANTRO | I10 | 100 | 0,50 | gr | 20 | gr | 0,10 |
| CERVEZA | I09 | 750 | 1,00 | ml | 25 | ml | 0,03 |
| | | | | | | | |
| SALSA DE CAMARÓN | I48 | 100 | 1,59 | gr | 100 | gr | 1,59 |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 80 | gr | 0,30 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| PATACONES | I43 | 100 | 0,31 | gr | 100 | gr | 0,31 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,73 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,8811990 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,61 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,16 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 5,68 | |
| PVP | | | | | | \$ 6 | |

| HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR | | | | | |  | |
|---|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|---------------------|
| PRODUCTO | WASITRUCHA | | | | | CÓD. RECETA | S&A016 |
| FECHA | 16 DE MARZO DEL 2013 | | | | | PORCIONES | 1 |
| PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | CANTIDAD GR/ML | 200 |
| CHEF: RICARDO ACUÑA | | A | B | | C | C/RACIONES | (B*C/A) |
| | | COMPRAS | | COSTO | | | |
| INGREDIENTES | CÓD. | CANTIDAD DE COMPRAS | COSTO | UNIDAD | TOTAL CANTIDAD | CANT POR PORCIÓN (gr/ml) | TOTAL COSTOS |
| TRUCHA | P05 | 500 | 2,50 | gr | 400 | gr | 2,00 |
| QUINUA | I36 | 450 | 2,50 | gr | 100 | gr | 0,56 |
| HARINA | I13 | 450 | 0,40 | gr | 50 | gr | 0,04 |
| SAL | I30 | 1000 | 1,00 | gr | 10 | gr | 0,01 |
| PIMIENTA | I25 | 500 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| MOSTAZA | I21 | 450 | 2,50 | gr | 5 | gr | 0,03 |
| LIMÓN | I18 | 25 | 0,10 | ml | 25 | ml | 0,10 |
| | | | | | | | |
| ARROZ COCIDO | I42 | 100 | 0,37 | gr | 100 | gr | 0,37 |
| PAPA FRITA | I47 | 150 | 0,41 | gr | 80 | gr | 0,22 |
| ENSALADA | I46 | 100 | 0,59 | gr | 50 | gr | 0,30 |
| | | | | | | | |
| COSTO TOTAL MPD | | | | | | 3,65 | |
| COSTO POR RACIÓN MPD (%) | | | | 23,65 | 0,2365 | 0,8623841 | |
| VALOR DE VENTA SIN IMPUESTOS | | | | | | 4,51 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% | | | | | | 5,05 | |
| PRECIO DE VENTA CON IVA 12% + 10% SERVICIO | | | | | | 5,55 | |
| PVP | | | | | | \$ 6 | |

4. CALCULO DEL VOLUMEN DE VENTAS.

Para calcular el volumen de ventas y mantener la utilidad anteriormente demostrada se lo realiza de la siguiente fórmula:

$$\mathbf{N^{\circ} PAX = \frac{CFToTAL + UDTtotal}{PV(1pax) - CV(1pax)}}$$

Con esta fórmula calcularemos el volumen de ventas para cada uno de los platos de la nueva carta.

DATOS:

CF total= \$440

UD total= \$318, 50

CV x pax= \$ 3, 65

PV x pax=\$ 4, 51

$$\mathbf{N^{\circ} PAX = \frac{440+318,50}{4,51-3,61} = \frac{758,50}{0,90} = 842,77777778 \approx 843 \text{ pax}}$$

Volumen de ventas o (# PAX)= 843 PAX

5. ELABORACIÓN DEL RECETARIO PARA EL PARADERO “SOL & ARENA”.

Para la elaboración del recetario con las recetas seleccionadas; se realizó un formato donde tiene las siguientes especificaciones:

- ✓ Introducción general.
- ✓ Nombre del establecimiento.
- ✓ Nombre del plato.
- ✓ Número de pax ò número de porciones.
- ✓ Dificultad de preparación.
- ✓ Tiempo.
- ✓ Ingredientes.
- ✓ Técnica de cocción.
- ✓ Procedimiento.
- ✓ Fotografía.

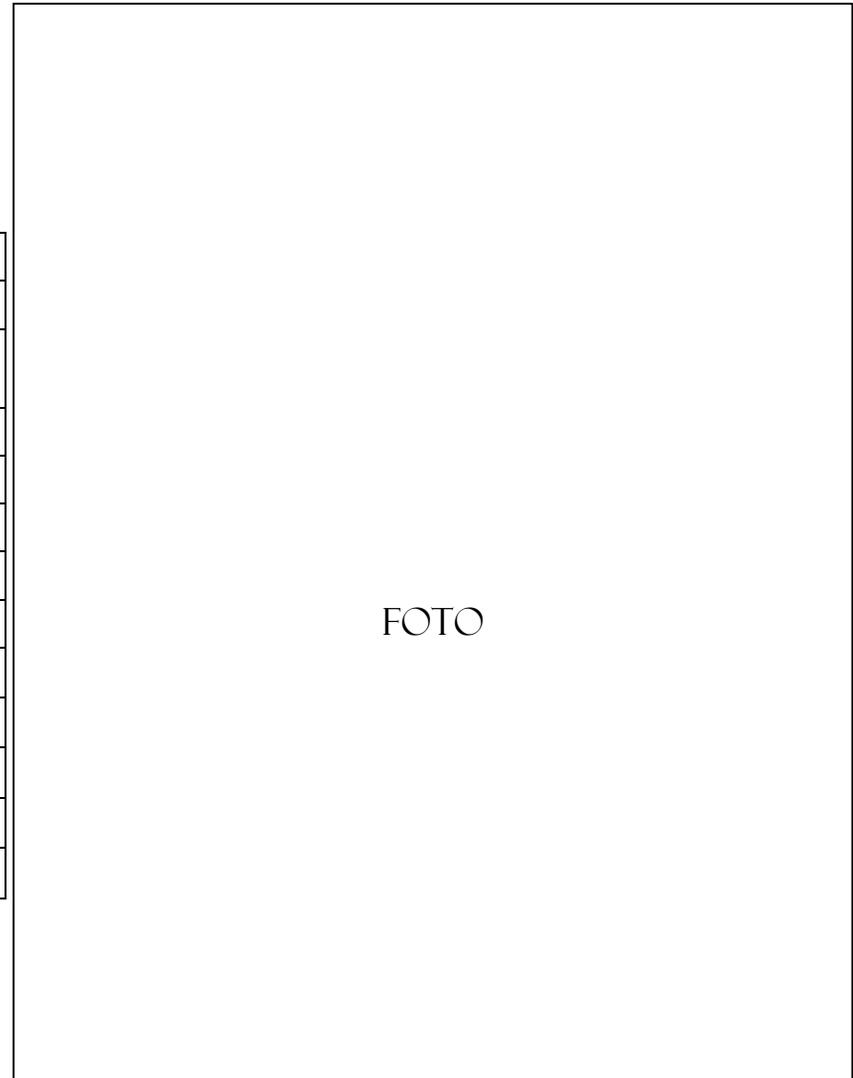
**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA
DE CHIMBORAZO**

PARADERO "SOL & ARENA"



| | | | | |
|--------------------------|---------------|----------------------------|----------------------|----------|
| NOMBRE DEL PLATO: | | | RECETA N° | 1 |
| | | | DIFICULTAD: | |
| # PORC. | | TÉCNICA DE COCCIÓN: | TIEMPO: | |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ELABORACIÓN:



FOTO

Además en el recetario para el paradero “SOL & ARENA” se encontrará dividido en varios puntos importantes que servirán de guía para la elaboración dela misma:

- a) PORTADA.- (pag.1) donde constará el logotipo del establecimiento y el eslogan conjuntamente con el título del folleto.
- b) VISIÓN Y MISIÓN.- (pag.2) Se encontrará la visión y misión del establecimiento.
- c) PRESENTACIÓN.- (pag.3) Es la presentación del recetario y estará descrito brevemente el motivo del mismo.
- d) CONTENIDO.- (pag.4) Se encontrará los nombres de las recetas y su respectiva pagina de ubicación, además aquí se encontrará divido por sus respectivos géneros.
- e) GENERO # 1 “PESCADOS” pagina 5 hasta la pagina13.
- f) GENERO # 2 “CAMARÓN” pagina 14 hasta la pagina 23.
- g) GLOSARIO DE TÉCNICAS DE COCCIÓN Y DESCRIPCIÓN DE DIFICULTAD página 32 hasta página 33.



SOL & ARENA



RECETARIO



Elaborado por: Ricardo Acuña

PARADERO
“SOL & ARENA”
El placer de comer solo aquí...

VISIÓN.

Consolidarse en el mercado gastronómico local y nacional como uno de los mejores sitios de pescados y mariscos en la ciudad de Salcedo, con la calidad y categoría que nos caracteriza.

MISIÓN.

Brindar un buen servicio y productos de calidad, haciendo que el cliente se sienta satisfecho y a gusto, al visitar nuestro establecimiento.

PRESENTACIÓN.

Todo exquisito plato elaborado desde el más sencillo hasta el más complicado depende de la cuidadosa selección y correcta preparación de los ingredientes.

Este recetario fue elaborado para los empleados del establecimiento "SOL & ARENA" tengan la facilidad de preparar los diferentes platos elaborados por su propietario sin perder las características culinarias de los mismos, aplicando técnicas de cocción sencillas pero el momento de montar y servir los platos sean elegantes y de gusto para los clientes y obtener la satisfacción de ser líderes en el mercado local.

CONTENIDO.

PESCADOS.

| | |
|----------------------------------|---|
| <i>PESCADO FRITO</i> | 1 |
| <i>SUDADO DE PESCADO</i> | 2 |
| <i>PESCADO ENVUELTO</i> | 3 |
| <i>CORVINA ACAMARONADA</i> | 4 |
| <i>WASICORVINA</i> | 5 |
| <i>WASI TRUCHA</i> | 6 |
| <i>FISH & CHIPS</i> | 7 |

MARISCOS.

| | |
|---------------------------------------|----|
| <i>CAMARÓN APANADO</i> | 8 |
| <i>CAMARÓN AL AJILLO</i> | 9 |
| <i>CAMARÓN REVENTADO</i> | 10 |
| <i>ARROZ CON CAMARÓN</i> | 11 |
| <i>EL CAMARÓN DEL CHEF</i> | 12 |
| <i>CAMARONES A LO MERO MERO</i> | 13 |
| <i>CEVICHE DE CAMARÓN</i> | 14 |
| <i>WASI CAMARÓN</i> | 15 |
| <i>CANGREJOS DEL CHEF</i> | 16 |
| <i>GLOSARIO</i> | 17 |

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA
DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | PESCADO FRITO | RECETA N° | 1 |
|-------------------|--------|------------------|-------------------|--------|
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | 1 | COCCIÓN: FRITURA | TIEMPO: | 15 min |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 400 | gr | PESCADO "SOL" | Escamar y limpiar | |
| 10 | gr | SAL | agregar | |
| 30 | gr | AJO | machacar | |
| 5 | gr | MOSTAZA | añadir | |
| 20 | gr | CILANTRO | burnoise | |
| 25 | ml | LIMÓN | añadir | |
| 100 | ml | ACEITE | precalentar | |
| 80 | gr | HARINA | tamizar | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Escamamos y limpiamos el pescado.
- 2.- aliñamos con sal, ajo, mostaza, cilantro y limón.
- 3.- Precalentamos el aceite en la sartén a fuego moderado
- 4.- Enharinamos el pescado y procedemos a freír.

Se sirve acompañado de papas fritas ò yuca cocida y curtido

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | SUDADO DE PESCADO | RECETA N° | 2 |
|-------------------|--------|-------------------|-------------------|--------|
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | 1 | COCCIÓN: COCIDO | TIEMPO: | 15 min |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 450 | gr | PESCADO "SOL" | Escamar y limpiar | |
| 30 | gr | AJO | burnoise | |
| 40 | gr | CEBOLLA PAITEÑA | juliana | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | juliana | |
| 50 | gr | TOMATE DE RIÑÓN | rodajas | |
| 50 | gr | MANTEQUILLA | precalentar | |
| 25 | ml | LIMÓN | añadir | |
| 20 | gr | CILANTRO | burnoise | |
| 10 | gr | SAL | añadir | |
| 5 | gr | PIMIENTA | añadir | |
| 5 | gr | COMINO | añadir | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Escamamos y limpiamos el pescado
- 2.- Precalentamos la mantequilla con el ajo y añadimos el pescado.
- 3.- Agregamos el resto de ingredientes, tapamos y cocinamos por 7 min. Luego damos la vuelta al pescado y cocinamos por 7 min más.

Servimos acompañado de arroz blanco y una porción de patacones o también se puede servir solo con yuca cocida.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | PESCADO ENVUELTO | RECETA N° | 3 |
|-------------------|--------|------------------|-------------------|----------|
| # PORC. | 1 | | DIFICULTAD: | *** |
| | | C: HORNO O VAPOR | TIEMPO: | 20 min. |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 450 | gr | PARGO | Escamar y limpiar | |
| 30 | gr | AJO | burnoise | |
| 10 | gr | SAL | añadir | |
| 5 | gr | PIMIENTA | añadir | |
| 40 | gr | CEBOLLA PAITEÑA | juliana | |
| 50 | gr | TOMATE DE RIÑÓN | rodajas | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | juliana | |
| 10 | ml | ACHIOTE | añadir | |
| 1 | u | HOJA DE ACHIRA | envolver | |
| 25 | ml | LIMÓN | añadir | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Escamamos y limpiamos el pescado y luego adobarlo
- 2.- Colocamos el pescado en la hoja de achira con el resto de ingredientes y envolvemos para luego llevarlo al horno por 20 min o cocinarlo al vapor por 15 min.

Servimos acompañado de una porción de yuca cocida.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | CORVINA ACAMARONADA | RECETA N° | 4 |
|-------------------|--------|---------------------|--------------------|---------|
| # PORC. | | COCCIÓN: PARRILLA | DIFICULTAD: | * |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TIEMPO: |
| 1 | | | | 15 min |
| 200 | gr | FILETE CORVINA | salpimentar | |
| 75 | gr | CAMARÓN | Limpiar y desvenar | |
| 10 | gr | CEBOLLA PERLA | burnoise | |
| 15 | gr | PIMIENTO ROJO | burnoise | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | burnoise | |
| 50 | gr | MANTEQUILLA | añadir | |
| 50 | ml | CREMA DE LECHE | añadir | |
| 30 | gr | AJO | burnoise | |
| 15 | gr | MOSTAZA | añadir | |

ELABORACIÓN:

- 1.- el filete de corvina salpimentar y luego asarlo en la parrilla por 15 min.
- 2.- realizar un sofrito con la mantequilla, ajo, la cebolla, pimiento rojo y verde.
- 3.- agregamos los camarones y finalmente la mostaza, rectificamos la sal y servimos con el filete de corvina.

Servimos este plato acompañado de arroz patacones y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí....



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | WASI CORVINA | RECETA N° | 5 |
|-------------------|--------|------------------|---------------|------|
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | 1 | COCCIÓN: FRITURA | TIEMPO: | 15 m |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 400 | gr | CORVINA | FILETEAR | |
| 80 | gr | QUINUA | COCER | |
| 50 | gr | HARINA | AÑADIR | |
| 10 | gr | SAL | AÑADIR | |
| 70 | gr | HUEVO | BATIR | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AÑADIR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | AÑADIR | |
| 25 | ml | LIMÓN | AÑADIR | |
| 80 | ml | ACEITE | PRECALENTAR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Adobamos el filete con sal, pimienta, limón y mostaza.
- 2.- precalentamos el aceite en una sartén.
- 3.- Pasamos por harina el filete, luego por huevo y finalmente por la quinua previamente cocinada.
- 4.- Freímos hasta que se dore por ambos lados.

Servimos con papas fritas, arroz y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | WASI TRUCHA | RECETA N° | 6 |
|-------------------|--------|--------------------|---------------|--------|
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | | COCCIÓN: APANADO | TIEMPO: | 20 min |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 200 | gr | TRUCHA | FILETEAR | |
| 80 | gr | QUINUA | COCER | |
| 50 | gr | HARINA | AÑADIR | |
| 10 | gr | SAL | AÑADIR | |
| 70 | gr | HUEVO | BATIR | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AÑADIR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | AÑADIR | |
| 25 | ml | LIMÓN | AÑADIR | |
| 80 | ml | ACEITE | PRECALENTAR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Adobamos el filete con sal, pimienta, limón y mostaza.
- 2.- precalentamos el aceite en una sartén.
- 3.- Pasamos por harina el filete, luego por huevo y finalmente por la quinua previamente cocinada.
- 4.- Freímos hasta que se dore por ambos lados.

Servimos con papas con calzón (ver receta en #) y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | FISH & CHIPS | RECETA N° | 7 |
|-------------------|--------|-----------------------------|---------------|---------|
| # PORC. | | | DIFICULTAD: | * |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | TIEMPO: | 10 m |
| 300 | gr | COCCIÓN: FRITURA PESCADO | PROCEDIMIENTO | LIMPIAR |
| 10 | gr | SAL | | AÑADIR |
| 5 | gr | PIMIENTA | | AÑADIR |
| 15 | gr | AJO | | AÑADIR |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Cortamos el pescado y aliñamos con el resto de ingredientes.
- 2.- precalentamos una sartén con aceite.
- 3.- Pasamos por harina y luego freímos a una temperatura media.

Servimos con papas fritas y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | CAMARONES APANADOS | RECETA N° | 11 |
|-------------------|----|--------------------|--------------|---------------|
| # PORC. | | | DIFICULTAD: | ** |
| CANTIDAD | | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO |
| 200 | gr | CAMARÓN | LIMPIAR | |
| 30 | gr | AJO | BRUNOISE | |
| 25 | ml | LIMÓN | AÑADIR | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AÑADIR | |
| 5 | gr | COMINO | AÑADIR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | AÑADIR | |
| 70 | gr | HUEVOS | BATIR | |
| 10 | gr | SAL | AGREGAR | |
| 100 | gr | APANADURA | AGREGAR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Marinamos los camarones con el limón, sal, pimienta, mostaza, comino, pimienta y ajo por 5 min.
- 2.- Batimos el huevo y pasamos los camarones.
- 3.- pasamos por la apañadura y nuevamente por el huevo.
- 4.- Finalmente se los fríe en abundante aceite.

Se puede servir con arroz, patacones y ensalada con sus respectivas salsas.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | CAMARONES AL AJILLO | RECETA N° | 12 |
|-------------------|--------|---------------------|-------------|------|
| # PORC. | | COCCIÓN: SALTEAR | DIFICULTAD: | ** |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | TIEMPO: | 10 m |
| 200 | gr | CAMARÓN | LIMPIAR | |
| 30 | gr | AJO | BURNOISE | |
| 15 | gr | PIMIENTO ROJO | BURNOISE | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | BURNOISE | |
| 15 | gr | PIMIENTO AMARILLO | BURNOISE | |
| 5 | gr | PIMIENTA | C/N | |
| 100 | ml | CREMA DE LECHE | AGREGAR | |
| 10 | gr | SAL | C/N | |
| 50 | gr | MANTEQUILLA | DERRETIR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Derretimos la mantequilla con el ajo conjuntamente, agregamos los camarones y el resto de ingredientes y salteamos por 10 min.
- 2.- Añadimos la crema de leche y rectificamos sabores.
- 3.- Retiramos del fuego y servimos acompañado de patacones, arroz y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | CAMARÓN REVENTADO | RECETA N° | 13 |
|-------------------|--------|-------------------|---------------|--------|
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | 1 | COCCIÓN: SALTEAR | TIEMPO: | 15 min |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 200 | gr | CAMARÓN | DESVENAR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | AÑADIR | |
| 10 | gr | SAL | AÑADIR | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AÑADIR | |
| 30 | gr | AJO | MACHACAR | |
| 15 | gr | MANTEQUILLA | DILUIR | |
| 50 | gr | ACEITE | C/N | |
| | ml | SALSA CHINA | C/N | |
| | | | | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Desvenamos y conservamos con cáscara el camarón.
- 2.- Adobamos los camarones con ajo, sal pimienta, salsa china y mostaza.
- 3.- Diluimos la mantequilla y añadimos una cucharadita de aceite, agregamos los camarones y salteamos hasta que se doren.
- 4.- Retiramos del fuego y servimos acompañado de patacones y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | ARROZ CON CAMARÓN | RECETA N° | 14 |
|-------------------|--------|-------------------|-----------------|---------|
| # PORC. | | COCCIÓN: SALTEAR | DIFICULTAD: | * |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TIEMPO: |
| 1 | | | | 5 m |
| 200 | gr | CAMARÓN | LAVAR Y LIMPIAR | |
| 30 | gr | AJO | BRUNOISE | |
| 10 | gr | SAL | C/N | |
| 80 | gr | CEBOLLA PAITEÑA | JULIANA | |
| 15 | gr | PIMIENTO ROJO | JULIANA | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | JULIANA | |
| 150 | gr | ARROZ COCIDO | AGREGAR | |
| 10 | ml | ACHIOTE | C/N | |
| 50 | gr | MANTEQUILLA | AÑADIR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Diluimos la mantequilla, añadimos el achiote y finalmente el ajo.
- 2.- Agregamos los camarones con el resto de ingredientes y salteamos hasta que el camarón tome color rojizo, finalmente agregamos el arroz cocido y mezclamos.

Servimos acompañados de maduros fritos y con salsa de tomate.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | EL CAMARÓN DEL CHEF | RECETA N° | 15 |
|-------------------|--------|---------------------|---------------|---------|
| # PORC. | | COCCIÓN: GRILL | DIFICULTAD: | ** |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TIEMPO: |
| 200 | gr | CAMARÓN | DESVENAR | 15 min |
| 30 | gr | AJO | MACHACAR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | C/N | |
| 10 | gr | SAL | C/N | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AÑADIR | |
| 15 | gr | PIMIENTO ROJO | BRUNOISE | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | BRUNOISE | |
| 15 | gr | PIMIENTO AMARILLO | BRUNOISE | |
| 15 | ml | VINO BLANCO | AGREGAR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Adobamos los camarones enteros y desvenados y los asamos en la parrilla.
- 2.- Salteamos los demás ingredientes añadimos el vino y bañamos los camarones.

Acompañamos estos deliciosos camarones con yuca al mojo de ajo y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PARADERO "SOL &
ARENA"



| NOMBRE DEL PLATO: | | CAMARONES A LO MERO MERO | RECETA N° | 16 |
|-------------------|--------|--------------------------|---------------|-----|
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | 1 | COCCIÓN: ASADOS GRILL | TIEMPO: | 15m |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 200 | gr | CAMARÓN | DESVENAR | |
| 30 | gr | AJO | MACHACAR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | C/N | |
| 20 | gr | AJÍ | C/N | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AGREGAR | |
| 15 | gr | PIMIENTO ROJO | DICE 2 cm | |
| 15 | gr | PIMIENTO VERDE | DICE 2 cm | |
| 10 | gr | SAL | C/N | |
| | | | | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Necesitamos camarones enteros y desvenados y adobamos con sal, ajo, pimienta, ají, mostaza y dejamos reposar por 5 minutos.
- 2.- Cuando la parrilla este caliente procedemos a colocar los camarones en la parrilla junto con los pimientos; asamos los camarones por 10 min.

Estos deliciosos camarones se pueden servir acompañados de yuca cocida y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA
DE CHIMBORAZO**

**PARADERO "SOL &
ARENA"**



| | | | | |
|--------------------------|---------------|---------------------------|----------------------|----------|
| NOMBRE DEL PLATO: | | CEVICHE DE CAMARÓN | RECETA N° | 1 |
| | | | DIFICULTAD: | * |
| # PORC. | | COCCIÓN: CEVICHE | TIEMPO: | 10m |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 225 | gr | CAMARÓN | LAVAR Y LIMPIAR | |
| 50 | gr | TOMATE DE RIÑÓN | DICE 1 cm | |
| 50 | gr | CEBOLLA PAITEÑA | JULIANA | |
| 40 | gr | PIMIENTO VERDE | JULIANA | |
| 50 | ml | LIMÓN | AÑADIR | |
| C/N | gr | ACEITE | AGREGAR | |
| 40 | gr | SALSA DE TOMATE | AGREGAR | |
| 20 | gr | CILANTRO | BRUNOISE | |
| | | | | |

ELABORACIÓN:

- 1.- pre cocinamos los camarones con sal y pimienta.
- 2.- En un recipiente colocamos el resto de ingredientes conjuntamente con el camarón y añadimos el limón y dejamos marinar por 5 minutos.

Servimos acompañado de canguil, chifle y tostado.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA
DE CHIMBORAZO

PARADERO "SOL &
ARENA"



| | | | | |
|-------------------|--------|--------------------|-----------------|-----|
| NOMBRE DEL PLATO: | | WASICAMARON | RECETA N° | 1 |
| | | | DIFICULTAD: | ** |
| # PORC. | 1 | COCCIÓN: APANADURA | TIEMPO: | 15m |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | |
| 200 | gr | CAMARÓN ENTEROS | LIMPIAR Y LAVAR | |
| 30 | gr | AJO | MACHACAR | |
| 5 | gr | PIMIENTA | AGREGAR | |
| 50 | gr | QUINUA | PRECOCIDA | |
| 5 | gr | MOSTAZA | AÑADIR | |
| 100 | ml | ACEITE | PRECALENTAR | |
| 70 | gr | HUEVOS | BATIR | |
| 10 | gr | SAL | AÑADIR | |
| 25 | ml | LIMÓN | AGREGAR | |

ELABORACIÓN:

- 1.- El camarón limpiamos y lavamos procurando no retirar la cabeza y la col del mismo.
- 2.- Adobamos el camarón y pasamos por huevo y luego por la quinua previamente pre cocida. (2 veces)
- 3.- freímos en abundante aceite y luego retiramos el exceso de grasa en papel absorbente.

Servimos los camarones acompañados con unas papas con calzón y una ensalada de lechuga con tomate con aderezo.

PARADERO

"SOL & ARENA"

El placer de comer solo aquí...



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA
DE CHIMBORAZO**

**PARADERO "SOL &
ARENA"**



| | | | | | |
|--------------------------|---------------|----------------------------|----------------------|--------------------|----------|
| NOMBRE DEL PLATO: | | CANGREJOS DEL CHEF | | RECETA N° | 1 |
| | | | | DIFICULTAD: | * |
| # PORC. | | TÉCNICA DE COCCIÓN: | | TIEMPO: | |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | | |
| 200 | gr | CANGREJO | LAVAR Y LIMPIAR | | |
| 30 | gr | AJO | MACHACAR | | |
| 10 | gr | SAL | AÑADIR | | |
| 5 | gr | PIMIENTA | AÑADIR | | |
| 20 | gr | CILANTRO | BRUNOISE | | |
| 25 | ml | CERVEZA | AGREGAR | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

ELABORACIÓN:

- 1.- Cocinamos los cangrejos en una cacerola con sal, pimienta, ajo y cilantro cubrimos con agua hasta que cubran los cangrejos por un tiempo de 20 minutos.
- 2.- Retiramos de la cacerola y servimos acompañado de una deliciosa salsa de camarón, patacones y ensalada.

PARADERO
"SOL & ARENA"
El placer de comer solo aquí...



GLOSARIO.

Técnicas de Cocina

Se refiere a términos culinarios cada uno de ellos con significados y conceptos de procesos de cocción o producción empleadas en la cocina y cuya misión es facilitar y dar mayor rapidez al entendimiento entre el personal de este departamento.

A

Abrillantar: Dar brillo con jalea o grasa a un preparado.

Acaramelar: Bañar con caramelo un preparado.

Aderezar: Condimentar un plato

Adobar: Adobar un género crudo con un preparado llamado adobo, con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial

Albardar: Envolver en una lámina delgada de tocino un género para evitar que este se seque al cocinarlo.

Aromatizar: Añadir a un preparado elementos con fuerte sabor y olor.

Asar: cocinar un género en parrilla o asador con grasa de forma que quede dorado exteriormente y jugosos en su interior.

B

Blanquear: Dar un hervor o cocer a medias para conseguir un color apropiado, y mantenerlos con características crocantes en las verduras.

Bracear: cocinar un genero lentamente durante largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino caldos, especias.

Baño María: Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente que a su vez, existe otro en su interior, que por efecto de calor los géneros se cocinan mediante vapor.

C

Clarificar: Dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, con procesos de espumar durante una cocción lenta, y por la adición de clarificantes.

Clavetear: Introducir pinchándoles clavos de olor en géneros a ser cocidos.

Desalar: Sumergir un genero salado en agua, fría generalmente, para que pierda sal.

D

Desangrar: Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda sangre.

Desglasar: Añadir vino a una asadora recién utilizada para recuperar la grasa o jugo que contenga.

Deshuesar: Separar los huesos a una carne.

Desollar: Desposeer a una res sacrificada de su piel.

E

Encamisar: Cubrir las paredes interiores de un molde con un género dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.

Enharinar: Cubrir de harina las superficies de un genero.

Escabechar: Poner un género cocinado en un preparado líquido llamado escabeche para su conservación y toma de sabor y característico.

Escaldar: Sumergir en agua hirviendo un género, manteniendo poco tiempo.

Escalfar: Cocción de pocos minutos 2º Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido un género sumergido en él. Cocer con líquido graso y cortar un género.

Escalopar: Cortar con láminas gruesas y sesgadas un género.

Espalmar: Adelgazar un género mediante golpes suaves con la mano o espalmador.

Espolvorear: Repartir en forma de lluvia por la superficie un preparado o género en polvo.

Estirar: Presionar con el rodillo dándole, dándole movimiento de rotación de atrás hacia delante, sobre una pasta o masa para adelgazarla.

Estofar: Cocinar lentamente con su propio jugo y el que posean los elementos de condimentación o guarnición que acompañan al género principal. Esta técnica de cocina requiere cierre perfecto del recipiente y fuego muy suave.

F

Flamear: Pasar por una llama, sin humo un género para quemar plumas o pelos que hayan quedado en carnes desolladas .2º Hacer arder un líquido espirituoso en un preparado.

Freír: Introducir un género en una sartén con grasa caliente para su cocción debiendo formar una costra dorada.

G

Glasear: Cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar, glas, etc. 2º Dorar la superficie lisa de un preparado sometiendo al calor.

Gratinar: Hacer tostar o dorar un género con preparaciones extras (queso, cremas, purés etc.) la superficie superior en una gratinadora u horno.

H

Hervir: Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. 2º Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.

L

Levantar: Hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro.

Ligar: Espesar un preparado por la acción de un elemento de ligazón, fécula, harina, etc.

M

Macerar: Poner géneros pelados y generalmente cortados en compañía de azúcar, vinos, licores, etc., para que tome el sabor de estos. Por extensión se aplica también a las carnes en adobo o en marinada.

Marinar o enmaridar: Poner géneros generalmente carnes en compañía de vinos, legumbres, hierbas aromáticas, etc. Para conservarlos, aromatizar o ablandarlos.

Mechar: Introducir en una carne cruda, con ayuda de una mechadora, tiras de tocino en forma de mecha, géneros o aromatizadores.

Moldear: Poner un preparado dentro de un molde para que tome la forma de este.

Montar: sinónimo de batir.

N

Napar: Cubrir totalmente un preparado con un líquido espeso que permanezca en el género.

P

Pasar o colar: Despojar un preparado de sustancias innecesarias por medio del colador o estameña. 2º Tamizar.

R

Rebozar: Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batida, antes de freírlo.

Rectificar: corregir y poner a punto el sazón o color de un preparado.

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

Reforzar: Añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor o color natural.

Rehogar: cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa, sin que tome color.

Risolar: Dorar a fuego vivo con grasa, un género que resultara totalmente cocinado.

S

Salar: Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico.

Salsear: Cubrir de salsa un género antes de ser servido.

Saltear: Cocinar total o parcialmente, con grasa y a fuego violento, para que no pierda su jugo un preparado que debe salir dorado y muy jugoso.

Sofreír: Rehogar.

Sufratar: Napar una pieza de carne, pescado, etc., con una salsa, que al enfriarse, permanece sobre el género.

T

Tamizar: 1º Separar por el uso del tamiz o cedazo la parte gruesa de un género o preparado. 2º Convertir en puré un género sólido, usando tamiz.

Tornear: Recortar las aristas de un género para embellecerlo.

Trabar: Ligar una salsa, crema, etc. Por medio de huevos, farináceos, sangre etc.

6. ELABORACIÓN DE LA NUEVA CARTA PARA EL PARADERO “SOL Y ARENA”.

La reingeniería del menú está basada en realizar un estudio minucioso de los platos y características de los mismos además de observar las características del establecimiento y concordar con el menú que se oferta en el establecimiento.

Incrementar los ingresos del paradero no es una ciencia oculta, Hay una serie de formas de hacerlo, que comienzan desde el mismo diseño del establecimiento. No sólo es clave contratar a un diseñador de interiores, sino estudiar los patrones de demanda y los tamaños de grupo, para configurar el establecimiento de acuerdo a los tamaños de las mesas y sillas.

Luego viene el diseño del menú, un diseñador gráfico se fija en cómo se ve mejor presentada la carta; pero no se da cuenta que tiene en sus manos la herramienta de ventas más importante del restaurante, pues es lo primero que el cliente ve.

La manera en que se diseño la carta va a influenciar el consumo del cliente. Hay por ejemplo estudios sobre cómo mueve los ojos el comensal: primero recorre la mitad superior derecha y así va navegando el menú. Entonces, de acuerdo con la ubicación de las categorías, se producirá la venta de los productos; por eso lo recomendable no es tener unas cartas impresas en un costoso papel, sino tener un

papel bonito y económico que permita al dueño cambiar las cartas en forma periódica.

Otro punto estratégico es tener en cuenta que las personas se acuerdan más de la primera y de la última opción de la lista. Por esto, si el establecimiento quiere que un producto sea el que más se venda, debe ponerlo encabezando o finalizando la carta.

Y también hay una serie de reglas sobre cómo establecer los precios. Un gran error a la hora de diseñar la carta es ubicar líneas punteadas después de la descripción del menú y luego poner el precio en letra grande o negrilla, pues se le está diciendo al cliente que se enfoque sólo en esta variable. Posteriormente se organiza el menú de acuerdo con la demanda, porque si el restaurante tiene un producto que se vende mucho, pero que no genera un alto margen; o si tiene un producto que genera mucho margen, pero se vende poco, pues se necesita reconfigurar la carta.

También influye el tiempo que tarda un plato en prepararse, pues si se demora una o media hora, el cliente tendrá que esperar y no habrá tanta rotación de sillas. Y si el restaurante de la competencia tiene listos los platos en 10 minutos, pues el establecimiento presenta una clara desventaja frente al otro.

Después de realizar un breve análisis de los puntos de vista importantes para elaborar la carta a continuación se detallará el contenido del diseño de la nueva carta para el paradero “SOL & ARENA”:

- ✓ PORTADA DE LA CARTA. Pág. 1 Aquí estará el logo del establecimiento con su respectivo eslogan con el título “CARTA”.
- ✓ VISIÓN Y MISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO. PAG. 2.
- ✓ PLATOS Y LISTA DE PRECIOS. PAG. 3 Aquí constara los platos que se ofertaran en el establecimiento con sus respectivos precios y dividido por sus géneros que son PESCADOS en la página 3, CAMARONES en la página 4
- ✓ OTROS Y PORCIONES en la página 5 y finalmente BEBIDAS en la pág. 6.
- ✓ UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y DATOS DEL ESTABLECIMIENTO. Pág. 7.

"SOL & ARENA"



El placer de comer solo aqui....

CARTA

SALCEDO - ECUADOR

PARADERO

“SOL & ARENA”

El placer de comer solo aquí...

VISIÓN.

Consolidarse en el mercado gastronómico local y nacional como uno de los mejores sitios de pescados y mariscos en la ciudad de Salcedo, con la calidad y categoría que nos caracteriza.

MISIÓN.

Brindar un buen servicio y productos de calidad, haciendo que el cliente se sienta satisfecho y a gusto, al visitar nuestro establecimiento.

PESCADOS

WASICORVINA. \$ 6.00

(Filete de corvina apanada en quínua + papa frita + arroz + ensalada)

WASITRUCHA. \$ 6.00

(Trucha entera apanada en quínua + papa frita + arroz + ensalada)

PESCADO FRITO. \$ 4.00

(Pescado entero frito + papa frita ó yuca al mojo de ajo + ensalada)

SUDADO DE PESCADO. \$ 4.00

(Pescado entero cocido + papa frita ó yuca al mojo de ajo + arroz + ensalada)

PESCADO ENVUELTO \$ 4.00

(Pescado entero envuelto en hoja de achira + yuca al mojo de ajo + ensalada)

CORVINA ACAMARONADA \$ 7.00

(Filete de corvina al grill + salsa de mariscos + papa frita + arroz + ensalada)

FISH & CHIPS. \$ 3.00

(Filetes de pescado rebozados + papa frita + ensalada)



MARISCOS

CAMARÓN WASI \$ 7.00

(Camarón apanado en quínuia + papas con calzón + ensalada)

EL CAMARÓN DEL CHEF. \$ 5.00

(Camarones al grill salteado con verduras y vino blanco + yuca al mojo de ajo + ensalada)

CAMARONES REVENTADOS \$ 5.00

(Camarones enteros + patacones + ensalada)

CAMARONES A LO MERO MERO \$ 5.00

(Camarones picantes + yuca al mojo de ajo + ensalada)

CAMARÓN APANADO. \$ 5.00

(Camarones apanados + papa frita ó patacón + arroz + ensalada)

CAMARÓN AL AJILLO \$ 6.00

(Camarones en salsa de crema picante + yuca al mojo de ajo + ensalada)

ARROZ CON CAMARÓN \$ 5.00

(Arroz + camarones + maduros fritos)

CEVICHE DE CAMARÓN \$ 5.00

(Ceviche + chifles y canguil)

CANGREJOS DEL CHEF. \$ 6.00

(Cangrejo cocido con cerveza + salsa de mariscos + arroz + ensalada)



PORCIONES

PAPAS CON CALZÓN \$ 1.00
(Papas cocidas con cáscara + salsa de mantequilla)

PORCIÓN DE YUCA. \$ 1.00

PORCIÓN DE ARROZ \$ 1.00

PORCIÓN DE PATACONES. \$ 1.00

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$ 1.00

BEBIDAS

JUGOS..... \$ 1.00

JARRA DE JUGO..... \$ 2.50

QUAQUER..... \$ 0.50

GASEOSA PERSONAL..... \$ 0.50

GASEOSA DE 1 ½ lt..... \$ 1,50

GASEOSA DE 3 lt..... \$ 2,00

FUZETEA PERSONAL..... \$ 0,60

FUEZETEA 1 lt..... \$ 1,25

TESALIA PERSONAL..... \$ 0,50

GÜITIG PERSONAL..... \$ 0,60

GÜITIG MEDIANA..... \$ 1.00

GÜITIG FAMILIAR..... \$ 1,50

UBICACIÓN GEOGRÁFICA



CONTACTOS:

0988120346 - 032727494

j_rikrd@hotmail.com

SALCEDO - ECUADOR

VI. CONCLUSIONES.

El paradero "SOL & ARENA" posee una carta sencilla y trabajaba con productos comunes y tradicionales, impidiendo así el fortalecimiento y crecimiento del establecimiento.

La materia prima utilizada para la elaboración de sus productos es variada e incluso costosa por no tener proveedores fijos para el abastecimiento del establecimiento.

El establecimiento carece de estrategias de publicidad y marketing, el personal que labora en el mismo es profesional, pero se carece de recursos para el mejoramiento del sistema funcional y financiero.

La carta del establecimiento carece de publicidad interna como externa del menú que se oferta, la carta es sencilla no posee imágenes que canten la atracción de los clientes, la letra es muy sencilla y solo es una hoja común.

VII. RECOMENDACIONES.

Es necesario en el paradero “SOL & ARENA” realizar una reingeniería del menú para cambiar el esquema y presentación del establecimiento, para ser líderes en el mercado local en platos elaborados a base de pescados y mariscos.

Es importante rediseñar la carta del establecimiento y también la imagen del mismo; para ello se debe mejorar las instalaciones, equipamiento, servicio y la presentación de los productos que se venden en el paradero, conjuntamente trabajar con el personal para sacar a flote y obtener la rentabilidad necesaria para el bienestar del paradero.

Se sugiere conseguir proveedores que puedan entregar el producto (pescados – mariscos) o enviarlo en caso de no poder viajar, además estandarizar las recetas para calcular sus respectivas porciones y precio de venta al público y como no también para obtener una utilidad que sea beneficio para el establecimiento.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- **Leiva, Zea, F.** Nociones de metodología de Investigación Científica. Barcelona. 2005.
- **Armendáriz, Sanz, J. L.** Técnicas de cocina para profesionales. Australia: Paraninfo, 2006
- **Wright, J. Treuillè, E.** Le Cordon Blue, Guía Completa de las técnicas culinarias, 2008
- **ARTE CULINARIO (CONCEPTOS)**
<http://es.wikipedia.org>
2012-11-15
- **GASTRONOMIA (METODOS DE COCCION)**
<http://www.gastronomiaycia.com>
2012-11-26
- **PESCADOS – MARISCOS (CLASIFICACION)**
<http://pescadosymariscos.consumer.es>
2012-12-08
- **PESCADOS – MARISCOS (COCCION)**
<http://cocina.lapipadelindio.com>
2012-12-15

- **PESCADOS – MARISCOS (PARRILLA – GRILL)**

<http://cocina.lapipadelindio.com>

2012-12-15

- **PESCADOS – MARISCOS (TECNICAS DE COCCION)**

[www.http://cocina.lapipadelindio.com](http://cocina.lapipadelindio.com)

2013-01-05

- **PESCADOS – MARISCOS (TIEMPOS DE COCCION)**

<http://cocina.lapipadelindio.com>

2013-01-15

- **PESCADOS – MARISCOS (CLAVES)**

<http://cocina.lapipadelindio.com>

2013-01-15

- **RECETA ESTANDAR (CONCEPTO)**

www.slideshare.net/rusbel

2012-12-15

- **CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (CONCEPTO)**

<http://www.ecured.cu/index>

2012-12-15

IX. ANEXOS

ANEXO 1

| ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO | | | | | | |
|---|---|---|---|----------------------------------|---|----------------------------|
| ENCUESTA DIRIGIDA A CLIENTES DEL PARADERO "SOL & ARENA" | | | | | | |
| OBJETIVO: Conocer la aceptabilidad de platos elaborados a base de pescados y mariscos para el paradero "SOL & ARENA" | | | | | | |
| CÓDIGO | | | | | | |
| ORGANOLÉPTICA | | | | ACEPTABILIDAD | | |
| CALIFIQUE DEL 1 AL 5 DONDE | | | | MARQUE CON UNA X SI EL PLATILLO: | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| | | | | | | ME GUSTA MUCHO |
| COLOR | | | | | | ME GUSTA |
| SABOR | | | | | | NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA |
| AROMA | | | | | | ME DISGUSTA |
| TEXTURA | | | | | | ME DISGUSTA MUCHO |
| TOTAL | | | | | | |
| ELABORADO POR: RICARDO ACUÑA. | | | | | | |

ANEXO 2

CARTA

PESCADOS

PESCADO FRITO.

(Pescado entero + papas fritas ó yuca ó arroz y patacones + ensalada)

PEQUEÑO..... \$ 2,50

MEDIANO..... \$ 3,00

GRANDE.....\$ 3,50

SUDADO DE PESCADO.

(Pescado entero + papas fritas ó yuca + ensalada)

..... \$ 3,50

CAMARONES

CAMARONES APANADOS.... \$ 4,00

(Camarones apanados+arroz+patacones+ensalada)

CAMARONES AL AJILLO...\$ 4,50

(Camarones al ajillo + arroz + patacones + ensalada)

CAMARONES REVENTADOS \$ 4,00

(Camarones con cáscara reventados + arroz + patacones + ensalada)

ARROZ CON CAMARÓN.... \$ 3.00

(Camarones + arroz + maduro frito)

CEVICHES DE CAMARÓN...\$ 3,50

CANGREJOS

CANGREJOS... \$ 2,50

(Cangrejo + sopa + curtido)

FAST FOOD

SALCHIPAPAS..... \$ 1.00

PAPIPOLLO..... \$ 2.00

PAPIHUEVOS..... \$ 1.50

OTROS.

PORC. DE ARROZ..... \$ 1,00

PORC. DE PAPAS FRITAS... \$ 1,00

PORC. DE PATACONES..... \$ 1,00

BEBIDAS

GASEOSAS

PEQUEÑA..... \$ 0,50

MEDIANA..... \$ 1,00

FAMILIAR..... \$ 2,00

CERVEZA..... \$ 1.25

TESALIA..... \$ 0,50

GÜITIG..... \$ 0,50

GÜITIG FAMILIAR... \$ 1,50

ANEXO 3

