



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO**

**RECETARIO ESTÁNDAR DE ALIMENTO Y BEBIDAS PARA EL
HOTEL PORTOFINO COMPLEX**

Trabado de grado modalidad pasantía presentado como requisito parcial
para optar por el título

LICENCIADO EN HOTELERIA

Autor:

Mariliani José Rodríguez Vásquez

Guatamare, mayo 2006

DEDICATORIA

A Dios, a la Virgen del Valle y la Virgen Rosa Mística por haber iluminado mi mente en los momentos más difíciles de la carrera y por ser mis guías espirituales.

A mis abuelos (Albina y Lorenzo) que desde el cielo me cuida y me protegen.

A mi mamá, por su amor y comprensión y por darme la oportunidad de formar una carrera y ser una profesional. Como lo dijo un día la herencia que una madre le puede dar a un hijo es el estudio y de verdad que este triunfo es tuyo.

A mis sobrinos, Lorealbys, Lorenzo, Luís Jesús y Juan Pablo por ser mi vida y la luz de mis ojos, por sacarme una sonrisa cuando más lo necesitaba.

A mi tío, al cual desde niña lo considero mi papá, de verdad gracias este triunfo también es tuyo.

A mis tías, por estar siempre pendiente de mí

A mis primas, por haberme ayudado en la realización de este trabajo.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad de Oriente, por abrirme sus puertas y darme la oportunidad de salir adelante y lograr esta meta para tener el conocimiento que hoy se.

Al profesor José Enrique, por haber sido mi tutor académico, por haberme guiado en la realización de este trabajo, por escucharme y por sus sabios consejos, de verdad profe, muchísimas gracias.

Al Lic. Carlos León, por su asesoría en la realización de este trabajo.

Al personal que labora en el Departamento de Alimentos y Bebidas y Costos del Hotel Portofino Complex, en especial al: Sr. Raymundo, Gregorio, José Luís, Isamil, Robert, Juan, Gabriel, Luís, Edgar, Jesús, Yorman, Marielis y Tibisay, gracias por su amabilidad y colaboración.

A mis amigas Marifré y Eudamalis por ayudarme siempre y ofrecerme su amistad incondicional.

A mis compañeros de estudios: Jael, Iselvys, Carolina, Juleska, Maria, Ismar, lisbett, Lucy gracias por esos momentos alegres que compartimos durante la carrera.

A mí amigo Edwin, por su amistad y colaboración durante la realización del trabajo. Gracias gordito.

En fin a todos los que de una u otra forma colaboraron en la elaboración de este trabajo.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTOS.....	III
CAPITULO I.....	2
1.1. Situación a evaluar.....	2
1.2. Objetivo de la investigación.....	13
1.2.1. Objetivo general.....	13
1.2.2. Objetivos específicos.....	13
1.3 Definición y operacionalización de las variables	14
1.4. Técnicas de recolección de datos	16
CAPITULO II.....	19
2.1. Reseña histórica.....	19
2.2. Ubicación geográfica.....	20
2.3. Categorización	21
2.4. Filosofía de gestión hotel portofino complex	21
2.4.1 Misión	21
2.4.2 Visión	22
2.4.3 Valores.....	22
2.5. Estructura física del hotel portofino complex.....	23
2.6. Servicios que presta el hotel.....	25
2.6.1 Alojamiento.....	26
2.6.2 Servicios de Alimentos y Bebidas.....	26
2.7. Estructura organizativa.....	32
2.8. Departamento de alimentos y bebidas.....	36
CAPITULO III.....	41
3.1. Teoría general de sistema.....	41
3.2. Subsistema de planeación de menús.....	43

3.2.1. Políticas para estandarizar las porciones	46
3.2.2. Procedimientos para estandarizar las porciones	47
3.2.3. Políticas para el programa de estandarización de receta	48
3.2.4. Objetivos del programa de estandarización de recetas	49
3.2.5. Pasos a seguir para el programa de estandarización.....	50
3.2.6. Métodos básicos para la elaboración de los platos que conforman las recetas.	52
3.2.7. Equipos que se utilizan para la preparación de los platos.	55
3.2.8. Subsistema de compra	56
3.2.9. Subsistema de recepción de mercancía	57
3.2.10. Subsistema de almacenamiento.....	57
3.2.11. Subsistema de producción.....	58
3.3. Procedimientos del subsistema de planeación de menús del hotel portofino complex.	59
3.3.1. Departamento de compras	59
3.3.2. Departamento de almacén.....	62
3.3.3. Sección cocina.....	64
3.3.4. Sección carnicería	66
3.3.5. Departamento de control de costos	66
3.4. Control del subsistema de planeación de menús del hotel portofino complex.....	67
3.5. Subsistema de planeación de lista de bebidas del hotel portofino complex.....	70
3.5.1. Utensilios empleados en la preparación de bebidas.....	72
3.5.2. Medidas para bebidas (dado, jigger y ponny)	73
3.5.3. Cristalería	74
3.5.3.1 Copas.....	74
3.5.3.2 Vaso	75
3.5.3.3 Tragos.....	77

3.6. Definición de cóctel	77
3.6.1. Elementos que constituyen el cóctel.....	78
3.6.2. Técnicas para preparar los cócteles	78
3.6.3. Tipos de cócteles.....	79
3.7. La mise en place en el bar	80
3.7.1. Tareas en la mise en place.....	80
3.8. Compras.....	81
3.9. Gestión de la compra	82
3.10. Recibo de bebidas.....	83
3.11. Almacén	83
3.12. Producción	84
3.13. Procedimientos del subsistemas de planeación de lista de bebidas del hotel portofino complex.....	85
3.13.1. Departamento de Compras.....	85
3.13.2. Departamento de Almacén	85
3.13.3. Bares	86
3.13.4. Departamento de Control de Costos.....	88
3.14. Control del subsistema de planeación de lista de bebidas el hotel portofino complex.....	88
3.15. Análisis comparativo de los procedimientos del subsistema de planeación de menús y listas de bebidas utilizado por el departamento de alimentos y bebidas del hotel portofino complex.	92
CAPITULO IV.....	100
CAPITULO V.....	213
Conclusiones.....	213
Recomendaciones.....	214
BIBLIOGRAFÍA.....	218

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1	14
Cuadro N° 2 Comparación de los Procedimientos del Subsistema de Planeación de Menús y Listas de Bebidas.	16
Cuadro N° 3 Distribución de las Habitaciones en Portofino	23
Cuadro N° 4 Distribución de las Habitaciones en Portobelo	25
Cuadro N° 5 Útiles de Trabajo y su Uso	72
Cuadro N° 6 Tipos de Copas y su Uso	75
Cuadro N° 7 Tipos de Vasos y su Capacidad	76
Cuadro N° 8 Tipos de Tragos	77
Cuadro N° 9 Cócteles y su Definición	78
Cuadro N° 10 Tipos de Cócteles.....	79
Cuadro N° 11 Comparativo de los Procedimientos del Subsistema de Planeación de Menús con Respecto a la Situación Actual del Hotel Portofino Complex.....	93
Cuadro N° 12 Comparativo de los Procedimientos del Subsistema de Planeación de Listas de Bebidas con Respecto la Situación Actual del Hotel Portofino Complex.	97
Cuadro N° 13 Lista de Porciones.....	215
Cuadro N° 14 Lista de Porciones para el Hotel Portofino Complex	216

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1	20
Ubicación Geográfica Hotel Portofino Complex.....	20
Figura N° 2 Estructura Organizativa Hotel Portofino Complex.....	33
Figura N° 3 Hotel Portofino Complex Organigrama Departamento de Alimentos y Bebidas	37
Figura N° 4 Ciclo del Subsistema de Planeación de Menús	43
Figura N° 5 Control del Subsistema de Planeación de Menús.....	69
Figura N° 6 Ciclo del Subsistema de Planeación de Lista de Bebidas	71
Figura N° 7 Control del Subsistema de Planeación de Lista de Bebidas	91

ÍNDICE DE FORMATOS

Formato N° 1 Lista de Mercado (Aves, pescados, Mariscos) Hotel Portofino Complex.....	60
Formato N° 2 Lista de Mercado (Frutas, Verduras y Legumbres) Hotel Portofino Complex	61
Formato N° 3 Meat-Tag Hotel Portofino Complex.....	62
Formato N° 4 Requisición de Almacén Hotel Portofino Complex.....	63
Formato N° 5 Pronóstico de Ocupación Hotel Portofino Complex.....	65
Formato N° 6 Control Diario de Stock de Bares Hotel Portofino Complex	87



CAPÍTULO I

SITUACIÓN A EVALUAR

CAPITULO I

1.1. Situación a evaluar.

En la actualidad, los establecimientos hoteleros se han caracterizado por ofrecer diversidades de servicios tales como: alojamiento, alimentos y bebidas, piscinas, alquiler de vehículos, entretenimiento, entre otros servicios complementarios, todos estos con el propósito de satisfacer las necesidades de los clientes, y esto se logra a través de una operación eficiente, brindando un servicio de calidad y por medio de la aplicación de normas, políticas y métodos los cuales van a permitir alcanzar las metas deseadas por la organización. Al respecto, Stoner (1996:12) define a la organización como: “Aquella que nos permite ordenar los esfuerzos y crear una estructura organizativa integrada por el sistema de acuerdo a los objetivos de la empresa.”

Un hotel como organización se traza metas en función de sus objetivos y recursos (humanos, materiales y técnicos) para lograr así los fines que se proponen. En este orden de ideas, Scheel (1989:103) plantea lo siguiente:

La organización de un hotel debe cumplir como cualquier otra empresa, los principios de planificación y control que deben representarse a través de su estructura organizacional cumpliendo los criterios de centros de responsabilidad, identificando departamentos operados y no operados, además de presentar los niveles de responsabilidad respectivos a la planificación, control administrativo y control operacional.

En cualquier hotel, claramente, se pueden identificar los departamentos operativos y los no operativos. Dentro de los operativos tenemos: el Departamento de Alimentos y Bebidas, Habitaciones, Lavandería, Animación,

Ama de Llaves, Mantenimiento y Teléfono y dentro de los administrativos destacan: el Departamento de Costos, Compras, Almacén, Contraloría, entre otros. Scheel (1989:06) define a los departamentos operados como: “Aquellos que conforman un conjunto de actividades productivas que generan venta de productos terminados y servicios y a la vez se le apropia causaciones representadas en costos y gastos”.

Para los no operados o administrativos Scheel (1989:07) expresa lo siguiente:

Los centros de servicios son los denominados departamentos no operados y se definen como aquellos que concentran un conjunto de actividades no productivas desde el punto de vista de intercambios de recursos, que generan procesos que soportan el control operacional de los centros de producción o departamentos operados, se consideran como staff dentro de la organización y su función es el de ejercer el control administrativo.

De acuerdo a lo que expresa el autor, tanto los departamentos operados y los no operados debe poseer responsabilidades y cargos funcionales en orden jerárquico para su funcionamiento, así mismo deben cumplir con los principios de la administración para lograr así, los fines propuestos por la empresa. Uno de estos principios de la administración es el control que se debe llevar en toda organización. Al respecto, Hansen y Mowen (1995:14) expresan, que el control:

Es la vigilancia de implementación de un plan y la toma de acciones correctivas conforme sea necesaria. Por lo general, se logra por medio de la retroalimentación, la cual es información que se puede usar con el objeto de evaluar o corregir los pasos que se están dando para llevar a efecto un plan.

El control representa una herramienta eficaz en las operaciones de una empresa, a través de él se trata de reducir pérdidas y aumentar las utilidades. Uno de estos departamentos que genera utilidades para un hotel es el de Alimentos y Bebidas el cual es considerado como la segunda fuente generadora de ingresos. De la Torre (1990:12), expresa: “El servicio de alimentos y bebidas es un renglón muy importante en la operación de un hotel, al grado de que en ocasiones llega a superar el ingreso proveniente de la renta de habitaciones.”

Lo expuesto anteriormente, explica la importancia que tiene este departamento en una empresa hotelera. Por ello es necesario llevar una buena gestión del mismo, de tal forma que permita tener un mejor control sobre las actividades que intervienen en la operación de este departamento y así obtener un mayor beneficio económico.

En otras palabras, la gerencia de alimentos y bebidas debe contar con departamentos o secciones que se encarguen de controlar la producción en esta área, además de vigilar que los costos que se generen en la operación no sean muy elevados, para obtener así un mayor aprovechamiento de los insumos que son utilizados en la elaboración de un producto. El departamento que tendrá la responsabilidad de cumplir estas funciones de control es el departamento de costos, el cual se encuentra adscrito a los departamentos administrativos y tiene como objetivo principal calcular, controlar, y registrar las entradas y salidas de los géneros utilizados en la prestación del servicio de alimentos y bebidas. Al respecto, Inceturismo (1992:23) define al control de costos de alimentos y bebidas como: “la unidad administrativa dentro de la organización, encargada de supervisar y controlar el funcionamiento del sistema del control de costos implementado por la empresa.”

Este departamento es de gran importancia, ya que se encarga de controlar las entradas y salidas de la materia prima, una vez que esta pasa a los centros de producción y luego que es transformada en platos y tragos; también verifica que la materia prima se utilice en forma correcta para así obtener un mejor aprovechamiento de los insumos, ya que en muchos casos suceden pérdidas, bien sea por concepto de mermas, daños en los suministros de materia prima (alimentos y bebidas), o robos de las mismas, lo cual repercute de una forma muy negativa en la utilidad de la empresa. Tejada, Dolly (1995:492) manifiesta lo siguiente: “En un sistema de alimentación, el término control de costos significa el control de todos los ingresos y gastos relacionados con el funcionamiento de dicho servicio.”

El control de costos es parte fundamental de las actividades administrativas, por medio de un análisis de costos se puede tomar decisiones con el propósito de reducir los costos y obtener mayores beneficios. Por ello es necesario que se implemente un sistema de control de costos, a fin de determinar los costos de alimentos y bebidas. Según el Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas de Inceturismo (1992:30) se define al sistema de control de costos de alimentos y bebidas como:

... Aquel que está compuesto por un grupo de subsistemas de control que se encuentran en constante coordinación, con el objeto de lograr la operación de alimentos y bebidas propuestas por la empresa. Estos subsistemas son: control de compras, control de recepción de alimentos y bebidas, control de almacenamiento y despacho, control de la producción y control de Facturación por venta de alimentos y bebidas.

Todos estos subsistemas están relacionados entre sí, ellos se van a encargar de controlar la operación de alimentos y bebidas de tal forma que si uno de ellos llega a fallar originaría desmejoras en las actividades y deficiencias en el servicio lo cual produciría un desequilibrio y una mala operación en esta área.

Retomando lo anterior, el sistema de control de costos representa una excelente herramienta en la producción de alimentos y bebidas. Al respecto Tejada, Dolly (1998:744) expresa lo siguiente: “En un servicio de alimentación, el término producción es la función de convertir los alimentos adquiridos en diferentes formas, en preparaciones para los menús que se servirán, en las distintas comidas a los usuarios, clientes o huéspedes”.

Es por ello que el control de la producción de alimentos y bebidas se inicia con el proceso de transformación de la materia prima (alimentos) en platos y de bebidas en tragos y cócteles, generando un producto terminado. Al respecto Inceturismo (1992:81) señala:

El control de la producción de alimentos y bebidas conduce a la generación de procesos de información que determinan la adecuada utilización y canalización de materia prima en los centros de producción y permite verificar si el producto terminado es realmente consumido por el demandante y facturado por el cajero.

Este proceso de producción es necesario controlarlo, para así evitar pérdidas de alimentos durante la producción, generalmente debidas a empleados con falta de preparación, supervisión inadecuada o carencia de equipos apropiados son quizás algunos de los elementos que forman parte de la larga lista de fuentes de pérdida de dinero. Es por esto que uno de los propósitos de la Gerencia de Alimentos y Bebidas es mantener un control

sobre los alimentos y bebidas, es decir, que los costos reales de producción se acerquen lo más posible a los proyectados, ya que el control, de estos es factor esencial en las operaciones que hoy en día se realizan con los alimentos y bebidas. Por ello se suele hacer uso de estándares de costos para esta área, por ser instrumentos que permitirán su pronóstico y evaluación. Según el Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas de INCE - Turismo (1992:82) define a los estándares como: “Guías de acción, que permite lograr los objetivos por la empresa en la operación de alimentos y bebidas.”

La gerencia de alimentos y bebidas es la encargada de establecer los estándares de producción y estos son:

-  Tamaños Estándares de las Porciones (carne, pescados, bebidas, etc.)
-  Recetas Estándares.
-  Especificaciones Estándares de Compras
-  Rendimiento Estándar (pruebas de rendimiento)
-  Potencial de Bebidas.

El departamento de control de costos de Alimentos y Bebidas debe velar porque estos estándares se cumplan a cabalidad, ya que representan los patrones en el proceso de producción deseados por la empresa.

En entrevistas preliminares al personal de cocina y bares del hotel Portofino Complex se pudo detectar que los empleados desconocían el significado de estos estándares, los cuales no son ejecutados en las diferentes áreas de producción tales como: bares, cocina, almacén y costo, lo cual origina que se produzcan algunas deficiencias en el sistema de control de costos debido a que en la sección de bares, los barman preparan los tragos al ojo por ciento, es decir, no tiene una medida estándar para preparar la bebida y en la sección de cocina, los cocineros prepara los platos de acuerdo a su experiencia y a las instrucciones que le da el Chef ejecutivo. De acuerdo a esto la autora observó lo siguiente:

 **En los bares:**

-  Los bares no cuentan con una carta de bebidas, al no tenerla los clientes se acercan a la barra y le preguntan al barman qué bebidas preparan, lo que trae como consecuencia que los huéspedes muchas veces soliciten bebidas que no están ofertadas y se presenten quejas, para tratar de evitarlo, cada bar debería contar con una carta de bebidas que le permita al cliente observar los tragos que se ofrecen y escoger el de su preferencia.

-  Carecen de recetas estándares, cada barman utiliza cantidades diferentes para preparar las bebidas, al no poseer la receta ni utilizar medidores no saben con exactitud la cantidad de onzas que debe tener cada trago, es decir, no llevan una medida estándar de 1,5 onzas por ingrediente principal, lo que trae como consecuencia que se utilicen cantidades variables y no se mantenga un estándar en las bebidas ofertadas.

🕒 En la cocina se detectó lo siguiente:

- Ausencia de una planificación de menús, al no llevar una planeación adecuada de los platos que se prepararan en la semana, hace que se presenten compras de emergencias, debido a que los productos no se encuentran en el almacén, lo que implica muchas veces que se eleve el costo de alimentos. Lo correcto sería enviarle a los departamentos de compras, almacén y costo una lista semanal de los menús para de esta forma evitar que se presenten descontrol en la operación.
- Carece también de recetas estándares no llevan una cantidad exacta de los ingredientes que se vayan a utilizar en las preparaciones, al no mantener un estándar implica que no se pueda controlar las cantidades ni el costo de los alimentos en esta sección, ya que sin la receta estándar un determinado plato tendrá diferentes características según el estilo de la persona que lo prepare, en cambio con la receta ya están establecidas las cantidades de ingredientes y la forma de preparación del plato, por ello es necesario llevar un repertorio de recetas ya que este sirve como un instrumento de control en el área de alimentos y bebidas.
- No poseen lista de porciones, al no tenerlo el personal no conoce con exactitud la cantidad de alimentos que deben servir por persona, por ello es necesario contar con lista de porciones en donde se especifique el tamaño del producto y de colocarlas en sitios apropiados del hotel de tal forma que sea más fácil de observarlas los empleados, a través de esta herramienta se controla la salida extra de materia prima en los centros de producción.

- La prueba de rendimiento la realizan cada seis meses para determinar si los proveedores continúan suministrados productos de calidad y cada vez que exista un incremento excesivo en los precios de los productos.
- Los análisis de rendimiento lo realizan cuando el proveedor lleva un producto nuevo, esto para comprobar si el producto es de calidad y si cumple con las especificaciones estándares establecidas por la empresa.

De acuerdo con la situación antes descrita, el Gerente de Alimentos y bebidas del Hotel Portofino Complex Lic. Carlos León solicitó a la autora (Anexo N° 1) la Elaboración de un Recetario Estándar para el departamento, con el propósito de Fortalecer el Sistema Integral de Costo para los Alimentos y Bebidas.

Por estas razones y con el fin de sostener los costos y una calidad uniforme, se utilizará las Recetas Estándares, ya que a través del éxito de esta herramienta le permitirá al gerente tener información veraz y actualizada de los costos netos reales de cada plato y bebida que se ofrezcan a los clientes.

Por lo expuesto anteriormente la autora, abordará la investigación bajo los parámetros teóricos de dos autores:

Para la Estandarización de las Recetas de Alimentos, se utilizará la Teoría de Tejada; esta autora plantea que El control del costo de los alimentos se logra mediante el manejo adecuado del producto para lo cual es necesario:

La Planeación de Menús

El menú es una lista de los platos que constituyen una comida y a través de él giran todas las actividades de los diferentes subsistemas de servicio de alimentación. De allí la importancia que tiene una adecuada planeación del programa de menús, en el cual se debe tener en cuenta los factores que la influyen y las reglas básicas para su elaboración. Una vez elaborado, es necesario controlarlo por medio: de la estandarización de recetas y de porciones.

 **Recetas Estándares:** Es la que especifica la cantidad y calidad de ingredientes y el procedimiento de preparación de la misma, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de cantidad y calidad uniformes, no importa quien sea la persona que se encargue de su preparación, siempre y cuando esta persona esté capacitada para seguir las instrucciones.

 **Porción Estándares:** La cual define el número de gramos que debe tener todo alimento que se vende a los clientes.

Para la Estandarización de las Recetas de Bebidas, se usará la Teoría de Scheel; este autor plantea que el Control de la producción en el bar se logra a través de la estandarización de los artículos más costosos utilizados en la preparación de tragos como lo son:

Las Bebidas Alcohólicas: Estas medidas deberán ser homogéneas, de acuerdo al tipo de trago, los cuales se dividen en:

- "Mixed Drinks" (tragos mezclados): Son aquellos combinados con agua, tónica, jugos u otro mezclador, ejemplo: whisky con agua, vodka con jugo de naranja, ron con coca cola.

- "Straight Drinks" (tragos sin mezclas): No necesitan de ningún tipo de preparación, por lo que el licor se sirve directamente sobre la copa o vaso, ejemplo: brandy, amareto, Cointreau.

- "Cócteles (tragos combinados): Son aquellos en cuya preparación se utilizan dos o más licores, ejemplo: piña colada, flamingo, ron ponch, entre otros. La medida de licor estándar para los tragos mezclados y sin mezclas es de 3 ó 4 onzas.

Debido a las diversidades de tragos (mezclados y cócteles) se utilizará las recetas estándares, para saber exactamente las cantidades de cada ingrediente y la forma de preparación de los mismos (Sheel ob.cit) define a la receta como: "La relación de los ingredientes y cantidades que se requieren para elaborar un producto terminado, incluyendo la forma de preparación, equipo que se utiliza, temperatura y forma de presentación".

La implementación de las recetas estándares en el proceso de producción de alimentos y bebidas, permitirá conocer los ingredientes que se utilizan en las preparaciones, además estas son las que van a indicar los costos actuales de cada uno de los diferentes platos y bebidas que se ofrezcan a los huéspedes en los diferentes puntos de ventas del hotel.

1.2. Objetivo de la investigación.

1.2.1. Objetivo general

1. Diseñar un Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas para el Hotel Portofino Complex basado en las Teorías de Tejada y Scheel.

1.2.2. Objetivos específicos

➤ Describir los procedimientos del subsistema de planeación de menús del hotel Portofino Complex.

➤ Describir los procedimientos del subsistema de planeación de lista de bebidas del Hotel Portofino Complex.

➤ Comparar los procedimientos del subsistema de planeación de menús del Hotel Portofino Complex con la teoría de Tejada.

➤ Comparar los procedimientos del subsistema de planeación de lista de bebidas del Hotel Portofino Complex con la teoría de Scheel.

➤ Presentar el Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas para el Hotel Portofino Complex.

1.3 Definición y operacionalización de las variables

Cuadro Nº 1

Objetivos	Variable Nominal	Variable Real	Indicadores	ITEM
1.Describir los procedimientos del subsistemas de planeación de menús	Subsistemas de planeación de menús	* Receta Estándar	Ingredientes	¿Cuáles son los ingredientes que conforman un determinado plato?
			Preparación	¿Cuál es la forma de preparación de un plato?
			Equipos que se utilizan	¿Qué equipos utilizan para llevar a cabo la ejecución de un plato?
			Tiempo de cocción	¿Cuánto tiempo de cocción debe llevar el plato?
		*Porción Estándar	Temperatura	¿A qué temperatura debe estar un plato? ¿A qué temperatura se debe servir?
			Forma de presentación	¿Cuál es la forma de presentación que debe llevar cada receta?
			Conformación del producto	¿Cuáles serían los acompañantes que debería llevar la receta para la conformación del producto?
			Cantidad	¿Qué cantidad de consumo se debe servir en un plato?
Tamaño	¿Qué tamaño se debe servir por persona?			

<p>2.Describir los procedimientos del subsistemas de planeación de listas de bebidas</p>	<p>Subsistemas de planeación de listas de bebidas</p>	<p>* Receta estándar</p> <p>*Porción estándar</p>	<p>Ingredientes</p> <p>Preparación</p> <p>Equipos que se utilizan.</p> <p>Conformación del trago</p> <p>Forma de presentación</p> <p>Cantidad</p> <p>Vaso o copa</p>	<p>¿Cuáles son los ingredientes que lleva cada bebida?</p> <p>¿Cuál es la forma de preparación de la bebida?</p> <p>¿Qué equipos utilizan para preparar la bebida?</p> <p>¿Qué acompañantes conforman el trago?</p> <p>¿Cuál es la forma de presentación de la bebida?</p> <p>¿Qué cantidad debe llevar la bebida por cada ingrediente?</p> <p>¿Qué tipo de vaso o copa se utiliza para servir la bebida?</p>
--	---	---	--	---

Cuadro N° 2 Comparación de los Procedimientos del Subsistema de Planeación de Menús y Listas de Bebidas.

Objetivo N° 3	Teoría Tejada	Situación actual del Hotel Portofino Complex.
<p>Comparar los procedimientos del subsistema de planeación de menús.</p>	<p>Subsistemas de planeación de menús: *Análisis de rendimiento y valor *Recetas y porciones estandarizadas *Costos de las recetas *Disponibilidad de los productos</p>	
Objetivo N° 4	Teoría Scheel	
<p>Comparar los procedimientos del subsistema de listas de bebidas.</p>	<p>Subsistemas de planeación de listas de bebidas: *Carta de bebidas *Recetas de porciones estandarizadas *Tipos de preparación *Tipos de cristalerías</p>	

1.4. Técnicas de recolección de datos

Las técnicas de recolección de datos representan los recursos de los que pueda valerse un investigador para acercarse a los hechos o fenómenos y extrae de ellos información.

 **Observación Directa y Participante:** La observación se llevó a cabo en todo el período de pasantía de la autora, específicamente en el departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Portofino Complex, lo que permitió percibir

directamente la realidad del objeto en estudio, mediante esta técnica se dio cumplimiento a los objetivos: uno y dos y se utilizó una guía de observación donde se determinaron los aspectos relacionados con la planificación de los menús y lista de bebidas. (Anexos N° 2 y 3)

☞ Entrevistas No Estructuradas: Se aplicaron al personal involucrado en la investigación: Jefe de Bares, Barman, chef, Sous Chef, Cocineros, Jefe de Almacén y al Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel Portofino Complex. (Anexos N° 4 y 5)

☞ Revisión Bibliografía: El uso de esta técnica es muy importante porque permitió obtener la información teórica imprescindible para sustentar los objetivos uno, dos, tres y cuatro. Para la investigación se utilizaron los siguientes autores: Tejada y Scheel.



CAPÍTULO II

DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

CAPITULO II

2.1. Reseña histórica.

El Hotel Portofino Mare inicia sus actividades en Agosto del año 1995, por iniciativa del Dr. Domenico Max Curcio, el cual desde la creación del proyecto decidió que el Hotel ofreciera un plan All Inclusive, incluyendo en sus instalaciones restaurantes, piscinas, teatro, entre otros servicios complementarios.

En el año 1997 se le suma a esta estructura el Complejo Portobelo, una instalación conformada por cabañas y divididas en diferentes módulos ofreciendo la misma calidad y servicio que Portofino, su director el Sr. Max Curcio logra unificar esta dos etapas para formar una sola familia “Portofino & Portobelo Complex”, esto con el propósito del que el Hotel estuviera una mayor capacidad para clientes y a su vez más instalaciones de esparcimiento cubriendo así las necesidades de los turistas tanto nacionales e internacionales.

Se encontraba administrado durante el período 1995 – 2000 por la Cadena Hotelera Mexicana “Festival Club and Resort”, para el año 2002 el Hotel integra su nombre y lo cambia a Hotel Portofino Complex C.A, manteniendo la propiedad y directiva la familia Curcio, bajo la responsabilidad de la Dra. Paola Curcio.

2.2. Ubicación geográfica.

El Complejo Hotelero Portofino Complex está ubicado en el extremo norte de la Isla de Margarita, en la bahía Playa el Humo, prolongación Playa el Agua, Manzanillo, Municipio Antolín del Campo, Estado Nueva Esparta, Venezuela. (Figura N° 1).

Las vías de acceso al Hotel Portofino Complex son la avenida 31 de Julio desde Porlamar, la cual se encuentra en óptimas condiciones, presentando en su recorrido estaciones de gasolina, restaurantes, supermercados y centros de distracción; y la carretera del Portachuelo, paso montañoso asfaltado entre los pueblos Pedro González y Manzanillo.

Figura N° 1
Ubicación Geográfica Hotel Portofino Complex.



Fuente: www.Chabelatours.com.

2.3. Categorización

EL Hotel Portofino Complex es considerado como un hotel de playa, categorizado cuatro (4) estrellas según lo establecido por el Vice – Ministerio de Turismo e inscrito en el Registro Turístico Nacional bajo el N° 04706.

2.4. Filosofía de gestión hotel portofino complex

La filosofía de gestión Hotel Portofino Complex esta conformada según el manual de procedimientos del Departamento de Recursos Humanos (2004) por; la misión, visión y valores de la empresa.

2.4.1 Misión

“Nuestros Huéspedes”

Brindarle un lugar con ambiente vacacional único, comprometidos en garantizarles la satisfacción total, a través de la excelencia en el arte del servicio: Con Calidez, Vocación, Oportunidad y Respeto.

Estar siempre pendientes porque durante su estancia en Portofino & Portobelo Complex le sean cumplidas todas sus necesidades de diversión y bienestar.

“Para Nuestros Colaboradores”

Brindarles la seguridad de que al formar parte integral de la familia Portofino & Portobelo Complex se verán realizados sueños por medio del adiestramiento y desarrollo profesional.

“Para Nuestro País”

Orgullosos y comprometidos con nuestra firma garantizando bienestar y desarrollo a todos, mediante la creación de nuevas fuentes de empleo y así con el desarrollo económico y social de nuestra Isla y de Venezuela.

2.4.2 Visión



Siempre, ser el Hotel vanguardista en su categoría.



Siempre, ser la mejor opción para los colaboradores.



Siempre, ser la mejor opción para los inversionistas.



Siempre, ser una compañía en completa expansión.



Siempre, ser el Hotel en donde todos deseen disfrutar sus vacaciones.

2.4.3 Valores

Higiene

Responsabilidad

Rentabilidad

Cortesía

Servicio

Disciplina

Productividad

Honestidad

Voluntad de Servicio

Comunicación

Alegría

Respeto

Actitud Positiva y Profesional

Orgullo por nuestra firma

2.5. Estructura física del hotel portofino complex.

Aunque el Hotel cambio de nombre a principio del año 2002, conserva la misma estructura desde la creación de la segunda etapa (Portobelo) dos años después de la apertura, por consiguiente el Hotel esta estructurado en dos partes: Portofino Mare y Portobelo.

La Parte de Portofino Mare presenta una estructura horizontal, en forma de edificio de hospital, debido a que el arquitecto que lo diseño era especialista en hospitales, conformado por cuatro torres unidas entre sí y se considera la edificación mayor del Complejo, con cinco pisos de altura y contando con doscientas noventa y tres habitaciones (293), siendo estas distribuidas de la siguiente manera:

Cuadro N° 3 Distribución de las Habitaciones en Portofino

Torre I	Torre II
Cuenta con ochenta (80) habitaciones matrimoniales y veinte (20) habitaciones dobles, para un total de cien (100) habitaciones.	Consta de veintiocho (28) habitaciones matrimoniales, cinco (05) habitaciones dobles y cinco (05) habitaciones júnior suites, sumando treinta y ocho (38) habitaciones.

Torre III	Torre IV
Ofrecen noventa y seis (96) habitaciones dobles y cuatro (04) habitaciones matrimoniales, representando un total de cien (100) habitaciones.	Cuenta con veintinueve (29) habitaciones dobles, cinco (05) habitaciones matrimoniales, veinte (20) habitaciones suites y una (01) habitación senior suites, ofreciendo un total de cincuenta y cinco (55) habitaciones.

Fuente: Elaboración propia con datos suministrado por el departamento de Recepción.

En total esta parte del Hotel suman doscientas noventa y tres (293) habitaciones de las cuales quince (15) son de uso casa (para activistas y ejecutivos de guardia).

La estructura de Portobelo comprende varias edificaciones de menor densidad, es de igual manera horizontal está conformada por cinco módulos de aspecto caribeño que abarcan total de doscientas ocho (208) habitaciones, las cuales están distribuidas de la siguiente manera:

Cuadro N° 4 Distribución de las Habitaciones en Portobelo

Módulo Manglar	Módulo A
Es el módulo más grande, con un total de setenta y cinco (75) habitaciones.	Cuenta con dos niveles, en el primero se encuentran habitaciones matrimoniales, mientras que en el segundo se encuentran habitaciones triples, teniendo un total de cuarenta y tres (43) habitaciones.
Módulo B	Módulo C
Está construido a manera de casitas o village de dos niveles cada una, siendo identificadas por B1, B2, B3 y B4, respectivamente. Cada una cuenta con diez (10) habitaciones para un total de cuarenta (40) habitaciones.	Presenta la misma distribución que el módulo A y el mismo número de habitaciones.
	Modulo Tucán
	Ofrece solo siete (7) habitaciones triples.

Fuente: Elaboración propia con datos suministrado por el departamento de Recepción.

2.6. Servicios que presta el hotel.

El Hotel presta diferentes tipos de servicios con el objetivo de cubrir las necesidades de sus huéspedes, entre estos se encuentran:

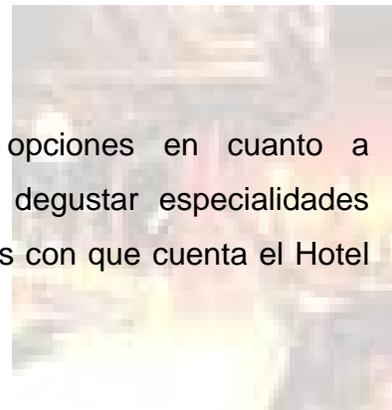


2.6.1 Alojamiento.

Todas las habitaciones del Hotel Portofino Complex, cuentan con un baño completo (agua fría y caliente), aire acondicionado, refrigeradores, televisión a color con señal de satélite, teléfono, tocadores, sillas y caja de seguridad.

2.6.2 Servicios de Alimentos y Bebidas.

Portofino Complex ofrece variedad de opciones en cuanto a restaurantes, bares y snack, donde se pueden degustar especialidades nacionales e internacionales. Entre los restaurantes con que cuenta el Hotel tenemos:



Bar Restaurante Cocodrilo:

Es el restaurante principal del Hotel, está localizado en la planta baja de la Torre I, ofrece servicio de buffet para el desayuno, almuerzo y cena, incluidos en el plan, siendo este el más concurrido del Hotel.

Restaurante Tucán:

Es el segundo restaurante tipo buffet, está ubicado en la planta baja del módulo que responde al mismo nombre; ofrece el mismo servicio que el Bar Restaurante Cocodrilo, a excepción de que éste abre sólo en temporadas altas o cuando la ocupación es elevada, tiene capacidad para doscientas (200) personas.

 **Restaurante Camaleón:**

Se encuentra en la parte alta del Bar Restaurante Cocodrilo, ofreciendo servicio a la carta solamente con reservaciones, por lo que no esta incluida en el plan.

 **Restaurante Golden Gold:**

Este restaurante ofrece servicio a la carta y su especialidad es la comida china, la cual no esta incluida en el plan.

 **Pizzería Max Café:**

Se encuentra ubicado en la planta baja del Módulo Manglar, su especialidad es la pizza, se mantiene cerrado un día a la semana (martes), pero cuando el Hotel está en ocupación elevada se mantiene abierto todo los días.

 **Snack Bar Iguana:**

Se encuentra ubicado en frente de la Torre II, entre las dos piscinas ofreciendo un servicio de snack tipo buffet y cenas según el día de la semana: Lunes, Miércoles y Viernes especialidad en B.B.Q (parrilla), Martes, Jueves y Sábados comida mexicana.

Luego de haber nombrado los puntos importantes de venta que corresponden a todo el Complejo Turístico Hotel Portofino Complex, es pertinente mencionar que el huésped tiene derecho a una cena a la carta en el Restaurante Camaleón o en el Restaurante Golden Gold por cada semana de estadía. Si desea una cena extra a la carta lo puede hacer con un pago

adicional y reservando previamente a través de servicio al cliente (Guest Services).

Bares.

Bar La Iguana:

Este bar cuenta con una amplia barra en donde se sirve una gran variedad de bebidas tropicales, que también pueden ser consumidas en la piscina principal, ya que se encuentra en el restaurante la iguana.

Bar la Playa:

Está ubicado en la playa el Humo del Hotel Portofino Complex, en donde se sirve una gran variedad de bebidas alcohólicas tropicales debido a su cercanía a la playa, de esta forma se facilita el servicio a los huéspedes toman el sol o practican alguna de las actividades dirigidas por el Grupo de Animación y Recreación, prestando un servicio al público de 11:00 a.m. a 5:00 p.m.

Bar Barracuda:

Está ubicado en el lobby del Hotel, presenta un ambiente formal, este presta su servicio a partir de las 6:00 de la tarde y solo se le permite la entrada a personas mayores de veintiún (21) años.

 **Bar Gaviota:**

Se encuentra ubicado al lado de la piscina de Portobelo, ofreciendo bebidas alcohólicas a sus huéspedes, además de las actividades del grupo de animación y recreación.

 **Bar Max Café:**

Se encuentra ubicado en la planta baja del Módulo Manglar, ofreciendo un servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, prestando un servicio al público de 11:00 de la mañana hasta la 01:00 de la madrugada.

Servicios complementarios.

El Hotel Portofino Complex tiene a disposición de sus clientes una diversidad de alternativas en entretenimiento y recreación, como son:

 **Piscinas:**

El Complejo cuenta con tres (03) piscinas, una (01) en Portobelo y dos (02) en Portofino, dos de estas son recreativas y una deportiva.

 **Discoteca Congamix:**

Se encuentra localizada a un costado del teatro, funcionando a partir de las 08:00 de la noche hasta la 01:00 de la madrugada, en un ambiente al aire libre al igual que el teatro, con una capacidad para aproximadamente de unas trescientas (300) personas de pie, quienes pueden disfrutar del ambiente de luz y sonido propicio para pasar un rato agradable, además,



pueden participar de las animaciones nocturnas de la discoteca que incluyen juegos y concursos elaborados por los activistas del Hotel.

Teatro Luna Mar:

Es un teatro al aire libre, cuya capacidad es para seiscientas (600) personas, donde el grupo de animadores realizan actividades como la presentación de espectáculos de comedia y otros show entre los que destacan cabaret, fiesta mexicana, show caribeño y el show de las estrellas, realizándose la mayoría de ellos en las noches.

Mini tienda:

Se localiza en la planta baja del Módulo baja del Manglar al frente de la Pizzería Max Café, ofrece para la venta postales, dulces, bebidas, revistas, souvenir, recuerdos del hotel, tarjetas telefónicas, etc.

Agencia Margarita Rentals:

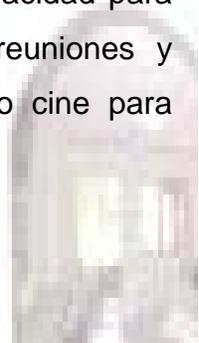
Ofrece alquiler de vehículos y carros todo terreno, para comodidad de los huéspedes, teniendo sus oficinas en el lobby del Hotel.

Salón Max I y Salón Max II:

Se encuentran ubicados en la planta baja del Módulo Manglar, ambos son utilizados para conferencias, congresos, charlas y reuniones.

Salón Capri:

Se localiza en el cuarto piso de la torre II, posee una capacidad para seiscientas (600) personas, además de ser utilizado para reuniones y conferencias durante el día, en las noches es utilizado como cine para recreación de los huéspedes.

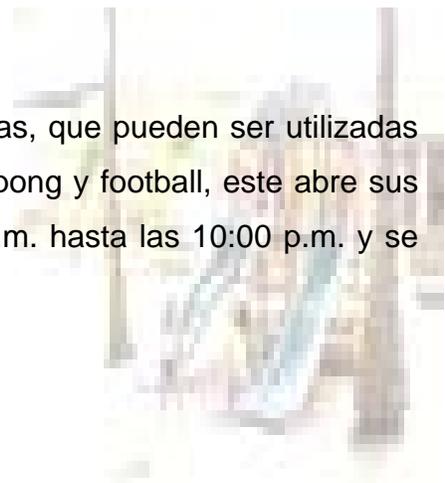


Salón Montecarlos:

Es utilizado para reuniones, conferencias y eventos especiales como banquetes, teniendo una capacidad para setecientas (700) personas.

Gimnasio:

Está dotado de equipos multifuerza y pesas, que pueden ser utilizadas bajo la ayuda de un instructor, mesas de ping pong y football, este abre sus puertas a los huéspedes a partir de las 8:30 a.m. hasta las 10:00 p.m. y se localiza en el primer piso del Módulo Tucán.



Caminerías:

Trazada entre todos los edificios, áreas de recreación y restaurantes, cementadas, asfaltadas, de ladrillo y de adoquines de concreto, todas iluminadas y muy amplias.

Jardines:

Extensos y con gran variedad de vegetación autóctona, delimitados entre las caminerías y bordeando cada una de las construcciones.

Otros servicios:

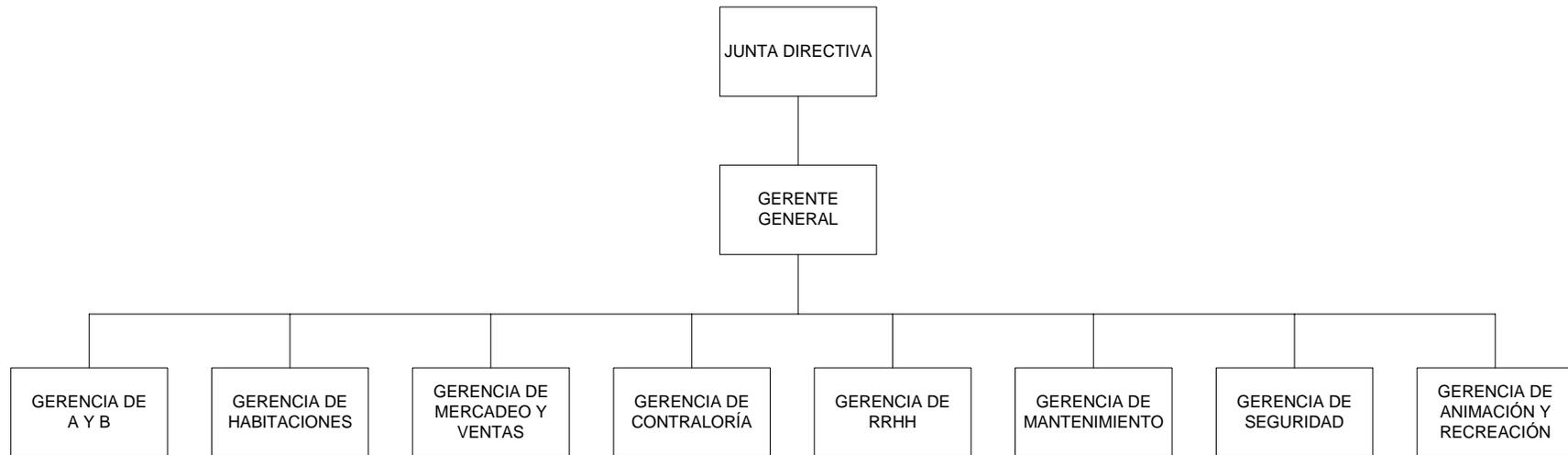
El Complejo también ofrece: Estacionamiento privado, Servicio de Internet y Fotocopiado, Actividades recreativas, deportivas e infantiles, Mesas de pool, Servicio de Lavandería, Alquiler de tablas para la playa, Cambio de divisas, entre otros.

2.7. Estructura organizativa.

La estructura organizativa de Portofino Complex está basada en criterios establecidos gráficamente en su organigrama, el cual define con claridad la jerarquía y cargos de todo el personal que labora en la empresa; así como, las relaciones que existen entre los diferentes departamentos.

Actualmente, la función principal está asignada a la Junta Directiva, la cual confiere a la Gerencia General las responsabilidades necesarias para el buen funcionamiento de la empresa. De esta instancia dependen las gerencias de los diferentes departamentos que conforman el nivel funcional del hotel (Figura N° 2). Estas gerencias son las siguientes:

Figura N° 2 Estructura Organizativa Hotel Portofino Complex



Fuente: Hotel Portofino Complex. Agosto 2004

Gerencia general:

Es responsable de la planeación, organización, implementación, supervisión y del resultado de todas las operaciones del Hotel, para ello es necesario contar con colaboradores, los cuales están constituidos en el Comité Ejecutivo.

Gerencia de alimentos y bebidas:

Se encarga del manejo y operación del servicio de alimentos y bebidas que presta la empresa, controlando y supervisando los diferentes puntos de ventas y centros de producción con los que cuenta el Hotel. Los departamentos a su cargo son:

- ✓ Cocina
- ✓ Bares
- ✓ Restaurantes
- ✓ Steward

Gerencia de habitaciones:

Se encarga de la supervisión de los procesos de trabajos relacionados con las reservas, recepción de huésped, limpieza y presencia de las habitaciones y de los servicios de telefonía. Los departamentos a su cargo son:

- ✓ Recepción
- ✓ Áreas Públicas
- ✓ Reservación
- ✓ Teléfono
- ✓ Ama de Llaves - Lavandería
- ✓ Guest Services

Gerencia de mercadeo y ventas:

Se responsabiliza, conjuntamente con la Gerencia General y la propietaria del Hotel, de comercializar las instalaciones del Hotel con diferentes agencias de viajes, así como de la publicidad, promoción y venta tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Gerencia de contraloría:

Es responsable de llevar el correcto registro de las operaciones del Hotel, de igual manera lleva la planeación financiera y el control de las obligaciones fiscales. Está integrada por:

- ✓ Auditoria de Ingresos y Nocturna
- ✓ Cuentas por Cobrar
- ✓ Cuentas por Pagar
- ✓ Costos
- ✓ Compras
- ✓ Almacén

Gerencia de recursos humanos:

Encargada de la administración del personal que labora en la empresa. Vela por sus intereses y hace cumplir las políticas establecidas. Esta conformada por:

- ✓ Adiestramiento
- ✓ Nómina
- ✓ Reclutamiento y Selección

Gerencia de mantenimiento:

Es responsable de la preservación, conservación, mantenimiento y reparación de las instalaciones del Hotel, de igual manera es responsable de mantener en óptimas condiciones los mobiliarios y equipos en operación. Los departamentos a su cargo son:

- ✓ Carpintería
- ✓ Plomería
- ✓ Electricidad
- ✓ Playa y Piscina
- ✓ Albañilería
- ✓ Jardinería

Gerencia de seguridad:

Diseña planes preventivos y correctivos en cuanto a la seguridad del personal que labora en la empresa; así como, de los huéspedes del hotel. Lleva el control de entrada y salida de los empleados.

Gerencia de animación y recreación:

Es responsable de mantener una atmósfera placentera, relajadas y de diversión, a través de programa de entretenimiento, concursos, espectáculos nocturnos, entre otros, con la finalidad de que el huésped disfrute al máximo su estadía y las instalaciones del hotel.

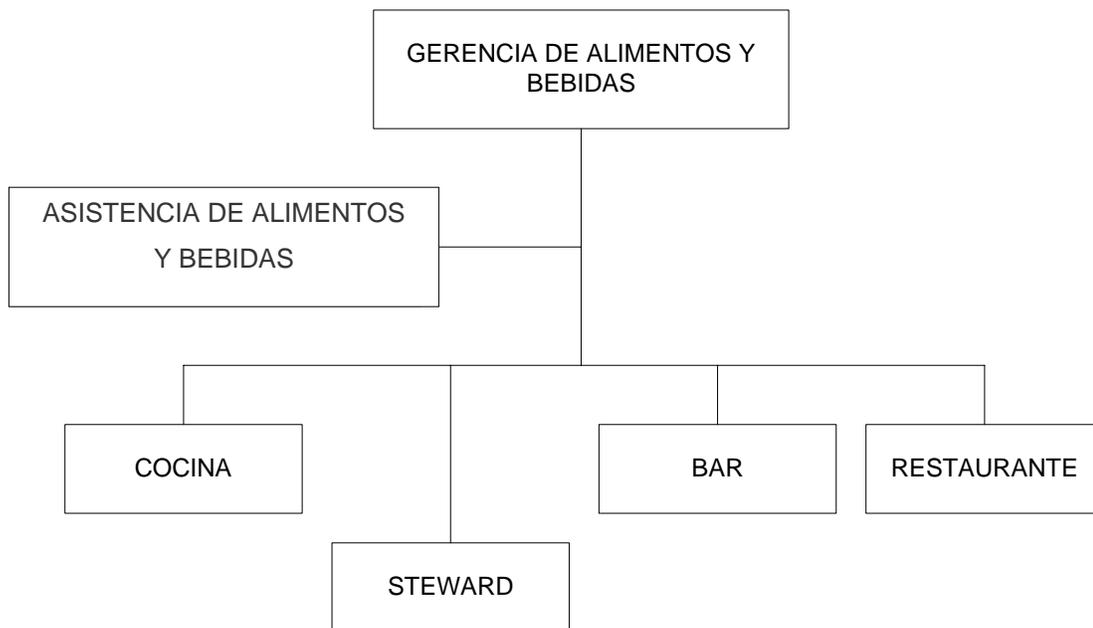
2.8. Departamento de alimentos y bebidas.

El Departamento de Alimentos y Bebidas es la unidad encargada de gerenciar y coordinar los puntos de producción y ventas de alimentos y

bebidas al igual que las actividades vinculadas a eventos y banquetes del hotel.

La estructura organizativa del Departamento de Alimentos y Bebidas está definida en el siguiente organigrama (Figura N° 3):

Figura N° 3 Hotel Portofino Complex Organigrama Departamento de Alimentos y Bebidas



Fuente: Elaboración propia con datos observados en el Hotel Portofino Complex. Agosto 2004

Gerencia de alimentos y bebidas:

El Gerente de Alimentos y Bebidas, es la persona encargada de planificar, organizar y dirigir todas las actividades que genere el Departamento de Alimentos y Bebidas, además de coordinar y supervisar los eventos y banquetes que se realicen en el hotel.

Asistente de la gerencia de alimentos y bebidas:

Es la persona encargada de asistir al Gerente de Alimentos y Bebidas en toda la gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas y todo lo referente a las actividades relacionadas con los Eventos y Banquetes.

Sección Cocina:

Esta sección está dirigida por el Chef, quien junto con el Gerente de Alimentos y Bebidas, planifica, organiza y ejecuta todas las actividades de ésta sección del Departamento de Alimentos y Bebidas. El Chef de Cocina es la persona encargada de facilitar toda la información necesaria a la gerencia del Departamento de Alimentos y Bebidas para poder tomar las decisiones pertinentes sobre la operación.

Sección Restaurante:

Esta sección está dirigida por el Capitán de Mesonero, quien coordina junto con el Gerente de Alimentos y Bebidas, todo lo referente a montajes de salones y áreas de servicio, organización del personal de servicio y está involucrado con todo lo referentes a eventos y banquetes.

Sección Bares:

Esta sección del Departamento de Alimentos y Bebidas está bajo la dirección del Supervisor de Bares, el cual es el encargado de realizar los inventarios diarios y suministrar la información necesaria de su operación a la gerencia de Alimentos y Bebidas. Es también el encargado de realizar los pedidos del bar al almacén general.

Sección Steward:

Esta sección, aunque esté dentro de cocina, está bajo la supervisión directa de la Gerencia de Alimentos y Bebidas, dicha sección esta dirigida por el Jefe de Steward, quien junto con el Gerente de Alimentos y Bebidas y el Chef de Cocina, planifican, organizar y ejecutan todas las actividades de este departamento.



CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTOS DEL SUBSISTEMA DE PLANEACIÓN DEL MENÚ Y LISTA DE BEBIDAS

CAPITULO III

3.1. Teoría general de sistema

Según Tejada (1995: 58) define al sistema “Como un conjunto de partes, elementos o subsistemas, que están interrelacionados entre si, para lograr uno o más objetivos”.

Dentro de los sistemas tenemos dos tipos:

- ◆ Cerrados: Que son aquellos que poco interactúan con el ambiente, como son los sistemas físicos y mecánicos, y
- ◆ Abiertos: Que son los que tienen mucha interacción con el ambiente, por ejemplo: Sistemas Biológicos y Sociales.

La definición de sistema tiene una serie de implicaciones las cuales pueden ser aplicadas a un servicio de alimentación para:

1. Cumplir uno o más objetivos. En el caso de un servicio de alimentación, existen 3 objetivos básicos que deben cumplir:
 - Satisfacer las necesidades y/o deseos de los usuarios.
 - Funcionar adecuadamente en cualquier ambiente socioeconómico.

- Adaptarse a los cambios de los gustos y necesidades de los usuarios.
2. Sus elementos tienen una estructura determinada y están interrelacionados. Esto hace que, aunque todos los servicios de alimentación, considerados como sistema tengan los mismos elementos, sean diferentes entre si.
 3. Los objetivos de la organización priman sobre los de los elementos. Los elementos de un sistema están interrelacionados y esa interrelación hace que todo lo que se hagan o se deje de hacer en un elemento o subsistema, repercuta en otro u otros subsistemas y hasta en todo el sistema.

La teoría general de sistema una vez aplicada a los servicios de la alimentación tiene la ventaja de permitir identificar los subsistemas que la integran y las interrelaciones e interdependencias que hay entre los mismos.

Dentro de los subsistemas se tiene:

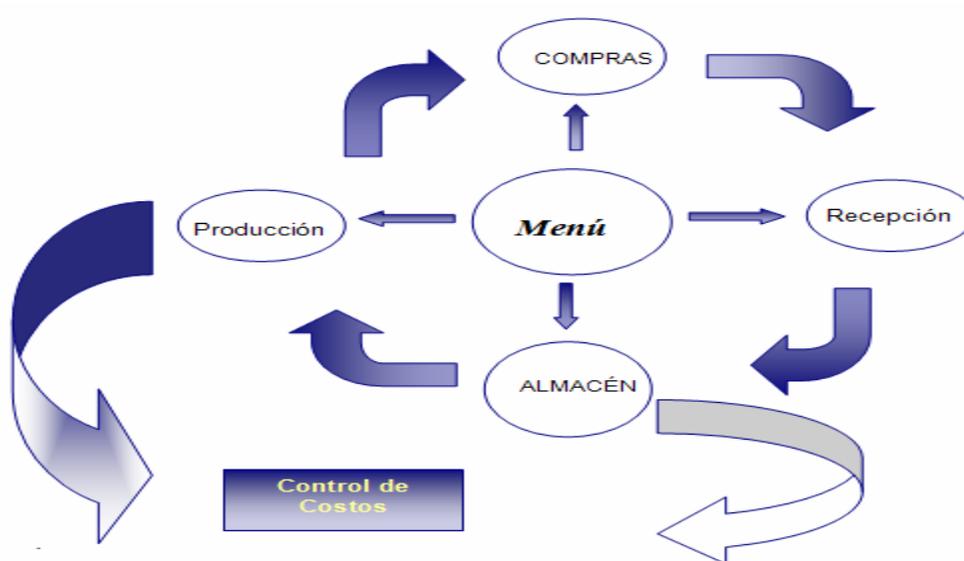
Subsistema de Planeación de Menú el cual se relaciona con los demás subsistema (compra, recepción, almacén y producción) todos ellos funcionan en conjunto para que la operación en un servicio de alimentación trabaje adecuadamente.

3.2. Subsistema de planeación de menús

La planeación de menús es el primer paso a considerar en un servicio de alimentación, puesto que a través de él se obtendrá información referente a lo qué se debe servir, en qué cantidad y con qué procedimientos, datos estos necesarios para determinar los costos de los alimentos.

Es así, como el menú es el punto de partida y de finalización de un servicio de alimentación, de allí, la importancia de llevar una planificación del mismo, evitando que se afecte las actividades que este genera (Compras, recepción, costo, almacén y producción), pues de él depende lo que se va a comprar, almacenar, producir y distribuir en los centros de producción (Figura N° 4).

Figura N° 4 Ciclo del Subsistema de Planeación de Menús



Fuente: Elaboración Propia con datos de Tejada Dolly. 1998.

Al ser el menú, el centro de las actividades del servicio de alimentación, es fundamental que se ejerza un control regular del mismo. Las herramientas para controlar este subsistema son las siguientes: Recetas estándares y porciones estándares. Tejada (1995:312) define a las porciones estándares como: “fijar la cantidad exacta que se va a servir de un producto, bien sea en peso, volumen y tamaño.”

Las porciones se estandarizan según (Tejada ob.cit.) para:

-  **Para controlar costos**
-  **Para controlar cantidades**
-  **Para la seguridad del personal**
-  **Para satisfacer a los usuarios.**

Para poder estandarizar las porciones, es necesario elaborar una guía, la cual debe contener la siguiente información:

-  Lista de control de porciones, en la cual se enumeren todos los productos que van a servir, con el tamaño de las porciones y de acuerdo al sitio donde se van a servir a los clientes a quienes van dirigidos. Esta lista también debe especificar el plato en que debe servirse la preparación.
-  Especificaciones exactas para cada uno de los productos o ingredientes a comprar.

- Análisis de valor y de Rendimiento a los productos que se vayan a comprar.

- Recetas Estandarizadas revisadas para asegurarse de que si tienen el número y tamaño de las porciones establecidas.

- Tablas de control de porciones en sitios muy visibles, especialmente en los lugares donde se sirve la comida (restaurantes). En estas tablas se deben especificar el nombre del producto, cantidad (en crudo y cocido), utensilios de conservación y de servida, aderezo y plato para servirlo.

- Los equipos y utensilios de preparación y de servir deben estar estandarizados, dentro de estos se tienen los siguientes:
 - a. Latas, moldes con señales por donde se debe cortar.

 - b. Balanzas porcionadoras

 - c. Cucharones y cucharas de servir; las cuales deben tener los números y capacidades para servir.

 - d. Misceláneos: pinzas para espaguetis, cuchillos para cortar las carnes, vegetales, mantequilla, entre otros.

 - e. Platos, tazas y vasos de medida.

 Adiestrar a todo el personal, enfatizando los siguientes aspectos:

- a. Costo de las porciones
- b. Uso de las tablas
- c. Uso adecuado de los utensilios y equipos
- d. Problemas que acarrea el quedarse sin preparaciones (quejas de los usuarios)
- e. Uso adecuado de las recetas

 Porcionar la mayor cantidad de preparaciones posibles, en las secciones de preparación (cocina).

 Supervisar periódicamente al personal (directamente el Chef Ejecutivo o Sous Chef), para asegurarse de que están siguiendo sus instrucciones.

Chequear, al alzar diariamente las porciones de diversos alimentos.

3.2.1. Políticas para estandarizar las porciones

Las políticas de estandarización de porciones deben ser conocidas por todo el personal que labora en la producción de alimentos de cualquier

establecimiento. Dentro de las políticas de estandarización (Tejada 1995: 314) establece las siguientes:

1. Quién debe fijar el tamaño de las porciones
2. Dónde debe colocarse la tabla de control de porciones.
3. Quién debe encargarse de pesar, medir o cortar los ingredientes.
4. Quién puede hacer los cambios en el tamaño de las porciones y cómo debe hacerlos.
5. Dónde se debe porcionar las preparaciones y cómo debe hacerse el porcionamiento.

3.2.2. Procedimientos para estandarizar las porciones

El personal de producción de alimentos debe conocer los procedimientos para porcionar las recetas (Tejada 1995: 316) expresa los siguientes:

Utilización exactamente de las cantidades y seguimiento de los procedimientos de la recetas.

☛ Chequear cuidadosamente:

- a. Tamaño de las porciones.

b. Tamaño de los utensilios.

c. Utensilios apropiados para porcionar.

☛ Todo el personal de servicio debe:

Saber exactamente el tamaño de la porción que debe servir.

Emplear los utensilios apropiados para servir.

Una vez estandarizados las porciones, se pueden estandarizar más fácilmente las recetas, ya que constituyen la forma de comunicación y procedimientos más útil en un servicio de alimentación.

Según Tejada (1995:312) defina a la receta estándar como:

La que especifica la cantidad y calidad de ingrediente y el procedimiento de preparación de la misma, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de cantidad y calidad uniformes, no importa quien sea la persona que se encargue de su preparación, siempre y cuando esta persona esté capacitada para seguir las instrucciones.

3.2.3. Políticas para el programa de estandarización de receta

Para llevar a cabo un programa de estandarización de recetas, Tejada (1995: 317) establece las siguientes políticas:

1.-Nombrar a alguien específico para coordinar y supervisar todo el programa.

2. -Elaborar un plan definido para el programa, antes de iniciarlo y cerciorarse de que todos los que están involucrados en él, comprendan todo el proyecto.

3.-Cerciorarse de que todas las recetas tengan los ingredientes adecuados, cantidades correctas y que los procedimientos sean claros y sencillos.

4.-Determinar las cualidades que debe tener el coordinador del programa de receta.

5.-Las recetas deben ser ajustadas a los usuarios del servicio.

6.-Determinar los procedimientos de control que se van a emplear para hacer el seguimiento y evaluación de las recetas.

3.2.4. Objetivos del programa de estandarización de recetas

La estandarización de las recetas trae muchos beneficios para un servicio de alimentación. Tejada (1995: 318) expresa los siguientes objetivos que se persigue con este programa:

1.-Asegurar que las preparaciones tengan siempre una calidad uniformes que satisfaga a los usuarios.

2.-Facilitar el trabajo de los empleados, los cuales tendrán a su disposición un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir. Esto ahorra tiempo y dinero y evita confusiones.

3.-Facilitar el proceso de compras y de planeación de menús

4.-Ayuda a controlar los costos, porque se determina cantidad y tipos de ingredientes, temperaturas adecuadas de cocción y porciones correctas.

3.2.5. Pasos a seguir para el programa de estandarización

El éxito de un programa de estandarización de receta depende de la persona que lo esté coordinando, del tiempo y personas disponibles para realizar el trabajo y del grado de la necesidad. Tejada (1995:319) expresa, los pasos a seguir para un programa de estandarización:

- Decidan la cantidad básica con la cual va a estandarizar las recetas.
- Seleccionar las fuentes de las recetas, entre estas:

a.-Las buenas recetas ya en uso en el servicio de alimentación. Los cocineros o personas encargadas de su preparación, generalmente tienen bastante experiencia en cuanto a cantidades de ingredientes y métodos de preparación.

B.-Libros de cocina, revistas, recetas de otras instituciones, etc.

- Establezca el método a seguir se sugiere el siguiente:

a.-Decidan la receta a estandarizar, de las fuentes anteriores.

b.-Elaboren el producto, en la cantidad que dice la receta original

c.-Evalúen el producto de esta primera prueba, para determinar si quedó como lo esperaban.

d. Registren las correcciones o cambios que tengan que hacer, por ejemplo: cantidades y tipos de ingredientes, tiempos o temperaturas, método o tamaño de los utensilios.

e. Dupliquen la cantidad de la receta y háganla de nuevo.

f. Evalúen el producto terminado.

g. Costeen las recetas.

➤Escriban las especificaciones del producto terminado.

➤Una vez que las recetas están estandarizadas o cuando se va a iniciar el programa de estandarización puede ser necesario hacerle ajuste a la receta. Esto puede ocurrir, porque:

a.-La cantidad base estandarizada no corresponde a la cantidad que se va a servir.

b.-Porque la receta original no da el mismo número y tamaño de porciones que se requiere.

c.-Porque la cantidad de un determinado ingrediente está disponible en una cantidad inferior a la de la receta original.

3.2.6. Métodos básicos para la elaboración de los platos que conforman las recetas.

Los métodos básicos para la elaboración de los platos según Ramos (1990: 120) en la producción de alimentos son los siguientes:

Blanquear: Consiste en poner los alimentos dentro de una cazuela con agua caliente o fría, según el caso, y en una proporción de uno (1) a diez (10) dejándolos hervir durante tres (3) minutos a una temperatura de 130 °C.

Este método se utiliza para precocinar los alimentos, estos pueden terminar la cocción aplicándoles cualquier otro procedimiento.

Hervir: Consiste en cocinar los alimentos dentro de un recipiente con agua fría o caliente, utilizando o no tapa, y dejándolos o no burbujear, dependiendo del tipo de alimento.

Tapando los alimentos, se evita que pierdan sus aromas, vitaminas, minerales y la cocción es más rápida.

Cocer al Vapor: Existen tres (3) sistemas que se pueden utilizar: vapor seco a presión, en la vaporera. Vapor húmedo a presión, en la olla de presión. Vapor húmedo sin presión, en un recipiente que le permita una fuga controlada de vapor.

Este método se utiliza para las carnes, aves, verduras, arroz y las sopas.

Escalfar: Es un procedimiento suave que consiste en cocinar los alimentos usando muy pocos líquidos y manteniéndolos a una temperatura inferior a los 80 °C.

También se conoce como Poche.

Freír con abundante aceite: Consiste en sumergir los alimentos dentro de un elemento grasoso a una temperatura entre los 180 °C. Dicho elemento debe ser grasa líquida o aceite, pero nunca mantequilla.

Este método se utiliza por lo general para cocinar carnes, aves, pescados, papas, verduras y postres.

Saltear: Este método consiste en agitar los alimentos dentro de un sartén con grasa o aceite caliente, a una temperatura entre 160 °C y los 240 °C.

Entre los alimentos que se saltean están los pescados pequeños, aves, papas, verduras y trozos de carne.

Asar en parrilla: Este método consiste en cocinar los alimentos sobre una parrilla de acero, sometiéndolos primero a una temperatura de 220 °C y los 250 °C, para cerrar los poros y evitar que pierdan el sabor, luego descender a una temperatura entre los 150 °C y los 200 °C para permitir que los poros se abran ligeramente y alcance a cocinarse el interior del alimento.

Un buen asado necesita, dependiendo del alimento que los marinen previamente o los recubran con papel de aluminio.

Gratinar: Se utiliza para dorar la superficie de un alimento, sometiéndolo a una temperatura entre los 250 °C y los 300 °C, proveniente de una sola fuente de calor situada en lo alto dentro de un horno o una salamandra.

Los alimentos que se gratinan normalmente son: los pescados, aves, las carnes, papas, verduras y las pastas.

Cocer al horno: Consiste en cocinar, a base de calor seco y sin líquidos ni grasas, un alimento colocado sobre una charola o dentro de cualquier molde, sin tapar, sometiéndolos a una temperaturas entre 140 °C y 180 °C.

Los alimentos que se cocinan en el horno son: las papas, pastas, flanes, soufflé, pudines, panes y tortas.

Asar: Este método tiene dos (2) procedimientos diferentes: Asar al horno... Un alimento, sin cubrirlo, sometiéndolo inicialmente a una temperatura de 200 °C, para cerrar sus poros, manteniéndolo después a una temperatura de 110 °C, agregando con frecuencia aceite o grasa, Asar en brochetas: El alimento se ensarta en una varilla redonda y delgada y se somete a temperaturas ligeramente superiores, agregando aceite con mayor frecuencia.

Los alimentos que por lo general se asan en brochetas son: papas, carnes blanca y roja, las aves y pescados.

Poeler: Este método se utiliza muy poco en la actualidad, debido a lo minucioso de su procedimiento, que consiste en: colocar el alimento en una cacerola sin tapa con un poco de grasa, e iniciar su cocimiento en el horno a baja temperatura. Colocar la tapa y elevar la temperatura del horno hasta los 140 °C o 160 °C, para que el alimento se cocine en su propio jugo, rociándolo frecuentemente durante el tiempo que dure el proceso. Una vez terminado, quitar la tapa y elevar la temperatura hasta los 180 °C, para que el alimento se dore ligeramente.

Los alimentos que se preparan utilizando este método son: pavo, aves de caza y pollo.

Estofar: Consiste en calentar grasa en un recipiente para saltear, introducir el alimento, taparlo y dejar que hierva, a fuego lento, con poco o ningún líquido, a una

temperatura entre los 120 °C y los 140 °C, hasta que se cocine, evitando la evaporación del jugo.

Los alimentos que se preparan en estofado son: pescados, frutas, vegetales, trozos pequeños de carne.

Soasar y glasear carne: Ambos procedimientos consisten en poner la carne a hervir a fuego lento, dentro de un recipiente tapado con poco o ningún líquido.

Este método es utilizado para carnes rojas, pescados y vegetales.

3.2.7. Equipos que se utilizan para la preparación de los platos.

El equipo para la producción de alimentos, según (Ramos 1990:201) se clasifica:

Muebles de Cocina: Es un equipo de apoyo conformado por la mesa de trabajo y los aspiradores.

Equipo de Preparación: Está conformado por toda la dotación de una cocina, incluye máquinas, implementos manuales y eléctricos, utilizados para la preparación de los diferentes géneros que son utilizados en la elaboración de las comidas, entre estos se encuentran: Moledor de carnes, triturador, batidores, baño de maría, sierra, peladoras de hortalizas, licuadoras, exprimidores.

Equipo de Cocción: Son todos aquellos que se utilizan para transformar los alimentos mediante las técnicas de cocción. Entre los más comunes

tenemos: la cocina, parillas y planchas, sartenes basculante, tostadoras, Gratinadoras, marmitas, freidoras, etc.

Equipo de Refrigeración: Son los que se utilizan para la conservación de los alimentos mediante la utilización de temperaturas bajas, entre ellos tenemos: congeladores, refrigeradores, cavas, neveras.

Batería de Cocina: Son todos aquellos recipientes metálicos, que se utilizan para las diferentes preparaciones tanto en frío como en calor y la conservación de los mismos, entre estos están: cacerolas, bandejas, sartenes, braceras, asaderas, canastas, etc.

Herramientas y Utensilios: Son todos aquellos que sirven para cortar, moldear, rallar, machacar, etc. Entre estos están: cucharones, cuchillos, espátulas, rallos, rodillos, tijeras, puntillas, mangas, cepillos, tamiz, etc.

Equipo Auxiliar: Este sirve de apoyo al equipo principal de producción y esta constituido por: campana de extracción, estantes para ollas, otros estantes, gabinetes, básculas y balanzas.

3.2.8. Subsistema de compra

En un servicio de alimentación, las compras comprenden un servicio detallado para la obtención de los mejores productos disponibles, de acuerdo a su uso determinado y al presupuesto estipulado para ello. Según Tejada (1998:626) el proceso de compra está constituido por tres (3) aspectos básicos: “Estándares de Compra (Qué comprar); Políticas de Compra (Dónde, a quién y cómo comprar) y Necesidades Reales de Productos (Cuánto comprar)”.

3.2.9. Subsistema de recepción de mercancía

Del proceso de recepción depende que los productos requeridos a través del subsistema de compras cumplan a cabalidad con las especificaciones de calidad, cantidad y precio acordado con el proveedor. Según Tejada (1995:678) para que el proceso de recepción pueda llevarse adecuadamente es necesario cumplir con el siguiente procedimiento:

-  Alistarse para la Recepción
-  Chequear la mercancía (Cantidad, peso, calidad y precio)
-  Aceptar o rechazar la Mercancía
-  Registrar el Recibo

3.2.10. Subsistema de almacenamiento

Una vez que los productos han sido recibidos adecuadamente, se distribuyen, bien sea directamente a los sitios de producción o de servicio o a los locales de almacenamiento. El almacenamiento constituye, además el vínculo entre el recibo y la producción, realizando una función de retención y control de los artículos. Según Tejada (1995:700) dentro de los tipos de almacenamiento se tienen:

Los productos o alimentos secos deben ser almacenados en un área seca, bien ventilada, iluminada y limpia.

Los alimentos fríos y congelados deben almacenarse en cavas refrigerada y congelada.

Luego del almacenamiento, viene el despacho de los productos a los centros de producción. El despacho es el proceso utilizado para suministrar los alimentos a las unidades de producción y de servicio, una vez que han sido recibidos y almacenados. Según la autora (ob. cit.), considera que se debe ejercer un control de los productos a despacharse y esto es a través de un Sistema de Control de Ingredientes, el cual es un componente fundamental de control de calidad y cantidad del subsistema de control de costos.

El control de los ingredientes tiene dos (2) aspectos básicos que son:

La utilización de Recetas Estandarizadas, que son la base para poder ensamblar la cantidad y calidad correctas de ingredientes.

El Cuarto de Ingredientes, que es el sitio asignado, dentro del área de almacenamiento o de producción, para medir, pesar o cortar los ingredientes que van a ser enviados a los centros de trabajos del subsistema de producción.

3.2.11. Subsistema de producción

En el contexto de un servicio de alimentación, es la función de convertir los alimentos adquiridos en diferentes formas, en preparaciones para los menús que se servirán, en las distintas comidas, a los usuarios, clientes y huéspedes. Según Tejada (1995:744) considera que la administración de la producción comprende las siguientes actividades:

Planeación de la Producción: Proyección de la demanda y programación de la producción.

Control de Ingredientes: Esta actividad la realiza el subsistema de almacenamiento, pero le corresponde a producción controlar su eficiencia y efectividad, pues aquí es donde se preparan las recetas con los ingredientes entregados.

Determinación de los Sistemas de Producción: Estrategias de producción y métodos de producción y de cocción.

Control de la Calidad de los alimentos: Nutricional, físico organolépticas y microbiológica y de la cantidad de los mismos.

3.3. Procedimientos del subsistema de planeación de menús del hotel portofino complex.

3.3.1. Departamento de compras

El departamento de compras del Hotel Portofino Complex ejecuta actividades referentes a la cotización y obtención de los insumos, productos y equipos necesarios de acuerdo a los requerimientos que solicite el centro de producción. El Chef Ejecutivo en el Hotel, realiza especificaciones muy precisa de algún producto que se requiera al momento, igualmente elabora la lista de mercado de carnes, aves, pescados, mariscos y la de frutas y verduras (Formato N° 1 y 2) que luego es enviada a este departamento a través del Jefe de Almacén, la cual contiene en detalle la cantidad de mercancía que se requiere en la cocina para llevar a cabo la producción.

Cabe considerar, por otra parte, que las compras son realizadas semanalmente, obteniéndose una constante rotación de mercancías. Los

pedidos son realizados los días lunes y jueves, para que el departamento se encargue de cotizarlos el mismo día y los realice al día siguiente.

Formato N° 1 Lista de Mercado (Aves, pescados, Mariscos) Hotel Portofino Complex

Compras: _____
 Chef: _____
 Recibidor: _____

LISTA DE MERCADO 0491

Preparado	ARTICULO	Stock	Prepado	Consumo	Consumo	Consumo	Consumo	Consumo	Consumo	ARTICULO	Stock	Prepado	Consumo	Consumo	Consumo
	RES:									PESCADOS:					
	Costa	Kg.								Ajun Fresco Grande	Un.				
	J. Bone	Kg.								Cañón	Kg.				
	Hueso Cortado	Un.								Corvina Huerta	Kg.				
	Lomo	Un.								Corvina Filet	Kg.				
	Muchacho Redondo	Kg.								Mero Entero	Kg.				
	Pasta sin Hueso	Kg.								Mero	Kg.				
	Panza	Kg.								Parigi	Kg.				
	Pechuga	Un.								Perchito Entero 500 g	Kg.				
	Pelmo con Hueso	Kg.								Robalo Filet	Kg.				
	Punta Trápera	Kg.								Salmón Ahumado	Kg.				
	Salmon sin Hueso	Un.								Cañón	Kg.				
	Ternera	Kg.								Pez Espada / Agua	Kg.				
										MARISCOS:					
										Coquilla fir Jacques	Kg.				
										Amejas	Kg.				
										Calameres Grandes	Kg.				
										Calameres Medianos	Kg.				
										Guacuco	F.C.				
										Guacuco con Corvina	Kg.				
										Langosta	Kg.				
										Langostinos Jumbo	Kg.				
										Langostinos Medianos	Kg.				
										Maridón	Foo.				
										Pulpo	Kg.				
										Venas Congeladas	Kg.				
										LACTOS Y OTROS:					
										Crema Agua	Gal.				
										Crema de Leche	Lt.				
										Huevos	Caja				
										Huevos de Codorniz	Un.				
										Jugo de Limón	Gal.				
										Mantequilla Especial	Kg.				
										Mantequilla Proc.	Caja				
										Yogurt Natural	Cesta				
										Yogurt de Frutas	Cesta				
										Leche Un. Liro	Un.				
										Leche LD	Caja				
										Yogurt Liro	Lt.				
										Yogurt Larga Duración	Lt.				
										QUESOS:					
										Amante	Un.				
										Brie	Un.				
										Camembert	Un.				
										Da Mello	Un.				
										Choume	Kg.				
										Mozzarella Grande	Un.				
										Parmesano Entero	Un.				
										Queso	Un.				
										Rogonzola	Un.				
										Mozzarella de Bufalo	Un.				
										Ricotta	Un.				
										Cheddar	Un.				
										Emmental	Ltd.				
										Palmarillo	Un.				
										HELADOS:					
										Choco	Gal.				
										Chocolate	Gal.				
										Fresa	Gal.				
										Guayabana	Gal.				
										Limon	Gal.				
										Mantecado	Gal.				
										Morco	Gal.				
										Pistaccho	Gal.				
										Ron Paras	Gal.				

PREPARADO POR: _____ REVISADO POR: _____ AUTORIZADO POR: _____

Fuente: Departamento de Almacén del Hotel Portofino Complex.

Formato N° 2 Lista de Mercado (Frutas, Verduras y Legumbres) Hotel Portofino Complex



PORTOFINO & PORTOFINO
COMPLEX

LISTA DE MERCADO

COMPRAS: _____
CHEF: _____
RECEBIDOR: _____

ARTÍCULO	STOCK	PEDIDO	ARTÍCULO	STOCK	PEDIDO
LEGUMBRES Y VERDURAS			FRUTAS		
Aji Dulce	Kg		Aguaques Maduros	Hl.	
Aji Picante	Kg		Anón	Kg.	
Ajo Porro	Atado		Cambures	Cesta	
Ajo Saco	Kg.		Fresas	Cajas	
Acega	Atado		Guayaba	Kg.	
Apio Crolla	Kg.		Guanábana	Kg.	
Auyama	Saco		Limonos Crollos	Saco	
Berenjenas	Cesta		Limón Francés	Hl.	
Broccolis	Cesta		Mandarinas	Hl.	
Celery	Atado		Mango Injerlo	Hl.	
Colectas de Bruselas	Kg		Mango Crolla	Hl.	
Cebollas	Saco		Manzana Importaca	Caja	
Cebollas Rojas	Saco		Melones	Unid.	
Cebollin	Atado		Naranja de Jugó	Saco	
Aji dulce	Kg.		Níspero	Kg.	
Catabacines	Cesta		Lechoza	Unid.	
Champignones Frescos	Kg		Parchita	Saco	
Coliflor	Cesta		Patilla	Unid.	
Chayota	Seco		Peras	Caja	
Espinaca	Atado		Piñas	Unid.	
Hinojo	Kg.		Toronjas	Seco	
Jojotos	Saco		Uvas Negras	Caja	
Nabos	Kg.		Uvas Blancas	Caja	
Papas	Saco				
Pepinos	Cesta				
Pimentones Verdes	Cesta		VEGET. FRUT. CONGELADAS		
Pimentones Rojos	Cesta		Espinaca	Bls.	
Plátanos	Unid.		Fresas	Bls.	
Repollo Blanco	Saco		Guisantes	Bls.	
Repollo Rojo	Saco		Papas Croquetas	Caja	
Remolachas	Saco		Papas Fritas	Caja	
Tomate Margariteño	Kg		Zanahoria	Bls.	
Tomate Perita	Cesta				
Verdura Surtida	Kg				
Vainitas Redondas	Saco				
Zanahoria	Saco				
Yuca	Seco				
Batata	Seco				
Lechuga Romana	Hl.				
Lechuga Americana	Hl.				
Albahaca	Atado				
Cilantro	Atado				
Perejil Crespo	Atado				

PREPARADO POR: _____

REVISADO POR: _____ AUTORIZADO POR: _____

Fuente: Departamento de Almacén del Hotel Portofino Complex.

3.3.2. Departamento de almacén

El departamento de almacén del Hotel Portofino Complex tiene como función almacenar y suministrar los insumos necesarios para la producción de alimentos que demanda el hotel. Por otra parte para la recepción de las carnes, aves, pescados y mariscos proceden a pesarlos y colocarle el “meat tag” (Formato N° 3) para luego ser guardados en sus respectivas cavas. El despacho de estos insumos al centro de producción lo realiza la sección de cocina a través de las requisiciones de alimentos (Formato N° 4).

Formato N° 3 Meat-Tag Hotel Portofino Complex

The image shows three identical meat tag forms stacked vertically. Each form is titled "PORTOFINO & PORTOBELO complex" and "CONTROL DE CARNES Y PESCADOS MEAT TAG". The forms are labeled A, B, and C at the bottom right. Each form has the following fields: PRODUCTO:, PESO:, COSTO:, COSTO TOTAL:, PROVEEDOR:, and FECHA RECIBIDO:. Form A has "N° 1020" and "COSTO" printed in red. Form B has "N° 1020" and "COCINA" printed in red. Form C has "N° 1020" and "ALMACEN" printed in red.

Fuente: Departamento de Almacén del Hotel Portofino Complex.

3.3.3. Sección cocina

Los procedimientos que realiza la sección de cocina para solicitar los productos es el siguiente: el Chef Ejecutivo elabora una lista de los platos a preparar para el transcurso del día, tomando en cuenta el porcentaje de ocupación (Formato N° 5) que tenga para ese momento el hotel el cual envía Recepción a cocina, basándose en estos; el Chef o Sous Chef y el pastelero hace sus requisiciones de alimentos por separado, las cuales llevan las firmas de la sección que lo están solicitados y la autorización del Chef Ejecutivo para luego ser llevada al almacén general.

Una vez que son despachados los productos, comienzan con la preparación de los platos del día, para eso cada cocinero ya conoce cual va a ser el plato a preparar y lo ejecuta de acuerdo a la experiencia que tiene en el hotel y siguiendo las instrucciones del Chef o Sous Chef. Para el tiempo de cocción del plato, las personas antes mencionados les dan las instrucciones, una vez terminados los diferentes alimentos, se envuelve con envoplas y se guardan. Cuando llega la hora de hacer la Mise en Place del restaurante se colocan los alimentos y se le toma la temperatura para saber si el plato se mantiene caliente. A la hora de servir el cocinero determinará de acuerdo con las instrucciones del Chef la cantidad de alimentos que debe servir por persona.

Formato N° 5 Pronóstico de Ocupación Hotel Portofino Complex

HOTEL PORTOFINO, C.A.
SISTEMA DE RESERVACIONES

PAGINA: 01
FECHA : 09/06/2005

PRONOSTICO DE OCUPACION DEL 09/06/2005 AL 30/06/2005

FECHA	OCUP.	ENTRAN	SALEN	TOTAL	DISPON.	%OCUP.	ADUL.	NINOS
09/06/2005	73	17	0	90	380	19.15%	170	8
10/06/2005	90	56	14	132	338	28.09%	253	13
11/06/2005	132	13	17	128	342	27.23%	240	14
12/06/2005	128	59	75	112	358	23.83%	165	10
13/06/2005	112	14	25	101	369	21.49%	145	5
14/06/2005	101	3	13	91	379	19.36%	128	2
15/06/2005	91	11	7	95	375	20.21%	133	1
16/06/2005	95	92	9	178	292	37.87%	316	5
17/06/2005	178	106	59	225	245	47.87%	474	6
18/06/2005	225	252	5	472	-2	100.43%	1034	7
19/06/2005	472	57	120	409	61	87.02%	895	1
20/06/2005	409	4	40	373	97	79.36%	824	3
21/06/2005	373	1	5	369	101	78.51%	818	3
22/06/2005	369	2	3	368	102	78.30%	816	4
23/06/2005	368	46	4	410	60	87.23%	920	10
24/06/2005	410	112	31	491	-21	104.47%	1087	15
25/06/2005	491	127	190	428	42	91.06%	958	13
26/06/2005	428	28	81	375	95	79.79%	856	12
27/06/2005	375	12	25	362	108	77.02%	829	7
28/06/2005	362	1	2	361	109	76.81%	826	7
29/06/2005	361	2	6	357	113	75.96%	820	6
30/06/2005	357	10	51	316	154	67.23%	738	8

3.3.4. Sección carnicería

El Sous Chef envía a la carnicería el menú del día para que el carnicero haga su pedido al almacén y se encargue de limpiar, deshuesar y realizar los diferentes cortes a las piezas que se vayan a utilizar por día. Una vez que estos están cortados se procede a llevarlos al centro de producción ya porcionados, hay que hacer notar que el porcionamiento se realiza de acuerdo a las instrucciones que da el Chef o Sous Chef, esto con el propósito de ahorrarle tiempo a los cocineros.

3.3.5. Departamento de control de costos

El departamento de control de costos del Hotel Portofino Complex tiene como función principal calcular y controlar el costo de los alimentos utilizados en el centro de producción. Este departamento está conformado por una sola persona, es decir, el Jefe de Costos.

El cual se encarga de costear las requisiciones de las secciones de cocina y bares, esta con el fin de que no se estuviese pidiendo más mercancía de lo necesario y aumentara el costo.

Por otra parte, él sacaba los costos de la prueba de rendimiento, chequeaba la mercancía una vez que esta llegara al hotel, realizaba el reporte de inventario valorado de todos los meses, además de todos los reportes pertinentes relacionado con la operación de a y b.

3.4. Control del subsistema de planeación de menús del hotel portofino complex

Al ser el menú, el centro de las actividades de un servicio de alimentación, es fundamental ejercer un control del mismo, con la finalidad de establecer políticas, procedimientos y herramientas en el centro de producción (cocina), el cual a su vez generará información que después será analizada como referencia para la toma de decisiones por parte de la empresa.

El control del subsistema de planeación de menús, se origina de la necesidad que tiene la Gerencia de Alimentos y Bebidas de mantener un control sobre la producción de alimentos y de fortalecer el sistema integral de costos de los alimentos, para así obtener los beneficios esperados por la empresa, involucrando al personal que labora en los departamentos y en las secciones que conforman este subsistema, ya que ellos son los responsables de ejecutar los procedimientos y las herramientas necesarias que se deben seguir en la producción de alimentos, para llegar a lograr el cumplimiento de los objetivos y políticas establecidas.

La Gerencia de Alimentos y Bebidas es la encargada de establecer las políticas sobre el control del subsistema de planeación de menús y esto lo logra a través de las Recetas Estándares y Porciones Estándares.

La información generada por la gerencia de Alimentos y Bebidas es enviada a los departamentos involucrados en el control del subsistema de planeación de menús, a través del departamento de control de costos, quien es el encargado de establecer las herramientas de control para la estandarización de recetas y de porciones estándares, las cuales servirán

como medio para obtener datos, que luego serán analizados en los diferentes reportes que realiza este departamento.

El departamento de compras forma parte de este control, ya que este es el encargado de comprar los insumos que será utilizado en la producción de alimentos.

El departamento de almacén, que también forma parte de este control, es el encargado de despachar los productos a través de la solicitud que hace la cocina, por medio de una requisición, la cual la evalúa y analiza el departamento de control de costos para su aprobación.

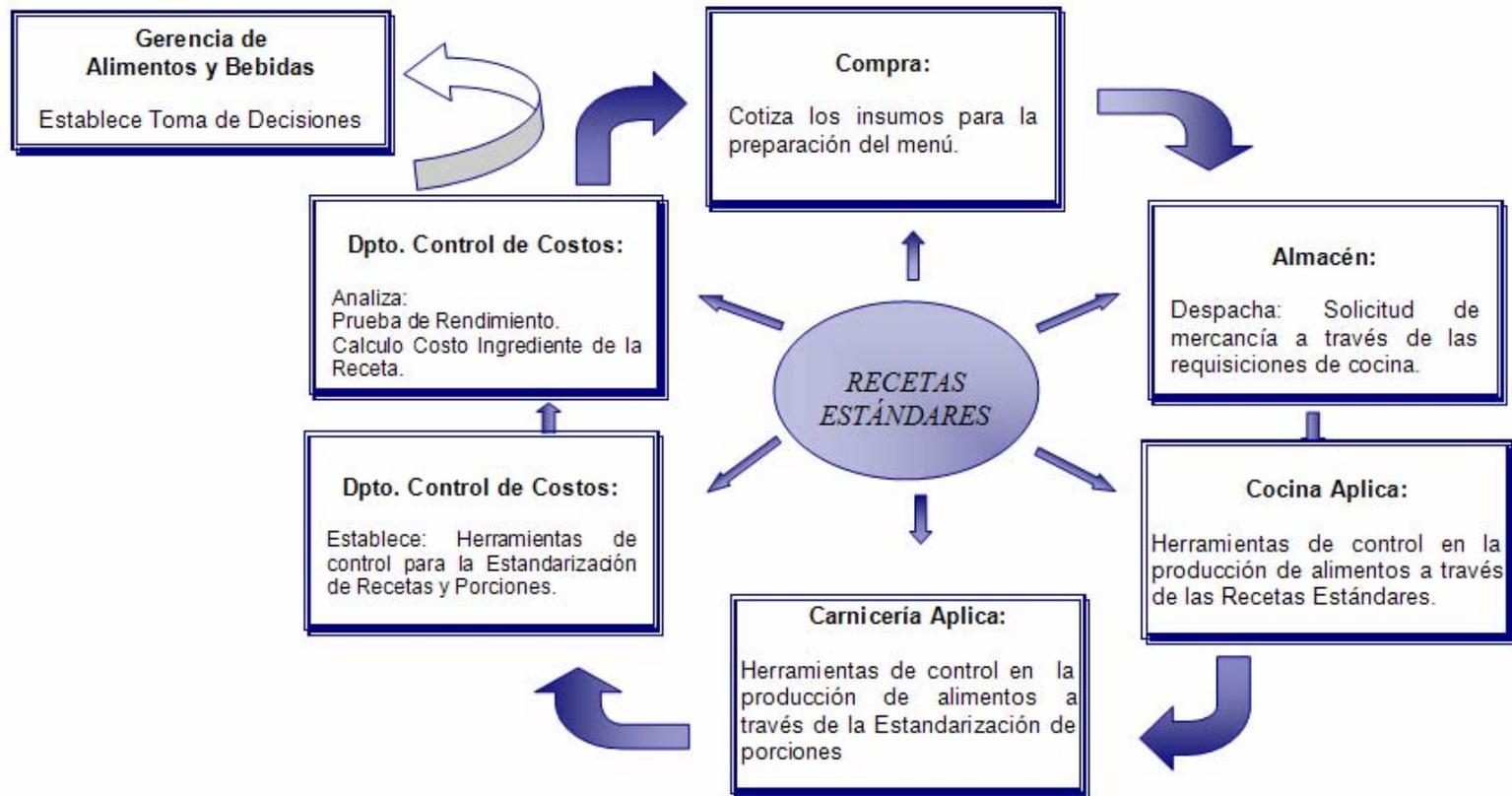
Las herramientas establecidas por el departamento de control de costos son aplicadas a los responsables del control del subsistema de planeación de menús como son: cocina y carnicería.

Cocina y Carnicería aplica herramientas de control en la producción de alimentos, ambas secciones son supervisadas por el departamento de control de costos, el que analizará los datos y las informaciones que se obtengan de las herramientas de control.

Luego, de que estos reportes son realizados, son finalmente entregados a la gerencia de alimentos y bebidas, quien es la responsable de tomar las decisiones correctas.

Es así, como este control del subsistema de planeación de menús involucra a los departamentos y secciones en este proceso, pero será la Gerencia de Alimentos y Bebidas quién analizará si la aplicación de estos estándares en la producción, es favorable o no para la empresa. (Figura N° 5).

Figura Nº 5 Control del Subsistema de Planeación de Menús



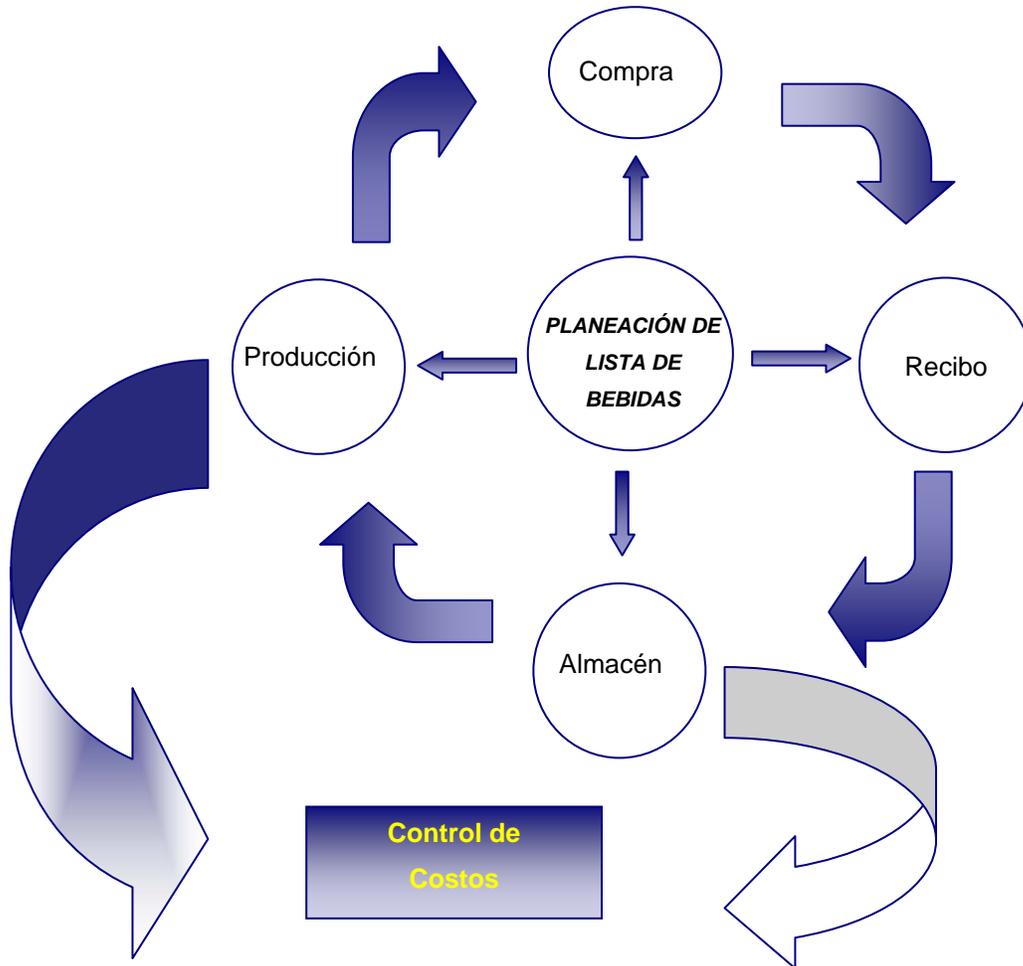
Fuente: Elaboración Propia con datos de Tejada Dolly, 1998.

3.5. Subsistema de planeación de lista de bebidas del hotel portofino complex

La planeación de lista de bebidas es un elemento fundamental en un servicio de bares y restaurantes, ya que a través de este instrumento le permite al cliente mostrarle de forma escrita y detallada, la oferta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas que se ofrecen en un establecimiento.

La lista de bebidas le facilita a un hotel la oferta de tragos, razón por la cual es necesario llevar una planificación de ésta y de realizarla en función de los productos que tengan una mayor demanda por parte de los clientes, para esto se debe trabajar en conjunto con los departamentos que conforman el ciclo del subsistema de planeación de lista de bebidas (Compras, recepción, almacenamiento, producción y costo), de tal forma que no se presenten problemas que puedan afectar las actividades de los demás departamentos. (Figura N° 6).

Figura Nº 6 Ciclo del Subsistema de Planeación de Lista de Bebidas



Fuente: Elaboración Propia con datos de Scheel.1991

Al ser la lista de bebidas, una actividad fundamental en un servicio de bebidas alcohólicas es importante llevar un control del mismo y para esto Scheel (1991:286) establece dos (2) herramientas fundamentales: las Recetas Estándares y porciones Estándares. Según (Scheel ob.cit.) define a las Recetas Estándares de Bebidas como: “La relación de los ingredientes y cantidades que se requieren para elaborar un producto determinado,

incluyendo, la forma de preparación, equipos que se utiliza y forma de presentación”.

3.5.1. Utensilios empleados en la preparación de bebidas

Según el Manual de Servicio de Bar Medio de Inceturismo (1992:20) define a los utensilios como: El conjunto de instrumentos y aparatos especiales que se utilizan en el bar, de los cuales dispone el personal para la realización de sus tareas”.

Entre los útiles de trabajo según el Manual de Inceturismo (ob.cit.) se tienen los siguientes:

Cuadro Nº 5 Útiles de Trabajo y su Uso

Útiles de Trabajo	Uso
Licuadora	Licuar, unificando diferentes ingredientes sólidos y líquidos como: hielo, piña, banana, jugos, etc, los cuales son utilizados en la preparación de algunos alimentos.
Coctelera Europea	Preparar cócteles y batidos, unificando y enfriando sus ingredientes en forma deseada.
Coctelera Americana	Tiene el mismo uso que la coctelera europea
Vaso Mezclador	Preparar cócteles mezclados unificados y enfriando los ingredientes de la forma deseada.
Cucharilla de Mezclar	Mezclar ingredientes
Cuchillo de Bar	Pelar y cortar frutas

Pala para Hielo	Se utiliza para extraer el hielo de la planta productora o del depósito.
Cubo para servir Hiel (hielera):	Transportar y servir el hielo
Azucarera	Para depositar azúcar y facilitar su uso
Tabla de Madera	Sirve de apoyo para pelar frutas y realizar con mayor facilidad los cortes.
Sacacorchos	Para extraer el corcho de la botella

Fuente: Elaboración propia con datos del Manual de Servicio de Bar Medio de Incenturismo

3.5.2. Medidas para bebidas (dado, jigger y ponny)

Dado: Su uso es el de obtener diferentes cantidades o medidas de bebidas para preparar o servir las mismas.

El Ponny: Es de vidrio transparente, forma de vaso y posee una onza de capacidad.

El Jigger: Es igual que el ponny y posee una onza y media de capacidad.

3.5.3. Cristalería

Según el Manual de Incenturismo (1992:98) define a la cristalería como: “El conjunto de piezas de cristal o vidrio, de formas y tamaños variados utilizados dentro de un bar para servir bebidas.”

Se divide en tres (3) grupos principales:

3.5.3.1 Copas

Varían de acuerdo con la calidad del cristal, el diseño y el tipo de bebida que se vaya a servir. Las copas de uso en el bar deben ser transparentes, sin labrados o bordados con la finalidad de no impedir ver el color y limpidez de la preparación. Entre las copas mas utilizadas tenemos:

Cuadro N° 6 Tipos de Copas y su Uso

<i>COPAS</i>	<i>USO</i>
Vino Blanco	Para el servicio de vinos blancos
Vino Tinto	Para el servicio de vinos tintos
Vino Generoso	Para servir vinos tales como el oporto
Champagne	para el servicio de champagne y vinos espumosos
Cóctel Clásica	Para servir cócteles batidos o mezclados
Pilsen	Para el servicio de cerveza
Cordial	Para el servicio de licores o bebidas sin hielo
Napoleón	Para servir coñac o brandy
Sour	Para el servicio de cócteles Sour y otras especialidades.
Cherry	Para el servicio de vino de jerez
Agua	Para el servicio de agua y sangría.

Fuente: Elaboración propia con datos del Manual de Servicio de Bar Medio de Incenturismo

3.5.3.2 Vaso

Todos los vasos deben ser de cristal transparente, sin bordados ni labrados, con la finalidad de no impedir ver la limpidez y color de los líquidos. Los vasos mas utilizados son:

Cuadro N° 7 Tipos de Vasos y su Capacidad

VASOS	CAPACIDAD
Delmónico	Su capacidad es de 4 a 6 onzas. Tiene forma cilíndrica con fondo delgado y su uso es para servir jugo, leche, agua y sangría.
Old Fashion	Su capacidad es de 6 onzas aproximadamente. Tiene forma cilíndrica con fondo grueso y su uso es para servir bebidas con hielo.
Pilsen	Su capacidad es de 8 onzas. Tiene forma cilíndrica terminada en forma de "V" en la parte superior con fondo grueso y su uso es para servir cervezas.
Fizz	Su capacidad es de 8 onzas. Tiene forma cilíndrica con fondo grueso y su uso es para servir bebidas fizzes y algunos aperitivos.
Hight Ball	Su capacidad es de 10 a 12 onzas. Tiene forma cilíndrica con fondo grueso y su uso es para servir diferentes bebidas que requieren ser complementadas posteriormente, tales como: whisky con soda, campari con jugo, etc.
Collins	Su capacidad es de 12 onzas. Tiene forma cilíndrica con fondo grueso y su cuerpo es ligeramente más ancho que el vaso hight Ball y su uso es para preparar y servir Collins, tales como: tom Collins, ron Collins, etc.
Zombie	Su capacidad es de 12 a 16 onzas. Tiene forma cilíndrica uniforme con fondo grueso y su uso es para servir cócteles con hielo frappé.

3.5.3.3 Tragos

Es el servicio que se presta desde la botella directamente al vaso, cuando es solicitado por el cliente.

Cuadro N° 8 Tipos de Tragos

<i>TRAGOS</i>	<i>DEFINICIÓN</i>
Secos	Son los tragos que se sirven sin hielo y sin acompañantes.
En la Roca	Son los tragos servidos en el vaso old fashioned con hielo y sin acompañantes.
Acompañados	Son los tragos largos o también llamado long drink; suelen acompañarse con gaseosas edulcoradas, carbonatados, jugos y agua.

Fuente: Elaboración propia con datos del Manual de Servicio de Bar Medio de Inceturismo

3.6. Definición de cóctel

Según el manual de Inceturismo (1992:35) define al cóctel como “Una bebida mezclada, donde sus ingredientes esenciales se mezclan de forma tal, que ninguno se destaca sobre el otro, sino que por el contrario, están en perfecta armonía y sus sabores se complementan”.

3.6.1. Elementos que constituyen el cóctel

Según lo establecido por la IBA, Asociación Internacional de Barman, un cóctel no debe contener más de cinco (5) ingredientes en su preparación, contando entre ellos los usados para la decoración. Una bebida para ser considerada cóctel debe poseer tres elementos:

1. Una bebida de base que le dejara el sabor y la fuerza predominante, por ejemplo, el brandy.
2. Una bebida modificadora para suavizar o aromatizar la bebida base, por ejemplo, Benedictine o jugo de frutas.
3. Ingredientes adicionales destinados a reforzar el sabor y la presentación, por ejemplo el amargo de Angostura o la Granadina.

3.6.2. Técnicas para preparar los cócteles

Las técnicas para preparar los cócteles son diversas, entre ellas, tenemos:

Cuadro N° 9 Cócteles y su Definición

<i>CÓCTELES</i>	<i>DEFINICIÓN</i>
Secos tipo Bandeja	Son cócteles cuyos elementos se mantienen separados dependiendo de la densidad de los productos. Se preparan directo a la copa.
En la Roca	Son cócteles que se sirven con hielo y se

	preparan directo al vaso, old fashioned.
Largos	Son preparaciones que se elaboran directamente en el vaso High Ball.
Batidos	Son preparaciones que se deben batir en coctelera para poder integrar sus ingredientes.
Mezclados	Son preparaciones cuyos ingredientes son fáciles de integrar.
Frozen (licuados):	Son preparaciones elaboradas en licuadora.
Directo al Vaso	Son cócteles cuyos ingredientes son fáciles de integrar y se mezclan en el vaso donde se sirven, utilizando el hielo indicado.

Fuente: Elaboración propia con datos del Manual de Servicio de Bar Medio de Inceturismo

3.6.3. Tipos de cócteles

Cuadro N° 10 Tipos de Cócteles

High Ball	Collins y sus variantes
On the Rocks	Fizz
Punches	Cócteles Mezclados(aperitivos)
Cócteles Batidos	Cócteles Especiales
Flips	Crustas
Grogs	Egg Nog
Sours	Con Especias
Macerados	Frozen
Frapé	Pousse Café
Cups	Bebidas sin Alcohol

Fuente: Elaboración propia con datos del Manual de Servicio de Bar Medio de Inceturismo

3.7. La mise en place en el bar

Es el conjunto de procedimientos que permite el desarrollo de los distintos trabajos que se realizan en los centros de producción, en este caso los bares. Según el Manual de Servicio de Bar Medio de Incenturismo (1992: 42) lo define como: “Concentrar ordenadamente en un punto de cómodo alcance, los diferentes útiles e ingredientes necesarios para realizar dichas tareas.”

3.7.1. Tareas en la mise en place

La mise en place lleva a cabo las siguientes tareas:

Reponer Bebidas Alcohólicas: Consiste en reponer las bebidas alcohólicas que faltan para llevar a cabo la producción de acuerdo a las exigencias del día, con el fin de prestar un buen servicio.

Colocar Botellas: Consiste en colocar las botellas limpias en los estantes correspondientes.

Reponer Ingredientes: Constituyen los productos de que dispone un barman para realizar los diferentes servicios en el bar, entre estos tenemos:

1. Condimentos: Azúcar, sal, pimienta, picante, leche, salsa inglesa y amargo de angostura
2. Frutas e ingredientes Decorativos: Limones, naranjas, piñas y bananas.

3. Jugos: De limón, naranja, piña, tomate, durazno y fruit ponch.
4. Bebidas sin Alcohol: Gaseosas, sodas, agua tónica y agua mineral.

Colocar Ingredientes y Productos de Limpieza: Una vez recibidos los ingredientes y productos de limpieza se procede a colocarlos en los sitios correspondientes.

Cortar Frutas: Son muchos los tragos preparados en el bar que requieren de frutas en su decoración, por lo tanto, es necesario tener la cantidad suficiente de ellas, con los diferentes cortes, así el trabajo se agiliza.

Exprimir Cítricos: Los cítricos que generalmente se exprimen en el bar son naranjas y limones. Debe evitarse en lo posible extraerle al zumo a la corteza de los cítricos.

Montar Estaciones de Servicios: El barman montan previamente las estaciones de servicio que le permitan realizar sus tareas con comodidad y rapidez, ordenando los diferentes útiles e ingredientes necesarios para efectuar las tareas del día.

3.8. Compras

Según Scheel (1991:48) el objetivo de la compra es el de asegurarse en mantener el flujo apropiado de insumos- materia prima, que la operación requiera en cuanto a cantidades adecuadas y de acuerdo con especificaciones de calidad a un precio favorable. Para esto, el autor (ob.cit) establece los siguientes principios para la compra de bebidas:

Conocimiento de la necesidad de Compra

Conocimiento de las especificaciones del artículo (marca, peso tamaño, cantidad, calidad y precio).

Conocimiento de los proveedores

Conocimiento del tratamiento de información para diligenciar la compra en forma oportuna.

Disponer de la información sobre fechas, cantidad y precio sobre proveedores que han suministrado mercancía.

Lograr convenios y formas de pago favorables a la situación financiera del hotel.

Coordinación correcta entre recibo, almacenamiento y producción consiguiendo la fluidez de mercancía.

3.9. Gestión de la compra

En cuanto a la gestión de compra, Scheel (1991:59) señala que el encargado de compras debe disponer de dos (2) informaciones básicas: “Control de los proveedores por artículos; y Especificaciones Estándares”.

3.10. Recibo de bebidas

Según el autor (ob.cit) para el recibo de bebidas el establece los siguientes principios:

Conocimiento de la llegada de mercancías.

Conocimiento en el manejo de balanzas y de medidas de capacidad de peso.

Conocimiento de la calidad; cantidad exigible, para aprobar el recibo de la mercancía.

Conocimiento del tratamiento de la mercancía, una vez apruebe el recibo.

Conocimiento del tratamiento de información y su adecuada distribución.

3.11. Almacén

Para el almacenamiento de la mercancía recibida, Scheel sugiere que se debe tener en cuenta las siguientes condiciones: “Espacio Adecuado; Localización; Equipo y Condiciones; Distribución de Mercancías; y Seguridad”

3.12. Producción

Según el autor (ob.cit), el último paso del ciclo de planeación de lista de bebidas es el control de la producción, para ello él establece los siguientes principios:

Supervisar que los artículos producidos ofrezcan las características propias de la calidad, cantidad y presentación exigidas por el demandante de acuerdo a una lista establecida.

Supervisar que el servicio se preste en condiciones adecuadas propias de la actividad.

Supervisar que el tratamiento de materia prima se efectúe de acuerdo a los parámetros establecidos de control, higiene y conservación en los centros de producción.

Supervisar que el despacho de productos terminados, provenientes de centro de producción, sean verdaderamente consumidos por los demandantes.

Supervisar que las ordenes de producción (comandas) provengan realmente de los demandantes.

3.13. Procedimientos del subsistemas de planeación de lista de bebidas del hotel portofino complex.

3.13.1. Departamento de Compras

El departamento de compras del Hotel Portofino Complex se encarga de gestionar las compras de bebidas que necesitan los bares para su correcto funcionamiento.

El jefe de compras comienza a cotizar las requisiciones de bebidas que son enviadas por el jefe de almacén general. Posteriormente, el jefe de compras se encarga de realizar el contacto telefónico y procede a solicitar los productos pedidos cotizando cada uno a un mínimo de tres proveedores. Este procedimiento se hace para vinos y licores, ya que para la cerveza y gaseosas el distribuidor despacha la mercancía por lo menos dos veces a la semana.

3.13.2. Departamento de Almacén

El departamento de almacén del Hotel Portofino Complex tiene como función almacenar, suministrar y despachar las bebidas necesarias para los bares que demanda el hotel. Para el recibimiento de los licores, los ayudantes de almacén están pendientes cuando los proveedores llegan con la mercancía, para el recibo de los licores el ayudante de almacén procede a verificar la factura del proveedor con la orden de compra; esto para comprobar que las cantidades y el precio estén acordes con la misma. El despacho de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas hacia el centro de producción (bares) se realiza a través de las requisiciones de bebidas.

3.13.3. Bares

Todos los días en las mañanas, el Supervisor de bares revisa los inventarios de bebidas del día anterior de cada punto de venta, para posteriormente sacar los pedidos de acuerdo a lo que se refleja en el mismo inventario.

Por otra parte, los barman al llegar al bar, realizan el inventario de las bebidas del día anterior, es decir, cuentan las botellas de cada licor y la cantidad que contiene el mismo; más las que lleva de ese día, para luego anotarlos en el formato inventario diario de bebidas (Formato N° 6).

El Supervisor de Bares para solicitar el pedido del día verifica el porcentaje de ocupación que tenga para ese momento el hotel, de acuerdo a esto él procede a realizar su pedido a través de la requisición de bebidas, en la cual se refleja las cantidades de bebidas que se necesitan para surtir los bares, esta requisición es firmada por él mismo.

De acuerdo a la observación directa se pudo notar que en la oficina de bares se lleva un par stocks de las bebidas, es decir, el supervisor lleva un stock de 10 botellas por cada licor, esto con el fin de mantener los máximos y mínimos en los bares.

Formato Nº 6 Control Diario de Stock de Bares Hotel Portofino Complex



CONTROL DIARIO DE STOCK DE BARES

ARTICULO	UNIDAD	INV. INICIAL	VACIOS	PEDIDO	INV. FINAL
Pepsi Post-mix	Unidad				
Seven Up Post Mix	Unidad				
Pepsi light Post Mix	Unidad				
Cerveza sifon	Sifon				
Agua Quina	Botella				
Vino Blanco	Botella				
Vino Tinto	Botella				
Ron Blanco	Botella				
Ron Dorado	Botella				
Whisky	Botella				
Amaretto	Botella				
Vodka	Botella				
Ginebra	Botella				
Triple Sec	Botella				
Granadina	Botella				
Jarabe de limon	Botella				
Sambuca	Botella				
Apergrcco	Botella				
Venmouth Blanco	Botella				
Venmouth Tinto	Botella				
Fermet	Botella				
Anis	Botella				
Menta Verde	Botella				
Crema de Café	Botella				
Concentrado de Naranja	Galon				
Concentrado de Piña	Galon				
Concentrado de Guayaba	Galon				
Concentrado de Durazno	Galon				
Concentrado de Guanabana	Galon				
Crema de Coco	Botella				
Jugo de Tomate	Botella				
Salsa Inglesa	Botella				
Picante	Botella				
Gas Co2	Botella				
Brandy	Botella				
Cerveza en lata	Lata				
Amargo de Angostura	Botella				
Pepsi 2 Litros	Botella				
Pepsi Light 2 Litros	Botella				
Seven Up 2 Litros	Botella				
Agua Mineral 1 1/2 Litros	Botella				
Agua Mineral Pequeña	Botella				

Barman

Supervisor

Fecha

Fuente: Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Portofino Complex

3.13.4. Departamento de Control de Costos

El departamento de control de costos del Hotel Portofino Complex tiene como función principal calcular y controlar el costo de las bebidas utilizados en el centro de producción. Este departamento está conformado por una sola persona, es decir, el jefe de costos, quien se encarga de realizar los diferentes reportes que se llevan a cabo en la operación de bebidas. Cabe mencionar, que el costo estándar de bebidas es de 1,5 \$ por huésped.

3.14. Control del subsistema de planeación de lista de bebidas el hotel portofino complex

Al ser la lista o carta de bebidas, un factor fundamental en un servicio de bares y restaurantes, es necesario llevar un control, puesto que el servicio de bebidas alcohólicas es una actividad muy provechosa dentro del departamento de alimentos y bebidas.

El control del subsistema de planeación de lista de bebidas, se origina de la necesidad que tiene la Gerencia de Alimentos y Bebidas de mantener un control sobre las bebidas alcohólicas a través de las Recetas Estándares y Porciones Estándares y de Fortalecer el Sistema Integral de Costo de Bebidas, para ello es necesario la implementación de políticas, procedimientos y herramientas de control a utilizar en esta sección, las cuales a su vez generarán información acerca de los costos de bebidas que después será analizada como referencia para la toma de decisiones. Para esto es necesario que todos los departamentos y secciones se involucren en este control del subsistema para de esta de forma trabajar en conjunto y lograr los beneficios esperados por la empresa.

La Gerencia de Alimentos y Bebidas es la encargada de establecer las políticas sobre el control del subsistema de planeación de lista de bebidas y esto lo logra a través de las Recetas Estándares de bebidas y Porciones Estándares.

La información generada por la Gerencia es enviada a los departamentos involucrados en el control del subsistema de planeación de lista de bebidas, a través del Departamento de Control de Costos, quién es el encargado de establecer las herramientas de control para la estandarización de las recetas y las porciones estándares, los cuales servirán como medio para obtener la información acerca del costo de bebidas que después será analizada en los diferentes reportes que realiza este departamento.

El departamento de Compras se encarga de realizar las compras de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas que soliciten el almacén general.

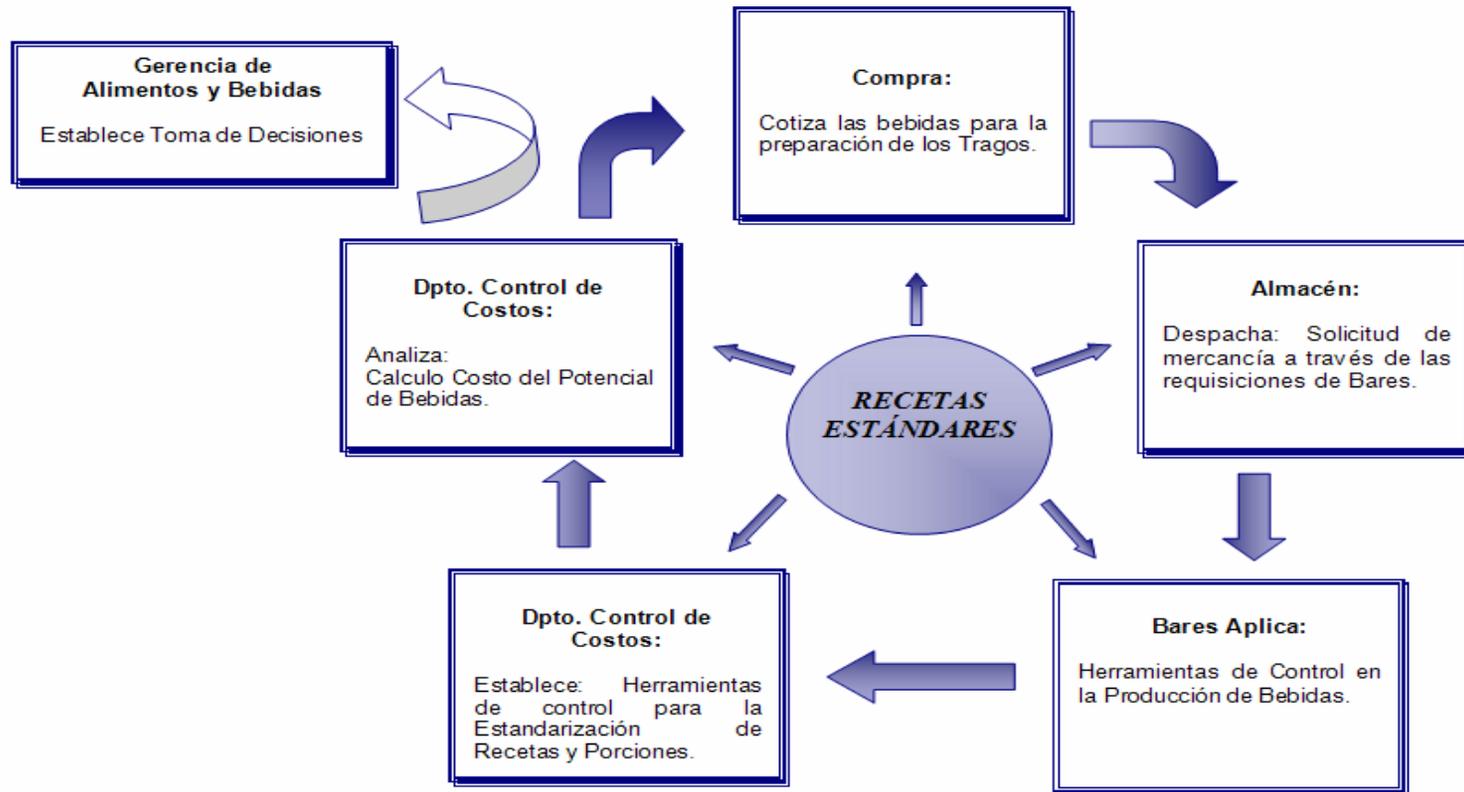
El departamento de almacén, que también forma parte de este control, es el encargado de despachar las requisiciones de bebidas que hace el Supervisor de Bares a través de este formato, la cual revisa y analiza el jefe de costos para su aprobación. Las herramientas establecidas por el departamento de control de costos se aplican al responsable de este control, es decir, los bares.

Una vez que estos reportes son realizados, se entregan a la Gerencia de Alimentos y Bebidas, quién es la responsable de tomar las decisiones más correctas para la empresa.

De esta forma, este control del subsistema de planeación de lista de bebidas involucra una serie de departamentos en este proceso, pero será la

Gerencia la encargada de analizar si la aplicación de estos estándares es favorable o no para la empresa. (Figura N° 7).

Figura Nº 7 Control del Subsistema de Planeación de Lista de Bebidas



Fuente: Elaboración Propia con datos de Scheel.1991

3.15. Análisis comparativo de los procedimientos del subsistema de planeación de menús y listas de bebidas utilizado por el departamento de alimentos y bebidas del hotel portofino complex.

Una vez descritos los procedimientos del subsistema de planeación de menús y listas de bebidas efectuadas en las secciones de cocina y bares del departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Portofino Complex, se procederá a la realización de un análisis comparativo de las características que conjugan los procedimientos anteriormente mencionados.

Según el autor Gómez Cejas (1999:403) señala que el Análisis “Consiste en separar las funciones esenciales, es decir, diferenciar entre lo que debe hacerse y lo que no se hace” y la Comparación la define como “La formulación de críticas las cuales identifican las actividades esenciales de los procesos.”

En este sentido, a continuación se presenta un análisis comparativo de los procedimientos del subsistema de planeación de menús y listas de bebidas tomando como referencia las teorías de Tejada y Scheel y el utilizado en el departamento de alimentos y bebidas del Hotel Portofino Complex.

La presentación del análisis comparativo se realizó a través de cuadros en el cual la columna de los procedimientos corresponde con la teoría de Tejada (1995) utilizada para el subsistema de planeación de menús y la teoría de Scheel (1986) para el subsistema de listas de bebidas y la columna situación actual del hotel Portofino Complex corresponde a la información que se recogió a través de los dos (2) instrumentos que fueron utilizados en

la investigación (guía de observaciones y entrevistas al personal de cocina y bares).

Cuadro N° 11 Comparativo de los Procedimientos del Subsistema de Planeación de Menús con Respecto a la Situación Actual del Hotel Portofino Complex.

Procedimientos del Subsistema de Planeación de Menús según la Teoría de Tejada	Situación Actual del Hotel Portofino Complex (guía de observaciones y entrevistas al personal de cocina)
<p align="center">Tejada plantea para el procedimiento de compra de alimentos los siguientes aspectos básicos: Estándares de compra, Políticas de compra y las Necesidades reales de los productos</p>	<p>El procedimiento de compra del hotel Portofino Complex comienza con la solicitud de compra que hace el jefe de almacén al departamento de compra, dicha solicitud no tiene especificaciones de compra lo cual no permite conocer los estándares de la empresa, esto se constató a través de la observación directa y participante. También se pudo observar que con frecuencia existía ausencia de algunos ingredientes en la preparación de los platos, lo que generaba que se realizara compras de emergencias y esto debido a que no lleva una planificación de menús.</p>
<p>Tejada considera que la preparación de los platos debe hacerse en base a una planeación de la producción, la cual comprende dos aspectos básicos. El primero es la Proyección de la producción que sirve para planear la compra de los artículos que se aplica a la producción de las comidas. El segundo es la programación de la producción, el cual consiste en determinar por quién, cuánto, cuándo, cómo y dónde se elaboraran las preparaciones cuya</p>	<p>En la sección de cocina no lleva una planeación de la producción en la preparación de los platos.</p>

<p>Producción ha sido proyectada.</p>	
<p>Los equipos de trabajos según Tejada deben estar en buen estado y acorde al área de trabajo que corresponda.</p>	<p>Los equipos que se utilizan para llevar a cabo la ejecución de los platos se encuentran en buen estado y esto se pudo determinar a través de la guía de observaciones la cual se aplico para detectar que estos funcionen correctamente.</p>
<p>Tejada sugiere que los métodos de cocción deben estar acordes con la preparación que se va a realizar y deben utilizarse de acuerdo a una programación de tiempo.</p>	<p>Los métodos de cocción que utilizan los cocineros es de acuerdo al plato que va a preparar, esto se constató en entrevistas realizadas a los mismos y que el tiempo de cocción de la receta lo llevan ellos mismos.</p>
<p>Tejada recomienda que el control de las temperaturas en la preparación de los platos es un factor determinante para asegurar la calidad microbiológica.</p>	<p>Se pudo observar que utilizan termómetro para llevar un control de los alimentos y que el encargado de chequear la temperatura de los platos, una vez que están listos y colocados en el buffet es el capitán de mesoneros.</p>
<p>Tejada plantea que la creatividad en la preparación de los platos es un factor esencial para la forma de presentación de la receta.</p>	<p>En la sección de cocina se pudo observar que no tienen fotografía para la presentación del plato, por los que los cocineros la decoran de acuerdo a su experiencia o lo que le indica el Chef.</p>
<p>Terminada la receta esta deben llevar sus acompañantes para su conformación y presentación.</p>	<p>En entrevistas realizadas a los cocineros se determinó que los acompañantes de la receta lo indicaba el Chef ya que él es el encargado de realizar el menú del día.</p>

<p>Utilización exacta de las cantidades y procedimientos en el porcionamiento de los platos.</p>	<p>Se observó que no tiene listas de control de las cantidades de porciones que debe servir en el plato.</p>
<p>Chequear el tamaño de las porciones</p>	<p>No tiene lista del tamaño de las porciones que debe servir por persona.</p> <p>Por otra parte, los cocineros mencionaron que las carnes, aves, pescados y mariscos ya venían porcionados de la carnicería</p>

Fuente: Elaboración propia. (Junio 2005)

Análisis del Cuadro N° 11

Los procedimientos aplicados, para la compra de los alimentos sugerido por Tejada difiere a los que maneja el hotel, en cuanto a las especificaciones de compra, políticas de compras y las necesidades reales de los productos. Se pudo constata que el departamento de compra carece de especificaciones de compra lo cual no permite conocer los estándares de la empresa. Tejada (1992) considera que todo departamento debe poseer listas de especificaciones, la cual detalle las características que debe tener todos los productos de acuerdo con el uso que se le va a dar. De igual forma plantea que las especificaciones son imprescindibles y que deben ser distribuidas a los proveedores potenciales ya que de esta forma evita malas interpretaciones entre el comprador y proveedor y garantiza una compra efectiva.

Así mismo se observó que el jefe de compras realizaba compras de emergencias debido a que el departamento no lleva una planificación de las mismas y a que el hotel no tiene un menú establecido.

La falta de planificación del menú y del departamento obligaba a adquirir los productos apresuradamente y sin hacer ningún tipo de selección del proveedor afectando por ende el costo de los alimentos. Tejada (1992) señala que las necesidades reales de productos permite analizar el menú para saber qué se requiere durante el período de compra y poder hacer proyecciones del volumen, para extender las recetas, calcular las cantidades brutas de alimentos a comprar, consolidar estas cantidades y convertirlos en unidades de mercadeo.

La planificación en las compras de alimentos es importante ya que le permite al jefe de compra seleccionar al proveedor más idóneo y que ofrezca un menor precio y mayor calidad en el producto adquirido. En cuanto al menú es necesario que el Chef ejecutivo elabore una planificación del mismo ya que le permite establecer que productos utilizará en las preparaciones de los platos.

La sección de cocina, carece de una planeación de la producción para la preparación de los platos debido a que el Chef ejecutivo no tiene un programa donde los cocineros conozcan los platos que prepararan y las cantidades que utilizará. Por otra parte, se pudo observar que él es la persona encargada de indicarle a cada cocinero el plato que preparara diariamente de acuerdo al número de pax. También se observó que para la preparación de la receta no la tienen en un lugar visible, lo que significa que los cocineros que no supiesen preparar un plato le preguntaban al él para que le dieran las instrucciones.

Cuadro N° 12 Comparativo de los Procedimientos del Subsistema de Planeación de Listas de Bebidas con Respecto la Situación Actual del Hotel Portofino Complex.

Procedimientos del Subsistema de Planeación de Listas de Bebidas según la Teoría de Scheel.	Situación Actual del Hotel Portofino Complex (guía de observaciones y entrevistas al personal de bares)
Scheel plantea para el procedimiento de bebidas los siguientes aspectos básicos: Necesidad de comprar, Especificaciones estándar y la Selección del proveedor.	<p>El procedimiento de compra del hotel Portofino Complex comienza con la solicitud de vinos y licores que el jefe de almacén le envía al departamento de compra, hay que resaltar que la solicitud no tiene especificaciones de compra al momento de cotizar los licores, no tomando en cuenta los aspectos básicos para una compra efectiva.</p> <p>En cuanto a los proveedores ellos tienen seleccionados los mismos de 3 a 4 que le ofrecen la mercancía.</p>
Scheel sugiere para la preparación de las bebidas la homogeneización de cantidades	En los bares del hotel se pudo detectar que no llevan un control de las bebidas y no utilizan medidores en la preparación de los tragos.
Scheel considera que los equipos de trabajos deben encontrarse en buen estado para su correcta utilización.	Los bares del hotel cuenta con la mayoría de los equipos de trabajo y estos se encuentran en perfecto estado, aunque no cuenta con medidores para la preparación de los tragos.
Scheel sugiere que la mise en place debe estar colocada ordenadamente para la conformación del trago.	La mise en place se encuentra ordenada para la preparación de los tragos.
Scheel considera que para la presentación de las bebidas debe tener	Los bares no tienen fotografía de las bebidas y para la presentación de los

su respectiva fotografía	tragos la decoran de acuerdo a su experiencia.
Scheel sugiere que las cantidades se estandarizan de acuerdo al tipo de cristalería que lleva cada trago	No utilizan la cristalería para servir la bebida, esto se pudo determinar a través de la observación directa y participante, lo que utilizan en un vaso de 8 onzas y vasos desechables.

Fuente: Elaboración propia. (Junio 2005)

Análisis de cuadro N° 12

Los procedimientos aplicados para la compra de bebida sugerido por Scheel difiere a los que maneja el hotel en cuanto a las especificaciones estándar. Se observó que el departamento de compra no tiene especificaciones estándar al momento de adquirir las bebidas no tomando en cuenta los aspectos que el autor plantea. Scheel (1989) considera que las especificaciones estándar son de gran importancia para exigir a los proveedores las características propias de las mercancías requerida por cuando esto traduce no solo a un mejor servicio de calidad si no en la necesaria evaluación de precio y uso final de los productos.



CAPÍTULO IV

*RECETARIO ESTÁNDAR DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS*

CAPITULO IV

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>
<p>RECETARIO ESTÁNDAR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 2 de 69
<p>RECETARIO ESTÁNDAR DE ALIMENTOS.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 3 de 69
<p style="text-align: center;">CONTENIDO:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Recetario Estándar de Alimentos.✓ Objetivos del Recetario Estándar de Alimentos.✓ Departamento o Secciones que utilizarán el recetario.✓ Actualización del recetario.✓ Beneficios de una correcta aplicación del recetario.✓ Instrucciones para el correcto llenado de la receta.✓ Recetas.		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 4 de 69</p>
<p>OBJETIVOS DEL RECETARIO</p> <p>General.</p> <p>Controlar las cantidades de ingredientes que se utilizarán en la producción de alimentos con la finalidad de conocer los costos netos reales de cada plato que se ofrecerán a los clientes en el Hotel Portofino Complex.</p> <p>Específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Verificar la cantidad de ingrediente que se usarán en cada receta. ◆ Vigilar que los cocineros hagan la preparación de platos de acuerdo a lo que indica la receta. ◆ Chequear semanal, quincenal y mensualmente los costos de los artículos del recetario. ◆ Actualizar a través del recetario los costos netos reales de cada plato. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 5 de 69</p>
<p>Departamentos que utilizarán el Recetario.</p> <p>El recetario de alimentos lo utilizarán el departamento de costos y la sección de cocina del Hotel Portofino Complex.</p> <p>Para el departamento de costos, el formato de la receta de alimento contara con la columna de costo unitario expresado en bolívares y la columna de costo total por ingredientes, cuyos datos fueron obtenidos a través del Reporte de Inventario valorado de alimento (anexo nº 6), y la prueba de rendimiento que se aplicaron a los diversos géneros en el Hotel Portofino Complex (anexo nº 7). Del reporte de inventario valorado y de la prueba de rendimiento los datos que arrojaron las mismas se colocaron en la columna de costo unitario, por lo cual los costos son por kilogramo limpio.</p> <p>Para la sección de cocina, el formato de la receta contara solamente con las cantidades de ingredientes y la columna de unidad expresado en kilogramos y litros, además del tiempo de cocción y preparación de la misma.</p>		
	<p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p> <p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 6 de 69</p>
<p>Actualización del Recetario.</p> <p>El recetario será actualizado por el departamento de costo quien se encargará de llevar un control sobre los costos de los ingredientes de la receta, además de sacar el costo por porción de cada plato.</p> <p>Hay que hacer notar que cuando se presente alguna elevación del precio de los artículos hay que actualizar el recetario ya que se está produciendo un incremento del costo de los ingredientes.</p> <p>Beneficios de la Aplicación del Recetario.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Manejo de información precisa de los costos. ◆ Conocimiento de las recetas que se prepararán en el hotel. ◆ Facilidad de preparación de la receta para el personal de cocina que ingresa de nuevo al hotel. ◆ Recomendaciones precisas para la preparación de los platos que no requieren de mucho análisis. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 7 de 69</p>
<p>Instrucciones para el Correcto Llenado de la Receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Encabezado: Se coloca el nombre de la receta. ✓ Departamento: Se escribe el nombre de la sección o departamento que utilizará la receta. ✓ Número de Porciones: Se coloca la cantidad para lo cual se prepara la receta. ✓ Última actualización: Se escribe la fecha, mes y año de la última vez que se actualizaron los costos. ✓ Receta: Se coloca el número de orden de la misma. ✓ Ingredientes: Se escribe el nombre de los artículos que contiene la receta. ✓ Cantidad: Se anota el número de ingredientes que se utilizará. ✓ Unidad: Expresada en kilogramos, gramos y litros. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 8 de 69</p>
<p>✓ Costo Unitario: En este reglón se anota el costo (monto en Bs.) de los ingredientes, los cuales se obtuvieron del reporte inventario valorado en la columna de costo promedio de los artículos.</p> <p>Hay que hacer notar que los costos de las carnes y aves son costos por kilogramos limpios, ya que se aplicaron pruebas de rendimiento.</p> <p>✓ Costo Total por Ingredientes: Resulta de multiplicar la cantidad por el costo unitario.</p> <p>✓ Sub-total: Resulta de sumar el costo total por ingredientes de cada uno de ellos.</p> <p>✓ 5% Ingredientes: Representa el costo de los artículos que se utilizan en pequeñas cantidades en la preparación de la receta. Al monto del <u>sub-total</u> se le saca un incremento del 5%.</p> <p>✓ Total: Resulta de sumar el subtotal más el 5% ingredientes.</p>		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

RECETA ESTÁNDAR DE ALIMENTO				
	DEPARTAMENTO:		RECETA Nº:	
	NÚMERO DE PORCIONES:			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PREPARACION			SUB TOTAL	
			5% INGREDIENTE	
			TOTAL	
			COSTO POR PORCION	
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: Mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 10 de 69</p>
<p>✓ Costo por Porción: Resulta de la suma del total de la receta dividido entre el número de porciones.</p> <p>Hay que notar que el Hotel Portofino Complex trabaja bajo la modalidad de todo incluido por lo que las recetas que se presentan a continuación fueron realizadas de acuerdo a los platos que preparaba diariamente ya que el hotel no tiene establecido un menú que sirviera de patrón para la realización de las recetas.</p> <p>La presentación de los platos va en el siguientes orden:</p> <p>Arroces, Verduras y hortalizas, Plato fuerte, Sopas, cremas y pures.</p>		
	<p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p> <p>Observaciones:</p>	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 11 de 69
<p><i>RECETAS ESTÁNDAR DE ALIMENTOS.</i></p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 12 de 69
<p>ARROCES.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

ARROZ BLANCO

	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 01	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ARROZ	8,00	Kilos	1.465,42	11.723,36
ACEITE	½	Litro	2.232,23	1.116,11
SAL AL GUSTO	0,150	Kilogramos	316,00	47,4
AGUA				
CEBOLLAS	0,500	Kilogramos	4.600,00	2.300,00
AJOS	0,08	Kilogramos	5.000,00	400,00
PREPARACION En una olla caliente saltear los ingredientes junto con el arroz por un aproximado de 3 min. Colocar el agua teniendo en cuenta que es el doble por cada taza de arroz. Bajar la llama al fuego y tapar. Dejar cocinar hasta que el arroz este seco.			SUB TOTAL	15.586,87
			5% INGREDIENTE	779,34
			TOTAL	16.366,21
			COSTO POR PORCION	163,66
Elaborado Por: Mariliani Rodríguez				

ARROZ CON POLLO AZAFRANADO

	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 02	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ARROZ	7,00	Kilos	1.465,42	10.257,94
POLLO	11,200	Kilogramos	3.350,00	37.520,00
CEBOLLA	1	Kilogramos	4.600,00	4.600,00
PIMENTON	1	Kilogramos	3.000,00	3.000,00
AJOPORRO	0,500	Kilogramos	1.596,00	798,00
AJO	0,200	Kilogramos	5.000,00	1.000,00
ACEITUNAS VERDES	0,150	Kilogramos	6.404,52	960,68
ALCAPARRAS	0,150	Kilogramos	1.050,00	158,00
ZANAHORIAS	0,400	Kilogramos	1.800,00	720,00
GUISANTES	0,400	Kilogramos	3.976,00	1.590,40
CILANTRO	0,300	Kilogramos	2.700,00	810,00
CURRY	0,200	Kilogramos	12.418,27	2.483,65
CONSOME DE POLLO	10	Litros	600,00	6.000,00
PREPARACIÓN Cortar los trozos de pollo en tamaños pequeños, de igual manera con el resto de los ingredientes cortarlos en tamaños pequeños y hacer un estofado. Unir el pollo y el arroz. Agregarle agua o consomé de pollo con colorante. Pendiente de tomar en cuenta que será menos que una preparación de arroz, ya que el pollo y los demás ingredientes largaran sus propios jugos. Dejarlo cocinar por un tiempo aproximado de 30 minutos.			SUB TOTAL	69.898,67
			5% INGREDIENTE	3.494,93
			TOTAL	73.393,60
			COSTO DE PORCION	733,93
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR

	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 04	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ARROZ	11,00	Kilos	1.465,42	16.119,62
CEBOLLAS	0,500	Kilogramos	4.600,00	2.300,00
AJO	0,100	Kilogramos	5.000,00	500,00
TINTA DE CALAMAR	1	Caja	10.250,00	10.250,00
CONSOME DE PESCADO	8	Litros	550,00	4.400,00
ACEITE	1 ½	Litro	2.232,23	3.348,34
SAL AL GUSTO				
PREPARACION Saltear los ingredientes junto con el sobre de concentrado de tinta de calamar, unir el arroz, dejar cocer con este sofrito hasta que se consuma y luego agregar el consomé de pescado en 3 tandas. Dejarlo por espacio de 25 minutos.			SUB TOTAL	36.917,96
			5% INGREDIENTE	1.845,89
			TOTAL	38.763,85
			COSTO POR PORCION	387,63
Elaborado Por: Mariliani Rodríguez				

ARROZ TURCO



DEPARTAMENTO: COCINA.

NÚMERO DE PORCIONES: 100

ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05

RECETA
Nº 05

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ARROZ	6,00	Kilos	1.465,42	8.792,52
AJOPORRO	0,300	Kilogramos	1.596,00	479,00
PIMENTON	0,200	Kilogramos	3.000,00	600,00
CEBOLLA	0,150	Kilogramos	4.600,00	690,00
CELERY	0,200	Kilogramos	2.000,00	400,00
CARNE MOLIDA	0,250	Kilogramos	7.000,00	1.750,00
CANELA	0,50	Kilogramos	9.681,50	4840,75
COMINO	0,50	Kilogramos	14.404,67	7202,23
<p style="text-align: center;">PREPARACION</p> <p>En una olla calentar aceite, sofreír los alifios, agregar el arroz y la carne. Remover. Agregar agua y sal al gusto.</p>			SUB TOTAL	24.755,00
			5% INGREDIENTE	1.237,75
			TOTAL	25.992,75
			COSTO POR PORCION	259,93
Elaborado Por: Mariliani Rodríguez				

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 18 de 69
<p>VERDURAS Y HORTALIZAS.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

ACELGA A LA CREMA				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº: 01	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ACELGAS	15,00	Kilogramos	1.700,00	25.500,00
CEBOLLAS	2,500	Kilogramos	4.600,00	11.500,00
AJI DULCE	0,300	Kilogramos	2.700,00	810,00
AJOS	0,180	Kilogramos	5.000,00	900,00
QUESO MOZZARELLA	4	Kilogramos	9.327,80	37.311,20
BECHAMEL	2	Litros	1.238,63	2.477,26
ACEITE VEGETAL	½	Litro	2.232,23	1.116,16
SAL	1,10	Kilogramos	316,00	348,00
PIMIENTA	0,50	Kilogramos	19.380,00	9690,00
PREPARACION Limpiar las acelgas separándolas del tallo y las partes mas quemadas por el frío cortarlas o seleccionarl as as en trozos de 2 cm. Lavarlas en agua fresca. Reservar y pochar para marchitarla en una olla o saborizar . Integrar las acelgas junto a la crema y dejarla por 20 minutos.			SUB TOTAL	89.652,62
			5% INGREDIENTE	4.482,63
			TOTAL	94.135,25
			COSTO POR PORCION	941,35
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

AUYAMA CON QUESO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 02	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
AUYAMA	38,500	Kilogramos	700,00	26.950,00
MANTEQUILLA	0,30	Kilogramos	2.677,89	803,37
QUESO MOZZARELLA	3,100	Kilogramos	9.327,80	28.919,28
PREPARACIÓN			SUB TOTAL	56.672,65
Las auyamas se pelan y se cortan en pedazos, luego se colocan en una olla y se pone a sancochar, una vez que esta blanda se coloca en un <u>chefindi</u> . En un sartén se pone a derretir la mantequilla, se le echa por encima a la auyama y el queso mozzarella rebanado.			5% INGREDIENTE	2.833,63
			TOTAL	59.566,28
			COSTO POR PORCION	595,06
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

BATATAS AL GRATEN



DEPARTAMENTO: COCINA.

NÚMERO DE PORCIONES: 100

ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05

RECETA
Nº 03

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BATATAS	30,00	Kilogramos	1.300,00	39.000,00
QUESO MOZZARELLA	3	Kilogramos	9.327,80	27.983,40
SALSA BECHAMEL	10	Litros.	1.238,63	12.386,30
PREPARACIÓN			SUB TOTAL	79.369,70
Las batatas se pelan y se cortan en trozos pequeños y se pone a sancochar, una vez que esta lista se coloca en un <u>chefindi</u> se le echa la salsa bechamel hasta que cubra el recipiente, se le agrega el queso mozzarella por encima y se lleva al horno por 15 minutos.			5% INGREDIENTE	3.968,49
			TOTAL	83.338,19
			COSTO POR PORCION	833,38
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

BATATA DULCES PARMENTIER EN DOS PIMIENTOS

	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 04	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BATATAS	8,00	Kilogramos	1.300,00	10.400,00
CEBOLLAS	0,200	Kilogramos	4.600,00	920,00
PIMENTON ROJO	0,250	Kilogramos	3.000,00	750,00
PIMENTON VERDE	0,250	Kilogramos	3.000,00	750,00
MARGARINA	0,20	Kilogramos	2.677,89	535,58
QUESO MOZZARELLA	3	Kilogramos	9.327,80	27.983,40
PREPARACIÓN			SUB TOTAL	41.338,98
Las batatas se cortan en trozos no muy grandes y se pone a <u>pochar</u> . En un sartén aparte se coloca la margarina y se saltea con los pimentones y las cebollas cortadas en juliana para luego verterlos junto con las batatas cuando estén al dente y agregarle el queso mozzarella rebanado.			5% INGREDIENTE	2.066,95
			TOTAL	43.405,93
			COSTO POR PORCION	434,05
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

BATATAS LYONESAS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 05	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BATATAS	20,00	Kilogramos	1.300,00	26.000,00
CEBOLLA	1,00	Kilogramos	4.600,00	4.600,00
PIMENTON	1,00	Kilogramos	3.000,00	3.000,00
MANTEQUILLA	0,20	Kilogramos	2.677,89	536,00
PEREJIL	0,20	Kilogramos	2.000,00	400,00
PREPARACIÓN Las batatas se cortan en trozos y se ponen a sancochar por 15 minutos. En un sartén se coloca la mantequilla y se pone a derretir, se le agrega el perejil (este ya ha sido picado finamente) y se le echa sal al gusto. Luego se le añade a las batatas por encima.			SUB TOTAL	34.536,00
			5% INGREDIENTE	1.727,00
			TOTAL	36.263,00
			COSTO POR PORCION	362,63
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

BERENJENAS AL POMODORO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 06	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BERENJENAS	10,00	Kilogramos	950,00	9.500,00
AJOPORRO	0,300	Kilogramos	1.596,00	479,00
CEBOLLA	0,500	Kilogramos	4.600,00	2.300,00
PIMENTON	0,500	Kilogramos	3.000,00	1.500,00
TOMATE	1,00	Kilogramos	2.800,00	2.800,00
OREGANO	0,10	Kilogramos	2.433,81	243,38
LAUREL	0,10	Kilogramos	7.197,33	719,73
COMINO	0,10	Kilogramos	14.404,67	1.440,47
SAL	0,150	Kilogramos	316,00	47,40
SALSA NAPOLES	2	Litros	4.000,00	8.000,00
PIMIENTA	0,10	Kilogramos	19.380,00	1.938,00
PREPARACION Las berenjenas se cortan en pedazos y se sofríe con las cebollas, ajoporro, pimentón y tomate, se saltean y se le agrega el orégano, laurel, comino y pimienta. Luego se le echa por encima la salsa Nápoles y se sirve.			SUB TOTAL	28.967,98
			5% INGREDIENTE	1.448,39
			TOTAL	30.416,37
			COSTO POR PORCION	340,16
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

BERENJENAS ORLY				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 07	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BERENJENAS	15,00	Kilogramos	950,00	14.250,00
HARINA DE TRIGO	6,00	Kilogramos	1.500,00	9.000,00
HUEVOS	2	Cartones	5.357,60	10.715,20
SODA	1	Litros	1.369,00	1.369,00
ACEITE	4	Litros	2.232,23	8.928,92
PEREJIL	0,10	Kilogramos	2.000,00	200,00
BICARBONATO	0,020	Kilogramos	3.880,00	78,00
COLORANTE AMARILLO	0,40	Kilogramos	5.520,00	221,00
SALSA ORLY	2	Litros	2.961,92	5.923,84
PREPARACIÓN			SUB TOTAL	50.685,96
Pelar las berenjenas y cortarla en medallones del espesor de una moneda. Se unen los huevos y demás ingredientes para hacer una masa líquida muy espesa. Se introduce las berenjenas en la salsa sacudiéndola un poco para sacar el exceso de la misma. Freír en aceite y sacarlas cuando estén doraditas.			5% INGREDIENTE	2.534,29
			TOTAL	53.220,25
			COSTO POR PORCIÓN	532,20
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

BRÓCOLIS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y MANÍ				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 08	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BROCOLIS	6	Kilogramos	2.100,00	12.600,00
MANTEQUILLA	0,800	Kilogramos	2.677,89	2.142,31
MANI	1,500	Kilogramos	6.948,69	10.423,03
SAL AL GUSTO	0,500	Kilogramos	316,00	158,00
			SUB TOTAL	25.323,34
			5% INGREDIENTE	1.266,167
			TOTAL	26.589,50
			COSTO POR PORCION	265,89
PREPARACIÓN Los brócolis se colocan en la marmita por espacio de 4 minutos, luego en un <u>chefindj</u> se le agrega mantequilla y maní por encima.			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

CALABACINES ATOMATADOS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 09	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CALABACINES	10,00	Kilogramos	1.300,00	13.000,00
TOMATES	3,00	Kilogramos	2.800,00	5.600,00
VINO BLANCO	½	Botella	5.823,05	2.911,53
PASTA DE TOMATE	0,250	Kilogramos	14.550,15	3.637,53
PIMIENTA	0,05	Kilogramos	19.380,00	969,00
MANTEQUILLA	0,30	Kilogramos	2.677,89	803,37
CONSOME DE POLLO	3	Litros	600,00	1.800,00
CEBOLLAS	0,500	Kilogramos	4.600,00	2.300,00
PREPARACIÓN			SUB. TOTAL	31.021,43
Picar los extremos del calabacín, seccionarlos en 4 partes, eliminar la carnosidad blanca del mismo y picar en cuadros. En un sartén poner a derretir la mantequilla y saltear las cebollas, agregarle un chorrito de aceite y sal, después agregarle los tomates picados en cuadros con una reducción de consomé de pollo, vino blanco y pasta de tomate, introducir los calabacines hasta que estén al denté.			5% INGREDIENTE	1.551,07
			TOTAL	32.572,50
			COSTO POR PORCION	325,72
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

CALABACÍN PISTO MANCHEGO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 10	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CALABACINES	5,00	Kilogramos	1.300,00	6.500,00
CEBOLLAS	4,00	Kilogramos	4.600,00	18.400,00
CELERY	1,00	Kilogramos	2.000,00	2.000,00
HUEVOS SANCOCHADOS	1	Cartón	3.357,60	3.357,60
PIMENTONES	3,00	Kilogramos	3.000,00	9.000,00
TOMATES	4,00	Kilogramos	2.800,00	11.200,00
ACEITE	2	Litros	2.232,23	4.464,46
SAL AL GUSTO				
PIMIENTA AL GUSTO				
OREGANO AL GUSTO				
PREPARACION Los calabacines, las cebollas, los pimentones, los tomates y el celery se cortan en trozos y se saltean con aceite en un sartén. Se le agrega la sal pimienta y orégano. Los huevos se cortan en 4 pedazos, los calabacines se colocan en una bandeja y se decora con el huevo.			SUB. TOTAL	54.922,06
			5% INGREDIENTE	2.746,10
			TOTAL	57.668,16
			COSTO POR PORCION	576,68
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

REMOLACHAS AL SESAMO				
	<i>DEPARTAMENTO: COCINA.</i>		<i>RECETA Nº 11</i>	
	<i>NÚMERO DE PORCIONES: 100</i>			
	<i>ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05</i>			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
REMOLACHAS	20,00	Kilogramos	1.200,00	24.000,00
AJONJOLI	0,300	Kilogramos	6.981,33	2.094,40
ACEITE	½	Litros	2.232,23	1.116,12
CEBOLLA	2,500	Kilogramos	4.600,00	11.500,00
PREPARACION			SUB. TOTAL	38.710,52
Las remolachas se pelan, se cortan en cuadros y se ponen a cocerlas. En una olla saltear las cebollas azafranadas, colocarlas encima de las remolachas una vez que esta cocida y agregarles las semillas de ajonjolí.			5% INGREDIENTE	1.935,53
			TOTAL	40.646,05
			COSTO POR PORCION	406,46
			Elaborado por: Mariliani Rodríguez	

VAINITAS CON ZANAHORIAS



DEPARTAMENTO: COCINA.

NÚMERO DE PORCIONES: 100

ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05

RECETA
N° 12

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL P/ ING.
ZANAHORIAS	12,00	Kilogramos	1.800,00	21.600,00
VAINITAS	12,00	Kilogramos	2.000,00	24.000,00
MANTEQUILLA	0,400	kilogramos	2.677,89	1.071,15
PREPARACION			SUB. TOTAL	46.671,15
			5% INGREDIENTE	2.333,55
			TOTAL	49.004,70
			COSTO POR PORCION	490,04
			<p>Pelar las zanahorias y cortarlas en julianas, limpiar las vainitas quitándoles las puntas. Cortarlas según su tamaño igual que las vainitas pocharlas en agua por separado. Escurrirla y agregar la mantequilla.</p>	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 31 de 69
<p><i>PLATO FUERTE.</i></p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

BISTECK AL ROQUEFORT



DEPARTAMENTO: COCINA.
NÚMERO DE PORCIONES: 100
ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05

RECETA
Nº 01

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BISTECK (SOLOMO CUERITO)	36,00	Kilogramos	9.013,03	324.469,08
BECHAMEL	4	Litros	1.238,63	4.954,52
CREMA DE LECHE	1	Litro	5.921,90	5.921,90
QUESO ROQUEFORT	0,30	Kilogramos	21.050,00	6.315,00
SAL AL GUSTO				
PIMIENTA AL GUSTO				
PREPARACION Cortar el solomo en escalopinas de 120 gramos. Aderezar con pimienta y sal y pasarla por la plancha. En un sartén poner a derretir la mantequilla y sofreír. Cuando el bisteck este listo se le agrega la salsa por encima.			SUB TOTAL	341.660,50
			5% INGREDIENTE	17.083,02
			TOTAL	358.743,52
			COSTO POR PORCION	3.587,43

BISTECK ENCEBOLLADO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BISTECK	40,00	Kilogramos	9.013,03	360.521,20
CEBOLLA	3,00	Kilogramos	4.600,00	13.800,00
PIMENTONES	4,00	Kilogramos	3.000,00	12.000,00
TOMATES	3,00	Kilogramos	2.800,00	8.400,00
COMINO	0,20	Kilogramos	14.404,67	2.880,93
LAUREL	0,80	Kilogramos	7.197,33	5.757,86
PIMIENTA	0,50	Kilogramos	19.380,00	9.690,00
SAL	0,80	Kilogramos	316,00	253,00
			SUB TOTAL	413.302,44
			5% INGREDIENTE	20.665,15
			TOTAL	433.968,13
			COSTO POR PORCION	4.339,68
PREPARACIÓN Cortar el solomo en escalopinas de 120 gramos. Aderezar con pimienta y sal y pasarla por la plancha. En un sartén previamente caliente sofreír las cebollas, hasta que dorada. Luego agregarle los pimentones, los tomates cortados en ruedas y echarlos sobre el bistek.			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

BROCHETAS DE CERDO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 03	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PERNIL	40,00	Kilogramos	10.153,28	406.131,20
BERENJENAS	6,00	Kilogramos	950,00	5.700,00
CEBOLLAS	5,00	Kilogramos	4.600,00	23.000,00
PIMENTONES	5,00	Kilogramos	3.000,00	15.000,00
AJOS	0,150	Kilogramos	5.000,00	750,00
ACEITE VEGETAL	2	Litros	2.232,23	4.464,46
CALABACINES	8,00	Kilogramos	1.300,00	10.400,00
PALILLOS	200	Unidades	400,00	80.000,00
OREGANO AL GUSTO				
SAL AL GUSTO				
PREPARACIÓN			SUB TOTAL	545.445,66
Picar la carne en cuadritos de aproximadamente 40 gramos los trozos, por lo que la brocheta debe tener 80 gramos p/u. Luego se pica las cebollas, pimentón calabacín y berenjenas en cuadros, se arma las brochetas de la siguiente manera: Introducir en el palillo la cebolla, la carne, pimentón, calabacín y berenjenas después de amada se adereza con sésamo y sal al gusto.			5% INGREDIENTE	27.272,28
			TOTAL	572.717,94
			COSTO POR PORCION	5.727,17
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

CHUKRUT				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 04	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
TOCINETAS	0,700	Kilogramos	12.076,49	8.453,543
SALCHICHAS	1	Kilogramos	9.500,00	9.500,00
REPOLLO	10,00	Kilogramos	1.500,00	15.000,00
VINAGRE	½	Litro	2.500,00	1.250,00
CEBOLLAS	3,00	Kilogramos	4.600,00	13.800,00
PIMENTONES	3,00	Kilogramos	3.000,00	9.000,00
AJO	0,30	Kilogramos	5.000,00	1.500,00
PIMIENTA	0,10	Kilogramos	19.380,00	1.938,00
AZUCAR	0,40	Kilogramos	1.179,76	471,904
ACEITE VEGETAL	2	Litros	2.232,23	4.464,46
MOSTAZA	0,20	Kilogramos	8.000,00	1.600,00
PREPARACIÓN La tocineta y la salchicha se cortan en trozos pequeños. El repollo, los pimentones y las cebollas se cortan en trozos. Sofreír la tocineta con ajo. Luego la salchicha, cebolla, pimentón. Introducir el repollo, la mostaza, pimienta, azúcar y vinagre. Se pone a sudar por 20 minutos.			SUB. TOTAL	66.977,91
			5% INGREDIENTE	3.348,90
			TOTAL	70.326,80
			COSTO POR PORCION	703,26
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

FABADA ASTURIANA				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 05	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CHORIZO	1,00	Kilogramos	4.350,00	4.350,00
TOCINETA	0,300	Kilogramos	12.076,49	3.622,95
MORCILLA	0,400	Kilogramos	5.920,00	2.368,00
COCHINO	2,00	Kilogramos	10.153,28	20.306,56
CARAOTA BLANCA	6,00	Kilogramos	2.914,23	17.485,38
ZANAHORIA	1,00	Kilogramos	1.800,00	1.800,00
CEBOLLA	1,500	Kilogramos	4.600,00	6.900,00
COLOR AMARILLO	0,045	Kilogramos	5.520,00	248,40
AGUA				
PREPARACION Dejar remojando las caraotas de un día para otro. Cocerlas a fuego medio. Saltear los demás ingredientes picados en trozos e introducirlos en la fabada hasta que tome sabor y color.			SUB. TOTAL	57.081,29
			5% INGREDIENTE	2.854,06
			TOTAL	59.935,35
			COSTO POR PORCION	600,00
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

LOCRIO DOMINICANO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 09	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
POLLO	10,00	Kilogramos	3.350,00	33.500,00
ARROZ	10,00	Kilogramos	1.465,42	14.654,20
PIMENTON	1,500	Kilogramos	3.000,00	4.500,00
CEBOLLAS	1,500	Kilogramos	4.600,00	6.900,00
CELERY	0,500	Kilogramos	2.000,00	1.000,00
AJO	0,200	Kilogramos	5.000,00	1.000,00
PASTA DE TOMATE	0,400	Kilogramos	14.550,15	5.820,06
CONSOME DE POLLO	80	Litros	600,00	48.000,00
PIMIENTA	0,05	Kilogramos	19.380,00	969,00
ACEITE	1	Litro	2.232,23	2.232,23
CILANTRO	0,300	Kilogramos	2.700,00	810,00
SAL AL GUSTO				
PREPARACIÓN Cortar el pollo en trozos pequeños. Los pimentones, las cebollas, el celery y el cilantro, se cortan en trozos. En una olla con aceite caliente agregar al pollo con el arroz y sofreír después agregar los demás ingredientes y revolver. Introducir el consomé de pollo, agregar la sal, pimienta y la pasta de tomate. Dejar sudar.			SUB. TOTAL	119.385,49
			5% INGREDIENTE	5.969,27
			TOTAL	125.354,76
			COSTO POR PORCION	1.253,54
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

MINISTRÓN				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 10	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CARAOTA ROJA	3,00	Kilogramos.	3.015,51	9.046,53
COCHINO	2,00	Kilogramos.	10.153,28	20.306,56
CHULETA	1,00	Kilogramos.	10.729,82	10.729,82
CHORIZO	1,00	Kilogramos.	4.350,00	4.350,00
CEBOLLAS	1,00	Kilogramos.	4.600,00	4.600,00
PIMENTON	1,00	Kilogramos.	3.000,00	3.000,00
AJOPORRO	0,400	Kilogramos.	1.596,00	638,40
CELERY	0,300	Kilogramos.	2.000,00	600,00
AJI	0,300	Kilogramos.	2.700,00	810,00
OCUMO	3,00	Kilogramos.	1.300,00	3.900,00
ZANAHORIA	3,00	Kilogramos.	1.800,00	5.400,00
PAPAS	3,00	Kilogramos.	1.300,00	3.900,00
CONSOME DE POLLOS	80	Litros	600,00	48.000,00
PASTA DE TOMATE	0,400	Kilogramos	14.550,15	5.820,06
SAL AL GUSTO				
PREPARACIÓN			SUB. TOTAL	121.101,37
Sofreír la cebolla, el pimentón, el ajo con la carne, agregarle la pasta de tomate, unir todo con el consomé, esperar que se extraiga el sabor de estos ingredientes, luego introducir los ingredientes restantes y dejarlo cocinar por 40 minutos.			5% INGREDIENTE	6.055,06
			TOTAL	127.156,43
			COSTO POR PORCION	1.271,56
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

PASTA CORTA CON ALBÓNDIGAS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 11	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PASTA CORTA	16,00	Kilogramos.	1.473,84	23.581,44
CARNE MOLIDA	25,00	Kilogramos.	7.000,00	175.000,00
SALSA NAPOLITANA	4	Litros	4.296,60	17.186,40
PREPARACION			SUB. TOTAL	215.767,84
Sancochar la pasta con agua hirviendo con sal y aceite, hasta que estén al dente. Realizar albóndigas de 40 gramos. Se pone a hornear, después disponerla en la pasta y agregarle la salsa.			5% INGREDIENTE	10.788,39
			TOTAL	226.556,23
			COSTO POR PORCION	2.265,56
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

PERNIL DE CERDO A LA CRIOLLA				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 12	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PERNIL	50,00	Kilogramos	10.153,28	507.664,00
CEBOLLAS	2,00	Kilogramos	4.600,00	9.200,00
PIMENTON	2,00	Kilogramos	3.000,00	6.000,00
ACEITUNAS VERDES	0,200	Kilogramos	6.404,00	1.280,80
ACEITUNAS NEGRAS	0,200	Kilogramos	7.652,00	1.530,40
ALCAPARRAS	0,100	Kilogramos	7.549,00	755,00
SALSA NAPOLITANA	6	Litros	4.296,60	25.779,60
VINO BLANCO	½	Botella	5.823,05	2.911,53
PREPARACION			SUB. TOTAL	555.121,33
Cocer el pernil al horno. Cortar los ingredientes en juliana, saltearlos. Desgrasar la bandeja donde estaba el pernil al horno con vino blanco ponerlo a reducir y unir con la napolitana.			5% INGREDIENTE	27.756,06
			TOTAL	582.877,39
			COSTO POR PORCION	5.828,77
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

TANKARY DE CHIVO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 13	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CHIVO	30,00	Kilogramos	8.100,00	243.000,00
CEBOLLAS	1,00	Kilogramos	4.600,00	4.600,00
PIMENTON	1,00	Kilogramos	3.000,00	3.000,00
CELERY	0,400	Kilogramos	2.000,00	800,00
AJOPORRO	0,300	Kilogramos	1.596,00	496,00
AJO	0,180	Kilogramos	5.000,00	900,00
ACEITUNAS NEGRAS	0,200	Kilogramos	7.652,00	1.530,40
CURRY	0,05	Kilogramos	12.418,27	620,91
PASTA DE TOMATE	0,25	Kilogramos	14.550,15	3.637,53
MAIZENA	0,100	Kilogramos	2.727,02	272,70
VINO TINTO	1	Botella	5.690,00	5.690,00
CLAVO ESPECIE	3	Unidades		
CANELA	2	Ramas		
SAL AL GUSTO				
AGUA				
PREPARACION			SUB. TOTAL	264.617,54
Cocer el chivo en agua por unas horas. Votar el agua y dejar reposar en otra olla saltear todos ingredientes y colocar nuevamente el chivo. Verificando el agua o consomé para que no se seque.			5% INGREDIENTE	13.230,87
			TOTAL	277.848,11
			COSTO POR PORCION	2.778,48
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

RUEDA DE ATÚN CON SALSA VELOUTE				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 14	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL P/ ING.
ATUN	32,00	Kilogramos	4.800,00	153.600,00
VELOUTE	5	Litros	1.032,96	5.164,80
PREPARACION			SUB. TOTAL	158.764,80
Colocar las ruedas de atún en la plancha hasta que estén término medio. Luego se pone a cocinar la salsa veloute hasta hacer una reducción de la misma y después agregar el pescado.			5% INGREDIENTE	7.938,24
			TOTAL	166.703,04
			COSTO POR PORCION	1.667,03
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 46 de 69
<p>SOPAS, CREMAS Y PURE.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

BISQUE DE PESCADO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 01	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
TOMATE	20,00	Kilogramos	2.800,0	56.000,00
AJOPORRO	4,00	Kilogramos	1.596,00	6.384,00
PIMENTON	3,00	Kilogramos	4.512,50	13.538,00
AJO	1,00	Kilogramos	5.000,00	5.000,00
CEBOLLAS	1,500	Kilogramos	4.600,00	6.900,00
CONSUME DE PESCADO	10	Litros	550,00	5.500,00
PASTA DE TOMATE	0,50	Kilogramos	14.550,15	7.275,07
PAPAS	8,00	Kilogramos	1.300,00	10.400,00
AJI DULCE	0,150	Kilogramos	2.700,00	405,00
SAL AL GUSTO				
PREPARACION Pelear todos los ingredientes y unir por medio de un sofrito criollo básico de ají, cebolla, tomate y ajoporro para dorar los otros materiales. Colocar los huesos de pescado y el consomé dejar reducir. Licuar para amalgamar la mezcla y espesar. Agregar brandy, vino blanco y crema de leche. Son opcionales. Dejar por espacio de 25 minutos.			SUB TOTAL	111.402,070
			5% INGREDIENTE	5.570,103
			TOTAL	116.972,173
			COSTO POR PORCION	1.169,72
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

CALLOS MADRILEÑOS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 02	
	NUMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACION:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PANZA	15,00	Kilogramos	5.500,00	82.500,00
CHORIZO AHUMADO	4,00	Kilogramos	4.350,00	17.400,00
TOCINETA	2,00	Kilogramos	12.076,49	24.153,00
CERDO	4,00	Kilogramos	10.153,28	40.613,12
ZANAHORIAS	2,00	Kilogramos	1.800,00	3.600,00
PIMENTONES	1,500	Kilogramos	3.000,00	4.500,00
AJIES	0,500	Kilogramos	2.700,00	1.350,00
HINOJO	0,30	Kilogramos	2.000,00	600,00
CEBOLLIN	0,30	Kilogramos	1.900,00	570,00
GARBANZOS	7,00	Kilogramos	3.500,00	24.500,00
PEREJIL	0,50	Kilogramos	2.000,00	1.000,00
PASTA DE TOMATE	0,50	Kilogramos	14.550,15	7.275,07
COLOR AMARILLO	0,05	Kilogramos	5.520,00	276,00
COMINO	0,06	Kilogramos	14.404,67	864,28
PIMIENTA	0,05	Kilogramos	19.380,00	969,00
SAL AL GUSTO				
PREPARACION Remojar los garbanzos de un día para otro. La panza se corta en cuadros y se pone a sancochar las zanahorias se pica en rueda, el repollo se corta en juliana cebolla, cebollin, pimentón y ajies se cortan en guiso. En una olla se sofríe la tocineta, chorizo, cerdo se agrega los garbanzos y la panza. Se agrega el colorante y los condimentos se le echa agua suficiente y se deja cocer.			SUB. TOTAL	210.170,47
			5% INGREDIENTE	10.508,52
			TOTAL	220.678,99
			COSTO POR PORCION	2.206,78
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

CAZUELA DE MARISCOS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 03	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CAMARON CON CONCHA	0,500	Kilogramos	14.492,46	7.246,23
MEJILLON CON CONCHA	0,500	Kilogramos	4.500,00	2.250,00
GUACUCO CON CONCHA	1,00	Kilogramos	1.950,00	1.950,00
CAMARON PELADO	0,500	Kilogramos	16.429,23	8.214,62
VIEYRAS	0,500	Kilogramos	7.500,00	3.750,00
MEJILLON PELADO	0,500	Kilogramos	6.500,00	3.250,00
VAQUITAS	1,00	Kilogramos	8.900,00	8.900,00
ATUN EN CUADROS	0,500	Kilogramos	4.800,00	2.400,00
AJOS	0,300	Kilogramos	5.000,00	1.500,00
CEBOLLAS	0,500	Kilogramos	4.600,00	6.900,00
CELERY	0,300	Kilogramos	2.000,00	600,00
CONSOME DE PESCADO	2	Litro	550,00	1.100,00
VINO BLANCO	1	Botella	5.823,05	5.823,05
PASTA DE TOMATE	0,40	Kilogramos	14.550,15	5.820,06
COLOR AMARILLO	0,40	Kilogramos	5.520,00	2.208,00
CILANTRO	0,300	Kilogramos	2.700,00	810,00
SAL AL GUSTO				
PREPARACION			SUB. TOTAL	62.721,96
Sofreír las cebollas, los ajos, ajíes, celery y cilantro. Agregar el vino blanco juntos con los mariscos. Agregar una pizca de color amarillo y pasta de tomate. Dejar sudar los mariscos. Incorporar el consomé de pescado con un toque de picante. Saborizar con sal. Dejarlo cocinar por espacio de 30 minutos.			5% INGREDIENTE	3.136,09
			TOTAL	65.858,05
			COSTO POR PORCION	658,58
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

CHUPE DE POLLO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 04	
	NUMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
POLLO	10,800	Kilogramos	3.350,00	36.180,00
PIMENTONES	4,00	Kilogramos	3.000,00	12.000,00
ZANAHORIAS	3,00	Kilogramos	1.800,00	5.400,00
PAPAS	4,00	Kilogramos	1.300,00	5.200,00
AJIES	0,400	Kilogramos	2.700,00	1.080,00
CEBOLLAS	2,00	Kilogramos	4.600,00	9.200,00
HUEVOS	10	Unidades	179,00	1.790,00
QUESO MOZZARELLA	3	Piezas	9.327,80	27.983,40
QUESO AMARILLO	3	Piezas	8.609,98	25.829,94
CREMA DE LECHE	2	Litros	5.921,90	11.844,00
LECHE	2	Kilogramos	5.874,29	11.749,00
AJO	0,200	Kilogramos	5.000,00	1.000,00
JOJOTOS	0,400	Kilogramos	707,69	283,08
PIMIENTA	0,05	Kilogramos	19.380,00	969,00
SAL AL GUSTO				
CONSOME DE POLLO	7	Litros	600,00	4.200,00
PREPARACIÓN Picar todos los ingredientes cuadrados pequeños. Dorar las cebollas junto con los huesos de pollos enteros para que sellar sus carnes que expulsen todo su sabor. Agregar las papas y jojotos dejar reducir por 30 minutos rallar los quesos. Apagar el contenido e introducir los quesos y las cremas.			SUB. TOTAL	154.708,42
			5% INGREDIENTE	7.735,42
			TOTAL	162.443,84
			COSTO POR PORCION	1.624,43
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

CREMA DE VERDURAS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 05	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PAPAS GRATINADAS	1,500	Kilogramos	1.300,00	1.950,00
AUYAMAS	5,00	Kilogramos	700,00	3.500,00
PAPAS	2,00	Kilogramos	1.300,00	2.600,00
TALLO DE BROCOLIS	3,00	Kilogramos	2.100,00	6.300,00
AJIES	0,300	Kilogramos	2.700,00	810,00
CELERY	0,300	Kilogramos	2.000,00	600,00
CILANTRO	0,300	Kilogramos	2.700,00	810,00
AJO	0,100	Kilogramos	5.000,00	500,00
CONSOME DE POLLO	15	Litros	600,00	9.000,00
SAL	0,50	Gramos	316,00	158,00
			SUB. TOTAL	26.228,00
			5% INGREDIENTE	1.311,40
			TOTAL	27.539,40
			COSTO POR PORCION	275,39
<p style="text-align: center;">PREPARACIÓN</p> <p>Se pelan las papas, las auyamas, se unen con el consomé de pescado hasta reducir, luego incorpora todos los ingredientes hasta lograr un sabor deseado, licuar y colar.</p>			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

CREMA VERDE (SANT GERMAIN)

	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 06	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BROCOLIS	2,00	Kilogramos	2.100,00	4.200,00
CILANTRO	0,500	Kilogramos	2.700,00	1.350,00
AJOPORRO	0,300	Kilogramos	1.596,00	479,00
PIMENTON VERDE	1,00	Kilogramos	3.000,00	3.000,00
ESPINACAS (CALLOS)	1,00	Kilogramos	1.600,00	1.600,00
CALABACIN	1,00	Kilogramos	1.300,00	1.300,00
PAPAS	1,00	Kilogramos	1.300,00	1.300,00
CONSOME DE POLLO	40	Litros	600,00	24.000,00
CREMA DE LECHE	1	Litros	5.921,90	5.921,90
SAL AL GUSTO				
PIMIENTA AL GUSTO				
PREPARACIÓN Primero se obtiene un consomé de pollo por base. Se sofríe el pimentón y el ajoporro junto con el brócoli y las espinacas, dejando hervir con las papas y otros ingredientes hasta que todo este bien disuelto. Se pasa por la licuadora, se cuela y se termina con crema de leche.			SUB. TOTAL	43.150,90
			5% INGREDIENTE	2.157,54
			TOTAL	45.308,44
			COSTO POR PORCION	453,88
Elaborado Por: Mariliani Rodríguez				

PURÉ DE PAPAS CON ESPINACAS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 07	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PAPAS	20,00	Kilogramos	1.300,00	26.000,00
ESPINACAS	8,00	Kilogramos	1.600,00	12.800,00
LECHE	1,00	Kilogramos	5.874,29	5.874,29
QUESO PARMESANO	3,100	Kilogramos	43.000,00	133.300,00
MANTEQUILLA	0,250	Kilogramos	2.677,89	670,00
SAL AL GUSTO				
PREPARACION			SUB. TOTAL	178.644,29
Las papas se ponen a sancochar. Luego las mismas se colocan en la batidora y se baten con la leche y la mantequilla. Cuando las papas estén suaves, agregar las espinacas, la sal y el queso.			5% INGREDIENTE	8.932,21
			TOTAL	187.576,50
			COSTO POR PORCION	1.875,76
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

SOPA DE MARISCOS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 08	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PEPITONA	2,00	Kilogramos	2.500,00	5.000,00
TRIPA PERLA	2,00	Kilogramos	4.500,00	9.000,00
MEJILLONES	1,00	Kilogramos	6.500,00	6.500,00
CAMARONES	1,500	Kilogramos	16.429,23	24.643,84
VIEYRA	1,500	Kilogramos	7.500,00	11.250,00
CONSOME DE PESCADO	30	Litros	550,00	16.500,00
CEBOLLAS	2,00	Kilogramos	4.600,00	9.200,00
PIMENTONES	2,00	Kilogramos	3.000,00	6.000,00
AJIES	1,00	Kilogramos	2.700,00	2.700,00
AJOPORRO	1,00	Kilogramos	1.596,00	1.596,00
CILANTRO	0,400	Kilogramos	2.700,00	1.080,00
CELERY	0,400	Kilogramos	2.000,00	800,00
CEBOLLIN	0,200	Kilogramos	1.900,00	380,00
PASTA DE TOMATE	0,60	Kilogramos	14.550,15	8.730,09
SAL AL GUSTO				
PREPARACION			SUB. TOTAL	103.379,93
			5% INGREDIENTE	5.168,99
			TOTAL	108.548,92
			COSTO POR PORCION	1.085,48
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	
<p>En una olla saltear los vegetales hasta que estén al denté, cubrir los mariscos y dejar dorar. Agregar el consomé de pescado y dejar hervir colocarle la pasta de tomate. Dejar hervir nuevamente, reducir y agregarle el cilantro.</p>				

SOPA DE PESCADO ATOMATADO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 09	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PESCADO (ATUN)	8,00	Kilogramos	4.800,00	38.400,00
CEBOLLIN	0,500	Kilogramos	1.900,00	950,00
CEBOLLAS	2,00	Kilogramos	4.600,00	9.200,00
AJIES	0,180	Kilogramos	2.700,00	486,00
CILANTRO	0,200	Kilogramos	5.200,00	1.040,00
AJO	0,200	Kilogramos	5.000,00	1.000,00
AUYAMA	6,00	Kilogramos	700,00	4.200,00
PLATANO TOPOCHO	20	Unidades	600,00	12.000,00
YUCA	2,00	Kilogramos	800,00	1.600,00
OCUMO	2,00	Kilogramos	1.300,00	2.600,00
CONSOME DE PESCADO	20	Litros	550,00	11.000,00
PREPARACION			SUB. TOTAL	82.476,00
Picar todos los ingredientes en cuadros pequeños. Saltear para extraer el máximo sabor, el pescado y los ajos. Agregar, el consomé deja hervir hasta que todo este al denté. Colocar cilantro.			5% INGREDIENTE	4.123,80
			TOTAL	86.599,80
			COSTO POR PORCION	8.659,99
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

SOPA DE PESCADO (CARITE)				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 10	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
AUYAMA	1,00	Kilogramos	700,00	700,00
AJIES	0,200	Kilogramos	2.700,00	540,00
CARITE	8,00	Kilogramos	8.449,85	67.599,00
CELERY	1,200	Kilogramos	2.000,00	2.400,00
AJOPORRO	1,00	Kilogramos	1.596,00	1.596,00
ZANAHORIAS	2,00	Kilogramos	1.800,00	3.600,00
OCUMO	3,00	Kilogramos	1.300,00	3.900,00
YUCA	2,00	Kilogramos	800,00	1.600,00
PAPA	1,00	Kilogramos	1.300,00	1.300,00
PLATANO TOPOCHO	1,00	Kilogramos	600,00	600,00
LIMON	2,00	Kilogramos	1.400,00	2.800,00
AGUA				
PREPARACION			SUB. TOTAL	86.635,00
En una olla se agrega el agua y se pone a hervir. Cuando este hirviendo se agrega las verduras, después el carite. Se rectifica de sal.			5% INGREDIENTE	4.331,70
			TOTAL	90.966,75
			COSTO POR PORCION	909,66
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 57 de 69
<p>ACOMPAÑANTES.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

DEDOS DE POLENTA ALIÑADA AL ORLY

	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 01	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
HARINA PAN	3,00	Kilogramos	1.194,84	3.584,52
CEBOLLA	1,00	Kilogramos	4.600,00	4.600,00
CILANTRO	0,250	Kilogramos	2.700,00	675,00
APIO ESPANA	1	Ramita		
CELERY	1	Ramita		
SALSA ORLY	2	Litros	2.961,92	5.923,84
SAL AL GUSTO				
PREPARACIÓN Hacer una especie de funche con la harina la cual debe cocerse en agua caliente espaciarla en forma de lluvia remover constantemente para evitar grumos a las mismas. Luego se coloca sobre la bandeja previamente engrasada se deja enfriar, se corta en dedos y se reboza con la salsa orly.			SUB. TOTAL	14.783,36
			5% INGREDIENTE	739,16
			TOTAL	15.522,52
			COSTO POR PORCION	155,22
Elaborado Por: Mariliani Rodríguez				

ESPINACAS AL GRATEN				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 02	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ESPINACA	12	Kilogramos	1.600,00	19.200,00
BECHAMEL	2	Litros	1.238,63	2.477,26
QUESO MOZZARELLA	3,100	Kilogramos	9.327,80	28.916,18
<p style="text-align: center;">PREPARACION</p> <p>Las espinacas se pochán por espacio de cinco minutos. Se pica y se coloca en una bandeja. Se le agrega la bechamel y queso para gratinar. Se lleva al horno por espacio de 15 minutos.</p>			SUB. TOTAL	50.593,44
			5% INGREDIENTE	2.529,67
			TOTAL	53.123,11
			COSTO POR PORCION	531,23
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

PAPAS DORADAS AL HORNO				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 04	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
PAPAS	10,00	Kilogramos.	1.300,00	13.000,00
MARGARINA	0,500	Kilogramos.	2.677,89	1.339,00
ROMERO AL GUSTO				
SAL AL GUSTO				
PIMIENTA	0,05	Kilogramos.	19.380,00	969,00
PEREJIL	0,200	Kilogramos.	2.000,00	400,00
PREPARACION			SUB. TOTAL	15.708,00
Pelar las papas, colocarlas en agua para que no se pongan negras, cortarlas en cuadros grandes, escurrirla y aderezarlas con la sal, la pimienta y el aceite. Colocar al horno a 350° por 20 minutos.			5% INGREDIENTE	785,40
			TOTAL	16.493,40
			COSTO POR PORCION	164,93
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

PASTEL DE BERENJENAS				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 05	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN:28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BERENJENAS	15,00	Kilogramos.	950,00	14.250,00
QUESO MOZZARELLA	4,00	Kilogramos.	9.327,80	37.311,20
JAMON	4,00	Kilogramos.	4.919,50	19.678,00
SALSA BECHAMEL	3	Litros	1.238,63	3.715,89
ACEITE VEGETAL	2	Litros	2.232,23	4.464,46
SAL AL GUSTO				
PREPARACION Pelar las berenjenas y cortarlas en forma vertical, aderezarlas con sal y aceite, pasarla por la plancha después que esta caída se hace un <u>pasticho</u> con la bechamel, el queso y el jamón. Luego llevar al horno por 15 minutos.			SUB. TOTAL	79.419,55
			5% INGREDIENTE	3.970,97
			TOTAL	83.390,52
			COSTO POR PORCION	833,90
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

POLENTA ALIÑADA				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 06	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
HARINA PAN	4,00	Kilogramos	1.194,84	4.779,36
PIMENTONES	1,00	Kilogramos	3.000,00	3.000,00
CEBOLLAS	1,00	Kilogramos	4.600,00	4.600,00
AJI	0,100	Kilogramos	2.700,00	270,00
AJO	0,100	Kilogramos	5.200,00	520,00
ACEITE	½	Litros	2.232,23	1.116,16
AGUA	10	Litros		
TOCINETA	0,800	Kilogramos	12.076,49	9.661,19
PREPARACION Sofreír tocineta, cebolla y los demás ingredientes. Unirlos con el agua caliente y sal, bajar del fuego, introducir la harina poco a poco en forma envolvente para no hacer grumos.			SUB. TOTAL	23.946,71
			5% INGREDIENTE	1.197,33
			TOTAL	25.144,04
			COSTO POR PORCION	251,44
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 64 de 69
<p>SALSAS.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

SALSA AURORA				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 01	
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BECHAMEL	6	Litros	1.238,63	7.431,78
NAPOLITANA	4	Litros	4.296,60	17.186,40
PREPARACION Unir ambas salsas.			SUB. TOTAL	24.618,18
			5% INGREDIENTE	1.230,91
			TOTAL	25.849,09
			PRODUCCION	10 Litros
			COSTO POR LITROS	2.584,91
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

SALSA BÉCHAMEL				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 02	
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
LECHE	3,00	Kilogramos	5.874,29	17.622,87
MANTEQUILLA	0,500	Kilogramos	2.677,89	1.338,94
HARINA DE TRIGO	1	Kilogramos	1.000,00	1.000,00
CEBOLLA	½	Kilogramos	4.600,00	2.300,00
CLAVO ESPECIE	1	Unidad		
NUEZ MOSCADA	0,04	Kilogramos	13.500,00	540,00
PIMIENTA	0,04	Kilogramos	19.380,00	775,20
SAL	0,05	Kilogramos	316,00	16,00
AGUA	16	Litros		
PREPARACION			SUB. TOTAL	23.593,01
Unir la leche y el agua. En una olla derretir la margarina. Agregar la cebolla y la harina. Agregar a la leche y batir constantemente. Incorporar la nuez moscada, el clavo especie y la sal. Remover hasta que la mezcla este espesa.			5% INGREDIENTE	1.179,65
			TOTAL	24.772,66
			PRODUCCION	20 Litros
			COSTO POR LITROS	1.238,63
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

SALSA NAPOLITANA				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA N° 03	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
TOMATES	8,00	Kilogramos	2.800,00	22.400,00
CEBOLLAS	2,00	Kilogramos	4.600,00	9.200,00
ALBAHACA	0,200	Kilogramos	2.500,00	500,00
PASTA DE TOMATE	0,400	Kilogramos	14.550,15	5.820,06
CONSOME	5	Litros	600,00	3.000,00
SAL AL GUSTO				
PIMIENTA AL GUSTO				
PREPARACION			SUB. TOTAL	40.920,06
			5% INGREDIENTE	2.046,003
			TOTAL	42.966,06
			COSTO POR PORCION	429,66
Saltear la cebolla con la albahaca y el tomate. Agregar el consomé y la pasta de tomate. Rectificar la sazón con la pimienta. Licuar.			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

SALSA ORLY				
	DEPARTAMENTO: COCINA.		RECETA Nº 04	
	NÚMERO DE PORCIONES: 100			
	ULTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
HUEVOS	20	Unidades	200,00	4.000,00
HARINA DE TRIGO	4	Kilogramos	1.500,00	6.000,00
SODA	3 ½	Litros	600,00	2.100,00
COLORANTE AMARILLO	0,08	Kilogramos	5.520,00	441,60
POLVO DE HORNEAR	0,08	Kilogramos	5.000,00	400,00
PIMIENTA	0,06	Kilogramos	19.380,00	1.162,80
SAL AL GUSTO				
PREPARACION			SUB. TOTAL	14.104,40
Romper los huevos y separar las claras de los huevos. En un bolw, verter la soda, el colorante, sal pimienta y el polvo de hornear. Batir las claras a punto de nieve y las yemas a punto de crémor, unir a la mezcla anterior. Luego introducir la harina dar movimientos envolventes dejar reposar por 30 minutos.			5% INGREDIENTE	705,22
			TOTAL	14.809,62
			COSTO POR PORCION	169,09
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

SALSA VELOUTE



DEPARTAMENTO: COCINA.
 NÚMERO DE PORCIONES: 100
 ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28/10/05

RECETA
 N° 05

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CONSOME DE PESCADO	6	Litros	550,00	3.300,00
VINO BLANCO	½	Botella	5.823,05	2.911,53
CEBOLLAS	0,400	Kilogramos	4.600,00	1.840,00
MANTEQUILLA	0,250	Kilogramos	2.677,89	670,00
ACEITE VEGETAL	½	Botella	2.232,23	1.116,15
PREPARACION			SUB. TOTAL	9.837,68
Para realizar la salsa <u>veloute</u> , en un sartén previamente caliente se saltean la mantequilla y la cebolla, dejando que se confiten sin quemarse, agregándole el vino blanco dejar que el alcohol se disipe, unir el limón rectificando el sabor.			5% INGREDIENTE	491,88
			TOTAL	10.329,56
			COSTO POR PORCION	103,29
			Elaborado Por: Mariliani Rodríguez	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 1 de 44
<p>RECETARIO ESTÁNDAR DE BEBIDAS.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 2 de 44
<p style="text-align: center;">CONTENIDO</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Recetario Estándar de Bebidas✓ Objetivos del recetario.✓ Beneficios de la aplicación del recetario.✓ Instrucciones para el correcto llenado de las recetas de bebidas.✓ Utensilios para la preparación de tragos.✓ Definición sobre los licores utilizados en la preparación de tragos.✓ Adornos para los tragos.✓ Recetas.		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 3 de 44
RECETARIO ESTÁNDAR DE BEBIDAS OBJETIVOS DEL RECETARIO General. <p>Controlar las cantidades de licores que se utilizaran en la producción de bebidas con la finalidad de conocer los costos reales de los tragos que se ofrecerán a los clientes en el Hotel Portofino Complex.</p> Específico. <ul style="list-style-type: none">✓ Verificar la cantidad de licores que se usara en cada receta.✓ Vigilar que los <u>barman</u> preparen las bebidas de acuerdo a lo que indica la receta.✓ Chequear semanal, quincenal u mensualmente el costo de las bebidas alcohólicas.✓ Actualizar el recetario para llevar un control de los costos de los tragos.		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 4 de 44</p>
<p>Beneficios de la Aplicación del Recetario.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consistencia en la calidad de los tragos. ✓ Conocimiento de las recetas de bebidas que preparan en el hotel. ✓ Manejo de información precisa de los costos. ✓ Satisfacción del cliente. ✓ Facilita el entrenamiento del personal de la producción de bebidas (barman). <p>Instrucciones para el Correcto Llenado de la Receta de Bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Encabezado: se coloca el nombre de la bebida. ✓ Departamento: se escribe el nombre de la sección o departamento que utilizará la receta. ✓ Vaso a Utilizar: se coloca la capacidad de onza que tiene el vaso que se utilizan en el hotel. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 5 de 44</p>
<p> ✓ Última actualización: se escribe la fecha, mes y año de la última vez que se actualizo los costos de bebidas. ✓ Receta: se coloca el número de presentación de la receta. ✓ Ingredientes: se escribe el nombre de los licores que contiene la receta. ✓ Cantidad: se anota el número de licor que lleva cada bebida. ✓ Unidad: expresada en onza. ✓ Costo Unitario: en este renglón se obtuvo el costo unitario a través de la formula. Nombre de la Botella = $\frac{\text{costo de la Botella}}{\text{Número de onza de la botella}}$ Para una botella de un litro el número de onza es de 35,27 Para una botella de 0,70 litro el número de onza es de 24,69 </p>		
 <p> Elaborado por: Mariliani Rodríguez </p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 6 de 44</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Costo Total por Ingredientes: resulta de multiplicar la cantidad por el costo unitario. ✓ Sub-total: resulta de sumar el costo total por ingrediente de cada una de las bebidas. ✓ 5% Ingrediente: representa el costo de los artículos que se utilizan en pequeñas cantidades. En este caso el hielo va incluido al monto del subtotal se le saca el 5% ingrediente. ✓ Total: resulta de sumar el subtotal más el 5% ingrediente. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 8 de 44</p>
<p style="text-align: center;"><i>Utensilios para la preparación de tragos</i></p> <p>Para la preparación de combinaciones, cócteles y bebidas largas existen una serie de elementos imprescindibles. Dentro de estos tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Cubo de Hielo-<u>Champanera</u>. * Batidora de vaso eléctrica. * Vaso mezclador. * Colador de muelle. * Coctelera transparente con mediciones. * Coctelera metálica tradicional. * Cubitera para hielo. * Exprimidor de cítricos. * Martillo para trocear y pulverizar hielo. * Colador * Batidora manual 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 9 de 44</p>
<ul style="list-style-type: none"> * Sacacorchos y descapsulador. * Instrumento especiales para guarniciones con pieles de frutas. * Cuchillos cortos. * Cuchara larga, para remover en vaso mezclador. * Rallador. <div style="text-align: center;">  </div> <p><small>Otros accesorios indispensables: Un pele-naranjas y limones, un exprimidor de frutas, una tabla de madera para cortar con un cuchillo de cocina incorporado, un sacacorchos, una cubitera y unas pinzas de hielo, un sifón de agua de Seltz, pequeños serendores, unos tapones herméticos para cerrar las botellas empujadas, un cuchillo de doble corte para picar las frutas agrias, una gran copa de ponche para el caso en que haya muchos invitados, sin olvidar los vasos de cóctel, las cañas, servilletas, platos y palitos de còctel.</small></p>		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: Mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 10 de 44</p>
<p style="text-align: center;">Definición sobre los licores usados en la preparación de los tragos</p> <p>Aunque existen centenares de bebidas es necesario tener un concepto claro acerca de su aspecto, origen, composición y el porcentaje de alcohol por volumen que cada licor contiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Amaretto 25°</u>: Licor de tipo digestivo, con sabor fuerte a almendra. Es de origen italiano y se prepara a partir de las semillas de albaricoque. - <u>Angostura 40°</u>: Bebida amarga, originaria de Venezuela, se prepara con corteza de planta angostura, con genciana y con diversas hierbas que le dan un aroma especial. - <u>Anís 40°</u>: El anís, elaborado a partir de las semillas de esta planta, es transparente y se encuentra en diferentes variedades desde dulce al seco. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 11 de 44</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Brandy 40°</u>: Termino que en general denomina aquella destilados de frutas que alcanza la mencionada graduación. El de mayor fama se posible el Brandy de Jerez, destilado a partir de uvas de primera calidad y envejecido por el sistema de “Holanda”. - <u>Campar 35°</u>: Aperitivo italiano, que generalmente se bebe con soda y hielo. Es una bebida aromática, con sabor amargo y dulce de color rojo. - <u>Cognac 40°</u>: Brandy que únicamente se produce en la región cercana a la ciudad francesa de <u>Cognac</u>. Elaborado a partir de la uva de <u>cognac</u>, es destilado dos veces y envejecido por un mínimo de dos años en barricas de roble. - <u>Cointreau 40°</u>: Licor francés elaborado con brandy y pieles de naranjas. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 12 de 44</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Crema de Menta 30°:</u> Licor dulce con sabor a menta, de color o, más raramente, de color más pálido (el llamado "Blanco"). - <u>Curacao 25°:</u> Cointreau es el propietario de este licor anaranjado, elaborado con la piel de unas naranjas pequeñas, verdes y amargas es originario de la Isla de Curacao en las Indias Holandesas Occidentales. - <u>Fernet Branca 40°:</u> Licor bastante amargo. Se utiliza como digestivo y esta hecho a base de planta y hierba medicinales. - <u>Ginebra 40°:</u> Su nombre es una derivación de "genievre" (bayas de enebro) las cuales se utilizaban en un principio en su fabricación para disfrazar las destilaciones bajas en purezas. Es incolora. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 13 de 44</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Granadina</u>: Jarabe extremadamente dulce y sin alcohol, elaborado a partir de la granada. - <u>Ron 40º</u>: Bebida marinera del nuevo mundo; su nombre trae a la memoria aventura en alta mar. Los caribeños lo fabrican de los zumos de la caña de azúcar, tras extraer ese azúcar, con la melaza resultante. El ron varía en color, desde una bebida ligera y transparente hasta un ron moreno y de distintivo sabor ahumado. - <u>Ron Dorado 40º</u>: Su color proviene del caramelo; y de un envejecimiento como mínimo de tres años. Esto da al ron dorado más sabor que al blanco. 		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 14 de 44</p>
<p>- <u>Tequila 40°</u>: Bebida que se ha hecho popular recientemente en el oeste gracias a México.</p> <p>Elaborado con la savia de la planta del mescal, que crece en abundancia en los alrededores del pueblo de tequila, en las montañas occidentales de Sierra Madre. Tradicionalmente el tequila es destilado en alambiques, y el mejor envejecido en barricas o tanques durante 4 años.</p> <p>- <u>Triple Seco 40°</u>: Un licor incoloro, con gusto a naranja. El curacao "blanco".</p>		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 15 de 44</p>
<p>- <u>Vermut 18º:</u> Originario de Francia e Italia, el vermut es elaborado con vino, al que se trata con hierbas aromáticas para aumentar el sabor. Esta idea fue utilizada por romanos, y la fueron desarrollando monjes, alquimistas y medicas para remedios herbales, utilizando plantas como camomila, la genciana, la raíz de lirio florentino, la quinina y cientos más, llegadas del extremo oriente y de los Alpes.</p> <p>Hoy, las recetas herbarias de los diferentes vermutos son secretas, pero todos se producen macerando las hierbas en vino, por un período que va de seis meses a un año. El vermut seco es incoloro, y el dulce es rojo.</p>		
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 16 de 44</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Vodka 35°/50°:</u> Asociado con los países eslavos, donde la palabra “Vodka” define a cualquier licor que pueda destilarse del grano, la uva, la patata, etc. En Occidente es conocido como un licor neutral, que es una base excelente para bebidas combinadas, mientras que en Polonia y Rusia se pueden conseguir versiones aromatizadas con especias o afrutadas. - <u>Whisky o Whiskey 40°:</u> Bebida mundialmente famosa, destilada del grano, a veces con granos de cebada. Para el purista, las aguas turbosas de Escocia (donde el Whisky se escribe sin la “e” intercalada) producen los mejores ejemplos de esta bebida en todo el mundo, siendo el Whisky escocés propio únicamente de Escocia. - <u>Whisky Canadiense 35°:</u> Es ligero hecho generalmente de centeno germinado. Envejecido en barricas por un mínimo de tres años. 		
	<p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>

	<p>HOTEL PORTOFINO COMPLEX</p>	<p>Fecha: mayo 2006</p>
<p>Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas</p>		<p>Página: 17 de 44</p>
<p style="text-align: center;">Adornos para los Tragos</p> <p>Para la presentación de los tragos, es importante cuidar el aspecto estético de los mismos.</p> <p>La forma de utilizar el hielo, los adornos de fruta o flores, y los de escarchar los vasos con azúcar, permite realizar verdaderas obras de arte, que hacen una simple bebida, se convierta en algo que atrae visualmente y que los tragos ofrecen.</p>		
<p style="text-align: center;">CÓMO ESCARCHAR SUS VASOS CON AZÚCAR</p> 	<p style="text-align: center;">ALGUNOS ADORNOS PARA SUS CÓCTELES</p> 	
 <p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>	<p>Observaciones:</p>	

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 18 de 44
<p>RECETAS ESTÁNDAR DE BEBIDAS.</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

	HOTEL PORTOFINO COMPLEX	Fecha: mayo 2006
Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas		Página: 19 de 44
<p>MIXED DRINKS Y COCTELES</p>		
	Elaborado por: Mariliani Rodríguez	Observaciones:

ALOHA

ALOHA				
	<i>DEPARTAMENTO: BARES</i>			<i>RECETA</i> N° 01
	<i>COPA</i>			
	<i>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005</i>			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CREMA DE CAFÉ	2	ONZA	240,2	480,40
BRANDY	3	ONZA	274,74	824,22
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				1.304,62,15
5% INGREDIENTE				65,231
TOTAL				1.369,85
PREPARACION				
Vierta los ingredientes en una copa con hielo. Agite bien.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



CORAL SEA				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 02
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
MENTA VERDE	2 1/2	ONZA	153,17	382,93
JUGO DE LIMÓN	1	ONZA	42,52	42,52
SODA	1 1/2	ONZA	38,82	58,23
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				483,68
5% INGREDIENTE				24,18375
TOTAL				507,86
PREPARACION				
 <p>En un vaso con hielo agregue la menta con el jugo de limón y complete con soda. Decore con una rodaja de limón.</p> <p style="text-align: right;">Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>				

CUBA LIBRE

	DEPARTAMENTO: BARES		RECETA N° 03	
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)
RON DORADO	1 1/2	ONZA	68,48	102,72
GINEBRA	1/2	ONZA	159,31	79,66
AMARGO DE ANGOSTURA	1	TOQUE		0,00
JUGO DE LIMÓN	1/4	ONZA	42,52	10,63
PEPSI	2	ONZA	20,09	40,18
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				233,19
5% INGREDIENTE				11,65925
TOTAL				244,84
PREPARACION				
 <p>En un vaso con hielo agregue el ron, la ginebra, el jugo limón y el amargo de angostura, complete con pepsi pepsi. Decore con una rodaja de limón.</p>				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				

DESTORNILLADOR				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 04
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
GINEBRA	1 1/2	ONZA	159,31	238,97
AMARGO DE ANGOSTURA	1	TOQUE		0,00
CONCENTR. DE NARANJA	3	ONZA	107,19	321,57
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				560,54
5% INGREDIENTE				28,02675
TOTAL				588,56
PREPARACION				
Vierta todos los ingredientes en un vaso con hielo. Mezcle bien con el agitador Decore con una rodaja de limón.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



GIBSON				
	<i>DEPARTAMENTO: BARES</i>			<i>RECETA</i> Nº 05
	<i>COPA</i>			
	<i>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005</i>			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
GINEBRA	2 1/2	ONZA	159,31	398,28
VERMOUTH BLANCO	1 1/2	ONZA	115,31	172,97
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
<i>SUB TOTAL</i>				571,24
<i>5% INGREDIENTE</i>				28,562
<i>TOTAL</i>				599,80
PREPARACION				
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 1; padding-left: 10px;"> <p>Vierta los ingredientes en una copa con hielo. Remueva bien. Decore con una rodaja de limón.</p> <p style="text-align: right;">Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p> </div> </div>				

SANTO LIBRE				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 07
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON DORADO	2 1/2	ONZA	68,48	171,20
SEVEN-UP	2	ONZA	20,09	40,18
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				211,38
5% INGREDIENTE				10,569
TOTAL				221,949
PREPARACION				
<p>Vierta los ingredientes en un vaso con hielo. Mezcle bien. Decore con una rodaja de limón.</p>				
<p>Elaborado por: Marilian Rodríguez</p>				



SPLASH				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 08
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
AMARETTO	2	ONZA	277,72	555,44
CONCENTR. DE NARANJA	3	ONZA	107,19	321,57
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				877,01
5% INGREDIENTE				43,8505
TOTAL				920,86
PREPARACION				
Vierta los ingredientes directamente en un vaso con hielo.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



JAPONESE FIZZ				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA N° 09
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BRANDY	2	ONZA	274,74	549,48
CONCENTR. DE NARANJA	2	ONZA	107,19	214,38
SODA	1	ONZA	38,82	38,82
AZÚCAR	1	CDA.		0,00
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				802,68
5% INGREDIENTE				40,134
TOTAL				842,81
PREPARACION				
Vierta el brandy, jugo de naranja, agregar azúcar y completar con soda. Remueva bien y decore con media luna de naranja.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



MARGARITA DREAM				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 10
	COPA			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
ANÍS	1 1/2	ONZA	95,79	143,69
TRIPLE C	1 1/2	ONZA	249,74	374,61
JUGO DE LIMON	1	ONZA	42,52	42,52
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				560,82
5% INGREDIENTE				28,04075
TOTAL				588,86
PREPARACION				
 <p>En una copa con hielo, agregar el anís y el triple C. Completar con jugo de limón. Remueva bien.</p>				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				

MARTINI				
	DEPARTAMENTO: BARES		RECETA Nº 11	
	COPA			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
VERMOUTH BLANCO	3	ONZA	115,31	345,93
GINEBRA	1 1/2	ONZA	159,31	238,97
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				584,89
5% INGREDIENTE				29,244
TOTAL				614,139
PREPARACION				
Vierta los ingredientes directamente en una copa. Agite bien.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



RUSO NEGRO				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 13
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
VODKA	3	ONZA	126,98	380,94
CREMA DE CAFE	1 ½	ONZA	240,2	360,30
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				741,24
5% INGREDIENTE				37,062
TOTAL				778,302
PREPARACION				
Vierta los ingredientes directamente en el vaso. Mezcle bien.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



BARRACUDA FROZEN				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA N° 01
	COPA COCTEL			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON BLANCO	1	ONZA	71,59	71,59
GRANADINA	1/2	ONZA	143,8	71,90
CREMA DE COCO	1	ONZA	124,04	124,04
CONCENTR. DE PIÑA	1	ONZA	102,94	102,94
LECHE EN POLVO	1	CDA,		0,00
AZÚCAR	1/2	CDA,		0,00
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				370,47
5% INGREDIENTE				18,5235
TOTAL				388,99
PREPARACION				
<p>En la licuadora vierta todos los ingredientes. Licue y sirva en una copa. Decore con una rodaja de piña.</p>				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



CUCARACHA				
	DEPARTAMENTO: BARES		RECETA Nº 02	
	COPA			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
BRANDY	2	ONZAS	274,74	549,46
CREMA DE CAFÉ	1	ONZAS	240,2	240,20
SAMBUCA	1	ONZAS	274,41	274,71
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
			SUB TOTAL	1.064,09
			5% INGREDIENTE	53,20
			TOTAL	1.117,29
PREPARACION				
Vierta los ingredientes en el vaso mezclador de metal. Se flambea y se sirve en una copa.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



FLAMINGO				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 04
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON DORADO	1 1/2	ONZA	68,48	102,72
TRIPLE C	1/2	ONZA	249,74	124,87
GRANADINA	1/2	ONZA	143,8	71,90
CONCENTR. DE NARANJA	3	ONZA	107,19	321,57
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				621,06
5% INGREDIENTE				31,053
TOTAL				652,11
PREPARACION				
				
Vierta los ingredientes directamente en un vaso con hielo. Agite bien. Decore con una rodaja de limón.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				

CAIPIRIÑA				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA N° 06
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 / 2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON BLANCO	2	ONZA	71,59	143,18
LIMON	1	ONZA	42,52	42,52
AZÚCAR	1	CDA.		0,00
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
			SUB TOTAL	185,70
			5% INGREDIENTE	9,285
			TOTAL	194,99
				PREPARACION
				<p>Se corta el limón en cuadritos, se le agrega el azúcar y se maza, se vierte el ron con hielo con la coctelera se agita y se sirve en un vaso.</p>
				<p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>

MAI TAI				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA N° 07
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON BLANCO	1 1/2	ONZA	71,59	107,39
RON DORADO	1	ONZA	68,48	68,48
TRIPLE C	1	ONZA	249,74	249,74
GRANADINA	1/2	ONZA	143,8	71,90
JUGO DE LIMÓN	1/2	ONZA	42,52	21,26
CONCENTR. DE NARANJA	1 1/2	ONZA	107,19	160,79
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				679,55
5% INGREDIENTE				33,9775
TOTAL				713,53
PREPARACION				
 <p>En un vaso con hielo agregue todos los ingredientes. Remueva bien y decore con una rodaja de limón.</p>				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				

MASUCAMBA				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 08
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON DORADO	1	ONZA	68,48	68,48
AMARETTO	1	ONZA	277,72	277,72
GRANADINA	1/2	ONZA	143,8	71,90
CONCENTR. DE NARANJA	2	ONZA	107,19	214,38
JUGO DE LIMÓN	1/2	ONZA	42,52	21,26
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				653,74
5% INGREDIENTE				32,687
TOTAL				686,43
PREPARACION				
Vierta los ingredientes en un vaso con hielo. Agite bien.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



MUDSLIDE				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 09
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
CREMA DE CAFÉ	1/2	ONZA	240,2	120,10
VODKA	2	ONZA	126,98	253,96
CONCENTR. DE NARANJA	1/2	ONZA	107,19	53,60
CREMA DE COCO	1/2	ONZA	124,04	62,02
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				489,68
5% INGREDIENTE				24,48375
TOTAL				514,16
PREPARACION				
<p>En una licuadora agregue todos los ingredientes y licue. Servir en el vaso y decore con una rodaja de limón.</p>				
<p>Elaborado por: Mariliani Rodríguez</p>				



PIÑA COLADA				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA N° 10
	COPA			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON BLANCO	2	ONZA	71,59	143,18
TRIPLE C	1	ONZA	249,74	249,74
JUGO DE PIÑA	2	ONZA	102,94	205,88
CREMA DE COCO	1	ONZA	124,04	124,04
GRANADINA	1/2	ONZA	143,8	71,90
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
			SUB TOTAL	794,74
			5% INGREDIENTE	39,73
			TOTAL	834,477
PREPARACION				
				
Vierta los ingredientes en la licuadora con hielo sirva en una copa. Decore con una rodaja de piña.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				

RON PUNCH				
	DEPARTAMENTO: BARES			RECETA Nº 11
	VASO			
	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 28 / 10 /2005			
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	COSTO U. (Bs.)	COSTO TOTAL P/ ING.
RON DORADO	2	ONZA	68,48	136,96
GRANADINA	1/2	ONZA	143,8	71,90
CONCENTR. DE NARANJA	2 1/2	ONZA	107,19	267,98
HIELO				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
SUB TOTAL				476,84
5% INGREDIENTE				23,84175
TOTAL				500,68
PREPARACION				
				
Vierta los ingredientes en la licuadora con hielo sirva en el vaso. Decore con una rodaja de naranja.				
Elaborado por: Mariliani Rodríguez				



CAPÍTULO V
CONCLUSIONES Y
RECOMENDACIONES

CAPITULO V

Conclusiones

A través de la elaboración del Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas del Hotel Portofino Complex, la autora llegó a las siguientes conclusiones:

- ✓ La sección de cocina del hotel Portofino Complex encargada de la producción de alimentos no lleva una planificación de menús.
- ✓ La sección de bares del hotel Portofino Complex, responsable de la producción de bebidas no cuenta con una carta de bebidas.
- ✓ La carnicería responsable del porcionamiento de las piezas y cortes de carnes no cuenta con listas de porciones, ni con balanzas electrónicas por lo que el porcionamiento se hace de manera subjetiva.
- ✓ En el departamento de compra, no existen especificaciones de compra que permita definir y coordinar los procedimientos para la adquisición de mercancías.
- ✓ Se produjeron un total de 52 recetas estándares de alimentos, pudiéndose haber producido más pero debido a la inexistencia de un menú no se realizaron. Hay que hacer notar que por razones de tiempo no se pudieron tomarle las fotografías a las recetas.

✓ Se produjeron un total de 25 recetas estándares de bebidas solamente la que se preparan en el hotel.

Recomendaciones

En vista de los problemas detectados en la elaboración del Recetario Estándar de Alimentos y Bebidas del Hotel Portofino Complex la autora recomienda lo siguiente:

✓ Al departamento de Alimentos y Bebidas y a la Gerencia General aplicar el recetario propuesto por la misma, en la presente investigación con el propósito de llevar un control en la producción de alimentos y bebidas, a través del cual se obtendrá información real de los costos de los platos y tragos que se ofrecen.

✓ A la sección de cocina elaborar una planificación semanal de menús y enviarle una copia al departamento de almacén para que el jefe del mismo y el jefe del departamento de compras conozcan cuales son los ingredientes que se utilizará y así evitar que se presenten compras de emergencias.

✓ Elaborar las especificaciones estándar de compras conjuntamente con el Chef y Gerente de Alimentos y Bebidas de tal manera que se definan las características idóneas de los productos de alimentos y bebidas para de esta forma gestionar una buena compra.

Durante el período de pasantías en el departamento de alimentos y bebidas del hotel Portofino Complex, se observó que la estadía de los

huéspedes en el hotel es de 15 días, lo que permite tener un menú cíclico a saltos. Al respecto Tejada (1992:288) lo define como” ***un ciclo de menú ofrecido de manera regular; teniendo cuidado de no repetir un menú el mismo día de la semana.***” Por lo tanto la autora propone que el ciclo de menú sea de quince días, tomando en cuenta que no se puede repetir los mismos y que tendrán que ser elaborados quince menús para el desayuno, almuerzo y cena, los cuales tendrán que ser elaborados por el Chef Ejecutivo, Sous Chef y el Gerente de alimentos y bebidas.

Al Gerente de alimentos y bebidas, Chef Ejecutivo y carnicero trabajan en conjunto para la elaboración de las listas de porciones de los alimentos que se va a servir. Al respecto el Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas perteneciente a Inceturismo (1992:84), plantea la siguiente lista de porciones para alimentos:

Cuadro N° 13 Lista de Porciones

Entremeses	De 90 a 120 gramos por porción.
Sopas	1 litro de 3 a 5 porciones.
Pescado Filet	De 125 a 150 gramos por ración.
Pescado con Hueso	De 180 a 225 gramos por ración.
Churrasco	De 200 a 300 gramos por porción.
Chuletas	De 180 a 250 gramos por porción.
Carnes Frías	De 55 a 85 gramos por porción.
Vegetales	De 85 a 110 gramos por porción.

Fuente: Manual de Control de Costo de Inceturismo.

Por ser Portofino Complex un hotel que trabaja bajo el sistema todo incluido el tamaño de las porciones deben ser más reducidas debido a que el huésped tiene la opción de elegir y combinar entre varias preparaciones lo que se desea consumir, así mismo puede realizar otro consumo si lo desea, ya que es tipo buffet.

A continuación la autora estableció una lista de porciones para el hotel, las cuales aparecen descritas en el siguiente cuadro.

Cuadro Nº 14 Lista de Porciones para el Hotel Portofino Complex

Descripción	Servicio al Buffet
Bistec de Lomito	80 gramos
Bistec de Solomo Cuerito	100 gramos
Bistec de Muchacho Redondo	90 gramos
Bistec de Muchacho Cuadrado	90 gramos
Chuleta de Cerdo	150 gramos
Pollo para Parrilla o a la Plancha	200 gramos
Filet de Pescado	90 gramos
Pescado Entero	140 gramos
Carne para Hamburguesa	100 gramos
Costilla de Cerdo	60 gramos

Fuente: Elaborado por la autora en base a observaciones realizadas en el área de estudio.

BIBLIOGRAFÍA

DE LA TORRE, Francisco. Administración de Servicios de Alimentos. Editorial Diana, México 1991.

HANSEN R, Don y MOWEN, Maryanne. Administración de Costos. Editorial Thompson, México 1995

INCE TURISMO. Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, Caracas 1992.

INCE TURISMO. Manual de Servicio de Bar Medio. Caracas 1992.

RAMOS, Martín. Administración de Alimentos y Bebidas. Editorial Continental, México.

SCHEEL, Adolfo. Control de Alimentos y Bebidas. 2da edición. Universidad de Externado de Colombia 1989.

STONER, Freeman. Administración. Editorial 1996.

TEJADA, Dolly. Administración de Sistemas de Servicio de Alimentos. Universidad Antioquia, Colombia.1997

Nombre de archivo: Br. Mariliani Jose Rodriguez Vasquez
Directorio: C:\Documents and Settings\UDO\Mis documentos\Tesis Juan Carlos
Plantilla: C:\Documents and Settings\UDO\Datos de programa\Microsoft\Plantillas\Normal.dot
Título: SITUACIÓN A EVALUAR
Asunto:
Autor: Usuario
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 01/07/2008 9:58:00
Cambio número: 2
Guardado el: 01/07/2008 9:58:00
Guardado por: UDO
Tiempo de edición: 3 minutos
Impreso el: 01/07/2008 9:59:00
Última impresión completa
Número de páginas: 228
Número de palabras: 18.719 (aprox.)
Número de caracteres: 98.091 (aprox.)