

## REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

# Plan de negocios PIAXOLOTL

**Autor: Alma Paulina Jiménez Cíntora**

**Tesina presentada para obtener el título de:  
Lic. En Gastronomía**

**Nombre del asesor:  
Denise Castillo Fernández**

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación "Dr. Silvio Zavala" que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo "Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada", se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





“Plan de negocios **PIAXOLOTL**”

**TESINA**

Para obtener el título de  
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

**PRESENTA**

*Alma Paulina Jiménez Cíntora*

**ASESOR**

*Lic. en Artes Culinarias Chef. Denise Castillo Fernández*

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC 100416

MORELIA, MICHOACAN

MAYO, 2013

*“Agradezco a cualquier dios que pudiera existir  
por mi alma inconquistable”*

Papá, mamá:

Saben lo mucho que me gusta escribir, siempre supieron cuánto me envolvió la pintura, al igual entendieron cuanta era mi capacidad para lograr muchas cosas, hoy comprendo entonces porque me exigían tanto. Seguramente están igual de nerviosos que yo, la vida dio un brinco y de momento ya estaba fuera de la Universidad empacando maletas imaginarias para dejar la casa. Invirtieron todo en mí, su tiempo, amor, dinero y lágrimas, porque es verdad, no fue nada fácil. Sus vidas son las más fascinantes que he escuchado, su piel es igual a la de dos aves que no envejecen, sus almas son templos gigantes de fuerza y lealtad. Gracias a ustedes completé mis palabras, encontré significado a muchas incógnitas, descubrí lo equivocada que estaba en varias ocasiones. Este proyecto es por y para ustedes, porque nadie más me creará que está hecho con mi propia sangre, con imágenes de las que soy dueña, con sueños que mañana serán mi presente. Gracias por seguir conmigo, gracias por prometer que lo harán siempre, no duden de mi porvenir, no hay nada que temer.

Hermanas:

Porque son mis únicas amigas, mi motor para no fallarle a la vida, son el tesoro que cuidaré cada día de mi existencia. Gracias por permanecer a mi lado cada uno de mis días, por ser una fuerza inexplicable para no caer. Este proyecto es también por ustedes, para que vean en mi un apoyo seguro, recuerden que los sueños se persiguen hasta que son convertidos en presente.

## Índice

1. Introducción .....	6
2. Antecedentes .....	8
2.1. Historia de la cocina.....	9
2.2 La Historia de la Gastronomía Prehispánica.....	14
2.3 La historia del Restaurante.....	16
3. Justificación.....	18
4. Objetivos .....	19
4.1 Objetivo General .....	19
4.2 Objetivos particulares.....	19
5. Misión, visión y valores .....	21
5.1 Misión .....	21
5.2 Visión.....	21
5.3 Valores .....	21
6. Retos.....	23
7. Características del Plan de Negocios .....	24
7.1 Análisis FODA.....	25
8. Concepto del Restaurante.....	28
8.1 Ubicación .....	29
8.2 Tipo de Servicio .....	31
8.3 Precio.....	32
8.4 Temática.....	33
8.5 Ambientación y Decoración.....	34
8.6 El poema y el platillo .....	38
8.7 Los platillos en un trazo .....	43
8.8 Identidad corporativa.....	50
8.9 Imagen del personal .....	51
8.9.1 Uniforme del personal de cocina. (Chef de cocina y cocineros).....	52
8.9.2 Uniforme para el personal de servicio (Capitán de meseros y meseros).....	52
8.9.3 Uniforme para personal de servicio (Hostess) .....	53
9. Manual de organización y especificaciones de puesto .....	53

9.1 Chef ejecutivo .....	54
9.2 Gerente .....	54
9.3 Chef de cocina.....	55
9.4 Cocinero .....	56
9.5 Capitán de meseros.....	56
9.6 Personal de servicio.....	57
9.7 Hostess .....	58
9.8 Telefonista / Recepcionista .....	58
9.9 Personal de limpieza (garroteros y steward) .....	59
10. Organigrama.....	60
11. El menú .....	61
11. Distribución del restaurante (plano arquitectónico) .....	65
12. Liderazgo y desarrollo humano .....	66
12.1 Factor humano y Reglas generales de la empresa.....	67
12.2 Política de Recursos Humanos .....	71
12.3 Jornadas de trabajo .....	72
13. Certificación y Normatividad de Restaurantes.....	75
(Revisar Anexo no. 2 Distintivo H) .....	76
14. Investigación de mercados .....	77
14.1 Modelo de Encuesta .....	78
14.2 Mezcla de mercadotecnia.....	81
15. Presupuestos y hojas de resultado .....	82
15.1 Presupuesto de Venta .....	82
15.2 Presupuesto de Materia Prima y Equipo .....	82
15.3 Nómina.....	82
15.4 Gastos de Operación y Administración.....	83
15.5 Supuesto de ventas del menú por platillo .....	85
15.6 Balance general inicial .....	86
15.7 Lista de insumos.....	87
15.8 Lista de mobiliario y equipo.....	88
15.9. Estado de Resultados.....	89
.....	89

16. Costeo de Recetas .....	90
17. Conclusión Personal.....	134
18. Bibliografía .....	137
19. Anexos.....	138

## **1. Introducción**

El proyecto que se muestra a continuación tiene la intención de comunicar al lector la inquietud por el conocimiento, respeto y admiración que merece la gastronomía mexicana estudiada desde la práctica culinaria prehispánica, la cual es el pilar original de lo que conocemos hoy como cocina mexicana.

Se tratarán temas como el rescate de nuestra herencia de antaño, el redescubrimiento de los ingredientes que forman la base del legado culinario, la fusión de las artes tales como la literatura y la pintura con las prácticas culinarias. Lo anterior en base a datos históricos tales como el inicio de la alimentación en la prehistoria, la evolución culinaria a través de sucesos importantes alrededor del mundo, el tesoro que dejaron en nuestras generaciones las culturas prehispánicas, posteriormente el uso de nuevos ingredientes y técnicas adoptadas hasta nuestros días.

El plan será consumado en el modelo de un restaurante, el cual tendrá como principal meta lograr una aceptación por parte del mercado mexicano y extranjero, mostrando la cocina mexicana de antaño como una joya con atributos únicos que debe realzarse y degustarse con orgullo y placer.

La práctica de la cocina no solo tiene por objetivo enfocarse en la elaboración de alimentos, también es importante destacar el deseo de sumergirse en la cultura de cada país, en este caso, México, muchas veces conceptualizado de manera errónea, aun sin conocer en realidad la riqueza y diversidad de sus platillos, costumbres y tradiciones. Este plan de negocios pretende dar un giro para las generaciones siguientes, que parecen estar condenadas a conocer cada vez menos sus raíces, así como para las generaciones del presente, que podrán verse inmersas de manera grata en el mundo mágico de México y su maravillosa comida.

Como todo proyecto de giro administrativo, debe contar con bases de investigación y pruebas mercadológicas. Para esto es importante realizar un plan de negocios, que se refiere

a un documento de análisis con información detallada y veraz, cuya función es ordenar ideas para llevarlas a la práctica. Siendo también de carácter ejecutivo, tiene como estudio un nicho de mercado en particular para probar la rentabilidad y oportunidad del proyecto para convertirlo en un negocio viable.

Está conformado por una planeación estratégica que reúne las características del proyecto y su esencia, posteriormente se presentan las ventajas competitivas dentro del mercado, para superar la calidad y rendimiento de la competencia ya identificada. En este punto se definirán los valores positivos del proyecto, determinando que lo hace atractivo. Son importantes también las amenazas posibles y el poder de los negociantes e idealistas de dicho proyecto.

Complementado con un apartado contable, se mencionarán componentes básicos en el estudio de costo, tales como: costeo de recetas del menú, balances de contabilidad y estados de resultados.

Dentro de este punto se encuentra también el estudio de mercado, el cual tiene como propósito determinar la entrada e importancia que toma un producto o servicio en el campo estudiado, debe ser específico y real, cuyos valores de estudio son: la segmentación e identificación del mercado, la definición de su tamaño, competitividad y aceptación. Se desarrollarán los elementos de la mercadotecnia en base al plan de negocios, operaciones, aspectos financieros, contabilidad y desarrollo de la idea en un futuro.

## 2. Antecedentes

El plan de negocios Restaurante “PiaXolotl”, nace por el amor a la gastronomía mexicana, su historia, arte, herencia y sabor de la misma, proponiéndose inculcar a la sociedad el respeto que merece, logrando aceptación y promoviendo innovación en el campo de la industria restaurantera para propiciar el nacimiento de una cultura más genuina y apegada a las costumbres y tradiciones a través de su comida.

Su nombre viene de la lengua náhuatl “*Pia*” que significa tenedor y “*Xolotl*” que significa pajarillo, haciendo referencia a “el pajarillo tenedor”, inspirado en el gusto por las aves que habitan el país y su libertad absoluta al poseer alas para traspasar fronteras, el pajarillo bautizado como tenedor, hace referencia a la pasión por la elaboración y degustación de alimentos. Con un modelo auténtico y creativo se involucra también el progreso de las artes de la mano de platillos mexicanos, creando una experiencia cultural y de placer al degustar comida artesanal.

El restaurante estará ubicado en la ciudad de Pátzcuaro, Michoacán, considerado como Pueblo Mágico en el año 2002 por la Secretaria de Turismo Estatal en colaboración con instancias gubernamentales, gobiernos estatales y municipales, acción en la cual además de representar un rescate, se reconoce el valor de quien habita esa hermosa área geográfica, sus tradiciones, costumbres y riqueza histórica.

Localizado a poco más 50 km de la capital del estado (Morelia), su población concentra lo mejor de la cultura purépecha. Es conocida por ser una localidad con atributos simbólicos que son considerados mágicos y que hoy en día son una fuente turística poderosa, siendo un municipio con alto porcentaje turístico, ocupando el primer lugar en las 26 actividades realizadas en este sitio. Cifras de la INEGI (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA, GEOGRAFÍA E INFORMÁTICA) muestran que el 19.6 % de los turistas visitan dicho pueblo mágico, conocido por su tradición en el arte y la gastronomía. Conforme lo anterior, se toma a este municipio como lugar predilecto para el proyecto, con la inquietud de recuperar el valor y gusto por la cocina mexicana desde sus inicios en la

época prehispánica hasta la actualidad, teniendo como plan, remontar a la sociedad a las tradiciones originales por medio de platillos traídos al presente desde épocas antiguas, con el fin de redescubrir la belleza y sabores que caracterizan a México.

## **2.1. Historia de la cocina**

En la era del hombre primitivo, la supervivencia se basaba en ingerir aquello que la tierra ofrecía en sus extensos campos, se trataba de plantas silvestres, frutos y semillas las cuales comenzaban a ser consideradas como parte de la dieta diaria de nuestros antepasados. También comprendieron que era posible cazar animales, fuente que les proveía de proteínas, dando paso a la evolución del hombre omnívoro, probando también diferentes clases de insectos, todo de manera natural y sin fuente de calor.

Descubrieron que al lavar los alimentos recolectados, después de obtenerlos directamente de la tierra, la sal de mar les ofrecía una nueva experiencia de sabor al probar los alimentos posteriormente de ser enjuagados. Poco después, en su perseguir de nuevos sabores, intentaron mezclar unos alimentos con otros.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre conoció la cocción, hecho que trajo una revolución en la forma de consumir sus alimentos, sometiendo carnes, pescados y ciertos frutos a las vivas llamas para conseguir un gusto ahumado y más apetecible. Sin darse cuenta, el hombre desarrolló un gusto sin igual por la preparación de sus alimentos.

Nacieron nuevas formas de cocción, métodos de conservación y creatividad para consumirlos. El hombre no solo se preocupaba por consumir una dieta diaria, si no por embellecer y descubrir más emociones al paladar.

Gracias al Imperio Romano, nació el gusto por la realización de festines o banquetes en los cuales se jugaba con los ingredientes, mezclándolos y llevándolos a la exigencia. Cerca del año 90 a.C, existió un personaje llamado Apicus, considerado como el primer gourmet,

quien escribió una serie de libros donde detallaba el tipo de comida consumida, su importancia dentro de la sociedad y la manera en la que era decorada para montar mesas extraordinarias con todo tipo de ingredientes. Apicus es conocido como el pionero de los libros de cocina, siendo el primero de ellos: “*De re coquinaria*”, donde redacta estilos de comer de aquella época, recetas únicas para cada familia real y creación de condimentos.

Fueron los reyes quienes decidieron dividir los gustos y privilegios culinarios de la sociedad, exigiendo solo para la familia real, banquetes exquisitos, haciendo una notable diferencia entre lo sencillo y lo lujoso. Fue Guillaume Tirel, quien ideó las grandes recetas y composición de salsas hechas a base de carnes, utilizando como método espesante el pan.

Las cocinas más lujosas de Francia estaban bautizadas por sus recetas, siendo exclusivas para los reyes. El arte cobraba vida con la degustación, puesto que los platillos debían presentarse como manjares apetecibles a la vista. Fue este cocinero quien continuó con la creación de libros de cocina, implementando tipos de cocción.

Al enfocarse en la historia de la gastronomía mexicana, previa al descubrimiento de la agricultura, nuestros antepasados, incapaces de producir, se limitaban a recolectar lo que la naturaleza les ofrecía, realizaban largas caminatas a las orillas de ríos y lagos, donde era mayor la variedad de plantas y animales. En particular, las actividades que realizaban los prehispánicos implicaban un contacto íntimo con la naturaleza, eran cuidadosos en su trato con ella y observadores con los cambios climáticos y de temporada, eso les indicaba cuando nacían ciertos alimentos, en cuanto tiempo y en qué lugares era más común encontrarlos. De eso dependía su supervivencia y prosperidad.

Al pasar el tiempo, fortalecieron sus conocimientos acerca del comportamiento de la naturaleza, llevándolos a domesticar animales y plantas, dando pie a que naciera la agricultura y la ganadería. Con estos hechos, se asentaron varios poblados, que poco después pasaron a ser permanentes, abriendo paso a nuevas actividades.

Comenzaron a cultivarse los primeros y más importantes ingredientes que componen la gastronomía mexicana hasta nuestros días, tales como el maíz, frijol, calabaza y chile, que desde su cosecha se adoptaron como base de la alimentación para los pueblos. Tiempo después se les unió el chayote, el nopal, el amaranto, el camote, entre otras especias aromáticas.

El sabor, color y magia de sus ingredientes hacían un complemento perfecto para sus platillos, además de contener un alto nivel nutricional, proporcionando vitaminas, proteínas y minerales. Era una cocina que aprovechaba cada regalo de la naturaleza y lo transformaba de manera majestuosa como un espiritual festín.

No lograron domesticar a todos los animales a su alcance, pero sin duda alguna, los más famosos fueron el perro y el guajolote, la mayoría capturaba pequeños animales solamente para conservarlos como mascotas. Por su inquietud en toda la composición de los alimentos, analizaban los frutos en su totalidad, aprovechando también su tallo, raíz, hoja y semilla, utilizándolos no solo como alimentos sino también para realizar esculturas y tributos a sus dioses.

De los ingredientes también ideaban utensilios como cucharas y hojas grandes que eran de uso para la envoltura de algunos alimentos o platos donde ofrecían sus alimentos terminados. Fusionaron materiales tales como fibras, hueso, piedra y barro, con lo que elaboraban utensilios más modernos, que poco después fueron usados como recipientes para almacenar alimento.

Evolucionaron sus métodos de cocción, usaban el asado sobre las brasas, hervían verduras y frutos, utilizaban el comal de barro en la mayoría de sus alimentos e implementaron nuevas técnicas y hasta la fecha muy famosas, como cocinar entre ceniza caliente y el horneado bajo tierra en barbacoa.

Inició el comercio entre los habitantes al intercambiar comida ya preparada, los gustos por ésta variaban de acuerdo a las zonas y las costumbres, todo influenciado por la práctica

social del comercio. Algunas culturas consideraban ciertos alimentos como insulto o malignos a su consumo, mientras que en otros asentamientos, significaban un honor muy especial. La predilección por algunos alimentos en ciertas zonas provocaba un aumento en el precio, convirtiéndolo en prohibitivo para clases de escasos recursos.

Las fiestas y ceremonias tenían un papel importante en la tradición de las culturas mesoamericanas, dividiendo los platillos en cuales debían ser comidos a diario y cuales pertenecían exclusivamente a las ceremonias o rituales.

El mole pasó a ser de los platillos más elaborados, cabe mencionar que no se refiere al mole tradicional que se conoce hoy en día, sino una salsa espesa hecha a base de una gama de chiles, cuyo nombre proviene de “*mulli*”, que significa salsa, tras la conquista de los españoles se añaden ingredientes como cebolla, manteca, hierbas aromáticas y toques hispanos, es así cómo evoluciona la preparación de ésta famosa receta, con una duración de preparación mayor y abundancia de ingredientes, por lo tanto, estaba entre los platillos más respetados en las ceremonias.

En tiempo de la cosecha, era necesario demostrar solidaridad al compartir alimento con el prójimo, brindando también un estatus entre la sociedad, esperando que al ofrecer comida de caza a algún compañero, este haría lo mismo por él en otra ocasión.

Entre los alimentos especiales estaban igualmente los de tipo ritual como el amaranto y la tierra, figurados como un símbolo espiritual. Así mismo había alimentos primordiales en la salud y cura de enfermedades y por el contrario, estaban prohibidos los que eran causa de muerte o enfermedades graves.

A partir de la conquista, Mesoamérica dio un giro en la elaboración, imagen y sabor de sus platillos, se vio enriquecida por la implementación de una gran cantidad de plantas y animales como el pollo, el ganado vacuno, la caña de azúcar, la cebolla y el arroz, los cuales tuvieron una aceptación casi inmediata. Más sin embargo la comida tradicional

indígena conservó su esencia, al no sustituir el maíz por otro cereal extranjero o alguna leguminosa por el frijol.

El español influyó no únicamente con la aportación de nuevos elementos, sino también en las actitudes y comportamiento de los pueblos indígenas, la cual no siempre fue positiva.

En su apreciación particular de la cultura alimenticia, los españoles llegaron incluso a prohibir prácticas culinarias y religiosas, refiriéndose por ejemplo al uso del amaranto. En su afán por combatir la idolatría y fanatismo por sus deidades, los pobladores indígenas utilizaban su sentido artístico y astrológico para hacer de sus semillas, figuras de dioses que degustaban en ciertas ceremonias.

Esta actitud negativa repercutió en ellos, quienes, en el dilema de conservar su identidad o enterrarla para siempre, fueron imitando y rechazando muchas costumbres.

Los insectos y los animales más extraños fueron desplazados, hecho que afectó la dieta de muchos campesinos, quienes por falta de acceso a los recursos carecieron de otras fuentes de proteína animal.

Otros cambios importantes se dieron en el aspecto ecológico, como la deforestación, la desecación de los lagos del Valle de México, la caza excesiva y el aumento de la población.

El apego a la comida persistió hasta nuestros días como un tesoro de valor importante, hecho que caracterizó la época de conquista y que es un reflejo del presente en nuestra dieta. Muchos utensilios tradicionales, son aún fabricados como elementos artesanales en restaurantes del presente, algunos de ellos comercializados en el extranjero. El amar y respetar nuestra comida, desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad, nos da el poder de conservar y extender el valor que merece la cultura, las artes, la tradición y la identidad en un solo platillo, que se fortalece y enaltece su magia ante cualquier amenaza.

La gastronomía llegó hasta nuestro alcance con la creación de un lugar donde los platillos eran expuestos a todo comensal con varios fines, pero sobre todo, con el objetivo de poder

degustar alimentos preparados por cocineros, chefs o amantes del arte, a este sitio universal se le llamó: restaurante.<sup>1</sup>

## **2.2 La Historia de la Gastronomía Prehispánica.**

En los relatos del libro sagrado del Indígena Quiche, mejor conocido como el Popol-Vuh, perteneciente a la cultura Maya, se habla de la visión de los dioses y su poder de creación y trascendencia, quienes vieron en el maíz la posibilidad de crear vida, solo con sus manos, magia astral y un sentido por demás artístico, crearon al hombre y a la mujer. Intentando antes con barro y después con madera, encontraron en el maíz las cualidades perfectas para crear al hombre convirtiendo los granos en carne y sangre. Tiempo después nació uno de los dioses nahuas del maíz llamado Centeotl, hijo del dios huasteco Tlazolteotl. Culturas pertenecientes a Mesoamérica crecieron a partir de sus padres nacidos del maíz, conservando así su pensamiento religioso y considerando dicho grano como alimento primordial para su desarrollo y unión familiar.

El maíz es considerado desde su descubrimiento hasta la actualidad como elemento importante en la alimentación de la población y como representante de la cultura Mesoamericana.

Cuenta el texto tolteca de la creación del hombre, que después de varios fracasos en el intento de crear a la humanidad, el dios Quetzalcoatl bajó al reino de Mictlantecuhtli, dios de la muerte y allí recogió los huesos de los hombres y mujeres que habían vivido en el pasado, con ayuda de la diosa de la fertilidad Coatlicue, molió los huesos y formó una pasta con la que creó al hombre. En su labor y búsqueda de sustento para la nueva humanidad, Quetzalcoatl se transformó en hormiga negra y recolectó los granos de maíz para preservar la vida del hombre. En la actualidad el maíz es un elemento que ha evolucionado alrededor de tres mil años y que continúa tomando poder en la actualidad.

---

<sup>1</sup> LONG Janet, *“Conquista y Comida, consecuencias del encuentro de dos mundos”* Editorial D.R, 2003

La variedad de vegetales, frutos, peces, aves, minerales e incluso insectos son famosos como parte de la dieta que caracteriza a la cocina prehispánica, a pesar de la conquista y algunos obstáculos alrededor del tiempo, hoy se pretende despertar la delicia que fue probar estos alimentos en estado natural y con recetas genuinas, implementando a ellas técnicas de cocción y sazón que son utilizadas en el presente.

Se busca encontrar de nueva forma el México auténtico, aquel que atesoraron nuestros antepasados y el que nos pertenece ahora, siendo más valorado gracias a la permanencia de la originalidad e implementación de las técnicas actuales. Considerado mágico, místico y natural, un mundo antiguo y a la vez moderno, que por sobre todo tenía como esencia el carácter espiritual cuando se habla de ingesta de alimentos, un ritual de unión y crecimiento.

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y cosecha hasta la preparación culinaria actual y degustación de los manjares.

La UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), declaró Patrimonio Cultural Inmaterial, a las cocinas tradicionales de México.

Se define como Patrimonio Inmaterial al uso, expresión y representación de los conocimientos y técnicas, que junto a otros instrumentos son parte integral del patrimonio cultural, el cual se transmite de generación en generación como tradición oral, y que está presente en una comunidad.

La gastronomía también puede tener un uso social, ritual y como acto festivo, los conocimientos y usos de la misma pueden estar relacionados con la naturaleza, incluyendo

técnicas artesanales tradicionales. Como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la cocina mexicana se ha convertido, junto a la de Francia y la dieta mediterránea, en las primeras del mundo que forma parte de ese reconocimiento.

### **2.3 La historia del Restaurante**

El primer registro de un restaurante en la historia data del siglo XVI, nombre derivado del francés “*restaurer*”, término que surgió en 1765 por un hombre llamado Boulanger (panadero), quien vendía sopas bajo un letrero en latín con la siguiente frase: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*” (Venid a mi casa hombres con el estómago débil y yo os restaurare). Más tarde definido como un espacio donde se ofrecía un servicio de alimentos, existían infinidad de hostelerías de alojamiento pero todas ellas sin dicho servicio, fue así como la demanda creció y se desarrollaron como establecimientos fijos. Las comidas ahí ofrecidas se constituían por sopas sencillas y guisos de rápida elaboración. Los restaurantes tuvieron un resultado muy favorable en el mercado, considerado como el nacimiento de un nuevo negocio.

La revolución francesa del siglo XVIII, fue un hecho importante en la historia de los restaurantes, el abuso por parte de los reyes y su poder inminente en la sociedad, discriminando al sector que producía y cosechaba los alimentos en el reino, los obligaba a ceder sus cosechas y alimentos. Los cocineros particulares que trabajaban en los palacios optaron por abandonar sus trabajos para iniciarse fuera en los restaurantes, implementando sus doctrinas y estilos creativos a sus propios platillos. La sociedad comenzó a acudir a estos lugares por la variedad y libertad que caracterizaba la carta, fue así como creció la popularidad alrededor del mundo culinario.

El trabajo del cocinero tomó fuerza después de estos acontecimientos, llenando de popularidad sus virtudes culinarias y haciendo crecer la demanda, ofreciendo puestos disponibles dentro de los restaurantes a todo aquel que tuviera las aptitudes necesarias.

En esta época brilló con fuerza el intelecto de Antonin Carême, cocinero consagrado como uno de los grandes elaboradores de doctrinas técnicas, famoso por sus muestras de buffet arquitectónico y pasteles impresionantes, llamado el padre de la “alta cocina francesa”.

Durante el reinado culinario de Carême, los cocineros, quienes eran muchos en la labor, trabajaban bajo el mandato de un superior, demostrando disciplina y dedicación aun trabajando bajo niveles de temperatura extremos y uniformes poco ortodoxos.

Fue Auguste Escoffier, quien renovó el modelo de trabajo en equipo para llevar la cocina a un nivel de profesionalismo, creando normas de trabajo para mejorar, ordenar y perfeccionar las técnicas heredadas por Carême. Entre sus aportes encontramos: retirar las cocinas de lugares subterráneos para mayor comodidad y efectividad, la creación de un uniforme de trabajo estándar y apto para las temperaturas, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y modelos de ejemplificación. La cocina tomó un respeto único, atesorando un estatus de disciplina y calidad.

Gracias al carácter místico de nuestros antepasados, la historia marcó un halo de creatividad e impulso hacia la perpetuidad y renovación de la comida antigua. Hablando desde los antecedentes prehispánicos culturales, gastronómicos, intelectuales y artísticos, hasta la creación de los restaurantes como medio empresarial y de conexión con el mundo.

Se sabe que ahora la experiencia gastronómica es puente de culturas, mundos y comunicación. La historia de la cocina, siendo tan extensa y milenaria, acogió de manera casi natural el nacimiento del restaurante. México goza de riqueza histórica y de excelentes restaurantes, reúne las características perfectas para un proyecto de naturaleza astral.

### **3. Justificación**

El presente proyecto dará frutos en el campo de la cocina mexicana como enseñanza y disfrute para las nuevas y actuales generaciones, conducirá al lector para adentrarse en la profundidad y el alma de nuestra gastronomía, ofreciendo un lugar como ningún otro para los amantes de la cultura y la comida. Se logrará la trascendencia, calidad, nutrición, respeto y rescate de la herencia culinaria.

En base a sus investigaciones y práctica ofrecerá un nuevo punto de vista acerca de la cocina prehispánica, su sabor revolucionario después de la conquista y nuestras técnicas actuales, todo esto para conocer de manera genuina el verdadero sentido e importancia del redescubrimiento de nuestra cocina.

La actual cocina típica mexicana lleva su esencia en la cocina prehispánica, conservando un vivo mestizaje que cuida las tradiciones y a la vez defiende sus orígenes. El intercambio que se dio entre los españoles colonizadores y los indígenas mexicanos, creó una cocina íntegra y poderosa cuyos ingredientes armonizan en cada platillo. Se adicionó el uso pescados, carnes, plantas y frutos de ambos países, desde sus salsas, dulces y bebidas.

Se valorará el apego de los platillos antiguos con lo que se acostumbra en el presente, no solo el hecho de darle preservación a la gastronomía mexicana, si no también difundir el disfrute y magia necesarios para degustar a México en un platillo. El acompañamiento de las especias actuando magistralmente en el alma de la cocina, las técnicas ancestrales y modernas, así como las preparaciones clásicas, siguen siendo necesarias para la creación de ciertos platillos.

Es un proyecto con futuro y visión trascendental, si bien la cocina mexicana está tomando mucho poder en la actualidad, el modelo de dicho restaurante defiende el montaje de un ambiente artesanal, mágico y original, con el fin de vivir nuestra cultura no solo con historias, sino también con experiencias.

## **4. Objetivos**

### **4.1 Objetivo General**

Ofrecer al lector y posibles clientes, una nueva forma de disfrutar la cocina tradicional, con recetas del pasado, sus ingredientes prehispánicos, métodos e instrumentos propios del país, acompañados de toques del presente y recetas reescritas en prosa poética, presentándolas de manera artesanal y con el fin de informar, basándose en estudios y fundamentos históricos. Se abrirá una senda expuesta a la curiosidad de amantes culinarios, hacia un modelo de restaurante construido como plan de negocios.

### **4.2 Objetivos particulares**

- Conceptualizar el restaurante como cuna para las artes culinarias con tintes mágicos de nuestros antepasados, poesía y pintura realzando el placer de comer utilizando una vasta cantidad de ingredientes puros y tradicionales de nuestro país y técnicas innovadoras.
- Guiar a la población en el uso de ingredientes orgánicos y frescos.
- Conseguir que los comensales prueben platillos artesanales sin prejuicios, balanceados nutricionalmente y con el conocimiento correcto sobre la dieta prehispánica, aprovechando el periodo de mestizaje de nuestra cultura como pilar innovador y fértil para el uso de ingredientes que realzan el sabor de la gastronomía prehispánica.
- Atraer el turismo mexicano y extranjero a través de recetas que envolverán al degustador en una experiencia única y mágica, tal como lo fue en nuestro pasado, pero sin dejar a un lado las técnicas que renovaron la gastronomía.
- Impulsar el arte a través de la poesía de autoría hecha platillo.

- Elaborar una carta con alto nivel de sofisticación y sabor para el gusto y preferencia del cliente, admirando a través de nuestra cocina la belleza de México.

## **5. Misión, visión y valores**

### **5.1 Misión**

Recuperar la cocina prehispánica, hablando de ésta desde sus ingredientes hasta el proceso de elaboración de los platillos, promoviendo la cultura de nuestro país a través de la degustación de su herencia culinaria, al mismo tiempo enaltecer la importancia de las artes, combinando la creación de poesía dentro de cada platillo. Todo esto para ofrecer la mejor experiencia culinaria, forjada con calidad, autenticidad y respeto.

### **5.2 Visión**

Darse a conocer como un restaurante sólido y profesional, distinguido por la calidad y apego a la originalidad de sus platillos, tomado desde tiempos ancestrales. Sostenido por pilares éticos y humanos, se perseguirá la lucha por rescatar la cocina prehispánica, obteniendo aceptación por parte del cliente. Lograr posicionarse como una empresa competitiva y dedicada a sus objetivos.

### **5.3 Valores**

Se describen a continuación una serie de valores de alta importancia y que forman parte esencial en la ética de este proyecto:

- Amor: hacia la cocina mexicana, sus raíces, sus ingredientes, historia y paisajes de la nación.
- Autenticidad: por los platillos y recetas que se ofrecerán en la empresa, conservar su carácter genuino y apego por las técnicas utilizadas.
- Respeto: por todos los elementos que conforman la empresa, por las ideas que la crearon y el equipo de trabajo que la sustenta, así como hacia la gastronomía, su historia, la cocina mexicana y sus productos.

- Compromiso: para brindar al cliente el servicio que se merece, así como la misión y visión que caracterizan al proyecto.
- Fidelidad: por las ideas creativas y esencia de la empresa, evitando cualquier traición o daño.
- Pasión: para crear nuestros platillos buscando una satisfacción propia y para el cliente, llevar a cabo las actividades y tareas con dedicación y empeño.
- Calidad: elaborar los productos a ofrecer con el más alto rango de excelencia y eficacia, haciendo énfasis en el pensar proactivo, manteniendo estándares, acercándose siempre a la pureza de la cocina en cuestión.
- Honestidad: jamás ocultar errores, promover la transparencia con el cliente y dentro de la misma empresa, lo cual la llevará a su crecimiento.

## 6. Retos

Los retos giran alrededor de la preservación de la costumbre y la tradición mexicana, enfocados a su gastronomía, así como la comida moderna, implementando solo algunos toques de ésta a la cocina del México antiguo. Se presentan incertidumbres como la aceptación por parte del mercado actual, es por eso que fue realizado un estudio de mercado.

Al ser un restaurante gourmet, donde su especialidad es la cocina prehispánica, el problema se enfoca en la visión errónea que conserva el mexicano con estos dos términos: gourmet y cocina mexicana. El primero es relacionado usualmente con platillos de precio demasiado elevado, mientras que el segundo es un sinónimo de comida popular y de poco valor nutricional. De ahí la idea de ubicar al mercado en términos más profundos y reales, demostrando que al ser platillos gourmet, hablan de garantía en cuanto a elaboración, sabor, texturas, colores, imagen e historia, compuestos por los mejores ingredientes cosechados en un huerto propio o agricultores de la región, evitando así alimentos manipulados o infectados.

Otro reto inminente es lograr el entendimiento con el cliente para que valore la calidad y el proceso de elaboración de todo producto artesanal, utilizando ingredientes que crecen en México y que son valorados mundialmente, revivir ese tiempo en que la comida significaba un ritual de unión entre la tierra y nuestra esencia.

El estado de Michoacán ya cuenta con una infinidad de restaurantes de cocina mexicana, pero no existe uno solo que ofrezca platillos del México prehispánico con imagen gourmet, añadiendo también la magia detrás del platillo con recetas elaboradas a partir de poesía.

## 7. Características del Plan de Negocios

“La elaboración de un plan de negocios tiene como objetivo determinar la viabilidad financiera de un proyecto, que sirva como base de referencia en la toma de decisiones para los Inversionistas, el Emprendedor, el Gobierno y demás interesados en el proyecto. La función del plan de negocios es fungir como guía, la cual detalle pasos y condiciones requeridas para realizar un negocio. En general un plan de negocios debe crear la idea básica del negocio.”<sup>2</sup>

“**PiaXolotl**” es un restaurante con características muy particulares y específicas, donde su principal enfoque es pulir los rasgos genuinos de la cocina prehispánica mexicana, así como constituir cada platillo con elementos originales, técnicas de cocción de antaño y actuales, el uso de especias utilizadas en el pasado y presente.

Siendo un restaurante con presencia e importancia en el mercado, cuenta con rasgos únicos que lo hacen diferente y llamativo, convirtiéndose en una propuesta magnífica para adentrarse en una experiencia que sin duda alguna cautivará todos los sentidos.

A continuación se muestran las características originales de dicho plan de negocios:

1. Uso de elementos genuinos, ingredientes orgánicos sometidos a cuidados naturales especiales para alcanzar el mayor nivel de calidad.
2. Fidelidad y respeto hacia la cocina mexicana, desde su inicio en los pueblos mesoamericanos hasta el presente.
3. Creación de una carta de menú, basada en recetas de antaño y auténticas de los pueblos prehispánicos, así como la implementación de métodos culinarios.
4. Uso de ingredientes únicos del territorio mexicano.
5. Alimentos elaborados con estándares de calidad y sistemas de costeo para la elaboración completa de recetas.

---

<sup>2</sup> STUTLEY, “Plan de negocios: la estrategia inteligente”, MAPCAL, 2000.

8. Estudios de mercado, publicidad e identificación de fortalezas únicas para competir con otras empresas.
9. Capacitación del personal en todas nuestras áreas y compromiso fiel con la empresa.
10. Fusión artística entre la gastronomía y la poesía, complementándose una con otra para ofrecer un recorrido astral y mágico al momento de la degustación, envolviéndose en un ambiente placentero que podrá ofrecer un porqué sobre la construcción de cada platillo y la historia detrás de su creación.
11. Un espacio de infraestructura totalmente ambientado en la época prehispánica, adecuado con elegancia y comodidad, sin olvidar el aspecto cultural y artístico que desde impulsar el negocio, contando con decoración artesanal.
12. Elevada calidad en cada uno de los aspectos que conforman el plan de negocios

## **7.1 Análisis FODA**

“El análisis FODA es un instrumento de diagnóstico utilizado por una empresa u organización con la finalidad de intervenir profesionalmente tanto en la formulación y aplicación de estrategias como en su seguimiento para hacer una evaluación y control de resultados. Consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles, que diagnostican la situación interna de una organización, así como la evaluación externa, marcada por las oportunidades y las amenazas”<sup>3</sup>

En base al análisis FODA realizado para este proyecto, se identificaron las amenazas y oportunidades que se toman del ambiente, fortalezas y debilidades en la organización.

Se identificaron las siguientes Fortalezas:

- Uso de ingredientes orgánicos, cosechados por agricultores de la región.
- Uso de instrumentos prehispánicos y modernos.
- Implementación de las artes en la elaboración de platillos.

---

<sup>3</sup> THOMSON A. “Administración Estratégica”, apartado “Competitividad y Análisis FODA”, McGraw Hill, México, 1999.

- Espacio ambientado con artesanía totalmente mexicana y promoción del arte.
- Imagen gourmet de la cocina mexicana.

Se pretende aprovechar las Oportunidades tales como:

- La elaboración de platillos artesanales- gourmet, de la más alta calidad y autenticidad apegada a nuestras raíces.
- La presentación de poesía en la carta de nuestro menú, ofreciendo al cliente la idea de consumir un platillo artístico, proveniente de un poema, estrategia que no ha sido aplicada aun en el mercado.
- Ubicarnos en un espacio cultural y bello, donde el ambiente del restaurante se fusione con la comida, en este caso el municipio de Pátzcuaro Michoacán.
- Darse a conocer a nivel turístico, aprovechando la ubicación y cifras turísticas.

Se toman en cuenta también las siguientes Debilidades:

- Visión errónea de la cocina mexicana por parte de cierto sector de la población.
- Menor número de producción en cuanto a ingredientes cosechados, ya que estar libres de transgénicos, también implica que no todos los alimentos sembrados crezca de manera ideal.

Separando como Amenazas las siguientes:

- Creación de restaurantes o proyectos con giro similar
- Posible plagio de recetas de autor.
- Competencia con el sector restaurantero del municipio de Pátzcuaro.

Al ser previamente identificadas, se les dará una atención específica para convertirlas en cualidades. Las debilidades también son evaluadas con la cantidad y calidad de recursos con los que cuenta la empresa, eficiencia e innovación de acciones y la capacidad para satisfacer al cliente.

Así también se contrarrestan las amenazas posibles, identificando quienes son nuestra competencia, valiéndose en términos favorables de la escases de restaurantes en el sector que ofrecen cocina prehispánica auténtica.

## **8. Concepto del Restaurante**

“PIAXOLOTL” es un restaurante con giro gourmet, especializado en cocina mexicana que fusiona platillos del México Antiguo con el México de hoy, implementando técnicas de ambas épocas, para dar como resultado platillos únicos basados en fragmentos de poesía y relatos de magia que utilizaban las antiguas culturas. El restaurante recogerá los placeres de México concentrados en su carta e imagen de la manera más genuina posible.

El establecimiento contará con una ambientación completamente artesanal, siendo sus estancias adecuadas y confortables para comensales y empleados. Su decoración tendrá adornos visuales hechos por artistas artesanos mexicanos, promoviendo la labor de trabajadores en el país. Las paredes estarán cobijadas por diversas pinturas y murales hechos con el talento de artistas mexicanos, así mismo, se decorarán con fragmentos de las poesías dueñas de los platillos, actuando como mediadoras al momento de degustar cualquier platillo de la carta, favoreciendo a la experiencia original que ofrece el restaurante.

El equipo de trabajo también formará parte del viaje culinario, ofreciendo un servicio de excelencia y amabilidad. Siendo un restaurante gourmet, su infraestructura, interiores y fachada serán elementos cuya imagen describa la calidad y diferencia con otros establecimientos.

Las herramientas indispensables para este proyecto son los ingredientes prehispánicos más representativos, así como los que se encuentran olvidados entre los recuerdos de nuestros antepasados, la calidad, técnica y belleza poética que dan vida al resultado final, todos juntos serán la esencia perfecta para constituir el proyecto.

El presente proyecto está dirigido a la población adulta de 25 años en adelante, con un nivel socio-económico medio-alto, seleccionado así como consecuencia de la planeación de platillos gourmet, algunos de ellos elaborados con ingredientes de alto costo.

Hablando de cosecha de productos, algunos de ellos elevan su valor por los cuidados agrícolas necesarios para alcanzar un alto nivel de calidad. Los cuidados que se dan a todo producto manejado con estándares dentro de la cocina, los cocimientos y práctica de costeo aplicadas a los platillos ofrecidos en la carta, dan como resultado un precio justo y real para este sector de la población. La originalidad y la extrema calidad hablan por sí solos.

## **8.1 Ubicación**

Ubicado en el municipio de Pátzcuaro Michoacán, denominado Pueblo Mágico, es un lugar con mucho potencial turístico y sobre todo hechizante para los que visitan sus calles, monumentos y plazas, la gastronomía de este sitio también es rica en variedad y conocida a nivel mundial, muy apegado a las costumbres tradicionales de México. Su cultura está viva en cada rincón del pueblo, haciendo de su arquitectura un paraíso para disfrutar.

Michoacán se encuentra en la parte oeste de la República Mexicana, se ubica entre los ríos Lerma y Balsas, el Lago de Chapala y el Océano Pacífico. Este estado forma parte del Eje Neo volcánico y la Sierra Madre del Sur. Colinda al norte con el estado de Jalisco, Guanajuato y Querétaro, al este también con Querétaro, México y Guerrero; el Océano Pacífico; al oeste con Colima y Jalisco. (Véase ilustración 1).

Pátzcuaro es una ciudad del estado de Michoacán en la antigüedad era la tierra de los indígenas, denominados así mismos purépechas, también conocidos como tarascos.

Está ubicada a las orillas del lago con el mismo nombre en una zona de clima templado y acogedor, se encuentra a 53 km de la capital de Morelia. (Véase ilustración 2).

La región del lago de Pátzcuaro es considerada como una cuenca cerrada, sin ríos externos que la alimenten, nutrida solamente por la precipitación pluvial y la infiltración proveniente de las montañas cercanas. (Véase ilustración 3).

El restaurante “PiaXolotl” está ubicado a un costado de la Plaza Gertrudis Bocanegra (Plaza Chica), a unas cuadras de la Biblioteca Municipal y el Portal Regules.



Ilustración 1 Ubicación del Estado de Michoacán en la República Mexicana

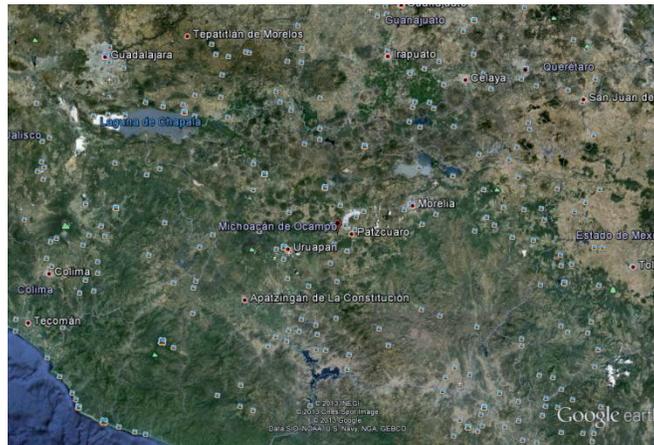


Ilustración 2 Ubicación de Pátzcuaro en el estado de Michoacán



Ilustración 3 Ciudad de Pátzcuaro



Ilustración 4 Ubicación del Restaurante “PiaXolotl”

## 8.2 Tipo de Servicio

Hoy en día, el tipo de servicio resulta de igual importancia que la calidad de los platillos ofrecidos en el restaurante, por ello, el establecimiento en cuestión es llamado de giro gourmet por la calidad, cuidado y técnicas de elaboración de sus platillos, su presentación, la imagen y diseño de la carta, ambientación e infraestructura, así como su excelente servicio, caracterizado por la excelencia y atención para con los comensales, sin ignorar el trato especial en cada visita para hacer posible la magia al ser recetas elaboradas con dedicación y apego a la autenticidad que guardan en su historia.

“Según la disciplina de la Gastrosología (ciencia de los apetitos, gozo y sentimientos), también fusiona el conocimiento culinario con el placer por la comida, la bebida, la música, las artes y las costumbres, el término gourmet también hace referencia al interés artístico y cultural vinculado al disfrute de los alimentos en la carta”.<sup>4</sup>

Por lo tanto todo el conjunto anterior de características hacen del presente modelo de negocios un establecimiento de comida gourmet.

El servicio que se ofrecerá en el restaurante PiaXolotl es del tipo americano (la característica de este tipo de servicio es colocar los alimentos, guarnición y salsa en un plato desde la cocina y transportarlo al comedor listo para la degustación), en él se asegura una mejor disposición estética del manjar, decorado y construido por el chef encargado en cocina, terminado con una limpieza impecable y transportado por el personal hasta la mesa del comensal. El platillo llega sin ningún tipo de manipulación y de manera íntegra, es introducido por la derecha del cliente, el plato debe colocarse con el anagrama al frente del comensal. Es recomendable que el personal lleve un plato en la mano derecha y dos en la mano izquierda. El plato debe colocarse con el anagrama al frente del comensal.

Se seleccionó este tipo de servicio debido a las características de montaje de los platillos, siendo construidos con sentido artístico, deben llegar perfectos frente al comensal.

### **8.3 Precio**

El precio de los platillos seleccionados para la carta del restaurante están basados en recetas costeadas a base de sus elementos tales como: la cantidad del ingrediente, unidad, y precio unitario, dando como resultado el costo del platillo. Cabe mencionar que los términos de costo y precio son materias que se refieren al valor monetario o económico, pero entre ellas

---

<sup>4</sup> GASTROSOFIA, [www.gastrosafia.net](http://www.gastrosafia.net), Revista digital, México, consultada el día 12 de Enero del 2013.

existen sustanciales diferencias. El costo engloba el esfuerzo económico o desembolso de dinero invertido para producir el bien o servicio.

Los costos de producción se generan mediante la sumatoria de gastos como materias primas, mano de obra u otros materiales (administrativos), también incluye los servicios básicos (electricidad, agua, drenaje, etc.).

Por su parte, al precio se le conoce como el resultante de las presiones del mercado (la oferta y la demanda), un producto o servicio vale en el mercado en proporción a su escasez o disponibilidad y en función a que tan necesitado o deseado es. El margen de ganancia del platillo es el resultado de la resta del precio y el costo, el éxito del producto será mayor cuanto más grande sea el resultado de dicha resta. El mercado al que va dirigido el concepto de este proyecto también es parte esencial en el precio de la carta.

El tipo de clientes para dicho restaurante oscilan entre los 25 y 65 años, con un nivel socioeconómico medio alto, esto basado en encuestas de población y en relación con los sueldos aproximados de cada persona para sustentar los platillos del menú.

Como restaurante gourmet, sus ingredientes serán de la mejor calidad, en colaboración total con proveedores orgánicos, el precio del servicio y la comida en el restaurante estarán equilibrados con el nivel socioeconómico de los clientes y la imagen gourmet que vende el establecimiento.

#### **8.4 Temática**

La temática del restaurante estará ambientada en una imagen gourmet fusionada con un estilo artesanal y tradicional, cabe mencionar que el plano arquitectónico del restaurante está diseñado por áreas de servicio, las cuales estarán decoradas con un estilo artístico diferente, pensando lo anterior para la congruencia y armonía de todo el establecimiento.

La decoración contará con artesanías, pinturas, murales y esculturas creadas por artistas mexicanos, a quienes se busca dar un impulso a su arte, invitando también a los asistentes a conocer el lado artístico de la cocina.

Sus paredes estarán decoradas con obras plásticas con tendencias como el realismo, surrealismo y arte regional (ocupando cada una un espacio particular y definido como se explica anteriormente), protagonizando las paredes fragmentos espirituales, mágicos y poéticos pertenecientes a la esencia de los platillos.

## **8.5 Ambientación y Decoración**

La ambientación constituye un elemento importante en la creación de una atmósfera confortable, confiable y congruente con el servicio y alimentos que se ofrecen en un restaurante.

El presente restaurante contará con una apariencia y temática desarrolladas de manera creativa a partir de las raíces prehispánicas mexicanas, así como la influencia artística de obras artesanales, tradicionales y modernistas.

Los comensales podrán entrar en un ambiente indicado para disfrutar una experiencia culinaria con la magia de nuestros antepasados y las maravillas del presente, esperando satisfacer todas las expectativas.

La idea predominante debe ser priorizar la comodidad del cliente y hacer que sienta el lugar como un espacio propio, la calidez y la originalidad en el diseño del ambiente, los espacios en que se mueven los comensales deben dar lugar a que quede en la memoria del cliente y lo invite a regresar. En este caso, la ambientación estará desarrollada con elementos prehispánicos en la decoración de sus espacios, adornados con artesanía única de artistas en potencia. Sus paredes estarán compuestas por pinturas que expresen la presencia del tesoro culinario en nuestro país, otras basadas en los fragmentos de poesía pertenecientes a las recetas propias del restaurante y otras obras surrealistas.

Para elegir el mobiliario de este proyecto se pensó en la relación que deben tener los muebles y objetos con el concepto esencial del restaurante, así como su aporte de armonía a toda la estructura del lugar.

La elección de los materiales y colores debe coincidir con una inteligente distribución de espacios para el movimiento cómodo y fácil de los comensales, así como los espacios adecuados y aptos para el personal de servicio y cocina.

El estilo pensado para este plan no está influenciado solo por un tipo de ambientación, debido a la temática del restaurante, sus características artísticas, nacionales y presencia gourmet se decidió presentar un concepto nuevo con aportes de los siguientes géneros:

- *Kitsch*: se caracteriza por su explosión creativa y extravagancia, representando un valor esencial en el arte. Estilo con una clara originalidad y espontaneidad, con colores predominantes como el rojo, azul o rosa. Este género de ambientación formara parte de las paredes de las tres estancias y al área de sanitarios, siendo más específicos, le dará color a las estancias y detalles a los marcos en las pinturas.
- *Étnico*: representa una mezcla de distintos materiales, texturas y elementos que transmitan fusión de culturas o tributo a una sola. Utiliza colores cálidos, objetos artesanales y tejidos, dibujos elaborados y objetos representativos del elemento tierra. Este género hará protagonismo en el mobiliario de todo el establecimiento.
- *Minimalista*: caracterizado por la simplicidad en líneas y formas, espacios amplios y cómodos, utiliza materiales como piedra, alambre, vidrio y mobiliario ligero. La loza, plaqué, mantelería y piso están pensados en este género.

La combinación equilibrada y bien distribuida de los estilos antes mencionados da como resultado el ambiente perfecto para “PiaXolotl”, un espacio con una estructura minimalista y amplia.

La iluminación estará bajo la adquisición de lámparas orgánicas creadas por la empresa mexicana “Orga Light”, dedicada a la producción artesanal de lámparas amigables con la naturaleza y el ambiente, incorporando materiales no contaminantes.

El restaurante contará con la iluminación de más de diez lámparas de tamaño mediano hechas a mano con materiales como el pirul, las cuales cambian de color de forma gradual, brindando un ambiente de fantasía como el que caracteriza la historia de PiaXolotl.

Cabe mencionar que el restaurante también tendrá uso como galería de arte para exposiciones, se podrán presentar las obras de diversos artistas con vinculación al restaurante, todo con el fin de difundir la cultura artística y su relación íntima con los alimentos.

La ambientación musical será elemento importante en la experiencia del comensal con su comida, creando una atmosfera de tranquilidad y magia. Se seleccionó una variedad de artistas mexicanos, entre ellos el desarrollo versión *chill out* de música mexicana o el trabajo majestuoso de Antonio Zepeda, músico mexicano dedicado en su totalidad a la composición de obras musicales con instrumentos prehispánicos y tradicionales de México. Entre su discografía figuran álbumes como: *Templo Mayor*, *Los sonidos del Pasado* y *Retorno a Aztlán*. Estos son algunos ejemplos de material musical que se podrán escuchar en el restaurante.

La siguiente es una lista del mobiliario, decoración y loza del restaurante con sus respectivas descripciones e indicaciones.



#### Sillas

El tipo de silla utilizado para el área de comedor sera de estilo étnico, como antes se mencionó. Su diseño sobrio ayudará a resaltar las paredes decorativas del restaurante.



#### Mesas

Las mesas que se encontrarán en el comedor tambien seran de estilo étnico.



#### Sillones de Galeria

Se colocarán en el área de galería. De estilo étnico, harán un contraste perfecto con la decoración kitsch de los marcos en las paredes y la temática de las pinturas.



#### Sillones de Sala de espera

Darán ambientación estilo kitsch en la sala de espera en el área de recepción. Se colocarán dos de ellos.



#### Lámparas "Orga Light"

Lámparas orgánicas y ecológicas, colocadas en todas las estancias del restaurante.



#### Decoración (marcos)

Los marcos para las pinturas e ilustraciones colocadas en las paredes tendrán un estilo kitsch.



#### Mantelería

La mantelería será de color blanco, para representar el giro gourmet del restaurante.



#### Loza

Ésta será cuadrada y de estilo minimalista, de color blanco y sin decoración, propiciando un estilo sencillo para dar más protagonismo a el arte que será expuesto en las paredes de las estancias y en la galería.



#### Cristalería

Sencilla y de estilo minimalista y sobrio, aporta elegancia, haciendo buena mancuerna con la loza cuadrada.

## 8.6 El poema y el platillo

Los poemas inmersos en la historia y esencia del restaurante, reflejan el proceso de la experiencia arte-gourmet, la degustación de cada uno de los platillos implica conocer el detrás de su elaboración y el porqué de sus ingredientes.

El México prehispánico surgió como musa entre las líneas de los relatos y poemas, la es magia innegable en la preparación de platillos antiguos, los centros ceremoniales eran la cueva del poeta escondido en cada uno de nuestros antepasados, conocemos su sensibilidad creativa, gracias a pinturas, esculturas, escritos y hechizos, estos son tomados ahora por “PiaXolotl” para crear un monumento imaginario donde cada ladrillo, es un pincelazo artístico en las paredes y sazón del restaurante.

Estos poemas representan una parte importante en la esencia de la empresa, sus letras alimentan la imaginación del comensal al consumir el platillo, a su vez, el platillo toma una fuerza astral y mística al ser nutridos por la poesía. Siendo una idea totalmente original y nueva, se pretende que los versos lleguen a conectar los sentidos del degustador.

A continuación se muestran cuatro poemas de autor (Alma Paulina Jiménez Cíntora), basados en los platillos que ofrece el restaurante, los cuales son: “Uchepos de nata”, “Pastel de huauzontle”, “Sopa de huitlacoche” y “Mixiotes colgantes”

## *El sacrificio del dios*

*Centéotl caminaba por las nubes como un joven solitario  
recorría un camino con distancia infinita  
cantaba para sí mismo, haciendo de las aves su coro divino.*

*Su cuerpo siempre tierno, se extendía como una alfombra invertida de estalactita  
el color de su piel era de un brillo doloroso al ojo insensible, comparado incluso al de los astros  
sus ojos simulaban al oro tímido que nadie conocía, sus manos absorbían la vida de la lluvia fina.*

*Observaba con intensidad a una mortal de cabellos negros  
con la elegancia de un ave de plumaje negro como el ébano  
el dios le acariciaba los pies descalzos al cruzar ella por su cuerpo.*

*También enamorada de ese dios generoso y hambriento  
le regalaba sus sueños humanos para cobijarlos con la benevolencia del viento.*

*Una mañana Centéotl no soportó su pasión delicada  
al ver a la mujer sonreír a lo lejos ruborizada  
esperó hasta el anochecer para concebir su virtuosa magia  
y le pidió al cielo arrojar a su dorado cuerpo gotas blancas.*

*En un sismo intenso, las danzantes vibraciones alcanzaron su alma  
el dios poseía amor en los rincones de su piel de mazorca  
los lazos que unían su cuerpo se desbarataron  
envolvió su sacrificio en una hoja inmensa  
durmió para siempre en el castillo de oro y hojas frescas.*

*Al amanecer del sol, la mujer recorrió un campo vacío  
sus pies descalzos recorrieron kilómetros sin ser acariciados  
en el centro exacto del paisaje llano  
estaba el dios envuelto en sus hojas simulando un regalo.*

*Al instante la mujer corrió para abrazarlo  
se impregno de un aroma cautivante y acerco sus labios para besarlo  
la mejilla rozaba la hoja entrelazando un saludo con majestuosa suavidad  
lo fusionó a su pecho, saboreando ya la piel de Centéotl.*

*Pasaron los días, las noches y los años  
el sabor seguía vivo, el aroma perpetuo y el beso al maíz eterno.*

*Paulina J.C*

## *La mujer Huauzontle*

*Su propia sombra le temía  
la belleza tímida y fresca, solo esa mujer poseía  
entre los campos de quelites, su vestido verde se extendía  
a su paso las montañas y valles su hambre exhibían.  
Pero era una locura su cabello fino y con forma de nubes pequeñas  
travieso en el viento, por la noche simulaba un montón de joyas quietas.*

*Resistió climas fríos, calurosos y secos  
sus piernas esbeltas eran como dos tallos frágiles y tiernos.*

*Una noche durmió bajo un hechizo  
Los hombres de su sensualidad hicieron un idilio  
Convirtieron las estrellas en un manto fino  
envolvieron a la mujer, llevándola al monte de cultivo  
ahí los dioses se elevaron en la bóveda celeste  
los fieles arrancaron sus cabellos con fiebre.*

*De sus manos brotaron miles de chiles secos  
el monte se abrió como un volcán siniestro.*

*Sus cabellos suaves como nubes  
del cielo abrazaron al fuego, los chiles y el lamento del huerto  
un sabor amargo inyectó sus lenguas  
bajó la luna y el volcán por fin quedo quieto.*

*Nació la herencia de las semillas, flores y hojas claras  
los dioses agradecieron el tributo voraz de los hombres  
en el cosmos cenaron a la más bella de las hijas cultivadas.*

*Paulina J.C*

## *La creación de los Mixiotes colgantes*

*Llovía a cantaros mientras el paraíso gritaba de dolor  
tal vez la tierra entera se movía cual mártir  
tal vez era un capricho insignificante del sol  
los valles sentían que morían.*

*El paisaje sin embargo sonreía ignorando la tempestad  
la familia del maguey persistía a la tormenta  
cual guerreros, sus armaduras soportaban la calamidad  
alzando sus brazos al fin, eran la penca fuerte ante la guerra.  
Se desplazaron unidos como estrella terrenal  
a lo largo, su película abrazó las especias a su paso  
había aguacate, laurel y tomillo.*

*El corazón de la penca se exhibió  
miles de animales durmieron en su abrazo y el maguey se cerró.  
Un aroma estremecedor se filtró entre el vapor de la lluvia  
la neblina pasó y el devastado cielo se despejó  
bajo un cosmos salpicado, la tierra desapareció.  
Nidos de la penca flotaban delicados entre las nubes y las raíces  
expulsaban un vapor hechizante de sus cuerpos  
moldeadas por guerreros inmortales  
eran estrellas nacidas de la tierra y el Universo.*

*Paulina J.C*

## *Ave negra del Huitlacoche*

*Dormía el ave sensible y solitaria  
semejante a la mazorca que ha sido infectada  
le daba el sol desde el pico hasta sus alas  
era pequeña y de mucha esperanza.*

*Se alimentaba al ras del suelo de la milpa  
sus ojos negros, serenos y profundos  
simulaban a la mirada de la luna en su punto.*

*Lo atacaban los látigos insensibles de la noche  
entre llanto se le formaban agallas abultadas  
había humedad y canto en derroche  
era la música cósmica de los dioses.*

*Siempre bella, sus plumas estaban decoradas por esporas  
parecía deliciosa entre los campos y las mazorcas  
dormía despidiendo un aroma delicado  
el viento, en las paredes de su lengua  
distinguía un sabor ligeramente ahumado.*

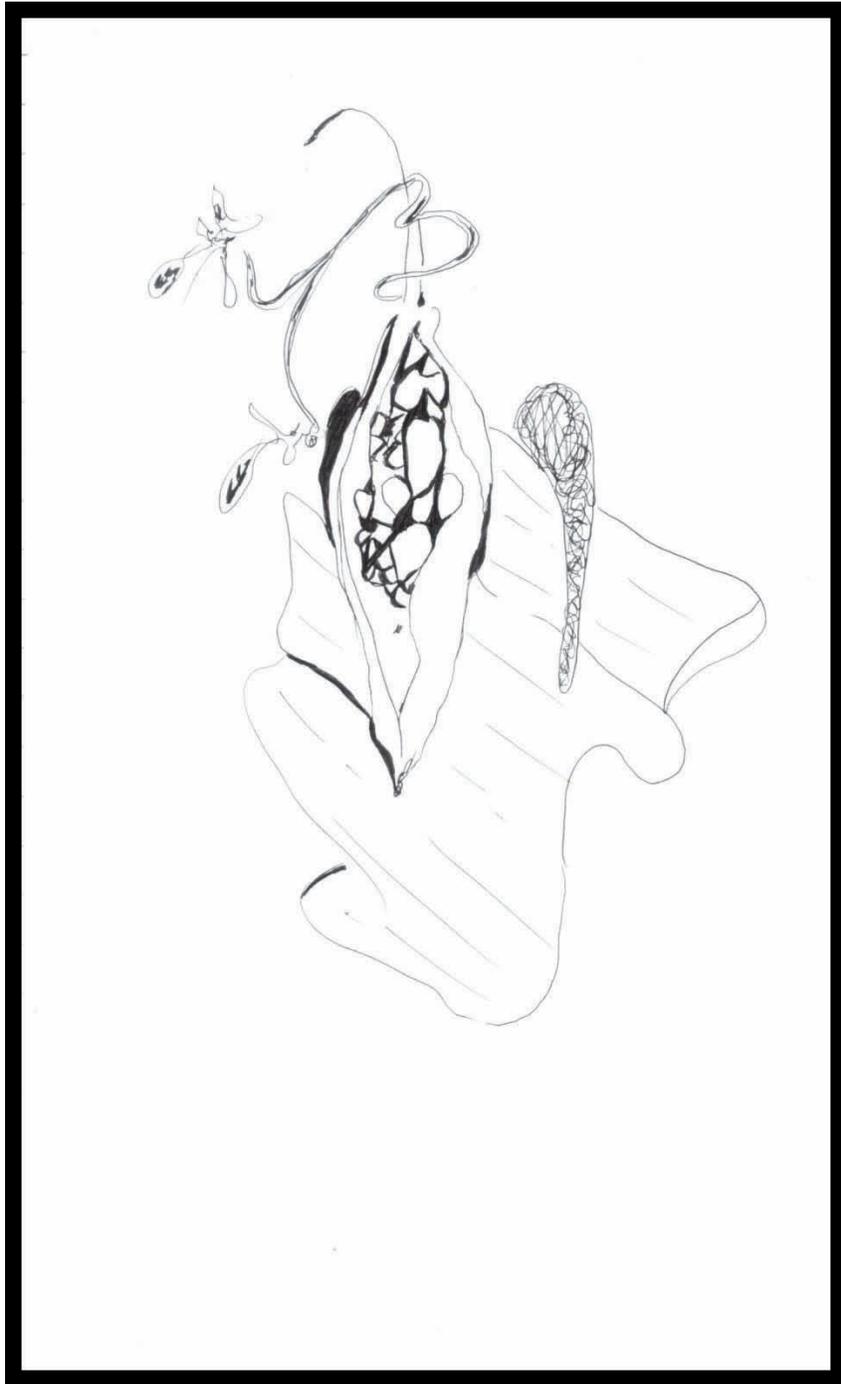
*Paulina J.C*

## **8.7 Los platillos en un trazo**

La pintura y el dibujo son características propias de este restaurante, representan una forma de expresión visual y única, que será aplicada para el diseño de los platillos, sus formas, texturas y visión. Desde tiempos antiguos, la pintura significó una herramienta compleja y artística para demostrar sentimientos, hechos históricos, fenómenos naturales y experiencias de la vida diaria.

Los platillos de “PiaXolotl” nacen también de la imaginación al carboncillo y lienzo, el plato es dibujado como una construcción de elementos que interactúan en conjunto para no solo crear una imagen bella, sino también como guía en la estandarización de las presentaciones de los platillos.

Los siguientes son los bocetos originales sobre la visión creativa de como lucen los platillos en la mente de “PiaXolotl”, realizados por Alma Paulina Jiménez Cíntora.



*Chiles y Plátano*

*Paulina J.C*



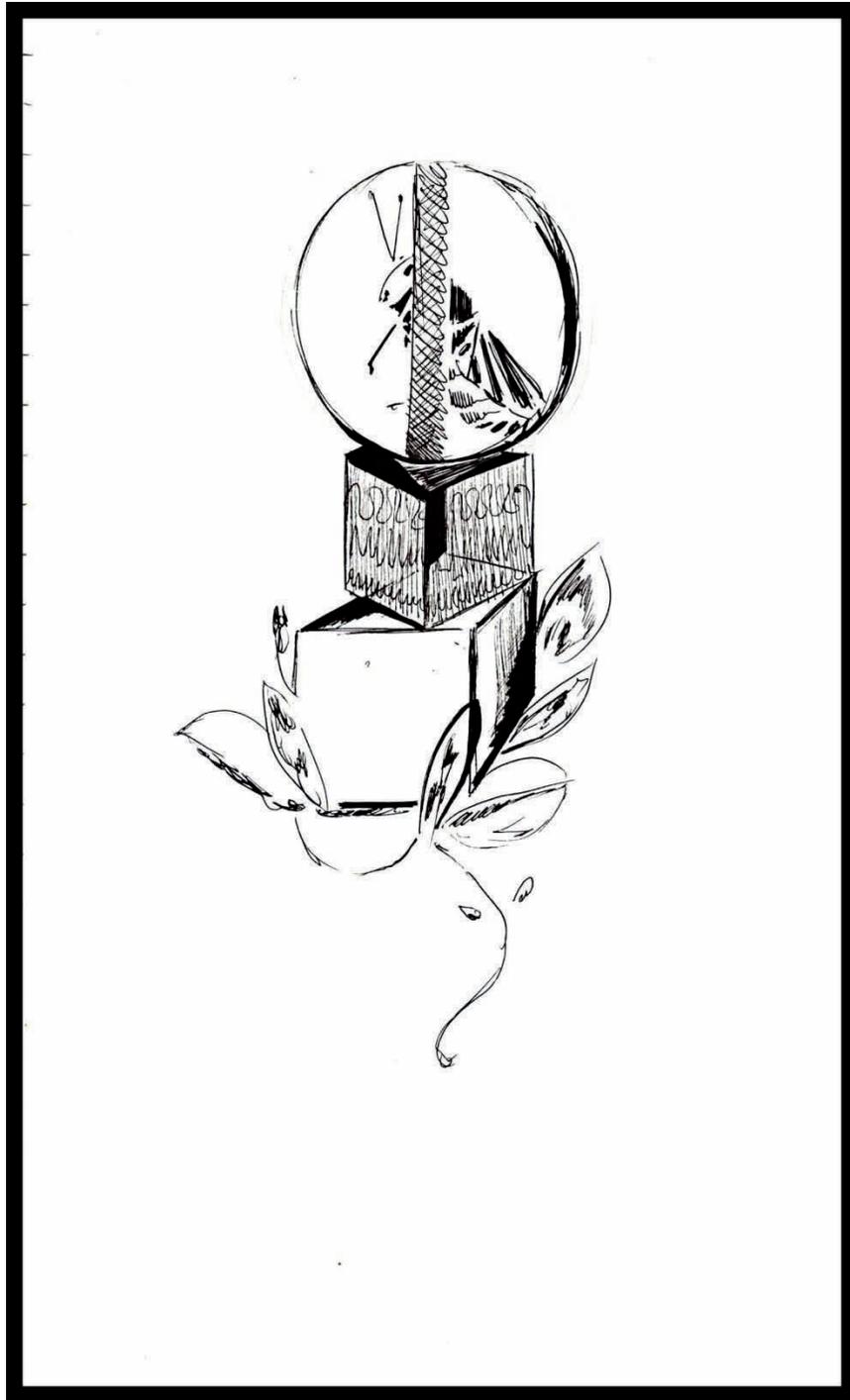
*Mixiote*

*Paulina J.C*



*Tamal Petit de Huitlacoche*

*Paulina J.C*



*Trufa al tequila de chapulín*

*Paulina J.C*



*Quesadilla Agua Celeste*

*Paulina J.C*



*Chapulín en Flor*

*Paulina J.C*

## 8.8 Identidad corporativa

Es el conjunto coordinado de signos visuales por medios de las cuales la opinión pública reconoce instantáneamente y memoriza a una entidad o un grupo como institución. Los signos que integran el sistema de identidad corporativa tiene la misma función, pero cada uno posee características comunicacionales diferentes.<sup>5</sup>

Entre los componentes constituyentes de la identidad corporativa de una empresa encontramos el color, el cual cumple una función distintiva sobre la que se articulan el logotipo y el símbolo. El color forma parte del marco de referencia para identificar una marca.

Un uso adecuado del color permite:

1. Mostrar el producto de manera más atractiva.
2. Atraer la atención del consumidor.
3. Dar personalidad propia al producto y diferenciarlo de la competencia.
4. Posicionar y segmentar la marca en clases socioeconómicas.

### Colores Oficiales del logotipo

Existe una carga psicológica en el uso de colores para la imagen de una empresa, “PiaXolotl” cuenta con tres colores que la identifican y le dan personalidad.

- El **verde** se asocia a la salud, al medio ambiente, a lo natural, y también al crecimiento, la veracidad y el beneficio. Es el color que, por su longitud de onda, mejor percibe el ojo y al que más sensible somos.
- El **negro** es un color poderoso y conjuga autoridad, elegancia y tradición. Se encuentra en numerosas marcas por su peso, simplicidad y sofisticación.
- El **blanco** es el color universal de la paz y la pureza.

---

<sup>5</sup> JOAN Costa, “Identidad Corporativa”, Editorial Desing, Bolivia, 2003



PANTONE 17-5641



PANTONE PROCESS  
BLACK



La papelería del restaurante se refiere a los documentos necesarios para mantener un orden interno de la administración correspondiente en el área de cocina, servicio, almacén, mercadotecnia y publicidad. La imagen del restaurante se encontrará impresa en los siguientes documentos:

- Comandas.
- Facturas.
- Formatos Operativos: requisición de insumos, requisición de material (equipo mayor y equipo menor).
- Hoja membretada.
- Formatos de control de cocina.
- Control de aseo en baños.
- Inventario.
- Tarjeta de presentación

## **8.9 Imagen del personal**

El personal es la imagen de la empresa, la cual se compone fundamentalmente del uniforme y el aseo personal. Cada uniforme está pensado en el concepto del restaurante.

En el caso de “PiaXolotl”, el uniforme de trabajo para el chef de cocina consistirá en una filipina blanca, pantalón mascota y mandil largo negro (este haciendo distinción entre los demás cocineros como puesto de autoridad), los cocineros a cargo del chef portaran el mismo uniforme a diferencia del mandil, el cual será color blanco).

El personal de servicio deberá usar un pantalón y camisa blanca con puños en verde esmeralda (hombres y mujeres), pantalón negro, mandil negro y zapatos cerrados del mismo color. El detalle de distinción con el capitán de meseros se presentara en el mandil, el cual será color plata mate.

### 8.9.1 Uniforme del personal de cocina. (Chef de cocina y cocineros)



Filipina color blanco, manga corta, nombre bordado a costado izquierdo con el logotipo del restaurante.



Pantalón mascota color gris, sin bordados o dibujos.



Mandil largo, color blanco, doble vista.



Cofia color negro, corta y con resorte en la parte trasera.



Zapato con suela antiderrapante, color negro y cerrado.

### 8.9.2 Uniforme para el personal de servicio (Capitán de meseros y meseros)



Camisa blanca con puños en verde esmeralda.



Pantalon negro, corte ingles, liso y sin bolsas.



Zapato- Tenis negro de agujeta.



Mandil negro corte diamante con bolsas.



Mandil verde esmeralda, sera utilizado exclusivamente por el capitan de meseros.

### 8.9.3 Uniforme para personal de servicio (Hostess)



Camisa blanca, manga larga con moño en el cuello.



Pantalon verde esmeralda, liso, corte ingles.



Zapato bicolor de piso, antiderrapante.

## 9. Manual de organización y especificaciones de puesto

## **9.1 Chef ejecutivo**

*Edad:* 25-40 años

*Escolaridad mínima:* nivel licenciatura (licenciatura en gastronomía, contabilidad, administración.)

*Sueldo:* \$15,000 mensuales

*Sexo:* Femenino/Masculino

*Habilidades:* estudios de licenciatura en gastronomía terminados, estudios en idiomas (inglés 80 %), responsabilidad, liderazgo, capacidad de dirección, organización, firmeza, lealtad, capacidad para resolver problemas, naturaleza proactiva, trabajo en equipo.

*Condición de cargo:* encargado en la contratación, selección y capacitación parcial del personal, organización y distribución de las actividades del equipo, supervisar el cumplimiento de normas de seguridad, higiene y estándares de calidad, realización de requisiciones para las recetas estandarizadas, dirigir la gestión de compras y trato con los proveedores, realizar la gestión económica del establecimiento, atiende sugerencias o inquietudes de los clientes. El Chef ejecutivo está a cargo del área de cocina, dirigiéndose específicamente al jefe de ésta para cualquier procedimiento.

*Responsabilidad y deberes:* atender sus tareas a tiempo y en el momento requerido conforme a las normas del establecimiento.

## **9.2 Gerente**

*Edad:* 30-40 años

*Escolaridad mínima:* nivel licenciatura (gastronomía, administración, contabilidad, turismo)

*Sueldo:* \$12,000 mensuales

*Sexo:* Femenino/Masculino

*Habilidades:* estudios de licenciatura en gastronomía terminados, estudios en idiomas (inglés 80 %), amabilidad, estudios en administración y gerencia, responsabilidad,

liderazgo, capacidad de dirección, organización, firmeza, lealtad, capacidad para resolver problemas, naturaleza proactiva, trabajo en equipo.

*Condición de cargo:* revisar reporte de operaciones en todas las áreas, regular conductas para corregir errores en el área operativa, asignar tareas, contacto con proveedores, publicistas y clientes, revisar uniforme del personal, revisar departamento de compra y almacén junto con chef ejecutivo, proveer asistencia en horarios de trabajo excesivo, revisar actividades financieras y administrativas, reduce costos, supervisa horarios, organiza y opera eventos fuera y dentro del restaurante.

*Responsabilidad y deberes:* mantener el orden administrativo, supervisar operaciones en las áreas del restaurante, mantener orden de horarios y actividades de los empleados, ofrecer una actitud de compromiso con la empresa.

### **9.3 Chef de cocina**

*Edad:* 20-45 años

*Escolaridad mínima:* nivel licenciatura (gastronomía)

*Sueldo:* \$12,000 mensuales

*Sexo:* Femenino/Masculino

*Habilidades:* estudios de licenciatura terminados, estudios en idiomas (inglés 80 %), creatividad, seguridad, memorización de recetas, facilidad para resolver problemas, concentración, liderazgo, trabajo en equipo, amabilidad, respeto y amor por la cocina.

*Habilidades físicas:* rapidez, energía, limpieza, control de pedidos, destreza.

*Condición del cargo:* Chef a cargo de todos los platillos en el menú, indicar procedimiento de recetas a los cocineros, elaborar de manera acertada, creativa y precisa cada platillo en la carta. Cabe mencionar que el Chef de cocina está a cargo de los cocineros, pero él está bajo supervisión del Chef ejecutivo.

*Responsabilidad y deberes:* atender sus tareas a tiempo y en el momento requerido, liderar el área de cocina fría.

#### **9.4 Cocinero**

*Edad:* 19-35 años

*Escolaridad mínima:* nivel licenciatura (gastronomía)

*Sueldo:* \$8,500 mensuales

*Sexo:* Femenino/ Masculino

*Habilidades:* estudios de licenciatura terminados (los cocineros con esta característica serán colocados en el rango A, el cual se refiere a los de mayor rango dentro de la cocina), habilidades sin licenciatura o estudios (los cocineros con esta característica serán colocados en el rango B, el cual se refiere al rango menor), estudios en idiomas (inglés 50-80%), experiencia de trabajo de al menos un año, responsabilidad, compromiso con la empresa, creatividad, trabajo en equipo, naturaleza proactiva, memorización de recetas, amabilidad, respeto, iniciativa.

*Condición de cargo:* desarrollar su trabajo en la zona de elaboración, limpieza y mantenimiento en las áreas de trabajo, desarrollar las recetas en el menú con estándares de calidad y bajo la supervisión del Chef de cocina.

*Responsabilidad y deberes:* atender sus tareas a tiempo y en el momento requerido según las indicaciones del Chef de cocina.

#### **9.5 Capitán de meseros**

*Edad:* 19-35 años

*Escolaridad mínima:* nivel preparatoria.

*Sueldo:* \$6,200 mensuales

*Sexo:* Femenino/Masculino

*Habilidades:* naturaleza proactiva, liderazgo, compromiso con la empresa, amabilidad, buen trato con el cliente, soltura al hablar, capacidad para resolver problemas, superación.

*Condición de cargo:* permanecer al mando del personal de servicio, organizar brigadas y protocolos para el servicio, organizar a su personal, atender la sala de servicio para los comensales desarrollando un ambiente de calidad, llevar a las mesas los alimentos preparados en cocina (servicio americano), recoger y limpiar el servicio para el cliente y atender las estaciones, verificando que todos los elementos estén a su disponibilidad, atiende las solicitudes de los clientes.

*Responsabilidad y deberes:* atender sus tareas a tiempo y en el momento requerido, mantener una constante organización en las actividades realizadas por el personal de servicio.

#### **9.6 Personal de servicio**

*Edad:* 19-35 años

*Escolaridad mínima:* nivel preparatoria.

*Sueldo:* \$4,000 mensuales

*Sexo:* Femenino/Masculino

*Habilidades:* naturaleza proactiva, compromiso con la empresa, amabilidad, buen trato con el cliente, respeto, amabilidad, soltura al hablar.

*Condición de cargo:* atender la sala de servicio para los comensales desarrollando un ambiente de calidad, atento y a tiempo, llevar a las mesas los alimentos preparados en cocina (servicio americano), recoger y limpiar el servicio para el cliente y atender las estaciones, verificando que todos los elementos estén a su disponibilidad, atiende las solicitudes de los clientes.

*Responsabilidad y deberes:* trabajar bajo las indicaciones del capitán de meseros, permanecer al margen de las reglas de protocolo y servicio.

### **9.7 Hostess**

*Edad:* 19-35 años

*Escolaridad mínima:* nivel preparatoria.

*Sueldo:* \$6,000 mensuales

*Sexo:* Femenino

*Habilidades:* presentación impecable, facilidad de palabra, buen trato con el cliente, conocimientos de organización y control, compromiso con la empresa, capacidad para resolver problemas.

*Condición de cargo:* atender la entrada principal, revisar si su área de trabajo se encuentra en buenas condiciones, contar con un libro de registro de reservaciones de mesas con hora, fecha y número de mesa, recibir con calidad de bienvenida y una sonrisa.

*Responsabilidad y deberes:* permanecer en contacto con el capitán de meseros (ya sea por radio), ya que en ocasiones este le informara sobre el movimiento en el área de servicio y lugares disponibles, deberá organizar el flujo de personas que asisten al restaurante.

### **9.8 Telefonista / Recepcionista**

*Edad:* 19-35 años

*Escolaridad mínima:* nivel preparatoria.

*Sueldo:* \$3,800 mensuales

*Sexo:* Femenino

*Habilidades:* facilidad de palabra, buen trato con el cliente, capacidad para atender problemas o sugerencias, compromiso con la empresa.

*Condición de cargo:* atiende las reservaciones por vía telefónica o directamente en el área de mostrador, realiza el cobro de facturas a los clientes.

*Responsabilidad y deberes:* estar en contacto constante con la Hostess, cumplir con sus tareas en el área de reservaciones y atender llamados telefónicos por parte de proveedores o clientes, que posteriormente serán reportados al Chef Ejecutivo.

**9.9 Personal de limpieza (garroteros y steward)**

*Edad:* 19-50 años

*Escolaridad mínima:* nivel básico.

*Sueldo:* \$3,000 mensuales

*Sexo:* Femenino/Masculino

*Habilidades:* compromiso con la empresa, amabilidad y responsabilidad.

*Condición de cargo:* atender las áreas del restaurante en el área de limpieza y orden físico, mantener en buenas condiciones las áreas expuestas a los comensales y también las estancias de trabajo para el personal.

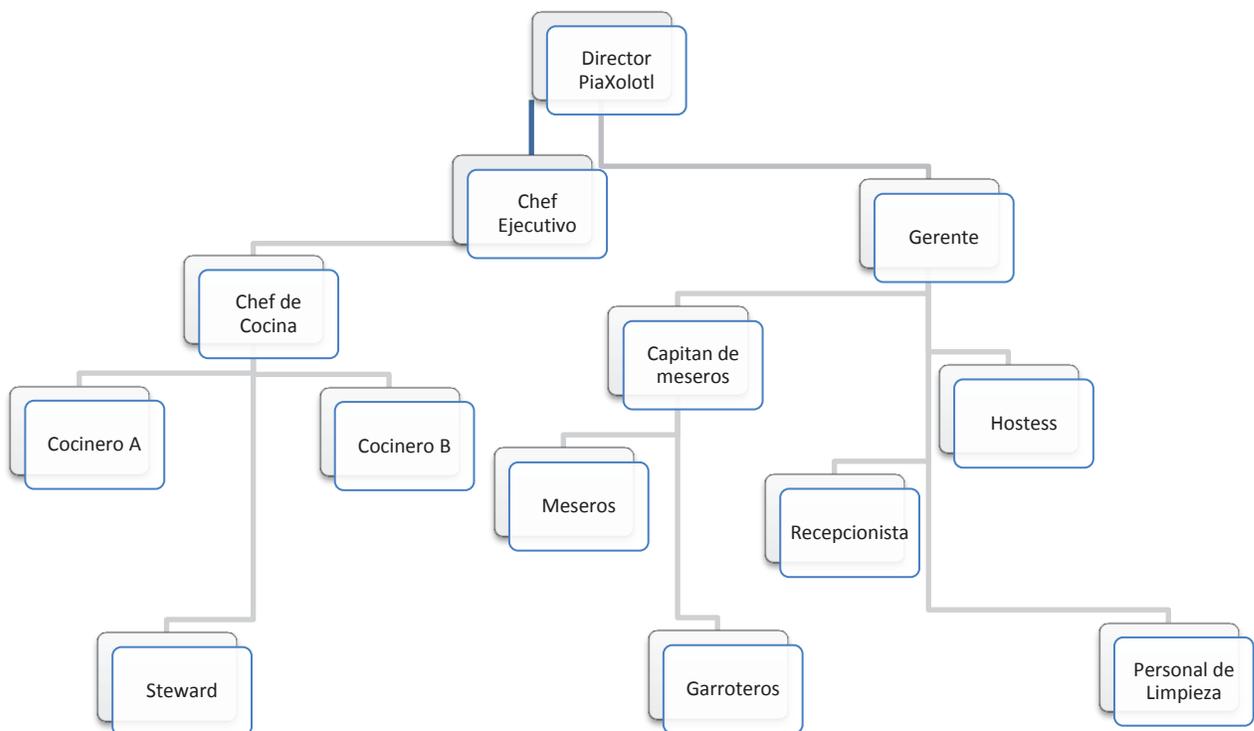
*Responsabilidad y deberes:* mantener limpias las áreas asignadas, revisar las estancias en caso de algún imperfecto. Permanecer bajo supervisión del capitán de meseros o la hostess.

## 10. Organigrama

Un organigrama permite analizar la estructura de la organización representada y cumple con un rol informativo, al ofrecer datos sobre las características generales de la organización.

Los organigramas pueden incluir nombres de las personas que dirigen cada departamento o división de la entidad, en él se muestran las relaciones jerárquicas y competencias vigentes, así como su nivel dentro de la empresa.

El siguiente organigrama de jerarquía, en el que se explica la relación y orden en el que elabora el personal de “PiaXolotl”.



## 11. El menú

La palabra menú fue usada por primera vez en París a mediados del siglo XVIII, cuando se crearon los primeros restaurantes, el francés lo tomó del latín *minutus* (pequeño), pues se refería a una pequeña lista. Hoy en día se refiere a la carta donde se indican los platillos que ofrece un establecimiento, con el precio de cada uno y en algunos casos, se suma una breve descripción del platillo.

Para la creación del menú propio de PiaXolotl, se realizó lo siguiente:

- Fijar el concepto del restaurante.
- Decidir el menú, organizar las recetas y realizar un costeo.
- Diseñar el menú con precios de venta reales y adecuados al mercado que va dirigido.
- Realizar el menú con la imagen del restaurante, sus colores, formas y tipografía

El formato de menú se diseñó de manera sencilla y práctica para los comensales, compuesto por una lista de entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas, todos trabajan de manera armónica para dar un resultado atractivo al gusto del cliente.

Cada platillo cuenta con una breve descripción de éste, resaltando con más intensidad los que se ofrecen como recomendación del Chef.



Pía Xolotl

## ENTRADAS

### *Uchepos de nata \$40*

Delicioso maíz tierno, construido con nata fresca, envuelto en hoja de maíz.

### *Quesadillas Agua Celeste \$59*

Tortilla rellena de flor de calabaza, especias y quesos, acompañada de salsa verde

### *Tlacos Calabaza \$60*

Auténticos tacos de calabaza de castilla, bañados con una vinagreta de cacahuete tostado.

### *Beso Cempaxúchitl \$37*

Pétalos de cempaxúchitl marinados en jitomate, acompañados de tortilla frita

### *Bocado Tarasco \$40*

La famosa sopa tarasca, presentada de forma diferente, siendo un entremés mágico

### *Ceviche de huachinango \$89*

Delicioso pescado presentado en julianas sobre cama de aguacate

### *Canasta de Escamoles \$219*

## SOPAS

### *Sopa de chocolate y pistache \$65*

Chocolate amargo, presentado en un sopa original con pistache tostado y tortilla

### *Sopa de Flor de Calabaza \$68*

Tradicional sopa de flor de calabaza, construida a partir de un relato prehispánico

### *Arroz Bandera \$40*

Inspirado en el arroz mexicano de la pintora Frida Kahlo

### *Morisqueta en salsa \$40*

Morisqueta tradicional, envuelta en hojas de aguacate y acompañada por salsa de molcajete

### *Sopa de Huitlacoche \$86*

Elegancia inigualable, mezcla de granos de elote con huitlacoche salteado

*Aquí, la historia es contada con los recuerdos del paladar y las pasiones que guardan los ojos.*



## PLATO FUERTE

### *Mixiotes \$95*

Penca de magüey con carne de borrego ahumada en especias, con el toque ancestral de una salsa de chocolate

### *Tlacoyos de plátano \$55*

Laminas gruesas hechas a base de plátano, rellenas de chorizo y pasas

### *Pastel de Huauzontle \$85*

Exquisito hojaldre que envuelve flores de huauzontle marinadas en salsa roja y acompañada por pétalos de rosa.

### *Tamal petit de huitlacoche \$56*

Aromático huitlacoche envuelto en hojas de tamal

### *Papas aztecas \$64*

Esferas de papa, camote y amaranto

### *Trucha en frijol \$164*

Deliciosa trucha michoacana, presentada con salsa de frijol negro

### *Nopales rellenos \$139*

Nopales rellenos de pescado blanco y gratinados con queso

### *Pescado en Mango \$255*

Pescado blanco, acompañado de salsa de mango con toques picantes

### *Pozole de Setas \$74*

Pozole tradicional, renovado con toques de setas de la región

### *Tamal de huevo de pescado \$55*

Tamal tradicional, preparado con caviar mexicano

### *Albóndigas en especias \$66*

Hechas con carne de guajolote, receta ancestral donde las especias y frutos son protagonistas

### *Pozole de elote \$60*

Pozole con granos de elote orgánico, acompañado de rajas de chile poblano



Pía Xolotl

## POSTRES

### *Chiles y plátano \$66*

Chiles pasilla rellenos de plátano con frutos secos, hornados con mantequilla y chocolate

### *Trufa al tequila \$76*

Extravagante trufa de chocolate, rellena de un chapulín mariano en tequila

### *Helado Paak-Tzatz \$50*

Helado fresco y particular, creado con la exótica fruta Paak Tzatz ubicada al sur de México

### *Pastel de Aguacate \$43*

Esponjoso y delicado pastel de aguacate y crema

### *Tejocotes de amaranto \$ 86*

Tejocotes cocidos en caramelo y canela rellenos de nuez tostada

### *Mousse de Calabaza \$67*

Ligero mousse de calabaza de castilla

## BEBIDAS

### *Brebaje de betabel \$13*

Bebida prehispánica hecha a base de betabel, changungas de temporada y un toque agrídulce

### *Pulque curado \$23*

Bebida extraída del maguey, adicionada con sabores frutales o dulces, entre su gama se encuentra melón, fresa, leche, tuna, chocolate, mango.

### *Pozol \$23*

Bebida dulce hecha con masa de maíz, canela y cacao

### *Tazcalate \$18*

Bebida refrescante hecha con tortilla tostada, cacao y achiote

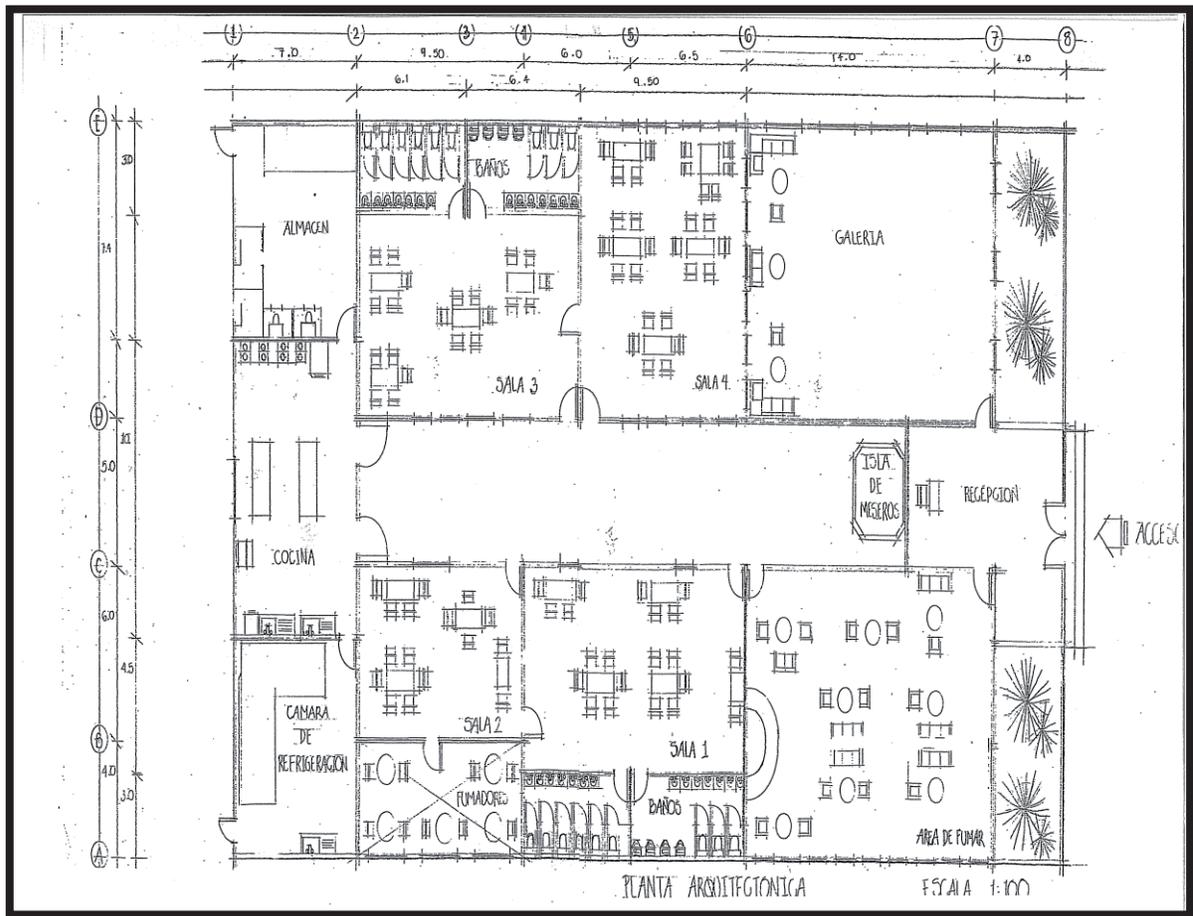
### *Tejuino \$10*

Bebida compuesta por limón, piloncillo y masa de maíz

### *Agua de chia \$16*

## 11. Distribución del restaurante (plano arquitectónico)

La distribución del restaurante está presentada en un plano arquitectónico con las medidas propias del terreno y sus espacios. Se tomó en cuenta la comodidad, accesibilidad, imagen y concepto del restaurante.



Diseñado por Mónica Elizabeth Contreras Paniagua

## **12. Liderazgo y desarrollo humano**

El liderazgo en una empresa es la base primordial para el buen funcionamiento de esta. Se necesita de una fuerza que lleve a la par a todos los miembros y que a la vez no desestabilice la organización.

Se tiene la responsabilidad del crecimiento positivo de la empresa con los valores que la fundó, cada miembro en el equipo estará comprometido con sus actividades, respetando la normativa.

El líder deber ser capaz de generar cambios positivos en todas las áreas donde su presencia y autoridad son necesarias.

Es indispensable la fijación de metas para los trabajadores, que en conjunto forman el corazón de la empresa, la actitud positiva por parte de los empleados generará por consecuente la incrementación en las ganancias y la buena reputación de la empresa en el ámbito de mercado.

La comunicación entre los miembros permite un mejor flujo de información y menor probabilidad de caer en errores o situaciones problemáticas.

Un buen líder debe sentirse como tal, ya que si no existe la confianza de asumir dicho rol, carecerá del carácter necesario para tomar esta responsabilidad. Para el líder también tiene la necesidad de ser retroalimentado con actitud positiva y buena comunicación por parte de los trabajadores.

## **12.1 Factor humano y Reglas generales de la empresa**

El factor humano está basado en el personal de recursos humanos, el capital que genera el trabajador y el talento que ofrece a la empresa. Es de suma importancia valorar y premiar el talento que invierte el personal durante su jornada de trabajo, se recompensa con una cantidad monetaria y además con un bono de reconocimiento ético.

La motivación ofrece una visión optimista a cualquier obstáculo o problema que se presente en las horas de trabajo, si el empleado está laborando con una actitud positiva, le será más fácil la resolución de problemas, sus actividades incrementarán en calidad a un mayor porcentaje y la empresa pulirá su imagen frente a la competencia y el mercado.

### **12.1.1 Reglas de Higiene y Seguridad**

#### Higiene en los alimentos

Todo alimento deberá contar con las medidas de salubridad durante su manipulación, producción, proceso de cocción, presentación en el plato y hasta su consumo final.

#### Limpieza del material

Se refiere al mantenimiento de los materiales y equipo utilizado en el área de cocina, así como la de servicio. Eliminación de residuos, grasa, polvo u otra materia extraña.

#### Desinfección y Contaminación cruzada

Eliminación de microorganismos patógenos que pueden propiciar la contaminación nociva del alimento, con el uso de agentes químicos. En cuanto a la contaminación cruzada, se refiere al traslado de microorganismos de un material a otro, o ya por agente humano, provocando la contaminación de un área limpia por una sucia.

### Limpieza en el área de trabajo y de servicio

Se debe contar con material exclusivo para cada área del restaurante, haciendo referencia a mobiliario, mantelería, loza, cristalería y equipo de limpieza. El uso de materiales únicos para cada estancia, ayuda a evitar la contaminación de bacterias y microorganismos. El establecimiento debe contar con abastecimiento propio de agua y red de desagüe. Los materiales empleados en la construcción deber ser liso y fáciles de limpiar.

### Equipo de Trabajo

El equipo deberá estar fabricado con materiales lisos, los cuales podrán desinfectarse fácilmente, se prohíbe el uso de materiales porosos que no cambien el sabor y olor del alimento. Algunos ejemplos de materiales excelentes para el área de cocina es el granito, el cual es 100 % natural, no guarda residuos u olores y resiste a cambios de temperatura extremos, así como el cemento pulido, se caracteriza por ser impermeable, el cual le da un toque artesanal al espacio.

Cada área del restaurante deberá tener asignado al responsable de su personal de limpieza, esto para mantener un orden t seguimiento de limpieza impecable.

Cabe mencionar que las reglas antes expuestas, están creadas a base del manual Distintivo H, el cual es un instrumento que orienta, informa y sustenta una higiénica elaboración y manipulación de los alimentos, a través de criterios de prevención a la contaminación y transmisión de enfermedades. Por su contenido y funcionalidad, El Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos (Distintivo H, el cual se mencionará a detalle más adelante) puede ser utilizado como base de estudio autodidáctico y como apoyo para cursos de capacitación.

### **12.1.2 Reglas de Cocina**

#### Uniforme y aseo personal

- Mantener el uniforme aseado y trabajar con uniforme completo( filipina, pantalón mascota, mandil, cofia y red, termómetro, caballos, zapatos antiderrapantes)
- El calzado debe cubrir la totalidad del pie, color negro y uso de calcetines.
- No utilizar aretes, collares, pulseras o relojes.
- Mantener uñas cortas y sin esmalte
- Lavado de manos en cada cambio de actividades.
- En caso de enfermedad infecciosa, acudir al médico, si representa una amenaza menor, se reservará al uso de cubre bocas.
- Aseo diario.
- Evitar el uso de perfumes o lociones.
- Cabello recogido en mujeres, cabello corto en hombres, sin barba o bigote.
- Evitar el uso de maquillaje en mujeres.

### **12.1.3 Reglas para el trabajo en cocina**

- Antes de comenzar a trabajar, asegurarse de limpiar y desinfectar el área.
- Limpiar y desinfectar utensilios, evitando contaminación cruzada
- Tener extremo cuidado en la manipulación de herramientas de trabajo como cuchillos y cortadores, así como objetos de mayor dimensión como el horno de convección y parrillas.
- Buen manejo de temperaturas.
- Envasar alimentos guardados en refrigeración o congelación.

### **12.1.4 Reglas de Servicio**

- Portar el uniforme completo (camisa blanca con puño en verde esmeralda, pantalón negro, mandil negro y zapato cerrado sin agujetas del mismo color)

- El material necesario para la atención al cliente deberá estar listo y a la disposición del personal y en perfecto estado (comandas, encendedores, caballos, bolígrafos)
- No hacer esperar al cliente, al contrario atenderlo de inmediato, comenzando con un saludo.
- Demostrar energía y cordialidad
- Resolver cualquier duda o problema que acontezca al cliente
- Los meseros deberán estar a cargo del capitán de meseros, quien se distinguirá en su uniforme con un mandil de color distintivo, los subordinados seguirán el protocolo que les indique el capitán.
- Aseo del área y utensilios.
- Conocer el menú con la finalidad de poder recomendar y explicar al cliente lo que ofrece el restaurante
- La persona indicada como hostess deberá portar uniforme completo, camisa verde esmeralda, pantalón negro y zapato cerrado. Auxiliara al equipo de servicio y al personal en recepción, contara con actitud amable y de bienvenida hacia los clientes

### **12.1.5 Reglas de Horario**

Las reglas correspondientes a los horarios aplicarán de igual manera a todo el personal del establecimiento.

Los horarios deberán cumplirse en la hora asignada y con una tolerancia de 10 minutos, si el empleado no cumple con su hora de llegada, tendrá una llamada de atención, asumiendo que a la tercera, tendrá una suspensión, seguida de una falta administrativa acumulable con motivo de despido justificado.

- Cada integrante del personal podrá disponer de 15 minutos de descanso asignado por el jefe de área.
- El personal tiene derecho a dos faltas justificadas, de rebasar este número, se hará una junta para llegar a un acuerdo.

Algunas reglas extraordinarias a las anteriores son:

- En caso de cualquier pérdida, daño o mal funcionamiento de alguna material o maquinaria en el restaurante, deberá reportarse inmediatamente al gerente, quien tomara la decisión adecuada.

## **12.2 Política de Recursos Humanos**

La correcta dirección estratégica en la administración de los colaboradores en la empresa, debe estar orientada a enriquecer y potenciar las aptitudes y habilidades de cada trabajador a su máximo nivel. Al mismo tiempo, el crecimiento de dichas habilidades, incrementa la satisfacción, autoestima, confianza e integración como parte del grupo de trabajo.

La dirección de colaboradores es considerada como una técnica para conducir las actividades de cada empleado dentro de un marco formal de actuación, a fin de alcanzar un resultado determinado.

Dentro de nuestro programa para empleados en el restaurante, existe un apartado considerado muy importante para el proceso de integración a la empresa, se refiere a la capacitación por área, la cual es un herramienta que ofrece la posibilidad de mejorar la eficiencia del trabajo, permitiendo a su vez que la misma se adapte a las circunstancias que aparecen dentro y fuera de la organización.

Proporciona a los empleados la oportunidad de adquirir mayores aptitudes, conocimientos y habilidades, que aumentan su competencia, a la vez resulta ser una herramienta motivadora.

La razón fundamental de por qué capacitar a los empleados, consiste en darles conocimientos de los procesos estandarizados en el restaurante, significa ofrecer las bases con la preparación necesaria a fin de conocer la esencia del restaurante y adoptarla como suya.

Para la capacitación en el área de servicio, cocina y administración, se utilizará una técnica sencilla que consta de tres pasos con secuencia metodológica:

1. Planeamiento (se creará un curso de acción a seguir, el instructor mostrará a los nuevos empleados el plan y su procedimiento paso a paso).
2. Ejecución (los empleados repetirán el proceso anterior, teniendo la oportunidad de ser instruidos y guiados por su instrucción).
3. Evaluación (el instructor evaluará el desempeño como prueba por parte del empleado y hará correcciones y mejoras).

### **12.3 Jornadas de trabajo**

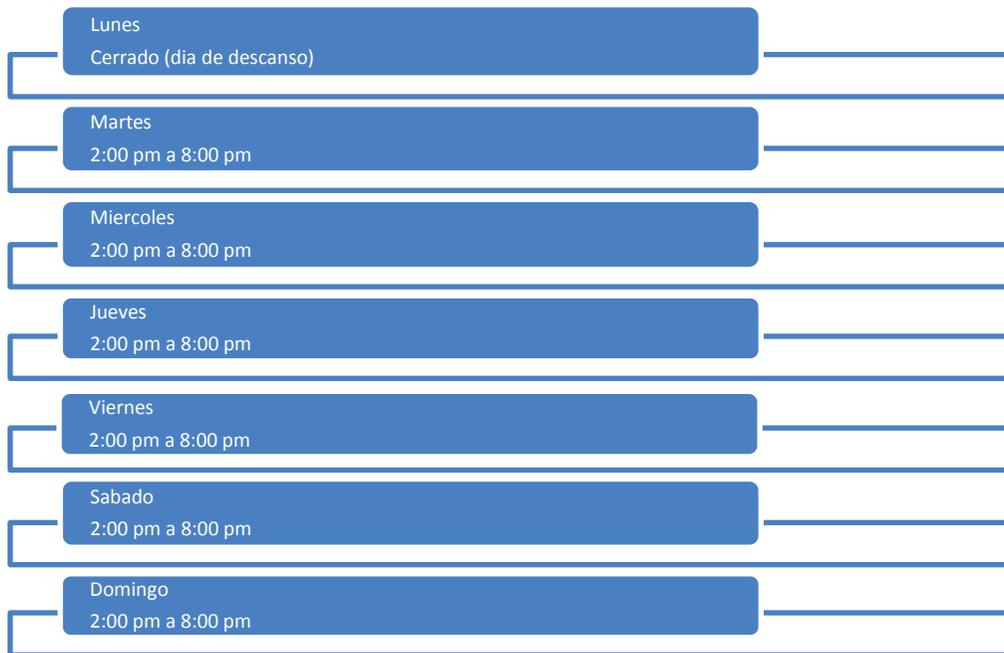
Se entiende como inicio de la jornada de trabajo, el momento en el cual el trabajador se encuentra perfectamente uniformado y en el lugar de trabajo asignado para su función.

Cada trabajador marcará su inicio de jornada en la lista de asistencia, colocada en las áreas correspondientes, la firma del empleado es el comprobante para el pago de nóminas.

El chef ejecutivo deberá firmar de enterado cada una de las hojas al final de la jornada, los empleados deberán respetar la normativa de los horarios de trabajo establecido, las cuales son las siguientes:

- La jornada laboral será de 6 días a la semana, el chef en cargo asignará el día de descanso respetivo para cada empleado.
- Se manejará una jornada de trabajo en el horario vespertino, en un lapso de 8 horas, contando con diez minutos de tolerancia antes de iniciar.
- El horario para apertura a clientes comenzará a partir de las 2:00 pm a las 8:00 pm.

## GRÁFICA DE HORARIOS:



- La jornada comenzará a partir de las 12:00 pm y finalizara a las 8:30 o 9:00 pm, dependiendo del flujo de trabajo.

La tabla inferior muestra el horario de trabajo para cada puesto

Horario	12:00	01:00	02:00	03:00	04:00	05:00	06:00	07:00	08:00	09:00
Puesto										
Chef ejecutivo										
Gerente										
Chef de cocina										
Cocineros										
Capitán de meseros										
Meseros										
Hostess										
Recepcionista										
Personal de limpieza										

- Los horarios del Chef Ejecutivo y el Chef de cocina serán de acuerdo a la necesidad de sus servicios, cubriendo un mínimo de 6 horas.
- Los horarios de trabajadores subordinados deberán cumplir con 8 horas dentro de la jornada establecida, con su respectivo receso. Según la Ley Federal del Trabajo, Artículo 61, la jornada corresponde a 8 horas, sumando máximo 48 horas a la semana, si se rebasa el número de horas permitido por la ley, se realizará el pago respectivo de horas extra para el trabajador.

Los pagos de nómina se realizarán por periodos de 15 días mediante depósito en cuenta de nómina, la cual se le otorgará al empleado en la tercera quincena de su trabajo, habiendo realizado los primeros dos pagos en efectivo.

### **13. Certificación y Normatividad de Restaurantes**

La certificación sirve a quién elabora alimentos para diferenciar sus productos de la competencia. Es una gestión voluntaria del productor que va más allá de la ley, la cual exige que los alimentos que se elaboran en estos establecimientos sean inocuos, así el certificado se convierte en una herramienta de comercialización.

La certificación sirve al consumidor para distinguir un establecimiento y los alimentos que ahí se elaboran y que él desea consumir. Así se evitan mensajes publicitarios poco transparentes, en este caso, la certificación ahora se convierte en una herramienta de comunicación con el cliente. Puede significar una herramienta ética y de confianza entre el productor de alimentos y el consumidor, la cual hace que el productor responda a los deseos múltiples de su cliente, relacionados con aspectos de gusto e higiene.

NORMEX (Norma Mexicana) contribuye con su conocida calidad en el Programa Nacional de Normalización (Normas Mexicanas NMX). En este caso, se elaboraron normas a nivel empresa donde se establece la identidad, características y especificaciones de los productos y servicios característicos de la empresa, seguido de su respectiva certificación, como garantía del cumplimiento a la norma, acreditación otorgada por La Entidad Mexicana de Acreditación de Restaurantes.

Enseguida se enlistan las normas indispensables para la apertura del restaurante conforme la ley lo exige:

- Constitución de la sociedad ante la Secretaría de Economía.
- Alta de apertura en la Secretaria de Hacienda.
- Uso de suelo del local comercial.
- Aviso de funcionamiento a la Secretaria de Salud.
- Licencia de anuncios y publicidad.
- Alta ante el IMSS (Instituto Mexicano del Seguro Social).
- Aprobación de material y equipo para uso del restaurante, respetando los materiales requeridos.

El restaurante cuenta con un reglamento de higiene y comportamiento para el personal de servicio, el cual es necesario para desempeñar las actividades establecidas en un mejor ambiente de trabajo, también forma parte de la organización en el establecimiento y es el siguiente:

En el año 1990, se implementó un programa Nacional de Manejo Higiénico de Alimentos, conocido como Distintivo H, dirigido a todos los establecimientos fijos de alimentos y bebidas.

Es un reconocimiento que otorga la Secretaria de Salud a dichos establecimientos por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

El programa es de carácter preventivo, lo que asegura la advertencia de una contaminación que pudiera causar alguna enfermedad transmitida por alimentos; este programa contempla una capacitación del personal operativo orientada por un consultor registrado.

La asesoría ofrece una serie de técnicas y recomendaciones para el lavado, desinfección e higiene personal. Para obtener el reconocimiento, el cual tiene validez de un año, se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

- Recepción de alimentos
- Almacenamiento
- Manejo de sustancias químicas
- Refrigeración y congelación
- Higiene en el área de cocina
- Preparación de alimentos
- Manejo de basura
- Control de plagas

(Revisar Anexo no. **2 Distintivo H**)

## 14. Investigación de mercados

“La **mercadotecnia** es un proceso social y administrativo mediante el cual grupos e individuos obtienen lo que necesitan y desean a través de generar, ofrecer e intercambiar productos de valor con sus semejantes”<sup>6</sup>

Como se cita antes, los grupos e individuos obtienen lo que desean o necesitan para satisfacer un gusto, intercambiar un producto o simplemente asistir a un lugar donde se ofrece lo que es de su agrado. Por lo tanto la investigación de mercados, aplicada al restaurante, nos brinda una recopilación de información sobre la relación de la empresa con el mercado, estos datos nos ayudan a tomar decisiones dentro del marketing (para Kotler y Armstrong, es una filosofía de dirección, según la cual el logro de las metas de dirección, depende de la determinación de las necesidades y deseos del mercado).

Una encuesta de marketing está elaborada a partir de preguntas muy particulares y específicas, a través de sus respuestas se conoce el porcentaje y la probabilidad de gusto o rechazo hacia el proyecto. Es aplicada a cierto grupo dentro del mercado, al cual se le considera perfecto, gracias a sus características, para convertirse en cliente potencial.

Dentro de las preguntas que figuran en la encuesta, se deben señalar aquellas que identifican la posible competencia dentro del mercado, establecimientos con características similares o negocios con un giro muy distinto, pero que pueden llegar a representar una amenaza.

Para esto se realizó una serie de encuestas en la ciudad de Pátzcuaro Michoacán, Plaza chica zona gastronómica. Fue aplicada a un grupo de personas de manera aleatoria y con rango de edad distinto. Realizada en formato de cuestionario con las siguientes preguntas:

---

<sup>6</sup> KOTLER Philip, “Fundamentos de Marketing”, apartado: “Dirección de Mercadotecnia”, Pearson, 2008

## 14.1 Modelo de Encuesta

### Encuesta aplicada a los habitantes y turistas de Patzcuaro Michoacan

Sábado 23 de Febrero del 2013

Nombre (opcional)

Edad:

Sexo:

Los restaurantes ubicados en esta zona gastronómica le parecen:

Excelentes \_\_\_ Buenos \_\_\_ Regulares \_\_\_ Malos \_\_\_

¿Gusta usted de la cocina mexicana, especificando la cocina prehispánica y de antaño?

Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_

¿Acudiría usted a un restaurante gourmet de cocina mexicana?, teniendo en cuenta la calidad de los productos, espacio y precio

Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_

El ambiente para disfrutar de una comida en esta plaza le parece:

Excelente \_\_\_ Bueno \_\_\_ Regular \_\_\_ Malo \_\_\_

¿Gusta del arte como la poesía, pintura, escultura y música?

Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_

¿Le agrada la idea de complementar las artes antes mencionadas con una experiencia de degustación gastronómica?

Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_

¿Cree que hace falta un restaurante con estas características?

Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_

¿Le agrada la idea de degustar platillos hechos poesía, elaborados con toques artísticos y artesanales?

Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_

La encuesta anterior arrojó los datos siguientes, con lo cual se determinó el análisis del mercado, obteniendo una respuesta favorable por parte de los encuestados.

*Número de personas por sexo*

Hombres: 22

Mujeres: 28

**Total: 50 personas.**

*Número de personas por grupo de edad*

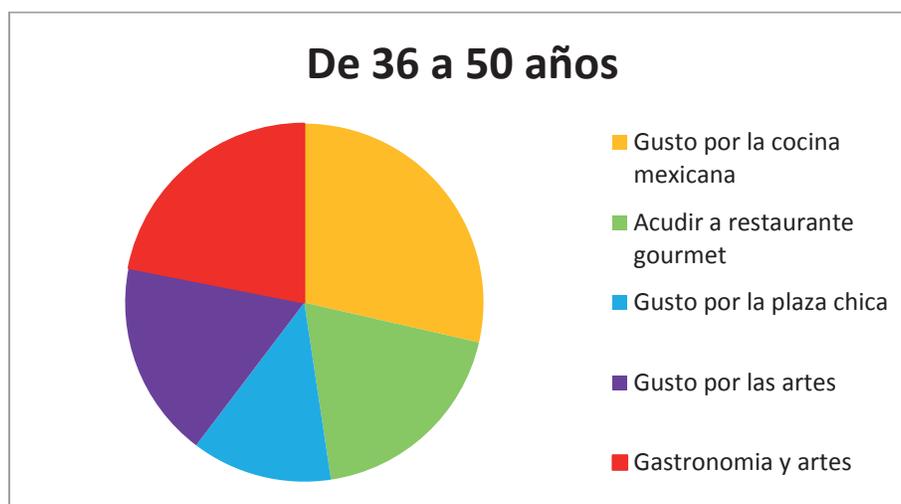
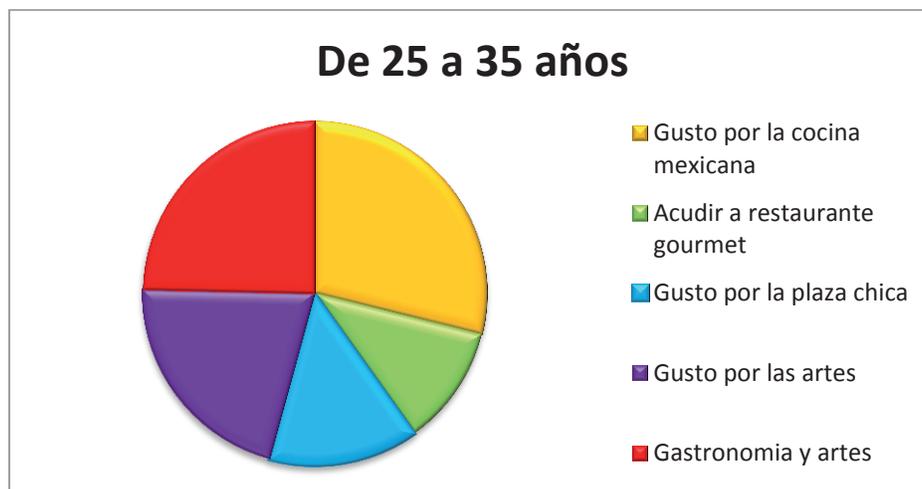
De 25 a 35: 13

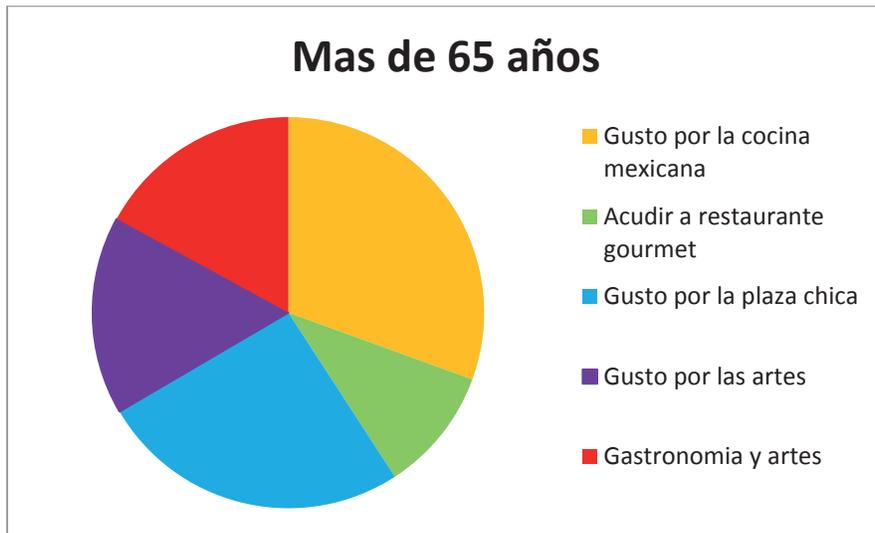
De 36 a 50: 33

De 65 en adelante: 4

**Total: 50 personas**

En base a las preguntas realizadas a los antes mencionados, se formularon las siguientes gráficas.





Los tres grupos de edades a los que fueron aplicadas las encuestas, fueron representadas en gráficas de pastel, se simplificaron los temas a tratar en la encuesta, cada grupo muestra en distintos porcentajes la empatía hacia el modelo de restaurante que representa PiaXolotl, siendo el más equilibrado el grupo de 25 a 35 años.

El estudio de mercado se convierte en una herramienta fundamental para el restaurante al momento de reconocer e identificar a los clientes posibles y a los que ya son clientes potenciales, refiriéndose a cliente potencial como *cliente frecuente*.

La encuesta anterior es una manera común y real para conocer los gustos, preferencias, clase social, educación y ocupación, principalmente detectar la comodidad que busca el comensal de acuerdo a su edad.

La investigación de mercados reduce la incertidumbre en la toma de decisiones de la empresa, arroja oportunidades de negocio y ayuda a detectar problemas que afectan desde un principio, hasta planeaciones futuras

El medio publicitario para el restaurante se concentrará en las redes sociales como *Facebook* y *Twitter*, por su alto nivel de alcance y popularidad social. También se utilizará un medio de publicidad más cultural y gastronómica, solicitando anuncios y recomendaciones en revistas como:

Revista “*El Gourmet*” y “*Soy Chef*”.

Las referencias electrónicas son las siguientes:

[piaxolotl@facebook.com](mailto:piaxolotl@facebook.com)

<https://twitter.com/piaxolotl>

## 14.2 Mezcla de mercadotecnia

“Se refiere a las herramientas que son transformadas en programas para que una empresa llegue a un mercado determinado, con un producto que satisfaga las necesidades y/o deseos a un precio conveniente y con un mensaje apropiado” (KOTLER Philip y Armstrong, 2008) . Las variables que forman parte de este proceso son conocidas como las 4 P’s (producto, precio, plaza y promoción), las cuales se explican a continuación:

**Producto:** conjunto de atributos tangibles o intangibles que la empresa ofrece al mercado meta.

**Precio:** se entiende como la cantidad de dinero que los clientes tienen que pagar por un producto o servicio. Esta es la única variable que representa ingresos para la empresa, cabe mencionar que el resto generan egresos.

**Plaza:** también conocida como distribución, incluye todas las actividades que realiza la empresa para poner el producto a disposición del cliente, como el transporte y la cobertura.

**Promoción:** se refiere a una serie de actividades cuyo objetivo es informar, persuadir y recordar las características y beneficios del producto que se ofrece.

## **15. Presupuestos y hojas de resultado**

### **15.1 Presupuesto de Venta**

Se refiere a la representación de una estimación programada de las ventas, en términos cuantitativos. Los pasos a seguir para elaborar un presupuesto de venta son los siguientes:

1. Preparar un pronóstico de ventas: se necesita realizar una apreciación basada en supuestos de las condiciones que rodean a la empresa en el ámbito de ventas.
2. Pronóstico de ventas del sector: hace referencia a la identificación del mercado que represente competencia para la empresa.
3. Pronósticos de ventas de la empresa: se fijan según su participación en la empresa.

Presupuestar significa calcular de manera anticipada a cuanto ascenderán los ingresos y gastos de una empresa o negocio, esto nos demostrará que productos, en este caso platillos, podrán venderse con éxito, a quienes, en que cantidades, bajo qué precios y condiciones.

### **15.2 Presupuesto de Materia Prima y Equipo**

Este presupuesto asegura que la materia prima y equipo requerido para cada platillo se encuentra disponible en las cantidades necesarias y al momento del proceso, se encarga de estimar el presupuesto de los ingredientes en un periodo determinado.

Dicho presupuesto, ofrece al Chef Ejecutivo/ gerente, los datos que necesita para elaborar una orden de compra, para esto también se requiere un control de inventar.

### **15.3 Nómina**

La nómina depende de los sueldos, salarios, términos de las comisiones y fechas de pago de nómina. En términos generales, es un documento que se presenta mensualmente a los

trabajadores con el salario que percibe y todas las prestaciones de ley. Entre los datos que componen la nómina se encuentran:

- Datos básicos del trabajador, tipo de contrato, categoría, antigüedad en la empresa.
- Periodo de liquidación al que corresponde dicha nómina.
- Lugar de emisión, firma y sello por parte de la empresa y del trabajador.

Los salarios establecidos para cada uno de los trabajadores de “PiaXolotl” son los siguientes:

<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>		<b>Sueldo mensual (jornada de 7 hrs, martes-domingo)</b>
CHEF EJECUTIVO		\$15,000
GERENTE		\$12,000
CHEF DE COCINA		\$12,000
COCINEROS		
COCINERO A		\$8,500
COCINERO B		\$8,500
HOSTESS		\$6,000
CAPITAN DE MESERO		\$6,200
MESEROS		
1		\$4,000
2		\$4,000
3		\$4,000
RECEPCIONISTA		\$3,800
SERVICIO DE LIMPIEZA		\$3,000
	<b>Total</b>	<b>\$80,800</b>

#### 15.4 Gastos de Operación y Administración

Se refieren a las adquisiciones efectivas de bienes y servicios que son necesarios para la elaboración de los productos de la empresa. Los gastos de operación esta destinados al

sostenimiento de los servicios públicos, así como gastos personales, bienes materiales e inmateriales (gastos de sueldos, insumos y seguros), también pueden referirse a los gastos que ayudan a mantener un activo en existencia. Por su parte, los gastos de administración son la remuneración a miembros del área administrativa, gastos de oficina y papelería, solo incurren aquellos gastos generados en esta área.

Los formatos de presupuestos y hojas de resultado son los siguientes:

### Costo de alimentos y bebidas

COSTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		PIAXOLOTL
	PLATILLO	COSTO
Entrada	Uchepos	\$9
Entrada	Quesadillas agua celeste	\$15
Entrada	Tiacos calabaza	\$16
Entrada	Beso cempaxuchitl	\$10
Entrada	Bocado Tarasco	\$8
Entrada	Ceviche de Huachinango	\$23
Entrada	Canasta de escamoles	\$57
Sopa	Sopa de chocolate	\$17
Sopa	Sopa de flor de calabaza	\$18
Sopa	Arroz bandera	\$6
Sopa	Sopa de Huitlacoche	\$22
Sopa	Morisqueta en salsa	\$9
Plato fuerte	Mixiotes	\$25
Plato fuerte	Tlacoyos de platano	\$9
Plato fuerte	Pastel de huauzontle	\$22
Plato fuerte	Tamal de huitlacoche	\$56
Plato fuerte	Papas aztecas	\$17
Plato fuerte	Trucha en frijol	\$42
Plato fuerte	Nopales rellenos	\$36
Plato fuerte	Pescado en mango	\$61
Plato fuerte	Pozole de setas	\$19
Plato fuerte	Tamal de huevas	\$12
Plato fuerte	Albongigas en especias	\$14
Plato fuerte	Pozole de elote	\$5
Postre	Chiles y platano	\$17
postre	trufa al tequila	\$20
postre	helado paak tzatz	\$10
postre	pastel de aguacate	\$11
postre	tejocotes de amaranto	\$22
postre	mousse de calabaza	\$17
Bebida	brebaje de betabel	\$4
Bebida	pulque	\$10
bebida	pulque curado	\$12
bebida	pozol	\$6
bebida	tazcalate	\$5
bebida	tejuino	\$2
bebida	agua de chia	\$4
bebida	sende	\$7

## 15.5 Supuesto de ventas del menú por platillo

### SUPUESTO DE VENTAS DEL MENU POR PLATILLO

### PIAXOLOTL

TIPO	PLATILLO	PRECIO	NUMERO DE VENTAS		
			DIA	MES	AÑO
Entrada	Uchepos	\$40	4	120	1,200
Entrada	Quesadillas agua celeste	\$57	4	120	1,200
Entrada	Tiacos calabaza	\$59	4	120	1,200
Entrada	Beso cempaxuchitl	\$40	4	120	1,200
Entrada	Bocado Tarasco	\$40	4	120	1,200
Entrada	Ceviche de Huachinango	\$59	4	120	1,200
Entrada	Canasta de escamoles	\$219	2	60	600
Sopa	Sopa de chocolate	\$65	6	180	1,800
Sopa	Sopa de flor de calabaza	\$67	6	180	1,800
Sopa	Arroz bandera	\$50	6	180	1,800
Sopa	Sopa de Huitlacoche	\$82	6	180	1,800
Sopa	Morisqueta en salsa	\$52	6	180	1,800
Plato fuerte	Mixiotes	\$94	2	60	600
Plato fuerte	Tlacoyos de platano	\$60	2	60	600
Plato fuerte	Pastel de huauzontle	\$83	2	60	600
Plato fuerte	Tamal de huitlacoche	\$60	2	60	600
Plato fuerte	Papas aztecas	\$62	2	60	600
Plato fuerte	Trucha en frijol	\$160	2	60	600
Plato fuerte	Nopales rellenos	\$136	2	60	600
Plato fuerte	Pescado en mango	\$186	2	60	600
Plato fuerte	Pozole de setas	\$71	2	60	600
Plato fuerte	Tamal de huevas	\$67	2	60	600
Plato fuerte	Albongigas en especias	\$69	2	60	600
Plato fuerte	Pozole de elote	\$65	2	60	600
Postre	Chiles y platano	\$66	4	120	1,200

## 15.6 Balance general inicial

<b>ACTIVO</b>		<b>*Capital : 1, 596,675</b>
Activo Circulante		
Efectivo en caja	\$135,433	
Cuentas por cobrar	\$59,430	
Inventarios	\$35,464	
<i>Total Activo Circulante</i>	<u>\$230,267</u>	
Inmueble	<u>\$1,500,000</u>	
<b>Total</b>	<b>\$1,730,267</b>	
<b>PASIVO</b>		
Proveedores	\$83,592	
Documentos por cobrar	\$50,000	
<i>Total Pasivo</i>	<u>\$133,592</u>	

**Total pasivo + Capital = \$1,730,267**

Ejemplo Balance General PiaXolotl

## 15.7 Lista de insumos

LISTA DE INSUMOS PIAXOLOTL			
INGREDIENTE	PRECIO	INGREDIENTE	PRECIO
Aguacate	\$15	tomillo	\$30
Melon	\$7	oregano	\$19.50
Guayaba	\$12	piñones	\$160
Tuna	\$10	chocolate	\$36.50
Jicama	\$9	cacao	\$35
Plátano Macho	\$14	tejocotes	\$15
Limon	\$12	amaranto	\$10.90
Chile Poblano	\$12	grenetina	\$12.90
Chile serrano	\$12	leche	\$180.00
Cilantro	\$15	betabel	\$9.90
cebolla blanca	\$12	pulque	\$20
cebolla morada	\$12	chia	\$210
chile guajillo	\$75	flor de calabaza	\$50
chile ancho	\$75	pimienta	\$125
papa	\$10	ajo	\$70
jitomate	\$8	canela	\$65
tomate verde	\$10	chile chipotle	\$130
sal	\$7.50	clavo	\$267
azucar	\$585	vainilla	\$6.90
aceite de oliva	\$32	comino	\$125
aceite de maiz	\$32	elote	\$80
aceite de cacahuete	\$36	frijol negro	\$6
nata	\$12	hierbas de olor	\$10
crema lyncott	\$60	hoja de aguacate	\$43
escamoles	\$600	hoja de maguey	\$36
chapulines	\$28	hoja de tamal	\$16
calabaza castilla	\$8	mango	\$28
flor de cempaxuchitl	\$17.50	nuez	\$150
huachinango	\$124	oregano	\$60
crema de rancho	\$34	perejil	\$35
arroz blanco	\$25	pistache	\$195
laurel	\$85	romero	\$25
carne de chivo	\$85	semilla de girasol	\$25
masa de maiz	\$15	mantequilla	\$19
huauzontle	\$25	lechuga orejona	\$7.90
huevo	\$28	cacahuete	\$22
harina	\$15	vinagre	\$37
epazote	\$18	queso fresco	\$33
huitlacoche	\$45	queso oaxaca	\$119
trucha	\$35	tamarindo	\$24.50
nopales	\$16	hojaldre	\$55
pescado blanco	\$99	petalos de rosa	\$22
granos de pozole	\$32	anis estrella	\$43
setas	\$55	royal	\$14.50
hueva de pescado	\$80	chorizo	\$34
guajolote	\$50	pasas	\$2.45
tomillo	\$30	manteca	\$23.50
oregano	\$19.50	mezcal	\$90
piñones	\$160	achiote	\$27.90
chocolate	\$36.50	leche condensada	\$14
cacao	\$35	naranja	\$34.90
tejocotes	\$15	changunga	\$15.60
amaranto	\$10.90	acelgas	\$42.50
grenetina	\$12.90	camote	\$35
leche	\$180.00	tequila	\$166
betabel	\$9.90	Monteviña 2007 Casa Mader	\$120
pulque	\$20	Mariatino2005 Monterrey	\$305
chia	\$210	Mogor Badán2005Rancho el Mogc	\$555
flor de calabaza	\$50	Orlandi SemiseC La Redonda	\$200
pimienta	\$125	Viña Dolores Freixenet	\$200
ajo	\$70		
canela	\$65		
chile chipotle	\$130		

## 15.8 Lista de mobiliario y equipo

LISTA DE EQUIPO DE EQUIPO MAYOR Y MENOR		LISTA DE MOBILIARIO	
OBJETO/MATERIAL	PRECIO	OBJETO/MUEBLE	PRECIO
anaqueles		sillas	\$420 c/u
barra caliente de servicio	\$6,700	mesas	\$1,600 c/u
barra fria	\$6,750	lamparas orga light	\$200 c/u
campana de extraccion	\$11,456	decoracion	\$15,000.00
carro de servicio	\$310	*imágenes	
carro para charolas	\$300	*pinturas	
carro para platos	\$329	*objetos decorativos	
comandero	\$659	baños	\$11,140.00
estacion de servicio	\$987	sillones	\$800.00
fregaderos	\$1,160	muebles de oficina	\$980.00
tarjas	\$1,200		
gabinets	\$400		
perchero para ollas	\$260		
mesa de trabajo	\$587		
rack de charolas	\$290		
repisas	\$300		
anaquel para almacen	\$650		
estufa multiple	\$12,730.00		
salamandra	\$5,790		
horno de conveccion	\$10,126		
refrigerador	\$8,356		
congelador	\$1,340		
cafetera	\$588		
vajilla	\$2,000		
cubiertos	\$970		
contenedores de basura	\$300		
balanza electronica	\$999		
licuadora	\$570.00		
microondas	\$1,450		
bandeja para alimentos	\$260		
vasos	\$460		
bowls	\$399		
pinzas	\$300		
cubiertos de trabajo	\$250		
ollas	\$1,000		
cuchillos	\$1,500		
chairas	\$400		
docificador de jabon	\$366		
espumaderas	\$289		
rodillos	\$200		
sartenes	\$769		
coladores	\$200		
charolas	\$300		
pala de madera	\$160		
cucharon	\$145		
rallador	\$188		
tijeras	\$200		
papel aluminio	\$250.00		
papel de evoltura	\$276		
papel encerado	\$265.00		
molde de pastel	\$200		
molde de pay	\$150		
brown	\$310.00		
mortero	\$115.00		
molcajete	\$100.00		
comal	\$132.00		

## 15.9 Estado de Resultados

MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	Total Anual	Porcentaje
<b>CONCEPTO</b>														
<b>Ventas</b>														
Venta total de alimentos	\$300,470	\$360,470	\$380,410	\$410,340	\$408,100	\$500,256	\$560,345	\$560,133	\$680,500	\$620,332	\$834,600	\$899,324	6,215,280	
Venta total de bebidas	37,510	\$57,510	\$59,230	\$61,210	\$59,998	\$62,439	\$72,001	\$71,400	\$86,109	\$80,300	\$96,112	\$98,354	842,143	
<b>TOTAL DE VENTAS</b>	<b>337,980</b>	<b>417,980</b>	<b>439,640</b>	<b>471,550</b>	<b>468,098</b>	<b>562,695</b>	<b>632,346</b>	<b>631,533</b>	<b>686,609</b>	<b>700,632</b>	<b>920,712</b>	<b>997,678</b>	<b>7,267,453</b>	<b>100%</b>
<b>Costos y Gastos</b>														
Costo de alimentos	\$83,592	\$92,300	\$110,560	\$118,370	\$109,300	\$125,120	\$186,450	\$186,203	\$212,560	\$226,540	\$344,100	\$500,101	2,295,196	
Costo de bebidas	\$4,383	\$6,700	\$7,010	\$8,134	\$7,890	\$9,890	\$10,080	\$9,929	\$12,900	\$13,687	\$18,132	\$25,455	134,190	
<b>TOTAL DE COSTO DE VENTAS</b>	<b>87,975</b>	<b>99,000</b>	<b>117,570</b>	<b>126,504</b>	<b>117,190</b>	<b>135,010</b>	<b>196,530</b>	<b>196,132</b>	<b>225,460</b>	<b>240,227</b>	<b>362,232</b>	<b>525,556</b>	<b>2,429,386</b>	
Gastos de operación	170,000	270,000	370,000	470,000	451,700	451,700	451,600	551,453	551,800	651,453	692,433	700,321	5,782,460	
<b>TOTAL DE COSTOS Y GASTOS</b>	<b>257,975</b>	<b>369,000</b>	<b>417,570</b>	<b>426,504</b>	<b>438,890</b>	<b>466,710</b>	<b>498,130</b>	<b>510,585</b>	<b>550,913</b>	<b>595,680</b>	<b>650,300</b>	<b>710,200</b>	<b>6,441,932</b>	<b>88.64%</b>
Utilidad Bruta	80,005	48,980	22,070	45,046	29,208	95,985	124,216	120,948	115,696	104,952	120,412	187,478	1,094,996	15.06%
Gastos de admón.	3,800	6,800	9,800	12,800	14,800	16,750	18,000	20,200	22,200	24,240	26,200	28,100	187,490	
<b>TOTAL DE GASTOS DE ADMÓN.</b>	<b>3,800</b>	<b>6,800</b>	<b>9,800</b>	<b>12,800</b>	<b>14,800</b>	<b>16,750</b>	<b>18,000</b>	<b>20,200</b>	<b>22,200</b>	<b>24,240</b>	<b>26,200</b>	<b>28,100</b>	<b>187,490</b>	<b>2.57%</b>
Utilidad operacional	76,205	42,180	12,270	32,246	14,408	79,235	106,216	100,748	93,496	80,712	94,212	159,378	891,306	
Utilidad antes de impuestos	76,205	42,180	12,270	32,246	14,404	79,235	106,216	100,748	93,496	80,712	94,212	159,378	891,306	12.26%
ISR 30%(.30)	53,343	12,645	3,681	9,673	4,321	23,770	31,864	30,224	28,048	24,213	28,263	47,813	297,853	4.09%
Utilidad neta	22,862	29,535	8,589	22,573	10,083	55,465	74,352	70,524	65,448	56,499	65,949	111,565	593,441	8.16%
													%Utilidad	
Estado de Resultados Acumulativo de Enero a Diciembre														
PiaXolotl														

## **16. Costeo de Recetas**

Al hablar de costeo, nos referimos a un formato estandarizado, el cual está compuesto por columnas donde se coloca el nombre del ingrediente, la cantidad utilizada, la unidad (gramaje), el precio unitario (el cual fija el mercado) y el costo, que como se mencionó antes, es resultado de la suma de lo que se invirtió en hacer el producto.

Las recetas que forman parte del menú del restaurante, están elaboradas con un formato de costeo original de la Escuela de Gastronomía UVAQ, su precio y costo son reales.

Las recetas costeadas se presentan a continuación:

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:		luchepos de nata		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Elote	0.120	kg	x	6.5	0.78	
	mantequilla	0.180	kg	x	19	3.42	
	leche	0.045	lt	x	15.5	0.6975	
	canela	0.020	kg	x	23	0.46	
	anis	0.005	kg	x	43	0.215	
	azucar	0.060	kg	x	26	1.56	
	sal	0.010	kg	x	16	0.16	
	nata	0.045	kg	x	12	0.54	
	polvo para hornear	0.010	kg	x	14.5	0.145	
	mousse de guayaba	0.080	kg	x	7.29	0.5832	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN			
		Sub-total	8.5607
		10%	9.41677
1	Pelar elotes y remojar hojas en agua caliente		
2	desgranar elotes y moler con un poco de nata	% costo	30
3	mezclar canela en polvo con trozos de anis	Costo Total	31.3892333
4	batir el resto de la nata con sal, azucar y polvo para hornear	Costo por porción	31.3892333
5	cocer en pavorera por una hora	iva (16 %)	36.4115107
6	Acompañar con mousse de guayaba		
7		Precio de Venta	36.4115107
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO: subreceta Porciones: 1.000

Nombre: lucheños de nata/ mousse de guayaba Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	yema de huevo	0.050	kg	x	21	1.05
	azucar	0.080	kg	x	26	2.08
	crema lincott	0.045	lt	x	60	2.7
	guayaba	0.030	kg	x	24.5	0.735
	vainilla	0.010	lt	x	6.96	0.0696
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 6.6346  
10% 7.29806

1	mezclar yemas con azucar, crema y vainilla
2	poner a fuego y agregar guayaba molida
3	al primer hervor se retira y se deja enfriar
4	se deja cuajar en la nevera
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO: receta Porciones: 1.000

Nombre: quesadillas agua celeste

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	masa de maiz	0.200	kg	x	15	3
	queso oaxaca	0.180	kg	x	42	7.56
	flor de calabaza	0.150	kg	x	12.9	1.935
	aceite de oliva		lt	x	68	0
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329
	cebolla blanca	0.020	kg	brunoise	29.9	0.598
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2
	salsa verde	0.030	lt	x	3.82	0.1146
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 13.8966

10% 15.28626

1	cortar flor de calabaza por la mitad y remover pistilo					
2	picar cebolla y ajo				% costo	30
3	acitronar ajo y cebolla en sarten				Costo Total	50.9542
4	agregar flor de calabaza , sazonar y cocer por 3 minutos				Costo por porción	50.9542
5	preparar masa de maiz y hacer tortillas				iva (16 %)	59.106872
6	rellenar con flor de calabaza y queso las tortillas					
7	doblar por la mitad y cocer en comal				Precio de Venta	59.106872
8						
9						
10						
11						
12						

VoBo.

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>						FOTO	
<b>TIPO</b>	subreceta	<b>Porciones:</b>	1.000				
<b>Nombre:</b>	salsa verde		<b>Fecha:</b>				
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	
	tomate verde	0.040	kg	x	27.9	1.116	
	chile serrano	0.030	kg	x	22.5	0.675	
	chile poblano	0.030	kg	x	37.9	1.137	
	epazote	0.010	kg	x	8.5	0.085	
	ajo	0.005	kg	x	32.9	0.1645	
	cebolla blanca	0.010	kg	x	29.9	0.299	
	sal		kg	x		0	
	pimienta		kg	x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

<b>ELABORACIÓN</b>					Sub-total	3.4765	
					10%	3.82415	
1	desvenar chiles poblanos y asar junto con chiles serranos						
2	moler en molcajete, ajo, cebolla y epazote						
3	picar tomates en cubos y saltear						
4	agregar tomates al molcajete junto con todo lo anterior						
5	sazonar y servir						
6	rellenar con flor de calabaza y queso las tortillas						
7	doblar por la mitad y cocer en comal						
8							
9							
10							
11							
12							
					<b>VoBo.</b>		

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO **receta** Porciones: **1.000**

Nombre: **tlacos calabaza**

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	masa de maiz	0.200	kg	x	15	3
	calabaza de castilla	0.180	kg	x	45	8.1
	lechuga orejona	0.030	kg	juliana	7.9	0.237
	queso fresco	0.025	kg	rallado	33	0.825
	aceite	0.030	lt	x	32	0.96
	azucar	0.015	kg	x	26	0.39
	limon	0.010	kg	x	26.9	0.269
				x		0
	vinagreta de cacahuete	0.035	lt	x	9.98	0.3493
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 14.1303  
10% 15.54333

1	sazonar calabaza con limon, azucar y sal, reservar					
2	preparar masa de maiz y rellenar a lo largo con calabaza y queso				% costo	30
3	enrollar y dejar reposar				Costo Total	51.8111
4	posteriormente freir en aceite caliente				Costo por porción	51.8111
5	presentar con vinagreta sobre lechuga remojada.				iva (16 %)	60.100876
6						
7					Precio de Venta	60.100876
8						
9						
10						
11						
12						
						VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO	
TIPO	subreceta	Porciones:	1.000			
Nombre: vinagreta de cacahuete			Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	aceite de oliva	0.100	lt	x	68	6.8
	cacahuete	0.060	kg	x	22.9	1.374
	pimienta		kg	x		0
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	vinagre	0.020	lt	x	37	0.74
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

<b>ELABORACIÓN</b>					Sub-total	9.074	
					10%	9.9814	
1	picar cacahuete en brounua y reservar						
2	verter aceite de oliva en forma de hilo al vinagre						
3	añadir a la mezcla el cacahuete picado						
4	sazonar						
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
					VoBo.		

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre: besos cempaxuchitl			Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	flor de cempaxuchitl	0.120	kg	x	17.5	2.1	
	crema de rancho	0.080	lt	x	34	2.72	
	cebolla	0.020	kg	brunoise	29.9	0.598	
	jitomate	0.045	kg	concasse	27.9	1.2555	
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329	
	aceite	0.010	lt	x	32	0.32	
	tortilla	0.030	kg	juliana	12.9	0.387	
	queso fresco	0.020	kg	rallado	33	0.66	
	vinagreta de tuna	0.036	lt	x	9.79	0.35244	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN			
		Sub-total	8.72194
		10%	9.594134
1	lavar petalos de cempaxuchitl		
2	saltear en aceite de maiz	% costo	30
3	picar cebolla, ajo y jitomate en concasse	Costo Total	31.9804467
4	colocar mezcla sobre un espejo de crema y añadir queso rallado	Costo por porción	31.9804467
5	decorar con tortilla frita	iva (16 %)	37.0973181
6			
7		Precio de Venta	37.0973181
8			
9			
10			
11			
12			

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO	
TIPO	subreceta	Porciones:	1.000			
Nombre: vinagreta de tuna			Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	aceite de oliva	0.100	lt	x	68	6.8
	tuna	0.060	kg	x	20	1.2
	pimienta		kg	x		0
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	vinagre	0.020	lt	x	37	0.74
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

<b>ELABORACIÓN</b>					Sub-total	8.9
					10%	9.79
1	licuar tunas y reservar					
2	verter aceite de oliva en forma de hilo al vinagre					
3	añadir mezcla de tunas					
4	sazonar					
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						VoBo.
12						

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO **receta** Porciones: **1.000**

Nombre: **bocado tarasco** Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	frijoles negros	0.100	kg	x	10	1
	jitomate	0.080	kg	escalfados	8	0.64
	cebolla	0.020	kg	x	29.9	0.598
	ajo	0.010	kg	x	32.9	0.329
	tortilla de maiz	0.040	kg	triangulos	12.9	0.516
	queso fresco	0.030	kg	rallado	33	0.99
	chile pasilla	0.040	kg	juliana	75	3
	aceite de oliva		lt	x	32	0
	crema de rancho	0.010	lt	x	34	0.34
	manteca	0.010	kg	x	23.5	0.235
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 7.648

10% 8.4128

1	cocer y freir frijoles en manteca, agregar cebolla y ajo en brounua
2	freir triangulos de tortilla y reservar
3	cocer y desvenar chiles y picar
4	blanquear jitomates, retirar rellano y cortar piel en juliana
5	preparar un nido de triangulos de tortilla con los frijoles al centro
6	agregar crema y queso
7	
8	
9	
10	
11	
12	

% costo 30

Costo Total 28.0426667

Costo por porción 28.0426667

iva (16 %) 32.5294933

Precio de Venta **32.5294933**

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO **receta** Porciones: **1.000**

Nombre: **ceviche de huachinango**

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	huachinango	0.100	kg	juliana	124	12.4
	chile poblano	0.060	kg	juliana	37.9	2.274
	cebolla	0.030	kg	x	29.9	0.897
	ajo	0.025	kg	x	32.9	0.8225
	aceite	0.030	lt	x	32	0.96
	chile serrano	0.025	kg	x	22.5	0.5625
	crema	0.040	lt	x	34	1.36
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	pimienta		kg	x		0
	aguacate	0.045	kg	laminas	34.9	1.5705
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 21.0065

10% 23.10715

1	lavar huachinango y picar					
2	picar cebolla y ajo				% costo	30
3	asar chiles, desvenar y picar				Costo Total	77.0238333
4	saltear huachinango en aceite y reservar				Costo por porción	77.0238333
5	licuar cebolla, ajo y chiles, colar y sazonar				iva (16 %)	89.3476467
6	cortar laminas delgadas de aguacate					
7	verter salsa a huachinango				Precio de Venta	<b>89.3476467</b>
8	presentar sobre laminas de aguacate					
9						
10						
11						
12						

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000			
Nombre:	sopa de chocolate y pistache		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	chocolate amargo	0.080	kg	baño maria	36.5	2.92
	tortilla	0.030	kg	laminas	12.9	0.387
	ralladura de naranja	0.020	kg	x	34.9	0.698
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329
	pistache	0.040	kg	molidos	195	7.8
	crema lyncott	0.055	lt	x	60	3.3
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

ELABORACIÓN		Sub-total	15.434
		10%	16.9774
1	Picar en trozos irregulares los pistaches		
2	Hacer laminas de 2 cm por 2cm de tortilla y reservar	% costo	30
3		Costo Total	56.5913333
4	rallar la piel de naranja y reservar	Costo por porción	56.5913333
5	Moler pistaches con crema lyncott y llevar a fuego	iva (16 %)	65.6459467
6	sazonar con un poco de sal		
7	derretir chocolate amargo a baño maria y verte a los pistaches	Precio de Venta	65.6459467
8	agregar ajo		
9	dejar espesar por unos minutos		
10	presentar con laminas de tortilla		
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000			
Nombre:	sopa de flor de calabaza		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	flor de calabaza	0.250	kg	x	50	12.5
	mantequilla	0.030	kg	x	19	0.57
	fondo de verduras	0.100	lt	x	4.5	0.45
	ajo	0.015	kg	brunoise	32.9	0.4935
	cebolla	0.020	kg	brunoise	29.9	0.598
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	pimienta		kg	x		0
	acelgas	0.035	kg	juliana	29.5	1.0325
	crema de rancho	34.000	lt	x	0.01	0.34
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

ELABORACIÓN		Sub-total	16.144
		10%	17.7584
1	derretir la mantequilla y sofreir cebolla y ajo		
2	agregar flor de calabaza y sazonar	% costo	30
3	tapar y dejar cocer por 10 minutos	Costo Total	59.1946667
4	reservar la mitad de las flores y agregar caldo de verduras	Costo por porción	59.1946667
5	licuar las flores que reservamos con un poco de caldo y colar	iva (16 %)	68.6658133
6	incorporar al caldo con las flores		
7	agregar acelgas y rectificar sazon	Precio de Venta	68.6658133
8	presentar con crema		
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:	arroz bandera		Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	arroz blanco	0.100	kg	x	25	2.5	
	jitomate	0.050	kg	x	8	0.4	
	cebolla	0.030	kg	x	29.9	0.897	
	ajo	0.010	kg	x	32.9	0.329	
	chile jalapeño	0.035	kg	x	12	0.42	
	chicharos	0.030	kg	x	29	0.87	
	cilantro	0.020	kg	x	15	0.3	
	aceite de oliva		lt	x	32	0	
	sal	0.010	kg	x	16	0.16	
	pimienta			x		0	
	agua	0.200	lt	x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN			
		Sub-total	5.876
		10%	6.4636
1	lavar arroz y cocer junto con 200 ml de agua		
2	agregar sal y aceite	% costo	30
3	cocer y separar en tres partes iguales	Costo Total	21.5453333
4	picar chile jalapeño y chicharos, moler con un poco de agua y sazonar	Costo por porción	21.5453333
5	saltear cebolla y ajo, moler y sazonar	iva (16 %)	24.9925867
6	hacer concasse de tomate y reservar		
7	añadir a una de las partes la mezcla de chiles jalapeños	Precio de Venta	24.9925867
8	añadir a una de las partes la mezcla de cebolla y ajo		
9	añadir a la ultima parte el jitomate concasse		
10	llevar por separado a fuego		
11	presentar las tres partes en forma de bandera		
12	añadir ramita de cilantro caramelizada		
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO			
TIPO	receta	Porciones:	1.000					
Nombre: Sopa de Huitlacoche			Fecha:					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	huitlacoche	0.250	kg	julianas	45	11.25		
	granos de elote	0.250	kg	x	6.5	1.625		
	queso fresco	0.060	kg	rallado	33	1.98		
	cebolla	0.090	kg	x	29.9	2.691		
	ajo	0.010	kg	x	32.9	0.329		
	epazote	0.005	kg	x	8.5	0.0425		
	chile serrano	0.024	kg	brunoise	19.9	0.4776		
	aceite	0.020	lt	x	44	0.88		
	sal	0.010	kg	x	16	0.16		
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2		
	crema	0.015	lt	x	20.2	0.303		
	fondo de verduras	0.100	lt	x	4.65	0.465		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		

ELABORACIÓN		Sub-total	20.4031
		10%	22.44341
1	Reservar fondo de verduras		
2	Sofreír cebolla y ajo en mirepoix y agregar granos de elote	% costo	30
3	licuar mezcla anterior, añadir fondo de pollo y dejar hervir.	Costo Total	74.8113667
4	Saltear huitlacoche con chile serrano en y sazonar	Costo por porción	74.8113667
5	Servir mezcla de elote con huitlacoche y decorar con linea de crema	iva (16 %)	86.7811853
6	espolvorear queso encima		
7	Presentar en plato ovalado.	Precio de Venta	86.7811853
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	subreceta	Porciones:	1.000				
Nombre:		fondo de verduras		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	cebolla	0.050	kg	x	12	0.03	
	apio	0.035	kg	x	10.5	0.3675	
	poro	0.040	kg	x	13	0.52	
	zanahoria	0.050	kg	x	13.9	0.695	
	jitomate	0.050	kg	x	8	0.4	
	cilantro	0.024	kg	x	15	0.36	
	tomate verde	0.020	kg	x	10	0.2	
	orégano	0.040	kg	x	19.5	0.78	
	perejil	0.045	kg	x	10.9	0.4905	
	especias	0.025	kg	x	15.6	0.39	
	agua	0.150	lt	x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN				Sub-total	4.233
				10%	4.6563
1	cortar vegetales en mirepoix				
2	poner agua a hervir y colocar vegetales				
3	añadir bouquet garni				
4	dejar hervir hasta que tome color intenso y aroma agradable				
5	reservar				
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
				VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO **receta** Porciones: **1.000**

Nombre: **morisqueta en salsa**

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	arroz blanco	0.100	kg	x	25	2.5
	jitomate	0.050	kg	x	8	0.4
	cebolla	0.030	kg		29.9	0.897
	ajo	0.010	kg		32.9	0.329
	tomate verde	0.035	kg	x	10	0.35
	queso fresco	0.030	kg	x	33	0.99
	cilantro	0.020	kg	x	15	0.3
	aceite de oliva		lt	x	32	0
	perejil	0.010	kg	x	35	0.35
	higos	0.030	kg	x	55	1.65
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 7.766  
10% 8.5426

1	lavar arroz y cocer junto con una y media tazas de agua					
2	agregar sal y aceite				% costo	30
3	cocer y reservar				Costo Total	28.4753333
4	en un molcajete, triturar jitomate y tomate verde				Costo por porción	28.4753333
5	saltear cebolla, ajo y cilantro				iva (16 %)	33.0313867
6	agregar al molcajete y triturar todo junto					
7	caramelizar higos y reservar				Precio de Venta	33.0313867
8	presentar arroz con salsa de molcajete e higos en la base					
9						
10						
11						
12						

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO **receta** Porciones: **1.000**

Nombre: **Mixiotes** Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	chile guajillo	0.120	kg	x	29	3.48
	canela	0.030	kg	x	23	0.69
	cebolla	0.020	kg	x	29.9	0.598
	oregano	0.008	kg	x	19.5	0.156
	ajo	0.010	kg	x	32.9	0.329
	laurel	0.010	kg	x	18	0.18
	comino	0.010	kg	x	22	0.22
	carne de chivo	0.130	kg	juliana	85	11.05
	tomillo	0.010	kg	x	8.5	0.085
	pencas de maguey		kg	x	5	5
	mousse de chocolate	0.065	kg	x	9.82	0.6383
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 22.4263  
10% 24.66893

1	Remojar chiles en agua hirviendo					
2	Molr con cebolla, ajo, canela y hierbas de olor, colar y sazonar				% costo	30
3	Marinar carne con salsa anterior por 30 minutos				Costo Total	82.2297667
4	Tomar pencas de maguey, remojar para suavisar				Costo por porción	82.2297667
5	escurrir y retirar membrana, rellanar con carne				iva (16 %)	95.3865293
6	Amarrar los costales con un mecate de fibra natural color negro.					
7	Acomodar en vaporera				Precio de Venta	95.3865293
8	acompañar con mousse					
9						
10						
11						
12						

VoBo.

**Alma Paulina Jimenez Cintora**

**TIPO** subreceta **Porciones:** 1.000

FOTO

**Nombre:** mousse de chocolate amargo **Fecha:**

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	chocolate amargo	0.045	kg	x	36.5	1.6425
	grenetina	0.015	kg	x	12.9	0.1935
	crema	0.020	lt	x	60	1.2
	mezcal	0.010	lt	x	90	0.9
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		5
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 8.936  
10% 9.8296

1	Derretir chocolate a baño maria
2	remojar grenetina en agua y dejar reposar por 10 minutos
3	Batir crema fria hasta esponjar
4	mezclar con grenetina disuelta con chocolate y mezcal
5	refrigerar y presentar
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO: receta Porciones: 1.000

Nombre: tlacoyos de platano

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	platano macho	0.120	kg	x	17.5	2.1
	chorizo	0.080	kg	x	34	2.72
	cebolla	0.020	kg	brunoise	29.9	0.598
	jitomate	0.045	kg	escalfado	27.9	1.2555
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329
	elote	0.050	kg	x	6.5	0.325
	pasas	0.030	kg	x	24.5	0.735
	perejil	0.015	kg	brunoise	8.5	0.1275
	tomillo	0.010	kg	brunoise	8.5	0.085
	laurel	0.010	kg	x	4	0.04
	clavo	0.010	kg	x	4	0.04
	salsa de frijol	0.045	lt	x	2.9	0.1305
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 8.4855

10% 9.33405

1	picar el chorizo y saltear junto con cebolla y ajo					
2	agregar granos de elote, jitomate y pasas, sazonar				% costo	30
3	cocer platanos en agua con laurel y clavo, escurrir y moler				Costo Total	31.1135
4	Formar tortitas con platano, rellenar con la mezcla de chorizo				Costo por porción	31.1135
5	añadir tomillo y perejil picado				iva (16%)	36.09166
6	cocer en comal					
7					Precio de Venta	36.09166
8						
9						
10						
11						
12						

VoBo.

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>					FOTO	
<b>TIPO</b>	subreceta	<b>Porciones:</b>	1.000			
<b>Nombre:</b>		sala de frijol		<b>Fecha:</b>		
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
	frijol negro cocido	0.100	kg	x	11.9	1.19
	hojas de aguacate	0.040	kg	x	21	0.84
	epazote	0.022	kg	x	8.5	0.187
	manteca	0.020	lt	pomada	23.5	0.47
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

<b>ELABORACIÓN</b>		Sub-total	2.687
		10%	2.9557
1	Cocer en agua los frijoles, las hojas de aguacate y el epazote		
2	freir con manteca una vez cocidos		
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
		<b>VoBo.</b>	

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>						FOTO	
<b>TIPO</b>	receta	<b>Porciones:</b>	1.000				
<b>Nombre:</b>	pastel de huauzontle		<b>Fecha:</b>				
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	
	Huauzontle	0.100	kg	x	20.5	2.05	
	chile pasilla	0.090	kg	x	18	1.62	
	cebolla	0.055	kg	x	29.9	1.6445	
	ajo	0.010	kg	x	32.9	0.329	
	jitomate	0.100	kg	x	27	2.7	
	cilantro	0.025	kg	x	5.5	0.1375	
	hojaldre	0.200	kg	x	55	11	
	sal	0.010	kg	x	16	0.16	
	pimienta		kg	x		0	
	guarnicion	0.080	kg	x	4.76	0.3808	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

<b>ELABORACIÓN</b>					Sub-total	20.0218
					10%	22.02398
1	Cocer chiles en agua con una pizca de vinagre, retirar y desvenar					
2	Saltear cebolla en juliana y ajo en brounua				% costo	30
3	Lavar huauzontles, escurrir y reservar las flores				Costo Total	73.4132667
4	Añadir huauzontles y chiles a la cebolla y ajo, saltear y reservar				Costo por porción	73.4132667
5	Licuar jitomate escalfado, añadir a la mezcla anterior.				iva (16 %)	85.1593893
6	Estirar masa hojaldre en molde individual y colocar relleno					
7	Tapar con masa y hornear por 25 minutos a 180 ° C				Precio de Venta	85.1593893
8	Presentar con petalos de rosa como guarnicion					
9						
10						
11					VoBo.	
12						

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO: subreceta Porciones: 1.000

Nombre: guarnicion petalos de rosa y girasol Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	petalos de rosa	0.050	kg	x	35	1.75
	clara de huevo	0.030	kg	x	21	0.63
	azucar	0.030	kg	x	26	0.78
	semillas de girasol	0.066	kg	x	17.7	1.1682
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 4.3282  
10% 4.76102

1	Picar semillas en brunoise
2	Lavar petalos de rosa y secar con papel absorbente
3	batir clara de huevo
4	con un pincel, cubrir con la clara de huevo ambos lados del petalo
5	Espolvorear con azucar y semillas picadas
6	Dejar secar
7	
8	
9	
10	
11	
12	

VoBo.

Receta Costeada						
Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO
TIPO	receta	Porciones:	1.000			
Nombre: tamal petit de huitlacoche		Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	semilla de achiote	0.050	kg	brunoise	17.5	0.875
	manteca	0.040	lt	x	34	1.36
	masa de maiz	0.250	kg	x	29.9	7.475
	semilla de calabaza	0.020	kg	x	27.9	0.558
	huitlacoche	0.050	kg	brunoise	32.9	1.645
	cebolla	0.030	kg	brunoise	32	0.96
	chile habanero	0.015	kg	x	12.9	0.1935
	hojas de maiz		kg	x	33	0
	hojas de chaya		kg			0
	mousse de jicama	0.040	kg	x	2.67	0.1068
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
<b>ELABORACIÓN</b>					Sub-total	13.1733
					10%	14.49063
1	Freir achiote y cebolla picados en manteca hasta tomar color					
2	agregar la mita de la masa sazonada con sal y semilla de calabaza				% costo	30
3	hervir las hojas de chaya con sal, escurrir y picar				Costo Total	48.3021
4	picar y saltear huitlacoche				Costo por porción	48.3021
5	tomar la otra mitad de la masa y mezclar todo junto				iva (16 %)	56.030436
6	tomar hojas de chaya y rellenar con un toque de yema de huevo					
7	y el relleno anterior				Precio de Venta	56.030436
8	Se acomodan en vaporera					
9						
10						
11						
12						
					VoBo.	

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>					FOTO	
<b>TIPO</b>	subreceta	<b>Porciones:</b>	1.000			
<b>Nombre:</b>		mousse de jicama		<b>Fecha:</b>		
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
	chile habanero	0.006	kg	x	26.9	0.1614
	cebolla morada	0.010	kg	x	18.9	0.189
	jicama	0.030	kg	x	10.8	0.324
	grenetina	0.015	kg	x	12.9	0.1935
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2
	crema	0.020	lt	x	60	1.2
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

<b>ELABORACIÓN</b>		Sub-total	2.4279
		10%	2.67069
1	Picar chile habanero en brounua junto con cebolla		
2	triturar jicama y agregar chile y cebolla		
3	remojar grenetina en agua y dejar reposar 10 minutos		
4	Batir crema fria hasta esponjar y mezclar con grenetina disuleta		
5	agregar mezcla de jicama, chile y cebolla		
6	Refrigerar hasta cuajar		
7			
8			
9			
10			
11			
12			

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO **receta** Porciones: **1.000**

Nombre: **papas aztecas**

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	papas blancas	0.100	kg	x	10	1
	camote	0.050	kg	x	35	1.75
	cebolla	0.035	kg	brunoise	29.9	1.0465
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329
	aceite	0.020	lt	x	32	0.64
	huevo	0.020	kg	x	28	0.56
	pan molido	0.020	kg	x	16	0.32
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2
	huitlacoche	0.080	kg	brunoise	45	3.6
	amaranto	0.060	kg	x	10.9	0.654
	chile guajillo	0.065	kg	x	75	4.875
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 15.1345  
10% 16.64795

1	cortar papas y camote en cubos iguales					
2	hervir papas y camote por separado				% costo	30
3	se hacen pure, se mezclan y se agrega el huevo y se sazona				Costo Total	55.4931667
4	picar huitlacoche y saltear con cebolla, chile y ajo picados				Costo por porción	55.4931667
5	con el pure se forman cubos, colocando en medio huitlacoche				iva (16 %)	64.3720733
6	se firen en ceite y se acompañan con amaranto.					
7					Precio de Venta	64.3720733
8						
9						
10						
11						
12						

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO			
TIPO	receta	Porciones:	1.000					
Nombre: trucha en salsa de frijol			Fecha:					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	trucha	1.000	kg	x	35	35		
	frijoles negros	0.100	kg	x	10	1		
	limon	0.030	lt	x	12	0.36		
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329		
	mantequilla	0.020	kg	x	19	0.38		
	epazote	0.020	kg	x	18	0.36		
	perejil	0.010	kg	x	35	0.35		
	sal	0.010	kg	x	16	0.16		
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2		
	queso fresco	0.015	kg	rallado	32	0.48		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		

ELABORACIÓN			
		Sub-total	38.619
		10%	42.4809
1	lavar truchas y secar con un paño seco		
2	picar ajo, perejil, saltear, agregar trucha y rociar con limon	% costo	30
3	meter a horno precalentado a 180 ° y tapada con aluminio	Costo Total	141.603
4	dejar diez minutos y retirar	Costo por porción	141.603
5	preparar salsa de frijol con epazote, freir en mantequilla	iva (16 %)	164.25948
6	añadir queso y sazonar		
7	bañar trucha con salsa y servir.	Precio de Venta	164.25948
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO			
TIPO	receta	Porciones:	1.000					
Nombre:		nopales rellenos de pescado		Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	nopales	1.000	kg	x	16	16		
	queso oaxaca	0.100	kg	x	119	11.9		
	pescado blanco	0.030	kg	x	99	2.97		
	ajo	0.010	kg	brunoise	32.9	0.329		
	jitomate	0.020	kg	x	8	0.16		
	cebolla	0.020	kg	brunoise	29.9	0.598		
	cilantro	0.010	kg	x	15	0.15		
	sal	0.010	kg	x	16	0.16		
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2		
	aceite	0.010	lt	x	32	0.32		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		
				x		0		

ELABORACIÓN			
		Sub-total	32.787
		10%	36.0657
1	lavar nopales y dejar escurrir		
2	colocar nopales en comal par asar hasta tomar un colo obscuro	% costo	30
3	cortar filete de pescado a lo largo en dos partes, sellar con aceite	Costo Total	120.219
4	sazonar y reservar	Costo por porción	120.219
5	colocamos un nopal como base y encima el pescado y otro nopal	iva (16 %)	139.45404
6	hacer concasse de jitomate, picar y cebolla en brounua y mezclar		
7	colocar piramide de nopal al comal y agregar queso oaxaca encima	Precio de Venta	139.45404
8	esperar a derretir		
9	presentar con concasse y cilantro		
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO: receta Porciones: 1.000

Nombre: pescado en mango

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	filete de pescado	0.500	kg	x	99	49.5
	chile serrano	0.025	kg	julianas	12	0.3
	tomate verde	0.030	kg	julianas	10	0.3
	elote	0.030	kg	x	3	0.09
	cebolla	0.010	kg	julianas	12	0.12
	cilantro	0.010	kg	brunoise	15	0.15
	hojas de maiz	1.000	kg	x	8	8
	mango	0.020	kg	julianas	28	0.56
	chile ancho	0.015	kg	julianas	75	1.125
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 60.145  
10% 66.1595

1	lavar hoja de maiz en agua caliente					
2	sazonar filete con sal y pimienta				% costo	30
3	picar chile serrano, tomate, cebolla y ajo en brounua				Costo Total	220.531667
4	colocar filete en hoja de maiz con lo anterior				Costo por porción	220.531667
5	cocer y desvenar chile ancho, colocar encima de filete				iva (16 %)	255.816733
6	envolver en papel aluminio, y cocer en comal					
7	picar mango en cubo, sazonar con sal y pimienta y saltear				Precio de Venta	255.816733
8	licuar junto con cilantro y granos de elote					
9	colar y servir junto con pescado					
10						
11						
12						

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:		pozole de setas	Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	setas	0.080	kg	x	55	4.4	
	maiz pozolero	0.100	kg	x	32	3.2	
	ajo	0.020	kg	x	32.9	0.658	
	cebolla	0.020	kg	x	29.9	0.598	
	chile guajillo	0.030	kg	x	75	2.25	
	chile pasilla	0.030	kg	x	75	2.25	
	comino	0.010	kg	x	80	0.8	
	rabano	0.010	kg	x	35	0.35	
	chile serrano	0.015	kg	x	12	0.18	
	limon	0.010	lt	x	12	0.12	
	chile ancho	0.030	kg	x	75	2.25	
	cal	0.010	kg	x	4	0.04	
	sal	0.010	kg	x	16	0.16	
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN			
		Sub-total	17.456
		10%	19.2016
1	colocar granos pozoleros en agua con cal		
2	cuando suelten su piel, lavar bien hasta no ver residuos	% costo	30
3	poner a cocer junto con setas	Costo Total	64.0053333
4	moler ajo, cebolla, comino y chiles, colar y agregar al maiz hirviendo	Costo por porción	64.0053333
5	rectificar sazon y presentar	iva (16 %)	74.2461867
6	para presentar se agrega aros de cebolla delgados y lechuga		
7	decorar con supremas de limon	Precio de Venta	74.2461867
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora

TIPO	receta	Porciones:	1.000	Fecha:			
Nombre:	tamal de hueva de pescado			FOTO			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	hueva de pescado	0.100	kg	x	80	8	
	jitomate	0.050	kg	x	8	0.4	
	ajo	0.020	kg	x	32.9	0.658	
	cebolla	0.020	kg	x	29.9	0.598	
	masa de maiz	0.100	kg	x	15	1.5	
	cilantro	0.010	kg	x	15	0.15	
	manteca	0.040	kg	x	23.5	0.94	
	chile serrano	0.020	kg	x	12	0.24	
	sal	0.010	kg	x	16	0.16	
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2	
	agua	0.010	lt	x		0	
	hojas de maiz		kg	x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN		Sub-total	12.846
		10%	14.1306
1	hervir hueva de pescado	% costo	30
2	picar cebolla, chile serrano y cilantro en brouna	Costo Total	47.102
3	escalfar jitomate y picar en brouna	Costo por porción	47.102
4	prepara masa de maiz con manteca	iva (16 %)	54.63832
5	agregar hueva de pescado ya cocida	Precio de Venta	54.63832
6	colocar masa en hoja oara tamal y amarrar con hilo		
7	cocer en vaporera por 40 minutos.		
8			
9			
10			
11			
12			

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre: albondigas en especias			Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	guajolote	0.200	kg	x	50	10	
	huevo	0.030	kg	x	28	0.84	
	ajo	0.020	kg	x	32.9	0.658	
	cebolla	0.020	kg	x	29.9	0.598	
	perejil	0.010	kg	x	35	0.35	
	amaranto	0.015	kg	x	10.9	0.1635	
	epazote	0.150	kg	x	18	2.7	
	sal	0.010	kg	x	16	0.16	
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2	
	fondo de vegetales	0.010	lt	x	4.5	0.045	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN			
		Sub-total	15.7145
		10%	17.28595
1	desmenuzar carne de guajolote y limpiar		
2	en un procesador, moler ajo, huevo, perejil, sal y pimienta	% costo	30
3	mezclar lo anterior con la carne desmenuzada	Costo Total	57.6198333
4	formar bolitas y poner a cocer en caldo de vegetales	Costo por porción	57.6198333
5	agregar epazote y dejar hervir	iva (16 %)	66.8390067
6	presentar albongigas con amaranto		
7	cocer en vaporera por 40 minutos.	Precio de Venta	66.8390067
8			
9			
10			
11			
12			

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000	Fecha:		
Nombre:		pozole de elote				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	elotes tiernos	0.100	kg	x	3	0.3
	chile poblano	0.100	kg	x	12	1.2
	ajo	0.020	kg	x	32.9	0.658
	cebolla	0.020	kg	x	29.9	0.598
	fondo de vegetales	0.120	lt	x	4.5	0.54
	cilantro	0.010	kg	x	15	0.15
	perejil	0.015	kg	x	35	0.525
	sal	0.010	kg	x	16	0.16
	pimienta	0.010	kg	x	20	0.2
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

ELABORACIÓN			
		Sub-total	4.331
		10%	4.7641
1	cocer granos de elote en fondo de verduras		
2	asar chiles poblanos y quitar piel	% costo	30
3	reservar un poco de chiles y picar en juliana	Costo Total	15.8803333
4	licuar el resto con ajo, perejil y cilantro	Costo por porción	15.8803333
5	agregar mezcla de chile al pozole	iva (16%)	18.4211867
6	decorar con julianas de poblanos y presentar		
7	llevar a horno por 15 minutos	Precio de Venta	18.4211867
8	freir frijoles con rama de epazote		
9	bañar chiles con salsa anterior y presentar.		
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000	Fecha:			
Nombre:		chiles y platano					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	chile ancho	0.120	kg	x	29	3.48	
	platano	0.100	kg	x	35.9	3.59	
	queso de cabra	0.045	kg	x	61	2.745	
	almendra	0.020	kg	x	27.9	0.558	
	piñones	0.015	kg	x	43	0.645	
	chabacano fresco	0.045	kg	x	43	1.935	
	amaranto	0.030	kg	x	10.9	0.327	
	miel de abeja	0.025	lt	x	32	0.8	
	cacao	0.035	kg	x	47	1.645	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN		Sub-total	15.725
		10%	17.2975
1	Hornear platanos durante 10 minutos a 150° C	% costo	30
2	Cubrir chiles con agua caliente por 5 minutos, escurrir y desvenar	Costo Total	57.6583333
3	Picar frutos secos	Costo por porción	57.6583333
4	Machacar platanos ya horneados, agregar queso y revolver con frut	iva (16 %)	66.3070833
5	Rellenar con la mezcla anterior los chiles	Precio de Venta	66.3070833
6	barnizar con mantequilla y espolvorear con amaranto		
7	Hornear por 10 minutos		
8	Diluir crema con miel y agregar piñones molidos		
9	Decorar con crema anterior y cacao		
10			
11			
12			
		<b>VoBo.</b>	

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>						FOTO	
<b>TIPO</b>	receta	<b>Porciones:</b>	1.000				
<b>Nombre:</b>	trufa al tequila de chapulin		<b>Fecha:</b>				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	chocolate amargo	0.120	kg	x	36.5	4.38	
	tequila	0.030	lt	x	80	2.4	
	crema lyncott	0.060	lt	x	60	3.6	
	mantequilla	0.050	kg	x	19	0.95	
	chapulines	0.030	kg	x	28	0.84	
	azucar glass	0.060	kg	x	60	3.6	
	galleta	0.050	kg	x	19	0.95	
	cocoa	0.010	kg	x	125	1.25	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN		Sub-total	17.97
		10%	19.767
1	Fundir chocolate con crema hasta obtener un ganache		
2	acremar mantequilla con azucar glass y galleta	% costo	30
3	agregar el chocolate y el tequila	Costo Total	65.89
4	formar bolitas y colocar en medio un chapulin	Costo por porción	65.89
5	refrigerar por 30 minutos	iva (16 %)	76.4324
6	espolvorear con cocoa		
7		Precio de Venta	76.4324
8			
9			
10			
11			
12			
		<b>VoBo.</b>	

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>						FOTO	
<b>TIPO</b>	receta	<b>Porciones:</b>	1.000				
<b>Nombre:</b>	helado paak-tzatz		<b>Fecha:</b>				
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	
	paak-tzatz	0.120	kg	x	56	6.72	
	agua	0.060	lt	x		0	
	zum de limon	0.035	lt	x	12	0.42	
	leche condensada	0.060	lt	x	14	0.84	
	azucar	0.040	kg	x	26	1.04	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

<b>ELABORACIÓN</b>				Sub-total	9.02
				10%	9.922
1	pelar la fruta paak- tzatz y separar la pulpa				
2	colocar la pulpa en sartén con agua y azúcar hasta reducir			% costo	30
3	licuar con limon y leche condensada			Costo Total	33.0733333
4	mezclar hasta obtener pure			Costo por porción	33.0733333
5	introducir mezcla en recipiente y llevar a congelador			iva (16 %)	38.3650667
6					
7				Precio de Venta	38.3650667
8					
9					
10					
11					
12					
				<b>VoBo.</b>	

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:		tejocotes en amaranto		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	tejocotes	0.120	kg	x	15	1.8	
	amaranto	0.060	kg	x	10.9	0.654	
	zum de limon	0.035	lt	x	12	0.42	
	ron	0.030	lt	x	100	3	
	azucar	0.040	kg	x	26	1.04	
	nuez	0.090	kg	x	150	13.5	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN		Sub-total	20.414
		10%	22.4554
1	cocer tejocotes en agua y quitar la piel		
2	quitar hueso y rellenar con una nuez	% costo	30
3	regresar al agua y añadir azucar y un toque de limon	Costo Total	74.8513333
4	dejar hervir y añadir ron	Costo por porción	74.8513333
5	retirar del agua y espolvorear con amaranto	iva (16 %)	86.8275467
6			
7		Precio de Venta	86.8275467
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:	mousse de calabaza		Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	calabaza de castilla	0.200	kg	x	8	1.6	
	leche	0.250	lt	x	15.5	3.875	
	crema lyncott	0.150	lt	x	60	9	
	grenetina	0.020	kg	x	12.9	0.258	
	azucar	0.040	kg	x	26	1.04	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN		Sub-total	15.773
		10%	17.3503
1	batir crema y añadir poco a poco leche	% costo	30
2	agregar pulpa de calabaza	Costo Total	57.8343333
3	agregar grenetina previamente hidratada	Costo por porción	57.8343333
4	acomodar en molde y llevar a refrigeración	iva (16 %)	67.0878267
5	presentar con cubos de calabaza en azucar		
6			
7		Precio de Venta	67.0878267
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:		pastel de aguacate		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	harina	0.115	kg	x	15.6	1.794	
	azucar	0.045	kg	x	26	1.17	
	mantequilla	0.050	kg	x	19	0.95	
	yema de huevo	0.030	kg	x	21	0.63	
	aguacate	0.100	kg		34.9	3.49	
	limon	0.025	lt	x	26.9	0.6725	
	clara de huevo	0.050	lt	x	21	1.05	
	leche condensada	0.035	lt	x	14	0.49	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN			
		Sub-total	10.2465
		10%	11.27115
1	cortar flor de calabaza por la mitad y remover pistilo		
2	mezclar harina con azucar y añadir mantequilla cremada	% costo	30
3	añadir yema y mezclar hasta obtener mezcla homogenea	Costo Total	37.5705
4	dejar reposar	Costo por porción	37.5705
5	Colocar en molde y hornear a 175° C por 15 minutos y reservar	iva (16 %)	43.58178
6	Pelar aguacates y trocear		
7	remojar en el zumo de limon, triturar y reservar	Precio de Venta	43.58178
8	montar clara a punto de nieve, añadir aguacate y mezclar		
9	agregar leche condensada y mezclar		
10	verter mezcla en el molde pre-horneado		
11	finalizar horneado por 35 minutos		
12			
		VoBo.	

Alma Paulina Jimenez Cintora

FOTO

TIPO: receta Porciones: 1.000

Nombre: sende

Fecha:

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	granos de maiz	0.100	kg	x	3	0.03
	chile pasilla	0.050	kg	x	75	3.75
	pulque	0.110	lt	x	20	2.2
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

**ELABORACIÓN**

Sub-total 5.98  
10% 6.578

1	moler granos de maiz y chile desvenado					
2	hervir en agua y añadir pulque					
3	dejar fermentar por 3 dias					
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

% costo 30  
Costo Total 21.9266667  
Costo por porción 21.9266667  
iva (16 %) 25.4349333  
Precio de Venta 25.4349333

VoBo.

Alma Paulina Jimenez Cintora						FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000				
Nombre:	pozol		Fecha:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	masa de maiz	0.100	kg	x	15	0.03	
	agua		lt	x		0	
	hielo			x		0	
	cacao	0.060	kg	x	35	2.1	
	canela	0.030	kg	x	65	1.95	
	azucar	0.060	kg	x	26	1.56	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

ELABORACIÓN		Sub-total	5.64
		10%	6.204
1	en agua con canela y azucar, mezclar masa de maiz	% costo	30
2	batir hasta espesar	Costo Total	20.68
3	agregar cacao y serviri con hielo	Costo por porción	20.68
4		iva (16 %)	23.9888
5			
6			
7		Precio de Venta	23.9888
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

<b>Alma Paulina Jimenez Cintora</b>						FOTO	
<b>TIPO</b>	receta	<b>Porciones:</b>	1.000				
<b>Nombre:</b> tazcalate		<b>Fecha:</b>					
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	
	tortilla tostada	0.100	kg	x	12.9	0.03	
	cacao tostado	0.060	kg	x	35	2.1	
	canela	0.030	kg	x	65	1.95	
	achiote	0.010	kg	x	27.9	0.279	
	agua	0.110	lt	x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	
				x		0	

<b>ELABORACIÓN</b>				Sub-total	4.359
				10%	4.7949
1	revolver tortilla molida con cacao, canela y achiote				
2	llevar a procesador			% costo	30
3	añadir dos cucharadas de mezcla anterior por vaso de agua			Costo Total	15.983
4	servir en frio			Costo por porción	15.983
5				iva (16 %)	18.54028
6					
7				Precio de Venta	18.54028
8					
9					
10					
11				VoBo.	
12					

Alma Paulina Jimenez Cintora					FOTO	
TIPO	receta	Porciones:	1.000			
Nombre:	tejuino		Fecha:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	masa de maiz	0.100	kg	x	12.9	0.03
	piloncillo	0.060	kg	x	22	1.32
	limon	0.030	lt	x	12	0.36
	hielo	0.010	kg	x		0
	agua	0.110	lt	x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0
				x		0

ELABORACIÓN			
		Sub-total	1.71
		10%	1.881
1	hervir agua con piloncillo	% costo	30
2	moler masa de maiz con poco agua y añadir	Costo Total	6.27
3	batir hasta espesar y dejar hervir	Costo por porción	6.27
4	exprimir limones	iva (16 %)	7.2732
5	dejar reposar y servir		
6			
7		Precio de Venta	7.2732
8			
9			
10			
11			
12			
		<b>VoBo.</b>	

Alma Paulina Jimenez Cintora

TIPO	receta	Porciones:	1.000	Fecha:					
Nombre:	brebaje de betabel		Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
				betabel	0.100	kg	x	2.5	0.03
				azucar	0.060	kg	x	26	1.56
				limon	0.030	lt	x	12	0.36
				changunga	0.080	kg	x	15.6	1.248
				agua	0.120	lt	x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0
							x		0

Sub-total	3.198
10%	3.5178
% costo	30
Costo Total	11.726
Costo por porción	11.726
iva (16 %)	13.60216
Precio de Venta	13.60216

ELABORACIÓN	
1	pelar betabel y cocer en agua
2	picar changungas, desechando hueso
3	mezclar changungas y betabel y licuar en agua
4	añadir limon y azucar
5	presentar en frio
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

VoBo.

## **17. Conclusión Personal**

No se trata de seguir solamente las bases creadas años atrás, menos aún de ignorarlas, sin embargo, el arte gastronómico no debe estar sujeto a cadenas invisibles maquilladas como normas innegables. La práctica se origina desde el pensamiento vago de un ingrediente nadando entre la memoria, hasta la creación majestuosa de un platillo.

La mancuerna perfecta que se forma entre la mente creativa y la disciplina de una ley individual, es la clave directa para el triunfo de un cocinero.

Los conocimientos adquiridos en la carrera representan la blanca filipina que porta el gastrónomo durante su vida profesional, las ideas que nacen principalmente de los recuerdos y la distinción de sabores que nuestra lengua ha probado, forjan las herramientas que empuñaran el cuchillo.

El artista tiene la necesidad de construir obras con las imágenes y sensaciones que se proyectan desde el alma, la inquietud culinaria por parte del cocinero, se refleja como una obra, donde el lienzo es el plato, los ingredientes las pinturas y el menú completo la exposición abierta a los comensales.

“PiaXolotl” mantiene resonando las campanas de la creatividad sin límites, cuida con respeto la historia y costumbres que dejaron los cocineros prehispánicos, embellece la esencia misma de los platillos y se mantiene fiel a la cultura mexicana.

Los objetivos planteados al inicio del proyecto se cumplieron de manera satisfactoria y conforme al contexto meramente artístico. Siendo un proyecto de naturaleza creativa, diferente y renovadora, su aceptación por parte del mercado fue muy favorable.

Los autores del presente modelo de restaurante concluyen su creación con alegría desbordante y orgullo. Se espera que este nuevo giro de restaurante gourmet realce la importancia de las artes en la vida diaria, más aún como parte del disfrute gastronómico, el

comer no solo debe significar un acto vital para el hombre, sino también una elevación intelectual y de sentidos conectados con el alma, un ritual de placer individual y colectivo. “PiaXolotl” se caracterizara por ser un lugar único, lejano de toda monotonía y prácticas convencionales.

De la manera más sincera, se les agradece a ustedes, lectores, el tiempo y apoyo para llevar este proyecto a dimensiones más complejas, se espera que la autenticidad y valor de éste hayan llegado hasta la curiosidad y respeto por parte de ustedes.

Para concluir, se presenta un poema en el que se desnuda el valor personal y académico del presente proyecto.

*Se sabe ya que he caminado bastante  
me han sangrado las manos  
algunas veces también los pies  
las noches parecían del tamaño de Dios  
inexplicables, sin medidas, imponentes.  
Tantas noches sin sueño  
la mayoría sin un beso o un verso  
solo el roce de mis lágrimas en la mejilla.  
Basta con mirar algunas fotografías  
detrás de mi uniforme la noche seguía siendo inmensa  
me preparaba para llegar aquí  
mas no para seguir caminando.  
Tuve también días extensos de un sol que me amó  
tuve días sin miedo  
tuve también que pedir perdón.  
Para serte sincera  
el auto viejo me bajó muy pronto  
la vida corrió y apenas la alcancé*

*perdí la cartera, a veces me perdí yo.  
Hoy mi filipina es blanca  
como cuando me casé con la profesión  
llevo el cuchillo bajo el brazo  
atenta a defender mi trabajo con pasión.  
Soy adulta ya, como papá y mamá  
se supone no debo temer  
entre los fogones jamás pensar en llorar  
No prometo nada de eso  
pero entre tantas emociones algo puedo asegurar  
si me han dado el talento para crear lo que no se ve  
entonces nadie podrá hacerme temblar  
nadie podrá hacerme llorar.*

*Paulina J.C*

*Y aun así la amenaza de los años  
Me encuentra y me encontrará sin miedo.  
No importa cuán estrecha sea la puerta,  
Cuán cargada de castigos la sentencia.  
Soy el amo de mi destino:  
Soy el capitán de mi alma*

*William Ernest Henley*

## 18. Bibliografía

- ACASO María, *“Didáctica de las artes y la cultura visual”*, Editorial AKAL, 2011.
- BONILLA Josué, *“La remuneración del trabajo, Estudios laborales”*, Editorial La Vega, 2008.
- DE LA FUENTE Beatriz, *“La pintura Mural prehispánica en México”*, D.R, 1998
- DENIA Valera Ildefonso, *“Manual de Servicio de Restaurantes”*, Editorial LIMUSA, 2008
- EQUIPO Vértice, *“Diseño y decoración en espacios comerciales”*, Editorial Vértice, 2008.  
, 1998
- GARCIA Rivas Heriberto, *“Cocina Prehispánica Mexicana”*, Editorial Panorama, 2006.
- GUISAME Carlos Arturo, *“Costo y Precio, Economía del País”*, Revista Mensual, Editorial Sanders, 2012.
- KOTLER PHILLIP Y AMSTRONG, *“Fundamentos de Marketing”*, Editorial Pearson, 2008.
- LONG Janet, *“Conquista y Comida, consecuencias del encuentro de dos mundos”* Editorial D.R, 2003
- RIVERA Marín Guadalupe *“Las Fiestas de Frida Kahlo; Recetas y reminiscencias de su vida”*.  
Editorial PROMEXAS, 2009
- VELAZQUEZ de León, *“Cocina y Repostería Mexicana”*, Editorial Abraham González, 1890.
- VELAZQUEZ de León, *“Cocina y Repostería Mexicana”*, Editorial Abraham González, 1890.
- ZELAYARAN Ramírez Bertha *“500 Recetas antiguas mexicanas”*, Editorial GOMEZ GOMEZ, 1975
- YTURBIDE Castello Teresa, *“Presencia de la comida prehispánica”* Editorial ILLUSTRATED, 1986.
- .

### REFERENCIAS ELECTRONICAS

- GASTROSOPIA, [www.gastrosofia.net](http://www.gastrosofia.net), Revista digital, México, consultada el día 12 de Enero del 2013.

## 19. Anexos

### IDENTIDAD CORPORATIVA

Formatos de papelería

#### ANEXO 1

### Formato de Comanda



Folio :

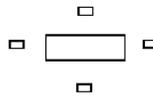
Mesa

No. Pax :

Mesero:

COMANDA

Cantidad	Producto



## Formato de control de personal en baños



PinaXolotl

---

### *Formato de Control Personal de Servicio en Baños Checklist*

**Fecha:**

Nombre del empleado	Puesto	Actividad	Hora de	Hora de	Firma	Eventualidad

Formato de control de personal en área de cocina



FinXolotl

*Formato de Control (Cocina y personal de servicio)*  
*Checklist*

---

Fecha:

Nombre del empleado	Puesto	Actividad	Hora de	Hora de	Firma	Eventualidad

# Hoja membretada





Formato de requisición de material (equipo mayor y equipo menor)



FiaXolotl

**Requisición de Material**  
**Equipo mayor y equipo menor**

---

Fecha:

Hora:

Solicitado por:

Cantidad	Material	Equipo Mayor	Equipo Menor	Descripción



## Lista de equipo y mobiliario

LISTA DE EQUIPO DE EQUIPO MAYOR Y MENOR		LISTA DE MOBILIARIO	
OBJETO/MATERIAL	PRECIO	OBJETO/MUEBLE	PRECIO
anaqueles		sillas	\$420 c/u
barra caliente de servicio	\$6,700	mesas	\$1.600 c/u
barra fria	\$6,750	lamparas orga light	\$200 c/u
campana de extraccion	\$11,456	decoracion	\$15,000.00
carro de servicio	\$310	*imágenes	
carro para charolas	\$300	*pinturas	
carro para platos	\$329	*objetos decorativos	
comandero	\$659	baños	\$11,140.00
estacion de servicio	\$987	sillones	\$800.00
fregaderos	\$1,160	muebles de oficina	\$980.00
tarjas	\$1,200		
gabinetes	\$400		
perchero para ollas	\$260		
mesa de trabajo	\$587		
rack de charolas	\$290		
repisas	\$300		
anaquel para almacen	\$650		
estufa multiple	\$12,730.00		
salamandra	\$5,790		
horno de conveccion	\$10,126		
refrigerador	\$8,356		
congelador	\$1,340		
cafetera	\$588		
vajilla	\$2,000		
cubiertos	\$970		
contenedores de basura	\$300		
balanza electronica	\$999		
licuadora	\$570.00		
microondas	\$1,450		
bandeja para alimentos	\$260		
vasos	\$460		
bowls	\$399		
pinzas	\$300		
cubiertos de trabajo	\$250		
ollas	\$1,000		
cuchillos	\$1,500		
chairas	\$400		
docificador de jabon	\$366		
espumaderas	\$289		
rodillos	\$200		
sartenes	\$769		
coladores	\$200		
charolas	\$300		

## ANEXO 2

### **Distintivo H**

Para su comodidad y rápida consulta, la lista siguiente se encuentra relacionada con los requisitos explicados.

LISTA DE VERIFICACIÓN.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS. ALMACENAMIENTO.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS. REFRIGERACIÓN.

CÁMARA DE REFRIGERACIÓN. CONGELADORES.

CÁMARA DE CONGELACIÓN. ÁREA DE COCINA.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. ÁREA DE SERVICIO. AGUA Y HIELO.

SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS. MANEJO DE BASURA.

CONTROL DE PLAGAS. PERSONAL. BAR.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.

Área de recepción limpia. Pisos, paredes y techos en buen estado. Ausencia de malos olores. Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de los insumos. Báscula completa limpia y sin presencia de oxidación.

Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.

Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. Se verifica el funcionamiento de los termómetros. Se lava y desinfecta antes de su uso.

La entrega de los productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas para cada alimento.

Verifican las temperaturas recomendadas para cada producto (llevan registros). Refrigeradores máximo 4°C, congeladores -18°C.

ALMACENAMIENTO.

- Área seca y limpia. Ventilada e iluminada.
- Piso, techo y paredes limpias. Sin cuarteaduras o grietas.
- Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.
- Anaqueles de superficie inerte limpios y en buen estado. Sin presencia de oxidación y/o descarapelamiento.
- Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Recipientes y envases limpios, íntegros y cerrados (apéndice normativo A).
- Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión.
- Granos y productos secos sin presencia o rastros de plagas ni hongos. Envases íntegros.
- Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello en área específica y marcada para productos rechazados.

#### MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

- Plaguicidas almacenadas en gabinete bajo llave.
- Almacenamiento de detergentes y desinfectantes, separados de los alimentos y utensilios de cocina. Puede o no ser dentro del mismo almacén.
- Sustancias químicas en recipientes etiquetados y cerrados. Control estricto en el uso de los mismos. Indicar su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión. Mostrar hojas de seguridad en su caso.

#### REFRIGERACIÓN.

- Alimentos dentro del refrigerador máximo a 4°C.
- Termómetro limpio, visible y funcionando.
- Charolas de superficie inerte o rejillas limpias y en buen estado.
- Alimentos en recipientes íntegros, limpios y en buen estado.
- Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados y etiquetados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.
- Alimentos rudos colocados en la parte inferior del refrigerador.
- Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registros de las temperaturas de las unidades.

#### CÁMARA DE REFRIGERACIÓN.

- Alimentos dentro de la cámara de refrigeración máximo a 4°C.
- Termómetro limpio, visible y funcionando.
- Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados.
- Piso, techo y paredes limpias y en buen estado. Ausencia de malos olores. Focos con protección.
- Sistema establecido PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.

- Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el suelo.
- Anaqueles de superficie inerte y tarimas limpias y en buen estado.
- Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área de producto no conforme.
- Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registros de las temperaturas de las unidades.

#### CONGELADORES.

- La temperatura de los alimentos mínimo a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Termómetro limpio, visible y funcionando.
- Charolas de superficie inerte y rejillas limpias y en buen estado.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.
- Alimentos en recipientes o envolturas íntegras y limpias.
- Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo para su adecuada rotación.
- De ser un congelador horizontal: orden y acomodo de alimentos y materia prima.

Estar tapados en recipientes adecuados. No guardar diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.

- Temperatura de helados mínimo a  $-14^{\circ}\text{C}$ .
- Se llevan registro de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registro de temperaturas de las unidades.

#### CÁMARA DE CONGELACIÓN.

- Temperatura de los alimentos dentro de la cámara de congelación mínimo a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Sin alimentos ni recipientes colocados directamente sobre el piso.
- Termómetro limpio, visible y funcionando.
- Sistema establecido PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Alimentos en recipientes o envolturas íntegras y limpias.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.
- Anaqueles de superficie inerte, piso, techo y paredes limpias. En buen estado. Ausencia de olores.
- Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área de productos de rechazo.
- Se llevan registro de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registro de las temperaturas de las unidades.

#### ÁREA DE COCINA.

- Piso, techo y paredes lisos y sin cuarteaduras o grietas. Limpios.
- Coladeras con rejillas, en buen estado y sin estancamientos.
- Focos y fuentes de luz con protección.

- Equipo como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares lavados y desinfectados después de su uso. Desarmado, lavado y desinfectado al final de cada jornada, de accesorios o partes en contacto con alimentos.
- Estufas, hornos, planchas, salamandras y freidoras limpias en todas sus partes sin cochambre y en buen estado.
- Marmitas, vaporeras y mesas calientes limpias sin cochambre y en buen estado.
- Campanas o extractores sin cochambre y funcionando.
- En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto deben estar libres de goteos.
- Tablas de picar de acuerdo al apéndice normativo. No se permiten tablas de madera.
- Solo se emplean utensilios de superficie inerte.
- Empleo de cuchillos, tablas y utensilios distintos para alimentos crudos que para alimentos cocidos y/o se lavan y desinfectan después de su uso con productos específicos para dicho fin aprobados por la Secretaría de Salud, o mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto.
- Utilizan trapos diferentes para alimentos crudos y para los alimentos preparados.
- Lavan y desinfectan los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos.
- Carros de servicio limpios y en buen estado.
- Almacenan utensilios en un área específica y limpia.
- Mesas de trabajo limpias y desinfectadas después de su uso.
- Uso de detergentes y desinfectantes en el lavado de utensilios.
- Lavado con detergente y desinfección de cubiertos, vasos y vajillas.
- Las temperaturas de la máquina lavaloza deberán ser las que especifica el proveedor.
- Escamoteo previo al lavado de la loza.
- Enjuagan los trastes antes de introducirlos a la máquina.
- La carga de trastos es adecuada a la capacidad de la máquina.
- Sistema de secado de cubiertos, vajillas, vasos y utensilios debe ser a temperatura ambiente, con aire caliente, toallas de papel o trapos que cumplan con las siguientes características: limpios, de colores claros y exclusivos para ese fin, lavarse y desinfectarse, además deben ser de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios y deben cambiarse por trapos limpios y secos una vez mojados.
- Entrepaños, gavetas y repisas limpias.
- Instalaciones exclusivas dentro del área para el lavado de manos equipada con: jabón antibacteriano, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire, bote de basura con bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evite el contacto directo.
- Los botes de basura cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso.
- Se cuenta con programa de limpieza.

#### PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

- El lavado y desinfección de frutas, verduras y hortalizas, se lleva a cabo de la siguiente manera: se lavan con agua potable y jabón, una por una o en manojos

pequeños. Se enjuagan perfectamente, asegurándose que no queden residuos de detergente. Se sumergen en una solución desinfectante aprobada por la Secretaría de Salud, adecuada para este uso siguiendo las instrucciones del fabricante.

- Se planea de antemano la descongelación, por medio de refrigeración, horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento, como parte del proceso de cocción. En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.
- No se sirven pescados, mariscos ni carnes crudas. En caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos, o a base de huevo crudo deberán especificar en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto implica.
- La mayonesa que se emplea para la preparación de los alimentos son las industrializadas a fin de asegurar que no implican un riesgo a la salud. En caso de que la mayonesa sea elaborada en el establecimiento se especifica en la carta o menú y el riesgo que esto implica.
- Temperaturas mínimas internas de cocción: cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo, aves o carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo y el resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo.
- Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.
- Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.
- Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con los alimentos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.
- El personal se lava las manos después de cada interrupción de actividad.
- En caso de usar guantes, el personal se lava las manos antes de ponérselos y se los cambia después de cada interrupción de actividad.

#### ÁREA DE SERVICIO.

- Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C.
- Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.
- Los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio.
- Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.

#### AGUA Y HIELO.

- Agua potable con un mínimo de 0.5 ppm de cloro residual.
- Registros e control de cloro residual en agua de suministro.
- Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.
- Se cuenta con registro de mantenimiento de equipo.
- Uso de pala, pinzas o cucharón exclusivo, limpio y desinfectado.

## SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS.

- Los sanitarios cuentan con: agua corriente, jabón líquido antibacteriano, toallas de papel desechable o secadora de aire, papel sanitario, bote de basura provista de bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evita el contacto directo y se vacía frecuentemente.
- Puertas preferentemente sin picaporte, con cierre automático o sistema de laberinto.
- Cuenta con vestidores y lockers para el personal.

## MANEJO DE BASURA.

- Área general de basura, limpia y lejos de zona de alimentos.
- Contenedores limpios, en buen estado con tapa o bolsa de plástico según el caso.

## CONTROL DE PLAGAS.

- Ausencia de plagas.
- Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas, con Licencia federal sanitaria, hojas de seguridad del producto utilizado, programa de control de plagas, registros que amparen el servicio durante los últimos tres meses.

## PERSONAL.

- Apariencia pulcra.
- Uniforme limpio y completo
- Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.
- Manos limpias y uñas recortadas y sin esmalte.
- El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.
- El personal no utiliza joyas ni adornos.

## BAR.

- Área limpia.
- Utiliza cucharón o pinzas limpio y desinfectado para servir el hielo.
- No enfrían las botellas en el hielo con el que se preparan las bebidas de los consumidores.
- Lavan y desinfectan las licuadoras y mezcladoras después de su uso. Al final de la jornada se desarman para lavarlas y desinfectarlas.
- Las frutas y verduras que se utilizan como adorno o en la preparación de las bebidas, se lavan, enjuagan y desinfectan. Volver a Legal

