

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

Plan de negocios: Restaurante “L’Atelier” en la ciudad de Morelia

Autor: Aída Inés Tafolla Manzo

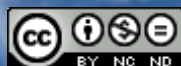
**Tesina presentada para obtener el título de:
Lic. En Gastronomía**

**Nombre del asesor:
César Amando Chávez Mendoza**

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.





ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Plan de negocios: Restaurante “L’Atelier”
en la ciudad de Morelia

TESINA

Que para obtener el título de:
LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO

ASESOR

LIC. CÉSAR AMANDO CHÁVEZ MENDOZA

CLAVE: 16PSU108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN

Febrero, 2013

*A mis padres Lidia y Nemecio,
A mis hermanos Marco Vinicio y Andrea Celeste por su cariño y confianza.*

Agradecimientos

Comenzaré por agradecer a la Universidad Vasco de Quiroga por ser la casa de estudios donde he aprendido las bases para realizar este proyecto de negocios y permitirme crecer en diferentes ámbitos tanto intelectual, profesional y humano.

A mi asesor Lic. César A. Chávez Mendoza por su paciencia, trabajo, dedicación y fe depositada en este proyecto de negocios y en mi persona.

A mis padres Lidia Manzo y Nemecio Tafolla, por su ejemplo de esfuerzo, constancia y apoyo incondicional durante el proceso de elaboración de este proyecto de negocios. A mis hermanos Andrea y Marco Tafolla por su ayuda constante en mi superación personal y profesional.

A mi amiga Aurora Sánchez por su constante apoyo y su alegría. A Germán Ramírez por su paciencia y ayuda en la elaboración del proyecto. A mis amigos Pablo Bastida, Paty García, Kenia Sánchez y Marissa Ulibarri por su amistad incondicional

Tabla de contenido

RESUMEN	7
ABSTRACT	7
INTRODUCCIÓN	8
ANTECEDENTES.....	12
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	12
<i>Preguntas de investigación</i>	13
OBJETIVOS.....	14
<i>Objetivo general</i>	14
<i>Objetivo particular</i>	14
HIPÓTESIS.....	14
JUSTIFICACIÓN.....	15
CAPÍTULO 1. L'ATELIER, UN RESTAURANTE DE PAN GOURMET	16
1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y DEL PRODUCTO QUE LA SATISFACE (RESUMEN EJECUTIVO).....	16
1.2. DETERMINACIÓN DE LAS FUERZAS Y DEBILIDADES Y DE LAS AMENAZAS Y OPORTUNIDADES.....	17
1.3. ESENCIA INSTITUCIONAL.....	19
1.3.1. <i>Visión</i>	19
1.3.2. <i>Principios</i>	19
1.3.3. <i>Misión</i>	20
1.4. PLANTEAMIENTO DE ESTRATEGIAS Y VENTAJAS COMPETITIVAS.....	21
1.5. DETERMINACIÓN DEL MODELO DE DESARROLLO DE NEGOCIO/CADENA DE VALOR.....	23
CAPÍTULO 2. MERCADOTECNIA	25
2.1. PERFIL DEL CLIENTE Y MERCADO POTENCIAL.....	25
2.2.1. <i>Nicho de mercado</i>	25
2.1.2. <i>Información disponible</i>	26
2.1.2. <i>Información recopilada: Grupo focal o estudios específicos de campo</i>	31
2.2. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA (DIRECTA / INDIRECTA).....	38
2.3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO.....	42
2.3.1. <i>Descripción de las características tangibles</i>	43
2.3.2. <i>Características intangibles</i>	44
2.3.3. <i>Aspectos innovadores del producto</i>	46

2.4. PRECIO	47
2.4.1. Estrategia de precios.....	47
2.4.2. Condiciones Comerciales.....	47
2.5. IMAGEN, PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN.....	48
2.5.1. Imagen.- Nombre comercial, logotipo y slogan.....	48
2.5.2. Plan de promoción.....	49
2.5.3. Medios y frecuencia.....	51
2.5.4. Costos.....	52
2.6. CANAL DE DISTRIBUCIÓN	53
2.6.1. Canales de distribución y punto de venta	53
2.6.2. Ubicación geográfica de la empresa y cobertura de los productos y servicios.....	53
2.7. PROYECCIÓN DE VENTAS	54
2.7.1. A corto plazo, 12 meses.....	54
2.7.2. A mediano plazo, 24 meses	55
2.7.3. A largo plazo, 36 meses.....	56
CAPÍTULO 3. PROCESO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	58
3.1. ABASTO.....	58
3.2. PRODUCCIÓN Y/O OPERACIONES.....	58
3.2.1. Maquinaria y/o herramientas de trabajo.....	61
3.2.2. Identificación de los rubros y costos de producción/ operación.....	61
3.2.3. Aspectos de control de calidad (especificaciones)	62
3.3. DISTRIBUCIÓN Y VENTAS.....	63
3.3.1. Actividades y costos para la distribución del producto, servicios de outsourcing	66
3.3.2. Actividades para el desarrollo del Plan de Ventas.....	66
CAPÍTULO 4. ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	68
4.1. RESPONSABLES DEL PROYECTO	68
4.2. ORGANIGRAMA	68
4.3. DESCRIPCIONES DE PUESTOS.....	69
4.3.1. Gerente General.....	71
4.3.2. Chef de la cocina	72
4.3.3. Chef Panadero.....	73
4.3.4. Cocinero	74
4.3.5. Panadero	75

4.3.6. Cajero.....	76
4.3.7. Barista.....	77
4.3.8. Capitán de meseros.....	78
4.3.9. Mesero.....	79
4.3.10. Hostess.....	80
4.3.11. Steward.....	81
4.3.12. Encargado de Limpieza.....	82
4.4. HORARIO GRÁFICO.....	83
4.5. MOTIVACIÓN Y SISTEMAS DE RETRIBUCIÓN.....	86
4.5.1. Jerarquía de necesidades de Maslow.....	86
4.5.2. Modelo de dos factores de Herzberg.....	87
4.5.3. Modelo E-R-G de Alderfer.....	88
4.5.4. Motivaciones y recompensas en L'Atelier.....	90
4.5.5 Nómina del personal.....	90
CAPÍTULO 5. CONTABILIDAD Y FINANZAS.....	93
5.2. ESTADOS FINANCIEROS (EN PESOS CONSTANTES).....	94
5.2.1. Flujo de efectivo por tres años.....	94
5.2.2. Estado de resultados anual (año 1 mensualmente años 2 y 3 anualmente).....	95
5.2.3. Balance general anual (al final de cada año, por 3 años).....	97
5.3. INDICADORES FINANCIEROS.....	98
5.3.1. Liquidez.....	98
5.3.2. Rentabilidad sobre la inversión.....	99
5.3.3. Rentabilidad sobre el capital contable.....	99
5.3.4. Punto de Equilibrio.....	100
CAPÍTULO 6. ASPECTOS LEGALES.....	101
6.1. DETERMINACIÓN DE LA PERSONALIDAD JURÍDICA.....	101
6.2. TRÁMITES Y PERMISOS REQUERIDOS PARA INICIAR ACTIVIDADES.....	101
6.2.1. Trámites federales.....	103
6.2.2. Trámites municipales.....	103
BIBLIOGRAFÍA.....	108
ANEXO.....	110

Resumen

L'Atelier: restaurante de pan artesanal, es un proyecto de negocios que nace por la necesidad creciente en el mercado moreliano de cambiar el concepto actual de cafeterías y darle un giro hacia las tendencias europeas. El propósito de esta empresa es ofrecer pan fresco, bebidas y alimentos de calidad, en el centro de la ciudad de Morelia, declarado patrimonio de la humanidad por la UNESCO, se ha convertido en el punto de reunión del turismo nacional y de los extranjeros.

El objetivo principal de este proyecto de negocios, es comprobar la rentabilidad de un restaurante-panadería en la ciudad de Morelia, pasando por todas las áreas correspondientes para la apertura de un negocio restaurantero, comenzando con el concepto e idea general de la empresa, continuando con la mezcla de mercadotecnia, organización de recursos humanos, la contabilidad de la empresa y distribución de gastos y finalmente el aspecto legal y trámites a seguir para la apertura y funcionalidad de una empresa.

Abstract

L'Atelier: artisan bread restaurant, is a business project that is born by the growing need in the market of Morelia to change the current concept of coffee shops and giving a turn into the European trends. The purpose of this company is to offer fresh bread, drinks and quality food in the downtown of the city of Morelia, declared patrimony of humanity by UNESCO, which has become the rallying point of national tourism and foreigners.

The main objective of this business plan, is to check the profitability of a restaurant-bakery in the city of Morelia, through all the areas corresponding to the opening of a restaurant business, starting with the concept and the company overview, continuing the marketing mix, human resources organization, company accounting and distribution of costs and finally the legal aspect and procedures to be followed for opening and functionality of a company.

Introducción

El pan es uno de los alimentos más antiguos que el hombre ha preparado, su historia se remonta 8,000 a.C. y está ligado de manera íntima con la aparición de la agricultura. Este pan primitivo no era más que cereal toscamente molido con una piedra, humedecido para formar una masa y expuesto al calor de forma indirecta para que adquiriera una forma sólida (Pérez Oreja, Mayor Rivas, & Navarro Tomás, 2005).

El pan tal como lo conocemos actualmente, con el amasado y horneado bien definidos, surgió en algún lugar de Mesopotamia hacia el 6,000 a.C. Para el año 3,000 a.C. el secreto de la panificación llegaría a Egipto, dónde rápidamente se convertiría en la base de la alimentación (Fig. 1). Son precisamente los egipcios quienes dan inicio al proceso de fermentación, al emplear las levaduras utilizadas para la elaboración de cervezas.



Figura 1 La panadería de la Corte, detalle de la tumba de Ramsés III, 1153 a.C.

Para el año 400 a.C. los griegos incorporaron el trigo a la preparación de un alimento similar al pan elaborado con cebada, es en este momento donde se inicia la refinación de las harinas y

la incorporación de diferentes granos a la preparación. Los griegos fueron los que más avances aportaron a la panadería moderna endulzando los panes con miel y nueces, aportando un sabor dulce y una textura diferente, dando paso a la elaboración de los pasteles.

Sin importar la cercanía de ambos países, el imperio romano no le dio tanta importancia al pan como lo hicieron los griegos, ya que para el siglo XVIII a.C. el pan no podía ser consumido en celebraciones cristianas ya que su fermentación era considerada impura. Hasta el año 30 a.C. el pan comienza a crecer tanto que ya existían 328 panaderías en Roma, el pan blanco era considerado alimento de nobles y el pan negro elaborado con harina de centeno era el alimento de los humildes. La mayor aportación del imperio romano a la panadería fue el “horno romano” que consistía en cocer el pan entre brazas ardiendo, otra de las grandes aportaciones fue la mejora de los molinos para obtener harinas más finas (CANAINPA, 2012).



Figura 2 Elaboración medieval del pan

Durante la época del renacimiento nace el pan “*biscuits*” siendo un bizcocho que se cocinaba dos veces para que durara más tiempo en épocas de guerra. Durante este periodo se inicia la primera escuela de panaderos que se encontraba en Francia, también se hace la distinción entre

panaderos y reposteros ya que el empleo de mantequilla y azúcar ayudaron a la creación de nuevos productos tales como el croissant y el bagel. Además de la llegada de un producto que revolucionaría este oficio, el chocolate.

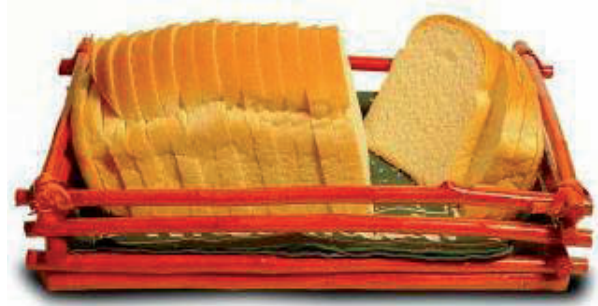


Figura 3 Pan cortado en rodajas, una invención tras la revolución industrial

Durante la revolución industrial además de la mejora de los molinos y de los cultivos de cereales surge la levadura química o también llamada potasa (carbonato de potasio) que al reaccionar con los ingredientes ácidos del pan producían dióxido de carbono y hacía que funcionara como una especie de levadura, dando paso al pan de caja.



Figura 4 A comienzos del siglo XXI se produce un regreso al pan artesanal

El pan en la actualidad es un producto no tan demandado como antes ya que existe una creciente preocupación por la dieta hipocalórica y enfermedades autoinmunes como la celiacía que es la intolerancia al gluten, han hecho que el consumo del pan disminuya.

En el año 1990 comienza el auge del concepto de la panadería artesanal, regresando al amasado y a la incorporación de diversos cereales. Otra de las mejoras producidas en nuestro tiempo

es el avance en los hornos haciéndolos más pequeños y fáciles de usar, dejando más fácil la elaboración de pan fresco y artesanal.

Antecedentes

La necesidad de crear un concepto nuevo de panadería-bistró en Morelia, surge de la inspiración de múltiples negocios extranjeros que ya lo han hecho exitosamente. En el extranjero, principalmente en el continente europeo, el pan juega un papel muy importante en la alimentación base de los ciudadanos, países como Francia, España e Italia se toman muy en serio el papel de este producto en las mesas de los comensales, ya que su filosofía es servir siempre pan del día para asegurar su calidad y frescura. Además ofrecen comida ya preparada para llevar o para ser consumida ahí mismo.

En nuestro país es muy común que la panadería se mezcle con la pastelería, son dos tipos de negocio que van muy de la mano, en estados más grandes que el nuestro si existen panaderías que venden pan al estilo francés o europeo, pero no hay uno que además de vender panes dulces y salados ofrezcan platillos para ser consumidos ahí mismo, cumpliendo la función de un pequeño restaurante.

En Michoacán, las panaderías se dedican a la venta y distribución de pan dulce, blanco o integral únicamente. Como en el resto del país se comercializa el pan tradicional mexicano, el concepto es muy básico, funciona como una tienda, las personas eligen y llevan a casa el pan.

Planteamiento del problema

Debido a los múltiples cambios sociales que vivimos día a día, las personas hemos cambiado nuestras rutinas, tenemos más horas de trabajo, agendas demandantes y todo esto ha afectado a las actividades que realizamos, entre ellas nuestra alimentación. Los consumidores se han vuelto más exigentes, con menos tiempo para comer y con alimentos cada vez menos saludables y naturales, pero con precios bajos, por ello nos llega la necesidad de crear un espacio donde les brindemos alimentos de calidad con precios accesibles. (Durón García, 2008).

Además, el ambiente externo en el que se desarrollará el negocio es incierto y tiene varias amenazas como lo son: la entrada de competidores foráneos con menores costos, incremento

en ventas de productos sustitutos, el crecimiento lento del mercado, requisitos gubernamentales de costo elevado, pago de rentas elevado, materiales e insumos con precios volubles y modificación de las necesidades de los consumidores (Thompson & Strickland, 1998).

En nuestra ciudad no existe un concepto de panadería-bistró como se conoce en otros lados del mundo, existen restaurantes con panadería aparte y otros productos a la venta, pero se manejan como diferentes negocios. En nuestro concepto buscamos unificar ambos negocios, ya que en la cultura mexicana los alimentos siempre se acompañan ya sea con tortillas o pan, es una tradición que queremos mantener.

Preguntas de investigación

1. ¿Es viable un concepto de Panadería-Bistró para el mercado moreliano?
2. ¿Qué necesidades tiene el mercado moreliano de consumidores de pan?
3. ¿Cuál es la mejor ubicación para un negocio de Panadería-Bistró en Morelia?
4. ¿Qué zona del centro histórico es la idónea para este concepto de Panadería-Bistró?
5. ¿Además de panadería es viable ofrecer un servicio de restaurante?
6. ¿Qué necesidad existe en el mercado para ofrecer un servicio de desayunos en este concepto de Panadería-Bistró?
7. ¿A qué rango de edades va dirigido este concepto?
8. ¿Cuál es el nivel económico al que va dirigido el concepto de Panadería-Bistró?
9. ¿Qué posibilidades de desarrollo empresarial tiene este concepto?
10. ¿Existe la posibilidad de convertir nuestro concepto en una franquicia?

Objetivos

Objetivo general

- Diseñar un concepto rentable de Panadería-Restaurante para el mercado moreliano, utilizando técnicas de panadería y cocina europea.

Objetivo particular

- Adecuar un local en el centro histórico que cumpla con los estándares de calidad internacionales.
- Ofrecer un menú de calidad con ingredientes locales y de temporada que garantice la frescura y el sabor de los alimentos.
- Crear un ambiente acogedor y familiar con precios amigables al bolsillo.

Hipótesis

- Existe un mercado interesado y suficiente en la ciudad de Morelia para el éxito de una Panadería-Restaurante con producción artesanal.

Justificación

L'Atelier es un concepto de panadería gourmet que entre sus servicios de panadería, cafetería ofrece desayunos, emparedados, ensaladas, pan plano en su menú, estos servicios son muy demandados por el mercado moreliano que asiste asiduamente al centro histórico y permiten ofrecer en nuestro caso una opción gastronómica diferente y de mayor calidad.

El desayuno no sólo es la comida más importante del día, también es una actividad familiar realizada los fines de semana entre las personas de Morelia, costumbre que poco a poco se ha ido expandiendo en el gusto de las personas. Es por eso que el servicio de desayunos es tan importante en nuestra panadería.

El concepto de L'Atelier es relativamente nuevo en México, ya que en la capital si existen varias cadenas internacionales que comparten un estilo parecido, pero en Morelia, es un concepto totalmente nuevo que atraerá a familias locales como a turistas que se encuentren en la ciudad.

Finalmente la oportunidad de emprender un negocio por cuenta propia permite una mayor libertad para ejercer la profesión de gastronomía, además de brindar una opción profesional de desarrollo que permite la autosustentabilidad y la generación de empleo.

Capítulo 1. L'Atelier, un restaurante de pan gourmet.

1.1. Descripción de la necesidad y del producto que la satisface (Resumen ejecutivo)

L'Atelier, cuyo significado en español es “Taller”, es un concepto de panadería con un pequeño restaurante al interior, donde el comensal podrá degustar platillos y bebidas, además de tener variedad de productos de panadería para llevar o consumir ahí mismo. En nuestro negocio tenemos el compromiso de retomar el camino de lo artesanal y tradicional, de buscar que el pan vuelva a ser uno de los mayores placeres para el paladar.

La base del concepto de L'Atelier es el pan artesanal recién horneado de corte europeo, claramente diferenciado del pan congelado, precocido y lleno de conservadores que se suele conseguir a granel en los centros comerciales y panaderías industrializadas.

La segmentación del concepto tiene como base las variables de tipo 1) Psicográficas, entendida como “estilo de vida”, misma que incluye a las personas que gusten del buen vivir y de la comida de gran calidad, 2) Económicas, incluyendo a individuos de un nivel socioeconómico medio y alto (NSE C+ y A/B), en un entorno relajado y sin pretensiones y 3) Etéreo, considerando la edad de los clientes en un rango de entre 25 a 39 como grupo primario de interés y de 40 a 59 como grupo secundario de interés.

Un restaurante dirigido a la población local, pero que aprovechará el potencial turístico del centro histórico de la ciudad de Morelia con sus 50 mil visitantes diarios. Finalmente, el concepto incluye una política de cocina abierta, permitiendo a nuestros comensales ser observadores de la elaboración de nuestro pan, compartiendo de esta manera la dedicación con la que se preparan los productos en L'Atelier.

1.2. Determinación de las fuerzas y debilidades y de las amenazas y oportunidades

El análisis DAFO también conocido como FODA o por sus siglas en inglés SWOT es una herramienta que permite a una empresa analizar su situación presente para hacer una estrategia a futuro, con esta herramienta se estudian las situaciones internas (Debilidades y fortalezas) de la empresa y las externas (Amenazas y Oportunidades) para tener una visión real en la que se sitúa en el mercado.

Existen cuatro preguntas claves que se deben responder para poder realizar un análisis DAFO:

- ¿Cómo se puede explotar cada fortaleza?
- ¿Cómo se puede aprovechar cada oportunidad?
- ¿Cómo se puede detener cada debilidad?
- ¿Cómo se puede defender de cada amenaza?

En la siguiente figura se muestra en análisis DAFO de L'Atelier.

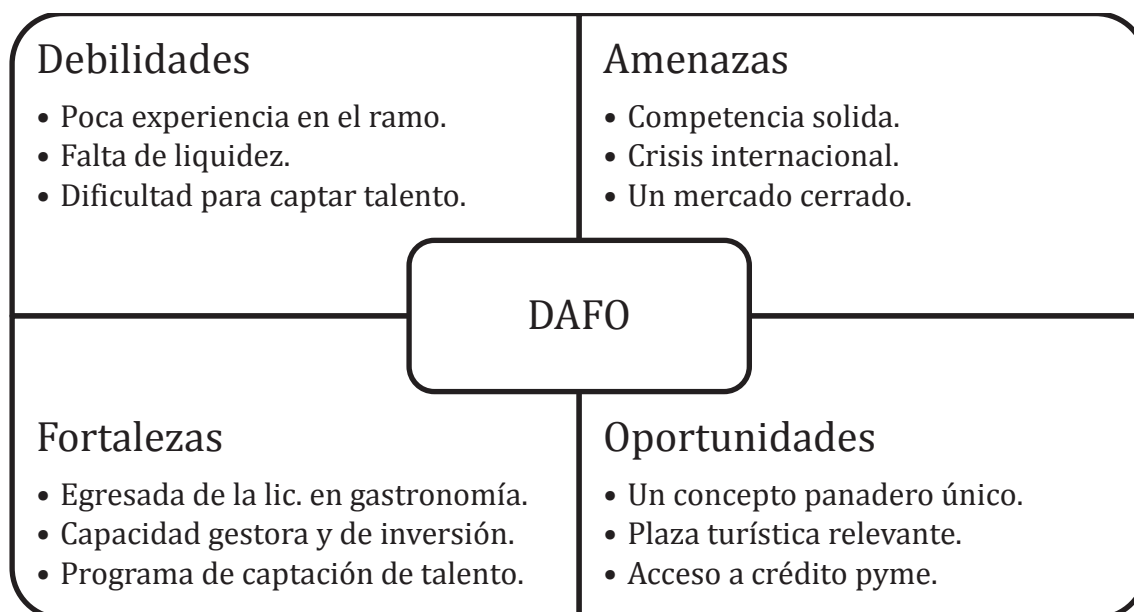


Figura 5 DAFO de L'Atelier

Dado que este proyecto emprendedor significa una oportunidad de primera vez para iniciar una actividad productiva, se cuenta con poca experiencia en el ramo panadero. Sin embargo, los conocimientos adquiridos en la licenciatura de gastronomía y las prácticas profesionales en el área, nos hacen posible emprender este negocio.

La falta de liquidez es un problema con el que cuentan la mayoría de negocios al iniciarse pero gracias a que se puede acceder a créditos pymes es posible iniciar un negocio y también al potencial de convertirse en franquicia puede despertar un interés en esta clase de negocio y ayudar a su crecimiento futuro.

Para esta clase de negocios es difícil contar con un equipo laboral perfecto desde su inicio, sin embargo un programa de capacitación y una entrevista de trabajo elaborada pueden ayudarnos a contar con una planta laboral que sea la ideal para el concepto.

En Morelia y con más énfasis en el centro histórico existe un mercado cerrado que por lo general frecuenta los mismos establecimientos, ya sea por costumbre, gusto o precios. No obstante, existe también un mercado turístico constante que formaría parte de nuestro mercado meta.

1.3. Esencia institucional

La esencia institucional es la personalidad de una empresa, refleja su carácter, principios y metas, ya que ayuda a mantener sus ideales. Es muy importante para una empresa tenerlas en un lugar visible y repasarlas con su personal periódicamente para lograr su memorización y trabajo en equipo (Gordoa, 2004).

1.3.1. Visión

- Ser la panadería artesanal más reconocida en la ciudad de Morelia, Michoacán. Consolidando un modelo de restaurante que se posicione en el gusto de nuestros consumidores, por su calidad y buen precio.

1.3.2. Principios

La piedra angular de nuestro negocio son los valores humanos y los principios morales que guiarán nuestra actuación empresarial. Estos valores son una guía del actuar diario y una ayuda para enfrentar y resolver los problemas del día a día. L'Atelier busca ser una Empresa Socialmente Responsable (ESR), lo anterior implica cumplir un conjunto de normas y principios referentes a la realidad social, económica y ambiental. Sustentada en principios que la ayudan a ser más productiva.

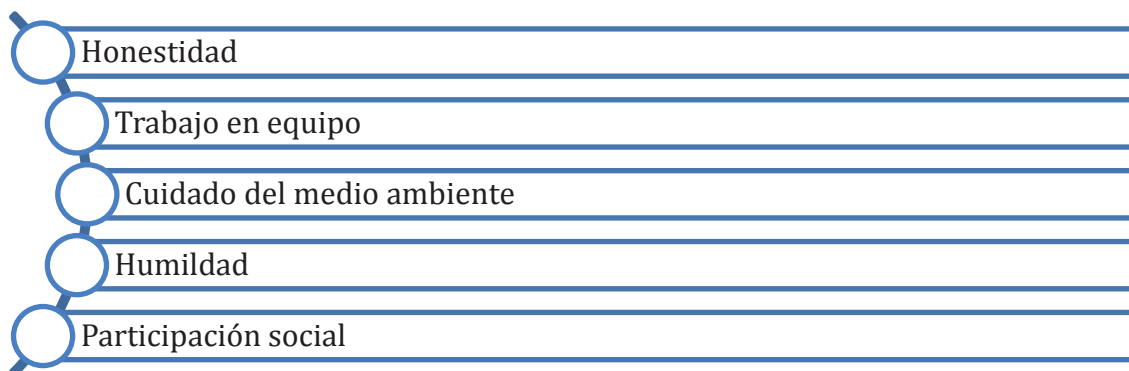


Figura 6 Valores humanos y empresariales de L'Atelier

Definimos estas directrices de acción de la siguiente manera:

- **Honestidad.** Ser coherentes y sinceros con nuestros valores empresariales, siguiendo un camino transparente y recto para lograr las metas de nuestra empresa.
- **Trabajo en equipo.** Es el elemento clave para lograr nuestros objetivos, ya que unifica el producto y el servicio que recibe el cliente.
- **Cuidado del Medio Ambiente.** Es fundamental en nuestros tiempos tomar en cuenta al entorno donde habitamos, estamos comprometidos a seguir cuatro reglas: 1) Envolver nuestros productos en papel reciclable, 2) Separar los desechos, 3) No tirar aceite en los fregaderos y 4) Usar productos de limpieza biodegradables.
- **Humildad.** Mantener una actitud de trabajo y aprendizaje constante para lograr los objetivos planteados como empresa responsable.
- **Participación social.** La sociedad donde se encuentra localizada la empresa es muy importante para lograr nuestros objetivos. Es clara la necesidad de retribuir un poco a nuestra ciudad.

1.3.3. Misión

- Ofrecer el mejor pan artesanal de la ciudad de Morelia en un restaurante de corte típico europeo, a un precio accesible.

1.4. Planteamiento de estrategias y ventajas competitivas

El planteamiento de estrategias de L'Atelier, tiene como base los precios de los productos y el enfoque en mantener los objetivos principales que se tienen en la empresa, ya que con la competencia tan fuerte que se tiene en esta zona es importante regirse por una estrategia escrita en la que se tenga claro la misión, visión, valores y metas que tiene como empresa.

De igual manera, existe el interés de mantener precios accesibles que puedan competir con los de la competencia directa, ya que es una zona frecuentada por estudiantes y para que éstos puedan tener acceso es necesario tener además de precios accesibles, promociones semanales y especiales de día para poder atraer a la clientela de manera permanente.



Figura 7 Ejemplo del Área de venta y comedor de L'Atelier

La ventaja competitiva es aquella que nos hace únicos y que los demás no pueden copiar (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998). En el caso de L'Atelier lo que identifica a la empresa y su giro principal es el pan, lo que ofrece es una ventaja ante nuestros competidores ya que es tomado como el plus que ofrece, aunque tiene también el objetivo de ofrecer servicio de cafetería y restaurante. Sin embargo, es igual de importante mantener un menú simple y fácil de elaborar para atraer una mayor clientela permanente. Las instalaciones es otra de la ventaja utili-

zada en L'Atelier, ya que se usa un espacio que es muy notorio en el centro histórico y que concuerda con el concepto en general.

1.5. Determinación del Modelo de Desarrollo de Negocio/Cadena de Valor

Una cadena de valor es un modelo teórico empresarial que permite analizar las actividades que existen dentro de una empresa, van desde la producción hasta que el producto llega al cliente, permite identificar rápidamente los problemas y así resolverlos.

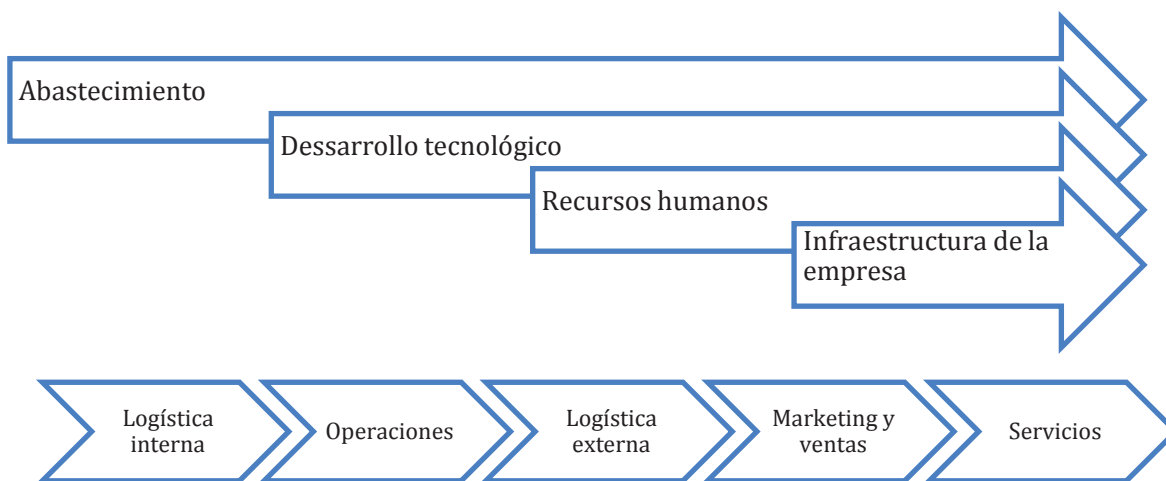


Figura 8 Cadena de valor de L'Atelier

El abastecimiento es la actividad económica que tiene como objetivo principal cubrir las necesidades de consumo de una unidad económica en tiempo, forma y calidad para una empresa, esto se refiere a mantener ciertas cantidades de materias primas y materiales para lograr un balance en la producción diaria de una empresa.

El desarrollo tecnológico para una empresa se basa en utilizar los medios más aptos para hacer más eficiente la producción, además de llevar un control sobre ella, en el caso de un restaurante se puede sacar provecho de varios software para llevar control de las comandas, inventarios y personal.

Recursos humanos mejor conocido como personal, forma parte esencial de una empresa, ya que de este equipo depende el funcionamiento y éxito de toda la empresa, por lo cual es de vital importancia seleccionar mediante una entrevista a profundidad a los candidatos que trabajaran en ella.

La infraestructura de la empresa es todo aquello que le da un valor, ya sea donde se encuentra establecida y el equipo que se tenga. Estos puntos se detallarán a profundidad en los siguientes capítulos. La logística interna es la recepción de los insumos, elaborar los pedidos de las materias primas y equipo, almacenaje de las mismas, control de existencias y la distribución de todo el equipo y materias primas que se utilicen en el proceso de producción.

Las operaciones son aquellas actividades que se realizan dentro de la misma empresa, ayudan a mantener un control sobre la calidad y el tiempo en el que se realiza un producto. Es todo el proceso de elaboración de un producto. La logística externa es la recepción y almacenaje de los diversos productos que entran a la empresa y la distribución de ellos al consumidor.

Marketing y ventas es la manera en la que se da a conocer el producto y los servicios que se ofrecen dentro de una empresa a nuestro mercado potencial. Servicio de posventa o también conocido de mantenimiento es aquel que le da seguimiento al producto una vez que está en el mercado, ayuda a mantener y aumentar su posicionamiento y valor.

Capítulo 2. Mercadotecnia

2.1. Perfil del Cliente y mercado potencial

Los mercados están formados por personas con necesidades, intereses y deseos con la capacidad y voluntad de comprar un producto o un servicio. Actualmente representan uno de los focos de interés más destacados para las empresas, quienes buscan responder a las necesidades, intereses y deseos de dichas personas, obteniendo por ello un beneficio económico. Una de las maneras de generar esta aproximación entre las organizaciones y los individuos, es la estrategia conocida como “segmentación”, la cual es el proceso de dividir un mercado en segmentos o grupos significativos con gustos similares e identificables (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998).

En nuestro caso, L’Atelier busca dirigirse a un mercado de adultos jóvenes que gusten de un espacio tranquilo y contemporáneo para reunirse con familiares y amigos o simplemente para tomar un café. Dicho segmento de mercado, debe poseer ciertas características en común, como lo son, gusto por el pan artesanal, frecuentar el centro histórico, gusto por las cafeterías y desayunos.

2.2.1. Nicho de mercado

Tomando de referencia a Gabriela de la Riva (2011), presidenta de la Agencia De la Riva (dlR) Investigación Estratégica y presidenta de la AMAI (Asociación Mexicana de Agencias de Investigación de Mercado y Opinión Pública), identificamos tres nichos de mercado en zonas urbanas a quienes podría resultar atractivo el concepto de L’Atelier (Fig. 9).

Un nicho es un segmento de mercado que se selecciona para dirigirse exclusivamente a éste, ya que al conocer sus necesidades, motivos y satisfacciones de los miembros de dicho segmento, se concentran los esfuerzos de ventas y se crea una estrategia de mercado meta (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998).

El segmento de mercado conocido como DINKY, de las siglas en inglés *Double Income No Kids Yet* son parejas con doble ingreso sin hijos de entre 20 a 45 años de edad, profesionistas y con buen poder adquisitivo, gastan el 72% de sus ingresos en ellos mismos, entre sus gastos se encuentran gimnasio, mascotas y restaurantes gourmet.

Las “lifewife” son las amas de casa modernas, no pasan horas preparando comidas o limpiando su hogar pero tampoco trabajan demasiado o se sacrifican para realizarse profesionalmente, son mujeres activas que equilibran su vida con los hijos, casa, marido y trabajo, cuidan su cuerpo pero no se privan de antojos, asisten regularmente con sus amigas a cafeterías y restaurantes.

El grupo “singles” es el segmento de mercado de hombres y mujeres con más de 25 años que viven fuera de casa por elección propia, complementan sus actividades con amigos y familiares cercanos. Las mascotas son su principal compañía. Buscan cualquier actividad que pueda simplificarles la vida pero con un toque de elegancia y buen gusto.

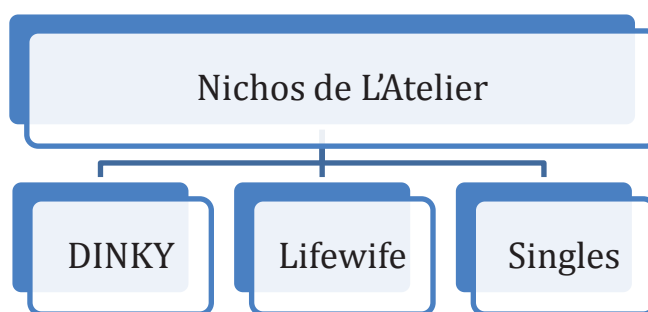


Figura 9 Segmentación psico-demográfica

2.1.2. Información disponible

De acuerdo a información proporcionada por el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas o DENUE (INEGI, 2012), en Morelia existen 418 empresas que se dedican a la panificación tradicional, cuya capacidad de producción varía de 0 a 100 trabajadores. Sin embargo, la gran mayoría de ellas, 366 panaderías (87.6%) no son consideradas nuestra compe-

tencia por la capacidad productiva que tienen (Fig. 10). De las 52 restantes, consideraremos a las que tienen entre 6 y 10 empleados como una competencia marginal o indirecta (9.8%) y al resto (2.6%) como nuestra competencia directa en función del volumen de producción y ventas.

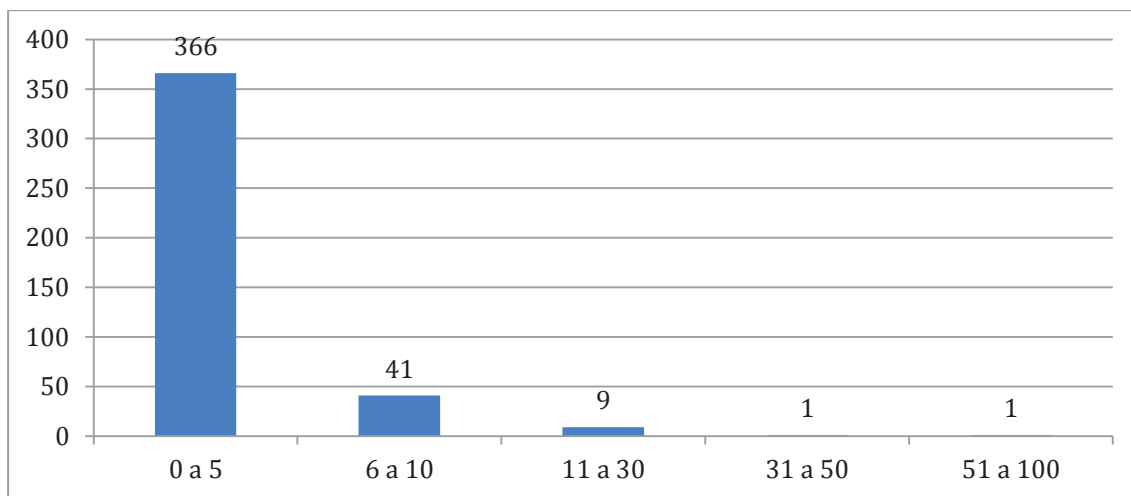


Figura 10 Panaderías por número de personal en Morelia, DENE 2012.

Según información recopilada de la CANAINPA Morelia (Anexo 4), las ventas de panadería en un día promedio son de 500 a 2000 piezas al día en pequeñas empresas, en medianas empresas 5000 piezas diarias de pan y en grandes empresas de 7500 a 10000 piezas diarias. Lo cual ayuda a la tener una visión clara y concisa de la producción diaria necesaria para estar al nivel de la competencia directa (Fig. 11).

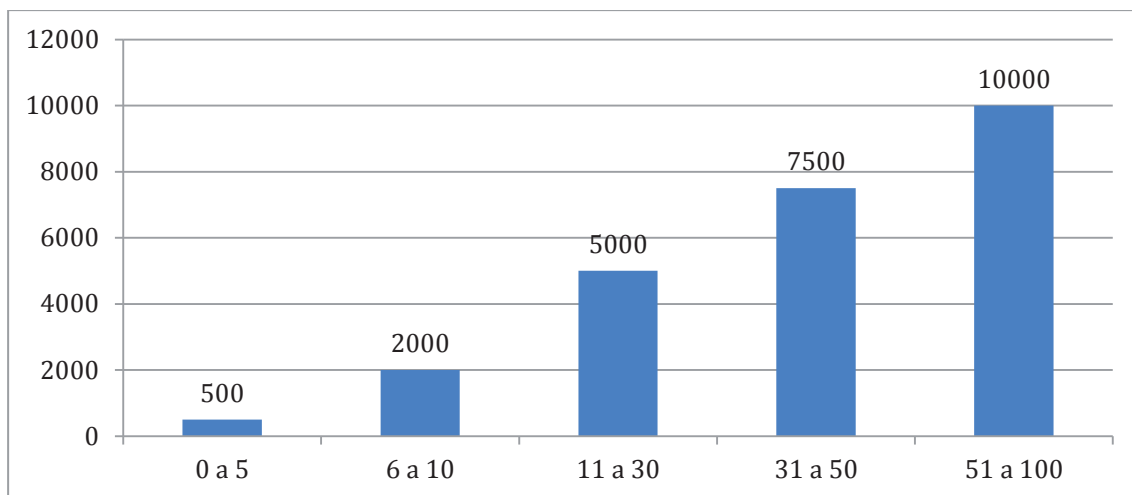


Figura 11 Volumen de ventas por tamaño de panadería, CANAINPA, 2012

Siguiendo con las estimaciones en base a la información disponible, encontramos el tamaño del mercado panadero en la ciudad de Morelia, en función al volumen de ventas y al ingreso procedente de las mismas (Tabla 1).

Tamaño de Unidad Económica	Producción (μ) de pan al día.	Ventas de pan(μ) día	Ventas de pan (μ) Mes	Tamaño de mercado
0 a 5	183 mil	\$549 mil	\$11.9 millones	55.88%
6 a 10	82 mil	\$246 mil	\$5.3 millones	25.04%
11 a 30	45 mil	\$135 mil	\$2.9 millones	13.74%
31 a 50	7.5 mil	\$22.5 mil	\$.5 millones	2.29%
51 a 100	10 mil	\$30 mil	\$.7 millones	3.05%
Total	327.5 mil	\$982.5 mil	\$21.3 millones	100.00%

Tabla 1 Estimaciones del mercado de la panificación en Morelia, 2011-2012. CANAINPA y DENUE.

Esta gráfica (Fig. 12) muestra como son las ganancias mensuales y cuáles son los meses con mayores y menores ganancias, según información de la CANAINPA el mes con mayores ventas es enero ya que el pan como la rosca de reyes eleva mucho las ganancias e incrementa la venta de otro tipo de panes ya que las personas regresan a sus labores cotidianas como escuela y trabajos.

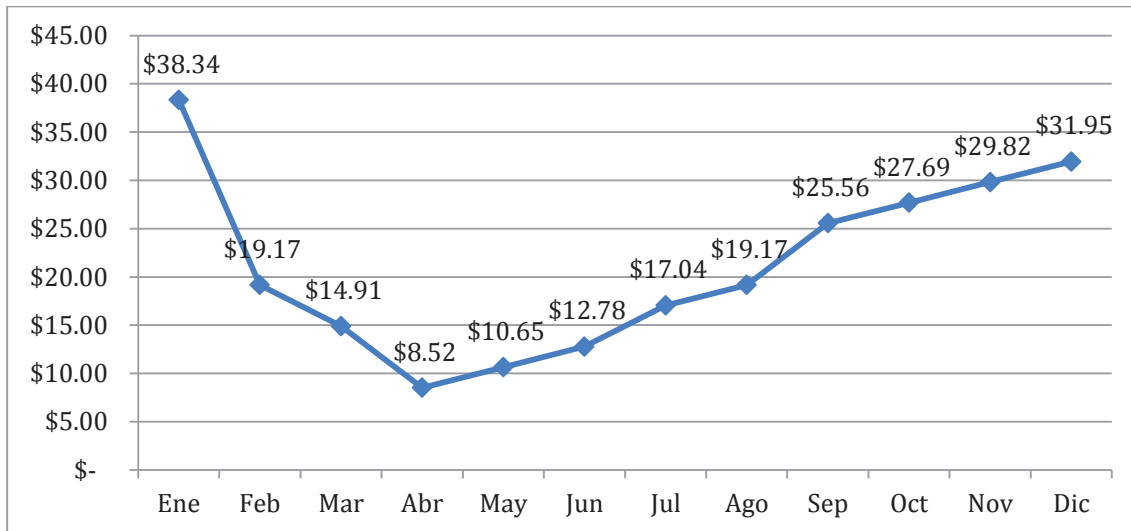


Figura 12 Ventas en millones de pesos de la industria de la panificación, 2011-2012, elaboración propia con datos de CANAINPA y DENUÉ.

Existe también un período del año que integra los meses de marzo a junio donde la venta de panes cae debido al calor, ya que en esta temporada no se acostumbra comer pan como cuando las temperaturas bajan y las lluvias llegan, en estas temporadas se nivela la venta de pan.

Todo lo anterior, nos habla de la fluctuación en el volumen de ventas a lo largo del año en la industria de la panificación tradicional en Morelia. Misma que una curva descendente en las ventas pasado el mes de enero (mejor mes), manteniendo esta tendencia hasta el mes de abril (peor mes) y dando inicio a la recuperación marginal del sector en los meses subsiguientes, hasta llegar a los últimos meses del año (meses buenos) con un repunte importante.

Además de la información de ventas y tamaño del mercado, se utilizó el sistema de información empresarial (SIEM) y el DENUÉ para localizar en el mapa a las diferentes panaderías de la ciudad. Encontrando que no existe ninguna panadería sobre la Avenida Francisco I. Madero, tal como lo muestran los puntos verdes (unidades económicas de panadería tradicional) en la Fig. 13. Lo que muestra una gran oportunidad de emprender el negocio L'Atelier.

2.1.2. Información recopilada: Grupo focal o estudios específicos de campo.

El grupo focal o también llamada sesión de grupo es una entrevista que realiza un moderador en forma natural no estructurada con un grupo reducido de entrevistados, que son conocidos como informantes. El objetivo principal de las sesiones de grupo es obtener una visión general al escuchar a un grupo de personas del mercado meta, mientras hablan de aspectos que interesan al investigador. El valor de este tipo de investigación cualitativa, son los descubrimientos inesperados que frecuentemente se obtienen del debate libre (Malhotra, 1997).

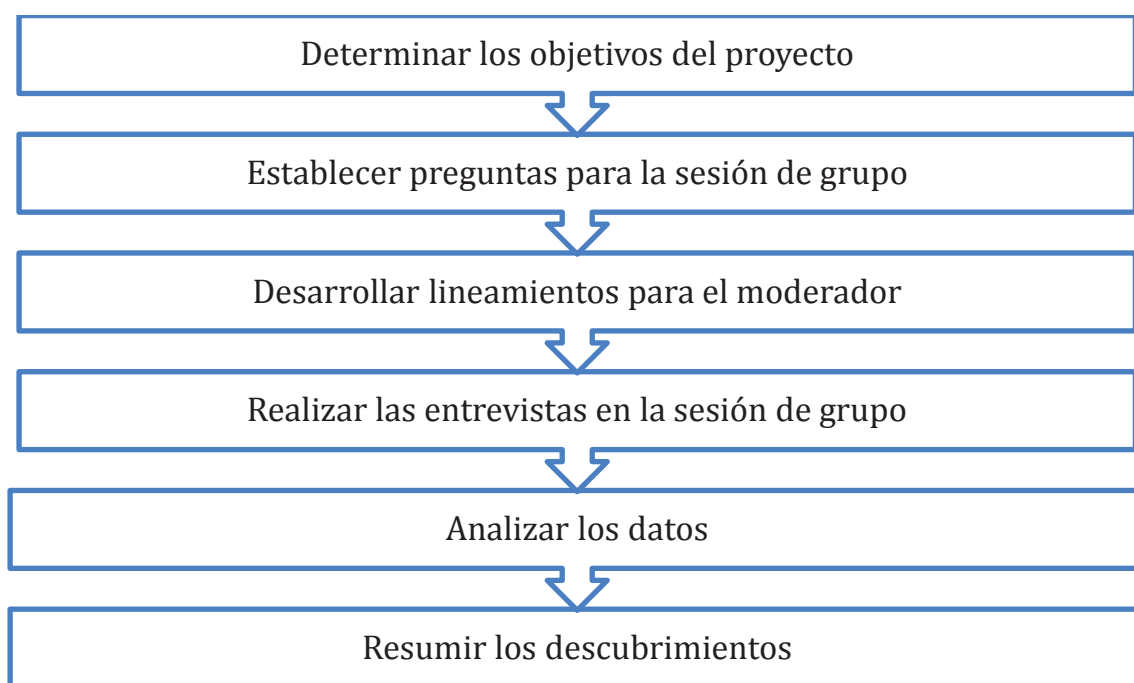


Figura 14. Procedimiento de recolección y análisis de datos en el grupo focal

La realización de una sesión de grupo para el establecimiento L'Atelier, era necesaria para conocer el punto de vista del grupo mencionado (Anexo 8), aunque la mayoría son estudiantes y gente joven que visita regularmente el centro histórico de la ciudad de Morelia, opinaron que es un concepto diferente aunque familiar, basado en un enfoque hogareño pero a la vez contemporáneo. Se llegó a la conclusión de que los precios bajos y las promociones son necesarios para el correcto funcionamiento y éxito del establecimiento, ya que esto ayudará a atraer al mercado meta, ofreciéndoles un servicio de calidad para lograr su fidelidad a la empresa.

Determinar los objetivos del proyecto.

- Obtener información de primera mano de nuestro mercado meta, para conocer su interés en nuestro proyecto, definiendo de manera más precisa los requerimientos de nuestro restaurante.
- Identificar cursos alternativos de acción respecto de nuestros supuestos básicos de trabajo, a partir de las necesidades y deseos presentes en nuestro segmento de interés.

Establecer preguntas para la sesión de grupo

1. ¿Qué te viene a la mente cuando escuchas de un restaurante-panadería?
2. ¿Cuál crees que debería ser el concepto del restaurante-panadería?
3. ¿Cuánto es el precio máximo adecuado para una pieza de pan?
4. ¿Dónde te gustaría que estuviera ubicado el restaurante?
5. ¿Menciona algo que no podría faltar en el restaurante-panadería aparte de pan?
6. ¿Qué consideras clave para estar cómodo en un restaurante?
7. ¿Cuál es el tiempo máximo adecuado que estarías dispuesto a esperar por un platillo?
8. ¿Si vas alguna vez a un restaurante-panadería que sería lo que consumirías?
9. ¿Cuál es la temática que te gustaría que tuviera el restaurante?
10. ¿Qué promociones te gustaría que tuviera?
11. ¿Te gustaría que tuviera servicio a domicilio?

Desarrollar lineamientos para el moderador

- Amabilidad con firmeza: el moderador debe combinar una actitud disciplinada con una empatía comprensiva, de modo que genere la interacción necesaria.
- Tolerancia: el moderador debe estar alerta a las señales de desintegración de la cordialidad o el propósito del grupo.
- Participación: el moderador debe motivar y estimular la participación personal intensa.

- **Comprensión incompleta:** el moderador debe alentar a los entrevistados a ser más específicos acerca de los comentarios generales mostrando una actitud de duda ante los comentarios.
- **Motivación:** el moderador debe motivar a los miembros que no responden para que participen.
- **Flexibilidad:** el moderador debe ser capaz de improvisar y alterar los lineamientos planeados que distraigan el proceso del grupo.
- **Sensibilidad:** el moderador debe ser lo suficientemente sensible para guiar el debate del grupo a un nivel intelectual y emocional.

Realizar las entrevistas en la sesión de grupo

Los grupos focales es un estudio que forma parte de la investigación de mercados, en los que participan varias personas que forman parte del mercado meta al que va dirigido un establecimiento, tienen la finalidad de conocer la realidad desde la perspectiva del cliente, (Álvarez-Gayou Jurgenson, 2006).

Es una técnica de investigación social que le da prioridad al que habla, cuyo propósito es la interacción entre varios participantes acerca de un tema de investigación, en un tiempo determinado y su objetivo principal consiste en captar la forma de pensar, sentir y vivir de los individuos que forman el grupo.

La finalidad para hacer un grupo focal para L'Atelier, consistía en conocer de primera mano las ideas, expectativas, deseos y necesidades de nuestro mercado meta, para lo que no bastaba con hacer encuestas, era necesario estudiar a fondo los deseos de nuestros clientes meta.

Analizar los datos

De acuerdo con la guía AMAI sobre grupos focales (2011), el análisis y la interpretación de la información obtenida con las sesiones de grupo tiene dos fases principales:

- Identificar las unidades de análisis relevantes para los objetivos o los temas del estudio (esto es, identificar las lexías que dan la dimensión estructural, no sólo referencial, del lenguaje).
- Buscar en la interpretación los insights, es decir el conocimiento accionable y competitivamente único.

Unidades de análisis relevantes e Insights

Al momento de analizar el grupo focal, encontramos diferentes unidades relevantes producto de la conversación misma que sostuvimos con los participantes, así como palabras (Insights) clave vinculadas con las preguntas que realizamos.

- Idea previa sobre un restaurante panadería.
 - Los participantes asumieron al momento de hablar de un restaurante-panadería que se trataba de un negocio casero, basados en la idea positiva que tienen hacia el pan.
 - Además, los integrantes del grupo focal nos dijeron que la sola mención del pan les recordaba su elaboración y aroma, señalando que lo atractivo para ellos es el pan recién elaborado.
 - Es destacable lo indisoluble que resultó al momento de hablar de panadería, la idea de hogar, familia, rústico y campestre, todas ellas expresiones positivas.
- Opinión del concepto del restaurante-panadería
 - La mayoría de los informantes debido a su edad subrayan les gustaría que fuera un concepto moderno y a la vez que esté dirigido a jóvenes.
 - La idea de un concepto rústico pero a la vez moderno es algo que llama mucho la atención de los integrantes, ya que para ellos una panadería debe tener un concepto limpio pero cálido.

- Precio máximo para una pieza de pan
 - Una pieza de pan según los participantes no debería superar los 15 pesos pero la mayoría concuerda en que 8 pesos sería el precio óptimo para hacer accesibles las piezas de pan.
 - Además, los participantes concuerdan en que es necesario mantener precios accesibles para garantizar la lealtad de los consumidores.

- Ubicación del restaurante-panadería
 - A muchos de los participantes les agrado la idea de que se ubicara en la zona de Sta. María, claro esta es una zona de mucho auge y crecimiento de la ciudad.
 - La mayoría pensó que sería más conveniente si se ubicara en el centro histórico de la ciudad ya que hay una mayor concurrencia de personas y se acerca más al mercado meta.
 - Algunos pensaron que sería buena idea en la Avenida Enrique Ramírez, ya que es una zona ya establecida comercialmente y por igual muy transcurrida. Aunque por opinión general se definió que la zona ideal es el centro histórico de la ciudad de Morelia.

- Detalle esencial para una panadería-restaurante.
 - A los informantes les gustaría ver la producción del pan al instante ya que eso les da confianza de lo que están consumiendo. Además, podría considerarse como una atracción en especial para los turistas.
 - El pan a la vista es otro detalle esencial que los participantes opinan que es esencial, ya que de esta manera ellos pueden elegir el pan por medio de la variedad existente. El servicio de cafetería es algo que a todos los participantes consideraron básico ya que para el concepto es necesario tener este servicio, para que sea más apetecible el consumo de pan.

- Garantía de comodidad en un restaurante-panadería.

- El tema del servicio, es un tema muy importante para los participantes ya que opinan que da una buena referencia del lugar, es lo que ayuda a que las personas tengan ganas de visitar de nuevo un lugar, asegurando su éxito.
- La calidad según los participantes se refiere a todo no solamente al servicio, sino, al tipo de ingredientes que van ser servidos, la presentación, el manejo de los alimentos, su elaboración y la manera de ser atendidos.
- Tiempo adecuado de espera por un platillo
 - Los informantes comentaron que el tiempo máximo que estarían dispuestos a esperar por una comida serían 20 minutos.
 - Los participantes opinaron que el tiempo ideal para esperar un platillo serían 10 minutos, ya que el menú no es complicado para esperar tanto tiempo, pero el máximo si 20 minutos.
- Ambiente ideal para un restaurante-panadería
 - El concepto es también un tópico muy importante para los participantes, coinciden en que debería tener un concepto hogareño aunque con un referente moderno para atraer a un público más joven, pero sin llegar a ser frío.
 - El ambiente clásico también gustó mucho, pero con un toque rústico, que recuerde un poco una cabaña contemporánea.
- Promociones
 - A los informantes les gustaría que hubiera promociones aunque no fue con mucho interés probablemente por el concepto, pero la mejor promoción sería un pan gratis en la compra de otro.

- Al igual opinaron que los miércoles debería de existir la promoción de 2x1 en postres ya que es una buena manera de ir con más personas sin gastar tanto en la compra de un producto de cafetería o de alimentos preparados en el lugar.
- Servicio a domicilio
- Sin duda esta fue la pregunta de mayor desinterés y que más rápido se llegó a una conclusión ya que lo que se quiere es ir a un lugar bonito que complemente la comida y a la mayoría le pareció que el servicio a domicilio no es relevante para el lugar.

Resumir los descubrimientos

Gracias al estudio del grupo focal, se ha podido analizar el comportamiento del mercado meta, sus gustos, deseos, necesidades y expectativas ante el concepto de L'Atelier. En cada investigación de mercado se descubren cosas nuevas e inesperadas, en nuestro caso encontramos que los participantes prefieren un lugar cómodo, clásico, un tanto campestre pero con el toque contemporáneo que caracteriza a los nuevos establecimientos de nuestros tiempos.

También nos encontramos que la mayoría de las respuestas son positivas, los participantes se encontraban motivados e interesados en el proyecto, los temas que más les han interesado son: el servicio, concepto y precios, para ellos es muy importante mantener precios accesibles para crear lealtad entre los clientes, pero sin descuidar la calidad de los alimentos y del servicio.

Las promociones y el servicio a domicilio fueron los tópicos que menos interés causaron ya que la intención principal de los participantes fue acudir al lugar para degustar los alimentos ahí mismo y las promociones pueden ser un factor extra para motivar a los clientes a visitar constantemente el establecimiento. En general, se puede concluir que el grupo focal fue una práctica adecuada para el tipo de empresa que es L'Atelier en la que no se tiene ninguna información previa.

2.2. Análisis de la Competencia (Directa / indirecta)

Es muy importante para el desarrollo de un negocio hacer un estudio de los competidores directos, aquellos que manejan productos similares a los nuestros y a los indirectos, aquellas empresas que se dedican a sustituir a nuestros productos.

Empresa	Producto	Precio
 <p>http://www.vainillachocolate.mx</p>	<p>Repostería y cafetería michoacana. Gran gama de pasteles, tartas, brownies y galletas. Ofrecen servicio de desayuno. Servicios: estacionamiento (2), servicio americano y self-service.</p>	<p>De \$25.⁰⁰ a \$100.⁰⁰</p>
 <p>http://www.elglobo.com.mx/</p>	<p>Cadena de panadería y repostería mexicana, especialidad en panadería europea. Tienen servicio de cafetería en algunos locales. Servicio: estacionamiento en algunos locales.</p>	<p>De \$25.⁰⁰ a \$100.⁰⁰</p>
 <p>http://www.trico.com.mx/</p>	<p>Panadería, repostería, cafetería, charcutería y en un establecimiento servicio de restaurante. Venden productos importados, vinos, quesos y carnes frías. En su panadería también tienen baguettes y servicio de bocadillos. Servicios: estacionamiento en algunos locales, servicio americano en restaurante.</p>	<p>De \$6.⁰⁰ a \$200.⁰⁰</p>
 <p>http://www.lbbo.com.mx/</p>	<p>Cadena mexicana de panadería, cafetería y restaurante. Su especialidad los bisquets. Servicio: estacionamiento, servicio americano.</p>	<p>Panadería De \$12.⁰⁰ a \$26.⁰⁰ Desayunos De \$80.⁰⁰ a \$200.⁰⁰</p>

Tabla 2 Competencia directa

Analizar a la competencia tiene el objetivo de conocer las fortalezas y debilidades de aquellos que se dirigen a nuestro mercado meta, además de conocer sus objetivos y planes a futuro, esto con el fin de crear una estrategia para conservar la atención de nuestro cliente meta (Iniesta,

2006). La competencia directa fue identificada gracias a las semejanzas en los servicios y productos que ofrecen las otras empresas que operan dentro de la misma industria (Tabla 1).

La competencia directa mostró tener una variedad de precios en los productos de panadería, las empresas que ofrecen desayunos o algún tipo de servicio además de la panadería muestran al igual diversos precios dependiendo de su posicionamiento como marca. Estos precios y gama de servicios nos hacen pensar que L'Atelier es un concepto de negocio rentable y capaz de satisfacer las necesidades del mercado meta.

Empresa	Producto	Precio
 http://www.sanborns.com.mx	Cadena mexicana tiendas departamentales que entre sus servicios cuenta con restaurante, panadería, repostería y dulcería.	De \$16 a \$20 Desayunos De \$80.00 a \$250.00
 http://subwaymexico.com.mx/	Cadena de baguettes estadounidense, además de baguettes vende ensaladas y galletas.	Comida \$29.00 a \$100.00
 http://www.starbucks.com.mx/	Cafeterías estadounidenses con venta de panadería, sándwiches, repostería.	Panadería \$28.00 a \$54.00 Café \$24.00 a \$51.00
 http://www.barra.com.mx/	Tortería, ensaladas, fondue y cafetería. Empresa michoacana.	De \$49.00 a \$100.00
 http://www.vips.com.mx/	Servicio de restaurante, ofrece desayuno, comida y cena, además de servicio de cafetería.	Panadería De \$8.00 a \$56.00 Desayunos De \$90.00 a \$250.00

Tabla 3 Competencia indirecta

La competencia indirecta fue identificada por los servicios que ofrecen cada una de estas empresas y las similitudes que presentan en sus servicios con el concepto de panadería gourmet (Tabla 2). La competencia indirecta muestra una variedad de servicios más grande con la que nuestro concepto no es afín, sin embargo, al tener servicio de panadería y desayunos es importante considerarlos como competencia. Aunque su posicionamiento en el mercado moreliano ya es seguro, ninguna de ellas se encuentra en la misma zona que la nuestra, lo cual nos da la oportunidad de llegar al mercado deseado.

Restaurantes/Panadería	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
L' Atelier	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
El Globo	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Trico	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
Bísquets de Obregón	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✗
Vainilla y Chocolate	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Sanborns	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✗
Subway	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✗
Starbucks	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗
MX	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗
VIPS	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✗

Tabla 4 Cuadro comparativo de la competencia de L'Atelier

Elementos de comparación

- | | |
|--|---|
| A. Internet. | G. Filosofía Satisfacción total “Si no te gusta, lo cambiamos”. |
| B. Servicio para llevar. | H. Encuestas para medir la satisfacción del cliente. |
| C. Servicio americano. | I. Descuentos en cumpleaños mostrando IFE. |
| D. Café americano incluido a la hora del desayuno. | J. Menú en inglés. |
| E. Promociones semanales. | |
| F. Terminales para tarjetas bancarias. | |

2.3. Descripción del Producto o Servicio

La oferta gastronómica propuesta es sencilla y contemporánea, responde a las necesidades existentes en la ciudad de Morelia, además de conservar las tradiciones de la panadería mexicana, agregando panes de orígenes europeos que se encuentran muy arraigados en la costumbre panadera del país, pero con el toque fresco y moderno que ofrece el concepto de L'Atelier.

Una panadería puede satisfacer la simple necesidad de comprar pan, pero si además de dicho producto se ofrece algo más al comensal como lo son desayunos, restaurante, servicio de cafetería y un poco de repostería, se tiene la oportunidad de llegar a un mercado más amplio y satisfacer más necesidades y a la vez tener una cantidad mayor de clientes potenciales, además de contar con una locación perfecta que se presta para el turismo nacional e internacional, ya que la ciudad de Morelia tiene gran afluencia de visitantes gracias a sus diversos festivales y gran atractivo turístico.

El servicio de panadería es el principal, ya que el pan es fundamental en la gastronomía mexicana y en la zona no se encuentra ninguna panadería, el servicio de desayunos surge por la necesidad de ofrecer productos diferentes, aunque existe bastante competencia en este ámbito en esta zona de la ciudad, no hay ninguno que oferte desayunos o comidas accesibles que estén al alcance de diferentes bolsillos. Las comidas resultan muy frescas y sencillas, con el propósito de brindar un menú diferente al que existe en los establecimientos cercanos y así poder diferenciarnos del resto. Por último, el servicio de cafetería viene de la mano con la panadería, por lo general es un servicio afín y se presta bastante para el concepto de L'Atelier.

Los productos claves de la panadería son los panes artesanales en su variedad salados y dulces, al igual que los productos especiales por día y temporada (ver anexo1).

2.3.1. Descripción de las características tangibles

La variedad de productos que se ofrecen en L'Atelier son en su mayoría pan o acompañados de pan, ya que se ofrece servicio de desayunos y comidas ligeras por las tardes. Sin necesidad de un empaque, aunque el servicio para llevar si tiene un empaque que es una bolsa de estraza con el logo de la empresa.

La presentación en la panadería será en el mostrador de mármol y en la estantería, en el mostrador estarán en charolas de mimbre con papel de diversos colores y en la estantería en cajas de mimbre un poco más grandes.

El enfoque decorativo se basa en elementos muy propios de una panadería, canastos para el pan, estantes de madera y una barra de mármol. El mobiliario con un aire provenzal pero a la vez contemporáneo que ayuda a crear un espacio vanguardista. Las mesas en los portales darán un toque de elegancia francesa, recordando los típicos restaurantes europeos.

La paleta de colores está inspirada en colores cálidos. La pared del mostrador, la más importante, en el espacio entre estantes tendrá azulejos rectangulares color marfil. La entrada con un color amarillo mostaza para dar la impresión de un lugar alegre y con vida. La pared enfrente del mostrador en color café claro para dar un toque de sobriedad y elegancia. (Fig. 14)

La barra del mostrador, será de mármol blanco carrala que además de mostrador tiene la función de caja. Los estantes empotrados en la pared, serán anaqueles para mostrar el pan, para que el cliente pueda elegir lo que guste comprar o consumir en el establecimiento. El pan estará en canastos de mimbre para que se dé la impresión de recién horneado. Sobre el mostrador estarán algunos de los postres de la casa. En pizarrones negros estará el menú fijo y los especiales del día (Fig. 14).



Figura 15 Ejemplo del mostrador y pizarrón.

La cristalería serán vasos tipo Gibraltar para servir las bebidas frías, ya que son los clásicos y denotan una cálida elegancia, la vajilla blanca y redonda ya que también es clásica, pero así lucen más los alimentos, canastos para llevar el pan a la mesa, tazas blancas y de una forma sencilla para las bebidas calientes. La loza de acero inoxidable, de forma muy sencilla.

2.3.2. Características intangibles

Nuestros productos de pan, como su naturaleza lo indica son productos perecederos por lo cual su conservación debe estar fuera del corrientes de aire, humedad y calor excesivos, pero al mismo tiempo es un producto muy noble que tiende a durar sin endurecerse de dos a tres días, sólo debe conservarse tapado y lejos de olores fuertes y penetrantes.

El uso que el cliente le quiera dar es libre, es un producto que siempre ha existido en la canasta básica de cualquier persona, con este motivo el cliente dispone de su producto libremente, ya que al ser un producto alimenticio tiene un uso limitado. Las características más identificables de un producto de pan son: el color, la textura propia de cada producto, el sabor y el olor característico de una panadería. Todos estos elementos parecen ser muy obvios, pero marcan la diferencia entre un producto de calidad y otro de sin calidad.

La iluminación juega un rol muy importante a la hora de ambientar un establecimiento, si buscamos un tipo de iluminación que nos ayude a crear un lugar cálido, acogedor, privado y agradable que es el ideal para una panadería, ya que brinda al comensal la experiencia de estar fuera de casa, pero en un lugar cómodo para tomar una bebida, desayunar o simplemente comprar algo para llevar (Gordoa, 2004).

La iluminación deseada es en tonos cálidos y jugar con ella, dando importancia a nuestro mostrador con tonos rosados o amarillos para que el producto se vea más apetecible, y así el resto del comedor, esto con el fin de lograr un sitio con privacidad para conversar y además acogedor.

La música es clave para lograr un ambiente cómodo y agradable, para nuestro tipo de negocio es fundamental encontrar una lista de reproducción con la cual el trabajo se haga más fácil y la estancia del comensal sea amena y más que nada que le den ganas de volver. Para lograrlo el estilo que se adapta al concepto es variar entre el jazz y bossa nova ambos estilos son agradables para un negocio, ya que ayuda a mantener un ambiente de calma pero agrega alegría que alienta a la conversación.

Es de vital importancia la comodidad del cliente en un establecimiento y la música es fundamental para lograrla, ya que ayuda a relajar, y a expresar sentimientos. En un establecimiento de alimentos, crea una atmosfera de comodidad y seguridad que el cliente se siente satisfecho y con ganas de repetir la experiencia (Gordoa, 2004).

El aroma en una panadería es característico, la hace única, atrae a los comensales, no existe persona que pueda resistirse a un pedazo de pan recién horneado y lo que la llama es el olor. Este olor lo tenemos guardado desde la niñez, el pan y su aroma han acompañado al ser humano en todas las etapas de su vida, hasta cuando por salud u otros motivos no debe ser consumido en grandes cantidades.

Para el concepto de L'Atelier el aroma que caracteriza a la marca es el del pan recién horneado, es decir, olores que recuerdan levaduras, lácteos, hierbas, flores y nueces tostadas, estos

olores ayudan a atraer al comensal, abrir su apetito y así que pruebe los productos. El aroma es por lo general, dejado de lado, pero es fundamental para atraer a los clientes, ya que el olfato es un sentido muy desarrollado y capaz de traer múltiples recuerdos ya sean agradables o no, es muy útil para crear memoria en los clientes y así generar más visitas (Gordoa, 2004).

2.3.3. Aspectos innovadores del producto

Los productos son artesanales, no tienen conservadores ni químicos, son naturales, frescos, para lo cual se buscan ingredientes que tengan las mismas características que buscamos ofrecer en los productos de L'Atelier. La frescura es el elemento más buscado en el pan ya que le da textura y consistencia, además de ser de los elementos más identificables para definir un pan de calidad. Para lo cual, el pan que ha sido horneado y no vendido el mismo día, se cubre con mantas y se guarda en un recipiente hermético para protegerlo de olores y corrientes de aire. Aunque lo ideal es vender la producción diaria, para poder ofrecer el mejor pan.

Al igual que los productos que se ofrecen en L'Atelier es elemental en nuestros días cuidar del medio ambiente, para la empresa no es algo opcional sino que es primordial, para lograr este objetivo es necesario desarrollar un papel de envoltura que sea elaborado a base de papel de material reciclado y los productos de limpieza sean biodegradables. La basura debe separarse en orgánicos e inorgánicos y las servilletas deben ser biodegradables. Todo esto con el fin de mantener un equilibrio entre nuestro planeta y el servicio de calidad que se busca lograr.

2.4. Precio

El precio es lo que se paga por recibir un bien o un servicio, tiene dos significados diferentes por lo cual es difícil de fijarse, para el consumidor es el costo de algo y para el vendedor es el ingreso, la principal fuente de utilidades (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998). Los precios están equilibrados entre el pago de la renta, insumos, recursos humanos y materiales, además de basarse en los ingresos que reciben nuestros clientes meta. El rango de precios es por tipo de pan o tipo de alimento, que varía de los diez pesos hasta noventa pesos.

2.4.1. Estrategia de precios

Los precios de apertura o introducción están basados con los de la competencia pero se ofrece un factor motivacional al cliente con promociones para atraer al mercado meta. Un ejemplo de estas promociones es, a la compra de un emparedado a mitad de precio una ensalada. Promociones por días especiales en el primer mes de apertura, en cualquier servicio.

Transcurrido un poco más de tiempo y teniendo estable una clientela, las promociones seguirán en días especiales, pero ya en menor cantidad y en días que se tenga menor cantidad de clientela como lo son lunes, martes y miércoles para atraer más personas.

2.4.2. Condiciones Comerciales.

Como política de venta se manejará el pago en el momento de la compra, no se incluye ninguna otra forma de pago al menudeo, aunque se considera el pago en efectivo y con terminal bancaria (crédito y débito). Con motivo de no canibalizar el mercado, no se tiene contemplada la venta al mayoreo de nuestro producto en la ciudad, aunque se deja abierta la posibilidad de comercializarlo fuera de la ciudad en un futuro. De igual manera se contempla la promoción de paquetes de desayunos a empresas y organizaciones con facilidades de pago a 30 días por montos no mayores a 15 mil pesos.

2.5. Imagen, Publicidad y Promoción

2.5.1. Imagen.- Nombre comercial, logotipo y slogan

La imagen de un producto o empresa es lo que más recuerda el consumidor a la hora de decidir si compra o no un producto (Dupont, 2007). Al ser un factor tan influyente en el consumidor, la imagen debe ser atractiva y congruente con el producto que se vende.

L'Atelier busca una imagen contemporánea pero que sea atemporal, se utiliza el color café porque recuerda alimentos como el café, pan y chocolate, muy relacionado con la comida y a la vez con un toque de confort y madera, que es tan relacionado con un negocio de panadería (Fig. 15).



Figura 16 Logotipo de L'Atelier

El slogan, es una de las estrategias de publicidad que ayudan a dar una personalidad a un producto y a ubicarlo más fácil en el mercado (Dupont, 2007). El slogan ayuda a recordar fácilmente un producto.

El slogan de L'Atelier es: **Taller de Pan Artesanal**. Ya que “atelier” es una palabra de origen francés, cuyo significado es taller, dado que cada cocina, repostería o panadería es también un taller y claro como el objetivo de esta empresa es vender pan y comidas ligeras, este slogan ayudará a tener una idea clara de que es lo que se vende en este negocio.

2.5.2. Plan de promoción

La estrategia de promoción es la manera más óptima para hacer uso de la mezcla de promoción en la que se incluyen la publicidad, relaciones públicas, ventas personales y promoción de ventas. La publicidad es el medio de mayor alcance de comunicación con las masas, aunque es un medio costoso, llega a ser muy influyente. Las relaciones públicas identifican las áreas de interés de la empresa que tienen los consumidores, evalúa las actitudes públicas y crea un programa de acción con el fin de obtener el conocimiento y aceptación de los consumidores. Las ventas personales son las que se llevan a cabo directa o de manera telefónica entre el vendedor y el consumidor. La promoción de ventas es aquella que se utiliza a corto plazo para incrementar las ventas a través de muestras gratuitas, cupones, bonificaciones, entre otros (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998).

Para una empresa panadera es bueno hacer una mezcla de promoción, ya que es necesario hacerse publicidad en un medio de gran alcance como lo son las redes sociales, radio y también los conocidos “Parabuses” que son anuncios que se encuentran en las paradas de autobuses. Las relaciones públicas mediante encuestas pequeñas a los consumidores después de que hayan consumido sus alimentos. Las ventas personales, en las que el vendedor ofrecerá alguna bebida, platillo o producto que vaya bien con lo que haya elegido el consumidor. La promoción de ventas con los especiales semanales y descuentos periódicos para alentar al consumidor a probar y comprar diferentes productos.

La promoción de ventas es el conjunto de actividades de corta duración, dirigidas a los intermediarios, vendedores o consumidores, que mediante incentivos económicos o materiales o la realización de actividades específicas, tratan de estimular la demanda a corto plazo o aumentar la eficacia de los vendedores e intermediarios.

La promoción de ventas es una actividad intermediaria entre la publicidad y la venta personal. No se dirige a una audiencia tan masiva como la publicidad, pero tampoco a un grupo tan reducido de personas como el que pueden abarcar los vendedores.

Cuando la acción promocional recae sobre los vendedores, su finalidad es motivarlos para que intensifiquen sus esfuerzos y aumente así su rendimiento. Cuando se dirige a los consumidores finales, se pretende estimular la demanda a corto plazo, mediante la intensificación de las compras de los clientes actuales como a través de la capacitación de nuevos compradores (Santesmases Mestre, Adriana, & Valderrey Villar, 2003).

Para el mercado meta de L'Atelier se usará como acción promocional las degustaciones de productos, ya sea de productos de temporada como los de base, de igual manera, los días con promociones especiales como martes de emparedado y de regalo una sopa y además de especiales para cada mes. La promoción de ventas es necesaria para brindar un mejor servicio y tener un mayor control de la calidad de los productos del menú, además de tener la opción de rotar los platillos del menú y que estos puedan llegar fácilmente a ser conocidos por nuestros comensales.

2.5.3. Medios y frecuencia

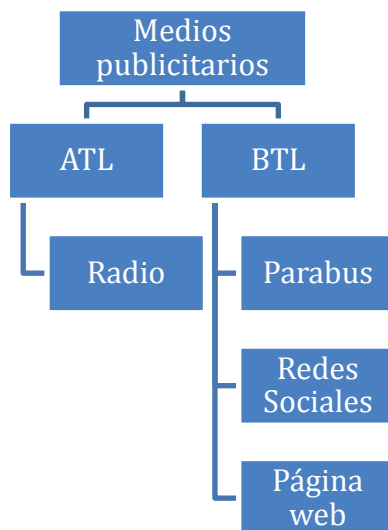


Figura 17 Esquema publicitario propuesto para L' Atelier

El medio utilizado para la publicidad será en redes sociales como Facebook y Twitter para dar a conocer promociones y especiales. El uso de un medio masivo como es la radio es para llegar a un mercado específico aunque de mayor alcance para lo cual se presentará un spot en “Cadena Raza” en un horario especial con 8 repeticiones al día durante 14 días previos a la apertura en 105.1 FM Grupo Formula.

Contar con una página web con la finalidad de tener un sitio más personalizado, profesional que cuente con las características principales de la empresa y además con oferta de trabajo. Para el diseño, hospedaje y administración de página web y el manejo de redes sociales se contrataran los servicios de la empresa de medios digital “Gran Cuarto Oscuro”.

Para los anuncios en “parabuses” se contrataría a la empresa EUMEX, ya que se encuentran en las paradas de autobuses de la ciudad, para los anuncios se utilizarían dos catorcenas de anuncios con dos diferentes diseños en circuitos como Santa María y Camelinas, una catorcena previa a la apertura del negocio y la otra posterior.

2.5.4. Costos

Se destinará un presupuesto de \$89,592 MN por concepto de publicidad un mes anterior a la apertura del negocio. Mismos que se distribuirán en “parabuses”, spots de radio, página web y redes sociales en la ciudad de Morelia.

En cuestión de “parabuses”, se recurrirá a la empresa EUMEX, con una contratación de 2 cartorcenos, una previa y otra posterior a la apertura del negocio. Este medio es muy eficiente ya que el mensaje se lee voluntariamente, creando mayor retención del mismo en la mente del consumidor. Este tipo de anuncio al encontrarse distribuidos equitativamente por la ciudad y en las avenidas más importantes logra en menor tiempo mayor alcance y frecuencia que muchos otros medios, por lo cual se recurrirá a dicho medio de publicidad. El diseño de la campaña publicitaria para los “parabuses” que será el diseño de dos carteles será a cargo de la empresa “Gran Cuarto Oscuro” lo cual será una inversión de \$7,000 MN. Los “parabuses” contratados con la empresa EUMEX consta de un paquete de 8 “parabuses” por 28 días con vista a la vialidad para lo cual se destinará un presupuesto de \$40,000 MN, además del diseño, por lo que se hace un total de \$47,000 MN.

El diseño de la página web, hospedaje y administración de redes sociales estará a cargo de la empresa “Gran Cuarto Oscuro” para lo que se destinará un presupuesto de \$20,000 MN.

Los spots de radio se escucharán en Grupo Acir, durante 4 semanas, 2 previas a la apertura y 2 para promocionar en el mes de diciembre y enero. Por un bloque de 14 días con 8 spots diarios, un spot en un horario de mayor sintonía cuesta \$83 MN, para lo cual se destinará un presupuesto \$9,296 MN, más \$4,000 MN del diseño del spot publicitario realizado por la empresa “EA Radio”, donde se pedirá el diseño de dos spots diferentes.

2.6. Canal de Distribución

Un canal de distribución es un circuito a través del cual un producto llega al consumidor, como no es posible (en algunos casos) tener una fábrica o establecimiento donde se produce algún producto, es necesario establecer un canal de distribución para que el producto llegue al consumidor. El canal inicia con el productor y termina con el consumidor. Por lo general, se tiene un intermediario que es el que ayuda que un producto llegue a otra zona geográfica (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998).

En nuestro caso un canal de distribución de los productos de L'Atelier no es necesario, ya que no es un producto empaquetado, el servicio utilizado es de panadería-restaurante. En el único caso que necesitamos un canal de distribución es con nuestros proveedores ya que ellos son los intermediarios de los productos que se utilizan en la producción de la panadería-restaurante.

2.6.1. Canales de distribución y punto de venta

El canal que se usaría es el directo ya que no se necesitan intermediarios como en el indirecto, corto o largo, ya que los productos que se fabrican en la panadería-restaurante, al ser el giro de servicio alimenticio se rige por un canal de distribución directo, ya que donde se fabrica se vende.

542.6.2. Ubicación geográfica de la empresa y cobertura de los productos y servicios

L'Atelier se encuentra localizado en el centro histórico de la ciudad colonial de Morelia, Michoacán, ya que esta zona cuenta con gran afluencia turística y local, además de contar con uno de los escenarios más bellos de dicha ciudad. Agregando que en esta zona de la ciudad, se reúne el mercado meta deseado.

2.7. Proyección de Ventas

La proyección de ventas es la estimación de ventas ya sea de un producto, bien o servicio en un determinado tiempo a futuro. Es un indicador de la realidad económico-empresarial de la situación de la industria en el mercado y la participación de la empresa en ese mercado (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998).

El pronóstico de ventas o proyección de ventas es un documento donde se integran los números tanto de unidades como de pesos, es elaborado por la función comercial de la empresa y tiene la finalidad de establecer metas para un determinado tiempo, generalmente son a plazos anuales, los cuales servirán para trazar el camino correcto de la empresa (Rosas, 2011).

La proyección de ventas elaborada por L'Atelier muestra los mejores meses de ventas y los peores en períodos anuales y dividiéndolos según nuestras metas a corto, mediano y largo plazo, las gráficas se muestran a continuación.

2.7.1. A corto plazo, 12 meses

En la siguiente gráfica (Fig.17) se muestra la proyección de ventas en un año, divididas en trimestres tomando en cuenta la información recopilada por CANAINPA, de los meses que cuentan con las mayores ventas y los meses que cuentan con las menores. Como podemos observar el segundo trimestre del año cuenta con las ventas más bajas, ya que es el período donde disminuye de manera significativa el consumo de pan, donde las ventas se estabilizan y suben es en el último trimestre del año, ya que las personas tienen la tendencia de salir más de sus hogares para consumir en restaurantes y cafeterías.

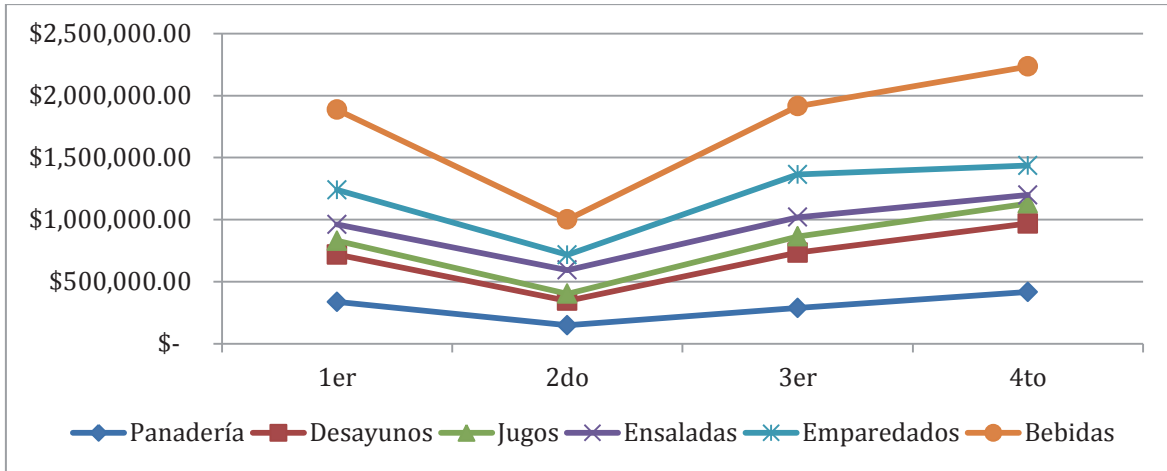


Figura 18 Ventas proyectadas a 12 meses por rubro en trimestres

En la gráfica siguiente (Fig.18) se muestra la proyección de ventas a 24 meses, es decir 2 años después de la apertura de la empresa, se sigue notando la tendencia de la baja de ventas en el segundo trimestre del año y aumentando en el último, pero con un aumento ligero del 5% debido a la inflación de precios anual, por lo que los precios tienden a variar y subir un poco, estabilizando así un poco más al negocio.

2.7.2. A mediano plazo, 24 meses

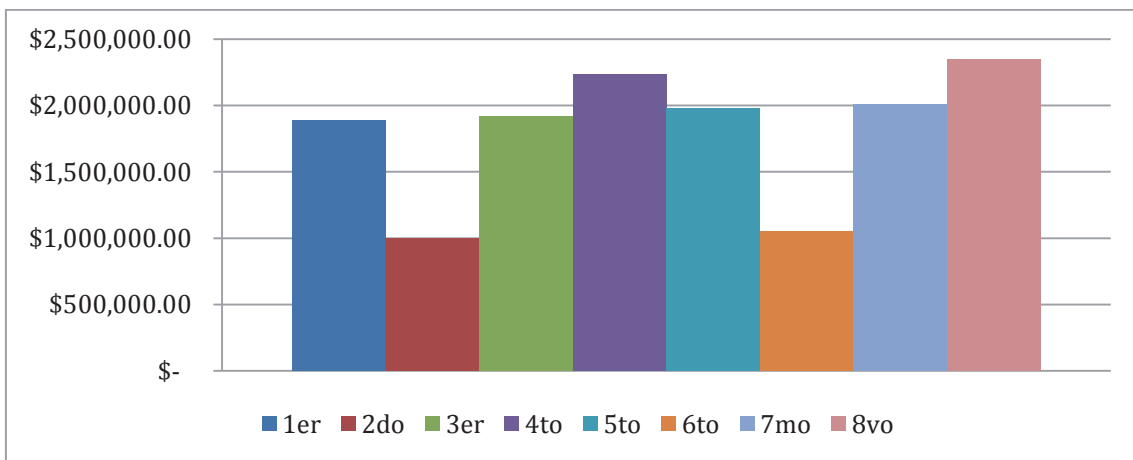


Figura 19 Ventas proyectadas a 24 meses por trimestre

2.7.3. A largo plazo, 36 meses

En esta gráfica (Fig.19) se muestra un crecimiento en las ventas debido a la inflación, aunque este aumento sea progresivo es un significativo al del primer año, dando así los resultados que se tenían planteados como objetivos y haciendo de la empresa un negocio redituable.

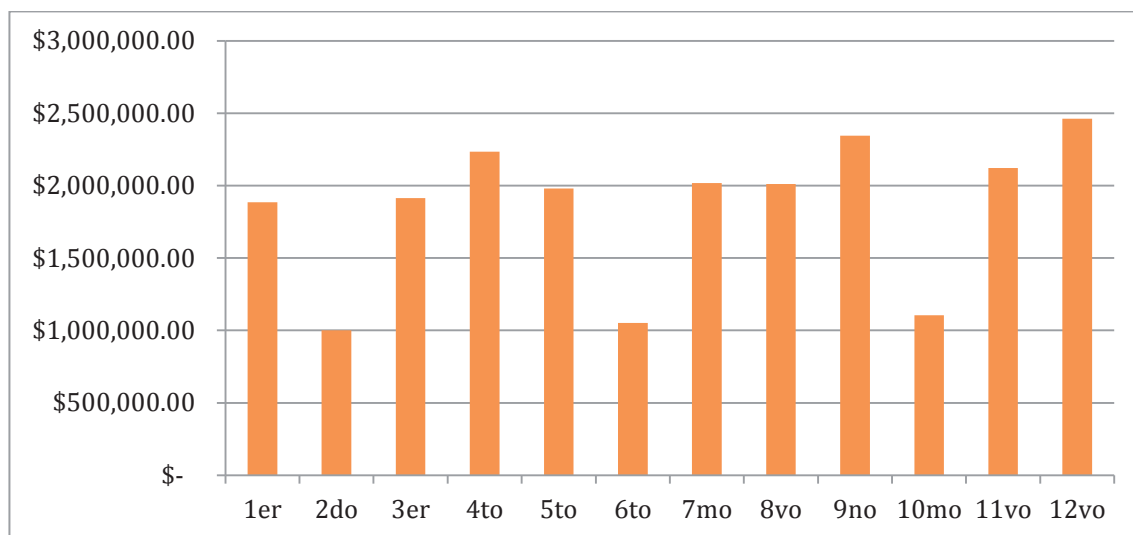


Figura 20 Ventas proyectadas a 12 trimestres (36 meses)

La proyección de ventas es importante por la posibilidad que nos brinda de estimar los requerimientos de insumos, materia prima y mano de obra estimada para satisfacer las perspectivas de comercialización de nuestro restaurante. Estas se realizaron en base al comportamiento de mercado panadero en la ciudad de Morelia (CANAINPA, 2012) y a las propias capacidades productivas presupuestas (Sánchez, 2012). En la tabla 5 podemos ver el volumen de ventas estimado y las utilidades anuales estimadas promedio en pesos, así como el porcentaje de utilidad procedente de nuestras inferencias.

Concepto	Ventas anuales	Utilidades anuales	% de utilidad promedio
Panadería	\$1,193,650.82	\$818,325.51	69%
Desayunos	\$460,976.45	\$345,786.94	75%
Ensaladas	\$543,395.82	\$418,942.58	77%
Emparedados	\$984,092.43	\$621,015.62	63%
Bebidas	\$2,278,882.47	\$1,881,090.73	83%
Productos de temporada	\$46,514.80	\$32,124.41	69%
Tabla 5 Proyecciones de ventas estimadas en base al mercado (competidores y consumidores)			

Es importante señalar que los resultados estimados fueron ajustados en base a la información de la CANAINPA para considerar la estacionalidad en las ventas del sector (meses “buenos”, “regulares” y “malos”). Tal ajuste permitió equilibrar el monto de ventas anualizado, de tal suerte que se prevé un flujo variable, pero constante de comensales en nuestro restaurante.

Capítulo 3. Proceso de Producción y Ventas

3.1. Abasto.

Las materias primas utilizadas para la producción panadera tanto como para la preparación de los alimentos tiene como proveedores principales a Harinera Guadalupe, empresa michoacana que se dedica a la elaboración de harinas, en Costco, empresa canadiense que se dedica a la distribución de diversos productos en mayoreo, Materias primas para repostería, empresa dedicada a la distribución de productos para panadería y pastelería y para la zona de alimentación el mercado de abastos de Morelia, como el proveedor de frutas y verduras (Para la lista de proveedores e insumos revisar anexo 2).

3.2. Producción y/o operaciones

La administración de la producción u operaciones, son las transformaciones de los insumos en los productos que varían de un mercado a otro. Su función principal es la actividad que convierte bienes o insumos en servicios o productos y que en nuestro caso, obedecen a la producción de alimentos para la satisfacción de comensales (en el restaurante) y clientes (compradores de panadería para llevar).

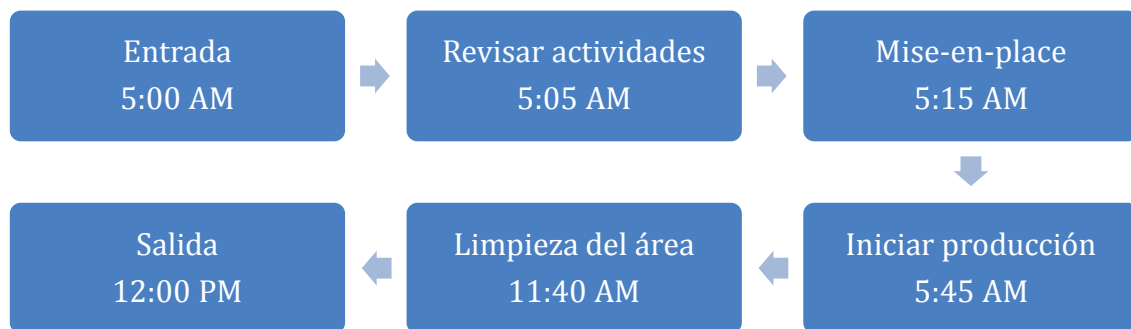


Figura 21 Proceso de trabajo en panadería

La producción en el área de panadería es importante para el giro de la empresa, ya que es el área que representa a la misma, por lo tanto, es necesario hacerla práctica y funcional para agilizar la producción

y funcionalidad de la misma. De igual manera, la distribución de la misma, refiriéndose a la ubicación de los insumos y materiales para la elaboración de los productos es primordial para el aprovechamiento del tiempo que tiene el personal para cumplir con la producción diaria de esta área.

Los horarios fijos para la producción tienen el objetivo del aprovechamiento del tiempo, además de establecer actividades precisas para que el personal se sienta orientado y cumpla con facilidad las metas del área.

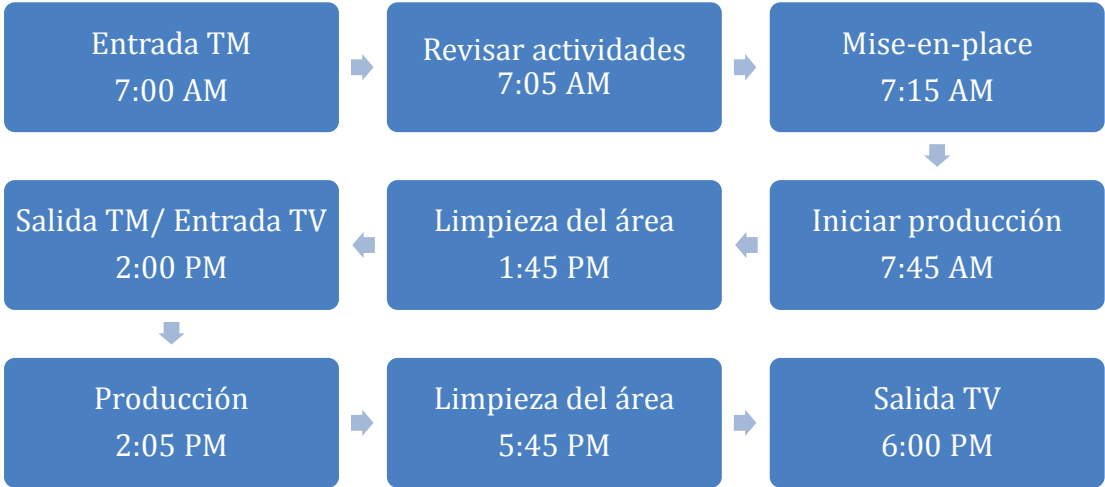


Figura 22 Proceso de trabajo en área de cocina

El área de cocina funciona de manera similar al de panadería ya que se encuentran en el mismo espacio dentro del restaurante, aunque la diferencia principal reside en la distribución de las horas y lógicamente del horario; el personal matutino se tiene que encargar del mise en place diario para agilizar la preparación de alimentos de ambos turnos y el horario vespertino se encarga de la producción, etiquetado y almacenaje de las preparaciones sobrantes que se encuentran en buen estado para ser usadas al siguiente día.

En esta área es muy importante la fijación de horarios para que el personal pueda lograr exitosamente las comandas recibidas diariamente.

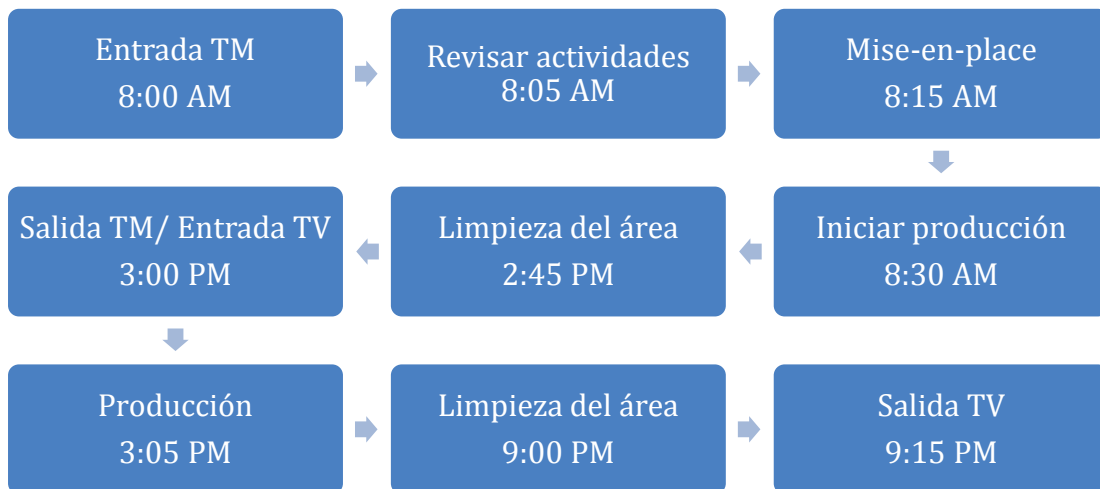


Figura 23 Proceso de trabajo en área de mostrador y cafetería

Esta área en particular cuenta con la mayor atención de los comensales y clientes, es la zona donde se busca llamar la atención para atraer a posibles clientes, para lo cual es necesario tener un método con horas marcadas para la preparación previa de las bebidas en el caso de la cafetería.

En el caso del mostrador, es donde se muestran todos los productos de panadería para lo cual es importante que los encargados de esta área saquen el pan a la hora que se encuentra listo y evitar que el pan pierda su fresca característica.

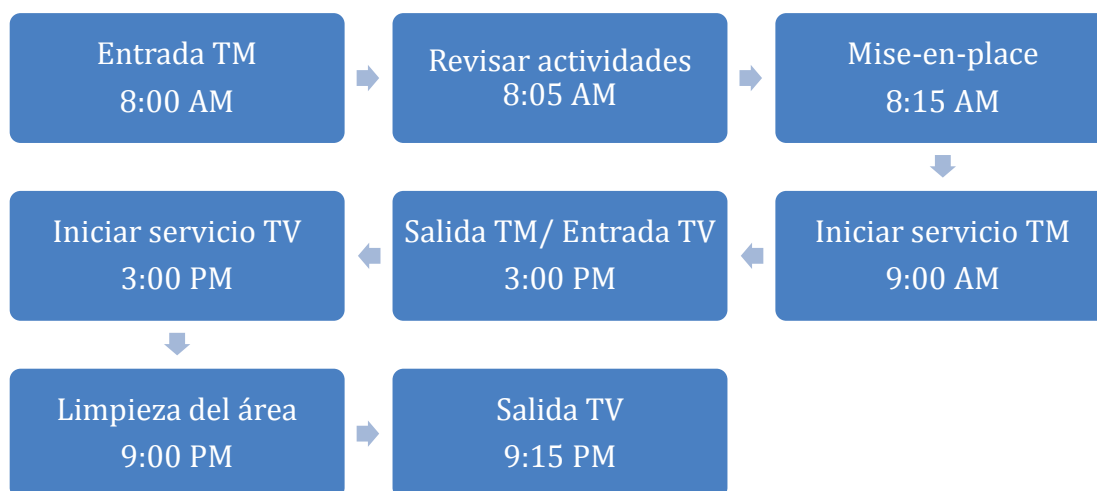


Figura 24 Proceso de trabajo en área de servicio

En esta zona como cualquier otra es necesario establecer horarios y zonas para los meseros, ya que se debe fijar y rotar semanalmente las zonas en las que se divide esta área con todo el personal que se encuentra laborando en dicha área. En el área de servicio, es básica la preparación de las mesas aunque no se cuente con manteles, pero existe la necesidad de un mise en place para poner servilletas, menús en el lugar correspondiente, entre otras actividades.

El capitán al ser el responsable directo del área, tiene que dirigir al personal y dividir sus actividades, intentado hacerlas variadas para obtener mejores resultados.

3.2.1. Maquinaria y/o herramientas de trabajo

La maquinaria y equipo que generalmente se usa en una cocina es muy específica para la producción diaria, ya que se necesita maquinaria especializada para realizar ciertos productos. Como lo son moldes, cortadores, batidoras, herramientas en general para que la producción diaria sea la deseada tanto para el consumidor como para el productor (Para ver el listado de herramientas ver anexo 3).

3.2.2. Identificación de los rubros y costos de producción/ operación

El dinero invertido en L'Atelier ha sido usado para las múltiples actividades realizadas para la instalación, decoración y acondicionamiento de las todas las áreas del establecimiento. Al igual que la inversión en insumos y herramientas que se utilizarán para la producción diaria.

Semanalmente en el menú que está dividido en diferentes opciones, como lo son: Panadería, desayunos, jugos, productos de temporada, sopas, ensaladas, emparedados y bebidas, se destina un presupuesto diferente dependiendo de la cantidad y tipo de insumos, el total semanal es de \$34,121.95 MN que son exclusivamente para la preparación de cada platillo, pan y bebida del menú.

3.2.3. Aspectos de control de calidad (especificaciones)

La calidad son las propiedades inherentes que se le atribuyen a un objeto o servicio con la finalidad de medir su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas. En un restaurante la calidad es un factor muy importante ya que le da valor y lo posiciona dentro de un mercado, dándole renombre y capacidad de ser recordado para su mercado meta.

En L'Atelier la calidad de los alimentos y servicio son muy importantes para mantener al mercado meta satisfecho, para lo cual se han elaborado manuales operativos y manuales de comportamiento por áreas, con la finalidad de estandarizar el servicio y las actividades de cada uno de los trabajadores, facilitándoles las labores a realizar y mejorando el servicio hacia el cliente. Los manuales operativos se encuentran en anexos 5.

Las recetas utilizadas en la cocina y en el área de cafetería se encuentran costeadas y estandarizadas para facilitar la contabilidad en el área administrativa de la empresa y así mismo facilitar la elaboración y asegurar que mantengan el mismo sabor, cantidad y presentación (Para ver las recetas revisar anexos 11).

3.3. Distribución y Ventas

La distribución es el reparto de productos y servicios, se debe elegir un canal para hacer que un producto llegue al consumidor deseado (Lamb, Hair, & McDaniel, 1998). En el caso de L'Atelier no es necesario establecer una distribución de nuestro producto, ya que solo se vende donde se produce. En el caso de que existieran franquicias, si se tendría la necesidad de fijar una distribución que en nuestro caso sería una distribución selectiva, para mantener un mejor control de calidad con el ambiente característico de nuestra empresa el de intimidad y el de ser únicos (Fig. 24).

L'Atelier se encuentra ubicado en el centro histórico, en un área de alta concurrencia no únicamente por la población moreliana sino del turismo nacional e internacional que recibe la ciudad. Al ser el centro histórico el mayor atractivo turístico de la ciudad, ya que es considerado patrimonio mundial por parte de la UNESCO, nos brinda la oportunidad de ofrecer nuestros productos a una gran parte de la población que frecuenta esta zona de la ciudad.

Las ventajas de encontrarse localizados en una zona tan frecuentada de la ciudad son numerosas, además de la facilidad que se tiene para llegar a nuestro público meta, también la arquitectura de los edificios ayuda a crear un ambiente más íntimo y con mayor personalidad que en un local común y por último la posibilidad de participar en los numerosos eventos que se llevan a cabo anualmente en la ciudad, como son festivales, congresos, convenciones y eventos con diversos propósitos.

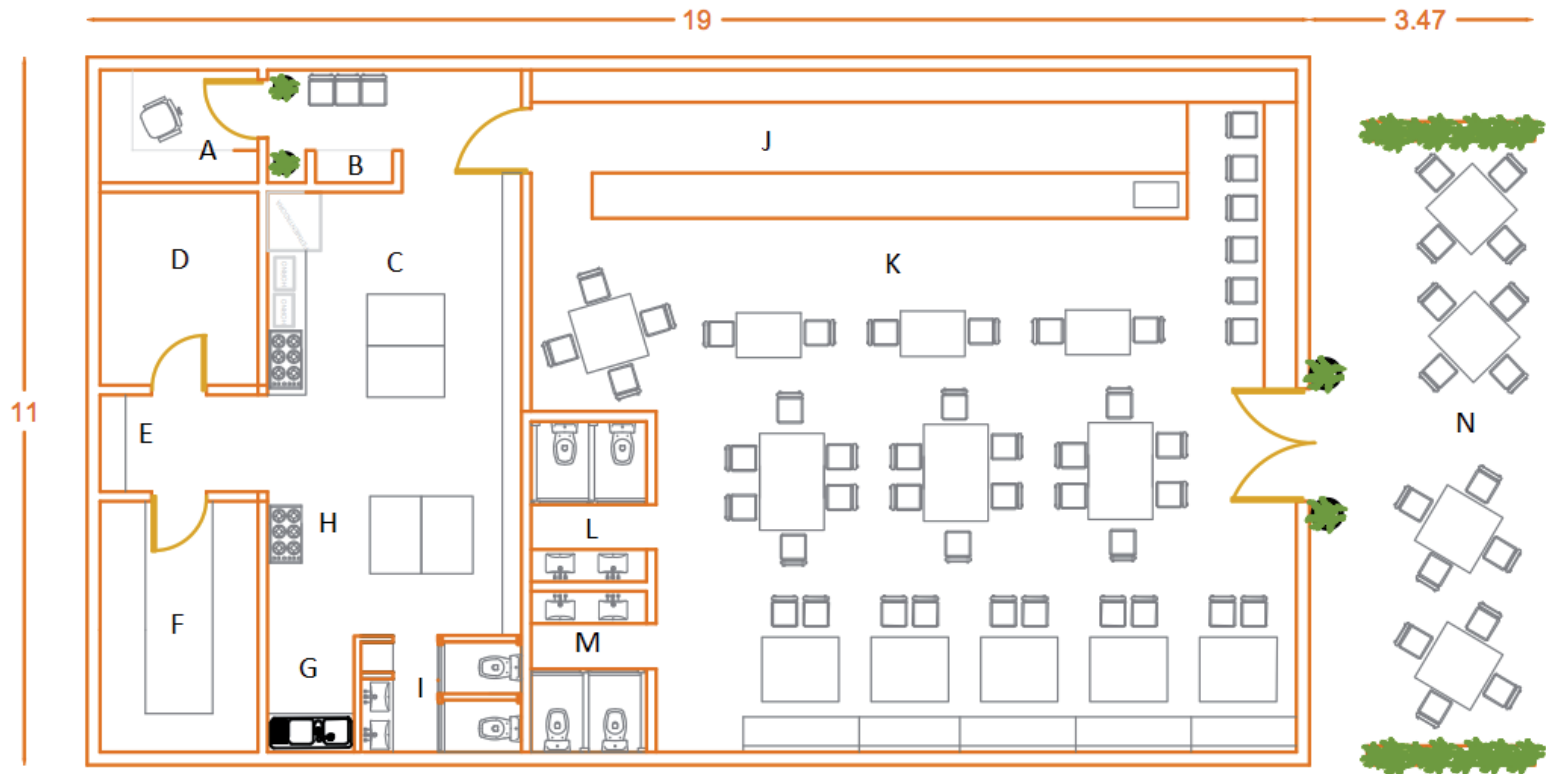


Figura 25 Plano físico de L'Atelier

- | | | | |
|------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| A) Oficina | B) Lockers | C) Área de panadería | D) Refrigeradores |
| E) Rack de charolas | F) Almacén de secos | G) Área de lavado | H) Área de cocina |
| I) Sanitarios personal | J) Mostrador y cafetería | K) Área de servicio interior | L) Sanitarios Hombres |
| M) Sanitarios mujeres | N) Área de servicio exterior | | |

3.3.1. Actividades y costos para la distribución del producto, servicios de outsourcing

Uno de los servicios de outsourcing más solicitados en el área restaurantera y en casi cualquier negocio es el de un contador, ya que por lo general, los conocimientos de un licenciado en gastronomía son básicos en esta área y con la finalidad de llevar todo en orden, tanto en el área gubernamental como financiera de la empresa, se necesita la presencia de un contador. El gasto aproximado que se tiene mensualmente es de \$3,500 MN tomando en cuenta que llevara el control de los gastos generales de la empresa y la orientación en el pago de impuestos.

3.3.2. Actividades para el desarrollo del Plan de Ventas

El plan de ventas o proyección de ventas es el documento donde se anticipan las ventas promedio por día, semana, mes y hasta año, en el caso de L'Atelier, se ha hecho una proyección de ventas anual y está dividida por las áreas con las que cuenta el restaurante (anexo 5). En la figura 25 se muestran la proyección de la producción diaria de la empresa, sin importar a que área se pertenezca, es el concepto básico de las actividades que se realizan diariamente.

El restaurante tiene dos áreas muy importantes para su correcta función, lo son el área de cocina y el área de servicio, al estar ubicado en el centro histórico y en local comercial sin acceso directo a alguna calle donde circulen vehículos, no se cuenta con un área especial de entrada de trabajadores y proveedores, así que los proveedores siempre tienen que llegar antes de la apertura del restaurante para la comodidad de ambas partes.

El área de servicio tiene una parte donde se puede observar la cocina, esto con la finalidad de que se muestre el trabajo limpio y de confianza que se lleva a cabo en el área de cocina y panadería. También en el área de servicio se encuentra el mostrador, que es el gran atractivo del restaurante ya que aquí se muestran los productos como si fuera una especie de escaparate para que el cliente los pueda observar y así elegir el que más le plazca.

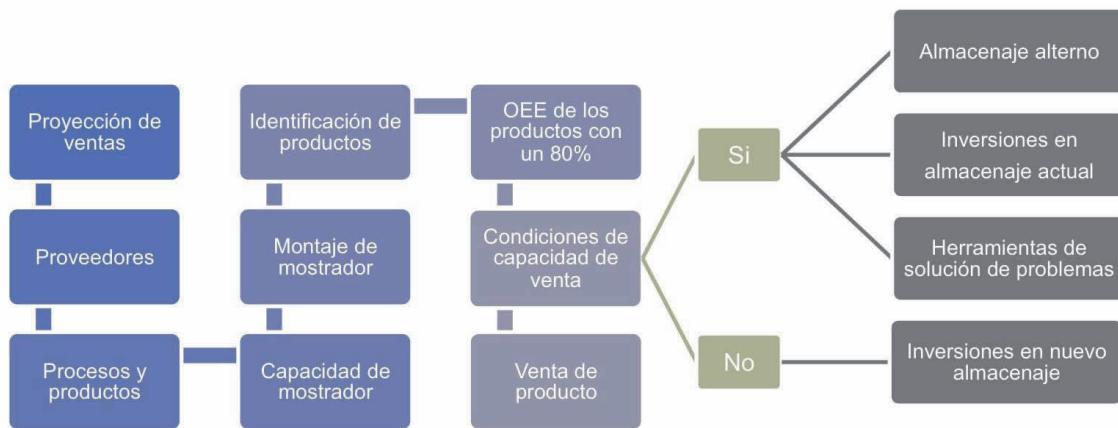


Figura 26 Proyección diaria de producción y ventas.

La venta se realiza a partir de la información del pronóstico de ventas (anexo 5) que está basado en la información obtenida por parte de la CANAINPA, aunque para fines prácticos se han reducido los niveles de producción y se planea aumentarlos dependiendo de la respuesta del mercado meta.

Para las ventas diarias que están proyectadas, se contactan a los proveedores para solicitar los insumos, se hace una producción diaria pronosticada, después, dependiendo del área se hace una preparación previa como montaje de mesas, mostrador y cafetería, finalmente se abren las puertas para recibir a nuestros clientes, se hace venta para llevar o servicio en el establecimiento dependiendo de lo que desee el cliente, se cobran los productos o servicio en efectivo o a crédito, dependiendo del gusto del cliente. Si al final del día sobran productos si existe la capacidad de almacenarlos, se etiquetan y se almacenan con la finalidad de si se encuentran en estado óptimo poder venderlos al día siguiente o utilizarlos en otras preparaciones.

Capítulo 4. Administración de Recursos Humanos

4.1. Responsables del proyecto

Este proyecto de tesina para el trámite de titulación de la Licenciatura en Gastronomía, es desarrollado por la alumna Aída Inés Tafolla Manzo en conjunto con el asesor de tesina Lic. César Amando Chávez Mendoza.

4.2. Organigrama

Un organigrama es la estructura de la empresa, indica el número de trabajadores que trabajan por área, quien es el jefe de cada una y quien es el jefe principal de la empresa. En L'Atelier al ser una empresa con la capacidad de servir hasta 70 comensales en la hora de mayor capacidad y dado que su principal actividad es la de panadería, necesita personal desde las 5 am, hora en la que se elabora el pan diario, hasta las 8 pm en la que cierra sus puertas (Mondy & Noe, 2005).

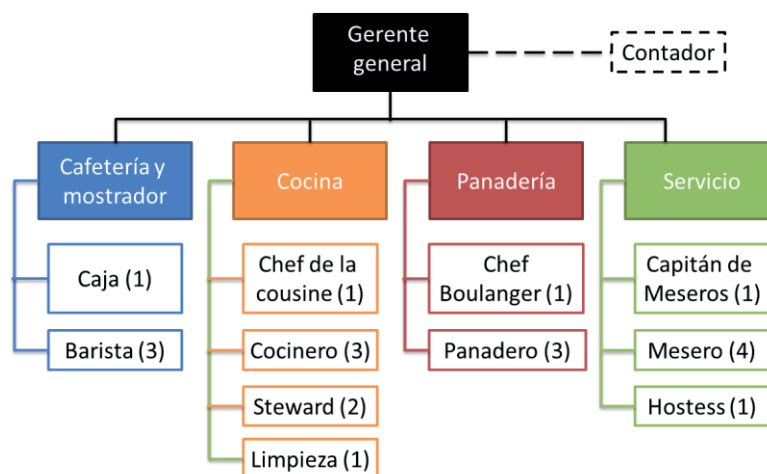


Figura 27 Organigrama de L'Atelier

Para fines operativos, se dividió el trabajo del restaurante en cuatro áreas concretas. Por un lado tenemos el área de cafetería y mostrador donde se preparan todas las bebidas que se encuentran en el menú, también en esta área es muy importante el mostrador ya que sirve de muestrario de

los diferentes productos ya sean los de base y los de temporada, así como los especiales de semanas y días. De igual manera, en esta área también se encuentra la caja, donde se lleva el control de las ventas de todo el día.

La segunda área es la de cocina, que a su vez se encuentra dividida en zona de panadería y cocina, esta área tiene que ser funcional para que el trabajador pueda desarrollar las actividades diarias y cumplir con los objetivos del restaurante.

El área de panadería es una de las más relevantes ya que es el giro que tiene el restaurante, son los productos con los que se identifica de la competencia, por lo cual es muy importante darle el espacio necesario.

El área de servicio, es la zona donde llegan los comensales y se les ofrece el menú (Ver menú en anexos 10), donde pueden elegir los productos y bebidas para llevárselas consigo, para lo cual es necesario contar con un personal capacitado que pueda orientar al cliente y hacerlo sentir en un ambiente cómodo y amable.

Es importante destacar que se buscó integrar un organigrama horizontal y vertical, para facilitar tanto la función informativa que permite a los integrantes de la organización conocer a nivel global el desarrollo gerencial (puestos, mandos y áreas) y que además posibilita el análisis estructural y operativo del restaurante.

4.3. Descripciones de puestos

La descripción de puestos sirve para tener de manera fija el perfil profesional y personal que se necesita para determinada actividad. Tiene una gran importancia tener en claro las características que se buscan para determinado puesto, ya que facilita el desarrollo de dicha área (Keith & Newstrom, 2010).

Tomando de base el software “SIE-Paris5” (2009) para el desarrollo de talento humano, se desarrollaron 5 líneas de trabajo o elementos para la óptima construcción de puestos: 1) datos genera-

les del puesto, 2) objetivos del puesto y 3) Funciones del puesto. Adicionalmente se consideraron 4) El entorno social y 5) las dimensiones de la empresa.

Un puesto debe estar correctamente contextualizado y ubicado dentro del organigrama organizacional. Esto es, debe tener: a) nombre del puesto; b) área a la que pertenece; c) localidad en donde se ubica el puesto; d) el número de plazas existentes; e) edad y sexo requeridos; f) líneas de reporte directo y funcional; h) posibles substitutos; e i) la misión o razón de ser del puesto.

Existen autores (Mondy & Noe, 2005) que señalan que la descripción de puestos es el punto de partida de cualquier organización. Lo anterior quiere decir que la suma de las descripciones individuales de los diferentes puestos de la empresa, llevaran a la descripción general de los objetivos de la organización. Es decir, si partimos de la misión, visión y objetivos de la organización, podríamos definir la descripción de puesto del director general, y a partir de aquí desarrollar la descripción de puesto de cada uno de sus reportes directos, y así sucesivamente hasta el último empleado.

4.3.1. Gerente General

4.3.1.1. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Gerente General.
- b) **Área a la que pertenece:** Directivo.
- c) **Grado de estudios requerido:** Preferentemente Licenciatura en Gastronomía o Administración, Contabilidad y Turismo.
- d) **Experiencia en el área:** 3 años.
- e) **El número de plazas existentes:** 1.
- f) **Edad y sexo requeridos:** 28 a 40 años, indistinto.
- g) **Líneas de reporte directo y funcional:** Junta de accionistas.
- h) **Posibles substitutos:** Chef de cocina
- i) **La misión o razón de ser del puesto:** Es la cabeza del restaurante, máximo responsable de la prestación eficiente de los servicios y la plena satisfacción de los comensales, a través de la aplicación de las políticas operativas e institucionales (Planeación, ejecución, verificación y modificación del trabajo por áreas).
- j) **Tipo de contrato:** Contrato indefinido.

4.3.1.2. Objetivos de puesto

El gerente general de L'Atelier debe tener capacidad de dirigir y orientar al personal, mantener una actitud amable y de respeto hacia los clientes y el personal. Coordinar al equipo de trabajo para lograr satisfactoriamente las tareas diarias. Conocer el manejo de cada área y horarios de trabajo. Mantener una buena presentación y actitud de trabajo.

4.3.1.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** abrir las puertas del local, revisar listas de insumos , revisar buzón de quejas y sugerencias, dar al cajero la cantidad de dinero necesaria para iniciar actividades, hacer corte de caja, depositar el dinero en el banco, llevar control de averías y gastos adicionales, revisar las tarjetas de horarios de los trabajadores, hacer revisiones constantes de cada área, notificar a los trabajadores los anuncios, propuestas y cambios de la empresa, moti-

var a los trabajadores, llevar control de las finanzas junto con el contador, coordinador de recursos humanos.

- b) Responsabilidades:** vigilar que los trabajadores cumplan con las tareas destinadas, buen trato hacia el personal, cordialidad, buen trato y amabilidad con los comensales, dirigir al personal asertivamente.

4.3.2. Chef de la cocina

4.3.2.1. Datos generales del puesto

- | | |
|--|---|
| <p>a) Nombre del puesto: Chef de la cocina.</p> <p>b) Área a la que pertenece: Cocina.</p> <p>c) Grado de estudios requerido: Licenciatura en gastronomía, Técnico en gastronomía.</p> <p>d) El número de plazas existentes: 1.</p> <p>e) Experiencia en el área: 2 años.</p> <p>f) Edad y sexo requeridos: 26 a 40 años.</p> <p>g) Líneas de reporte directo y funcional:
Gerente general.</p> | <p>h) Posibles substitutos: Chef panadero, cocinero.</p> <p>i) La misión o razón de ser del puesto: Es la cabeza de la cocina, dirigir al personal de cocina, hacer lista de insumos faltantes, hacer notas de averías de equipo y fallas del área, realizar las tareas diarias anotadas, distribuir las taras entre los trabajadores.</p> <p>j) Tipo de contrato: Indefinido.</p> |
|--|---|

4.3.2.2. Objetivos de puesto

El chef de la cocina es el encargado del área de cocina, coordina al equipo para mantener bajo control la producción y el manejo de los alimentos. Su principal función es dirigir al equipo para que se logre satisfactoriamente la producción diaria. Encargado del almacén de cocina y compras.

4.3.2.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** dirigir al personal de cocina, realizar las comandas diarias, hacer las notas de averías de equipo, realizar la lista de insumos faltantes en cocina, ayudar a su equipo en la elaboración de las tareas diarias.
- b) **Responsabilidades:** verificar que los trabajadores hagan buen uso de las herramientas, equipo e insumos del área, motivar a su equipo a realizar las actividades con entusiasmo, mantener el área limpia y despejada, mantener comunicación directa con el gerente general, comunicar anuncios a su equipo.

4.3.3. Chef Panadero

4.3.3.2. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Chef panadero.
- b) **Área a la que pertenece:** Panadería.
- c) **El número de plazas existentes:** 1.
- d) **Experiencia en el área:** 3 años.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 26 a 40 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Gerente general.
- g) **Posibles substitutos:** Chef de la cocina, panadero.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Es la cabeza del área de panadería, dirige al equipo de panadería, realiza las actividades diarias correspondientes, hace la lista de insumos, hace la lista de averías y reparaciones, está en comunicación directa con el gerente general.
- i) **Grado de estudios requerido:** Licenciatura en gastronomía, técnico en gastronomía.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.3.2. *Objetivos de puesto*

El chef panadero es el encargado de dirigir el área de panadería, dirige el equipo, manteniendo la producción en orden y su área en control. Se encarga de llevar el control del almacén de panadería y hacer la lista de compras junto con el chef de la cocina.

4.3.3.3. *Funciones del puesto*

- a) **Tareas:** dirigir el personal del área de panadería, realizar con su equipo las actividades diarias del área, revisar constantemente las actividades realizadas por el personal del área, mantener el área limpia y despejada, realizar la lista de insumos faltantes, realizar la lista de averías y reparaciones cuando sea necesario, comunicar los anuncios a su equipo.
- b) **Responsabilidades:** Motivar y dirigir al equipo a realizar sus tareas diarias, seguir las recetas como lo estipula el formato de panadería, comunicar al gerente general cualquier acontecimiento relevante de su área.

4.3.4. Cocinero

4.3.4.1. *Datos generales del puesto*

- a) **Nombre del puesto:** Cocinero.
- b) **Área a la que pertenece:** Cocina.
- c) **El número de plazas existentes:** 3.
- d) **Experiencia en el área:** 2 años.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 22 a 40 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Chef de la cocina, gerente general.
- g) **Posibles substitutos:** panadero.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Formar parte del equipo de cocina, realizar las actividades diarias.
- i) **Grado de estudios requerido:** Licenciado o Técnico en gastronomía o preparatoria mínima.
- j) **Tipo de contrato:** indefinido.

4.3.4.2. *Objetivos de puesto*

El cocinero es el encargado de la elaboración de los diferentes platillos del menú. Seguir los manuales de preparación. Higiene al preparar los alimentos y responsabilidad.

4.3.4.3. *Funciones del puesto*

- a) **Tareas:** Realizar las actividades diarias que señale el chef de la cocina, mantener en orden su área de trabajo, hacer uso correcto del equipo, materiales e insumos.
- b) **Responsabilidades:** Usar sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas), seguir las recetas estándar, notificar al chef alguna avería o reparación.

4.3.5. Panadero

4.3.5.1. *Datos generales del puesto*

- a) **Nombre del puesto:** Panadero.
- b) **Área a la que pertenece:** Panadería.
- c) **El número de plazas existentes:** 3.
- d) **Experiencia en el área:** 2 años.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 22 a 40 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Chef panadero, gerente general.
- g) **Posibles substitutos:** Cocinero.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Formar parte del equipo de panadería, realizar las actividades diarias.
- i) **Grado de estudios requerido:** Licenciado o Técnico en gastronomía o preparatoria mínima.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.5.2. *Objetivos de puesto*

El panadero es el encargado de la elaboración del pan, debe seguir los manuales de preparación. Higiene en su preparación y responsabilidad.

4.3.5.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Realizar las actividades diarias que señala el chef panadero, mantener orden y limpieza en su área, utilizar correctamente equipo, materiales e insumos.
- b) **Responsabilidades:** Seguir las recetas estándar, notificar averías y reparaciones al chef panadero, usar sistema PEPS (Primeras entradas, primeras salidas).

4.3.6. Cajero

4.3.6.1. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Cajero.
- b) **Área a la que pertenece:** Cafetería
- c) **El número de plazas existentes:** 1.
- d) **Experiencia en el área:** 1 año.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 20 a 35 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Gerente general.
- g) **Posibles substitutos:** Gerente general, barista.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Encargado del área de caja, recibir dinero inicial, hacer corte de caja a las horas señaladas, cobrar y recibir el dinero de las ventas diarias.
- i) **Grado de estudios requerido:** Preparatoria mínima.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.6.2. Objetivos de puesto

El cajero es el encargado del control de la caja, entre sus responsabilidades se encuentran hacer corte de caja, checar la autenticidad de los billetes recibidos, entregar tickets a los clientes. Responsabilidad, honestidad, actitud de trabajo, trabajar en equipo, buena presentación.

4.3.6.3. *Funciones del puesto*

- a) **Tareas:** Poner a la caja el efectivo de inicio de actividades, hacer corte de caja a las horas señaladas por el gerente general, dividir las propinas al cambio de horario, revisar los billetes que no tengan rupturas y que sean auténticos.
- b) **Responsabilidades:** Hacer corte de caja a las horas señaladas, entregar tickets y bouchers a los clientes, recibir el efectivo de inicio de actividades.

4.3.7. Barista

4.3.7.1. *Datos generales del puesto*

- a) **Nombre del puesto:** Barista.
- b) **Área a la que pertenece:** Cafetería.
- c) **El número de plazas existentes:** 3.
- d) **Experiencia en el área:** 1 año.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 20 a 35 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Cajero, gerente general.
- g) **Posibles substitutos:** Cajero, mesero.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Encargado de la elaboración de bebidas, dar al cajero los productos señalados por el cliente para cobrarlos, empaquetar los productos elegidos, llenar las canastas vacías.
- i) **Grado de estudios requerido:** Preparatoria mínima.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.7.2. *Objetivos de puesto*

El barista es el encargado del mostrador y cafetería, prepara todas las bebidas calientes y frías, es el encargado de atender al cliente y despachar el pan. Actitud servicial, honestidad, responsabilidad, saber trabajar en equipo, buena presentación.

4.3.7.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Sacar los canastos de pan y productos de panadería, acomodarlos en sus respectivos lugares, poner precios, empaquetar el pan elegido por el cliente, llenar los canastos si es necesario o quitar si ya no hay producto, preparar las bebidas y mise-en-place de cafetería, lavar plaque, loza y cristalería del área de cafetería.
- b) **Responsabilidades:** Encargado de los productos de panadería, sacar canastos, sacar los productos de panadería, poner la cantidad suficiente de bolsas y vasos desechables en la barra, tratar con amabilidad al cliente, ofrecer productos nuevos, de temporada y promociones al cliente.

4.3.8. Capitán de meseros

4.3.8.1. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Capitán de meseros.
- b) **Área a la que pertenece:** Servicio.
- c) **El número de plazas existentes:** 1.
- d) **Experiencia en el área:** 2 años.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 28 a 40 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Gerente general, chef de cocina.
- g) **Posibles substitutos:** Gerente general, mesero, hostess.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Encargado de dirigir a los meseros en el área de servicio, revisar las mesas y que los comensales estén satisfechos.
- i) **Grado de estudios requerido:** Licenciatura o técnico en gastronomía.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.8.2. Objetivos de puesto

El capitán de meseros es el encargado del área de servicio en su totalidad, coordina, ayuda y asesora a los meseros y a la hostess, indica que hace falta en cada área del servicio. Supervisa que

todo esté en control. Responsable, honesto, actitud de servicio, saber trabajar en equipo, buena presentación.

4.3.8.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Designar mesas a los meseros, hacer cargo de hostess cuando ésta no se encuentre trabajando, ayudar a los meseros en caso de mucha carga de trabajo, revisar las mesas que siempre estén limpias y con servilletas.
- b) **Responsabilidades:** Dirigir y motivar a los meseros, tratar con amabilidad y respeto a los comensales y equipo de trabajo, notificar al gerente general averías y reparaciones, hacer listado de insumos, comunicar anuncios al equipo de trabajo.

4.3.9. Mesero

4.3.9.1. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Mesero.
- b) **Área a la que pertenece:** Servicio.
- c) **El número de plazas existentes:** 4.
- d) **Experiencia en el área:** 1 año.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 20 a 30 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Capitán de meseros.
- g) **Posibles substitutos:** Capitán de meseros, barista, hostess.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Encargado de ofrecer el menú, servir los alimentos a los comensales, llevar la cuenta, limpiar mesa.
- i) **Grado de estudios requerido:** Preparatoria mínima.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.9.2. Objetivos de puesto

Los meseros son los encargados de atender al cliente, tomar la orden y llevar los alimentos. Actitud servicial, honestidad, responsabilidad, saber trabajar en equipo, buena presentación.

4.3.9.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Dar la bienvenida al comensal, preparar la mesa, ofrecer el menú y promociones del día, limpiar la mesa, recoger propina.
- b) **Responsabilidades:** Mantener una actitud servicial ante el cliente, ofrecer un trato amable y de respeto al comensal, ofrecer las promociones existentes, limpiar la mesa una vez que se haya marchado el comensal.

4.3.10. Hostess

4.3.10.1. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Hostess.
- b) **Área a la que pertenece:** Servicio.
- c) **El número de plazas existentes:** 1.
- d) **Experiencia en el área:** No requerida.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 20 a 30 años.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Capitán de meseros, gerente general.
- g) **Posibles substitutos:** Capitán de meseros, gerente general.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Encargada de designar a los comensales en su mesa, ofrecerles alguna bebida gratuita mientras esperan por mesa
- i) **Grado de estudios requerido:** Preparatoria mínima.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.10.2. Objetivos de puesto

La hostess es la responsable de asignar una mesa adecuada para comensal, llevarlos y presentarles al mesero que les corresponde. Trabaja coordinadamente con meseros y capitán de meseros. Actitud servicial, responsabilidad, honestidad, saber trabajar en equipo, buena presentación.

4.3.10.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Asignar mesas a los comensales, mientras esperan ofrecer alguna bebida gratuita, presentar a su mesero, ayudar a las actividades del capitán de meseros.
- b) **Responsabilidades:** Amabilidad y respeto hacia el comensal, ofrecer el menú al comensal, ofrecer el periódico del día, mantener una actitud servicial.

4.3.11. Steward

4.3.11.1. Datos generales del puesto

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a) Nombre del puesto: Steward. b) Área a la que pertenece: Cocina c) El número de plazas existentes: 2. d) Experiencia en el área: No requerida. e) Edad y sexo requeridos: 18 a 40 años, indistinto. f) Líneas de reporte directo y funcional: Chef de la cocina, chef panadero. | <ul style="list-style-type: none"> g) Posibles substitutos: Encargado de limpieza. h) La misión o razón de ser del puesto: Responsable de lavar la loza, plaque, cristalería y equipo de la cocina, panadería y área de servicio. i) Grado de estudios requerido: Secundaria mínimo. j) Tipo de contrato: Indefinido. |
|--|---|

4.3.11.2. Objetivos de puesto

El steward es el encargado de lavar las herramientas, equipo, loza, plaque y cristalería de cada área. Saber trabajar en equipo, honestidad, responsabilidad.

4.3.11.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Lavar la loza, plaque, cristalería y equipo del área de cocina, panadería y servicio. Llenar lista de insumos del área de limpieza.
- b) **Responsabilidades:** Lavar el equipo, loza, plaque y cristalería de las áreas mencionadas, acomodarlos en las respectivas áreas, llenar listas de insumos, averías y reparaciones.

4.3.12. Encargado de Limpieza

4.3.12.1. Datos generales del puesto

- a) **Nombre del puesto:** Encargado de limpieza.
- b) **Área a la que pertenece:** Servicio.
- c) **El número de plazas existentes:** 1.
- d) **Experiencia en el área:** No requerida.
- e) **Edad y sexo requeridos:** 18 a 40 años, indistinto.
- f) **Líneas de reporte directo y funcional:** Gerente general, chef de cocina, chef de panadería y capitán de meseros.
- g) **Posibles substitutos:** Steward.
- h) **La misión o razón de ser del puesto:** Encargado de la limpieza general del área de servicio, cafetería y cocina.
- i) **Grado de estudios requerido:** Secundaria mínimo.
- j) **Tipo de contrato:** Indefinido.

4.3.12.2. Objetivos de puesto

El encargado de la limpieza general es el responsable de la limpieza de cada área, entre sus actividades se encuentran: sacar la basura separada, limpiar el área de cocina, panadería, servicio y oficinas, una vez al día. Responsable, actitud servicial y saber trabajar en equipo.

4.3.12.3. Funciones del puesto

- a) **Tareas:** Limpiar el área de servicio, cafetería y cocina, sacar la basura separada, limpiar área de oficina.
- b) **Responsabilidades:** Hacer listas de averías y reparaciones, limpiar con los productos y cantidades indicadas.

4.4. Horario Gráfico

Según Deming (Wadsworth, Stephens, & Godfrey, 2005), la calidad debe apuntar a las necesidades presentes y futuras del consumidor. En función de ello se ha trabajado en la construcción de horarios gráficos que permitan satisfacer las demandas de nuestros clientes, al mismo tiempo que se minimiza el inventario horas-hombre y se optimizan los sistemas de planeación de la producción. Sin perder de vista un nivel adecuado de personal para mantener continuo el flujo de las operaciones.

Es importante señalar que la calidad no necesariamente significa buena calidad, en términos de nuestro negocio, se plantea generar consistencia y conformidad con una norma o especificación (tipo de servicio americano) de lo que el usuario quiere y puede pagar y qué es lo que el productor puede ofrecer.

Los horarios gráficos son diagramas que tienen la función de presentar de manera sencilla la carga de trabajo en una organización. Permitiendo una distribución óptima del tiempo en el cual se realizan las actividades de la empresa. Simplificando la comprensión del trabajo por realizar y equilibrando los momentos de la semana con mayor carga laboral con los de menor carga para que el trabajador tenga un ritmo de vida más llevadero y agradable (Keith & Newstrom, 2010).

Por esto, los lunes no se trabaja en el área de cocina únicamente en el área de panadería y cafetería. Permitiendo disminuir el ritmo de trabajo en lo que estimamos será el día de menor venta y concentrando nuestros esfuerzos de jueves a domingo, en lo que suponemos, serán los días con mayor demanda (Tabla 6).

Horario Gráfico	Lun	Mar	Miér	Jue	Vier	Sáb	Dom
Gerente General							
Chef de la Cocina							
Chef Panadero							
Capitán de meseros							
Cocinero 1							
Cocinero 2							
Cocinero 3							
Panadero 1							
Panadero 2							
Panadero 3							
Cajero							
Barista 1							
Barista 2							
Barista 3							
Mesero 1							
Mesero 2							
Mesero 3							
Mesero 4							
Hostess							
Steward 1							
Steward 2							
Limpieza							
Tabla 6 Horarios gráficos por día.							

Los horarios gráficos son necesarios para obtener un mejor rendimiento y capacidad de trabajo de los empleados, ya que sirven para cubrir no solo sus necesidades de crecimiento o de relación, ayuda a que el trabajador cree un vínculo con su entorno y con las personas con las que labora cubre la necesidad de relación, ya que comparten de cierta manera el mismo estilo de vida (Keith & Newstrom, 2010).

Horarios gráficos	05:00	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	
Gerente General																			
Chef de la Cocina																			
Chef Panadero																			
Capitán de meseros																			
Cocinero 1																			
Cocinero 2																			
Cocinero 3																			
Panadero 1																			
Panadero 2																			
Panadero 3																			
Cajero																			
Barista 1																			
Barista 2																			
Barista 3																			
Mesero 1																			
Mesero 2																			
Mesero 3																			
Mesero 4																			
Hostess																			
Steward 1																			
Steward 2																			
Limpieza																			

Tabla 7 Horarios gráficos por hora.

4.5. Motivación y sistemas de retribución.

La motivación se encuentra en cada una de las actividades que desarrolla el hombre, no existe ninguna que no tenga un motivo o causa, en una empresa restaurantera es necesario motivar positivamente al personal que labora ya que es un entorno en el que pasan una gran parte del día y esto les afecta directamente en su vida personal, para L'Atelier la manera en la que ven su trabajo el personal que labora en esta empresa es de gran importancia porque se obtienen mejores resultados tanto para la empresa como para el empleado.

El trabajo gerencial consiste en encontrar los impulsos y necesidades de cada uno de los trabajadores con la finalidad de canalizar su comportamiento para motivarlos hacia el desempeño de sus tareas (Keith & Newstrom, 2010). Para mantener un buen nivel de motivación laboral es primordial tener a todos los puestos de mando capacitados que conozcan a su personal, sus metas, para lograr esto se necesita hacer capacitaciones regulares, platicas con los trabajadores tanto personales como en grupo para que funcione el trabajo en equipo, porque un restaurante es básicamente es un trabajo en conjunto.

El gerente debe conocer las necesidades que predominen en los empleados para poder ofrecer una recompensa, el empleado debe sentirse satisfecho en un entorno seguro, limpio, amigable, en el que pueda relacionarse, donde tenga responsabilidades, en el que tenga que cumplir metas, que sepa que su trabajo tiene un motivo y que es necesario para que la empresa tenga éxito. Que el personal se sienta parte de un movimiento o de alguna meta es crucial para lograr buenos rendimientos profesionales y personales.

4.5.1. Jerarquía de necesidades de Maslow

A.H. Maslow dijo que no todas las necesidades humanas son de igual intensidad, pero tienen un orden definido, comenzando por las necesidades de orden inferior, son aquellas que cumplen las necesidades de supervivencia y las fisiológicas como son alimento, aire, agua y sueño.

En el segundo nivel predominan las de seguridad corporal y la económica, como lo son trabajar en un ambiente laboral que no presente riesgos y contar con un plan de jubilación apropiado.

Dentro de las necesidades de orden superior existen 3 niveles, el primero está relacionado con el amor, sentido de pertenencia y participación social en el trabajo. En el segundo las necesidades de autoestima y estatus y el último es la realización personal, es decir, convertirse en lo que se tiene capacidad, aprovechando las habilidades y talentos personales.

Esta jerarquía nos ayuda a identificar las necesidades principales del personal de la empresa, reconocer que éstas cambian de un empleado a otro y que dar más de lo mismo puede tener un efecto decreciente en la motivación. Existen varias limitaciones en esta jerarquía ya que investigaciones pasadas no han comprobado la presencia de los cinco niveles en todas las personas, hay personas que quedan satisfechas en los primeros niveles (Keith & Newstrom, 2010).

4.5.2. Modelo de dos factores de Herzberg

Frederick Herzberg en el año de 1950 solicitó a sujetos que trabajaban como ingenieros y contadores participar en una investigación que estaba a su mando, les pidió que pensarán en las cosas que les proporcionaban bienestar en relación con su trabajo y en las que les provocaban malestar. Herzberg descubrió diferentes tipos de factores que no siempre estaban relacionados y los clasificó en dos tipos de factores: mantenimiento y motivacionales.

Los factores de mantenimiento o higiene, son aquellos que hacen sentir al personal cómodo pero no totalmente satisfecho como lo son las condiciones y la seguridad en el trabajo, estos factores no son motivos intensos pero no se debe hacer caso omiso.

Los factores motivacionales tienen el efecto principal de intensificar la motivación pero su ausencia pocas veces genera insatisfacción profunda, en este caso las prestaciones y las políticas de personal, para los empleados entraban en los factores de mantenimiento. Los factores

motivacionales son aquellos en los que empleado tiene responsabilidades en su puesto y posibilidades de crecimiento.

El modelo de Herzberg proporciona una distinción entre los factores de mantenimiento, que son necesarios pero no suficientes, y los de motivación, pueden generar un mayor esfuerzo del empleado, aunque tiene la tendencia a minimizar necesidades de relaciones personales, sueldo, estatus clasificándolas como factores de mantenimiento, cuando en la mayoría del personal tienen un significado muy importante, por lo cual no es conveniente basar la motivación de los empleados en este modelo ya que va dirigido a empleados administrativos, profesionales y oficinistas de niveles superiores (Keith & Newstrom, 2010).

4.5.3. Modelo E-R-G de Alderfer

Clayton Alderfer propuso una jerarquía de necesidades modificada, su modelo E-R-G, que tiene 3 niveles: Existencia, Relación y Crecimiento. Planteó que los empleados están interesados al principio en satisfacer sus necesidades de existencia, en la que se combinan los factores fisiológicos y de seguridad, dichas necesidades se satisfacen con sueldo, condiciones físicas del trabajo, seguridad del puesto y prestaciones. Las necesidades de relación ocupan el segundo nivel y tiene que ver con sentirse comprendido y aceptado por las personas que están arriba, debajo y alrededor del empleado, tanto en el trabajo como fuera de él. Las necesidades de crecimiento forman la tercera categoría que está compuesta por el deseo de autoestima y realización personal.

Este modelo a comparación de los dos anteriores acepta la posibilidad de que los tres niveles estén activos a la vez, incluso, que sólo esté uno de los niveles superiores, las necesidades de crecimiento no son limitadas, se van debilitando cada vez que se logra satisfacerlas. El modelo de Alderfer hace hincapié en la satisfacción de las necesidades de los empleados sin seguir un riguroso método para su cumplimiento, aunque se debiliten las necesidades al ser satisfechas, es importante no dejar de lado las satisfacciones básicas de los empleados (Keith & Newstrom, 2010).

Modelo de jerarquía de necesidades de Maslow	Modelo de dos factores de Herzberg		Modelo E-R-G de Alderfer
5. Necesidades de realización personal y satisfacción	Factores motivacionales	<ul style="list-style-type: none"> • El trabajo mismo. • Logros. • Posibilidad de crecimiento. • Responsabilidad. • Progreso. • Reconocimiento. 	Necesidades de crecimiento.
4. Necesidades de autoestima y estatus			Necesidades de relación.
3. Necesidades de pertenencia y sociales	Factores de mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Estatus • Relación con superiores. • Relación con colegas. • Relación con subordinados. • Calidad de la supervisión. • Políticas y administración de la compañía. • Seguridad en el empleo. • Condiciones de trabajo. • Sueldo. 	
2. Necesidades de seguridad física y emocional			
1. Necesidades fisiológicas			

Tabla 8. Comparación de los modelos de Maslow, Herzberg y Alderfer.

4.5.4. Motivaciones y recompensas en L'Atelier

La motivación es una herramienta muy utilizada en las empresas para encontrar un mejor rendimiento en el personal, ventas y satisfacción de los comensales, gracias a la motivación podemos orientar a los vendedores a mejorar las ventas y a la vez que obtengan una ganancia por ello. Una vez vistas las diferentes clasificaciones de las necesidades, es más fácil orientarse para brindar una mejor atención a los vendedores y trabajadores de la empresa, teniendo como objetivo ayudarlos a satisfacer sus necesidades personales y de crecimiento dentro del trabajo.

Para motivarlos se utilizarán estrategias como incentivos a los trabajadores si los productos que ellos realizan se venden de manera constante y generan grandes utilidades. Además, se utilizarán las rifas navideñas para motivarlos a trabajar con la misma eficiencia previa e incluso mejorarla en esta temporada del año.

4.5.5 Nómina del personal

La nómina es el documento que se entrega periódicamente a todos los trabajadores en el que aparece el detalle del salario que recibe, junto con las deducciones que se le practican de dicho salario, bien sea por descuentos obligatorios marcados por la legislación vigente, bien sea por otro tipo de descuentos como anticipos, o deducciones para seguros de salud.

Puesto	No	Salario mensual	Total	Salario Anual	SDI (1.0452)	Afore (2%)		Infonavit (5%)	
						Mensual	Anual	Mensual	Anual
Gerente General	1	\$9,500.00	\$9,500.00	\$114,000.00	\$326.45	\$198.59	\$2,383.06	\$496.47	\$5,957.64
Chef de la Cousine	1	\$8,000.00	\$8,000.00	\$96,000.00	\$274.90	\$167.23	\$2,006.78	\$418.08	\$5,016.96
Chef de Pâtissier	1	\$8,000.00	\$8,000.00	\$96,000.00	\$274.90	\$167.23	\$2,006.78	\$418.08	\$5,016.96
Capitán de meseros	1	\$4,000.00	\$4,000.00	\$48,000.00	\$137.45	\$83.62	\$1,003.39	\$209.04	\$2,508.48
Cocinero	3	\$3,500.00	\$10,500.00	\$126,000.00	\$360.81	\$219.49	\$2,633.90	\$548.73	\$6,584.76
Panadero	3	\$3,500.00	\$10,500.00	\$126,000.00	\$360.81	\$219.49	\$2,633.90	\$548.73	\$6,584.76
Cajero	1	\$2,500.00	\$2,500.00	\$30,000.00	\$85.91	\$52.26	\$627.12	\$130.65	\$1,567.80
Barista	3	\$2,800.00	\$8,400.00	\$100,800.00	\$288.65	\$175.59	\$2,107.12	\$438.98	\$5,267.81
Mesero	4	\$2,800.00	\$11,200.00	\$134,400.00	\$384.86	\$234.12	\$2,809.50	\$585.31	\$7,023.74
Hostess	1	\$2,000.00	\$2,000.00	\$24,000.00	\$68.73	\$41.81	\$501.70	\$104.52	\$1,254.24
Steward	2	\$2,000.00	\$4,000.00	\$48,000.00	\$137.45	\$83.62	\$1,003.39	\$209.04	\$2,508.48
Limpieza	1	\$2,000.00	\$2,000.00	\$24,000.00	\$68.73	\$41.81	\$501.70	\$104.52	\$1,254.24
Total	22	\$50,600.00	\$80,600.00	\$967,200.00	\$2,769.64	\$1,684.86	\$20,218.35	\$4,212.16	\$50,545.87

2% sobre nomina		IMSS		Aguinaldo (15 días)	Vacaciones (6 días)	Prima vacacional (25%)	Prima dominical
Mensual	Anual	Mensual	Anual				
\$190.00	\$2,280.00	\$1,223.60	\$14,683.20	\$4,750.00	\$1,900.00	\$475.00	\$81.61
\$160.00	\$1,920.00	\$1,030.40	\$12,364.80	\$4,000.00	\$1,600.00	\$400.00	\$68.73
\$160.00	\$1,920.00	\$1,030.40	\$12,364.80	\$4,000.00	\$1,600.00	\$400.00	\$68.73
\$80.00	\$960.00	\$515.20	\$6,182.40	\$2,000.00	\$800.00	\$200.00	\$34.36
\$210.00	\$2,520.00	\$1,352.40	\$16,228.80	\$5,250.00	\$2,100.00	\$525.00	\$90.20
\$210.00	\$2,520.00	\$1,352.40	\$16,228.80	\$5,250.00	\$2,100.00	\$525.00	\$90.20
\$50.00	\$600.00	\$322.00	\$3,864.00	\$1,250.00	\$500.00	\$125.00	\$21.48
\$168.00	\$2,016.00	\$1,081.92	\$12,983.04	\$4,200.00	\$1,680.00	\$420.00	\$72.16
\$224.00	\$2,688.00	\$1,442.56	\$17,310.72	\$5,600.00	\$2,240.00	\$560.00	\$96.22
\$40.00	\$480.00	\$257.60	\$3,091.20	\$1,000.00	\$400.00	\$100.00	\$17.18
\$80.00	\$960.00	\$515.20	\$6,182.40	\$2,000.00	\$800.00	\$200.00	\$34.36
\$40.00	\$480.00	\$257.60	\$3,091.20	\$1,000.00	\$400.00	\$100.00	\$17.18
\$1,612.00	\$19,344.00	\$10,381.28	\$124,575.36	\$40,300.00	\$16,120.00	\$4,030.00	\$692.41

Total mensual de prestaciones	\$16,278.30
Total salario mensual	\$80,600.00
Total salario más prestaciones	\$96,878.30
Total anual	\$1,222,989.58

Tabla 9. Nómina del personal de L'Atelier.

Capítulo 5. Contabilidad y Finanzas

El balance general también conocido como estado de situación financiera o estado de posición financiera, es el documento contable que muestra la situación financiera, los recursos y obligaciones de una entidad a una fecha determinada.

La situación de una entidad se advierte por medio de la relación que haya entre los recursos que integran su activo y las obligaciones que constituyen su pasivo (Lara Flores, 2006).

BALANCE GENERAL AL INICIO DEL EJERCICIO		
ACTIVO CIRCULANTE		
Caja	\$ 2,000.00	
Bancos	\$ 50,000.00	
Inventarios	\$ 115,852.25	
TOTAL		\$ 165,852.25
ACTIVO FIJO		
Mobiliario y equipo	\$ 712,332.00	
TOTAL		\$ 712,332.00
ACTIVO DIFERIDO		
Papelería y útiles	\$ 40,063.00	
Publicidad	\$ 89,592.00	
Primas de seguro	\$ 25,000.00	
Rentas pagadas por anticipado	\$ 80,000.00	
TOTAL		\$ 234,655.00
TOTAL ACTIVO		\$ 1,112,839.25
PASIVO		
Proveedores	\$ 115,852.25	
Acreedores diversos	\$ 609,827.00	
TOTAL PASIVO		\$ 725,679.25
Capital contable	\$ 387,160.00	
TOTAL CAPITAL		\$ 387,160.00
TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 1,112,839.25

Tabla 10. Balance General al inicio del ejercicio.

5.2. Estados financieros (en pesos constantes)

Los estados financieros representan la información que el usuario general requiere para la toma de decisiones económicas. La información debe ser confiable, relevante, comparable y comprensible. Su propósito general es proveer información de una entidad acerca de su posición financiera, del resultado de sus operaciones y los cambios en su capital contable y en sus recursos o fuentes.

5.2.1. Flujo de efectivo por tres años

El estado de flujo de efectivo, o en su caso, el estado de cambios en la situación financiera, indica la información acerca de los cambios en los recursos y las fuentes de financiamiento de la entidad en el periodo, clasificados por actividades de operación, de inversión y de financiamiento (Lara Flores, 2006).

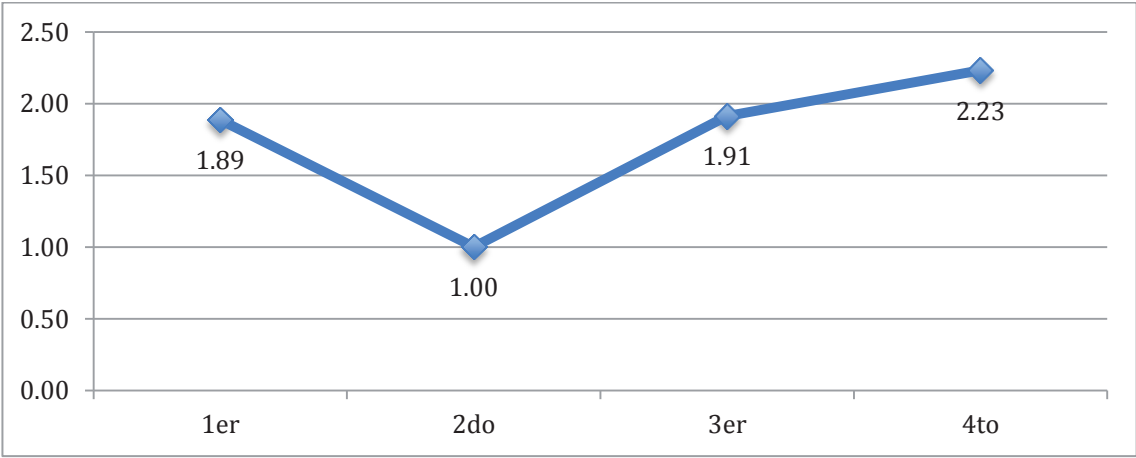


Figura 28. Ventas trimestrales al primer año en millones de pesos

La figura 27, muestra las ventas divididas en trimestres del primer año después de la apertura de L' Atelier, en ella se señalan los mejores periodos del año como lo son el tercero y el cuarto trimestre del año, en el cual se tienen fechas importantes y de gran venta para la mayoría de los comercios (CANAINPA, 2012), al igual se muestra el peor periodo del año que es el se-

gundo trimestre del año, en éste las ventas caen un poco por ser la temporada más calurosa del año y las ventas de pan bajan.

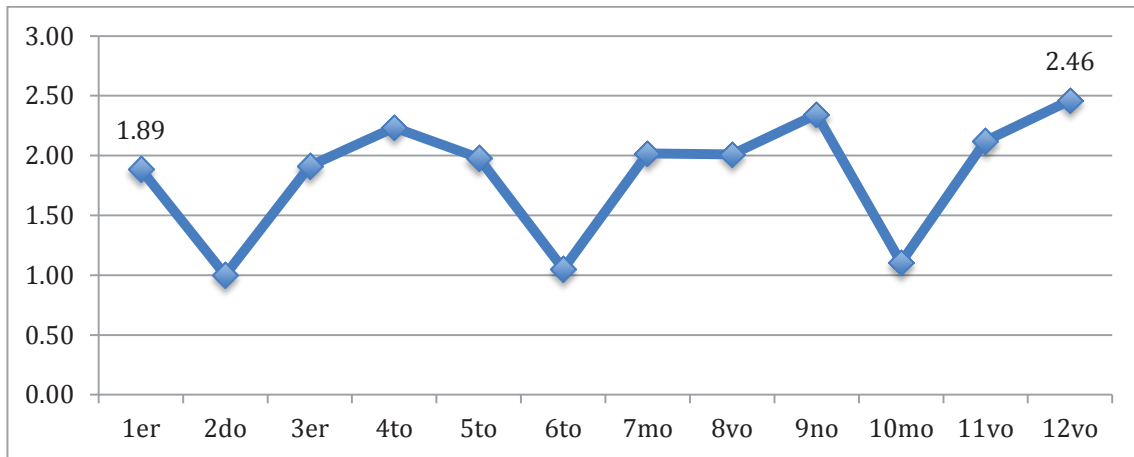


Figura 29. Ventas trimestrales de los primeros tres años en millones de pesos

En la figura anterior (Fig. 28), se muestran las ventas trimestrales de los primeros tres años de L'Atelier, en la que se muestran resultados parecidos al del primer año, teniendo en cuenta los trimestres de peores ventas como lo son el segundo, sexto y décimo período de estos años, ya que como se ha mostrado gracias a la información proporcionada por la CANAINPA, es un período donde las ventas caen debido a la temporada de calor, ya que los hábitos alimenticios cambian, en cambio en los trimestres siguientes se muestra un alza en las ventas y una estabilidad, debido a que son las temporadas de frío y en las que las personas tienden a salir más a comer fuera.

5.2.2. Estado de resultados anual (año 1 mensualmente años 2 y 3 anualmente)

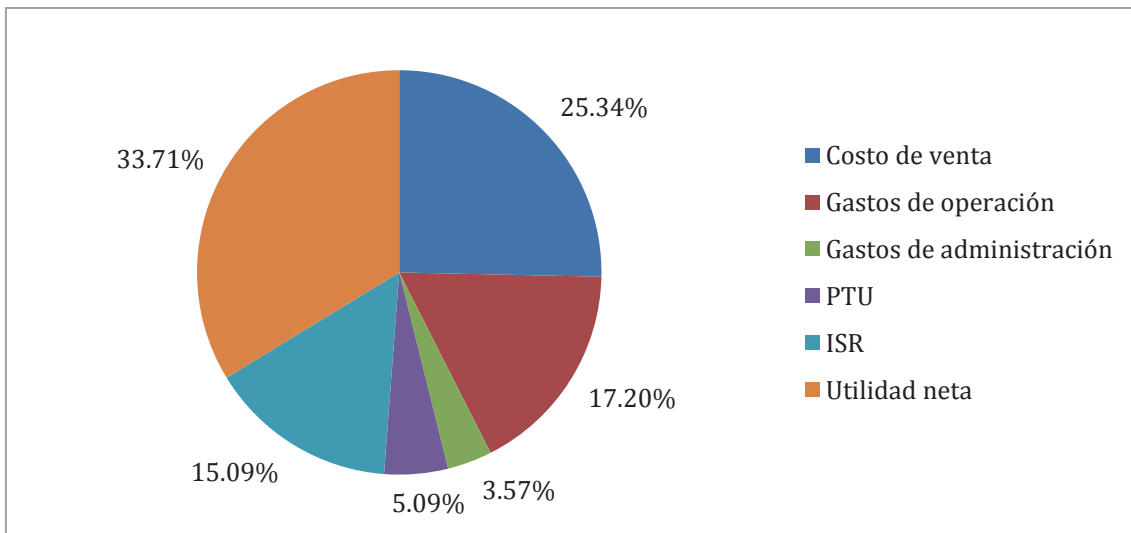
El estado de resultados, en el caso de entidades lucrativas, muestra la información relativa al resultado de sus operaciones en un periodo y, por ende, de los ingresos, gastos; así como de la utilidad (pérdida) o cambio neto en el patrimonio contable resultante en el periodo (Lara Flores, 2006).

Estado de Resultados (1 Ene al 31 Dic del 2013)				
Ventas totales			\$	5,507,512.79
Menos: Devoluciones sobre ventas		\$	-	
Menos: Descuentos sobre ventas		\$	-	\$ -
Ventas Netas				\$ 5,507,512.79
Inventario inicial			\$	115,852.25
Compras	\$ 1,390,227.00			
Más Gastos de compra	\$ 5,280.00			
Compras totales		\$ 1,395,507.00		
Menos devoluciones sobre compras	\$ -			
Menos descuentos sobre compras	\$ -	\$ -		
Compras netas			\$	1,395,507.00
Suma o total de inventarios			\$	1,511,359.25
Menos inventario final			\$	115,852.25
Costo de lo vendido				\$ 1,395,507.00
Utilidad bruta				\$ 4,112,005.79
Gasto de operación				
<i>Gastos de venta</i>				
Renta del almacén	\$ -			
Propaganda y publicidad	\$ 89,592.00			
Sueldos de agentes y dependientes	\$ 853,200.00			
Comisiones de agentes y vendedores	\$ -			
Consumo de luz	\$ 4,500.00	\$ 947,292.00		
<i>Gastos de administración</i>				
Renta de las oficinas	\$ 40,000.00			
Sueldo del personal de oficinas	\$ 114,000.00			
Papelería y útiles	\$ 40,063.00			
Consumo de luz	\$ 2,670.00	\$ 196,733.00	\$	1,144,025.00
<i>Productos financieros</i>				
Intereses cobrados	\$ -			
Utilidad en cambios	\$ -	\$ -		
<i>Gastos financieros</i>				
Intereses pagados	\$ -			
Pérdida en cambios	\$ -			
Gastos de situación	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1,144,025.00
Utilidad de operación				\$ 2,967,980.79
<i>Otros gastos</i>				
Pérdida en venta de mobiliario		\$ -		
Pérdida en venta de acciones		\$ -	\$ -	
<i>Otros productos</i>				
Comisiones cobradas		\$ -		
Dividendos cobrados		\$ -	\$ -	
<i>Pérdida neta entre otros gastos y productos</i>				\$ -
Utilidad antes de ISR y PTU				
Menos: Impuestos sobre la renta			\$	831,034.62
Menos: Participación de los trabajadores en las utilidades			\$	280,332.40
Utilidad neta del ejercicio				\$ 1,856,613.77
Autorizado por			Elaborado por	
Propietario			Contador general	

Tabla 11. Estado de resultados

Gráfica total anual

Concepto	Total	%
Ventas totales	\$ 5,507,512.79	100.00%
Costo de venta	\$ 1,395,507.00	25.34%
Gastos de operación	\$ 947,292.00	17.20%
Gastos de administración	\$ 196,733.00	3.57%
PTU	\$ 280,332.40	5.09%
ISR	\$ 831,034.62	15.09%
Utilidad neta	\$ 1,856,613.77	33.71%



5.2.3. Balance general anual.

Documento que muestra la información financiera relativa a una fecha determinada, (en este caso al inicio del ejercicio y anual), sobre los recursos y obligaciones financieros de la entidad (Lara Flores, 2006).

Balance general, al 31 de diciembre del año 2013				
ACTIVO				
<i>Circulante</i>				
Caja		\$ 2,000.00		
Bancos		\$ 2,098,655.38		
Inventarios		\$ 115,852.25	\$ 2,216,507.63	
<i>Fijo</i>				
Mobiliario y equipo		\$ 712,332.00	\$ 712,332.00	
<i>Diferidos</i>				
Rentas pagadas por anticipado		\$ 80,000.00	\$ 80,000.00	
TOTAL ACTIVO				\$ 3,008,839.63
PASIVO				
<i>Circulante</i>				
Proveedores		\$ 155,238.86		
Acreedores diversos		\$ 609,827.00		
TOTAL PASIVO			\$ 765,065.86	
CAPITAL CONTABLE				
Capital social		\$ 387,160.00		
Utilidad del ejercicio		\$ 1,856,613.77		
TOTAL CAPITAL CONTABLE			\$ 2,243,773.77	
TOTAL PASIVO MAS CAPITAL				\$ 3,008,839.63

Tabla 12. Balance General al final del ejercicio.

5.3. Indicadores Financieros.

Un indicador financiero o índice financiero es una relación entre cifras extraídas de los estados financieros y de otros informes contables de una empresa con el propósito de reflejar de forma objetiva el comportamiento de la misma (Vaquiro C, 2010).

5.3.1. Liquidez.

La liquidez representa la cualidad de los activos para ser convertidos en dinero en efectivo de forma inmediata sin pérdida significativa de su valor. Cuando es más fácil convertir un activo en dinero se dice que es más líquido.

La razón de liquidez mide la capacidad de la empresa para pagar en el corto plazo lo que debe (debe ser menor a un año).

$$\text{Razón de liquidez} = \frac{\text{Ingresos}}{\text{Costo de Venta}}$$

$$\text{Razón de liquidez} = \frac{\$5,507,512.79}{\$1,395,507} = \$3.9466$$

El resultado debe ser superior a 2 o 2.5 para demostrar que es más lo que se tiene que lo que se tiene como adeudo.

5.3.2. Rentabilidad sobre la inversión.

Muestra cuanto se gana por peso invertido total, en éste van incluidos los compromisos de deudas de corto y largo plazo (Secretaría de Economía de México, 2012).

$$\text{Ganancia por inversión total} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Pasivo} + \text{Capital contable}}$$

$$\text{Ganancia por inversión total} = \frac{\$1,856,613.77}{\$689,827 + \$387,160} = 1.7238$$

5.3.3. Rentabilidad sobre el capital contable.

Muestra cuantos pesos se ganan por cada peso invertido por los socios, indica el porcentaje de ganancia, que se puede comparar con la tasa de interés bancaria y que preferentemente debe ser superior a ésta (Secretaría de Economía de México, 2012).

$$\text{Ganancia por unidad invertida por los socios} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Capital contable}}$$

$$\text{Ganancia por unidad invertida por los socios} = \frac{\$1,856,613.77}{\$387,160} = 4.7954$$

5.3.4. Punto de Equilibrio.

El punto de equilibrio estudia la relación que existe entre costos y gastos fijos, gastos variables, volumen de ventas y utilidades operacionales. Se entiende por punto de equilibrio aquel nivel de producción y ventas que una empresa o negocio alcanza para lograr cubrir los costos y gastos con sus ingresos obtenidos (Vaquiroy C, 2010).

Punto de Equilibrio	Panaderia	Desayunos	Ensaladas	Emparedados	Bebidas
Precio de venta	\$ 14.00	\$ 48.00	\$ 37.00	\$ 42.00	\$ 26.47
Costo variable unitario	\$ 4.57	\$ 11.31	\$ 7.58	\$ 15.53	\$ 4.67
Costo fijo total	\$ 500.00	\$ 500.00	\$ 500.00	\$ 500.00	\$ 500.00
Utilidad unitaria	\$ 9.43	\$ 36.69	\$ 29.42	\$ 26.47	\$ 21.80
Punto de equilibrio	53.0222694	13.6276915	16.9952413	18.88930865	22.9357798

Tabla 13. Punto de equilibrio de L'Atelier.

Capítulo 6. Aspectos Legales.

6.1. Determinación de la personalidad jurídica

L'Atelier se constituirá como sociedad de responsabilidad limitada, este régimen jurídico permite a los socios establecer un límite máximo de responsabilidad frente a las obligaciones que contraiga la sociedad. La responsabilidad de los socios se limita al monto de sus aportaciones.

Las características personales de los socios se conservan, los socios pueden aportar tanto bienes como capital. Al aportar un bien, no se debe pagar diferencia en caso de que este se deprecie. Las aportaciones sólo pueden ser en dinero o bienes. Requiere un mínimo de dos socios y puede tener un máximo de cincuenta (Economía, 2012).

6.2. Trámites y permisos requeridos para iniciar actividades

Los trámites y permisos son los requisitos necesarios para iniciar un negocio, sin ellos simplemente sería imposible intentar abrir una empresa, ya que dan fe y legalidad al territorio donde se establece la empresa, verifica que las instalaciones se encuentran en óptimas condiciones para cumplir su función, además de cerciorarse de que se cumplan todas las leyes para su correcto inicio de actividades.

Los requisitos aunque parecieran excesivos tienen como objetivo formalizar un negocio. La inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, es el primer paso para identificarse como empresa frente al gobierno municipal y federal, el siguiente paso es el permiso de uso de suelo, que es el permiso que se hace municipalmente para asegurarse que no se destruya un patrimonio como lo son los edificios del centro histórico de la ciudad, también tienen la finalidad de asegurarse que una empresa se está dedicando a actividades lícitas. En el caso de que existan modificaciones al establecimiento, se necesita un permiso de construcción que señale que se realizarán diferentes cambios al edificio para su correcta funcionabilidad. Es muy importante, inscribirse al IMSS e INFONAVIT, que son prestaciones obligatorias por la ley, pero nece-

sarias para los trabajadores, ya que en cualquier caso de accidente o enfermedad es indispensable un seguro que cubra sus necesidades y en el caso del INFONAVIT, tener el acceso a un bien inmueble es un derecho que todo trabajador necesita.

Los requisitos no solamente son necesarios antes de la apertura, también después de que el establecimiento haya abierto sus puertas al cliente, ya que se necesita informar a las autoridades correspondientes que ya se encuentra en funcionamiento y que los trabajadores se encuentran capacitados para mejorar su desempeño laboral. Además de estos requisitos existen otros como el de descarga de aguas residuales, el diagnóstico de Protección Civil, el acta de seguridad e higiene en el trabajo y darse de alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM). Todos estos requisitos cumplen la función específica de dar formalidad, legalidad y transparencia a los negocios establecidos en nuestro país. En la siguiente figura se puede observar claramente los pasos a seguir.

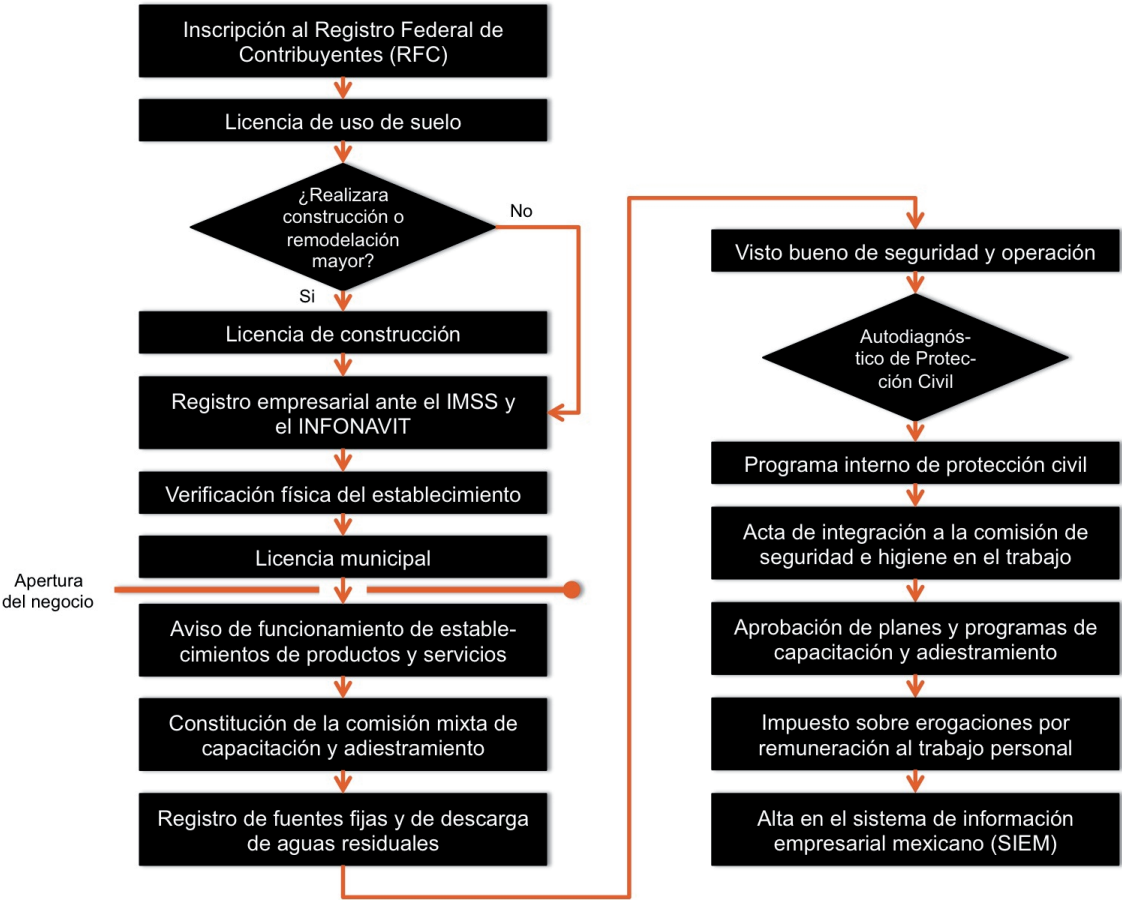


Figura 30. Trámites y permisos para la apertura de un restaurante.

Para fines prácticos podemos identificar la esfera de competencia de los diferentes órdenes de gobierno (Fig. 28) al momento de realizar los trámites necesarios para la apertura de un restaurante. Sin embargo, no se trata de una división rigurosa, en la medida de que cada área de competencia no implica una especialidad definida, es decir, existen plazos simultáneos en los diferentes momentos (previos y posteriores) de la apertura del restaurante.



Figura 31. Trámites.

A continuación se detalla los distintos trámites necesarios para iniciar con la apertura de nuestro restaurante.

6.2.1. Trámites federales

Registro Federal de Contribuyentes: El registro federal de contribuyentes también conocido por sus siglas RFC, es la clave que requiere toda persona física en México para realizar cualquier actividad económica lícita que este obligada a pagar impuestos.

6.2.2. Trámites municipales

Licencia de uso de suelo, edificación y construcción: Consiste en autorizar el uso del suelo y señalar las disposiciones normativas para el aprovechamiento de los inmuebles ubicados en el territorio estatal (Gobierno del Estado de México).

Registro Empresarial ante el IMSS e INFONAVIT: L'Atelier al ser una empresa de servicios es necesaria la contratación de personal, pero esto conlleva ciertos requisitos como es la inscripción ante el IMSS y el INFONAVIT. Ante el IMSS, es necesaria la inscripción ya que de esta manera aseguramos a nuestros trabajadores físicamente, ante cualquier emergencia o enfermedad que les impida laborar en el establecimiento. El INFONAVIT, es un derecho que tiene el trabajador, es un crédito al que pueden acceder para comprar una vivienda y además se abre una cuenta de ahorro para el retiro (AFORE).

Licencia municipal: También llamado licencia, aviso de funcionamiento o empadronamiento comercial, su objetivo es cuantificar y certificar a los negocios que operan en cada zona. Autoriza a una persona moral o física a desarrollar actividades de comercio o servicio en el municipio de Morelia, (Soy entrepreneur, 2010).

Constitución de la comisión mixta de capacitación y adiestramiento: Las empresas, independientemente de su actividad, se encuentran obligadas a proporcionar a sus trabajadores capacitación o adiestramiento para el trabajo, por lo que la ley reglamentaria determinará los sistemas, métodos y procedimientos conforme a los cuales los patrones cumplirán con dicha obligación.

Registro de fuentes fijas y de descarga de aguas residuales: Sirve para declarar y actualizar de manera anual, lo relativo a las emisiones contaminantes al ambiente, provenientes de las emisiones a la atmósfera, ruido, generación de residuos de manejo especial, generación de aguas residuales entre otras; ocurridas en el año calendario anterior a su presentación

Diagnóstico y Programa Interno de Protección civil: El Programa general de protección civil permitirá definir el curso de las acciones destinadas a la atención de fenómenos que provoquen daños a las personas, sus bienes y su entorno.

Acta de integración a la comisión de seguridad e higiene en el trabajo: Tiene como finalidad coordinar la revisión de las condiciones de seguridad e higiene en que se encuentran las instalaciones del centro de trabajo. La ley federal del trabajo, establece como obligación pa-

tronal la revisión periódica de las instalaciones y, en su caso, realizar las modificaciones pertinentes para adaptar las mismas a lo establecido por las Normas Oficiales Mexicanas, y el Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo.

Impuestos sobre erogaciones por remuneración al trabajo personal: Impuesto Sobre Erogaciones por Remuneraciones al trabajo Personal y éste se determina en términos del artículo 57 del Código Financiero del Estado de México y Municipios aplicando la tasa del 2.5% sobre el valor total de los pagos efectuados por concepto de remuneraciones al trabajo personal.

Alta en el sistema de información empresarial mexicano SIEM: Sirve para la identificación de oportunidades comerciales y de negocios para cualquier individuo nacional y extranjero. Las empresas pueden identificar y promover nuevas oportunidades de negocio al contar con un sistema de información público, con información individual sobre las empresas, con cobertura nacional y de fácil acceso (SE, 2010).

- **Conclusiones**

El proyecto de L'Atelier es un plan de negocios en el que se analizaron todos los detalles existentes para la apertura de un negocio en la ciudad de Morelia, Michoacán. Se llevaron a cabo todas las etapas necesarias para crear una empresa exitosa, comenzando por la idea y creación del concepto de esta panadería-restaurante, en la que se fusionaron la tradicional panadería mexicana con el tan famoso concepto de panadería “boutique” europea, en la que además de productos de panadería, se vende un estilo de vida.

Una vez fijados los objetivos, filosofía, concepto e imagen de la empresa, era necesario saber qué tipo de mercado y lugar serían los idóneos para el establecimiento de esta nueva empresa, para ello se llevó a cabo una investigación de mercado en la que se utilizó la herramienta de grupo focal, en la que gracias a un moderador y a un pequeño grupo de participantes se determinó que el mejor lugar era el centro colonial de la ciudad, ya que al ser transitado por una gran variedad de personas era el lugar ideal para un concepto como el de L'Atelier, ya que reúne lo antiguo con lo contemporáneo y se convierte en el escenario perfecto para la empresa.

El personal es una parte clave de toda empresa, ya que gracias a las personas que laboran en dicho lugar se puede obtener el éxito deseado. Teniendo esto en mente, era necesario saber la cantidad de productos y hacer un menú (Anexo 10), para determinar la cantidad de personal necesario para la producción diaria, además del personal de servicio y mantenimiento, que son clave para brindar un buen servicio a los clientes.

La parte financiera del proyecto (Capítulo 5), es donde se muestran los gastos e inversiones necesarias para llevar a cabo este proyecto de negocios, con esto se puede demostrar que el proyecto es completamente rentable.

Como paso final y muy importante se encuentran los trámites y requisitos (Capítulo 6), para la apertura y el funcionamiento del establecimiento, ya que sin ellos sería imposible

abrir un negocio como tal, ya que tienen la finalidad de otorgarle legalidad y aprobación al proyecto por sí solo.

Para concluir, el proyecto de L'Atelier, pan artesanal, nace con la finalidad de brindar un concepto nuevo de cafetería, panadería y restaurante, fusionando todos estos servicios en uno solo y convirtiéndolo en un lugar en el cual los comensales se sentirán satisfechos y con ganas de volver a visitarlo continuamente.

Bibliografía

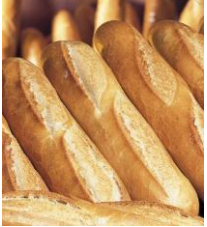





- Soy entrepreneur*. (30 de Agosto de 2010). Recuperado el 15 de Noviembre de 2012, de Soy entrepreneur: <http://www.soyentrepreneur.com>
- Abascal, P. (2011). *Dulces Besos*. México, D.F: Larousse.
- Álvarez-Gayou Jurgenson, J. L. (2006). *Cómo hacer Investigación Cualitativa*. DF, México: Paidós.
- AMAI. (2011). Recuperado el 1 de Febrero de 2011, de Asociación Mexicana de Agencias de Investigación de Mercado y Opinión Pública: <http://www.amai.org/>
- Attenborough, A., & Kimm, J. (2009). *Cocinando para mis amigos*. D.F, México: Degustis.
- CANAINPA. (2012). *Historia del pan*. Recuperado el 14 de Septiembre de 2012, de Cámara Nacional de la Industria de la Panificación y Similares de México: <http://www.canainpa.com.mx/Varios/Historia.asp>
- De la Riva, G. (Diciembre de 2011). *Los nuevos consumidores mexicanos*. Recuperado el 21 de Septiembre de 2012, de Soy Entrepreneur: <http://www.soyentrepreneur.com/los-nuevos-consumidores-mexicanos.html>
- Dupont, L. (2007). *1001 Trucos publicitarios*. México DF: Lectorum.
- Durón García, C. (2008). *El Restaurante como Empresa*. D.F., México: Trillas.
- Economía, S. d. (30 de Junio de 2012). *Tu empresa* . Recuperado el 9 de Diciembre de 2012, de Tu empresa: <http://www.tuempresa.gob.mx>
- Eustáquio Vieira, A. (Agosto de 2007). *Mantenimiento Clase Mundial con foco en Gestión de Activos*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2012, de <http://www.sigga.com.br/noticias.php?l=3&id=94>
- Gobierno del Estado de México. (s.f.). *Edomexico*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2012, de Edomexico: <http://seduv.edomexico.gob.mx>
- Gordoa, V. (2004). *El poder de la imagen pública*. DF, México: Grijalbo.
- Hermé, P. (2008). *Postres*. Barcelona, España: Larousse.
- INEGI. (Junio de 2012). *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)*. Recuperado el 13 de Septiembre de 2012, de Instituto Nacional de Estadística y Geografía: <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mapa/denue/default.aspx>
- Iniesta, L. (2006). *Master en Marketing*. D.F, México: Gestión 2000.

- Keith, D., & Newstrom, J. W. (2010). *Comportamiento humano en el trabajo*. D.F., 2010: McGraw Hill.
- Lamb, C., Hair, J., & McDaniel, C. (1998). *Marketing*. D.F., México: Thomson.
- Lara Flores, E. (2006). *Primer Curso de Contabilidad*. D.F, México: Trillas.
- Malhotra, N. K. (1997). *Investigación de Mercados: Un enfoque práctico*. México: Pearson Educación.
- Mondy, & Noe. (2005). *Administración de recursos humanos*. D.F., México: Pearson.
- Pérez Oreja, N., Mayor Rivas, G., & Navarro Tomás, V. J. (2005). *Procesos de Pastelería y Panadería*. Madrid, España: Thomson.
- Rodgers, R. (2009). *Comida Reconfortante*. San Francisco, EUA: Degustis.
- Rosas, R. (28 de 11 de 2011). *¿Cómo proyectar las ventas de mi empresa?* Recuperado el 10 de 2012, de <http://axeleratum.com/2011/icomoproyectar-las-ventas-de-mi-empresa/>
- Sánchez, M. (1 de Enero de 2012). *Traza tu plan de ventas*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2012, de Entrepreneur: http://www.soyentrepreneur.com/traza-tu-plan-de-ventas.html?pag_num=2
- Santasmases Mestre, M., Adriana, S. G., & Valderrey Villar, F. (2003). *Mercadotecnia: conceptos y estrategias*. Madrid, España: Pirámide-ITESM.
- SE. (2010). *Sistema de Información Empresarial Mexicano*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2012, de Sistema de Información Empresarial Mexicano: <http://www.siem.gob.mx>
- Secretaría de Economía de México. (2012). *Contacto pyme*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2012, de Conacto pyme: <http://www.contactopyme.gob.mx>
- SIE-Paris5. (2009). *¿Qué es la descripción de puestos?* Recuperado el 5 de Octubre de 2012, de <http://www.descripciondepuestos.com/index.html>
- Thompson, A., & Strickland, A. (1998). *Dirección y Administración Estratégicas: conceptos, casos y lecturas*. DF, México: McGraw-Hill.
- Vaquiroy C, J. D. (23 de Febrero de 2010). *Pymes futuro*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2012, de Pymes futuro: <http://www.pymesfuturo.com>
- Wadsworth, Stephens, & Godfrey. (2005). *Métodos de Control de Calidad*. DF, México: CECOSA.
- Williams, C. (2006). *Desayunos*. Edo. de México: Degustis.

Anexo

Anexos

A.1. Productos básicos

PS001 Baguette	PS002 Chapata	PS003 Pan con hierbas
		
Pan típico a base de harina de trigo, se caracteriza por su tamaño y forma.	Pan de origen italiano, elaborado con harina de trigo, su forma es rectangular, especial para bocadillos y emparedados.	Pan blanco condimentado con hierbas frescas.
PS004 Pan de ajo	PS005 Pan rústico	PS006 Pan con cereales
		
Pan blanco con ajos rostizados.	Pan blanco tradicional europeo, se corta en rebanadas si el cliente lo prefiere.	Pan crujiente con harinas de trigo, salvado, linaza, avena y ajonjolí.
PS007 Brioche	PS008 Focaccia	PS009 Palitos de pan
		
Pan de leche de origen francés, tiene una miga suave y con gusto dulce.	Pan italiano de miga suave, clásica con sal de mar y aceite de oliva.	Palitos crujientes de pan blanco y ajonjolí.

PS010 Bisquets	PD001 Croissant	PD002 Pan con chocolate
		
Pan de textura suave y sedosa. Pan neutro puede acompañarse con dulce o salado.	Bollo de origen austriaco, tiene una textura crujiente el exterior pero muy suave y tierna en su interior.	Pan laminado como el croissant, pero de forma cuadrada y con relleno de chocolate.
PD003 Strudel de manzana	PD004 Concha	PD005 Banderilla
		
Pan laminado y crujiente con relleno de manzana, canela y nueces tostadas.	Pan tradicional mexicano, es un pan de miga suave y con una cubierta azucarada	Banderillas de hojaldre con una cubierta crujiente con azúcar.
PD006 Orejita	PD007 Polvorón de naranja	PD008 Trenza crema
		
Pan hojaldrado con forma redondeada y cubierta de azúcar.	Pan de textura suave y que se desmorona	Trenza de pan de leche o vienés, relleno de crema pastelera y almendras tostadas.
PD009 Muffin	PD010 Empanada	PD011 Rol de canela
		
Pan de miga suave y dulce con chocolate, blueberries o de vainilla	Empanada de textura suave rellena de compota de frutos rojos.	Tradicional roles glaseados.

PTENE Rosca de reyes	PTFEB Cupcake	PTMAR Galleta
		
Pan tradicional del 6 de enero, ofreciendo la variante de rosca rellena de crema, natural, frambuesa o naranja.	Es muy popular en el día de San Valentín regalar un detalle dulce. Además tartas de fresa, frutos rojos y chocolates.	Es un mes en que llega la primavera por lo cual es buena idea tener iconos primaverales como son conejos, huevitos de colores y flores.
PTOCT Tarta calabaza	PTNOV Pan de muerto	PTDIC Pan de frutos secos
		
La tarta de calabaza es una tradición de este mes, las galletas para niños con motivos divertidos.	El pan de muerto es una tradición en nuestro estado, por lo tanto es una obligación su preparación.	El pan es una tradición navideña que ha llegado a nuestro país, igual que las galletas de jengibre.
PSMIER Galleta mantequilla	PSVIER Tarta y panque	PSSAB Brownie y scone
		
Galletas de mantequilla en sus diferentes variedades ya que acompañan muy bien a tisanas, té y café.	La tarta de fruta de temporada y panques de limón y naranja.	Los brownies clásicos y de frambuesa. Scones de chocolate o blueberries.
PSDOM Donas de sidra	Donas de sidra de manzana, galletas de chipas chocolate, galletas con chocolate blanco y macadamias y cheesecake con una cubierta de compota..	
		

A 2. Listado de insumos y proveedores

Código	Ingrediente	Proveedor	Precio	Unidad
4 C	Aceite de canola	Costco	\$24.50	Lt
4 C	Aceite de oliva extra virgen	Costco	\$69.75	Lt
4 C	Aceituna negra	Costco	\$25.86	Kg
4C	Agua natural	Ciel	\$1.20	Lt
7 C	Agua mineral	Costco	\$1.14	Lt
1A	Aguacate Hass	M. Abastos	\$18.00	Kg
4 C	Ajo	M. Abastos	\$40.00	Kg
4 C	Ajonjolí	M. Abastos	\$199.00	Kg
1A	Albahaca fresca	M. Abastos	\$19.20	Kg
4 C	Albahaca seca	M. Abastos	\$12.50	Kg
4 C	Almendra entera	Costco	\$109.55	Kg
4 C	Almendra fileteada	Costco	\$96.90	Kg
6 C	Amaretto	Costco	\$313.00	Lt
1A	Apio	M. Abastos	\$12.00	Kg
4 C	Arándanos	Costco	\$77.20	Kg
1A	Arúgula	Costco	\$15.00	Kg
4 C	Ate de guayaba	Materias Primas	\$31.00	Kg
4 C	Atún enlatado agua	Costco	\$61.17	Kg
4 C	Avena	Costco	\$30.79	Kg
4 C	Azúcar glass	Materias Primas	\$27.90	Kg
4 C	Azúcar mascabada	Costco	\$24.25	Kg
4 C	Azúcar morena	Materias Primas	\$9.00	Kg
4 C	Azúcar refinada	Materias Primas	\$9.00	Kg
4 C	Bicarbonato de sodio	Materias Primas	\$25.00	Kg
TEMP	Biznaga	Materias Primas	\$132.00	Kg
4 C	Café descafeinado	Blasón	\$195.00	Kg
4 C	Café molido	Blasón	\$180.00	Kg
1A	Calabacita	M. Abastos	\$6.00	Kg
TEMP	Calabaza	M. Abastos	\$ 24.50	Kg
4 C	Canela molida	Costco	\$110.70	Kg
4 C	Canela raja	M. Abastos	\$90.00	Kg

1A	Cebolla	M. Abastos	\$4.50	Kg
1 A	Cebolla Morada	M. Abastos	\$16.00	Kg
1A	Cebollín fresco	M. Abastos	\$20.00	Kg
4 C	Cereza en conserva	Costco	\$58.33	Kg
TEMP	Cerezas	Costco	\$109	Kg
4 C	Chabacano deshidrato	Materias Primas	\$110.00	Kg
1A	Champiñón	M. Abastos	\$12.50	Kg
3A	Cheddar	Costco	\$84.00	Kg
4 C	Chile chipotle lata	Costco	\$53.50	Kg
4 C	Chile de árbol	M. Abastos	\$60.00	Kg
4 C	Chile en hojuela	Costco	\$175.75	Kg
4 C	Chile guajillo	M. Abastos	\$60.00	Kg
4 C	Chile jalapeño lata	Costco	\$27.25	Kg
4 C	Chile morita	M. Abastos	\$80.00	Kg
1A	Chile poblano	M. Abastos	\$12.00	Kg
4 C	Chile serrano	M. Abastos	\$12.00	Kg
4 C	Chispas de chocolate	Materias Primas	\$162.00	Kg
4 C	Chocolate blanco	Materias Primas	\$90.33	Kg
4 C	Chocolate cobertura semioscuro	Costco	\$90.33	Kg
4 C	Chocolate para bebida	Costco	\$84.00	Kg
1A	Cilantro fresco	M. Abastos	\$18.00	Kg
TEMP	Cinco especias	M. Abastos	\$50	Kg
7 C	Coca-cola	Costco	\$5.00	Lata
7 C	Coca-cola light	Costco	\$5.00	Lata
4 C	Coco seco rallado	Materias Primas	\$34.00	
4 C	Cocoa	Materias Primas	\$94.00	Kg
IA	Col	M. Abastos	\$6.50	Kg
5 C	Colorantes para alimentos	Materias Primas	\$33.00	Lt
6 C	Concentrado fresa kiwi	Materias Primas	\$128.75	Lt
6 C	Concentrado té durazno	Materias Primas	\$128.75	Lt
6 C	Concentrado té limón	Materias Primas	\$128.75	Lt
4C	Cornmeal	Superama	\$6.50	Kg
3A	Crema ácida	Costco	\$36.50	Kg
3A	Crema para montar	Materias Primas	\$60.00	Lt

4 C	Dulce de leche	Costco	\$155.00	Kg
1 A	Durazno	M. Abastos	\$29.90	Kg
4 C	Edulcorante	Costco	\$325.45	Kg
1A	Esparrago	Costco	\$45.00	Kg
1A	Espinaca	M. Abastos	\$6.80	Kg
5 C	Extracto de almendra	Materias Primas	\$70.00	Lt
5 C	Extracto de coco	Materias Primas	\$70.00	Lt
5 C	Extracto de naranja	Materias Primas	\$55.00	Lt
5 C	Extracto de vainilla	Costco	\$94.90	Lt
5 C	Extracto flor de azahar	Materias Primas	\$55.00	Lt
1A	Frambuesa	M. Abastos	\$117.80	Kg
1A	Fresa	M. Abastos	\$8.50	Kg
4 C	Fusilli	Superama	\$22.00	Kg
4 C	Galleta tipo maría	M. Abastos	\$37.45	Kg
3A	Gouda	Costco	\$87.20	Kg
1A	Granada	M. Abastos	\$15.00	Kg
4 C	Granillo de Chocolate	Materias Primas	\$68.50	Kg
4 C	Grenetina	Materias Primas	\$120.00	Kg
3A	Gruyere	Costco	\$134.00	Kg
4 C	Linaza	Costco	\$158.00	Kg
4 C	Salvado	Materias Primas	\$200.00	Kg
4 C	Harina de trigo	Harinera Gpe	\$7.00	Kg
4 C	Harina para pastel	Harinera Gpe.	\$67.30	Kg
CONG	Helado	Costco	\$35.00	Lt
CONG	Hielo	Superama	\$4.00	Kg
1A	Hierbabuena fresca	M. Abastos	\$12.00	Kg
4 C	Higo dulce	Materias Primas	\$90.00	Kg
4 C	Huevo	Santa Rosa	\$14.50	Kg
2 B	Jamón pavo	Costco	\$143.00	Kg
2 B	Jamón york	Costco	\$110.00	Kg
6 C	Jarabe avellana	Materias Primas	\$98.00	Lt
6 C	Jarabe de caramelo	Materias Primas	\$98.00	Lt
6 C	Jarabe de vainilla	Materias Primas	\$98.00	Lt
7 C	Jarabe natural	Costco	\$26.25	Lt
1A	Jengibre fresco	M. Abastos	\$37.50	Kg

4 C	Jengibre en polvo	M. Abastos	\$142.50	Kg
1A	Jitomate	M. Abastos	\$7.50	Kg
1A	Jitomate amarillo	M. Abastos	\$37.90	Kg
1A	Jitomate cherry	M. Abastos	\$24.50	Kg
4 C	Jitomate deshidratado	Costco	\$320.00	Kg
4 C	Jitomate enlatado	Costco	\$27.00	Kg
1A	Kiwi	Costco	\$56.00	Kg
4 C	Laurel	M. Abastos	\$80.00	Kg
3A	Leche condensada	Costco	\$38.63	Lt
3A	Leche de soya	Costco	\$18.25	Lt
3A	Leche de vaca	Costco	\$9.50	Lt
3A	Leche de vaca deslactosada	Costco	\$12.90	Lt
3A	Leche de vaca sin grasa	Costco	\$12.90	Lt
3A	Leche evaporada	Costco	\$28.25	Lt
1A	Lechuga romana	M. Abastos	\$4.80	Kg
1A	Lechuga sangría	M. Abastos	\$7.90	Kg
4 C	Levadura seca	Materias Primas	\$182.00	Kg
6 C	Licor de naranja	Costco	\$104.00	Lt
1A	Limón	M. Abastos	\$9.00	Kg
2 B	Lomo canadiense	Costco	\$189.00	Kg
4 C	Macadamia	M. Abastos	\$209.00	Kg
4 C	Maicena	M. Abastos	\$6.00	Kg
3A	Manchego	Costco	\$75.00	Kg
1A	Mango paraíso	M. Abastos	\$5.00	Kg
3A	Manteca vegetal	Materias Primas	\$41.40	Kg
3A	Mantequilla	Costco	\$42.50	Kg
1A	Manzana	M. Abastos	\$26.00	Kg
1A	Manzana verde	M. Abastos	\$32.00	Kg
3A	Mascarpone	Costco	\$76.00	Kg
4 C	Mayonesa	Costco	\$35.00	Kg
1A	Melón chino	M. Abastos	\$8.00	Kg
1A	Melón valencia	M. Abastos	\$10.00	Kg
4C	Mermelada frambuesa	Superama	\$53.00	Kg
4C	Mezcla de hierbas	Costco	\$80.00	Kg
4 C	Miel de abeja	Costco	\$77.20	Lt

4 C	Miel de maíz	Materias Primas	\$75.80	Lt
4 C	Miel maple	Costco	\$34.50	Lt
1A	Mora azul	M. Abastos	\$119.80	Kg
CONG	Mora azul congelado	Costco	\$116.92	Kg
4 C	Mostaza Dijon	Costco	\$17.75	Kg
3A	Mozzarella	Costco	\$78.85	Kg
1A	Naranja	M. Abastos	\$12.00	Kg
1A	Nopal	M. Abastos	\$5.00	Kg
4 C	Nuez moscada	M. Abastos	\$460.00	Kg
4 C	Nuez pecana	Costco	\$209.00	Kg
1A	Papa	M. Abastos	\$5.50	Kg
1A	Papaya	M. Abastos	\$6.00	Kg
4 C	Paprika	Costco	\$133.80	Kg
3A	Parmesano	Costco	\$158.00	Kg
4 C	Pasas	Costco	\$57.50	Kg
2 B	Pechugas de pollo	Costco	\$42.00	Kg
4 C	Pectina	Materias Primas	\$35.00	Kg
4 C	Pepinillo encurtido	Costco	\$14.02	Kg
1A	Pepino	M. Abastos	\$24.50	Kg
1A	Perejil fresco	M. Abastos	\$12.00	Kg
4 C	Pimienta negra	M. Abastos	\$269.70	Kg
1A	Pimiento	M. Abastos	\$20.00	Kg
1A	Piña	M. Abastos	\$8.00	Kg
4 C	Piña deshidratada	Materias Primas	\$83.00	Kg
1A	Plátano	M. Abastos	\$5.00	Kg
2 B	Pollo con hueso	Costco	\$34.90	Kg
4 C	Polvo de hornear	Materias Primas	\$38.20	Kg
4C	Polvo para malteada	Materias Primas	\$35.00	Kg
2 B	Prosciutto	Costco	\$353.00	Kg
3A	Provolone	Costco	\$125.00	Kg
3A	Queso crema	Costco	\$100.00	Kg
3 A	Queso azul	Costco	\$175.00	
3A	Queso de cabra	Costco	\$139.00	Kg
2 B	Corned beef	Costco	\$179.00	Kg
4 C	Romero seco	M. Abastos	\$34.50	Kg

6 C	Rompopo	Costco	\$62.90	Lt
4 C	Sal de ajo	Costco	\$76.90	Kg
4 C	Sal de cebolla	Costco	\$45.90	Kg
4 C	Sal fina	Costco	\$5.75	Kg
2 B	Salchicha italiana	Costco	\$98.00	Kg
6 C	Salsa de chocolate	Costco	\$35.85	Lt
4 C	Salsa inglesa	Costco	\$59.80	Lt
4 C	Salsa tabasco	Costco	\$218.00	Lt
4 C	Salsa tipo cásup	Costco	\$25.83	Kg
4 C	Sazonador de carne	Costco	\$105.00	lt
4 C	Semillas de girasol	M. Abastos	\$100.00	Kg
4 C	Sidra de manzana	Costco	\$50.00	Lt
4 C	Té limón	Superama	\$27.00	Kg
4 C	Té manzanilla	Superama	\$27.00	Kg
4 C	Té negro	Superama	\$45.00	Kg
4 C	Té verde	Costco	\$159.00	Kg
4 C	Té verde con jazmín	Superama	\$46.00	Kg
4 C	Tisana durazno	Superama	\$34.00	Kg
4 C	Tisana frutos rojos	Superama	\$34.00	Kg
2 B	Tocino ahumado	Costco	\$119.00	Kg
4 C	Tomillo seco	M. Abastos	\$16.00	Kg
1A	Toronja	M. Abastos	\$9.00	Kg
1A	Uva verde sin semilla	M. Abastos	\$12.00	Kg
4 C	Vaina de vainilla	Materias Primas	\$1,333.00	Kg
4C	Vinagre balsámico	Costco	\$89.00	Lt
4C	Vinagre blanco	Superama	\$12.00	Lt
4 C	Vinagre de champagne	Trico	\$57.50	Lt
4C	Vinagre de manzana	Superama	\$9.31	Lt
4 C	Vinagre de vino tinto	Costco	\$41.90	Lt
3A	Yogurt	Costco	\$11.00	Kg
1A	Zanahoria	M. Abastos	\$5.00	Kg
TEMP	Zarzamoras	M. Abastos	\$9	Kg

A 3. Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor.

Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor				
Equipo cocina				
Nombre	Cantidad	Especificaciones	Precio	
			Unitario	Total
Abrelatas	5	Acero inoxidable	\$90.00	\$450.00
Anaqueles	5	Acero inoxidable	\$3,500.00	\$17,500.00
Aros	40	Diferentes tamaños, acero inoxidable	\$12.00	\$480.00
Báscula digital	4		\$1,100.00	\$4,400.00
Batidora industrial	2		\$12,000.00	\$24,000.00
Batidora pequeña	4		\$3,200.00	\$12,800.00
Bowls	20	Diferentes tamaños, acero inoxidable	\$87.00	\$1,740.00
Brocha	8	Silicón	\$45.00	\$360.00
Cazo cónico	6		\$230.00	\$1,380.00
Charola	60	Acero inoxidable	\$73.50	\$4,410.00
Colador	8	Malla fina	\$68.00	\$544.00
Congelador	1		\$13,000.00	\$13,000.00
Cortador donas	2	Acero inoxidable	\$20.00	\$40.00
Cortador bisquet	2	Acero inoxidable	\$20.00	\$40.00
Cortador galleta	40	Diferentes tamaños, acero inoxidable	\$6.50	\$260.00
Cortador pizza	2	Acero inoxidable	\$58.50	\$117.00
Cuchara	10	Acero inoxidable	\$5.00	\$50.00
Cuchara helado	6	Acero inoxidable, diversos tamaños	\$40.00	\$240.00
Cuchara madera	10		\$9.00	\$90.00
Cuchara medidora	5	Paquetes	\$27.00	\$135.00
Cucharon	5	Acero inoxidable	\$35.00	\$175.00
Cuchillo chef	10	Acero inoxidable	\$165.00	\$1,650.00
Estufa profesional	2	Acero inoxidable	\$25,000.00	\$50,000.00
Espátula	8	Acero inoxidable	\$74.00	\$592.00
Espátula pastelera	8	Diferentes tamaños, acero	\$86.00	\$688.00

		inoxidable		
Espumadera	3	Acero inoxidable	\$67.00	\$201.00
Exprimidor profesional	1	Para naranjas profesional	\$29,300.00	\$29,300.00
Exprimidor manual	4	Acero inoxidable	\$23.50	\$94.00
Extractor	1	Profesional, jugo	\$1,100.00	\$1,100.00
Extintor	2	Profesional	\$375.00	\$750.00
Fermentadora	1		\$18,000.00	\$18,000.00
Fila de lavado	1	Acero inoxidable, tres separaciones	\$20,000.00	\$20,000.00
Globo	10	Acero inoxidable	\$55.00	\$550.00
Horno	2	Convección	\$20,230.00	\$40,460.00
Licuada	4	Vaso de cristal	\$750.00	\$3,000.00
Maquina lava loza	1		\$14,599.00	\$14,599.00
Mesa de marmol	1	De 90cm x120cm	\$9,900.00	\$9,900.00
Mesa de trabajo	6	Acero inoxidable	\$7,500.00	\$45,000.00
Miserable	15	Silicón	\$55.00	\$825.00
Molde panque	4	Acero inoxidable	\$235.00	\$940.00
Molde tarta	8	Acero inoxidable	\$256.00	\$2,048.00
Olla grande	8	Acero inoxidable	\$440.00	\$3,520.00
Olla pequeña	8	Acero inoxidable	\$375.00	\$3,000.00
Parissiene	5	Acero inoxidable	\$39.00	\$195.00
Pasa puré	2	Acero inoxidable	\$365.00	\$730.00
Pelador	8	Acero inoxidable	\$35.00	\$280.00
Pinza	8	Acero inoxidable	\$45.00	\$360.00
Plancha	1	Acero inoxidable	\$8,700.00	\$8,700.00
Procesador de alimentos	3		\$4,520.00	\$13,560.00
Rallador	5	Acero inoxidable	\$43.00	\$215.00
Rallador mano	5	Acero inoxidable	\$49.00	\$245.00
Raspa metal	5	Acero inoxidable	\$67.00	\$335.00
Raspa plástico	5	Plástico	\$18.00	\$90.00
Refrigerador	3		\$12,500.00	\$37,500.00
Rodillo madera	5		\$96.00	\$480.00
Rodillo plástico	5	Plástico	\$275.00	\$1,375.00
Salamandra	1		\$8,850.00	\$8,850.00
Sartén	10	Acero inoxidable	\$286.00	\$2,860.00
Sartén con teflón	5		\$315.00	\$1,575.00
Scofier	5	Acero inoxidable	\$234.00	\$1,170.00

Tabla	10	Diferentes colores.	\$180.00	\$1,800.00
Tamiz	5		\$75.00	\$375.00
Tapete de silicón	5	Silicón	\$568.00	\$2,840.00
Taza medidora	5	Paquetes	\$45.00	\$225.00
Tijeras	5	Acero inoxidable	\$58.00	\$290.00
Wafflera profesional	1	Teflón, eléctrica	\$1,899.00	\$1,899.00
Total			\$	414,377.00

Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor				
Plaque y cristalería				
Nombre	Cantidad	Especificaciones	Precio	
			Unitario	Total
Plato trinchete	150	Porcelana blanca	\$ 31.00	\$ 4,650.00
Cuchara cafetera	120	Porcelana blanca	\$ 8.00	\$ 960.00
Cuchara sopera	80	Bowl porcelana blanca	\$ 8.00	\$ 640.00
Cuchillo mantequilla	80	Porcelana blanca	\$ 8.00	\$ 640.00
Cuchillo servicio	120	Porcelana blanca	\$ 8.00	\$ 960.00
Plato cafetero	50	Porcelana blanca pequeño	\$ 15.00	\$ 750.00
Plato para salsa	50	Cristal transparente	\$ 15.00	\$ 750.00
Plato postre	150	Porcelana blanca	\$ 15.00	\$ 2,250.00
Plato rectangular	120	Porcelana blanca	\$ 22.00	\$ 2,640.00
Plato sopero	120	Cristal transparente	\$ 16.00	\$ 1,920.00
Recipiente compota	120	Cristal transparente	\$ 14.00	\$ 1,680.00
Taza	150	Acero inoxidable	\$ 14.00	\$ 2,100.00
Taza grande	150	Acero inoxidable	\$ 22.00	\$ 3,300.00
Tenedor ensalada	150	Acero inoxidable	\$ 8.00	\$ 1,200.00
Tenedor postre	150	Acero inoxidable	\$ 8.00	\$ 1,200.00
Vaso gibraltar	80	Acero inoxidable	\$ 12.00	\$ 960.00
Vaso gibraltar grande	150	Acero inoxidable	\$ 14.00	\$ 2,100.00
Total			\$	28,700.00

Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor				
Equipo cafetería				
Nombre	Cantidad	Especificaciones	Precio	
			Unitario	Total
Cuchara medidora	2	Paquete	\$ 27.00	\$ 54.00
Cuchillo mondador	3	Acero inoxidable	\$ 70.00	\$ 210.00
Destapador	2	Acero inoxidable	\$ 50.00	\$ 100.00
Giger	2	Acero inoxidable	\$ 145.00	\$ 290.00
Licuadora bar	3		\$ 1,700.00	\$ 5,100.00
Mamilas	5	Plástico	\$ 12.00	\$ 60.00
Máquina de café	1	Semiautomática	\$ 67,050.00	\$ 67,050.00
Moledor de café	2		\$ 1,179.00	\$ 2,358.00
Picahielos	3	Acero inoxidable	\$ 98.00	\$ 294.00
Refrigerador	1	Pequeño	\$10,500.00	\$ 10,500.00
Tabla	1	Plástico	\$180.00	\$180.00
Taza medidora	2	Paquete	\$45.00	\$ 90.00
Canasta de pan	45	Mimbre	\$35.00	\$1,575.00
Total			\$87,861.00	

Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor				
Equipo oficina				
Nombre	Cantidad	Especificaciones	Precio	
			Unitario	Total
Archivero	3	Metal	\$899.00	\$2,697.00
Borrador	1	Caja	\$43.00	\$43.00
Caja fuerte	1	Tamaño mediano	\$2,695.00	\$2,695.00
Calculadora	1	Científica	\$185.00	\$185.00
Clips	1	Caja	\$45.00	\$45.00
Copiadora	1	Blanco y negro	\$4,393.00	\$4,393.00
Engrapadora	1	Acero inoxidable	\$65.00	\$65.00
Equipo de computo	1	Escritorio	\$13,000.00	\$13,000.00
Escáner	1		\$1,899.00	\$1,899.00
Escritorio	2	Madera	\$1,500.00	\$3,000.00
Grapas	1	Caja	\$35.00	\$35.00

Hojas membretadas	1	Logo, caja	\$435.00	\$435.00
Impresora	1	Color	\$3,000.00	\$3,000.00
Lapicero	1	Caja	\$26.00	\$26.00
Lápiz	1	Caja	\$25.00	\$25.00
Reloj checador	1	Marcador de huella	\$2,690.00	\$2,690.00
Perforadora	1	Acero inoxidable	\$126.00	\$126.00
Sacapuntas	1	Eléctrico	\$134.00	\$134.00
Sello de goma	1	Logo	\$167.00	\$167.00
Silla	3	Madera	\$1,234.00	\$3,702.00
Tijeras	1	Acero inoxidable	\$56.00	\$56.00
Tinta copiadora	1	Cartucho	\$678.00	\$678.00
Tinta impresora	1	Cartucho	\$967.00	\$967.00
Total			\$40,063.00	

Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor				
Equipo servicio				
Nombre	Cantidad	Especificaciones	Precio	
			Unitario	Total
Charolas redondas	10	Plástico duro	\$96.00	\$960.00
Caballete	5	Acero inoxidable	\$195.00	\$975.00
Lapicero	5	Tinta negra	\$65.00	\$325.00
Block servicio	5		\$67.00	\$335.00
Salero	20	Cristal, acero	\$70.00	\$1,400.00
Servilletero	20	Cristal, acero	\$165.00	\$3,300.00
Servilleta	1	Caja	\$564.00	\$564.00
Computadora registradora	1	Con scanner de precios	\$6,900.00	\$6,900.00
Barra de mármol	1	3.5m x 1m	\$16,780.00	\$16,780.00
Lavabo	1	Porcelana con llaves	\$3,450.00	\$3,450.00
Horno pequeño	1	Para calentar	\$3,199.00	\$3,199.00
Total			\$38,188.00	

Equipo mayor, menor, utensilios, mobiliario de cocina y comedor				
Mobiliario de comedor				
Nombre	Cantidad	Especificaciones	Precio	
			Unitario	Total
Mesa cuadrada	18	Madera oscura	\$1,499.00	\$26,982.00
Mesa rectangular	2	Madera oscura	\$3,245.00	\$6,490.00
Banca espera	1	Madera oscura	\$2,450.00	\$2,450.00
Silla bistro	75	Tejido azul marino	\$760.00	\$57,000.00
Sofá	1	Color marfil, empotrado	\$22,300.00	\$22,300.00
Cortina	4	Color marfil, tul	\$759.00	\$3,036.00
Maceta	5	Barro, grandes	\$960.00	\$4,800.00
Mueble decorativo	2	Madera oscura	\$5,340.00	\$10,680.00
Cuadro decorativo	4	Contemporáneo	\$2,367.00	\$9,468.00
Total				\$143,206.00

A 4 Entrevista a CANAINPA

¿Cuál es la función de esta cámara de panaderos?

Representar ante las autoridades a nivel municipal estatal y federal a los que están en la industria de la panificación, todo lo que implique el uso del trigo como materia prima.

¿De dónde nace la necesidad de crearla

Nace con la necesidad de organizarse y poder defenderse de las inclemencias y amenazas que acechan alrededor. Convertirse en interlocutores de la industria. Que escuche el gobierno, representarse y para que puedan ver lo que esta pasando dentro de la industria.

¿Quiénes pueden formar parte de ella?

Todos los que tengan panadería. Es voluntario.

¿Imparten cursos de capacitación y orientación a panaderos?

Si, sobretodo en la actualización de nuevos productos, asesoría legal y asesoría contable. En general, orientar a los panaderos en materia de dinero.

¿Qué beneficios tiene unirse a la cámara de panaderos?

Ser escuchados por las autoridades

Plantear problemas diarios a quien puede tener la solución de los mismos.

Ser interlocutores

¿Cuáles son los requisitos para formar parte de ella?

Panadería legalmente establecida

Licencia municipal de funcionamiento

Cumplir con las responsabilidades de una empresa.

Ingreso voluntario

¿Cuáles son los meses que mejores ventas tienen?

Enero: Excelente

Febrero: Bueno

Marzo: Malo

Abril: Malo

Mayo: Malo

Junio: Malo

Julio: Bueno

Agosto: Bueno

Septiembre: Bueno

Octubre: Bueno. Se mantienen las ventas estables y aumentan las ventas hasta estar en su nivel.

Noviembre: Bueno

Diciembre: Bueno

Cuando las ventas son bajas se tienen que innovar productos, tener más variedad y sacar panes que son difíciles de elaborar.

¿Cuáles son los panes más vendidos?

La concha es la mejor vendida, sin ella es incompleta la producción de pan, por eso de lo conoce como la reina de panadería.

¿Qué días se vende más?

El Lunes es el día con mayor venta, de este día va bajando la venta de poco a poco. El domingo se estabiliza un poco la venta. El día que se vende menos pan es el sábado ya que las familias se levantan tarde y sus hábitos alimenticios son diferentes.

¿Cuánto vende en promedio una panadería?

Pequeñas 500 piezas

Mediano 2000 piezas

Grandes 5000 piezas diarias

¿Cuánto dura fresco el pan?

Dulce 48 horas

Galletas 72 horas

Salado 24 horas.

A 5. Manual de conducta y apariencia

Área de cocina.

1. Puntualidad.
2. Higiene personal, baño, uñas cortas y cabello recogido.
3. Portar el uniforme completo.
4. No introducir a la cocina mochilas, bolsas de mano, dispositivos de audio.
5. Celular en modo de silencio.
6. No fumar.
7. Consumir alimentos únicamente en el comedor de empleados.
8. Seguir manuales de preparación de alimentos y productos.
9. Dejar limpia el área de trabajo una vez terminada la jornada.

Área de servicio.

1. Puntualidad.
2. Higiene personal, baño, uñas cortas sin esmalte, cabello recogido o corto.
3. Portar el uniforme completo y maquillaje discreto.
4. No introducir mochilas, bolsas de mano, celulares, dispositivos de audio.
5. No fumar.
6. Consumir alimentos únicamente en el comedor de empleados.
7. Limpiar el área cuando se haya marchado el comensal.

Área de mostrador.

1. Puntualidad.
2. Higiene personal, baño, uñas cortas sin esmalte, cabello recogido o corto.
3. Portar el uniforme completo, maquillaje discreto.
4. No introducir mochilas, bolsas de mano, celulares o dispositivos de audio.
5. Sacar los productos a los estantes y canastos correspondientes.
6. Mantener la barra, cambiar fundas de canasto cada vez que sea necesario.
7. Usar pinzas para tomar el pan y espátula para postres.

Políticas por área.

Área de cocina.

1. Los panes se preparan siguiendo las recetas estándar.
2. Lavar el cazo de la batidora después de cada mezcla.
3. Usar las tarjas dependiendo del alimento a limpiar.
4. No reutilizar alimentos.
5. Revisar fecha de caducidad y frescura de cada producto.
6. Etiquetar todo alimento que va a refrigeración o congelación.
7. Mantener una actitud positiva y de trabajo.
8. Ser empático con los compañeros de trabajo.

Área de servicio.

1. Montar todas las mesas antes de la hora de apertura.
2. Checar que la loza, cristalería y plaque se encuentren limpias y en buenas condiciones.
3. Brindar un trato amable y servicial con el comensal.
4. Ser empático con los compañeros de trabajo.
5. Si al cliente no le gusta su bebida o alimento cambiarlo por uno nuevo u otro de su preferencia que sea de igual precio.
6. Ofrecer al cliente el especial o mencionarle la oferta del día.

Área de mostrador.

1. Colocar el pan en los canastos en el área correspondiente.
2. Colocar los postres en el mostrador.
3. Anotar en el pizarrón el especial y anuncios del día.

4. Checar que no falte pan si todavía hay en producción.
5. Retirar canastos si ya no hay producto en existencia.
6. Ofrecer un trato amable y servicial al comensal.
7. Ser empático con los compañeros de trabajo.
8. Si al cliente no le gusta la bebida o algún alimento cambiarlo por uno nuevo u otro de su preferencia de igual precio.
9. Hacer corte de caja a las 14 horas y a las 20 horas de lunes a jueves y de viernes a domingo el último corte debe ser a las 21 horas.

Manual operativo.

Área de panadería.

1. El chef panadero y los panaderos deben registrar su tarjeta al entrar a las instalaciones.
2. El chef panadero debe revisar la lista de productos a elaborar por día.
3. El panadero 1 debe precalentar horno y fermentadora al ingresar a la cocina a 180°.
4. El panadero 2 debe revisar que el equipo este limpio y en buen estado antes de comenzar las actividades
5. El chef panadero repartirá las recetas y actividades a realizar al día a los panaderos.
6. El chef panadero debe organizar el orden de las horneadas.
7. Los panaderos deben anotar en la bitácora los insumos sacados del almacén.
8. Los panaderos y el chef deben elaborar las recetas como se estipulan en el recetario.
9. El chef panadero revisara las batidoras y área de trabajo de los panaderos.
10. El panadero 3 mientras su producto está en el horno, debe acomodar los canastos y bandejas con papel limpio.
11. El chef panadero y los panaderos pondrán el pan en los respectivos canastos para ser llevados al área de servicio.
12. Anotar en el formato de producción el producto y la cantidad elaborada al día.
13. Anotar en el formato de merma el producto y la cantidad que ha sobrado del día anterior.
14. Registrar la tarjeta a la salida.

Área de cocina.

1. El chef de la cocina y los cocineros deben registrar su tarjeta al ingresar a las instalaciones.
2. El chef de la cocina debe revisar la lista de productos a realizar en el día.

3. El chef de la cocina debe repartir las actividades y el orden a realizarlas.
4. El cocinero 1 debe revisar el equipo y material antes de iniciar las actividades.
5. El chef cocinero y los panaderos anotaran en la bitácora los insumos sacados del almacén.
6. El chef cocinero y los cocineros harán un mise-en-place de salsas, guarniciones y alimentos de uso diario.
7. El chef cocinero y los cocineros elaborarán las recetas como se estipula en el recetario.
8. El chef cocinero debe llevar el orden de las comandas.
9. El cocinero 3 anotara en el formato de merma los productos y la cantidad que ha sobrado.
10. Revisaran la tarjeta a la salida.

Área de servicio.

1. El capitán de meseros, hostess y meseros deben registrar su tarjeta al ingresar a las instalaciones.
2. El capitán de meseros asignará las áreas correspondientes a cada mesero.
3. Los meseros deben montar las mesas con servilleteros y florero.
4. El capitán de meseros debe anotar en el formato reparaciones si es necesario reportar alguna avería.
5. La hostess al entrar un comensal, asignara una mesa si va a consumir en el establecimiento.
6. Los meseros deben dar la bienvenida y ofrecer el menú.
7. Regresar en un periodo de 3 minutos para preguntar si desean una bebida.
8. Tomar la orden y pasar la comanda a la barra.
9. Llevar las bebidas a la mesa.
10. Tomar orden de alimentos y pasar la comanda a cocina.
11. Llevar los alimentos a la mesa.
12. Limpiar mesa cada que hayan terminado los comensales.
13. El capitán de meseros debe revisar constantemente a los meseros para tener un control de las mesas.
14. El capitán de meseros, en el caso de que un mesero tenga trabajo excesivo debe ayudar con el servicio de mesas.
15. El capitán de meseros al terminar el turno debe repartir las propinas equitativamente.
16. El capitán, hostess y meseros deben registrar su tarjeta de salida.

Área de mostrador

1. El cajero y los baristas deben registrar su tarjeta al ingresar a las instalaciones.
2. El cajero obtendrá del gerente el paquete de cambio que debe tener la caja al inicio de las actividades. Total de \$500.00 (Quinientos pesos).
3. El barista 1 revisará la lista de producción diaria y asignará las actividades entre los baristas.
4. El barista 2 revisará las cantidades de vasos y bolsas para las bebidas y productos. Tomándolos si es necesario del almacén de papelería, anotándolos en la bitácora del almacén.
5. Los baristas deben anotar en la bitácora de almacén cada vez que saquen algo de éste.
6. Los baristas deben poner en su lugar los panes que vayan sacando los panaderos.
7. El cajero debe llevar el control de las bebidas y panes vendidos en cada turno.
8. El cajero debe llevar el control de las propinas.
9. Los baristas y el cajero mantendrán limpia el área de mostrador.
10. Los baristas y el cajero quitarán los canastos vacíos y anotarán los panes en la lista de producción de panaderos.
11. El cajero en cada cambio de turno debe hacer corte de caja.
12. Los baristas al cambio de turno deben hacer lista de producción en el caso de que falte un producto.
13. Los baristas al cierre pasarán los canastos con los panes que han sobrado y ponerlos en la caja de pan. Anotarlos en la lista de panes de sobra.
14. El cajero y los baristas deben registrar su tarjeta a la salida.

Área de gerencia.

1. El gerente debe registrar su tarjeta al ingresar a las instalaciones.
2. El gerente revisara las bitácoras de almacén para hacer las comprar pertinentes.
3. Dará al cajero el paquete de dinero \$500.00 (Quinientos pesos) al inicio de las labores.
4. Recibirá, contará y registrará la cantidad de dinero del corte de caja en cada cambio de turno.
5. Revisará los formatos de mermas de las áreas de panadería, cocina y mostrador, con el fin de analizar las ventas.
6. Revisará el formato de averías para verificar las reparaciones más urgentes.
7. Llevará el control de los gastos directos e indirectos.
8. Llevará el control de nómina.
9. Hará los depósitos cada quincena en la cuenta de cada empleado.

10. Revisará el buzón de quejas y sugerencias.
11. Hará una revisión de las áreas antes de abrir y después de cerrar el establecimiento.
12. Registrará la tarjeta de salida.

Área de limpieza

1. El steward y el encargado de limpieza deben registrar la tarjeta al ingresar a las instalaciones.
2. El steward debe lavar el equipo, loza, plaque y cristalería y llevarlo seco a cada área.
3. El encargado de limpieza debe limpiar el área de servicio y mostrador antes de la apertura.
4. Limpiar el área de gerencia. Cuando se termine el turno de panadería limpiará el área, al igual que en el área de cocina.
5. El encargado de limpieza limpiará cada vez que haya algún accidente en el área de servicio, por lo contrario deberá hacerlo el mesero, barista, cajero o capitán de meseros.
6. El steward y encargado de limpieza deberán anotar en la bitácora de almacén de limpieza, los productos que hagan falta.
7. El steward y encargado de limpieza registrarán su tarjeta de salida.

A.6. Proyección de la planeación

Desayunos	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Mensual	Anual		
Pan francés	50	\$ 5.58	\$ 279.00	\$ 40.00	\$ 2,000.00	\$ 8,666.60	\$ 103,999.20	86%	\$ 89,491.31
Ensalada de frutos rojos	20	\$ 2.58	\$ 51.60	\$ 37.00	\$ 740.00	\$ 3,206.64	\$ 38,479.70	93%	\$ 35,796.52
Ensalada de fruta temporada	25	\$ 4.25	\$ 106.25	\$ 39.00	\$ 975.00	\$ 4,224.97	\$ 50,699.61	89%	\$ 45,174.65
Parfait de papaya y frutos rojos	25	\$ 10.50	\$ 262.50	\$ 35.00	\$ 875.00	\$ 3,791.64	\$ 45,499.65	70%	\$ 31,849.76
Hot cakes	50	\$ 5.24	\$ 262.00	\$ 42.00	\$ 2,100.00	\$ 9,099.93	\$ 109,199.16	88%	\$ 95,575.26
Waffles	50	\$ 9.38	\$ 469.00	\$ 50.00	\$ 2,500.00	\$ 10,833.25	\$ 129,999.00	81%	\$ 105,611.19
Huevos estrellados sobre pan	60	\$ 19.61	\$ 1,176.60	\$ 57.00	\$ 3,420.00	\$ 14,819.89	\$ 177,838.63	66%	\$ 116,655.90
Huevos revueltos con lomo	60	\$ 9.74	\$ 584.40	\$ 52.00	\$ 3,120.00	\$ 13,519.90	\$ 162,238.75	81%	\$ 131,850.19
Omelette con rajas	65	\$ 5.48	\$ 356.20	\$ 51.00	\$ 3,315.00	\$ 14,364.89	\$ 172,378.67	89%	\$ 153,856.42
Omelette con jamón	65	\$ 4.69	\$ 304.85	\$ 48.00	\$ 3,120.00	\$ 13,519.90	\$ 162,238.75	90%	\$ 146,386.67
Croissant con huevo	65	\$ 32.34	\$ 2,102.10	\$ 64.00	\$ 4,160.00	\$ 18,026.53	\$ 216,318.34	49%	\$ 107,009.98
Chapata con huevo	65	\$ 26.29	\$ 1,708.85	\$ 61.00	\$ 3,965.00	\$ 17,181.53	\$ 206,178.41	57%	\$ 117,318.90
Venta semanal estimada	100		\$ 7,663.35	\$ 576.00	\$ 30,290.00	\$ 131,255.66	\$ 1,575,067.88		\$ 1,176,576.75

Jugos	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Mensual	Anual		
Jugo naranja	120	\$ 4.21	\$ 505.20	\$ 14.00	\$ 1,680.00	\$ 7,279.94	\$ 87,359.33	70%	\$ 61,089.13
Jugo papaya-naranja	60	\$ 3.34	\$ 200.40	\$ 21.00	\$ 1,260.00	\$ 5,459.96	\$ 65,519.50	84%	\$ 55,098.78
Jugo verde	60	\$ 5.45	\$ 327.00	\$ 21.00	\$ 1,260.00	\$ 5,459.96	\$ 65,519.50	74%	\$ 48,515.63
Smoothie moras azules	50	\$ 11.51	\$ 575.50	\$ 26.00	\$ 1,300.00	\$ 5,633.29	\$ 67,599.48	56%	\$ 37,673.71
Smoothie mango	50	\$ 2.92	\$ 146.00	\$ 24.00	\$ 1,200.00	\$ 5,199.96	\$ 62,399.52	88%	\$ 54,807.58
Smoothie kiwi-manzana	35	\$ 9.51	\$ 332.85	\$ 31.00	\$ 1,085.00	\$ 4,701.63	\$ 56,419.57	69%	\$ 39,111.50
Jugo fresa-naranja	45	\$ 2.85	\$ 128.25	\$ 24.00	\$ 1,080.00	\$ 4,679.96	\$ 56,159.57	88%	\$ 49,490.62
Venta semanal estimada	70		\$ 2,215.20	\$ 161.00	\$ 8,865.00	\$ 38,414.70	\$ 460,976.45		\$ 345,786.94

Panadería	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Mensual	Anual		
Baguette	70	\$ 1.34	\$ 93.80	\$ 12.50	\$ 875.00	\$ 3,791.64	\$ 45,499.65	89%	\$ 40,622.09
Chapata	70	\$ 1.02	\$ 71.40	\$ 12.50	\$ 875.00	\$ 3,791.64	\$ 45,499.65	92%	\$ 41,786.88
Pan con hierbas	50	\$ 1.28	\$ 64.00	\$ 13.50	\$ 675.00	\$ 2,924.98	\$ 35,099.73	91%	\$ 31,771.76
Pan de ajo	50	\$ 2.10	\$ 105.00	\$ 13.50	\$ 675.00	\$ 2,924.98	\$ 35,099.73	84%	\$ 29,639.77
Pan rustico	40	\$ 1.14	\$ 45.60	\$ 14.00	\$ 560.00	\$ 2,426.65	\$ 29,119.78	92%	\$ 26,748.59
Pan de cereales	35	\$ 3.60	\$ 126.00	\$ 12.00	\$ 420.00	\$ 1,819.99	\$ 21,839.83	70%	\$ 15,287.88
Focaccia	40	\$ 2.90	\$ 116.00	\$ 21.00	\$ 840.00	\$ 3,639.97	\$ 43,679.66	86%	\$ 37,647.71
Palitos de pan	60	\$ 3.01	\$ 180.60	\$ 16.00	\$ 960.00	\$ 4,159.97	\$ 49,919.62	81%	\$ 40,528.49
Bisquet	50	\$ 2.61	\$ 130.50	\$ 8.50	\$ 425.00	\$ 1,841.65	\$ 22,099.83	69%	\$ 15,313.88
Croissant	70	\$ 2.54	\$ 177.80	\$ 10.00	\$ 700.00	\$ 3,033.31	\$ 36,399.72	75%	\$ 27,154.19
Pan con chocolate	60	\$ 4.84	\$ 290.40	\$ 16.00	\$ 960.00	\$ 4,159.97	\$ 49,919.62	70%	\$ 34,818.93
Strudel	55	\$ 7.82	\$ 430.10	\$ 18.00	\$ 990.00	\$ 4,289.97	\$ 51,479.60	57%	\$ 29,114.58
Banderillas	60	\$ 5.55	\$ 333.00	\$ 12.00	\$ 720.00	\$ 3,119.98	\$ 37,439.71	54%	\$ 20,123.85
Concha	50	\$ 2.53	\$ 126.50	\$ 8.00	\$ 400.00	\$ 1,733.32	\$ 20,799.84	68%	\$ 14,221.89
Orejitas	80	\$ 5.45	\$ 436.00	\$ 12.00	\$ 960.00	\$ 4,159.97	\$ 49,919.62	55%	\$ 27,247.79

Polvorones	35	\$ 2.04	\$ 71.40	\$ 6.00	\$ 210.00	\$ 909.99	\$ 10,919.92	66%	\$ 7,207.14
Trenza crema pastelera	35	\$ 5.61	\$ 196.35	\$ 13.00	\$ 455.00	\$ 1,971.65	\$ 23,659.82	57%	\$ 13,449.70
Muffin de chocolate	35	\$ 7.33	\$ 256.55	\$ 17.00	\$ 595.00	\$ 2,578.31	\$ 30,939.76	57%	\$ 17,599.26
Muffin blueberries	35	\$ 7.91	\$ 276.85	\$ 18.00	\$ 630.00	\$ 2,729.98	\$ 32,759.75	56%	\$ 18,363.66
Muffin de vainilla con chispas	35	\$ 8.30	\$ 290.50	\$ 19.00	\$ 665.00	\$ 2,881.64	\$ 34,579.73	56%	\$ 19,473.85
Empanada	35	\$ 11.50	\$ 402.50	\$ 26.00	\$ 910.00	\$ 3,943.30	\$ 47,319.64	56%	\$ 26,389.80
Galleta domino	65	\$ 0.87	\$ 56.55	\$ 2.00	\$ 130.00	\$ 563.33	\$ 6,759.95	57%	\$ 3,819.37
Galleta de nuez	65	\$ 1.73	\$ 112.45	\$ 4.00	\$ 260.00	\$ 1,126.66	\$ 13,519.90	57%	\$ 7,672.54
Galleta de mantequilla	65	\$ 0.87	\$ 56.55	\$ 2.00	\$ 130.00	\$ 563.33	\$ 6,759.95	57%	\$ 3,819.37
Panque de naranja	40	\$ 4.02	\$ 160.80	\$ 9.00	\$ 360.00	\$ 1,559.99	\$ 18,719.86	55%	\$ 10,358.32
Panque de limón	40	\$ 3.86	\$ 154.40	\$ 9.00	\$ 360.00	\$ 1,559.99	\$ 18,719.86	57%	\$ 10,691.12
Tarta de frambuesa	30	\$ 6.22	\$ 186.60	\$ 33.00	\$ 990.00	\$ 4,289.97	\$ 51,479.60	81%	\$ 41,776.48
Tarta de fresa	30	\$ 11.66	\$ 349.80	\$ 38.00	\$ 1,140.00	\$ 4,939.96	\$ 59,279.54	69%	\$ 41,090.08
Tarta de manzana	40	\$ 5.54	\$ 221.60	\$ 12.50	\$ 500.00	\$ 2,166.65	\$ 25,999.80	56%	\$ 14,476.69
Brownie	40	\$ 2.54	\$ 101.60	\$ 13.50	\$ 540.00	\$ 2,339.98	\$ 28,079.78	81%	\$ 22,796.62
Brownie con frambuesa	30	\$ 3.05	\$ 91.50	\$ 16.00	\$ 480.00	\$ 2,079.98	\$ 24,959.81	81%	\$ 20,201.84
Scones de blueberrie	25	\$ 4.19	\$ 104.75	\$ 13.00	\$ 325.00	\$ 1,408.32	\$ 16,899.87	68%	\$ 11,452.91
Scones de chocolate	25	\$ 2.66	\$ 66.50	\$ 14.00	\$ 350.00	\$ 1,516.66	\$ 18,199.86	81%	\$ 14,741.89
Donas de sidra de manzana	40	\$ 6.73	\$ 269.20	\$ 9.50	\$ 380.00	\$ 1,646.65	\$ 19,759.85	29%	\$ 5,761.56
Galleta de chispas de chocolate	50	\$ 2.83	\$ 141.50	\$ 9.00	\$ 450.00	\$ 1,949.99	\$ 23,399.82	69%	\$ 16,041.88
Galletas con macadamias	40	\$ 5.05	\$ 202.00	\$ 11.00	\$ 440.00	\$ 1,906.65	\$ 22,879.82	54%	\$ 12,375.90
Cheesecake	30	\$ 13.24	\$ 397.20	\$ 30.00	\$ 900.00	\$ 3,899.97	\$ 46,799.64	56%	\$ 26,145.40
Roles de canela	40	\$ 8.10	\$ 324.00	\$ 18.00	\$ 720.00	\$ 3,119.98	\$ 37,439.71	55%	\$ 20,591.84
Venta semanal estimada	249.3		\$ 7,217.85	\$ 542.00	\$ 22,955.00	\$ 99,470.90	\$ 1,193,650.82		\$ 818,325.51

Sopas y ensaladas	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Mensual	Anual		
Sopa de pollo con espinacas	20	\$ 6.02	\$ 120.40	\$ 32.00	\$ 640.00	\$ 2,773.31	\$ 33,279.74	81%	\$ 27,018.99
Sopa de verduras con pasta	15	\$ 2.49	\$ 37.35	\$ 28.00	\$ 420.00	\$ 1,819.99	\$ 21,839.83	91%	\$ 19,897.65
Crema de jitomate	15	\$ 4.20	\$ 63.00	\$ 34.00	\$ 510.00	\$ 2,209.98	\$ 26,519.80	88%	\$ 23,243.82
Potaje del día	20	\$ 2.37	\$ 47.40	\$ 29.00	\$ 580.00	\$ 2,513.31	\$ 30,159.77	92%	\$ 27,694.99
Ensalada italiana	40	\$ 4.15	\$ 166.00	\$ 35.50	\$ 1,420.00	\$ 6,153.29	\$ 73,839.43	88%	\$ 65,207.50
Ensalada Ibérica	40	\$ 20.02	\$ 800.80	\$ 46.00	\$ 1,840.00	\$ 7,973.27	\$ 95,679.26	56%	\$ 54,037.98
Ensalada Cobb	40	\$ 13.98	\$ 559.20	\$ 46.00	\$ 1,840.00	\$ 7,973.27	\$ 95,679.26	70%	\$ 66,601.09
Ensalada pollo a la parrilla	40	\$ 9.45	\$ 378.00	\$ 40.00	\$ 1,600.00	\$ 6,933.28	\$ 83,199.36	76%	\$ 63,543.51
Ensalada griega	40	\$ 5.53	\$ 221.20	\$ 40.00	\$ 1,600.00	\$ 6,933.28	\$ 83,199.36	86%	\$ 71,697.05
Venta semanal estimada	45		\$ 2,393.35	\$ 330.50	\$ 10,450.00	\$ 45,282.99	\$ 543,395.82	81%	\$ 418,942.58

Emparedados y pan plano	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Mensual	Anual		
Baguette de prosciutto, arúgula y gruyere	50	\$ 19.35	\$ 967.50	\$ 45.00	\$ 2,250.00	\$ 9,749.93	\$ 116,999.10	57%	\$ 66,689.49
Emparedado de tocino y aguacate	70	\$ 10.87	\$ 760.90	\$ 36.00	\$ 2,520.00	\$ 10,919.92	\$ 131,038.99	70%	\$ 91,472.50
Chapata pollo, jitomate y queso	60	\$ 20.78	\$ 1,246.80	\$ 48.00	\$ 2,880.00	\$ 12,479.90	\$ 149,758.85	57%	\$ 84,925.75
Emparedado de atún	45	\$ 14.71	\$ 661.95	\$ 34.00	\$ 1,530.00	\$ 6,629.95	\$ 79,559.39	57%	\$ 45,138.25
Baguette de roasted beef y queso	40	\$ 28.79	\$ 1,151.60	\$ 67.00	\$ 2,680.00	\$ 11,613.24	\$ 139,358.93	57%	\$ 79,476.19
Emparedado de queso cheddar	50	\$ 13.47	\$ 673.50	\$ 31.00	\$ 1,550.00	\$ 6,716.62	\$ 80,599.38	57%	\$ 45,577.65
Pan plano mediterráneo	50	\$ 17.99	\$ 899.50	\$ 41.00	\$ 2,050.00	\$ 8,883.27	\$ 106,599.18	56%	\$ 59,825.54
Pan plano con jitomates, albahaca y queso	45	\$ 4.58	\$ 206.10	\$ 38.00	\$ 1,710.00	\$ 7,409.94	\$ 88,919.32	88%	\$ 78,202.20
Pan plano con jamón y pimiento	45	\$ 9.21	\$ 414.45	\$ 39.00	\$ 1,755.00	\$ 7,604.94	\$ 91,259.30	76%	\$ 69,708.06
Venta semanal estimada	65		\$ 6,982.30	\$ 379.00	\$ 18,925.00	\$ 82,007.70	\$ 984,092.43	64%	\$ 621,015.62

Panadería	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Semanas	Anual		
Rosca de reyes	100	\$ 24.23	\$ 2,423.00	\$ 80.00	\$ 8,000.00	2.00	\$ 16,000.00	70%	\$ 11,154.00
Cupcake	80	\$ 11.68	\$ 934.40	\$ 27.00	\$ 2,160.00	4.33	\$ 9,359.93	57%	\$ 5,310.89
Galletas decoradas	65	\$ 2.58	\$ 167.70	\$ 13.00	\$ 845.00	4.33	\$ 3,661.64	80%	\$ 2,934.94
Chocolate	80	\$ 4.10	\$ 328.00	\$ 9.50	\$ 760.00	4.33	\$ 3,293.31	57%	\$ 1,871.99
Tarta de calabaza	65	\$ 6.66	\$ 432.90	\$ 22.00	\$ 1,430.00	4.33	\$ 6,196.62	70%	\$ 4,320.73
Pan de muerto	90	\$ 3.69	\$ 332.10	\$ 16.00	\$ 1,440.00	3.00	\$ 4,320.00	77%	\$ 3,323.70
Galletas de jengibre	85	\$ 1.29	\$ 109.65	\$ 10.00	\$ 850.00	4.33	\$ 3,683.31	87%	\$ 3,208.16
	80.7143		\$ 4,727.75	\$ 177.50	\$ 15,485.00	26.67	\$ 46,514.80	71%	\$ 32,124.41

Bebidas	Sem	Costo de producción		Precio venta	Venta Brutas			Factor utilidad	Utilidad Anual
		Unitario	Semanal		Semanal	Mensual	Anual		
Café americano	120	\$ 2.68	\$ 321.60	\$ 14.50	\$ 1,740.00	\$ 7,539.94	\$ 90,479.30	82%	\$ 73,756.23
Capuccino	135	\$ 5.20	\$ 702.00	\$ 32.00	\$ 4,320.00	\$ 18,719.86	\$ 224,638.27	84%	\$ 188,134.55
Machiatto	70	\$ 4.49	\$ 314.30	\$ 23.00	\$ 1,610.00	\$ 6,976.61	\$ 83,719.36	80%	\$ 67,375.88
Capuccino frío	145	\$ 5.69	\$ 825.05	\$ 36.00	\$ 5,220.00	\$ 22,619.83	\$ 271,437.91	84%	\$ 228,535.64
Mocha	110	\$ 5.94	\$ 653.40	\$ 37.50	\$ 4,125.00	\$ 17,874.86	\$ 214,498.35	84%	\$ 180,521.81
Mocha frío	130	\$ 5.81	\$ 755.30	\$ 37.50	\$ 4,875.00	\$ 21,124.84	\$ 253,498.05	85%	\$ 214,222.75
Latte	90	\$ 5.24	\$ 471.60	\$ 27.00	\$ 2,430.00	\$ 10,529.92	\$ 126,359.03	81%	\$ 101,836.02
Latte vainilla	95	\$ 6.20	\$ 589.00	\$ 33.00	\$ 3,135.00	\$ 13,584.90	\$ 163,018.75	81%	\$ 132,390.98
Chocolate	100	\$ 4.95	\$ 495.00	\$ 36.00	\$ 3,600.00	\$ 15,599.88	\$ 187,198.56	86%	\$ 161,458.76
Té	80	\$ 2.52	\$ 201.60	\$ 20.00	\$ 1,600.00	\$ 6,933.28	\$ 83,199.36	87%	\$ 72,716.24
Limonada	90	\$ 1.49	\$ 134.10	\$ 18.00	\$ 1,620.00	\$ 7,019.95	\$ 84,239.35	92%	\$ 77,266.21
Limonada con hierbabuena	85	\$ 1.64	\$ 139.40	\$ 22.00	\$ 1,870.00	\$ 8,103.27	\$ 97,239.25	93%	\$ 89,990.51
Naranjada	90	\$ 5.04	\$ 453.60	\$ 21.00	\$ 1,890.00	\$ 8,189.94	\$ 98,279.24	76%	\$ 74,692.23
Malteada	85	\$ 7.13	\$ 606.05	\$ 30.00	\$ 2,550.00	\$ 11,049.92	\$ 132,598.98	76%	\$ 101,084.62
Té helado	85	\$ 5.74	\$ 487.90	\$ 24.00	\$ 2,040.00	\$ 8,839.93	\$ 106,079.18	76%	\$ 80,708.58
Refrescos*	100	\$ 5.00	\$ 500.00	\$ 12.00	\$ 1,200.00	\$ 5,199.96	\$ 62,399.52	58%	\$ 36,399.72
Venta semanal estimada	230		\$ 7,649.90	\$ 423.50	\$ 43,825.00	\$ 189,906.87	\$ 2,278,882.47	82%	\$ 1,881,090.73

A.7. Contrato de trabajo por tiempo indeterminado y por tres meses.

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR TIEMPO INDETERMINADO

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE “L’ATELIER”, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR LA **C.AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO** A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA “**EL PATRON**” Y POR EL “**NOMBRE DEL TRABAJADOR**” Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA “**EL TRABAJADOR**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES: DECLARACIONES Y CLAUSULAS.

DECLARACIONES

- I.** DECLARA LA C. AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO SER UNA PERSONA FÍSICA CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES EL SIGUIENTE: X Y CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES DEL PAÍS, Y SEÑALANDO TENER SU DOMICILIO EN CIRCUITO DE LOS INSURGENTES #627, COL. RIVIERA I DE ESTA CIUDAD MORELIA, MICHOACÁN.
- II.** DECLARA “EL TRABAJADOR”, LLAMARSE COMO QUEDA ESCRITO, SER DE NACIONALIDAD MEXICANA DE X AÑOS DE EDAD, DE ESTADO CIVIL X, SER DE SEXO X Y CON DOMICILIO PARTICULAR UBICADO EN X.
- III.** DECLARAN **C.AIDA INES TAFOLLA MANZO** Y “**EL TRABAJADOR**” QUE LAS ACTIVIDADES QUE DEBERA REALIZAR “**EL TRABAJADOR**” SERA COMO **COCINERO**.
- IV.** “**EL TRABAJADOR**” MANIFIESTA QUE TIENE LA CAPACIDAD Y APTITUDES PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES INDICADAS EN EL ANTECEDENTE QUE PRECEDE.

- V. **“EL TRABAJADOR”** ESTA CONFORME EN DESEMPEÑAR LOS REQUERIMIENTOS DE LA **C.AIDA INES TAFOLLA MANZO** Y PLASMAR LAS CONDICIONES GENERALES DE TRABAJO SOBRE LAS CUALES PRESTARA SUS SERVICIOS PERSONALES SUJETANDO EL PRESENTE CONTRATO:

CL A U S U L A S

PRIMERA.- PARA EFECTOS DE MAYOR BREVEDAD SE DENOMINARA EN LO SUCESIVO A **C. AIDA INES TAFOLLA MANZO** COMO **“EL PATRON”**; A **X** COMO **“EL TRABAJADOR”**, A LA **LEY FEDERAL DEL TRABAJO** COMO **“LA LEY”**; AL REFERIRSE AL PRESENTE DOCUMENTO COMO **“EL CONTRATO”**, Y A LOS QUE SUSCRIBEN **“LAS PARTES”**.

SEGUNDA.- EL LUGAR DE LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE **“EL TRABAJADOR”** SERA EL DOMICILIO DE **CALLE PERIODISMO #1675 ENTRE JOSE JARAS Y JOSE ARREGUIN COL. RECTOR MIGUEL HIDALGO** O EN EL LUGAR QUE EL LE INDIQUE EN CUALQUIER PARTE DE LA REPÚBLICA MEXICANA. CUANDO POR RAZONES ADMINISTRATIVAS O DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD O PRESTACIÓN DE SERVICIOS CONTRATADOS HAYA NECESIDAD DE REMOVERLO, PODRÁ TRASLADARSE AL LUGAR QUE **C. AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO** LE ASIGNE, SIEMPRE CUANDO NO SE VEA MENOSCABADO SU SALARIO. EN ESTE CASO **C.AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO** LE COMUNICARÁ CON ANTICIPACIÓN LA REMOCIÓN DEL LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, INDICANDO EL NUEVO ASIGNADO. PARA EL CASO EN QUE EL NUEVO LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS LE FUERA ASIGNADO VARIARA EL HORARIO DE LABORES, **“EL TRABAJADOR”** ACEPTA ALLANARSE A DICHA MODALIDAD.

TERCERA.- LA DURACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO SERÁ DE 40 HORAS SEMANALES, QUEDANDO DISTRIBUIDA DE ACUERDO AL SIGUIENTE HORARIO DE LABORES: DE LUNES A VIERNES DE LAS X A X. DESCANSANDO LOS DÍAS X DE CADA SEMANA.

“EL TRABAJADOR” ÚNICAMENTE PODRÁ LABORAR TIEMPO EXTRAORDINARIO CUANDO **“EL PATRÓN”** SE LO INDIQUE Y MEDIE ORDEN POR ESCRITO, LA QUE SEÑALARA EL DÍA O DÍAS Y EL HORARIO EN EL CUAL DESEMPEÑARA EL MISMO. PARA EL CASO DE COMPUTAR EL TIEMPO EXTRAORDINARIO LABORADO DEBERÁ **“EL TRABAJADOR”** RECABAR Y CONSERVAR LA ORDEN REFERIDA A FIN DE QUE EN SU MOMENTO QUEDE DEBIDAMENTE PAGADO EL TIEMPO EXTRA LABORADO; LA FALTA DE PRESTACIÓN DE ESA ORDEN SOLO ES IMPUTABLE A **“EL TRABAJADOR”**.

CUARTA.- “EL TRABAJADOR” DISFRUTARÁ DE LOS DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIOS Y VACACIONES QUE SEÑALE **“LA LEY”**, ASÍ COMO DEL AGUINALDO ANUAL EQUIVALENTE A 15 DÍAS DE SALARIO PROPORCIONAL AL AÑO TRABAJADO Y DE IGUAL MODO RECIBIRÁ LA PRIMA VACACIONAL, EQUIVALENTE AL 25% DEL IMPORTE PAGADO POR CONCEPTO DE VACACIONES.

QUINTA.- “EL TRABAJADOR” PERCIBIRÁ POR LA PRESTACIÓN DE SUS SERVICIOS COMO SALARIO LA CANTIDAD DE X MENSUALES (X PESOS 00/100 M.N) YA INCLUIDAS LAS DEDUCCIONES LEGALES CORRESPONDIENTES PARTICULARMENTE LAS QUE SE REFIERAN A IMPUESTOS SOBRE LA RENTA, SEGURO SOCIAL, ETC. LOS CUALES SERÁN CUBIERTOS EN MONEDA NACIONAL DEL CUÑO CORRIENTE. **“EL TRABAJADOR”** DEBERÁ CADA VEZ QUE LE SEA PAGADO SU SALARIO EXTENDER A FAVOR DEL **“EL PATRÓN”** EL RECIBO CORRESPONDIENTE EN LOS DOCUMENTOS QUE EL MISMO LE PRESENTE PARA TALES FINES.

SEXTA.- “EL TRABAJADOR” RECIBIRÁ EL PAGO DE SU SALARIO A TRAVÉS DE TRANSFERENCIA BANCARIO Y/O EN LAS OFICINAS DE **“EL PATRÓN”** LOS DÍAS 15 Y ÚLTIMO DE CADA MES.

SEPTIMA.- “EL TRABAJADOR” SE OBLIGA A GUARDAR ESCRUPULOSAMENTE LOS SECRETOS TÉCNICOS, COMERCIALES Y DE FABRICACIÓN DE LOS PRODUCTOS A CUYA ELABORACIÓN CONCURRAN DIRECTA O INDIRECTAMENTE, O DE LOS CUALES TENGAN CONOCIMIENTO POR RAZÓN DEL TRABAJO QUE DESEMPEÑEN, ASÍ COMO DE LOS ASUNTOS ADMINISTRATIVOS RESERVADOS, CUYA DIVULGACIÓN PUEDA CAUSAR PERJUICIOS A “EL PATRÓN”, DE ACUERDO CON LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 134, FRACCIÓN XIII DE “LA LEY”.

OCTAVA.- “EL TRABAJADOR” TENDRÁ DERECHO POR CADA CINCO DÍAS DE LABORES A DESCANSAR UNO CON EL PAGO DE SALARIO DIARIO CORRESPONDIENTE, QUEDA ESTABLECIDO PREFERENTEMENTE COMO DÍA DE DESCANSO SEMANALAS EL DÍA XX DE CADA SEMANA.

NOVENA.- QUEDAN ESTABLECIDOS COMO DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIOS LOS SEÑALADOS EN EL ARTÍCULO 74 DE “LA LEY”.

DECIMA.- “EL TRABAJADOR” ACEPTA SOMETERSE A LOS EXÁMENES MÉDICOS QUE PERIODICAMENTE ESTABLEZCA “EL PATRÓN” EN LOS TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 134 FRACCIÓN X DE “LA LEY”, A FIN DE MANTENER EN FORMA ÓPTIMA SUS FACULTADES FÍSICAS E INTELECTUALES PARA EL MEJOR DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. EL MÉDICO QUE PRACTIQUE LOS RECONOCIMIENTOS SERÁ DESIGNADO Y RETRIBUIDO POR “EL PATRÓN”.

DECIMO PRIMERA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ INTEGRARSE A LOS PLANES, PROGRAMAS Y COMISIONES MIXTAS DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO ASÍ COMO A LOS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO QUE TIENE CONSTITUIDOS “EL PATRÓN”, TOMANDO PARTE ACTIVA DENTRO DE LOS MISMOS SEGÚN LOS CURSOS ESTABLECIDOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE RIESGOS DE TRABAJO.

DECIMO SEGUNDA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ OBSERVAR Y CUMPLIR TODO LO CONTENIDO EN EL REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO CON QUE CUENTA “EL PATRÓN” Y QUE TIENE FIJADO EN LAS ÁREAS DE MAYOR VISIBILIDAD.

DECIMO TERCERA.- “EL PATRÓN” DEBERÁ DAR FIEL CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ARTÍCULO 132 DE “LA LEY” Y QUE CORRESPONDEN A LAS OBLIGACIONES DE LOS PATRONES PARA LA SEGURIDAD Y MEJOR DESEMPEÑO DE LAS ACTIVIDADES DE “EL TRABAJADOR”.

DECIMO CUARTA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ DAR FIEL CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ARTÍCULO 134 Y 135 DE “LA LEY” Y QUE CORRESPONDAN A LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES EN EL DESEMPEÑO DE SUS ACTIVIDADES AL SERVICIO DE “EL PATRÓN”.

DECIMA QUINTA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ PRESENTARSE PUNTUALMENTE A SUS LABORES EN EL HORARIO DE TRABAJO ESTABLECIDO Y FIRMAR LAS LISTAS DE ASISTENCIA ACOSTUMBRADAS O “CHECAR” SU ASISTENCIA EN CUALQUIER DISPOSITIVO IMPUESTO POR “EL PATRÓN”.

DECIMA SEXTA.- SI “EL TRABAJADOR” SE PRESENTA CON MÁS DE 15 MINUTOS DE RETARDO A SUS LABORES SERÁ POTESTATIVO PARA “EL PATRÓN” ADMITIRLO, Y LA ACUMULACIÓN DE TRES RETARDOS MÁS DE 15 MINUTOS SE CONSIDERARÁ COMO UNA FALTA INJUSTIFICADA A SUS LABORES PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

DECIMA SEPTIMA.- PARA TODO LO NO PREVISTO EN “EL CONTRATO” SE ESTARÁ A LO PRESCRITO POR “LA LEY”, ASÍ COMO EL REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO.

DECIMA OCTAVA.- LAS PARTES RECONOCEN COMO FECHA DE ANTIGÜEDAD O DE INICIACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE “EL TRABAJADOR” A PARTIR DEL DÍA X DEL MES X DEL 20XX.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONTRATO POR QUIENES EN EL INTERVIENEN LO RATIFICAN E IMPUESTOS DE SU CONTENIDO LO SUSCRIBEN POR DUPLICADO QUEDANDO EN PODER DE CADA PARTE. **EN LA CIUDAD DE MORELIA, ESTADO DE MICHOACÁN A X DE X DEL 20XX.**

C. AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO

EL TRABAJADOR

TESTIGO

TESTIGO

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR TRES MESES

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE “L’ATELIER”, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR LA **C.AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO** A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA “**EL PATRÓN**” Y POR EL “**NOMBRE DEL TRABAJADOR**” Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA “**EL TRABAJADOR**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES: DECLARACIONES Y CLAUSULAS.

DECLARACIONES

- I.** DECLARA LA C. AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO SER UNA PERSONA FÍSICA CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES EL SIGUIENTE: X Y CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES DEL PAÍS, Y SEÑALANDO TENER SU DOMICILIO EN CIRCUITO DE LOS INSURGENTES #627, COL. RIVIERA I DE ESTA CIUDAD MORELIA, MICHOACÁN.
- II.** DECLARA “EL TRABAJADOR”, LLAMARSE COMO QUEDA ESCRITO, SER DE NACIONALIDAD MEXICANA DE X AÑOS DE EDAD, DE ESTADO CIVIL X, SER DE SEXO X Y CON DOMICILIO PARTICULAR UBICADO EN X.
- III.** DECLARAN C.AIDA INES TAFOLLA MANZO Y “EL TRABAJOR” QUE LAS ACTIVIDADES QUE DEBERA REALIZAR “EL TRABAJADOR” SERA COMO X.
- IV.** “EL TRABAJADOR” MANIFIESTA QUE TIENE LA CAPACIDAD Y APTITUDES PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES INDICADAS EN EL ANTECEDENTE QUE PRECEDE.

- V. **“EL TRABAJADOR”** ESTA CONFORME EN DESEMPEÑAR LOS REQUERIMIENTOS DE LA **C.AIDA INES TAFOLLA MANZO** Y PLASMAR LAS CONDICIONES GENERALES DE TRABAJO SOBRE LAS CUALES PRESTARA SUS SERVICIOS PERSONALES SUJETANDO EL PRESENTE CONTRATO:

CL A U S U L A S

PRIMERA.- PARA EFECTOS DE MAYOR BREVEDAD SE DENOMINARA EN LO SUCESIVO A **C. AIDA INES TAFOLLA MANZO** COMO **“EL PATRON”**; A **X** COMO **“EL TRABAJADOR”**, A LA **LEY FEDERAL DEL TRABAJO** COMO **“LA LEY”**; AL REFERIRSE AL PRESENTE DOCUMENTO COMO **“EL CONTRATO”**, Y A LOS QUE SUSCRIBEN **“LAS PARTES”**.

SEGUNDA.- EL LUGAR DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE **“EL TRABAJADOR”** SERA EL DOMICILIO DE **CALLE PERIODISMO #1675 ENTRE JOSE JARAS Y JOSE ARREGUIN COL. RECTOR MIGUEL HIDALGO** O EN EL LUGAR QUE EL LE INDIQUE EN CUALQUIER PARTE DE LA REPÚBLICA MEXICANA. CUANDO POR RAZONES ADMINISTRATIVAS O DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD O PRESTACIÓN DE SERVICIOS CONTRATADOS HAYA NECESIDAD DE REMOVERLO, PODRÁ TRASLADARSE AL LUGAR QUE **C. AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO** LE ASIGNE, SIEMPRE CUANDO NO SE VEA MENOSCABADO SU SALARIO. EN ESTE CASO **C.AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO** LE COMUNICARÁ CON ANTICIPACIÓN LA REMOCIÓN DEL LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, INDICANDO EL NUEVO ASIGNADO. PARA EL CASO EN QUE EL NUEVO LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS LE FUERA ASIGNADO VARIARA EL HORARIO DE LABORES, **“EL TRABAJADOR”** ACEPTA ALLANARSE A DICHA MODALIDAD.

TERCERA.- LA DURACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO SERÁ DE 40 HORAS SEMANALES, QUEDANDO DISTRIBUIDA DE ACUERDO AL SIGUIENTE HORARIO DE LABORES: DE LUNES A VIERNES DE LAS X A X. DESCANSANDO LOS DÍAS X DE CADA SEMANA.

“EL TRABAJADOR” ÚNICAMENTE PODRÁ LABORAR TIEMPO EXTRAORDINARIO CUANDO **“EL PATRÓN”** SE LO INDIQUE Y MEDIE ORDEN POR ESCRITO, LA QUE SEÑALARA EL DÍA O DÍAS Y EL HORARIO EN EL CUAL DESEMPEÑARA EL MISMO. PARA EL CASO DE COMPUTAR EL TIEMPO EXTRAORDINARIO LABORADO DEBERÁ **“EL TRABAJADOR”** RECABAR Y CONSERVAR LA ORDEN REFERIDA A FIN DE QUE EN SU MOMENTO QUEDE DEBIDAMENTE PAGADO EL TIEMPO EXTRA LABORADO; LA FALTA DE PRESTACIÓN DE ESA ORDEN SOLO ES IMPUTABLE A **“EL TRABAJADOR”**.

CUARTA.- **“EL TRABAJADOR”** PERCIBIRÁ POR LA PRESTACIÓN DE SUS SERVICIOS COMO SALARIO LA CANTIDAD DE X MENSUALES (X PESOS 00/100 M.N) YA INCLUIDAS LAS DEDUCCIONES LEGALES CORRESPONDIENTES PARTICULARMENTE LAS QUE SE REFIERAN A IMPUESTOS SOBRE LA RENTA, SEGURO SOCIAL, ETC. LOS CUALES SERÁN CUBIERTOS EN MONEDA NACIONAL DEL CUÑO CORRIENTE. **“EL TRABAJADOR”** DEBERÁ CADA VEZ QUE LE SEA PAGADO SU SALARIO EXTENDER A FAVOR DEL **“EL PATRÓN”** EL RECIBO CORRESPONDIENTE EN LOS DOCUMENTOS QUE EL MISMO LE PRESENTE PARA TALES FINES.

QUINTA.- **“EL TRABAJADOR”** RECIBIRÁ EL PAGO DE SU SALARIO A TRAVÉS DE TRANSFERENCIA BANCARIO Y/O EN LAS OFICINAS DE **“EL PATRÓN”** LOS DÍAS 15 Y ÚLTIMO DE CADA MES.

SEXTA.- **“EL TRABAJADOR”** SE OBLIGA A GUARDAR ESCRUPULOSAMENTE LOS SECRETOS TÉCNICOS, COMERCIALES Y DE FABRICACIÓN DE LOS PRODUCTOS A CUYA ELABORACIÓN CONCURRAN DIRECTA O INDIRECTAMENTE, O DE LOS CUALES TENGAN CONOCIMIENTO POR RAZÓN DEL TRABAJO QUE DESEMPEÑEN, ASÍ COMO DE LOS ASUNTOS ADMINISTRATIVOS RESERVADOS, CUYA DIVULGACIÓN PUEDA CAUSAR

PERJUICIOS A “EL PATRÓN”, DE ACUERDO CON LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 134, FRACCIÓN XIII DE “LA LEY”.

SÉPTIMA.- “EL TRABAJADOR” TENDRÁ DERECHO POR CADA CINCO DÍAS DE LABORES A DESCANSAR UNO CON EL PAGO DE SALARIO DIARIO CORRESPONDIENTE, QUEDA ESTABLECIDO PREFERENTEMENTE COMO DÍA DE DESCANSO SEMANALAS EL DÍA XX DE CADA SEMANA.

OCTAVA.- QUEDAN ESTABLECIDOS COMO DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIOS LOS SEÑALADOS EN EL ARTÍCULO 74 DE “LA LEY”.

NOVENA.- “EL TRABAJADOR” ACEPTA SOMETERSE A LOS EXÁMENES MÉDICOS QUE PERIODICAMENTE ESTABLEZCA “EL PATRÓN” EN LOS TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 134 FRACCIÓN X DE “LA LEY”, A FIN DE MANTENER EN FORMA ÓPTIMA SUS FACULTADES FÍSICAS E INTELECTUALES PARA EL MEJOR DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. EL MÉDICO QUE PRACTIQUE LOS RECONOCIMIENTOS SERÁ DESIGNADO Y RETRIBUIDO POR “EL PATRÓN”.

DÉCIMA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ INTEGRARSE A LOS PLANES, PROGRAMAS Y COMISIONES MIXTAS DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO ASÍ COMO A LOS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO QUE TIENE CONSTITUIDOS “EL PATRÓN”, TOMANDO PARTE ACTIVA DENTRO DE LOS MISMOS SEGÚN LOS CURSOS ESTABLECIDOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE RIESGOS DE TRABAJO.

DÉCIMA PRIMERA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ OBSERVAR Y CUMPLIR TODO LO CONTENIDO EN EL REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO CON QUE CUENTA “EL PATRÓN” Y QUE TIENE FIJADO EN LAS ÁREAS DE MAYOR VISIBILIDAD.

DÉCIMA SEGUNDA.- “EL PATRÓN” DEBERÁ DAR FIEL CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ARTÍCULO 132 DE “LA LEY” Y QUE CORRESPONDEN A LAS OBLIGACIONES DE LOS PATRONES PARA LA SEGURIDAD Y MEJOR DESEMPEÑO DE LAS ACTIVIDADES DE “EL TRABAJADOR”.

DÉCIMA TERCERA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ DAR FIEL CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ARTÍCULO 134 Y 135 DE “LA LEY” Y QUE CORRESPONDAN A LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES EN EL DESEMPEÑO DE SUS ACTIVIDADES AL SERVICIO DE “EL PATRÓN”.

DÉCIMA CUARTA.- “EL TRABAJADOR” DEBERÁ PRESENTARSE PUNTUALMENTE A SUS LABORES EN EL HORARIO DE TRABAJO ESTABLECIDO Y FIRMAR LAS LISTAS DE ASISTENCIA ACOSTUMBRADAS O “CHECAR” SU ASISTENCIA EN CUALQUIER DISPOSITIVO IMPUESTO POR “EL PATRÓN”.

DÉCIMA QUINTA.- SI “EL TRABAJADOR” SE PRESENTA CON MÁS DE 15 MINUTOS DE RETARDO A SUS LABORES SERÁ POTESTATIVO PARA “EL PATRÓN” ADMITIRLO, Y LA ACUMULACIÓN DE TRES RETARDOS MÁS DE 15 MINUTOS SE CONSIDERARÁ COMO UNA FALTA INJUSTIFICADA A SUS LABORES PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

DÉCIMA SEXTA.- PARA TODO LO NO PREVISTO EN “EL CONTRATO” SE ESTARÁ A LO PRESCRITO POR “LA LEY”, ASÍ COMO EL REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO.

DÉCIMA SÉPTIMA.- LAS PARTES RECONOCEN COMO FECHA DE ANTIGÜEDAD O DE INICIACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE “EL TRABAJADOR” A PARTIR DEL DÍA X DEL MES X DEL 20XX.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONTRATO POR QUIENES EN EL INTERVIENEN LO RATIFICAN E IMPUESTOS DE SU CONTENIDO LO SUSCRIBEN POR DUPLICADO QUEDANDO EN PODER DE CADA PARTE. EN LA CIUDAD DE MORELIA, ESTADO DE MICHOACÁN A X DE X DEL 20XX.

C. AÍDA INÉS TAFOLLA MANZO

EL TRABAJADOR

TESTIGO

TESTIGO

A.8. Información recopilada: Grupo Focal

Número de grupos: 1

Número de integrantes: 6

Fecha: Sábado 24 noviembre 2012

Hora de inicio: 10:00.

Hora de cierre: 11:20.

Selección de los participantes:

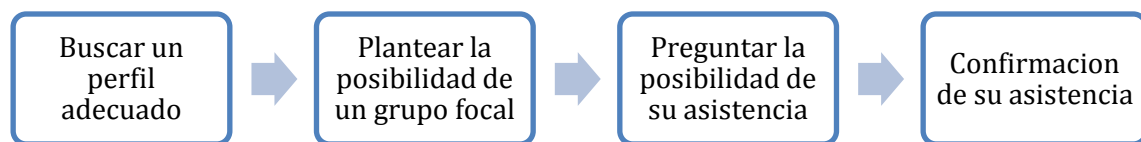


Figura 1.Proceso elegido para seleccionar a los participantes

Se buscó a los participantes que más o menos manejaran los conceptos de lo que se iba a tratar para que el grupo, mejor dicho la conversación fuera más fluida entre los participantes. Se tuvo que preguntar la posibilidad de si querían o aceptarían participar en un grupo focal sobre el concepto de restaurant-panadería, después se instó a los posibles participantes la posibilidad de su asistencia y finalmente los confirmamos y los pusimos un poco en contexto sobre lo que sería el tema.

"Paula"

- 21 años/estudiante de psicología

"Juan"

- 27 años/diseñador grafico

"Rodrigo"

- 19 años/estudiante de ingenieria industrial

"Ángel"

- 23 años/estudiante de psicología

"Mau"

- 20 años/estudiante de comunicacion

"Carlos"

- 18 años/estudiante de comunicacion

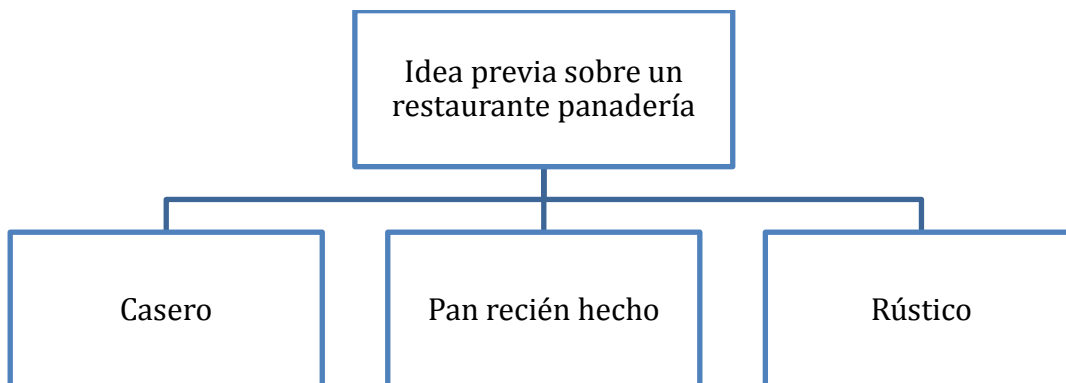
Figura 2.Perfil de los participantes del grupo focal

Guía:

1. ¿Qué te viene a la mente cuando escuchas de un restaurante-panadería?
2. ¿Cuál crees que debería ser el concepto del restaurante-panadería?
3. ¿Cuánto es el precio máximo adecuado para una pieza de pan?
4. ¿Dónde te gustaría que estuviera ubicado el restaurante?
5. ¿Menciona algo que no podría faltar en el restaurante-panadería aparte de pan?
6. ¿Qué es lo que te hace sentir cómodo cuando vas a un lugar como un restaurante?
7. ¿Cuál es el tiempo máximo adecuado que estarías dispuesto a esperar por un platillo?
8. ¿Si vas alguna vez a un restaurante-panadería que sería lo que consumirías?
9. ¿Cuál es la temática te gustaría que tuviera el restaurante?
10. ¿Qué promociones te gustaría que tuviera?
11. ¿Te gustaría que tuviera servicio a domicilio?

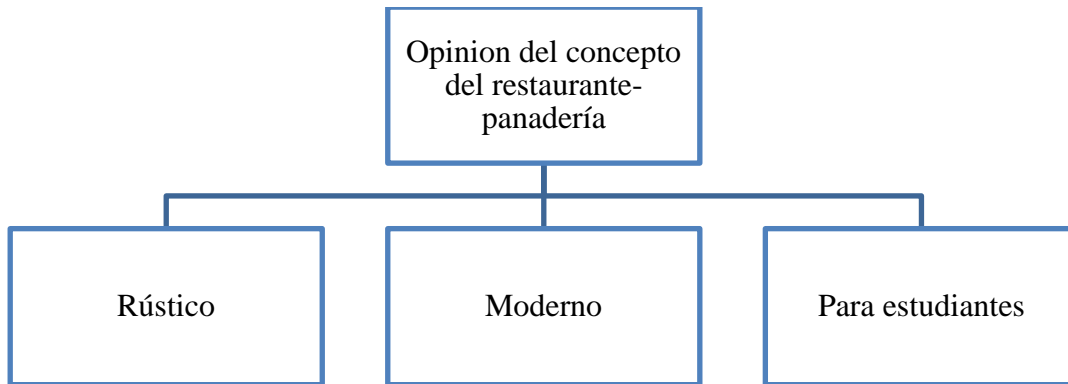
Análisis de la información

Unidades relevantes

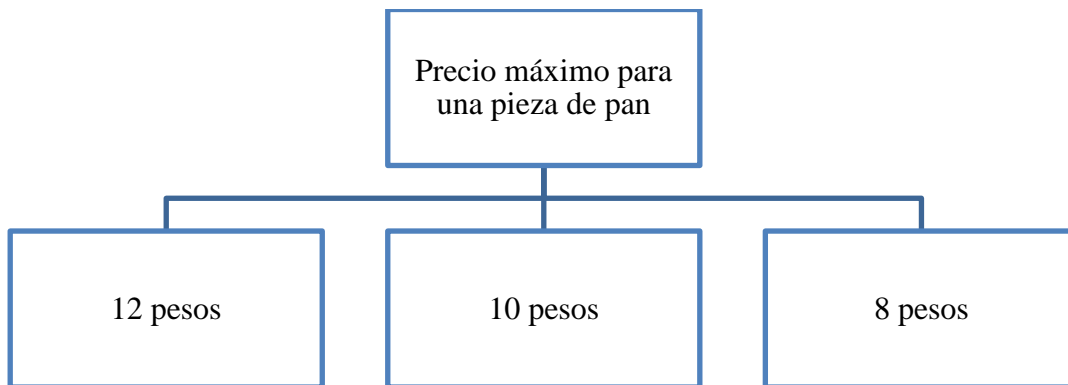


- Los participantes asumieron al momento de hablar de un restaurante-panadería que se trataba de un negocio casero, basados en la idea positiva que tienen hacía el pan.
- Además, los integrantes del grupo focal nos dijeron que la sola mención del pan les recordaba su elaboración y aroma, señalando que lo atractivo para ellos es el pan recién elaborado.

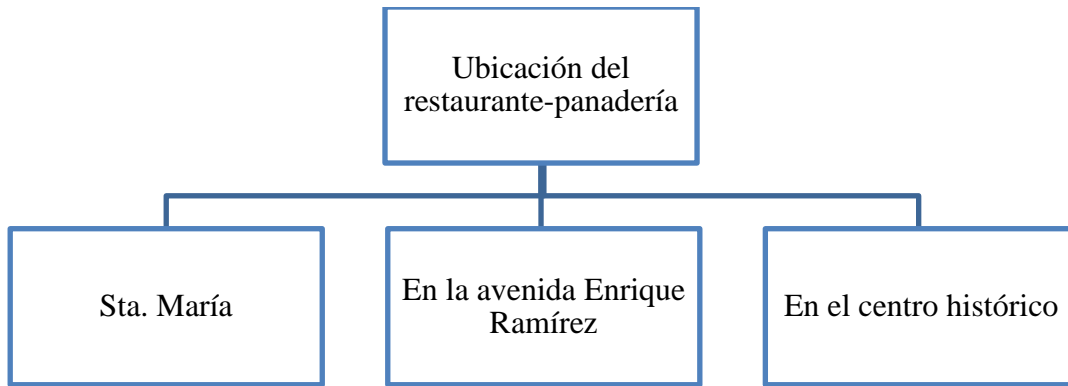
- Es destacable lo indisoluble que resultó al momento de hablar de panadería, la idea de hogar, familia, rústico y campestre, todas ellas expresiones positivas.



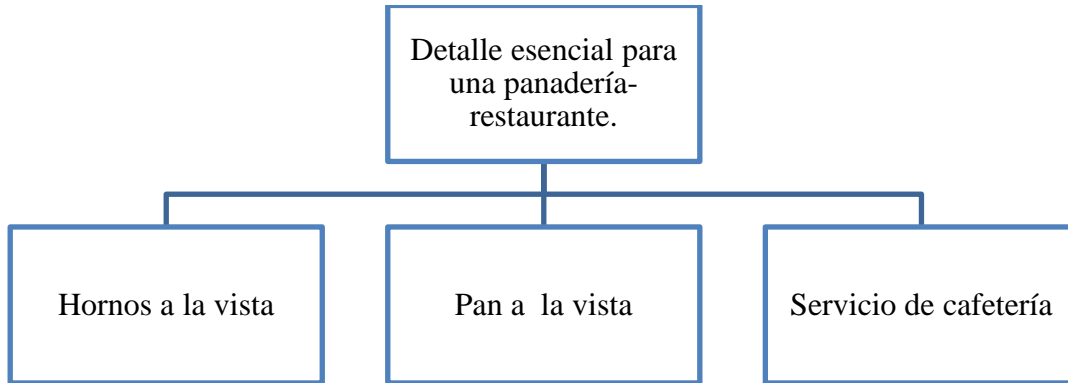
- La mayoría de los informantes debido a su edad subrayan les gustaría que fuera un concepto moderno pero a la vez que este dirigido a jóvenes.
- La idea de un concepto rústico pero a la vez moderno es algo que llama mucho la atención de los integrantes, ya que para ellos una panadería debe tener un concepto limpio pero cálido.



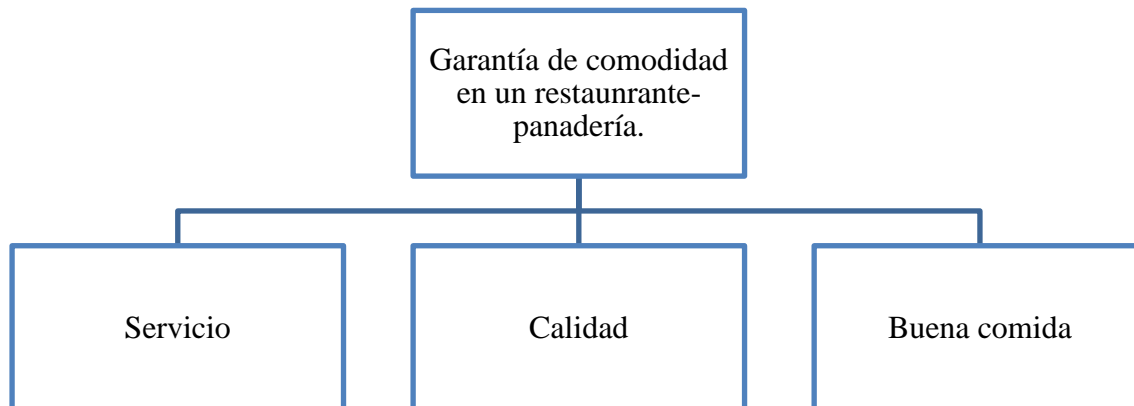
- Una pieza de pan según los participantes no debería superar los 15 pesos pero la mayoría concuerda en que 8 pesos sería el precio óptimo para hacer accesibles las piezas de pan.
- Además, los participantes concuerdan en que es necesario mantener precios accesibles para garantizar la lealtad de los consumidores.



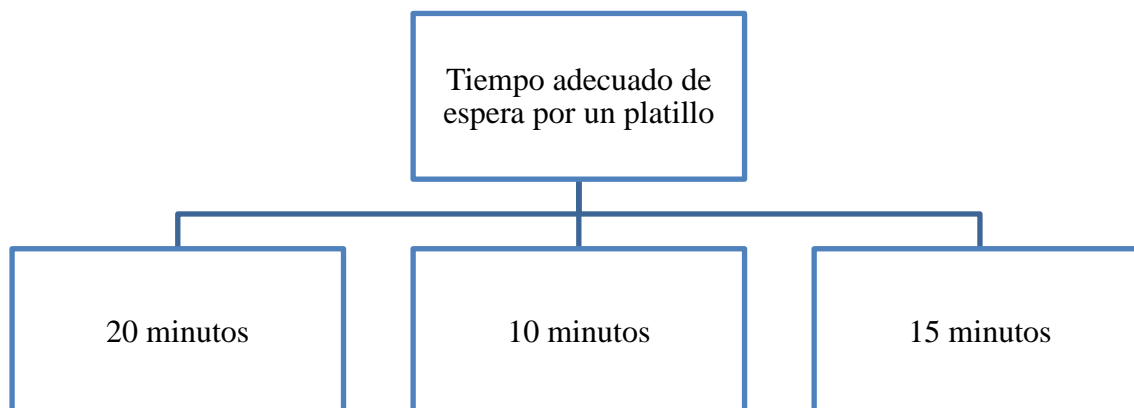
- A muchos de los participantes les agrado la idea de que se ubicara en la zona de Sta. María, claro esta es una zona de mucho auge y crecimiento de la ciudad.
- La mayoría pensó sería más conveniente si se ubicara en el centro histórico de la ciudad ya que hay una mayor concurrencia de personas y se acerca más al mercado meta.
- Algunos pensaron que sería buena idea en la Avenida Enrique Ramírez, ya que es una zona ya establecida comercialmente y por igual muy transcurrida. Aunque por opinión general la zona ideal es el centro histórico de la ciudad de Morelia.



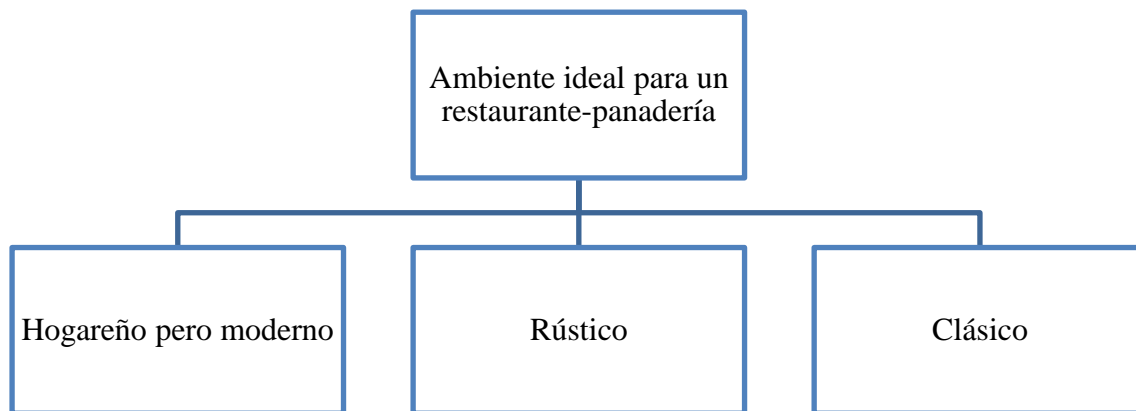
- A los informantes les gustaría ver la producción del pan al instante ya que eso les da confianza de lo que están consumiendo. Además, podría considerarse como una atracción en especial para los turistas.
- El pan a la vista es otro detalle esencial que los participantes opinan que es esencial, ya que de esta manera ellos pueden elegir el pan por medio de la variedad existente. El servicio de cafetería es algo que a todos los participantes consideraron básico ya que para el concepto es necesario tener este servicio, para que sea más apetecible el consumo de pan.



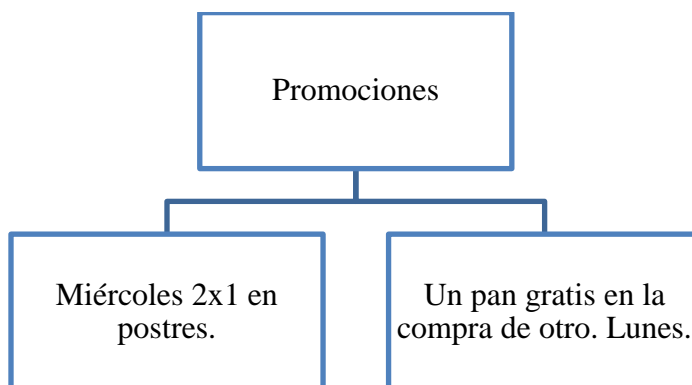
- El tema del servicio, es un tema muy importante para los participantes ya que opinan que da una buena referencia del lugar, es lo que ayuda a que las personas tengan ganas de visitar de nuevo un lugar, asegurando su éxito.
- La calidad según los participantes se refiere a todo no solamente al servicio, sino, al tipo de ingredientes que van ser servidos, la presentación, el manejo de los alimentos, su elaboración y la manera de ser atendidos.



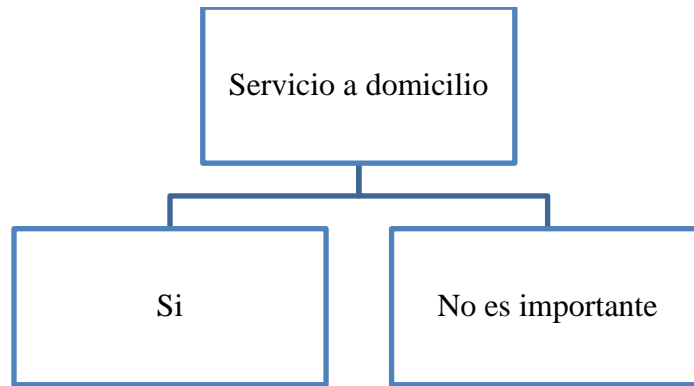
- Los informantes comentaron que el tiempo máximo que estarían dispuestos a esperar por una comida serían 20 minutos.
- Los participantes opinaron que el tiempo ideal para esperar un platillo serían 10 minutos, ya que el menú no es complicado para esperar tanto tiempo, pero el máximo si 20 minutos.



- El concepto es también un tópico muy importante para los participantes, coinciden en que debería tener un concepto hogareño aunque con un referente moderno para atraer a un público más joven, pero sin llegar a ser frío.
- El ambiente clásico también gustó mucho, pero con un toque rústico, que recuerde un poco una cabaña contemporánea



- A los informantes les gustaría que hubiera promociones aunque no fue con mucho interés probablemente por el concepto, pero la mejor promoción sería un pan gratis en la compra de otro.
- Al igual opinaron que los miércoles debería de existir la promoción de 2x1 en postres ya que es una buena manera de ir con más personas sin gastar tanto en la compra de un producto de cafetería o de alimentos preparados en el lugar.



- Sin duda esta fue la pregunta de mayor desinterés y que más rápido se llegó a una conclusión ya que lo que se quiere es ir a un lugar bonito que complementa la comida y a la mayoría le pareció que el servicio a domicilio no es relevante para el lugar.

A.9.2. Registro Empresarial ante el IMSS e INFONAVIT

Aviso de Registro Patronal Personas Morales en el Régimen Obligatorio

Este formato consta de 6 secciones. Favor de llenarlo conforme al instructivo que se presenta en la sección VI

(*) Datos opcionales

1. Fecha de presentación de este aviso			DD	MM	AAAA	2. Fecha a partir de la cual surte efectos este movimiento			DD	MM	AAAA			
I. Datos generales del patrón o sujeto obligado														
3. Denominación o razón social:														
4. Nombre comercial:														
5. Tipo de sociedad:						6. RFC								
I.1. Domicilio fiscal Si el patrón ya tiene uno o varios registros patronales vigentes, marque <input type="checkbox"/> y pase a la sección II ↓														
7. Calle:						8. Número y/o letra exterior:			9. Número y/o letra interior:					
10. Entre la calle:						11. y la calle:								
12. Colonia:						13. Localidad:								
14. Municipio o delegación:						15. Entidad federativa:			16. Código postal					
17. Teléfono fijo:						18. Teléfono fijo (*):								
19. Dirección de correo electrónico (*):														
I.2. Escritura constitutiva														
20. Número de escritura:			21. No. de notaría o comeduría:			22. Lugar y fecha de expedición:			DD	MM	AAAA	23. Folio mercantil:		
I.3. Registro de sindicato														
24. Número de referencia del documento de registro:			25. Fecha del documento de registro:			DD	MM	AAAA	26. Autoridad laboral que otorgó el registro					
I.4. Representante legal														
27. Poder para: Actos de administración <input type="checkbox"/>														
28. Apellido paterno:				29. Apellido materno:				30. Nombre (s):						
31. RFC			32. CURP											
33. Teléfono fijo:						Ext. (*)			34. Teléfono móvil (*):					
35. Dirección de correo electrónico (*):														
I.5. Socios (hasta 4)														
Socio 1														
36. Apellido paterno:				37. Apellido materno:				38. Nombre (s) y/o denominación o razón social:						
39. RFC			40. CURP											
41. Teléfono fijo:						Ext. (*)			42. Teléfono móvil(*):					
43. Dirección de correo electrónico (*):														
44. Calle:						45. Número y/o letra exterior:			46. Número y/o letra interior:					
47. Colonia:						48. Localidad:								
49. Municipio o delegación:						50. Entidad federativa:			51. Código postal					



Socio 2																								
36. Apellido paterno:					37. Apellido materno:					38. Nombre (s) y/o denominación o razón social:														
39. RFC		-		-		40. CURP																		
41. Teléfono fijo:					Ext. (*)					42. Teléfono móvil(*)														
43. Dirección de correo electrónico (*):																								
44. Calle:										45. Número y/o letra exterior:					46. Número y/o letra interior:									
47. Colonia:										48. Localidad:														
49. Municipio o delegación:										50. Entidad federativa:										51. Código postal				
Socio 3																								
36. Apellido paterno:					37. Apellido materno:					38. Nombre (s) y/o denominación o razón social:														
39. RFC		-		-		40. CURP																		
41. Teléfono fijo:					Ext. (*)					42. Teléfono móvil(*)														
43. Dirección de correo electrónico (*):																								
44. Calle:										45. Número y/o letra exterior:					46. Número y/o letra interior:									
47. Colonia:										48. Localidad:														
49. Municipio o delegación:										50. Entidad federativa:										51. Código postal				
Socio 4																								
36. Apellido paterno:					37. Apellido materno:					38. Nombre (s) y/o denominación o razón social:														
39. RFC		-		-		40. CURP																		
41. Teléfono fijo:					Ext. (*)					42. Teléfono móvil(*)														
43. Dirección de correo electrónico (*):																								
44. Calle:										45. Número y/o letra exterior:					46. Número y/o letra interior:									
47. Colonia:										48. Localidad:														
49. Municipio o delegación:										50. Entidad federativa:										51. Código postal				
II. Datos del centro de trabajo por el que solicita el registro patronal																								
II.1. Domicilio										Si es el mismo que el domicilio fiscal, marque <input type="checkbox"/> y pase a la sección II.2 ⇨														
52. Calle:										53. Número y/o letra exterior:					54. Número y/o letra interior:									
55. Entre la calle:										56. y la calle:														
57. Colonia:										58. Localidad:														
59. Municipio o delegación:										60. Entidad federativa:										61. Código postal				
62. Teléfono fijo:										63. Teléfono fijo (*):														
64. Dirección de correo electrónico (*):																								



II.2. Datos de las personas autorizadas para presentar avisos de afiliación (hasta 3)																												
Persona autorizada 1																												
65. Apellido paterno:					66. Apellido materno:					68. Nombre (s):																		
68.RFC										69. CURP																		
70. Teléfono fijo:										Ext. (*)					71. Teléfono móvil(*)													
72. Dirección de correo electrónico (*):																												
Persona autorizada 2																												
65. Apellido paterno:					66. Apellido materno:					68. Nombre (s):																		
68.RFC										69. CURP																		
70. Teléfono fijo:										Ext. (*)					71. Teléfono móvil(*)													
72. Dirección de correo electrónico (*):																												
Persona autorizada 3																												
65. Apellido paterno:					66. Apellido materno:					68. Nombre (s):																		
68.RFC										69. CURP																		
70. Teléfono fijo:										Ext. (*)					71. Teléfono móvil(*)													
72. Dirección de correo electrónico (*):																												

III. Clasificación de la actividad económica para el registro en el Seguro de Riesgos de Trabajo, manifestada por el patrón																								
73. Especificar su giro:																								
74. Presta servicios de personal										No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/>					75. Indique el número de centros de trabajo:					76. Solicita Registro Patronal por Clase: <input type="checkbox"/>				
III.1. Clasificación conforme al Reglamento de la Ley del Seguro Social en Materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización																								
De conformidad con la información que se declara y con fundamento en los artículos 72, 73 y 75 de la Ley del Seguro Social y los artículos 1 fracción IV, 3, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 29, 30 y 196 del Reglamento de la Ley del Seguro Social en Materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización, manifiesto que este registro patronal tiene la siguiente clasificación:																								
Clasificación		Clave		Descripción																				
77. División																								
78. Grupo																								
79. Fracción																								
80. Clase de riesgo				81. Prima media del SRT																				

IV. Datos de la actividad económica que declaró																								
IV.1. Principales productos elaborados o servicios prestados																								
IV.2. Principales materias primas y materiales utilizados																								

A.9.3. Licencia Municipal de Funcionamiento



PROFR. WILFRIDO LÁZARO MEDINA
PRESIDENTE MUNICIPAL DE MORELIA
PRESENTE

Folio: _____
 Sección: _____

POR ESTE CONDUCTO SOLICITO SE ME AUTORIZE EL TRÁMITE DE:

1.- REVALIDACIÓN.	5.- APERTURA.
2.- SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES.	6.- REACTIVACIÓN.
3.- TRASPASO, CAMBIO DE NOMBRE O RAZÓN SOCIAL.	7.- CAMBIO DE DOMICILIO.
4.- CLAUSTRACIÓN O CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES.	8.- CAMBIO DE GIRO.

PARA OBTENER LA LICENCIA MUNICIPAL DE FUNCIONAMIENTO PARA EL PRESENTE AÑO, MISMA QUE REALIZO EN CALIDAD DE: PROPIETARIO () REPRESENTANTE LEGAL () Y PARA LO CUAL DOY LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____ No. CELULAR: _____
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: _____
 DOMICILIO DEL ESTAB.: _____ No. EXT. _____ No. INT. _____
 COLONIA: _____ C.P. _____ TEL: _____
 ENTRE LAS CALLES DE: _____ Y _____
 LOCALIDAD: _____ NÚM. PREDIAL: _____ RFC: _____
 GIRO O ACTIVIDAD: _____ CAJONES DE ESTACIONAMIENTO: _____
 UBICACIÓN DE ESTACIONAMIENTO: _____
 GÉNERO DE LICENCIA: "A" BLANCA () "B" VERDE () "C" ROJA () Nº DE LICENCIA: _____

LLENAR SOLO EN CASO DE SOLICITAR APERTURA, REACTIVACIÓN O CAMBIO DE DOMICILIO

MEDIDAS DEL ESTAB.: FRENTE _____ MTS, FONDO _____ MTS, TOTAL _____ MTS²
 SUGERENCIA DE HORARIO PARA VISITAS DE INSPECCIÓN: DE LAS _____ A LAS _____

LLENAR SOLO EN CASO DE QUE SOLICITE ALGÚN CAMBIO

DOMICILIO NUEVO: _____ No. EXT. _____ No. INT. _____
 COLONIA: _____ LOCALIDAD: _____ C.P. _____
 ENTRE LAS CALLES DE: _____ Y _____
 NOMBRE DEL NUEVO PROPIETARIO: _____
 ACTIVIDAD QUE PRETENDE DESARROLLAR: _____

ASÍ COMO SOLICITO TAMBIÉN SE ME OTORQUE EL:

A. DICTAMEN DE USO DE SUELO.	FOLIO Nº
B. DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE.	FOLIO Nº
C. VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL.	FOLIO Nº
D. PERMISO DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES (ODAPAS).	FOLIO Nº

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE TODOS LOS DATOS ASENTADOS EN ESTE FORMATO DE SOLICITUD SON REALES Y VERDÍCOS. QUE EL ESTABLECIMIENTO FUNCIONA Y/O FUNCIONARA EN LAS CONDICIONES EN QUE ME FUESE OTORGADA LA LICENCIA MUNICIPAL DE FUNCIONAMIENTO Y QUE ME SUJETO A LAS VERIFICACIONES QUE EL H. AYUNTAMIENTO DE MORELIA CONSIDERE PERTINENTES PARA CORROBORAR LA AUTENTICIDAD DE LA INFORMACIÓN.

MORELIA, MICHOACÁN, A _____ DE _____ DEL 201 _____.

Nº DE EMPLEOS GENERADOS: _____

INVERSIÓN ESTIMADA: \$ _____

 NOMBRE Y FIRMA DEL CONTRIBUYENTE
 Y/O REPRESENTANTE LEGAL.

NOTA: EXCLUSIVAMENTE PARA LOS GIROS DEL GÉNERO "A", LA PRESENTE SOLICITUD TIENE VALIDEZ COMO LICENCIA MUNICIPAL DE FUNCIONAMIENTO, POR 6 (SEIS) MESES, A PARTIR DE LA FECHA DE SELLO DE RECIBIDO POR EL DEPARTAMENTO DE TRÁMITE Y CONTROL Y SE LE DENOMINARÁ "DECLARACIÓN DE APERTURA".

IMPORTANTE, VER REQUISITOS AL REVERSO

ESTA SOLICITUD ES TOTALMENTE GRATUITA SE PROHIBE SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL CON FINES DE LUCRO

**REQUISITOS PARA TRAMITAR LA LICENCIA MUNICIPAL DE FUNCIONAMIENTO DEL AÑO 201__
PARA ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIO.**

<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE 1 "REVALIDACIÓN"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- SOLICITUD ORIGINAL 2.- LICENCIA ORIGINAL Y COPIA 3.- RECIBO DE PAGO Y COPIA (GENERO "C") 4.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO Y GESTOR 5.- VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL MUNICIPAL* 6.- DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE* 	<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE 2 "SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- SOLICITUD ORIGINAL Y (COPIA PARA EL GENERO "C") 2.- LICENCIA ORIGINAL Y (COPIA PARA EL GENERO "C") 4.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO Y GESTOR 5.- COPIA DE LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES ANTE HACIENDA
<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE 3 "TRASPASO"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- SOLICITUD ORIGINAL (Y COPIA PARA EL GENERO "C") 2.- LICENCIA ORIGINAL (Y COPIA PARA EL GENERO "C") 3.- CESIÓN DE DERECHOS (NOTARIAL PARA EL GENERO "C") 4.- ACTA CONTITUTIVA (SI INTERVIENEN PERSONAS MORALES) 5.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS INVOLUCRADOS 6.- COPIA DE ALTA DE HACIENDA DEL NUEVO CONTRIBUYENTE 7.- RECIBO DE PAGO Y COPIA (GENERO "C") 	<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE 4 "CLAUSURA O CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- SOLICITUD ORIGINAL Y COPIA 2.- LICENCIA ORIGINAL Y COPIA 3.- ESCRITO DE CONFORMIDAD DE CONCLUSIÓN O CLAUSURA FIRMADA POR EL PROPIETARIO (PARA EL GENERO "C") 4.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO Y GESTOR 5.- COPIA DE CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES ANTE HACIENDA
<p>REQUISITOS PARA LOS TRÁMITES 5, 6 Y 7 "APERTURA", "REACTIVACIÓN" O "CAMBIO DE DOMICILIO"</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1.- DICTAMEN DE USO DE SUELO 2.- SOLICITUD ORIGINAL 3.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO Y GESTOR, O DEL REPRESENTANTE LEGAL SI ES PERSONA MORAL 4.- COPIA DE ACTA CONSTITUTIVA, EN CASO DE SER PERSONA MORAL 5.- COPIA DEL TRÁMITE CORRESPONDIENTE ANTE HACIENDA, CON LA DIRECCIÓN SOLICITADA 	<ol style="list-style-type: none"> 6.- COPIA DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO A SALUBRIDAD* 7.- COPIA DEL RECIBO DEL DOAPAS O NUMERO DE CONTRATO 8.- CARTA DE ANUENCIA DE VECINOS ORIGINAL Y DOS COPIAS* 9.- VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL MUNICIPAL* 10.- DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE* 11.- PERMISO DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES* 12.- VERIFICACIÓN APROBADA DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA*
<p>REQUISITOS PARA EL TRÁMITE 8 "CAMBIO DE GIRO"</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1.- SOLICITUD ORIGINAL Y CUATRO COPIAS 2.- LICENCIA ORIGINAL Y DOS COPIAS 3.- COPIA DE CAMBIO DE ACTIVIDADES ANTE HACIENDA 4.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO Y GESTOR 5.- COPIA DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO A SALUBRIDAD* 6.- CARTA DE ANUENCIA DE VECINOS ORIGINAL Y DOS COPIAS* 	<ol style="list-style-type: none"> 7.- VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL MUNICIPAL* 8.- DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE* 9.- PERMISO DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES* 10.- VERIFICACIÓN APROBADA DE LA DIRECCIÓN DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA

* ESTOS REQUISITOS ÚNICAMENTE SE PRESENTARÁN EN AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR SU CONDICIÓN LO REQUIERAN, DE CONFORMIDAD CON EL CATÁLOGO DE GIROS DEL REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS.

PARA REALIZAR LOS TRAMITES 5, 6 Y 7, PRIMERO SE DEBERÁ SOLICITAR EL TRAMITE A "DICTAMEN DE USO DE SUELO"

<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE A "PERMISO DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- COPIA DE SOLICITUD. 2.- COPIA DEL ULTIMO RECIBO DE PAGO DEL OOAPAS 3.- ESTUDIO DE LABORATORIO DE ANÁLISIS DE AGUAS RESIDUALES (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE LO REQUIERAN) 	<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE B "DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- COPIA DE LA SOLICITUD 2.- REGISTRO DE SEMARNAT (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE LO REQUIERAN)
<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE C "VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- COPIA DE LA SOLICITUD <p>NOTA: LA DIR. DE PROTECCIÓN CIVIL LE REQUERIRA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EXTINGUIDORES CON SEÑALAMIENTO (capacidad y cantidad de los extinguidores suficiente al tamaño del establecimiento) - BOTIQUÍN CON SEÑALAMIENTO - SEÑALAMIENTOS VARIOS DE SEGURIDAD - PLAN DE CONTINGENCIA (establecimientos con manejo de mas de 25 personas) - VISTO BUENO DE PERITO AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE ENERGIA (PARA ESTABLECIMIENTOS CON TANQUE ESTACIONARIO DE GAS) O CARTA RESPONSIVA - Y OTROS DE ACUERDO AL TIPO DE GIRO 	<p align="center">REQUISITOS PARA EL TRÁMITE D "DICTAMEN DE USO DE SUELO"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- SOLICITUD ORIGINAL Y TRES COPIAS 2.- COPIA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO DEL PREDIO 3.- COPIA DE LAS ESCRITURAS 4.- COPIA DEL RECIBO DE PREDIAL DEL AÑO EN CURSO. 5.- CARTA DE ANUENCIA DE VECINOS ORIGINAL Y DOS COPIAS 6.- ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLEC. 7.- CROQUIS DE LOCALIZACIÓN. 8.- COPIA DEL PAGO DE DERECHOS. 9.- EN CASO DE NO SER EL PROPIETARIO QUIEN LO SOLICITA, PRESENTAR CARTA PODER NOTARIADA E IDENTIFICACION

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



A.9.4. Constitución de la comisión mixta de capacitación y adiestramiento



Secretaría del Trabajo y Previsión Social
INFORME SOBRE LA CONSTITUCIÓN DE LA COMISIÓN MIXTA
DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO
Formato DC-1

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA			
Nombre o razón social			
Registro Federal de Contribuyentes		Registro patronal del I.M.S.S.	
Calle			
No. Ext.		No. Int.	
Colonia			
Localidad		Municipio o delegación política	
Código postal		Teléfono (s)	
Entidad federativa			
Actividad específica o giro			
Número de trabajadores de la empresa		Tipo de contrato	
Individual <input type="checkbox"/>		Colectivo <input type="checkbox"/>	
Ley <input type="checkbox"/>			



DATOS DE LA COMISIÓN MIXTA DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO			
Número de establecimientos en que rige */		Número de integrantes	
Fecha de constitución		Año Mes Día	
<p>Los datos se proporcionan bajo protesta de decir la verdad, apercibidos de la responsabilidad en que incurre todo aquel que no se conduce con la verdad.</p> <p>_____ Nombre y firma del patrón o representante legal de la empresa</p> <p style="text-align: center;">Lugar y fecha de elaboración de este informe</p> <p style="text-align: center;">_____ Año Mes Día</p>			

*/ Asentar en el reverso de esta forma el domicilio, R.F.C. y registro del I.M.S.S. de los establecimientos en los que rige la comisión.

NOTAS

- Llenar un formato por cada comisión mixta que exista en la empresa
- Llenar a máquina o con letra de molde
- Los espacios sombreados son para uso exclusivo de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

A.9.6. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios			
<h1>AVISOS</h1>			
No. DE INGRESO (USO EXCLUSIVO DE LA COFEPRIS)		NO. RUPA	
SALUD			
ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO, LA GUÍA Y EL LISTADO DE DOCUMENTOS ANEXOS. LLENAR CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MÁQUINA O COMPUTADORA			
1 AVISO DE:			
ACTUALIZACIÓN DE DATOS DE ESTABLECIMIENTO QUE CUENTA <input type="checkbox"/>	IMPORTACIÓN <input type="checkbox"/>	INFORME ANUAL <input type="checkbox"/>	PRÓRROGA DE PLAZO PARA AGOTAR EXISTENCIAS DE ANOMALIA O IRREGULARIDAD SANITARIA <input type="checkbox"/>
RESPONSABLE SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA CON LICENCIA SANITARIA <input type="checkbox"/>	EXPORTACIÓN <input type="checkbox"/>	PUBLICIDAD <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ALTA <input type="radio"/>	MODIFICACIÓN <input type="radio"/>	BAJA <input type="radio"/>	PREVISIONES <input type="checkbox"/>
MAQUILA <input type="checkbox"/>			
HOMOCLAVE DEL TRÁMITE:	NOMBRE DEL TRÁMITE:		
MODALIDAD DEL TRÁMITE:			
2 DATOS DEL PROPIETARIO:			
NOMBRE DEL PROPIETARIO (PERSONA FÍSICA) O RAZÓN SOCIAL (PERSONA MORAL)		R.F.C.	
		C.U.R.P. (DATO OPCIONAL)	
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NÚMERO O LETRA INTERIOR		COLONIA	DELEGACIÓN O MUNICIPIO
LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL	ENTIDAD FEDERATIVA	
ENTRE CALLE	Y CALLE	TELÉFONO (S)	FAX
3 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:			
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		R.F.C.	
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NÚMERO O LETRA INTERIOR		COLONIA	DELEGACIÓN O MUNICIPIO
LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL	ENTIDAD FEDERATIVA	
ENTRE CALLE	Y CALLE	TELÉFONO (S)	FAX
No. DE LICENCIA SANITARIA O INDIQUE SI PRESENTÓ AVISO DE FUNCIONAMIENTO		R.F.C. DEL RESPONSABLE SANITARIO O DE OPERACIÓN	
CLAVE (SCIAN)	DESCRIPCIÓN DEL SCIAN		
HORARIO:			
D L M M J V S DE	A	FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES	DÍA MES AÑO
INDIQUE NOMBRE COMPLETO, C.U.R.P. Y CORREO ELECTRÓNICO			
REPRESENTANTE LEGAL	NOMBRE	C.U.R.P.	(DATO OPCIONAL) CORREO ELECTRÓNICO
PERSONA AUTORIZADA			
NOMBRE	C.U.R.P.	(DATO OPCIONAL)	CORREO ELECTRÓNICO
IMPORTANTE: UTILICE UN FORMATO POR CADA TIPO DE TRÁMITE			

4 DATOS DEL PRODUCTO:																												
Para llenar los campos 1 y 2 de esta sección consulte la sección 4A del instructivo de llenado.		PRODUCTO													PRODUCTO													
1) CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO																												
2) ESPECIFICAR																												
3) DENOMINACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO																												
4) NOMBRE (MARCA COMERCIAL) O DENOMINACIÓN DISTINTIVA																												
5) DENOMINACIÓN COMÚN INTERNACIONAL (DCI), DENOMINACIÓN GENÉRICA O NOMBRE CIENTÍFICO																												
6) FORMA FARMACÉUTICA O ESTADO FÍSICO																												
7) CANTIDAD O VOLUMEN TOTAL																												
8) UNIDAD DE MEDIDA																												
9) TIPO DE PRODUCTO																												
10) USO ESPECÍFICO O PROCESO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
11) CONCENTRACIÓN DEL PRINCIPIO ACTIVO Y VALOR TOTAL EN DÓLARES																												
12) FECHA A REALIZAR MOVIMIENTO EN CASO DE IMPORTACIÓN O EXPORTACIÓN O FECHA DEL ÚLTIMO BALANCE PARA AVISO DE PREVISIÓN DE COMPRA VENTA.																												
13) No. REGISTRO O AUTORIZACIÓN SANITARIA O CLAVE ALFANUMÉRICA																												
14) FRACCIÓN ARANCELARIA																												
15) PRESENTACIÓN FARMACÉUTICA O TIPO DE ENVASE																												
16) CANTIDAD DE LOTES																												
17) PRÓRROGA DE PLAZO PARA AGOTAR EXISTENCIAS																												
18) PRESENTACIÓN DESTINADA A:		EXPORTACION				G. I.				EXPORTACION				G. I.														
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>														
		SECTOR SALUD				VENTA				SECTOR SALUD				VENTA														
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>														
19) UNIDAD DE MEDIDA DE APLICACIÓN DE LA TIGIE (UMT)																												
20) CANTIDAD DE UNIDAD DE DE MEDIDA DE APLICACIÓN DE LA TIGIE																												
21) MODELO																												
22) DESCRIPCIÓN O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO																												
NOTA: PARA EL CASO DE MÁS DE DOS PRODUCTOS, REPRODUCIR ESTA HOJA, TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO CONFORME A LO ESTABLECIDO POR TIPO DE TRÁMITE.																												
5 ACTUALIZACIÓN DE DATOS:																												
TIPO		DICE													DEBE DE DECIR													
REPRESENTANTE LEGAL <input type="checkbox"/>																												
PERSONA AUTORIZADA <input type="checkbox"/>																												
OTROS (DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, FAX, CORREO ELECTRÓNICO) <input type="checkbox"/>																												
SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES <input type="checkbox"/>		REINICIO DE ACTIVIDADES <input type="checkbox"/>													BAJA DEFINITIVA DEL ESTABLECIMIENTO <input type="checkbox"/>													
DE		DÍA			MES			AÑO			DÍA			MES			AÑO			DÍA			MES			AÑO		
A																												
SI EL ESPACIO ES INSUFICIENTE PODRÁ AMPLIAR EL CAMPO																												
NOTA: EL CAMBIO DE UBICACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO CON LICENCIA, REQUIERE LA SOLICITUD DE UNA NUEVA LICENCIA. (ARTÍCULO 373 DE LA LEY GENERAL DE SALUD)																												

6 DATOS DEL RESPONSABLE SANITARIO:																
ALTA <input type="checkbox"/>			MODIFICACIÓN <input type="checkbox"/>				BAJA <input type="checkbox"/>									
NOMBRE COMPLETO						R.F.C.										
C.U.R.P.		(DATO OPCIONAL)		CORREO ELECTRÓNICO		HORARIO:		D	L	M	M	J	V	S	DE	A
								D	L	M	M	J	V	S	DE	A
CON TÍTULO PROFESIONAL DE:				TÍTULO PROFESIONAL EXPEDIDO POR:				No. DE CEDULA PROFESIONAL								
ESPECIALIDAD DE:				TÍTULO DE ESPECIALIDAD EXPEDIDO POR:				No. DE CÉDULA DE LA ESPECIALIDAD								
FIRMA DEL RESPONSABLE SANITARIO																
EN CASO DE MODIFICACIÓN DEL RESPONSABLE SANITARIO, INDIQUE EL NOMBRE DEL RESPONSABLE ANTERIOR Y EL R.F.C.																
NOMBRE COMPLETO DEL RESPONSABLE SANITARIO ANTERIOR						R.F.C.										
7 DATOS CON QUIEN EFECTÚA LA OPERACIÓN DE MAQUILA:																
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL						R.F.C.										
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NÚMERO O LETRA INTERIOR				COLONIA				DELEGACIÓN O MUNICIPIO								
LOCALIDAD				CÓDIGO POSTAL			ENTIDAD FEDERATIVA									
NOMBRE DEL RESPONSABLE SANITARIO						R.F.C.										
						C.U.R.P. (DATO OPCIONAL)										
No. DE LICENCIA SANITARIA O INDIQUE SI PRESENTÓ AVISO DE FUNCIONAMIENTO						TELÉFONO Y FAX			TIEMPO DE DURACIÓN DE LA MAQUILA							
PROCESO A MAQUILAR						MOTIVO DE LA MAQUILA										
8 DATOS CON QUIEN EFECTÚA LA OPERACIÓN DE IMPORTACIÓN O EXPORTACIÓN:																
NOMBRE DEL FABRICANTE						R.F.C. (a)										
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NÚMERO O LETRA INTERIOR				COLONIA				DELEGACIÓN O MUNICIPIO								
LOCALIDAD (a)				CÓDIGO POSTAL (a)			ENTIDAD FEDERATIVA (a)									
NOMBRE DEL PROVEEDOR						R.F.C. (a)										
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NÚMERO O LETRA INTERIOR				COLONIA				DELEGACIÓN O MUNICIPIO								
LOCALIDAD (a)				CÓDIGO POSTAL (a)			ENTIDAD FEDERATIVA (a)									
NOMBRE DEL FACTURADOR O CONSIGNATARIO (b)						R.F.C. (a)										
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NÚMERO O LETRA INTERIOR				COLONIA				DELEGACIÓN O MUNICIPIO								
LOCALIDAD (a)				CÓDIGO POSTAL (a)			ENTIDAD FEDERATIVA (a)									
PAÍS DE ORIGEN				PAÍS DE PROCEDENCIA				PAÍS DE DESTINO								
1) ADUANA DE ENTRADA O SALIDA				2) ADUANA DE ENTRADA O SALIDA				3) ADUANA DE ENTRADA O SALIDA								
(a) SOLO CUANDO EL ESTABLECIMIENTO ESTE DOMICILIADO EN MEXICO																
(b) LOS DATOS DEL CONSIGNATARIO APLICA UNICAMENTE EN EL TRÁMITE DE IMPORTACIÓN O EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS ESENCIALES																

9 DATOS DE PUBLICIDAD:									
POBLACIÓN EN GENERAL (MASIVA) <input type="checkbox"/>					PROFESIONALES DE LA SALUD <input type="checkbox"/>				
MEDIO PUBLICITARIO									
AGENCIA (Nombre o razón social)									
CALLE, NÚMERO EXTERIOR Y NUMERO O LETRA INTERIOR				COLONIA			DELEGACIÓN O MUNICIPIO		
LOCALIDAD				CÓDIGO POSTAL			ENTIDAD FEDERATIVA		
TELÉFONO Y FAX		NÚMERO DE PRODUCTOS				DURACIÓN O TAMAÑO (c)			
(c) EXCEPTO PARA PROFESIONALES DE LA SALUD.									

10 INFORME ANUAL DE LA ACTIVIDAD REGULADA:		
	ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO
RAZÓN SOCIAL		
R.F.C.		
CALLE Y NÚMERO		
COLONIA		
DELEGACIÓN O MUNICIPIO		
CÓDIGO POSTAL		
LOCALIDAD		
ENTIDAD FEDERATIVA		
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD REGULADA		
FECHA EN QUE SE REALIZÓ LA ACTIVIDAD REGULADA		
SUSTANCIA		
CANTIDAD O VOLUMEN		
No. LICENCIA SANITARIA O INDIQUE SI PRESENTÓ AVISO DE FUNCIONAMIENTO		

NOTA: PARA EL CASO DE MAS DE DOS ESTABLECIMIENTOS, REPRODUCIR ESTA HOJA, TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO.

DECLARO BAJO PROTESTA DECIR VERDAD QUE CUMPLO CON LOS REQUISITOS Y NORMATIVIDAD APLICABLE, SIN QUE ME EXIMAN DE QUE LA AUTORIDAD SANITARIA VERIFIQUE SU CUMPLIMIENTO, ESTO SIN PERJUICIO DE LAS SANCIONES EN QUE PUEDO INCURRIR POR FALSEDAD DE DECLARACIONES

LOS DATOS O ANEXOS PUEDEN CONTENER INFORMACIÓN CONFIDENCIAL ¿ESTÁ DE ACUERDO EN HACERLOS PÚBLICOS? SI NO

NOMBRE Y FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL O RESPONSABLE SANITARIO

PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DUDA Y/O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRÁMITE, SÍRVASE LLAMAR AL CENTRO DE CONTACTO CIUDADANO (SACTEL) A LOS TELÉFONOS 2000-2000 EN EL D.F. Y ÁREA METROPOLITANA, DEL INTERIOR DE LA REPÚBLICA SIN COSTO PARA EL USUARIO AL 01800-386-24-66 O DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ AL 1-800-475-2393, O A LOS TELÉFONOS DE LA COFEPRIS EN EL D.F. DE CUALQUIER PARTE DEL PAÍS MARQUE SIN COSTO EL 01-800-033-5050 Y EN CASO DE REQUERIR EL NÚMERO DE INGRESO Y/O SEGUIMIENTO DE SU TRÁMITE ENVIADO AL ÁREA DE TRAMITACIÓN FORÁNEA MARQUE SIN COSTO AL 01-800-420-4224.

A.10 Menú.



L' Atelier

Panadería

<i>Baguette</i>	\$12.50
<i>Chapata</i>	\$12.50
<i>Pan con hierbas</i>	\$13.50
<i>Pan de ajo</i>	\$13.50
<i>Pan rústico</i>	\$14.00
<i>Pan de cereales</i>	\$12.00
<i>Focaccia</i>	\$21.00
<i>Palitos de pan</i>	\$16.00
<i>Bisquet</i>	\$8.50
<i>Croissant</i>	\$10.00
<i>Pan de chocolate</i>	\$16.00
<i>Strudel</i>	\$18.00
<i>Banderillas</i>	\$12.00
<i>Concha</i>	\$8.00
<i>Orejitas</i>	\$12.00
<i>Polvorones</i>	\$6.00
<i>Trenza crema pastelera</i>	\$13.00
<i>Muffin de chocolate</i>	\$17.00
<i>Muffin blueberries</i>	\$18.00
<i>Muffin de vainilla con chispas</i>	\$19.00
<i>Empanada</i>	\$26.00
<i>Galleta dominó</i>	\$2.00
<i>Galleta de nuez</i>	\$4.00
<i>Galleta de mantequilla</i>	\$2.00

<i>Panqué de naranja</i>	\$9.00
<i>Panqué de limón</i>	\$9.00
<i>Tarta de frambuesa</i>	\$33.00
<i>Tarta de fresa</i>	\$38.00
<i>Tarta de manzana</i>	\$12.50
<i>Brownie</i>	\$13.50
<i>Brownie con frambuesa</i>	\$16.00
<i>Scones de bueberrie</i>	\$13.00
<i>Scones de chocolate</i>	\$14.00
<i>Donas de sidra de manzana</i>	\$9.50
<i>Galleta de chispas de chocolate</i>	\$9.00
<i>Galleta con macadamia</i>	\$11.00
<i>Cheesecake</i>	\$30.00
<i>Roles de canela</i>	\$18.00



L' Atelier

Desayunos

<i>Pan francés</i>	\$40.00
<i>Ensalada de frutos rojos</i>	\$37.00
<i>Ensalada de fruta de temporada</i>	\$39.00
<i>Parfait de papaya y frutos rojos</i>	\$35.00
<i>Hot cakes</i>	\$42.00
<i>Waffles</i>	\$50.00
<i>Huevos estrellados sobre pan</i>	\$57.00
<i>Huevos revueltos con lomo</i>	\$52.00
<i>Omelette con rajas</i>	\$51.00
<i>Omelette con jamón</i>	\$48.00
<i>Croissant con huevo</i>	\$64.00
<i>Chapata con huevo</i>	\$61.00

-Ensaladas-

<i>Ensalada italiana</i>	\$35.50
<i>Ensalada ibérica</i>	\$46.00
<i>Ensalada Cobb</i>	\$46.00
<i>Ensalada con pollo a la parrilla</i>	\$40.00
<i>Ensalada griega</i>	\$40.00

Sopas

<i>Sopa de pollo con espinacas</i>	\$32.00
<i>Sopa de verduras con pasta</i>	\$28.00
<i>Crema de jitomate</i>	\$34.00
<i>Potaje del día</i>	\$29.00



L' Atelier

Emparedados y pan plano

<i>Baguette de prosciutto, arugula y gruyere</i>	<i>\$45.00</i>
<i>Emparedado de tocino y aguacate</i>	<i>\$36.00</i>
<i>Chapata de pollo con jitomate y queso</i>	<i>\$48.00</i>
<i>Emparedado de atún</i>	<i>\$34.00</i>
<i>Baguette de rosted beef y queso</i>	<i>\$67.00</i>
<i>Emparedado de queso cheddar</i>	<i>\$31.00</i>
<i>Plan pana mediterráneo</i>	<i>\$41.00</i>
<i>Pan plano con jitomates, albahaca y queso</i>	<i>\$38.00</i>
<i>Pan plano con jamón y pimiento</i>	<i>\$39.00</i>



L' Atelier

* Bebidas *

<i>Café americano</i>	<i>\$14.50</i>	<i>Smoothie de kiwi-manzana</i>	<i>\$31.00</i>
<i>Capuccino</i>	<i>\$32.00</i>	<i>Smoothie de moras azules</i>	<i>\$26.00</i>
<i>Capuccino frío</i>	<i>\$36.00</i>	<i>Smoothie de mango</i>	<i>\$24.00</i>
<i>Machiatta</i>	<i>\$23.00</i>		
<i>Mocha</i>	<i>\$37.50</i>		
<i>Mocha frío</i>	<i>\$37.50</i>		
<i>Latte</i>	<i>\$27.00</i>		
<i>Latte vainilla</i>	<i>\$33.00</i>		
<i>Chocolate</i>	<i>\$36.00</i>		
<i>Té</i>	<i>\$20.00</i>		
<i>Té helado</i>	<i>\$24.00</i>		
<i>Limonada</i>	<i>\$18.00</i>		
<i>Limonada con hierbabuena</i>	<i>\$22.00</i>		
<i>Naranjado</i>	<i>\$21.00</i>		
<i>Malteada</i>	<i>\$30.00</i>		
<i>Refrescos</i>	<i>\$12.00</i>		

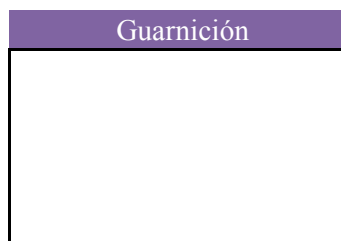
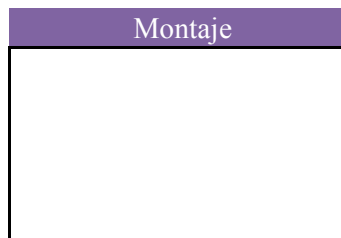
- Jugos -

<i>Jugo de naranja</i>	<i>\$14.00</i>
<i>Jugo de papaya-naranja</i>	<i>\$21.00</i>
<i>Jugo verde</i>	<i>\$21.00</i>
<i>Jugo de fresa-naranja</i>	<i>\$24.00</i>




Nombre	Capuccino	Tipo	Bebidas
--------	-----------	------	---------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Café molido	0.25	Kg	0
4C	Leche	6.25	L	0
4C	Canela molida	0.015	Kg	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 180.00	\$ 45.00
0.0%	0.000	6.25	\$ 9.50	\$ 59.38
0.0%	0.000	0.015	\$ 110.70	\$ 1.66
0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 6.515
No. Porciones 26
Peso/porción 0.2505769

Notas adicionales


Costo por receta \$ 106.04
 Costo por porción \$ 4.08
 10% de Costo \$ 0.41
 Subtotal \$ 4.49
 16% IVA \$ 0.72
Costo Producción \$ 5.20

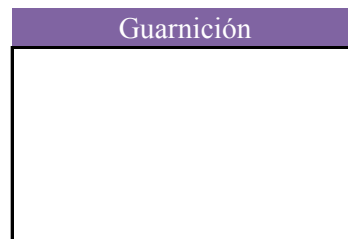
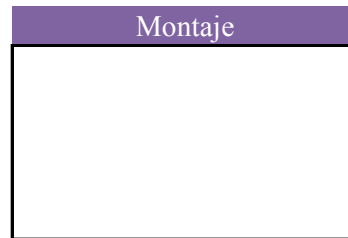
 Factor de venta 6.33
Precio de venta 32.957835

Elaboración
<p>En la maquina para café haga espuma con la leche, aparte haga un expreso sirva lentamente el expreso a la leche espumada y espolvoree con canela.</p>

Nombre	Machiatto
--------	-----------

Tipo	Bebida
------	--------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Café	0.25	Kg	0
4C	Leche	2.5	Lt	0
4C	Canela molida	0.015	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 180.00	\$ 45.00
0.0%	0.000	2.5	\$ 9.50	\$ 23.75
0.0%	0.000	0.015	\$ 110.70	\$ 1.66
0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.765
No. Porciones 20
Peso/porción 0.13825

Notas adicionales

Elaboración
Hacer un expreso con la máquina de café, vaporizar la leche y agregar el expreso a la leche vaporizada, espolvorear canela.

Costo por receta \$ 70.41
 Costo por porción \$ 3.52
 10% de Costo \$ 0.35
 Subtotal \$ 3.87
 16% IVA \$ 0.62
Costo Producción \$ 4.49

 Factor de venta 5.33
Precio de venta 23.9581964

Nombre	Capuccino frío	Tipo	Bebidas
--------	----------------	------	---------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Café molido	0.25	Kg	0
4C	Leche	6.25	Lt	0
4C	Canela molida	0.015	Kg	0
CONG	Hielos	0.25	Kg	0
6C	Jarabe de café	0.09	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 180.00	\$ 45.00
0.0%	0.000	6.25	\$ 9.50	\$ 59.38
0.0%	0.000	0.015	\$ 110.70	\$ 1.66
0.0%	0.000	0.250	\$ 4.00	\$ 1.00
0.0%	0.000	0.09	\$ 98.00	\$ 8.82
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 6.855
No. Porciones 26
Peso/porción 0.2636538


Notas adicionales

Costo por receta \$ 115.86
 Costo por porción \$ 4.46
 10% de Costo \$ 0.45
 Subtotal \$ 4.90
 16% IVA \$ 0.78
Costo Producción \$ 5.69

 Factor de venta 6.33
Precio de venta 36.01008

Elaboración
En la máquina hacer un expreso. En una licuadora para bebidas, poner el expreso, leche, jarabe y hielo, moler. Espolvorear canela.

Nombre	Té	Tipo	Bebida
--------	----	------	--------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
4C	Té	0.2	Kg	0	
4C	Agua	3	Lt	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.2	\$ 130.00	\$ 26.00
0.0%	0.000	3	\$ 1.20	\$ 3.60
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 3.2
No. Porciones 15
Peso/porción 0.2133333

Notas adicionales

Costo por receta \$ 29.60
 Costo por porción \$ 1.97
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.17
 16% IVA \$ 0.35
Costo Producción \$ 2.52

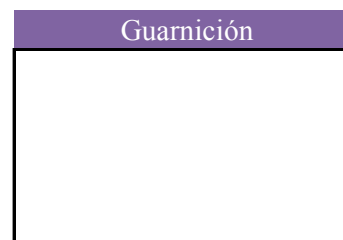
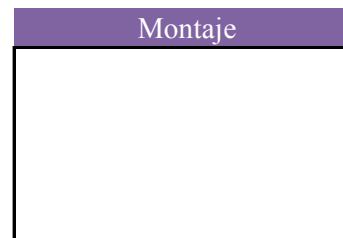
 Factor de venta 8.33
Precio de venta 20.983027

Elaboración
Poner a calentar el agua agregar el té y dejar infusionar depediendo del sabor.

Nombre	Limónada
--------	----------

Tipo	Bebida
------	--------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Limón	0.5	Kg	Jugo
4C	Agua mineral	1.5	Lt	0
4C	Agua	0.5	Lt	0
4C	Azúcar	0.1	Kg	0
6C	Jarabe	0.15	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 9.00	\$ 4.50
0.0%	0.000	1.5	\$ 1.14	\$ 1.71
0.0%	0.000	0.5	\$ 1.20	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.100	\$ 9.00	\$ 0.90
0.0%	0.000	0.15	\$ 26.25	\$ 3.94
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.75
No. Porciones 10
Peso/porción 0.275

Notas adicionales

Costo por receta \$ 11.65
 Costo por porción \$ 1.16
 10% de Costo \$ 0.12
 Subtotal \$ 1.28
 16% IVA \$ 0.20
Costo Producción \$ 1.49

Elaboración
Poner el jugo de limón junto con el azúcar y el agua, disolver, agregar el jarabe y mezclar, agregar lentamente el agua mineral.

Factor de venta 12.33
Precio de venta 18.3300095

Nombre	Limónada con hierbabuena	Tipo	Bebida
--------	--------------------------	------	--------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Limón	0.5	Kg	Jugo
4C	Agua mineral	1.5	Lt	0
4C	Agua	0.5	Lt	0
4C	Azúcar	0.1	Kg	0
6C	Jarabe	0.15	Lt	0
1A	Hierbabuena	0.1	Kg	Chiffonade
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 9.00	\$ 4.50
0.0%	0.000	1.5	\$ 1.14	\$ 1.71
0.0%	0.000	0.5	\$ 1.20	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.100	\$ 9.00	\$ 0.90
0.0%	0.000	0.15	\$ 26.25	\$ 3.94
0.0%	0.000	0.1	\$ 12.00	\$ 1.20
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	2.85
No. Porciones	10
Peso/porción	0.285

Notas adicionales

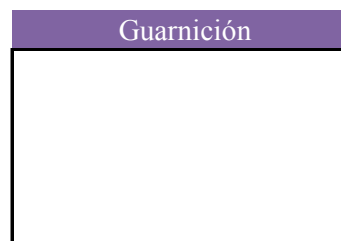
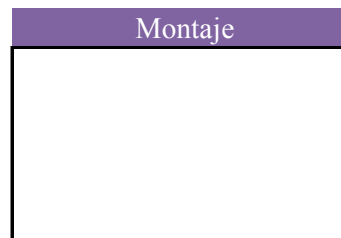
Costo por receta	\$ 12.85
Costo por porción	\$ 1.28
10% de Costo	\$ 0.13
Subtotal	\$ 1.41
16% IVA	\$ 0.23
Costo Producción	\$ 1.64
Factor de venta	12.33
Precio de venta	20.2184844

Elaboración
Poner el jugo de limón junto con el azúcar, hierbabuena y el agua, disolver, agregar el jarabe y mezclar, agregar lentamente el agua mineral.

Nombre	Naranjada
--------	-----------

Tipo	Bebida
------	--------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Naranja	0.5	Kg	Jugo
4C	Agua mineral	1.5	Lt	0
4C	Agua	0.5	Lt	0
4C	Azúcar	0.1	Kg	0
6C	Jarabe	0.1	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 12.00	\$ 6.00
0.0%	0.000	1.5	\$ 1.15	\$ 1.72
0.0%	0.000	0.5	\$ 1.20	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.100	\$ 9.00	\$ 0.90
0.0%	0.000	0.10	\$ 26.25	\$ 2.63
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.7
 No. Porciones 3
 Peso/porción 0.9

Notas adicionales

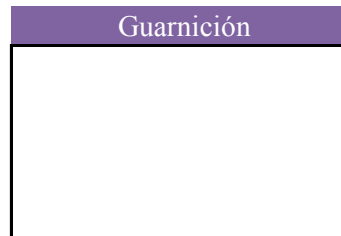
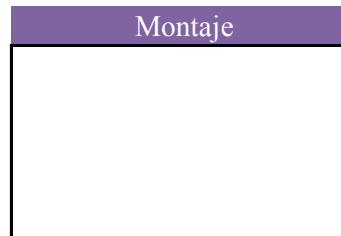
Costo por receta \$ 11.84
 Costo por porción \$ 3.95
 10% de Costo \$ 0.39
 Subtotal \$ 4.34
 16% IVA \$ 0.69
Costo Producción \$ 5.04
 Factor de venta 4.33
Precio de venta 21.826875

Elaboración

Poner el jugo de naranja junto con el azúcar y el agua, disolver, agregar el jarabe y mezclar, agregar lentamente el agua mineral.

Nombre	Malteada	Tipo	Bebida
--------	----------	------	--------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Leche	0.5	Lt	0
4C	Polvo para malt	0.06	Kg	0
CONG	Helado	0.3	Kg	0
PREP	Crema batida	0.1	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 9.50	\$ 4.75
0.0%	0.000	0.06	\$ 74.00	\$ 4.44
0.0%	0.000	0.3	\$ 35.00	\$ 10.50
0.0%	0.000	0.100	\$ 26.61	\$ 2.66
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.96
No. Porciones 4
Peso/porción 0.24


Notas adicionales

Elaboración
Mezclar en una máquina para malteadas los ingredientes, decorar con crema batida.

Costo por receta \$ 22.35
 Costo por porción \$ 5.59
 10% de Costo \$ 0.56
 Subtotal \$ 6.15
 16% IVA \$ 0.98
Costo Producción \$ 7.13

 Factor de venta 4.33
Precio de venta 30.8962947

Nombre	Té helado	Tipo	Bebidas
--------	-----------	------	---------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en plac		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
6C	Polvo para té	0.5	Kg	0			0.0%	0.000	0.5	\$ 128.75	\$ 64.38
4C	Agua	3	Kg	0	0.0%		0.000	3	\$ 1.20	\$ 3.60	
CONG	Hielo	1	Kg	0	0.0%		0.000	1	\$ 4.00	\$ 4.00	
	0	0	0	0	Montaje	0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		Guarnición	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%		0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%		0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%		0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 4.5
No. Porciones 16
Peso/porción 0.28125

Notas adicionales

Costo por receta \$ 71.98
 Costo por porción \$ 4.50
 10% de Costo \$ 0.45
 Subtotal \$ 4.95
 16% IVA \$ 0.79
Costo Producción \$ 5.74

Elaboración
Disolver el polvo con el agua y agregar el hielo.

Factor de venta 4.33
Precio de venta 24.873169

Nombre	Pan francés
---------------	-------------

Tipo	Desayuno
-------------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
	Pan brioche	0.045	Kg	0
	Huevo	0.36	Kg	0
	Azúcar	0.015	Kg	0
	Canela Molida	0.005	Kg	0
	Leche	0.175	Lt	0
	Extracto de vainilla	0.005	Lt	0
	Nuez moscada	0.001	Kg	0
	Ralladura de naranja	0.005	Kg	0
	Aceite de canola	0.03	Lt	0
	Compota de fresa	0.03	Kg	0
	Miel de maple	0.045	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

Fotografía

Montaje

Guarnición
Compota de frambuesa y miel de maple

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.36	\$ 14.50	\$ 5.22
0.0%	0.000	0.015	\$ 9.00	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.05	\$ 2.46
0.0%	0.000	0.005	\$ 10.00	\$ 0.05
0.0%	0.000	0.001	\$ 124.00	\$ 0.12
0.0%	0.000	0.01	\$ 7.50	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.03	\$ 20.00	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.05	\$ 85.00	\$ 3.83
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	0.716
No. Porciones	1
Peso/porción	0.716

Notas adicionales

Costo por receta	\$ 13.99
Costo por porción	\$ 13.99
10% de Costo	\$ 1.40
Subtotal	\$ 15.38
16% IVA	\$ 2.46
Costo Producción	\$ 17.85

Elaboración
<p>Precaliente el horno a 175°, mientras mezcle la leche, azúcar, canela, vainilla, ralladura de naranja, nuez moscada y huevos, bata hasta que esté todo bien integrado. Agregue el pan a la mezcla hasta que haya absorbido parte de la mezcla. Ponga sobre una plancha a fuego medio engrasada ligeramente con aceite, hasta que esté dorado por ambos lados, pase a una charola para hornear y deje hasta que esté cocido por dentro pero sin secarse.</p>

Factor de venta	2.33
Precio de venta	41.638156

Nombre Ensalada de frutos rojos y cítricos

Tipo Desayuno

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Toronja	0.5	Kg	Supremas
1A	Granada	0.1	Kg	Granos
1A	Fresa	0.5	Kg	Mitad
1A	Naranja	0.5	Kg	Supremas
5C	Agua de Azahares	0.002	Lt	0
4C	Azúcar	0.03	Kg	0
1A	Hierbabuena fresca	0.01	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje
 Servir en un tazón y decorar con hierbabuena

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
10.0%	0.050	0.55	\$ 9.00	\$ 4.95
40.0%	0.040	0.14	\$ 15.00	\$ 2.10
5.0%	0.025	0.525	\$ 8.50	\$ 4.46
10.0%	0.050	0.550	\$ 7.50	\$ 4.13
0.0%	0.000	0.00	\$ 12.00	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.03	\$ 9.00	\$ 0.27
0.0%	0.000	0.01	\$ 25.00	\$ 0.25
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.642
No. Porciones 8
Peso/porción 0.20525

Notas adicionales

Costo por receta \$ 16.18
 Costo por porción \$ 2.02
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.22
 16% IVA \$ 0.36
Costo Producción \$ 2.58

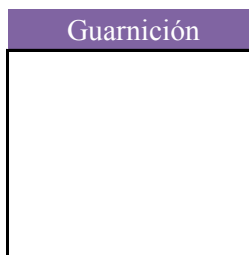
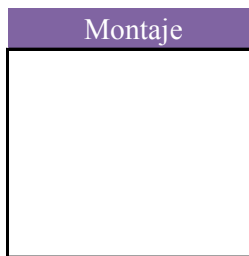
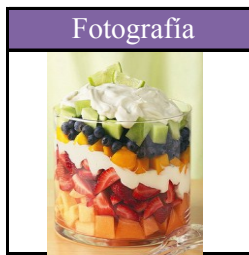
Factor de venta 14.50
Precio de venta 37.423764

Elaboración
 Mezclar las frutas, agregar el azúcar, agua de azahares y dejar reposar en refrigeración, decorar con menta al servir.

Nombre	Ensalada de frutas
--------	--------------------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Melón chino	0.5	Kg	cubos
1A	Melón valencia	0.5	Kg	cubos
4C	semilla	0.25	Kg	Mitad
1A	Mango	0.4	Kg	cubos
3A	Yogurt	0.5	Kg	0
6C	Licor de naranja	0.015	Lt	0
PREP	garapiñadas	0.03	Kg	garapiñadas
4C	Miel	0.05	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
20.0%	0.100	0.6	\$ 8.00	\$ 4.80
20.0%	0.100	0.6	\$ 10.00	\$ 6.00
0.0%	0.000	0.25	\$ 12.00	\$ 3.00
10.0%	0.040	0.440	\$ 5.00	\$ 2.20
0.0%	0.000	0.50	\$ 11.00	\$ 5.50
0.0%	0.000	0.015	\$ 76.00	\$ 1.14
0.0%	0.000	0.03	\$ 5.14	\$ 0.15
0.0%	0.000	0.05	\$ 77.20	\$ 3.86
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.245
 No. Porciones 8
 Peso/porción 0.280625

Notas adicionales

Elaboración

Mezclar el yogurt con el licor de naranja y la miel. Mezclar las frutas y al servir bañar con el aderezo de yogurt y las semillas de girasol garapiñadas como topping

Costo por receta \$ 26.65
 Costo por porción \$ 3.33
 10% de Costo \$ 0.33
 Subtotal \$ 3.66
 16% IVA \$ 0.59
Costo Producción \$ 4.25

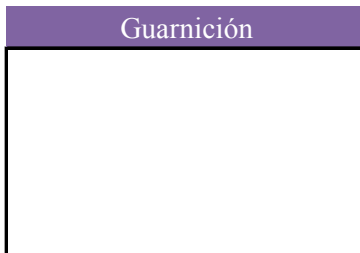
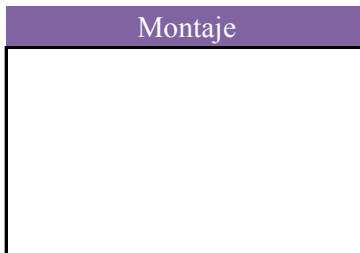
Factor de venta 9.33
Precio de venta 39.6648693



Nombre	Parfait de frutos rojos
--------	-------------------------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Papaya	0.5	Kg	Cubos
1A	Frambuesa	0.3	Kg	0
1A	Fresa	0.5	Kg	cuartos
1A	Moras azules	0.2	Kg	0
3A	Yogurt	0.5	Lt	0
PREP	Granola	0.03	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
10.0%	0.050	0.55	\$ 6.00	\$ 3.30
0.0%	0.000	0.3	\$ 117.80	\$ 35.34
0.0%	0.000	0.5	\$ 8.50	\$ 4.25
0.0%	0.000	0.200	\$ 85.00	\$ 17.00
0.0%	0.000	0.50	\$ 11.00	\$ 5.50
0.0%	0.000	0.03	\$ 14.79	\$ 0.44
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.03
 No. Porciones 8
 Peso/porción 0.25375

Notas adicionales

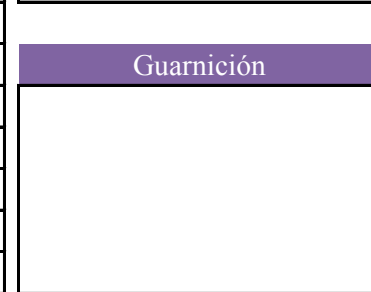
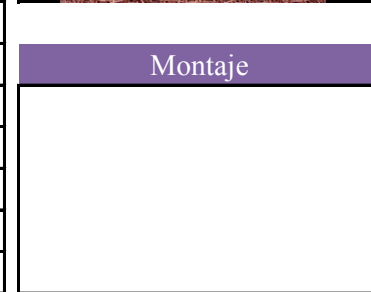
Costo por receta \$ 65.83
 Costo por porción \$ 8.23
 10% de Costo \$ 0.82
 Subtotal \$ 9.05
 16% IVA \$ 1.45
Costo Producción \$ 10.50
 Factor de venta 3.33
Precio de venta 34.96658225

Elaboración
Poner por capas fruta, yogurt, granola hasta finalizar con granola.

Nombre	Granola
--------	---------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Avena	0.37	Kg	0
4C	Nuez pecana	0.06	Kg	0
4C	Ajonjolí	0.04	Kg	0
4C	Canela Molida	0.01	Kg	0
4C	Coco rallado	0.06	Kg	0
4C	Semillas de girasol	0.09	Kg	0
4C	Miel de abeja	0.045	Kg	0
4C	Pasas	0.09	Kg	0
4C	Aceite de canola	0.03	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.37	\$ 30.79	\$ 11.39
0.0%	0.000	0.06	\$ 209.00	\$ 12.54
0.0%	0.000	0.04	\$ 80.00	\$ 3.20
0.0%	0.000	0.010	\$ 110.70	\$ 1.11
0.0%	0.000	0.06	\$ 34.00	\$ 2.04
0.0%	0.000	0.09	\$ 120.00	\$ 10.80
0.0%	0.000	0.045	\$ 77.20	\$ 3.47
0.0%	0.000	0.09	\$ 57.50	\$ 5.18
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.795
No. Porciones 12
Peso/porción 0.06625

Notas adicionales

Costo por receta \$ 50.46
 Costo por porción \$ 4.21
 10% de Costo \$ 0.42
 Subtotal \$ 4.63
 16% IVA \$ 0.74
Costo Producción \$ 5.37

Elaboración
<p>Precalente el horno en función tostador, combine avena, nueces, semillas de girasol, ajonjolí y coco. Extienda en una charola, tueste de 2 a 3 minutos, moviendo la charola para evitar que se quemen, deben quedar crujientes. Enfriar. En una olla mezcle a fuego bajo la canela, aceite y miel hasta que esté caliente aproximadamente 2 minutos. En un tazón agregue la mezcla de miel a la</p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 12.5203

granoia e integre, agregue las uvas pasas. Dejar secar.

Nombre **Semillas de girasol garapiñadas**

Tipo **Desayuno**

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Semillas de girasol	0.5	Kg	0
4C	Agua	0.25	Lt	0
4C	Azúcar	0.5	Kg	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 120.00	\$ 60.00
0.0%	0.000	0.25	\$ 1.21	\$ 0.30
0.0%	0.000	0.5	\$ 9.00	\$ 4.50
0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.25
No. Porciones 30
Peso/porción 0.041667

Notas adicionales

Elaboración
 Colocar en un cazo el agua, azúcar junto con las semillas hasta que granice, mover constantemente las semillas hasta que estén cubiertas de azúcar, colocar en una charola y dejar enfriar, separarlas.

Costo por receta \$ 64.80
Costo por porción \$ 2.16
 10% de Costo \$ 0.22
 Subtotal \$ 2.38
 16% IVA \$ 0.38
Costo Producción \$ 2.76
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 6.4221006



Nombre	Pan francés
--------	-------------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Pan brioche	0.045	Kg	0
4C	Huevo	0.36	Kg	0
4C	Azúcar	0.015	Kg	0
4C	Canela Molida	0.005	Kg	0
4C	Leche	0.175	Lt	0
5C	Extracto de vain	0.005	Lt	0
4C	Nuez moscada	0.001	Kg	0
1A	Ralladura de nar	0.005	Kg	0
4C	Aceite de canola	0.03	Lt	0
PREP	Compota de fres	0.03	Kg	0
4C	Miel de maple	0.045	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición
Compota de fresas y miel de maple

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 31.57	\$ 1.42
0.0%	0.000	0.36	\$ 14.50	\$ 5.22
0.0%	0.000	0.015	\$ 9.00	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.05	\$ 2.46
0.0%	0.000	0.005	\$ 10.00	\$ 0.05
0.0%	0.000	0.001	\$ 124.00	\$ 0.12
0.0%	0.000	0.01	\$ 7.50	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.03	\$ 19.50	\$ 0.59
0.0%	0.000	0.05	\$ 34.50	\$ 1.55
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.716
No. Porciones 3
Peso/porción 0.2386667

Notas adicionales


Elaboración
<p>Precaliente el horno a 175°, mientras mezcle la leche, azúcar, canela, vainilla, ralladura de naranja, nuez moscada y huevos, bata hasta que esté todo bien integrado. Agregue el pan a la mezcla hasta que haya absorbido parte de la mezcla. Ponga sobre una plancha a fuego medio engrasada ligeramente con aceite, hasta que esté dorado por ambos lados, pase a una charola</p>

Costo por receta \$ 13.12
 Costo por porción \$ 4.37
 10% de Costo \$ 0.44
 Subtotal \$ 4.81
 16% IVA \$ 0.77
Costo Producción \$ 5.58

Factor de venta 7.33
Precio de venta 40.917561

para norrear y deje hasta que este cocido por dentro pero sin secarse.

Nombre	Compota de fresas	Tipo	Desayuno
--------	-------------------	------	----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeadada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
1A	Fresas	0.5	Kg	Cubos			0.0%	0.000	0.5	\$ 8.50	\$ 4.25
4C	Agua	0.06	Lt	0			0.0%	0.000	0.06	\$ 1.21	\$ 0.07
4C	Azúcar	0.25	Kg	0			0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
4C	Pectina	0.005	Kg	0			0.0%	0.000	0.005	\$ 35.00	\$ 0.18
	0	0	0	0		Montaje	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		Guarnición	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 0.815
No. Porciones 15
Peso/porción 0.0543333

Notas adicionales

Costo por receta \$ 6.75
 Costo por porción \$ 0.45
 10% de Costo \$ 0.04
 Subtotal \$ 0.49
 16% IVA \$ 0.08
Costo Producción \$ 0.57

 Factor de venta 2.33
Precio de venta 1.3393045

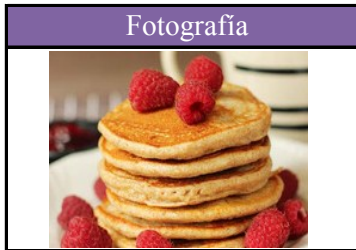
Elaboración
En una olla hervir el azúcar con el agua sobre fuego media durante unos 6 a 8 minutos, agregar las fresas y la pectina hidratada en agua fría incorporar mover hasta que se forme una textura un poco más dura. Dejar enfriar.



Nombre	Hot cakes
--------	-----------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	0.425	Kg	0
4C	Bicarbonato de s	0.003	Kg	0
4C	Polvo para horn	0.0225	Kg	0
4C	Sal fina	0.007	Kg	0
4C	Leche	0.425	Lt	0
4C	Azúcar	0.03	Kg	0
4C	Huevo	0.12	Kg	0
3A	Mantequilla	0.045	Kg	Derretida
4C	Aceite de canola	0.015	Lt	0
4C	Miel maple	0.12	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición
Miel de maple

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.425	\$ 7.00	\$ 2.98
0.0%	0.000	0.003	\$ 25.00	\$ 0.08
0.0%	0.000	0.0225	\$ 38.20	\$ 0.86
0.0%	0.000	0.007	\$ 5.75	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.43	\$ 9.50	\$ 4.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 9.00	\$ 0.27
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.05	\$ 42.50	\$ 1.91
0.0%	0.000	0.02	\$ 24.50	\$ 0.37
0.0%	0.000	0.12	\$ 34.50	\$ 4.14
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.2125
No. Porciones 4
Peso/porción 0.303125

Notas adicionales


Costo por receta \$ 16.42
 Costo por porción \$ 4.10
 10% de Costo \$ 0.41
 Subtotal \$ 4.51
 16% IVA \$ 0.72
Costo Producción \$ 5.24

Elaboración
Cernir los secos, agregar los huevos, mantequilla y poco a poco la leche batiendo. Poner en una sartén a fuego medio hasta que burbujee el centro, voltear hasta que queden doradas ambas partes.

Factor de venta 8.12
Precio de venta 42.52527



Nombre	Waffles	Tipo	Desayuno
--------	---------	------	----------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
4C	Harina de trigo	0.5	Kg	0	
4C	Polvo para horn	0.02	Kg	0	
4C	Sal fina	0.005	Kg	0	
5C	Extracto de vain	0.005	Lt	0	
4C	Leche entera	0.5	Lt	0	
4C	Azúcar	0.045	Kg	0	
4C	Huevo	0.12	Kg	separar	
3A	Mantequilla	0.06	Kg	0	
1A	Fresas	0.25	Kg	cuartos	
PREP	Crema batida	0.12	Kg	0	
4C	Miel maple	0.12	Lt	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Montaje

Guarnición
Fresas, crema batida y miel maple

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 7.00	\$ 3.50
0.0%	0.000	0.02	\$ 38.20	\$ 0.76
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.005	\$ 94.90	\$ 0.47
0.0%	0.000	0.50	\$ 9.50	\$ 4.75
0.0%	0.000	0.045	\$ 9.00	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.06	\$ 42.50	\$ 2.55
0.0%	0.000	0.25	\$ 8.50	\$ 2.13
0.0%	0.000	0.12	\$ 135.80	\$ 16.30
0.0%	0.000	0.12	\$ 34.50	\$ 4.14
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.745
No. Porciones 5
Peso/porción 0.349

Notas adicionales

Costo por receta \$ 36.77
 Costo por porción \$ 7.35
 10% de Costo \$ 0.74
 Subtotal \$ 8.09
 16% IVA \$ 1.29
Costo Producción \$ 9.38

Elaboración
Precaliente el horno a 175°, mientras mezcle la leche, azúcar, canela, vainilla, ralladura de naranja, nuez moscada y huevos, bata hasta que esté todo bien integrado. Agregue el pan a la mezcla hasta que haya absorbido parte de la mezcla. Ponga sobre una plancha a fuego medio engrasada ligeramente con aceite, hasta que esté dorado por ambos lados, pase a una charola para

Factor de venta 5.33
Precio de venta 50.01956

norrear y deje hasta que este cocido por dentro pero sin secarse.

Nombre	Crema Batida
--------	--------------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
3A	Crema 35%	0.5	Lt	0
5C	Extracto de vain	0.01	Lt	0
4C	Azúcar glass	0.245	Kg	0
3A	Queso crema	0.5	Kg	0
3A	Mantequilla	0.06	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 60.00	\$ 30.00
0.0%	0.000	0.01	\$ 94.90	\$ 0.95
0.0%	0.000	0.245	\$ 15.00	\$ 3.68
0.0%	0.000	0.500	\$ 46.00	\$ 23.00
0.0%	0.000	0.06	\$ 42.50	\$ 2.55
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	1.315
No. Porciones	35
Peso/porción	0.03757143

Notas adicionales

Costo por receta	\$ 60.17
Costo por porción	\$ 1.72
10% de Costo	\$ 0.17
Subtotal	\$ 1.89
16% IVA	\$ 0.30
Costo Producción	\$ 2.19

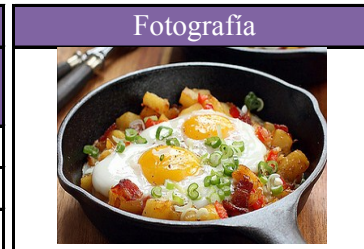
Elaboración
En una batidora acremar la mantequilla, agregar el queso crema, extracto de vainilla y el azúcar hasta que esté esponjado, cambiar al globo y agregar la crema 35% hasta que ésta se encuentre incorporada y aireada.

Factor de venta	2.33
Precio de venta	5.1187285



Nombre	Huevos revueltos sobre pan y aguacate	Tipo	Desayuno
--------	---------------------------------------	------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Pan de hierbas	0.66	Kg	0
4C	Huevo	0.48	Kg	0
1A	Aguacate	0.1	Kg	0
4C	Aceite de canola	0.005	Lt	0
PREP	Salsa de jitomat	0.112	Lt	0
PREP	Papa hash	0.12	Kg	0
3A	Crema 35%	0.045	Lt	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.005	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Papa Hash Brown

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.66	\$ 86.00	\$ 56.76
0.0%	0.000	0.48	\$ 14.50	\$ 6.96
0.0%	0.000	0.1	\$ 18.00	\$ 1.80
0.0%	0.000	0.005	\$ 24.50	\$ 0.12
0.0%	0.000	0.11	\$ 34.43	\$ 3.86
0.0%	0.000	0.12	\$ 37.98	\$ 4.56
0.0%	0.000	0.045	\$ 31.00	\$ 1.40
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.01	\$ 269.70	\$ 1.35
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.537
 No. Porciones 5
 Peso/porción 0.3074

Notas adicionales

Costo por receta \$ 76.86
 Costo por porción \$ 15.37
 10% de Costo \$ 1.54
 Subtotal \$ 16.91
 16% IVA \$ 2.71
Costo Producción \$ 19.61

Elaboración

En una sartén con aceite estrelle los huevos ponga sal y pimienta encima, mientras caliente el pan en la plancha. Ponga encima del pan los huevos, bañe con un poco de salsa de jitomate y las rebanadas de aguacate.

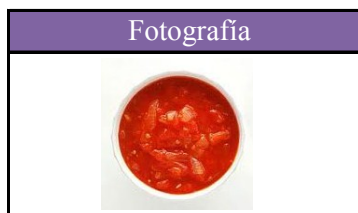
Factor de venta 2.33
Precio de venta 45.7652826



Nombre	Salsa de Jitomate
--------	-------------------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Jitomate	1	Kg	Asado
4C	Chile serrano	0.2	Kg	Asado
4C	Ajo	0.015	Kg	Asado
4C	Aceite de canola	0.01	Lt	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.50	\$ 7.50
0.0%	0.000	0.2	\$ 12.00	\$ 2.40
0.0%	0.000	0.015	\$ 40.00	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.010	\$ 24.50	\$ 0.25
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.57	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.233
No. Porciones 11
Peso/porción 0.11209091

Notas adicionales

Costo por receta \$ 11.58
 Costo por porción \$ 1.05
 10% de Costo \$ 0.11
 Subtotal \$ 1.16
 16% IVA \$ 0.19
Costo Producción \$ 1.34
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 3.134803

Elaboración
<p>En un procesador de alimentos poner los jitomates con los chiles y el ajo a triturar, agregar sal y pimienta, pasar a una sartén con el aceite caliente y sofreír durante unos 10 min. Rectificar sazón.</p>

Nombre	Papa Hash Brown	Tipo	Desayuno
--------	-----------------	------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Papa	1	Kg	Rallada
3A	Mantequilla	0.03	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 5.50	\$ 5.50
0.0%	0.000	0.03	\$ 42.50	\$ 1.28
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.038
No. Porciones 6
Peso/porción 0.173

Notas adicionales

Costo por receta \$ 7.61
 Costo por porción \$ 1.27
 10% de Costo \$ 0.13
 Subtotal \$ 1.40
 16% IVA \$ 0.22
Costo Producción \$ 1.62

Elaboración
Mientras se ralla la papa ponerla en toallas de papel para que se seque, poner una sartén la mitad de la mantequilla, agregar la papa y sazonar, dejar cocinar cerca de 9 a 10 minutos con la ayuda de un plato voltear la papa y agregar a la sarten el resto de la mantequilla cocinar la papa por el otro lado.

Factor de venta 6.33
Precio de venta 10.248266



Nombre	Huevos revueltos	Tipo	Desayuno
--------	------------------	------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
2B	Lomo ahumado	0.045	Kg	Julianas
4C	Huevo	0.48	Kg	0
3A	Crema ácida	0.25	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.005	Kg	0
4C	Aceite de canola	0.01	Lt	0
PREP	Jitomate al horn	0.133	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Jitomates al horno

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 189.00	\$ 8.51
0.0%	0.000	0.48	\$ 14.50	\$ 6.96
0.0%	0.000	0.25	\$ 36.50	\$ 9.13
0.0%	0.000	0.010	\$ 5.76	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.01	\$ 269.70	\$ 1.35
0.0%	0.000	0.01	\$ 14.50	\$ 0.15
0.0%	0.000	0.133	\$ 32.96	\$ 4.38
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	0.933
No. Porciones	4
Peso/porción	0.23325

Notas adicionales
Si la crema ácida es muy espesa aligerar con leche.

Costo por receta	\$ 30.52
Costo por porción	\$ 7.63
10% de Costo	\$ 0.76
Subtotal	\$ 8.39
16% IVA	\$ 1.34
Costo Producción	\$ 9.74

Elaboración

Mezclar los huevos con la crema ácida, lomo ahumado, sal, pimienta y batirlos hasta incorporarlos por completo, agregar a una sartén caliente con el aceite, poner los huevos y. mover lentamente a fuego bajo-medio, hasta que se encuentren cocidos.

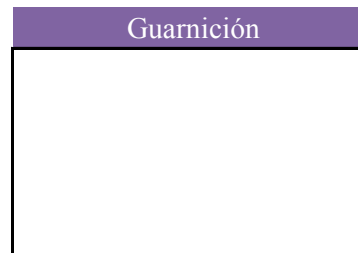
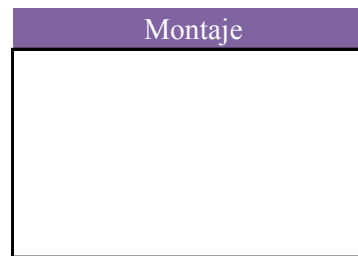
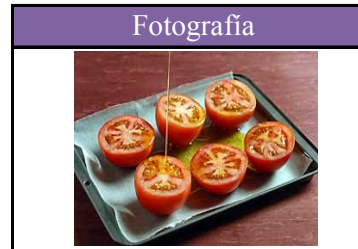
Factor de venta	5.33
Precio de venta	51.932501



Nombre	Jitomate al horno
--------	-------------------

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Jitomate	1	Kg	Cuartos
4C	Romero seco	0.005	Kg	0
4C	Albahaca seca	0.01	Kg	0
4C	Tomillo seco	0.005	Kg	0
4C	Oregano seco	0.005	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.001	Kg	0
4C	Aceite de olivo	0.03	Lt	0
4C	Sal de ajo	0.003	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.50	\$ 7.50
0.0%	0.000	0.005	\$ 34.50	\$ 0.17
0.0%	0.000	0.01	\$ 36.00	\$ 0.36
0.0%	0.000	0.005	\$ 34.50	\$ 0.17
0.0%	0.000	0.01	\$ 46.90	\$ 0.23
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.001	\$ 269.70	\$ 0.27
0.0%	0.000	0.03	\$ 69.75	\$ 2.09
0.0%	0.000	0.00	\$ 76.90	\$ 0.23
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.064
No. Porciones 8
Peso/porción 0.133

Notas adicionales

Costo por receta \$ 11.06
 Costo por porción \$ 1.38
 10% de Costo \$ 0.14
 Subtotal \$ 1.52
 16% IVA \$ 0.24
Costo Producción \$ 1.76

Elaboración

Precaliente el horno a 180°, en una charola acomode los jitomates, espolvoree las hierbas, sal de ajo, sal y pimienta, bañar con el aceite y hornear durante 20 min, hasta que se vean tiernos y cocidos.

Factor de venta 2.33
Precio de venta 4.1165325



Nombre	Omelette con rajas, champiñones y queso
--------	---

Tipo	Desayuno
------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Chile poblano	0.25	Kg	Asado
4C	Huevo	0.48	Kg	0
1A	Champiñones	0.15	Kg	Rebanados
3A	Queso gouda	0.08	Kg	Rallado
3A	Crema 35%	0.062	Lt	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
4C	Aceite de canola	0.01	Lt	0
PREP	Salsa de jitomate	0.2	Lt	0
1A	Cebolla	0.03	Kg	Brunoise
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 12.00	\$ 3.00
0.0%	0.000	0.48	\$ 14.50	\$ 6.96
0.0%	0.000	0.15	\$ 50.00	\$ 7.50
0.0%	0.000	0.080	\$ 87.20	\$ 6.98
0.0%	0.000	0.06	\$ 31.00	\$ 1.92
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.01	\$ 14.50	\$ 0.15
0.0%	0.000	0.20	\$ 34.43	\$ 6.89
0.0%	0.000	0.03	\$ 4.50	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.27
No. Porciones 8
Peso/porción 0.15875

Notas adicionales

Costo por receta \$ 34.36
 Costo por porción \$ 4.30
 10% de Costo \$ 0.43
 Subtotal \$ 4.72
 16% IVA \$ 0.76
Costo Producción \$ 5.48

Elaboración
<p>Mezcle los huevos con la crema 35% sal y pimienta, batir. Corte en cubos los chiles poblanos asados, saltee la cebolla con aceite, agregue los champiñones hasta que estén dorados, agregar el poblano en cubos, salpimentar y dejar enfriar, agregar a la mezcla del huevo y poner en una sartén antiadherente, servir con la salsa de jitomate.</p>

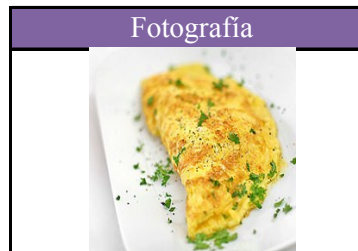
Factor de venta 9.33
Precio de venta 51.15316



Nombre Omelette con jamón y espinacas

Tipo Desayuno

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
2B	Jamón York	0.12	Kg	Julianas
4C	Huevo	0.48	Kg	0
1A	Espinaca	0.15	Kg	Chiffonade
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.004	Kg	0
3A	Crema 35%	0.062	Lt	0
PREP	Jitomate al horno	0.133	Kg	0
PREP	Salsa de chile	0.005	Lt	0
4C	Aceite de canola	0.015	Lt	0
		0	0	0
		0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Jitomate al horno

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.12	\$ 110.00	\$ 13.20
0.0%	0.000	0.48	\$ 14.50	\$ 6.96
0.0%	0.000	0.15	\$ 6.80	\$ 1.02
0.0%	0.000	0.010	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.00	\$ 296.70	\$ 1.19
0.0%	0.000	0.062	\$ 31.00	\$ 1.92
0.0%	0.000	0.133	\$ 32.96	\$ 4.38
0.0%	0.000	0.01	\$ 55.95	\$ 0.28
0.0%	0.000	0.02	\$ 24.50	\$ 0.37
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.979
No. Porciones 8
Peso/porción 0.122375

Notas adicionales

Costo por receta \$ 29.38
 Costo por porción \$ 3.67
 10% de Costo \$ 0.37
 Subtotal \$ 4.04
 16% IVA \$ 0.65
Costo Producción \$ 4.69

Elaboración

Mezclar el huevo con la crema 35%, sal y pimienta, agregar las espinacas y el jamón, hacer un omelette en una sartén antiadherente.

Factor de venta 10.33
Precio de venta 48.41842



Nombre Salsa de chile guajillo

Tipo Desayuno

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Chile guajillo	0.15	Kg	Limpiar
4C	Ajo	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
4C	Agua	0.3	Lt	Caliente
4C	Vinagre	0.005	Lt	0
4C	Chile de árbol	0.08	Kg	0
4C	Aceite de olivo	0.03	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
5.0%	0.008	0.1575	\$ 65.00	\$ 10.24
0.0%	0.000	0.01	\$ 40.00	\$ 0.40
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.30	\$ 1.20	\$ 0.36
0.0%	0.000	0.005	\$ 12.00	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.08	\$ 60.00	\$ 4.80
0.0%	0.000	0.03	\$ 69.75	\$ 2.09
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.583
 No. Porciones 15
 Peso/porción 0.03886667

Notas adicionales

Costo por receta \$ 18.79
 Costo por porción \$ 1.25
 10% de Costo \$ 0.13
 Subtotal \$ 1.38
 16% IVA \$ 0.22
Costo Producción \$ 1.60

Elaboración

Tostar los chiles de árbol, ponerlos en el agua caliente al igual que los chiles guajillos, dejar que se ablanden, agregarlos a la licuadora junto con el ajo, vinagre, sal, pimienta, un poco de agua, agregar lentamente mientras se licua el aceite.

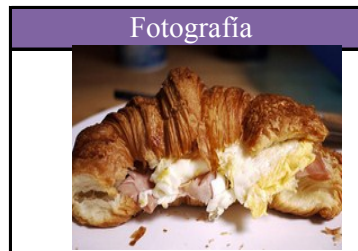
Factor de venta 2.33
Precio de venta 3.7291262



Nombre Croissant con huevo y jamón de pavo

Tipo Desayuno

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Croissant	0.312	Kg	0
4C	Huevo	0.48	Kg	0
2B	Jamón de pavo	0.05	Kg	Rebanadas
3A	Queso gouda	0.05	Kg	Rebanadas
3A	Mantequilla	0.015	Kg	0
PREP	Jitomate al horn	0.133	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.005	Kg	0
3A	Crema 35%	0.06	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Jitomate al horno

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.312	\$ 105.00	\$ 32.76
0.0%	0.000	0.48	\$ 14.50	\$ 6.96
0.0%	0.000	0.05	\$ 143.00	\$ 7.15
0.0%	0.000	0.050	\$ 87.20	\$ 4.36
0.0%	0.000	0.02	\$ 14.05	\$ 42.50
0.0%	0.000	0.133	\$ 32.96	\$ 4.38
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.01	\$ 269.70	\$ 1.35
0.0%	0.000	0.06	\$ 31.00	\$ 1.86
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.115
 No. Porciones 4
 Peso/porción 0.27875

Notas adicionales

Costo por receta \$ 101.38
 Costo por porción \$ 25.34
 10% de Costo \$ 2.53
 Subtotal \$ 27.88
 16% IVA \$ 4.46
Costo Producción \$ 32.34


Elaboración

Hacer huevos revueltos con la crema, sal, pimienta en una sartén, reservar. Partir el croissant por la mitad, untar mantequilla poner en una mitad el jamón, queso y el huevo, poner en la plancha para que el queso se derrita.

Factor de venta 2.00
Precio de venta 64.680236



Nombre	Chapata con tocino, huevo y jitomate	Tipo	Desayuno
--------	--------------------------------------	------	----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
PREP	Chapata	0.628	Kg	0			0.0%	0.000	0.628	\$ 92.56	\$ 58.13
4C	Huevo	0.48	Kg	0			0.0%	0.000	0.48	\$ 14.50	\$ 6.96
2B	Tocino ahumado	0.045	Kg	0			0.0%	0.000	0.045	\$ 119.00	\$ 5.36
3A	Queso gouda	0.045	Kg	Rebanadas			0.0%	0.000	0.045	\$ 87.20	\$ 3.92
1A	Jitomate	0.125	Kg	Rebanadas		Montaje	0.0%	0.000	0.13	\$ 7.50	\$ 0.94
1A	Aguacate	0.125	Kg	Rebanadas			0.0%	0.000	0.125	\$ 18.00	\$ 2.25
3A	Crema ácida	0.045	Lt	0			0.0%	0.000	0.045	\$ 36.50	\$ 1.64
1A	Cebolla	0.03	Kg	Rebanadas			0.0%	0.000	0.03	\$ 4.50	\$ 0.14
3A	Crema 35%	0.03	Lt	0			0.0%	0.000	0.03	\$ 31.00	\$ 0.93
4C	Sal	0.01	Kg	0			0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
4C	Pimienta	0.005	Kg	0			0.0%	0.000	0.01	\$ 269.70	\$ 1.35
4C	Aceite de canola	0.03	Kg	0		Guarnición	0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.598
No. Porciones 4
Peso/porción 0.3995

Notas adicionales

Costo por receta \$ 82.40
 Costo por porción \$ 20.60
 10% de Costo \$ 2.06
 Subtotal \$ 22.66
 16% IVA \$ 3.63
Costo Producción \$ 26.29

Elaboración
Mezclar huevo, crema 35%, sal, pimienta y sofreír con aceite de canola, reservar. Untar a la chapata la crema ácida, y rellenar con el tocino ahumado a la parrilla, queso, jitomate, cebolla y huevo poner en la plancha, cuando el queso esté derretido poner las rebanadas de aguacate.

Factor de venta 2.33
Precio de venta 61.33419



Nombre **Jugo papaya con naranja**

Tipo **Desayuno**

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Papaya	0.5	Kg	Rebanadas
1A	Naranja	0.5	Lt	Jugo
4C	Agua	0.25	Lt	0
4C	Azúcar	0.045	Kg	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0

Fotografía

Montaje
Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
5.0%	0.025	0.525	\$ 6.00	\$ 3.15
10.0%	0.050	0.55	\$ 12.00	\$ 6.60
0.0%	0.000	0.25	\$ 1.20	\$ 0.30
0.0%	0.000	0.045	\$ 9.00	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.295
No. Porciones 4
Peso/porción 0.32375

Notas adicionales


Elaboración
En una licuadora poner las rebanadas de papaya, poner el jugo de naranja, azucar y agua, licuar y enfriar.

Costo por receta \$ 10.46
Costo por porción \$ 2.61
 10% de Costo \$ 0.26
 Subtotal \$ 2.88
 16% IVA \$ 0.46
Costo Producción \$ 3.34

 Factor de venta 6.33
Precio de venta 21.12247383



Nombre	Smoothie moras azules y platano	Tipo	Desayuno
---------------	---------------------------------	-------------	----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada				
Código	Ingredientes	Cantida	Unid	Mise en place		Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
1A	Mora azul	0.25	Kg	0		0.0%	0.000	0.25	\$ 119.80	\$ 29.95
1A	Platano	0.2	Kg	0		10.0%	0.020	0.22	\$ 5.00	\$ 1.10
1A	Naranja	0.15	Kg	Jugo		0.0%	0.000	0.15	\$ 12.00	\$ 1.80
4C	Azúcar	0.03	Kg	0		0.0%	0.000	0.030	\$ 9.00	\$ 0.27
1A	Fresa	0.15	Kg	0		0.0%	0.000	0.15	\$ 8.50	\$ 1.28
CONG	Hielo	0.15	Kg	0		0.0%	0.000	0.15	\$ 4.00	\$ 0.60
3A	Yogurt	0.1	Kg	0		0.0%	0.000	0.1	\$ 11.00	\$ 1.10
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.03
No. Porciones 4
Peso/porción 0.258

Notas adicionales

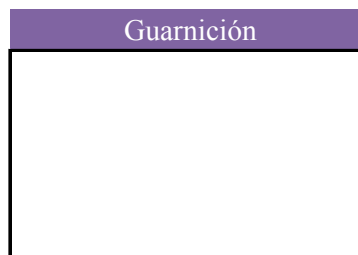
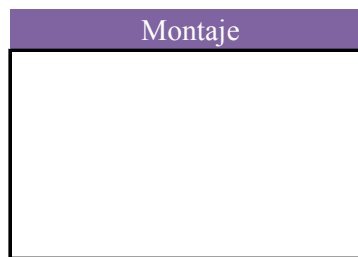
Costo por receta \$ 36.10
 Costo por porción \$ 9.02
 10% de Costo \$ 0.90
 Subtotal \$ 9.93
 16% IVA \$ 1.59
Costo Producción \$ 11.51

Elaboración
Moler todo en una licuadora.

Factor de venta 2.33
Precio de venta 26.86632786

Nombre	Smoothie mango-piña	Tipo	Desayuno
--------	---------------------	------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Mango	0.5	Kg	Rebanadas
1A	Piña	0.35	Kg	Rebanadas
4C	Azúcar	0.03	Kg	0
3A	Yogurt	0.15	Kg	0
CONG	Hielos	0.2	Kg	0
1A	Naranja	0.2	Kg	Jugo
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0



Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
15.0%	0.075	0.575	\$ 5.00	\$ 2.88
15.0%	0.053	0.4025	\$ 8.00	\$ 3.22
0.0%	0.000	0.03	\$ 9.00	\$ 0.27
0.0%	0.000	0.150	\$ 11.00	\$ 1.65
0.0%	0.000	0.20	\$ 4.00	\$ 0.80
10.0%	0.020	0.22	\$ 12.00	\$ 2.64
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.43
No. Porciones 5
Peso/porción 0.286

Notas adicionales

Costo por receta \$ 11.46
 Costo por porción \$ 2.29
 10% de Costo \$ 0.23
 Subtotal \$ 2.52
 16% IVA \$ 0.40
Costo Producción \$ 2.92

Elaboración
Moler todo en una licuadora.

Factor de venta 8.33
Precio de venta 24.3608692



Nombre Smoothie kiwi, manzana verde y limón

Tipo Desayuno

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Kiwi	0.25	Kg	0
1A	Manzana verde	0.4	Kg	Descorazonada
1A	Manzana roja	0.4	Kg	Pelada
4C	Azucar	0.045	Kg	0
1A	Limón	0.65	Kg	Jugo
4C	Agua	0.4	Lt	0
CONG	Hielos	0.2	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 56.00	\$ 14.00
0.0%	0.000	0.4	\$ 32.00	\$ 12.80
0.0%	0.000	0.4	\$ 26.00	\$ 10.40
0.0%	0.000	0.045	\$ 9.00	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.65	\$ 9.00	\$ 5.85
0.0%	0.000	0.4	\$ 1.20	\$ 0.48
0.0%	0.000	0.2	\$ 4.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.345
No. Porciones 6
Peso/porción 0.3908333

Notas adicionales

Costo por receta \$ 44.74
 Costo por porción \$ 7.46
 10% de Costo \$ 0.75
 Subtotal \$ 8.20
 16% IVA \$ 1.31
Costo Producción \$ 9.51

Elaboración

Licuar todas frutas con el jugo de limón y el azúcar.

Factor de venta 3.33
Precio de venta 31.711827



Nombre Jugo fresa, naranja y piña

Tipo Desayuno

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Fresa	0.5	Kg	0
1A	Naranja	0.25	Kg	Jugo
1A	Piña	0.3	Kg	Rebanadas
4C	Azúcar	0.045	Kg	0
4C	Agua	0.25	Lt	0
CONG	Hielo	0.2	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 8.50	\$ 4.25
0.0%	0.000	0.25	\$ 12.00	\$ 3.00
0.0%	0.000	0.3	\$ 8.00	\$ 2.40
0.0%	0.000	0.045	\$ 9.00	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.25	\$ 1.20	\$ 0.30
0.0%	0.000	0.2	\$ 4.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.545
No. Porciones 5
Peso/porción 0.309

Notas adicionales

Costo por receta \$ 11.16
Costo por porción \$ 2.23
10% de Costo \$ 0.22
Subtotal \$ 2.45
16% IVA \$ 0.39
Costo Producción \$ 2.85

Elaboración

En una licuadora moler todos los ingredientes-

Factor de venta 8.33
Precio de venta 23.72287





Nombre	Pan francés
--------	-------------

Tipo

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
	Pan brioche	0.045	Kg	0
	Huevo	0.36	Kg	0
	Azúcar	0.015	Kg	0
	Canela Molida	0.005	Kg	0
	Leche	0.175	Lt	0
	Extracto de vain	0.005	Lt	0
	Nuez moscada	0.001	Kg	0
	Ralladura de nar	0.005	Kg	0
	Aceite de canola	0.03	Lt	0
	Compota de fres	0.03	Kg	0
	Miel de maple	0.045	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

Fotog

Mon

Guarn
Compota de fra de m

Suma	0.716
No. Porciones	1
Peso/porción	0.716

Notas adicionales

Elaboración
<p>Pre caliente el horno a 175°, mientras mezcle la leche, azúcar, canela, vainilla, ralladura de naranja, nuez moscada hasta que esté todo bien integrado. Agregue el pan a la mezcla hasta que haya absorbido parte de la mezcla una plancha a fuego medio engrasada ligeramente con aceite, hasta que esté dorado por ambos lados, pase a un horno y deje hasta que esté cocido por dentro pero sin secarse.</p>

Desayuno

grafía

ntaje

nición
mbuesa y miel
aple

cada y huevos,
la. Ponga sobre
na charola para

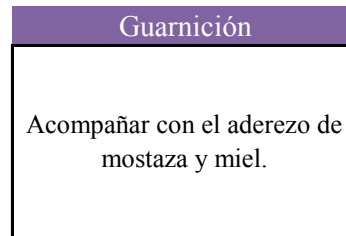
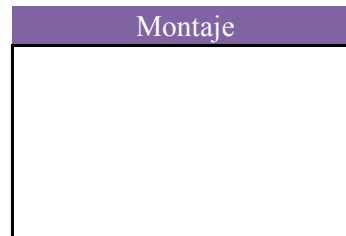
Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.36	\$ 14.50	\$ 5.22
0.0%	0.000	0.015	\$ 9.00	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.05	\$ 2.46
0.0%	0.000	0.005	\$ 10.00	\$ 0.05
0.0%	0.000	0.001	\$ 124.00	\$ 0.12
0.0%	0.000	0.01	\$ 7.50	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.03	\$ 20.00	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.05	\$ 85.00	\$ 3.83
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Costo por receta	\$ 13.99
Costo por porción	\$ 13.99
10% de Costo	\$ 1.40
Subtotal	\$ 15.38
16% IVA	\$ 2.46
Costo Producción	\$ 17.85
Factor de venta	2.33
Precio de venta	41.63815616

Nombre	Baguette de ajo con arúgula, gruyere y prosciutto
--------	---

Tipo	Emparedado
------	------------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Baguette	0.162	Kg	0
1A	Arúgula	0.05	Kg	0
3A	Gruyere	0.03	Kg	Rayado
2B	Prosciutto	0.1	Kg	0
4C	Miel	0.005	Kg	
4C	Mostaza	0.01	Kg	0
4C	Vinagre	0.01	Lt	0
4C	Aceite de oliva	0.02	Lt	0
4C	Sal	0.003	Kg	0
4C	Pimienta	0.002	Kg	0
3A	Mantequilla	0.015	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.162	\$ 13.40	\$ 2.17
0.0%	0.000	0.05	\$ 15.00	\$ 0.75
0.0%	0.000	0.03	\$ 134.00	\$ 4.02
0.0%	0.000	0.100	\$ 353.00	\$ 35.30
0.0%	0.000	0.01	\$ 77.20	\$ 0.39
0.0%	0.000	0.01	\$ 17.75	\$ 0.18
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.31	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.02	\$ 69.75	\$ 1.40
0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.54
0.0%	0.000	0.02	\$ 42.50	\$ 0.64
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.407
No. Porciones 3
Peso/porción 0.1356667

Notas adicionales

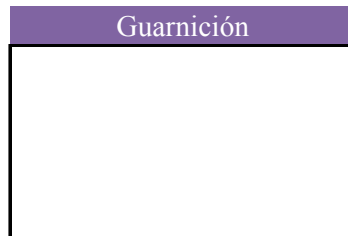
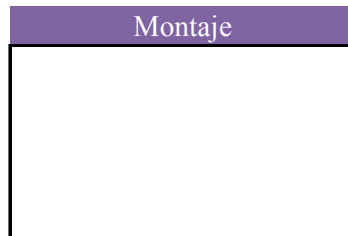
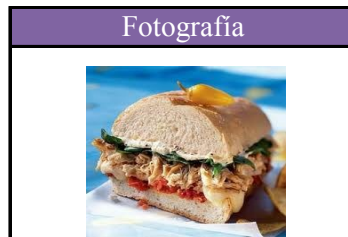
Costo por receta \$ 45.49
 Costo por porción \$ 15.16
 10% de Costo \$ 1.52
 Subtotal \$ 16.68
 16% IVA \$ 2.67
Costo Producción \$ 19.35

Elaboración
Partir el pan por mitad, untar la mantequilla, poner el queso, arugula y prosciutto, poner en la plancha para que se caliente y derrita el queso. Hacer un aderezo con la miel, mostaza, aceite, vinagre y un poco de sal y pimienta.

Factor de venta 2.33
Precio de venta 45.1422289

Nombre	Chapata de pollo, jitomate deshidratado y queso	Tipo	Emparedado
--------	---	------	------------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Chapata	0.157	Kg	Mitad
4C	Jitomate deshid	0.03	Kg	Fileteados
2B	Pechuga de pol	0.2	Kg	0
3A	Queso gouda	0.09	Kg	0
1A	Lechuga sangría	0.05	Kg	Chiffonade
1A	Arúgula	0.03	Kg	0
4C	Mermelada fran	0.03	Kg	0
4C	Chile chipotle	0.015	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
4C	Hierbas finas	0.003	Kg	0
4C	Aceite de oliva	0.015	Lt	0
1A	Limón	0.01	Kg	Jugo
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.157	\$ 8.16	\$ 1.28
0.0%	0.000	0.03	\$ 320.00	\$ 9.60
0.0%	0.000	0.2	\$ 42.00	\$ 8.40
0.0%	0.000	0.090	\$ 87.20	\$ 7.85
0.0%	0.000	0.05	\$ 7.90	\$ 0.40
0.0%	0.000	0.03	\$ 15.00	\$ 0.45
0.0%	0.000	0.03	\$ 53.00	\$ 1.59
0.0%	0.000	0.02	\$ 53.30	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.00	\$ 80.00	\$ 0.24
0.0%	0.000	0.02	\$ 69.75	\$ 1.05
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.638
 No. Porciones 2
 Peso/porción 0.319

Notas adicionales

Elaboración

Hacer un aderezo en la licuadora con la mermelada, chile chipotle, limón, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva. Espolvoree a la pechuga de pollo sal, pimienta, hierbas finas y ralladura de limón. Asar con un poco de aceite de oliva. Poner en la chapata la lechuga, jitomate deshidratado, pechuga, queso gouda y el aderezo.

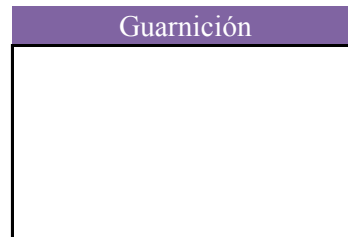
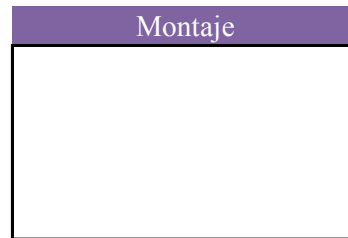
Costo por receta \$ 32.58
 Costo por porción \$ 16.29
 10% de Costo \$ 1.63
 Subtotal \$ 17.92
 16% IVA \$ 2.87
Costo Producción \$ 20.78

Factor de venta 2.33
Precio de venta 48.496673

Nombre	Emparedado de atún
--------	--------------------


Tipo	Emparedados
------	-------------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Atún en agua	0.36	Kg	0
4C	Mayonesa	0.12	Kg	0
1A	Apio	0.08	Kg	Brunoise
1A	Cebolla	0.04	Kg	Brunoise
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
1A	Perejil	0.003	Kg	0
PREP	Pan rustico	0.162	Kg	Rebanadas
1A	Jitomate	0.12	Kg	Rebanadas
3A	Queso cheddar	0.18	Kg	
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.36	\$ 61.17	\$ 22.02
0.0%	0.000	0.12	\$ 35.00	\$ 4.20
0.0%	0.000	0.08	\$ 12.00	\$ 0.96
0.0%	0.000	0.040	\$ 4.50	\$ 0.18
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.003	\$ 12.00	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.16	\$ 11.40	\$ 1.85
0.0%	0.000	0.12	\$ 7.50	\$ 0.90
0.0%	0.000	0.18	\$ 84.00	\$ 15.12
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.073
No. Porciones 4
Peso/porción 0.26825

Notas adicionales


Costo por receta \$ 46.10
 Costo por porción \$ 11.53
 10% de Costo \$ 1.15
 Subtotal \$ 12.68
 16% IVA \$ 2.03
Costo Producción \$ 14.71

Elaboración
<p>Mezclar el atún con la cebolla, apio, mayonesa, sal, pimienta y perejil. Poner encima del pan la mezcla de atún, poner encima las rebanadas de jitomate y queso, meter al horno para que se derrita el queso.</p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 34.31465

Nombre Baguette de roast beef y queso

Tipo Emparedados

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Baguette	0.165	Kg	Mitad
2B	Roast beef	0.175	Kg	0
3A	Queso gouda	0.1	Kg	0
4C	Mayonesa	0.03	Kg	0
4C	Salsa catsup	0.03	Kg	0
4C	Pepinillos	0.015	Kg	0
4C	Sal	0.005	Lt	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
	0			0
	0			0
	0			0
	0			0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.165	\$ 13.40	\$ 2.21
0.0%	0.000	0.175	\$ 179.00	\$ 31.33
0.0%	0.000	0.1	\$ 87.20	\$ 8.72
0.0%	0.000	0.030	\$ 35.00	\$ 1.05
0.0%	0.000	0.03	\$ 25.83	\$ 0.77
0.0%	0.000	0.015	\$ 14.02	\$ 0.21
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.523
 No. Porciones 2
 Peso/porción 0.2615

Notas adicionales

Elaboración

Hacer un aderezo con la salsa tipo catsup, mayonesa, pepinillos, sal y pimienta. Partir el pan a la mitad y untar el aderezo generosamente, poner el roasted beef y queso, poner en la plancha.

Costo por receta \$ 45.13
 Costo por porción \$ 22.56
 10% de Costo \$ 2.26
 Subtotal \$ 24.82
 16% IVA \$ 3.97
Costo Producción \$ 28.79

Factor de venta 2.33
Precio de venta 67.1811527

Nombre	Pan plano
--------	-----------

Tipo	Pan plano
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Levadura seca	0.015	Kg	0
4C	Harina	0.5	Kg	0
4C	Agua	0.005	Lt	Tibia
4C	Cornmeal	0.015	Kg	0
4C	Aceite de oliva	0.015	Lt	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.5	\$ 7.00	\$ 3.50
0.0%	0.000	0.005	\$ 1.20	\$ 0.01
0.0%	0.000	0.015	\$ 65.00	\$ 0.98
0.0%	0.000	0.02	\$ 69.75	\$ 1.05
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.555
No. Porciones 1
Peso/porción 0.555

Notas adicionales

Costo por receta \$ 8.29
 Costo por porción \$ 8.29
 10% de Costo \$ 0.83
 Subtotal \$ 9.11
 16% IVA \$ 1.46
Costo Producción \$ 10.57
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 24.6698316

Elaboración
<p>Integre la levadura con un 1/4 de harina y el agua tibia. Deje reposar. En una batidora con pico mezcle la harina restante con la sal, agregue la mezcla de levadura, hasta que se forme una masa. Cubra con un paño y deje reposar 20min. En una superficie enharinada extienda la masa, pique uniformemente. Pas3 a una charola y espolvoree el cornmeal, hornee durante 7 min a 275°</p>

Nombre	Pan plano mediterraneo	Tipo	Pan plano
--------	------------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Jitomate deshid	0.05	Kg	Fileteado
2B	Prosciutto	0.16	Kg	Troceada
1A	Albahaca	0.03	Kg	Chiffonade
3A	Queso de cabra	0.1	Kg	Desmoronado
PREP	Pan plano	0.555	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

Fotografía



Montaje



Guarnición



Receta costeadada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.05	\$ 320.00	\$ 16.00
0.0%	0.000	0.16	\$ 353.00	\$ 56.48
0.0%	0.000	0.03	\$ 19.20	\$ 0.58
0.0%	0.000	0.100	\$ 139.00	\$ 13.90
0.0%	0.000	0.56	\$ 21.14	\$ 11.73
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.895
 No. Porciones 7
 Peso/porción 0.1278571

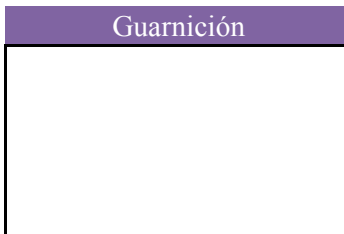
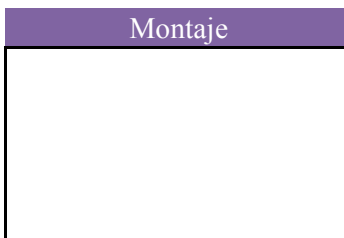
Notas adicionales

Costo por receta \$ 98.69
 Costo por porción \$ 14.10
 10% de Costo \$ 1.41
 Subtotal \$ 15.51
 16% IVA \$ 2.48
Costo Producción \$ 17.99
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 41.9749941

Elaboración
En el pan plano poner encima todos los ingredientes hornear de 5 a 6 min a 275°

Nombre	pan plano con jitomates amarillo, cherry, albahaca y queso	Tipo	Pan plano
--------	--	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Pan plano	0.25	Kg	0
1A	Jitomate amarillo	0.15	Kg	Mitad
1A	Jitomate cherry	0.075	Kg	Mitad
1A	Albahaca	0.1	Kg	Chiffonade
3A	Queso gouda	0.05	Kg	0
1A	Tomillo	0.1	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 21.14	\$ 5.29
0.0%	0.000	0.15	\$ 37.90	\$ 5.69
0.0%	0.000	0.075	\$ 24.50	\$ 1.84
0.0%	0.000	0.100	\$ 19.20	\$ 1.92
0.0%	0.000	0.05	\$ 87.20	\$ 4.36
0.0%	0.000	0.1	\$ 16.00	\$ 1.60
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 1.14	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.733
No. Porciones 6
Peso/porción 0.1221667

Notas adicionales

Costo por receta \$ 21.53
 Costo por porción \$ 3.59
 10% de Costo \$ 0.36
 Subtotal \$ 3.95
 16% IVA \$ 0.63
Costo Producción \$ 4.58

 Factor de venta 8.33
Precio de venta 38.147551

Elaboración
En el pan plano poner encima todos los ingredientes hornear de 5 a 6 min a 275°

Nombre Pan plano con jamón, arúgula, pimiento y parmesano

Tipo Pan plano

Receta Estándar

Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Pan plano	0.555	Kg	0
2B	Jamón	0.15	Kg	Troceado
1A	Pimiento rojo	0.1	Kg	Julianas
1A	Arúgula	0.08	Kg	0
3A	Parmesano	0.035	Kg	0
4C	Orégano	0.005	Kg	0
3A	Queso mozzarella	0.08	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

Fotografía



Montaje



Guarnición



Receta costeada

Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.555	\$ 21.14	\$ 11.73
0.0%	0.000	0.15	\$ 110.00	\$ 16.50
0.0%	0.000	0.1	\$ 20.00	\$ 2.00
0.0%	0.000	0.080	\$ 15.00	\$ 1.20
0.0%	0.000	0.04	\$ 158.00	\$ 5.53
0.0%	0.000	0.005	\$ 12.00	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.08	\$ 78.85	\$ 6.31
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.005
No. Porciones 6
Peso/porción 0.1675

Notas adicionales

Elaboración

En el pan plano poner encima todos los ingredientes hornear de 5 a 6 min a 275°. Poner la arúgula encima.

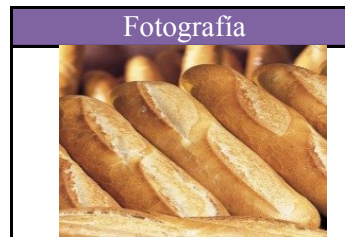
Costo por receta \$ 43.33
Costo por porción \$ 7.22
10% de Costo \$ 0.72
Subtotal \$ 7.94
16% IVA \$ 1.27
Costo Producción \$ 9.21

Factor de venta 4.33
Precio de venta 39.93134014

Nombre	Baguette
--------	----------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	1	Kg	Cernida
4C	Levadura	0.015	Kg	0
4C	Agua	0.6	Lt	Tibia
4C	Sal	0.01	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.6	\$ 1.20	\$ 0.72
0.0%	0.000	0.010	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	1.625
No. Porciones	10
Peso/porción	0.1625

Notas adicionales

Costo por receta	\$ 10.51
Costo por porción	\$ 1.05
10% de Costo	\$ 0.11
Subtotal	\$ 1.16
16% IVA	\$ 0.18
Costo Producción	\$ 1.34
Factor de venta	9.33
Precio de venta	12.513687

Elaboración
<p>Con 160gr de harina, 5gr de levadura, 90ml de agua y 3gr de sal hacer una masa fermentada. Mezclar el resto de harina y sal con el resto del agua, amasar bien, dejar reposar, incorporar la masa fermentada y el resto de la levadura hasta obtener una masa elástica y suave. Tapar y dejar leudar 30 min hasta que doble tamaño, hacer 10 bolas y dejar doblar tamaño. Dar forma de baguette y poner en una charola, dejar reposar, poner un baño caliente en el horno y hornear a 250° durante 15 a 20 min.</p>

Nombre	Chapata
--------	---------

Tipo	Desayuno
------	----------

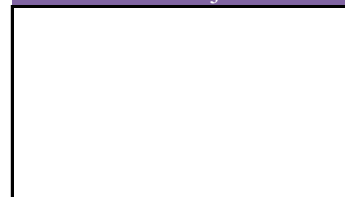
Receta Estándar				
-----------------	--	--	--	--

Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	0.7	Kg	0
4C	Levadura	0.004	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Agua	0.54	Lt	Tibia
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

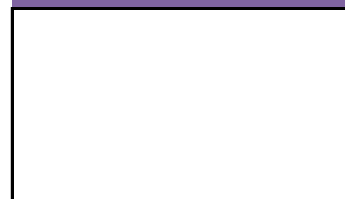
Fotografía



Montaje



Guarnición



Receta costeada				
-----------------	--	--	--	--

Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.7	\$ 7.00	\$ 4.90
0.0%	0.000	0.004	\$ 182.00	\$ 0.73
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.54	\$ 1.20	\$ 0.65
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.259
No. Porciones 8
Peso/porción 0.157375

Notas adicionales

Costo por receta \$ 6.39
 Costo por porción \$ 0.80
 10% de Costo \$ 0.08
 Subtotal \$ 0.88
 16% IVA \$ 0.14
Costo Producción \$ 1.02

Elaboración

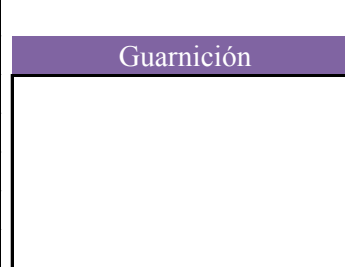
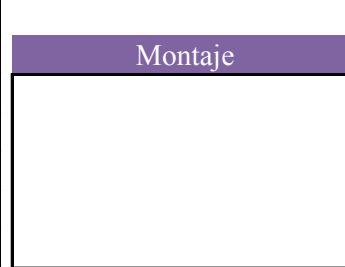
En 320gr de harina poner la mitad de la levadura con el azúcar en 360ml de agua tibia, dejar actuar. Mientras hacer un volcan con el resto de la harina y sal, mezclar la mezcla de levadura a la harina amasar, cuando necesitando agua agregar de poco en poco hasta que quede una masa elastica. Poner a fermentar hasta que doble su tamaño aproximadamente 20 min, dar forma de rectangulos y volver a fermentar hasta que doblen su tamaño, hornear a 250° y bajar a la mitad de la cocción a 180°, durante 30 min.

Factor de venta 12.33
Precio de venta 12.579505

Nombre Pan con hierbas

Tipo Panaderia

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	1	Kg	Cernida
4C	Levadura	0.006	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Agua	0.6	Lt	Tibia
1A	Albahaca fresca	0.01	Kg	Brunoise
1A	Tomillo fresco	0.01	Kg	Brunoise
4C	Oregano	0.005	Kg	Brunoise
1A	Romero fresco	0.005	Kg	Brunoise
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.006	\$ 182.00	\$ 1.09
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.60	\$ 1.20	\$ 0.72
0.0%	0.000	0.01	\$ 19.20	\$ 0.19
0.0%	0.000	0.01	\$ 24.00	\$ 0.24
0.0%	0.000	0.01	\$ 60.00	\$ 0.30
0.0%	0.000	0.01	\$ 60.00	\$ 0.30
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.651
 No. Porciones 10
 Peso/porción 0.1651

Notas adicionales

Elaboración

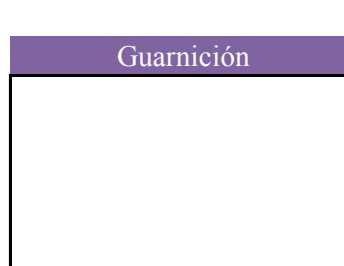
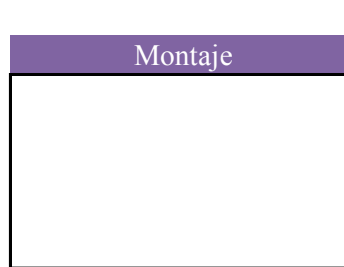
Mezclar levadura con harina, azúcar y agua tibia dejar actuar. Mientras haga un volcán con el resto de los ingredientes, agregar la levadura activa y amasar, incorporar de poco en poco el resto del agua, dejar fermentar durante 20 min, ponchar y darles forma de alargada, volver a fermentar hasta que doblen su tamaño, barnizar con un poco de aceite de oliva y hornear a 180° durante 40 min.

Costo por receta \$ 9.96
 Costo por porción \$ 1.00
 10% de Costo \$ 0.10
 Subtotal \$ 1.10
 16% IVA \$ 0.18
Costo Producción \$ 1.27

Factor de venta 10.33
Precio de venta 13.1361756

Nombre	Pan de ajo	Tipo	Panadería
--------	------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	1	Kg	Cernida
4C	Levadura	0.006	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Agua	0.6	Lt	Tibia
4C	Ajo	0.03	Kg	Brunoise
4C	Aceite de oliva	0.1	Lt	
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.006	\$ 182.00	\$ 1.09
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.60	\$ 1.20	\$ 0.72
0.0%	0.000	0.03	\$ 18.00	\$ 0.54
0.0%	0.000	0.1	\$ 69.75	\$ 6.98
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.751
No. Porciones 10
Peso/porción 0.1751

Notas adicionales

Costo por receta \$ 16.45
 Costo por porción \$ 1.64
 10% de Costo \$ 0.16
 Subtotal \$ 1.81
 16% IVA \$ 0.29
Costo Producción \$ 2.10

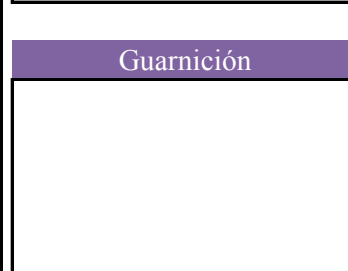
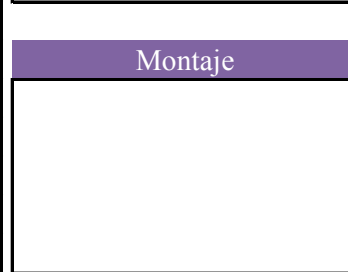
 Factor de venta 6.33
Precio de venta 13.290289

Elaboración

Mezclar levadura con harina, azúcar y agua tibia dejar actuar. Mientras haga un volcán con el resto de los ingredientes, agregar la levadura activa y amasar, incorporar de poco en poco el resto del agua, dejar fermentar durante 20 min, ponchar y darles forma de alargada, volver a fermentar hasta que doblen su tamaño, barnizar con un poco de aceite de oliva y hornear a 200° durante 20 min.

Nombre	Pan rustico	Tipo	Panadería
--------	-------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	1	Kg	Cernida
4C	Levadura	0.006	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Agua	0.6	Lt	Tibia
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.006	\$ 182.00	\$ 1.09
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.60	\$ 1.20	\$ 0.72
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	1.621
No. Porciones	10
Peso/porción	0.1621

Notas adicionales

Costo por receta	\$ 8.93
Costo por porción	\$ 0.89
10% de Costo	\$ 0.09
Subtotal	\$ 0.98
16% IVA	\$ 0.16
Costo Producción	\$ 1.14

Elaboración

Con 160gr de harina, 5gr de levadura, 90ml de agua y 3gr de sal hacer una masa fermentada. Mezclar el resto de harina y sal con el resto del agua, amasar bien, dejar reposar, incorporar la masa fermentada y el resto de la levadura hasta obtener una masa elástica y suave. Tapar y dejar leudar 30 min hasta que doble tamaño, hacer 10 bolas y dejar doblar tamaño. Dar forma de redonda y poner en una charola, dejar reposar, poner un baño caliente en el horno y hornear a 250° durante 15 a 20 min.

Factor de venta	12.33
Precio de venta	14.054581

Nombre Pan de cereales

Tipo Panadería

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.8	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Azúcar	0.275	Kg	0
4C	Agua	0.7	Lt	0
4C	Levadura	0.01	Kg	0
4C	Manteca	0.05	Kg	0
4C	Salvado	0.1	Kg	0
4C	Avena	0.05	Kg	0
4C	Linaza	0.05	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.8	\$ 7.00	\$ 5.60
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.275	\$ 9.00	\$ 2.48
0.0%	0.000	0.700	\$ 1.20	\$ 0.84
0.0%	0.000	0.01	\$ 182.00	\$ 1.82
0.0%	0.000	0.05	\$ 41.40	\$ 2.07
0.0%	0.000	0.1	\$ 200.00	\$ 20.00
0.0%	0.000	0.05	\$ 30.79	\$ 1.54
0.0%	0.000	0.05	\$ 158.00	\$ 7.90
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.045
 No. Porciones 15
 Peso/porción 0.1363333

Notas adicionales

Elaboración

Mezclar ingredientes secos en primera velocidad en la batidora, agregar la grasa y el agua, mezclar hasta que se incorporen, continuar a segunda velocidad hasta obtener una masa elástica y sin grumos, dejar fermentar durante 20 min. Dividir en porciones de 150gr y dejar reposar, dar forma de baguette y dejar doblar tamaño. Hornear durante 18 min a 180°.

Costo por receta \$ 42.30
 Costo por porción \$ 2.82
 10% de Costo \$ 0.28
 Subtotal \$ 3.10
 16% IVA \$ 0.50
Costo Producción \$ 3.60
 Factor de venta 3.33
Precio de venta 11.994847

Nombre	Brioche	Tipo	Panadería
--------	---------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.58	Kg	0
4C	Huevo	0.36	Kg	0
4C	Azúcar	0.03	Kg	0
3A	Mantequilla	0.5	Kg	Cubos
4C	Leche	0.05	Lt	0
4C	Levadura seca	0.001	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.58	\$ 7.00	\$ 4.06
0.0%	0.000	0.36	\$ 14.50	\$ 5.22
0.0%	0.000	0.03	\$ 9.00	\$ 0.27
0.0%	0.000	0.500	\$ 42.50	\$ 21.25
0.0%	0.000	0.05	\$ 9.50	\$ 0.48
0.0%	0.000	0.001	\$ 182.00	\$ 0.18
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	1.526
No. Porciones	1
Peso/porción	1.526

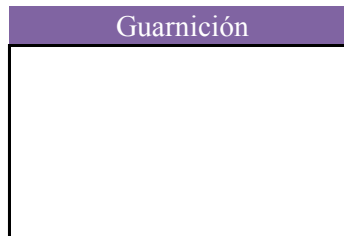
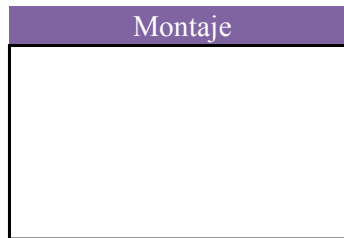
Notas adicionales

Costo por receta	\$ 31.49
Costo por porción	\$ 31.49
10% de Costo	\$ 3.15
Subtotal	\$ 34.63
16% IVA	\$ 5.54
Costo Producción	\$ 40.18
Factor de venta	2.33
Precio de venta	93.742234

Elaboración
 Caliente un poco la leche, vierta la levadura y 15gr de azúcar, después agregue a esta mezcla los huevos. Mientras en una batidora combine harina, sal y el azúcar restante, agregue la mantequilla y mezcle, agregue de poco en poco los líquidos y siga mezclando, la masa debe quedar un poco suave y ligeramente pegajosa, deje reposar la mezcla en una mesa enharinada, se leudará un poco, pase a moldes para pan blanco, deje leudar un poco más, coloque en el horno a 190° en función convección, barnice el brioche con huevo y leche y hornee cerca de 20

Nombre	Focaccia	Tipo	Panadería
--------	----------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.545	Kg	0
4C	Levadura seca	0.015	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Agua	0.31	Lt	Caliente
4C	Aceite de oliva	0.045	Lt	0
4C	Mezcla de hierba	0.015	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.545	\$ 7.00	\$ 3.82
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.31	\$ 1.20	\$ 0.37
0.0%	0.000	0.045	\$ 69.75	\$ 3.14
0.0%	0.000	0.015	\$ 80.00	\$ 1.20
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.945
 No. Porciones 5
 Peso/porción 0.189

Notas adicionales

Costo por receta \$ 11.37
 Costo por porción \$ 2.27
 10% de Costo \$ 0.23
 Subtotal \$ 2.50
 16% IVA \$ 0.40
Costo Producción \$ 2.90

Elaboración

Mezcle la levadura con una parte del agua caliente y el azúcar dejar espumar. Mientras en una batidora con pala mezcle los secos, agregue batiendo los liquido, agregue el aceite de oliva, debe quedar una masa suave y elástica. Deje doblar tamaño en la fermentadora, ponche y estire hasta que quede de unos 5cm de alto, pase a una charola enharinada y barnice con aceite de oliva y espolvoree hierbas. Hornee 40 min a 200°.

Factor de venta 7.33
Precio de venta 21.2869008

Nombre	Palitos de pan	Tipo	Panadería
--------	----------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	1	Kg	Cernida
4C	Levadura	0.006	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Agua	0.6	Lt	Tibia
4C	Ajonjolí	0.05	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.006	\$ 182.00	\$ 1.09
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.60	\$ 1.20	\$ 0.72
0.0%	0.000	0.05	\$ 199.00	\$ 9.95
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.671
No. Porciones 8
Peso/porción 0.208875

Notas adicionales

Costo por receta \$ 18.88
 Costo por porción \$ 2.36
 10% de Costo \$ 0.24
 Subtotal \$ 2.60
 16% IVA \$ 0.42
Costo Producción \$ 3.01

 Factor de venta 5.33
Precio de venta 16.061124

Elaboración
Con 160gr de harina, 5gr de levadura, 90ml de agua y 3gr de sal hacer una masa fermentada. Mezclar el resto de harina y sal con el resto del agua, amasar bien, dejar reposar, incorporar la masa fermentada y el resto de la levadura hasta obtener una masa elástica y suave. Tapar y dejar leudar 30 min hasta que doble tamaño, hacer 10 bolas y dejar doblar tamaño. Dar forma de alargada y delgada, poner en una charola, dejar reposar, poner un baño caliente en el horno y hornear a 250° durante 15 a 20 min.

Nombre Bisquets

Tipo Panadería

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.045	Kg	0
4C	Polvo para horn	0.36	Kg	0
4C	Bicarbonato	0.015	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Leche	0.175	Lt	0
3A	Mantequilla	0.005	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 7.00	\$ 0.32
0.0%	0.000	0.36	\$ 38.20	\$ 13.75
0.0%	0.000	0.015	\$ 25.00	\$ 0.38
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.18	\$ 9.50	\$ 1.66
0.0%	0.000	0.005	\$ 42.50	\$ 0.21
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00


Suma 0.605
 No. Porciones 8
 Peso/porción 0.075625

Notas adicionales

Costo por receta \$ 16.35
 Costo por porción \$ 2.04
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.25
 16% IVA \$ 0.36
Costo Producción \$ 2.61
 Factor de venta 3.33
Precio de venta 8.6904035

Elaboración
 En un tazón ponga la harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y sal cernidos, agregue la mantequilla y mezcle suavemente sin manejar demasiado, integre la leche y mezcle con una cuchara hasta que el líquido se haya absorbido, con las manos enharinadas forme bolitas quebradizas, en una mesa enharinada forme un círculo de 12mm de espesor y con un cortador de bisquets de 5cm corte los bisquets, hornee durante 15min a 230°.

Nombre	Croissant	Tipo	Panaderia
--------	-----------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
4C	Harina de trigo	1	Kg	0	
4C	Levadura	0.015	Kg	0	
3A	Mantequilla	0.35	Kg	0	
4C	Sal	0.01	Kg	0	
4C	Azúcar	0.06	Lt	0	
4C	Agua	0.23	Lt	Fría	
4C	Huevo	0.3	Lt	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.35	\$ 42.50	\$ 14.88
0.0%	0.000	0.010	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.06	\$ 9.00	\$ 0.54
0.0%	0.000	0.23	\$ 1.20	\$ 0.28
0.0%	0.000	0.3	\$ 14.50	\$ 4.35
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.965
No. Porciones 15
Peso/porción 0.131

Notas adicionales

Costo por receta \$ 29.83
 Costo por porción \$ 1.99
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.19
 16% IVA \$ 0.35
Costo Producción \$ 2.54

 Factor de venta 4.33
Precio de venta 10.995363

Elaboración
Colocar la harina en un bowl, agregar el azúcar, levadura y 100gr de mantequilla pomada, mezclar, agregar la sal y un poco de agua hasta formar una masa elastica. Dejar reposar durante 20 min, estirar y formar un cuadro, en el centro poner los 250gr restantes de mantequilla pomada y cubriendo completamente, dar una vuelta simple, dejar reposar en frío, dar dos vueltas dobles y dejar reposar en frío. Estirar a 3cm y cortar triangilos enrollar y dejar reposar. Hornear a 220° y bajar después a 170°

Nombre	Pasta hojaldre
--------	----------------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	1.25	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
3A	Margarina	1	Kg	0
4C	Agua	0.625	Lt	0
3A	Margarina	0.1	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1.25	\$ 7.00	\$ 8.75
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	1	\$ 65.80	\$ 65.80
0.0%	0.000	0.625	\$ 1.20	\$ 0.75
0.0%	0.000	0.10	\$ 65.80	\$ 6.58
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	2.985
No. Porciones	1
Peso/porción	2.985

Notas adicionales

Costo por receta	\$ 81.94
Costo por porción	\$ 81.94
10% de Costo	\$ 8.19
Subtotal	\$ 90.13
16% IVA	\$ 14.42
Costo Producción	\$ 104.55

Elaboración
Mezclar secos a primera velocidad, agregar agua y la primer margarina, subir a segunda velocidad hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar durante 5 min y hacer un corte en cruz, extender la masa en forma de flor de cuatro pétalos, colocar la segunda margarina de empaste al centro cerrando los cuatro pétalos siguiendo las manecillas del reloj. Laminar y doblar en 3 partes (vuelta sencilla) y dejar reposar en frío, laminar y repetir el procedimiento 3 veces más, dejar reposar 1 hora en frío, volver a laminar, dar una vuelta y reservar en frío.

Factor de venta	2.33
Precio de venta	243.951765

Nombre	Pan con chocolate	Tipo	Panadería
---------------	-------------------	-------------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	1	Kg	0
4C	Levadura	0.015	Kg	0
3A	Mantequilla	0.35	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Azúcar	0.06	Kg	0
4C	Agua	0.23	Lt	0
4C	Chocolate semi	0.3	Kg	0
4C	Huevo	0.3	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Incram	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.35	\$ 42.50	\$ 14.88
0.0%	0.000	0.010	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.06	\$ 9.00	\$ 0.54
0.0%	0.000	0.23	\$ 1.20	\$ 0.28
0.0%	0.000	0.3	\$ 90.33	\$ 27.10
0.0%	0.000	0.30	\$ 14.50	\$ 4.35
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.265
No. Porciones 15
Peso/porción 0.151

Notas adicionales

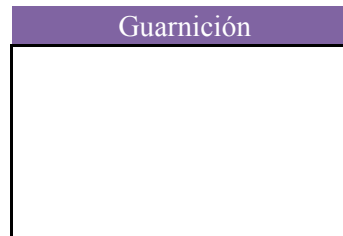
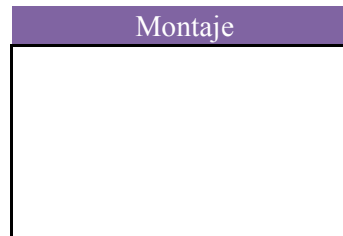
Costo por receta \$ 56.93
Costo por porción \$ 3.80
 10% de Costo \$ 0.38
 Subtotal \$ 4.17
 16% IVA \$ 0.67
Costo Producción \$ 4.84
 Factor de venta 3.33
Precio de venta 16.141947

Elaboración

Siga la receta de croissant, haga bolitas una vez leudada la masa, de forma cuadrada y ponga dos barras de chocolate en cada cuadrito, barnice y deje crecer, hornear a 220 grados y después bajar a 170 grados.

Nombre	Strudel de manzana y nueces	Tipo	Panadería
--------	-----------------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Hojaldre	0.5	Kg	0
4C	Huevo	0.12	Kg	0
4C	Azúcar mascaba	0.06	Kg	0
4C	Canela Molida	0.005	Kg	0
1A	Manzana	0.3	Kg	Cubos
4C	Nuez pecana	0.005	Kg	Troceadas
4C	Nuez moscada	0.001	Kg	0
6C	Amaretto	0.015	Lt	0
3A	Mantequilla	0.06	Kg	0
1A	Limón	0.01	Lt	Jugo
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 81.72	\$ 40.86
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.06	\$ 24.50	\$ 1.47
0.0%	0.000	0.005	\$ 110.70	\$ 0.55
0.0%	0.000	0.30	\$ 26.00	\$ 7.80
0.0%	0.000	0.005	\$ 209.00	\$ 1.05
0.0%	0.000	0.001	\$ 460.00	\$ 0.46
0.0%	0.000	0.02	\$ 313.00	\$ 4.70
0.0%	0.000	0.06	\$ 42.50	\$ 2.55
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.076
No. Porciones 10
Peso/porción 0.1076

Notas adicionales


Costo por receta \$ 61.26
 Costo por porción \$ 6.13
 10% de Costo \$ 0.61
 Subtotal \$ 6.74
 16% IVA \$ 1.08
Costo Producción \$ 7.82

Elaboración

Estirar la masa con un grosor de 1.5cm, recortar en rectangulos de 7.5x10cm, reservar. En una sartén poner la mantequilla agregar las manzanas y el azúcar mascabado, agregar el jugo del limón, dejar hacer un caramelo, agregar las especias y el amaretto dejar reducir hasta que las manzanas queden suaves pero firmes, reservar. Rellenar los rectangulos con las manzanas y poner las nueces encima, cerrar con otro rectangulo y sellar con huevo, barnizar y hacer 3 cortes, hornear a 180° durante 20 min o hasta que estén dorados.

Factor de venta 2.33
Precio de venta 18.2399255

Nombre	Banderillas	Tipo	Panadería
--------	-------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
PREP	Hojaldre	0.5	Kg	0			0.0%	0.000	0.5	\$ 81.72	\$ 40.86
4C	Huevo	0.12	Kg	0			0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
4C	Azúcar	0.1	Kg	0			0.0%	0.000	0.1	\$ 9.00	\$ 0.90
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 0.72
No. Porciones 10
Peso/porción 0.072

Notas adicionales

Costo por receta \$ 43.50
 Costo por porción \$ 4.35
 10% de Costo \$ 0.44
 Subtotal \$ 4.79
 16% IVA \$ 0.77
Costo Producción \$ 5.55

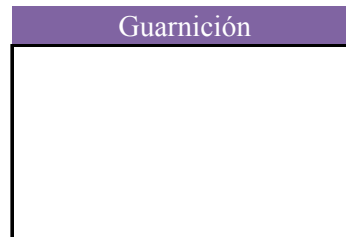
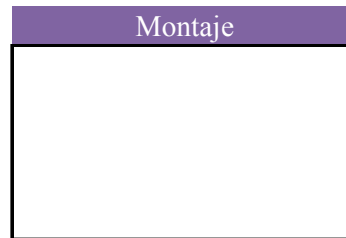
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 12.951215

Elaboración
Extender la masa hasta que tenga 3cm de grosor, barnizar con huevo y espolvorear azúcar, hornear a 220° hasta que se eleven y queden doradas.

Nombre	Conchas
--------	---------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	1	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Azúcar	0.25	Kg	0
4C	Levadura	0.015	Kg	0
4C	Agua	0.3	Lt	0
4C	Huevo	0.3	Kg	0
4C	Extracto de vainilla	0.005	Lt	0
4C	Margarina	0.25	Kg	0
3A	Manteca	0.1	Kg	0
3A	Azucar	0.1	Kg	0
4C	Harina	0.125	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.30	\$ 1.20	\$ 0.36
0.0%	0.000	0.3	\$ 14.50	\$ 4.35
0.0%	0.000	0.005	\$ 94.90	\$ 0.47
0.0%	0.000	0.25	\$ 65.80	\$ 16.45
0.0%	0.000	0.10	\$ 41.40	\$ 4.14
0.0%	0.000	0.10	\$ 9.00	\$ 0.90
0.0%	0.000	0.13	\$ 7.00	\$ 0.88
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.455
No. Porciones 20
Peso/porción 0.12275


Notas adicionales

Costo por receta \$ 39.59
 Costo por porción \$ 1.98
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.18
 16% IVA \$ 0.35
Costo Producción \$ 2.53

Elaboración
<p>Mezclar los primeros ingredientes secos, agregar margarina hasta que se incorporen a primera velocidad, agregar agua, subir a segunda velocidad hasta obtener una masa homogénea y elástica, subir a tercera. Fermentar durante 20 min. Dividir en porciones de 50gr y fermentar de nuevo.</p> <p>Mientras hacer la pasta, a cremar en la batidora la manteca con el segundo azúcar, agregar la segunda harina, agregar el extracto de vainilla. Formar bolitas de 12gr y aplanarlas poner encima de las conchas. Hornear a 190° durante 15 min.</p>

Factor de venta 3.33
Precio de venta 8.41875114

Nombre	Orejas	Tipo	Panadería
--------	--------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
PREP	Hojaldre	0.5	Kg	0		0.0%	0.000	0.5	\$ 81.72	\$ 40.86	
4C	Huevo	0.12	Kg	0		0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74	
4C	Azúcar	0.01	Kg	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.000	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		Montaje	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	Guarnición		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.63
No. Porciones 10
Peso/porción 0.063

Notas adicionales

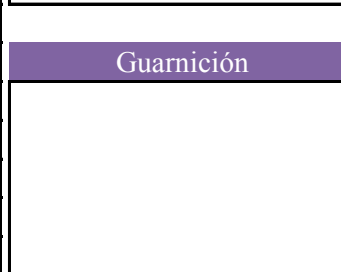
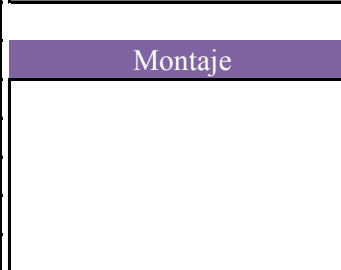
Costo por receta \$ 42.69
 Costo por porción \$ 4.27
 10% de Costo \$ 0.43
 Subtotal \$ 4.70
 16% IVA \$ 0.75
Costo Producción \$ 5.45

 Factor de venta 2.33
Precio de venta 12.7100544

Elaboración
Extender la masa y espolvorear azúcar, enrollar por ambos lados hasta llegar al centro cortar 2cm de grosor cada oreja, separar las capas y barnizar con huevo. Hornear a 220° durante 20min.

Nombre	Polvorones de naranja	Tipo	Panadería
--------	-----------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina de trigo	0.45	Kg	0
4C	Huevo	0.12	Kg	0
4C	Azúcar	0.115	Kg	0
4C	Polvo para horr	0.03	Kg	0
3A	Manteca	0.22	Kg	0
1A	Ralladura de na	0.035	Kg	0
4C	Sal fina	0.003	Kg	0
4C	Azúcar glass	0.15	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.45	\$ 7.00	\$ 3.15
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.115	\$ 9.00	\$ 1.04
0.0%	0.000	0.030	\$ 38.20	\$ 1.15
0.0%	0.000	0.22	\$ 41.40	\$ 9.11
0.0%	0.000	0.035	\$ 12.00	\$ 0.42
0.0%	0.000	0.003	\$ 5.75	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.15	\$ 27.90	\$ 4.19
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.123
 No. Porciones 13
 Peso/porción 0.08638462

Notas adicionales

Costo por receta \$ 20.80
 Costo por porción \$ 1.60
 10% de Costo \$ 0.16
 Subtotal \$ 1.76
 16% IVA \$ 0.28
Costo Producción \$ 2.04

Elaboración

Batir la manteca con el azúcar, acremar, agregar los huevos uno a uno después harina, sal y royal. Finalmente agregar la ralladura de naranja. Incorporar y extender la masa, cortar los polvorones y hornear a 140° por 30 min. Para adornar espolvoree azúcar glass.

Factor de venta 3.33
Precio de venta 6.8056743

Nombre	Trenza de crema pastelera y almendras	Tipo	Panadería
--------	---------------------------------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeadada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
	Brioche	0.5	Kg	0			0.0%	0.000	0.5	\$ 31.57	\$ 15.79
	Huevo	0.08	Kg	Yemas			0.0%	0.000	0.08	\$ 14.50	\$ 1.16
	Azúcar	0.08	Kg	0			0.0%	0.000	0.08	\$ 9.00	\$ 0.72
	Fecula de maíz	0.03	Kg	0			0.0%	0.000	0.030	\$ 6.00	\$ 0.18
	Leche	0.35	Lt	0			0.0%	0.000	0.35	\$ 9.50	\$ 3.33
	Vaina de vainil	0.003	Kg	0			0.0%	0.000	0.003	#####	\$ 4.00
	Almendra filete	0.15	Kg	0			0.0%	0.000	0.15	\$ 96.90	\$ 14.54
	Azúcar glass	0.1	Kg	0			0.0%	0.000	0.10	\$ 27.90	\$ 2.79
	Mantequilla	0.035	Kg	0			0.0%	0.000	0.04	\$ 42.50	\$ 1.49
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.328
No. Porciones 10
Peso/porción 0.1328

Notas adicionales

Costo por receta \$ 43.98
 Costo por porción \$ 4.40
 10% de Costo \$ 0.44
 Subtotal \$ 4.84
 16% IVA \$ 0.77
Costo Producción \$ 5.61

Elaboración
En un cazo ponga a calentar la leche con la mitad del azúcar y las semillas de la vainilla, caliente, mientras en un bowl pongas las yemas con el azúcar y la fécula, mezcle con un batidor globo, agregue de poco a poco leche caliente sin dejar de mover, una vez listas pasar de poco a poco al resto de la leche hasta que está espese. Mientras en una mesa enharinada estire la masa y haga cilindros largos trenzados, barnice con huevo y leche, finamente espolvoree almendras. Hornee durante 15min a 200°, rellene con la crema pastelera y espolvoree azúcar glass

Factor de venta 2.33
Precio de venta 13.0954647

Nombre	Muffin de chocolate	Tipo	Panadería
--------	---------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina preparada	1	Kg	0
4C	Huevo	0.35	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.01	Kg	0
4C	Leche	0.35	Lt	0
5C	Extracto de vainilla	0.015	Lt	0
4C	Aceite de canola	0.35	Lt	0
4C	Chispas de chocolate	0.1	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Incremento	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 67.30	\$ 67.30
0.0%	0.000	0.35	\$ 14.50	\$ 5.08
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.010	\$ 38.20	\$ 0.38
0.0%	0.000	0.35	\$ 9.50	\$ 3.33
0.0%	0.000	0.015	\$ 94.90	\$ 1.42
0.0%	0.000	0.35	\$ 24.50	\$ 8.58
0.0%	0.000	0.10	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma	2.185	Notas adicionales
No. Porciones	15	
Peso/porción	0.14566667	

Costo por receta	\$ 86.17
Costo por porción	\$ 5.74
10% de Costo	\$ 0.57
Subtotal	\$ 6.32
16% IVA	\$ 1.01
Costo Producción	\$ 7.33
Factor de venta	2.33
Precio de venta	17.103642

Elaboración

Cernir los secos, en una batidora ir agregando el huevo, leche, extracto y aceite, de poco en poco, batir en tercera velocidad, hasta que la mezcla quede sin grumos. Poner sobre capacillos en una charola hornear a 180° durante 20min.

Nombre	Muffin de blueberries	Tipo	Panadería
--------	-----------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina preparada	1	Kg	0
4C	Huevo	0.1	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.01	Kg	0
4C	Leche	0.35	Lt	0
5C	Extracto de vainilla	0.015	Lt	0
4C	Aceite de canola	0.3	Kg	0
CONG	Mora azul congelada	0.1	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 67.30	\$ 67.30
0.0%	0.000	0.1	\$ 14.50	\$ 1.45
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.010	\$ 38.20	\$ 0.38
0.0%	0.000	0.35	\$ 9.50	\$ 3.33
0.0%	0.000	0.015	\$ 94.90	\$ 1.42
0.0%	0.000	0.3	\$ 24.50	\$ 7.35
0.0%	0.000	0.10	\$ 116.92	\$ 11.69
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.885
 No. Porciones 15
 Peso/porción 0.1256667

Notas adicionales

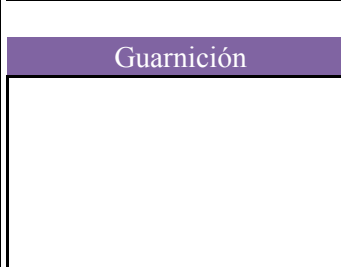
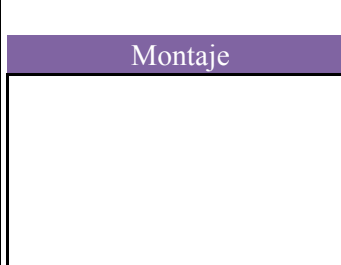
Costo por receta \$ 93.01
 Costo por porción \$ 6.20
 10% de Costo \$ 0.62
 Subtotal \$ 6.82
 16% IVA \$ 1.09
Costo Producción \$ 7.91
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 18.46168

Elaboración

Cernir los secos, en una batidora ir agregando el huevo, leche, extracto y aceite, de poco en poco, batir en tercera velocidad, hasta que la mezcla quede sin grumos. Poner sobre capacillos en una charola hornear a 180° durante 20min.

Nombre	Muffin de vainilla con chispas	Tipo	Panadería
--------	--------------------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina preparada	1	Kg	0
4C	Huevo	0.1	Kg	0
4C	Azúcar	0.01	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.01	Kg	0
4C	Leche	0.35	Lt	0
5C	Extracto de vainilla	0.015	Lt	0
4C	Aceite de canola	0.3	Lt	0
4C	Chispas de chocolate	0.1	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 67.30	\$ 67.30
0.0%	0.000	0.1	\$ 14.50	\$ 1.45
0.0%	0.000	0.01	\$ 9.00	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.010	\$ 38.20	\$ 0.38
0.0%	0.000	0.35	\$ 9.50	\$ 3.33
0.0%	0.000	0.015	\$ 94.90	\$ 1.42
0.0%	0.000	0.3	\$ 24.50	\$ 7.35
0.0%	0.000	0.10	\$ 162.50	\$ 16.25
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.885
No. Porciones 15
Peso/porción 0.1256667

Notas adicionales

Costo por receta \$ 97.57
 Costo por porción \$ 6.50
 10% de Costo \$ 0.65
 Subtotal \$ 7.16
 16% IVA \$ 1.14
Costo Producción \$ 8.30

 Factor de venta 2.33
Precio de venta 19.366383

Elaboración
Cernir los secos, en una batidora ir agregando el huevo, leche, extracto y aceite, de poco en poco, batir en tercera velocidad, hasta que la mezcla quede sin grumos. Poner sobre capacillos en una charola hornear a 180° durante 20min.

Nombre	Empanada frutos rojos
--------	-----------------------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Use en plac
CONG	Mora azul congelada	0.5	Kg	0
1A	Limón	0.015	Kg	Jugo
4C	Azúcar	0.063	Kg	0
4C	Fécula de maíz	0.01	Kg	0
4C	Huevo	0.06	Kg	0
PREP	Masa quebrada	0.675	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 116.92	\$ 58.46
0.0%	0.000	0.015	\$ 9.00	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.063	\$ 9.00	\$ 0.57
0.0%	0.000	0.010	\$ 6.00	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.06	\$ 14.50	\$ 0.87
0.0%	0.000	0.675	\$ 17.80	\$ 12.02
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.323
 No. Porciones 8
 Peso/porción 0.16538

Notas adicionales

Costo por receta \$ 72.11
 Costo por porción \$ 9.01
 10% de Costo \$ 0.90
 Subtotal \$ 9.91
 16% IVA \$ 1.59
Costo Producción \$ 11.50

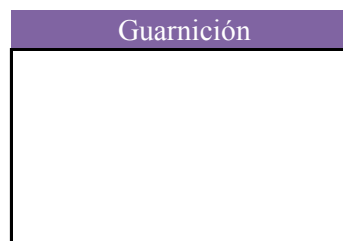
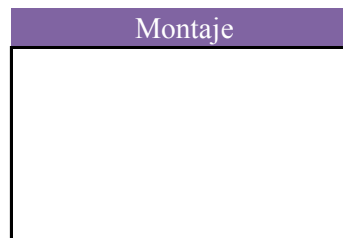
Elaboración
 Cernir la harina, sal y azúcar (2a cantidad) agregar la mantequilla y manteca fría mezclando con un mezclador de barillas, agregar agua, no manejar mucho. Refrigerar durante 1 hora. Mientras en una olla a fuego medio agregar 375gr con 40gr de azúcar y el jugo de limón, cocine lentamente, deje hervir durante 5 min, mientras disuelva la fécula en 2 cdas de agua, agregue a la mezcla de moras y mueva constantemente. Retire del fuego y agregue el resto de las moras. Precaliente el horno a 190°, estire la masa use un cortador de 15cm como molde corte en

Factor de venta 2.33
Precio de venta 26.83543846

Nombre	Galleta domino
--------	----------------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.56	Kg	0
4C	Huevo	0.08	Kg	Yemas
4C	Azúcar glass	0.18	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.006	Kg	0
4C	Sal	0.004	Kg	0
5C	Extracto de vainilla	0.03	Lt	0
3A	Mantequilla	0.46	Kg	0
4C	Cocoa	0.06	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.56	\$ 7.00	\$ 3.92
0.0%	0.000	0.08	\$ 14.50	\$ 1.16
0.0%	0.000	0.18	\$ 27.90	\$ 5.02
0.0%	0.000	0.006	\$ 38.20	\$ 0.23
0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.46	\$ 42.50	\$ 19.55
0.0%	0.000	0.06	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.38
No. Porciones 48
Peso/porción 0.02875

Notas adicionales

Costo por receta \$ 32.75
 Costo por porción \$ 0.68
 10% de Costo \$ 0.07
 Subtotal \$ 0.75
 16% IVA \$ 0.12
Costo Producción \$ 0.87

 Factor de venta 2.33
Precio de venta 2.0314551

Elaboración
Dividir las cantidades por partes iguales excepto la cocoa. Acremar la mantequilla con el azúcar glass, agregar las yemas y el extracto, añadir la mezcla de harina y polvo para hornear con movimientos envolventes trabajando lo menos posible. Para la de chocolate repetir el procedimiento, a la mezcla de harina y polvo para hornear agregar la cocoa y repetir. Refrigerar durante 1 hora. Cortar bloques de 1.5x1.5cm de cada sabor y juntarlos como un cuadro combinado, refrigerar. Cortar galletas de 1cm y hornear a 180° durante 15 min.

Nombre	Galleta de nuez	Tipo	Panadería
--------	-----------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.56	Kg	0
4C	Huevo	0.08	Kg	Yemas
4C	Azúcar glass	0.18	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.006	Kg	0
4C	Sal	0.004	Kg	0
5C	Extracto de vainilla	0.03	Lt	0
3A	Mantequilla	0.46	Kg	0
4C	Nuez pecana	0.15	Kg	Brunoise
4C	Canela molida	0.01	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Incremento	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.56	\$ 7.00	\$ 3.92
0.0%	0.000	0.08	\$ 14.50	\$ 1.16
0.0%	0.000	0.18	\$ 27.90	\$ 5.02
0.0%	0.000	0.006	\$ 38.20	\$ 0.23
0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.46	\$ 42.50	\$ 19.55
0.0%	0.000	0.15	\$ 209.00	\$ 31.35
0.0%	0.000	0.01	\$ 110.70	\$ 1.11
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.48
 No. Porciones 48
 Peso/porción 0.0308333

Notas adicionales

Costo por receta \$ 65.21
 Costo por porción \$ 1.36
 10% de Costo \$ 0.14
 Subtotal \$ 1.49
 16% IVA \$ 0.24
Costo Producción \$ 1.73
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 4.044662

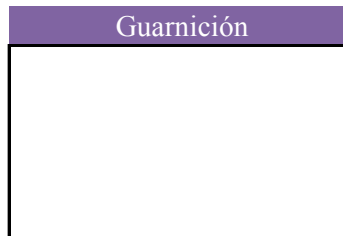
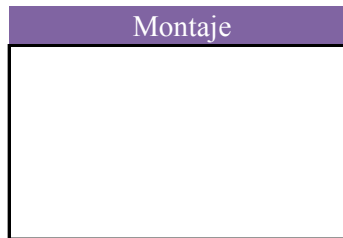
Elaboración

Acremar la mantequilla con el azúcar glass, agregar las yemas y el extracto, añadir la mezcla de harina y polvo para hornear, agregar las nueces con movimientos envolventes trabajando lo menos posible. Refrigerar durante 1 hora. Con una parisienne hacer bolitas, hornear a 180° durante 15 min. Pasar por azúcar y canela cuando estén frías.

Nombre	Galleta de mantequilla
--------	------------------------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.56	Kg	0
4C	Huevo	0.08	Kg	Yemas
4C	Azúcar glass	0.18	Kg	0
4C	Polvo para horn	0.006	Kg	0
4C	Sal	0.004	Kg	0
5C	Extracto de vain	0.03	Lt	0
3A	Mantequilla	0.46	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.56	\$ 7.00	\$ 3.92
0.0%	0.000	0.08	\$ 14.50	\$ 1.16
0.0%	0.000	0.18	\$ 27.90	\$ 5.02
0.0%	0.000	0.006	\$ 38.20	\$ 0.23
0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.46	\$ 42.50	\$ 19.55
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.32
No. Porciones 48
Peso/porción 0.0275

Notas adicionales

Costo por receta \$ 32.75
 Costo por porción \$ 0.68
 10% de Costo \$ 0.07
 Subtotal \$ 0.75
 16% IVA \$ 0.12
Costo Producción \$ 0.87

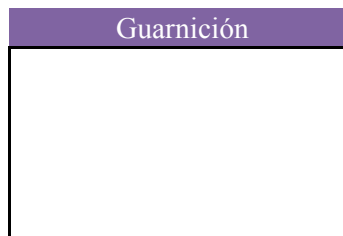
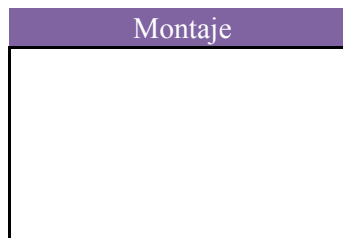
Elaboración
<p> Acremar la mantequilla con el azúcar glass, agregar las yemas y el extracto, añadir la mezcla de harina y polvo para hornear con movimientos envolventes trabajando lo menos posible. Refrigerar durante 1 hora. Estirar sobre un tapete de silicón y azúcar glass, cortar de la forma que desee y hornear a 180° durante 15 min. Pasar por azúcar glass cuando estén frías. </p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 2.0314551

Nombre	Panque de naranja
--------	-------------------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	1	Kg	0
4C	Huevo	0.2	Kg	0
4C	Azúcar	0.25	Kg	0
3A	Margarina	0.5	Kg	0
4C	Leche	0.2	Lt	0
5C	Extracto de nar	0.005	Lt	0
1A	Ralladura de na	0.03	Kg	0
4C	Azúcar glass	0.25	Kg	0
1A	Naranja	0.2	Kg	Jugo
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeadada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.2	\$ 14.50	\$ 2.90
0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
0.0%	0.000	0.500	\$ 65.80	\$ 32.90
0.0%	0.000	0.20	\$ 9.50	\$ 1.90
0.0%	0.000	0.005	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.03	\$ 12.00	\$ 0.36
0.0%	0.000	0.25	\$ 27.90	\$ 6.98
0.0%	0.000	0.20	\$ 12.00	\$ 2.40
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.635
No. Porciones 18
Peso/porción 0.1463889

Notas adicionales

Costo por receta \$ 56.69
 Costo por porción \$ 3.15
 10% de Costo \$ 0.31
 Subtotal \$ 3.46
 16% IVA \$ 0.55
Costo Producción \$ 4.02

 Factor de venta 2.33
Precio de venta 9.375985

Elaboración
<p>Cernir los secos, agregar los liquidos en una batidora a primera velocidad ir subiendo la velocidad hasta que quede una mezcla homogenea y sin grumos. Poner en placas con capacillos de papel, hornear a 190° durante 20 min, enfriar. Mezclar el azúcar glass con el jugo de naranja, bañar los panqués todavía tibios.</p>

Nombre Panque de limón

Tipo Panadería

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	1	Kg	0
4C	Huevo	0.2	Kg	0
4C	Azúcar	0.25	Kg	0
3A	Margarina	0.5	Kg	0
4C	Leche	0.2	Lt	0
1A	Limón	0.06	Kg	Jugo
1A	Ralladura de lir	0.001	Kg	0
4C	Azúcar glass	0.25	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.2	\$ 14.50	\$ 2.90
0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
0.0%	0.000	0.500	\$ 65.80	\$ 32.90
0.0%	0.000	0.20	\$ 9.50	\$ 1.90
0.0%	0.000	0.06	\$ 9.00	\$ 0.54
0.0%	0.000	0.001	\$ 9.00	\$ 0.01
0.0%	0.000	0.25	\$ 27.90	\$ 6.98
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.461
 No. Porciones 18
 Peso/porción 0.13672222

Notas adicionales

Elaboración

Cernir los secos, agregar los liquidos en una batidora a primera velocidad ir subiendo la velocidad hasta que quede una mezcla homogenea y sin grumos. Poner en placas con capacillos de papel, hornear a 190° durante 20 min, enfriar. Mezclar el azúcar glass con el jugo de limón, bañar los panqués todavía tibios.

Costo por receta \$ 54.47
 Costo por porción \$ 3.03
 10% de Costo \$ 0.30
 Subtotal \$ 3.33
 16% IVA \$ 0.53
Costo Producción \$ 3.86

Factor de venta 2.33
Precio de venta 9.0102744

Nombre	Tarta de frambuesa	Tipo	Panadería
--------	--------------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
PREP	Masa quebrada	0.3	Kg	0	
4C	Huevo	0.08	Kg	Yemas	
4C	Azúcar	0.08	Kg	0	
3A	Mantequilla	0.035	Kg	0	
3A	Crema 35%	0.1	Lt	0	
4C	Azucar glass	0.01	Kg	0	
4C	Vaina de vainil	0.005	Kg	Semillas	
4C	Fécula de maíz	0.03	Kg	0	
1A	Frambuesas	0.2	Kg	0	
4C	Leche	0.35	Lt	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.3	\$ 17.80	\$ 5.34
0.0%	0.000	0.08	\$ 14.50	\$ 1.16
0.0%	0.000	0.08	\$ 42.50	\$ 3.40
0.0%	0.000	0.035	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.10	\$ 60.00	\$ 6.00
0.0%	0.000	0.01	\$ 27.90	\$ 0.28
0.0%	0.000	0.005	\$ 1,334.00	\$ 6.67
0.0%	0.000	0.03	\$ 6.00	\$ 0.18
0.0%	0.000	0.20	\$ 117.80	\$ 23.56
0.0%	0.000	0.35	\$ 9.50	\$ 3.33
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.19
No. Porciones 10
Peso/porción 0.119

Notas adicionales

Costo por receta \$ 49.91
 Costo por porción \$ 4.99
 10% de Costo \$ 0.50
 Subtotal \$ 5.49
 16% IVA \$ 0.88
Costo Producción \$ 6.37

Elaboración
<p>En un cazo agregue las semillas de vainilla, fécula y mitad del azúcar, vierta la leche batiendo hasta que se mezcle, calentar y continúe moviendo con una cuchara de madera. En un bowl aparte bata las yemas con el resto del azúcar, poco a poco agregue un poco de leche caliente sin dejar de mover, regrese a la leche y mueva constantemente hasta obtener una mezcla espesa, agregar la mantequilla encima y cubrir a piel. Mientras batir la crema 35% y agregar el azúcar glass, no batir demasiado, unir la crema montada con la crema pastelera. Estirar y hornear la</p>

Factor de venta 5.33
Precio de venta 33.96793

Nombre	Tarta de fresa	Tipo	Panadería
--------	----------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Masa quebrada	0.45	Kg	0
4C	Leche	0.4	Kg	0
4C	Leche condensada	1	Kg	0
1A	Jugo de limón	0.5	Kg	0
4C	Grenetina	0.016	Lt	0
3A	Queso crema	0.76	Kg	0
1A	Fresas	0.5	Kg	Fileteadas
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.45	\$ 17.80	\$ 8.01
0.0%	0.000	0.4	\$ 9.50	\$ 3.80
0.0%	0.000	1	\$ 38.63	\$ 38.63
0.0%	0.000	0.500	\$ 9.00	\$ 4.50
0.0%	0.000	0.02	\$ 120.00	\$ 1.92
0.0%	0.000	0.76	\$ 100.00	\$ 76.00
0.0%	0.000	0.5	\$ 8.50	\$ 4.25
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 3.626
No. Porciones 15
Peso/porción 0.2417333


Notas adicionales

Costo por receta \$ 137.11
 Costo por porción \$ 9.14
 10% de Costo \$ 0.91
 Subtotal \$ 10.05
 16% IVA \$ 1.61
Costo Producción \$ 11.66

 Factor de venta 3.33
Precio de venta 38.877913

Elaboración
 Extienda la masa quebrada en un molde para pay desmoldable. Hornee a 175° durante 10 min. En una batidora mezcle el queso crema con la leche condensada, leche de vaca, mientras hidrata la grenetina, agregue el jugo de los limones hasta que quede bien incorporado, derrita la grenetina e incorpore suavemente a la mezcla. Vierta en la costra y refrigere cerca de 12 horas. Acomode las fresas encima del pay ya cuajado y cubra con brillo para postres.

Nombre	Masa quebrada	Tipo	Panadería
--------	---------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
4C	Harina	0.675	Kg	0			0.0%	0.000	0.675	\$ 7.00	\$ 4.73
3A	Mantequilla	0.205	Kg	Cubos fría			0.0%	0.000	0.205	\$ 42.50	\$ 8.71
3A	Manteca	0.045	Kg	Cubos fría			0.0%	0.000	0.045	\$ 41.40	\$ 1.86
4C	Azúcar	0.03	Kg	0			0.0%	0.000	0.030	\$ 9.00	\$ 0.27
4C	Sal	0.002	Kg	0		Montaje	0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.01
4C	Agua	0.175	Lt	Fría			0.0%	0.000	0.175	\$ 1.20	\$ 0.21
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		Guarnición	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.132
No. Porciones 1
Peso/porción 1.132

Notas adicionales

Costo por receta \$ 15.79
 Costo por porción \$ 15.79
 10% de Costo \$ 1.58
 Subtotal \$ 17.37
 16% IVA \$ 2.78
Costo Producción \$ 20.15
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 47.017376

Elaboración
Cernir la harina, sal y azúcar, agregar la mantequilla y manteca fría mezclando con un mezclador de barillas, agregar agua, no manejar mucho. Refrigerar durante 1 hora antes de usar.

Nombre	Pay de manzana	Tipo	Panadería
---------------	----------------	-------------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Masa quebrada	0.45	Kg	0
4C	Harina	0.03	Kg	0
4C	Azúcar	0.084	Kg	0
4C	Canela Molida	0.005	Kg	0
1A	Limón	0.03	Kg	Jugo
1A	Manzana	1.5	Kg	Fileteadas
4C	Azúcar mascab	0.084	Kg	0
3A	Mantequilla	0.03	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.45	\$ 17.80	\$ 8.01
0.0%	0.000	0.03	\$ 7.00	\$ 0.21
0.0%	0.000	0.084	\$ 9.00	\$ 0.76
0.0%	0.000	0.005	\$ 110.70	\$ 0.55
0.0%	0.000	0.03	\$ 9.00	\$ 0.27
0.0%	0.000	1.5	\$ 26.00	\$ 39.00
0.0%	0.000	0.084	\$ 24.25	\$ 2.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 42.50	\$ 1.28
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.213
No. Porciones 12
Peso/porción 0.18441667

Notas adicionales

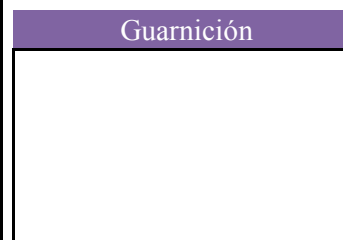
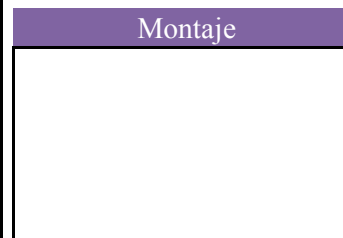
Costo por receta \$ 52.11
 Costo por porción \$ 4.34
 10% de Costo \$ 0.43
 Subtotal \$ 4.78
 16% IVA \$ 0.76
Costo Producción \$ 5.54
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 12.9292575

Elaboración

Extienda la masa y corte para un molde de 30cm, cubra el molde, mientras en un bowl ponga las manzanas el jugo de limón, azúcares, harina y canela. Ponga en el molde con la masa, corte otro círculo que cubra el las manzanas, haga unos huecos en forma de hoja para que salga el vapor. Refrigerar 15min. Hornear a 200° durante 15 min, reduzca el fuego a 175° y hornee cerca de una hora. Enfriar

Nombre	Brownie clásico	Tipo	Panadería
--------	-----------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.25	Kg	0
4C	Huevo	0.24	Kg	0
4C	Azúcar	0.25	Kg	0
4C	Azúcar mascaba	0.25	Kg	0
4C	Chispas de cho	0.15	Kg	0
4C	Bicarbonato	0.003	Kg	0
4C	Sal	0.005	Kg	0
3A	Mantequilla	0.187	Kg	0
4C	Chocolate amar	0.17	Kg	0
4C	Miel de maíz	0.063	Kg	0
5C	Extracto de vai	0.03	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 7.00	\$ 1.75
0.0%	0.000	0.24	\$ 14.50	\$ 3.48
0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
0.0%	0.000	0.250	\$ 24.50	\$ 6.13
0.0%	0.000	0.15	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.003	\$ 25.00	\$ 0.08
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.19	\$ 42.50	\$ 7.95
0.0%	0.000	0.17	\$ 90.33	\$ 15.36
0.0%	0.000	0.06	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.598
No. Porciones 20
Peso/porción 0.0799

Notas adicionales

Costo por receta \$ 39.86
 Costo por porción \$ 1.99
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.19
 16% IVA \$ 0.35
Costo Producción \$ 2.54

Elaboración

En un molde para hornear de 22x33cm forre el fondo y las orillas con papel encerado, engrasar. En un tazón ponga la harina, bicarbonato y sal cernidos. En un bowl derrita la mantequilla y agregue el chocolate amargo para derretir, bata con un batidor hasta que quede terso, incorpore los azúcares, después huevos, uno a la vez, agregue la miel y la vainilla, añada la harina y mezcle hasta integrar, agregue las chispas y pase al molde. Hornee cerca de 25 min a 170°.

Factor de venta 5.33
Precio de venta 13.56272

Nombre	Brownie con frambuesa	Tipo	Panadería
--------	-----------------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	 Montaje Guarnición
4C	Harina	0.25	Kg	0	
4C	Huevo	0.24	Kg	0	
4C	Azúcar	0.25	Kg	0	
4C	Azúcar mascaba	0.25	Kg	0	
4C	Mermelada de f	0.15	Kg	0	
4C	Bicarbonato	0.003	Kg	0	
4C	Sal	0.005	Kg	0	
3A	Mantequilla	0.187	Kg	0	
4C	Chocolate amar	0.17	Kg	0	
4C	Miel de maíz	0.063	Kg	0	
5C	Extracto de vai	0.03	Lt	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 7.00	\$ 1.75
0.0%	0.000	0.24	\$ 14.50	\$ 3.48
0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
0.0%	0.000	0.250	\$ 24.25	\$ 6.06
0.0%	0.000	0.15	\$ 53.00	\$ 7.95
0.0%	0.000	0.003	\$ 25.00	\$ 0.08
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.19	\$ 42.50	\$ 7.95
0.0%	0.000	0.17	\$ 90.33	\$ 15.36
0.0%	0.000	0.06	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.598
No. Porciones 20
Peso/porción 0.0799

Notas adicionales

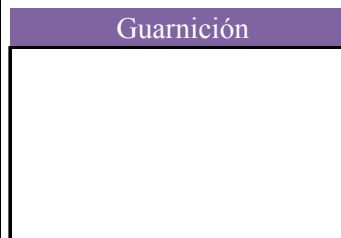
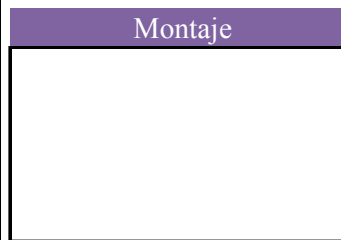
Costo por receta \$ 47.75
 Costo por porción \$ 2.39
 10% de Costo \$ 0.24
 Subtotal \$ 2.63
 16% IVA \$ 0.42
Costo Producción \$ 3.05

Elaboración
 En un molde para hornear de 22x33cm forre el fondo y las orillas con papel encerado, engrasar. En un tazón ponga la harina, bicarbonato y sal cernidos. En un bowl derrita la mantequilla y agregue el chocolate amargo para derretir, bata con un batidor hasta que quede terso, incorpore los azúcares, después huevos, uno a la vez, agregue la miel y la vainilla, añada la harina y mezcle hasta integrar, agregue la mermelada en movimientos circulares con un palillo y pase al molde. Hornee cerca de 25 min a 170°.

Factor de venta 5.33
Precio de venta 16.24656

Nombre	Scones blueberry	Tipo	Panadería
--------	------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.625	Kg	0
4C	Huevo	0.12	Kg	0
4C	Azúcar	0.045	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.005	Kg	0
4C	Leche	0.125	Lt	0
3A	Yoghurt	0.155	Lt	0
4C	Sal	0.001	Kg	0
1A	Ralladura de naranja	0.005	Kg	0
3A	Mantequilla	0.25	Kg	Cubos fríos
4C	Bicarbonato	0.005	Kg	0
CONG	Mora azul congelada	0.1	Kg	0
4C	Azúcar mascabado	0.03	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.625	\$ 7.00	\$ 4.38
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.045	\$ 9.00	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.005	\$ 38.20	\$ 0.19
0.0%	0.000	0.13	\$ 9.50	\$ 1.19
0.0%	0.000	0.155	\$ 11.00	\$ 1.71
0.0%	0.000	0.001	\$ 5.75	\$ 0.01
0.0%	0.000	0.01	\$ 12.00	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.25	\$ 42.50	\$ 10.63
0.0%	0.000	0.01	\$ 25.00	\$ 0.13
0.0%	0.000	0.10	\$ 116.90	\$ 11.69
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.466
No. Porciones 10
Peso/porción 0.1466

Notas adicionales

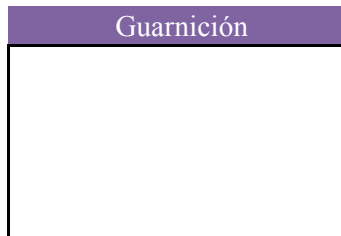
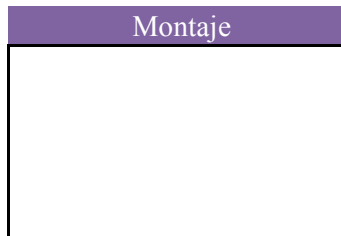
Costo por receta \$ 32.84
 Costo por porción \$ 3.28
 10% de Costo \$ 0.33
 Subtotal \$ 3.61
 16% IVA \$ 0.58
Costo Producción \$ 4.19

 Factor de venta 3.33
Precio de venta 13.969615

Elaboración
 En un procesador de alimentos combine harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato y sal, mezcle, agregue la mantequilla y ralladura, pulse 3 o 4 veces hasta que parezcan migas grandes, pase a un tazón. En una jarra mezcle líquidos, bata los huevos y vierta sobre los secos, agregue las blueberries, mezcle solo para combinar, forme 10 círculos grandes y planos, espolvoree con el azúcar mascabado restante. Hornee a 190° durante 20 min.

Nombre	Scones chocolate	Tipo	Panadería
--------	------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.625	Kg	0
4C	Huevo	0.12	Kg	0
4C	Azúcar	0.045	Kg	0
4C	Polvo para hornear	0.005	Kg	0
4C	Leche	0.125	Lt	0
3A	Yoghurt	0.155	Lt	0
4C	Sal	0.001	Kg	0
5C	Extracto de vainilla	0.005	Lt	0
3A	Mantequilla	0.25	Kg	Cubos fríos
4C	Bicarbonato	0.005	Kg	0
4C	Chispas de chocolate	0.1	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.625	\$ 7.00	\$ 4.38
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.045	\$ 9.00	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.005	\$ 38.20	\$ 0.19
0.0%	0.000	0.13	\$ 9.50	\$ 1.19
0.0%	0.000	0.155	\$ 11.00	\$ 1.71
0.0%	0.000	0.001	\$ 5.75	\$ 0.01
0.0%	0.000	0.01	\$ 94.90	\$ 0.47
0.0%	0.000	0.25	\$ 42.50	\$ 10.63
0.0%	0.000	0.01	\$ 25.00	\$ 0.13
0.0%	0.000	0.10	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.436
No. Porciones 10
Peso/porción 0.1436

Notas adicionales

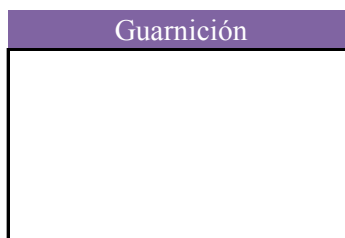
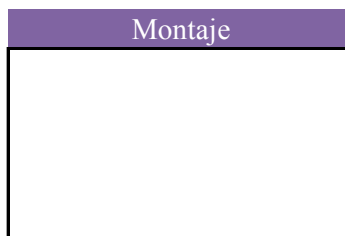
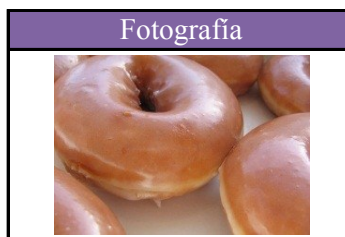
Costo por receta \$ 20.83
 Costo por porción \$ 2.08
 10% de Costo \$ 0.21
 Subtotal \$ 2.29
 16% IVA \$ 0.37
Costo Producción \$ 2.66

Elaboración
<p>En un procesador de alimentos combine harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato y sal, mezcle, agregue la mantequilla y ralladura, pulse 3 o 4 veces hasta que parezcan migas grandes, pase a un tazón. En una jarra mezcle líquidos, bata los huevos y vierta sobre los secos, agregue las chispas de chocolate, mezcle solo para combinar, forme 10 círculos grandes y planos, espolvoree con el azúcar mascabado restante. Hornee a 190° durante 20 min.</p>

Factor de venta 5.33
Precio de venta 14.177973

Nombre	Donas de sidra de manzana	Tipo	Panadería
--------	---------------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Sidra de manza	0.25	Lt	0
4C	Huevo	0.12	Kg	0
4C	Azúcar	0.245	Kg	0
4C	Canela Molida	0.008	Kg	0
4C	Leche	0.125	Lt	0
5C	Extracto de vain	0.005	Lt	0
4C	Nuez moscada	0.003	Kg	0
4C	Harina	0.812	Kg	0
4C	Aceite de canol	1	Lt	0
4C	Polvo para horn	0.01	Kg	0
3A	Yogurt	0.125	Lt	0
4C	Bicarbonato	0.005	Kg	0
4C	Sal	0.003	Kg	0
4C	Azúcar glass	0.375	Kg	0
3A	Mantequilla	0.03	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.25	\$ 50.00	\$ 12.50
0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
0.0%	0.000	0.245	\$ 9.00	\$ 2.21
0.0%	0.000	0.008	\$ 160.00	\$ 1.28
0.0%	0.000	0.13	\$ 9.50	\$ 1.19
0.0%	0.000	0.005	\$ 94.90	\$ 0.47
0.0%	0.000	0.003	\$ 460.00	\$ 1.38
0.0%	0.000	0.81	\$ 7.00	\$ 5.68
0.0%	0.000	1.00	\$ 24.50	\$ 24.50
0.0%	0.000	0.01	\$ 38.20	\$ 0.38
0.0%	0.000	0.13	\$ 11.00	\$ 1.38
0.0%	0.000	0.01	\$ 25.00	\$ 0.13
0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.02
0.0%	0.000	0.38	\$ 27.90	\$ 10.46
0.0%	0.000	0.03	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 3.116
No. Porciones 12
Peso/porción 0.2596667

Notas adicionales

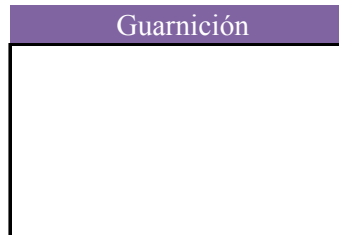
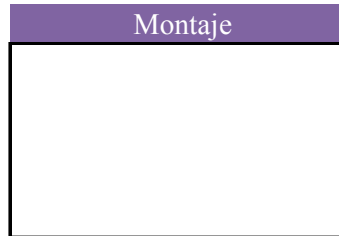
Costo por receta \$ 63.31
 Costo por porción \$ 5.28
 10% de Costo \$ 0.53
 Subtotal \$ 5.80
 16% IVA \$ 0.93
Costo Producción \$ 6.73

Elaboración
<p>Ponga la sidra a hervir hasta que reduzca a la mitad. En la batidora ponga el harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato, canela, nuez moscada y sal cernidas. Agregue la mantequilla. En otro tazón mezcle el yogurt, leche, huevos, la mitad de la sidra y el extracto de vainilla. Agregue a la de la harina y amase hasta obtener una masa suave, añadiendo más harina si fuera necesario. Pase a una charola para hornear extendiendola hasta que quede de 1cm de grueso congelar durante 15 min. Caliente el aceite a una olla. Corte con un cortador para donas, frías y ponga en la rejilla. Para el</p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 15.70837

Nombre	Galletas con chispas de chocolate	Tipo	Panadería
--------	-----------------------------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.562	Kg	0
4C	Huevo	0.09	Kg	0
4C	Azúcar	0.167	Kg	0
4C	Azúcar mascaba	0.167	Kg	0
3A	Mantequilla	0.2	Kg	0
4C	Miel de maíz	0.03	Lt	0
5C	Extracto de vainilla	0.01	Lt	0
4C	Chocolate semi	0.34	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.562	\$ 7.00	\$ 3.93
0.0%	0.000	0.09	\$ 14.50	\$ 1.31
0.0%	0.000	0.167	\$ 9.00	\$ 1.50
0.0%	0.000	0.167	\$ 24.50	\$ 4.09
0.0%	0.000	0.20	\$ 42.50	\$ 8.50
0.0%	0.000	0.03	\$ 75.80	\$ 2.27
0.0%	0.000	0.01	\$ 94.90	\$ 0.95
0.0%	0.000	0.34	\$ 90.33	\$ 30.71
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.566
No. Porciones 24
Peso/porción 0.06525


Notas adicionales

Costo por receta \$ 53.27
 Costo por porción \$ 2.22
 10% de Costo \$ 0.22
 Subtotal \$ 2.44
 16% IVA \$ 0.39
Costo Producción \$ 2.83

 Factor de venta 3.33
Precio de venta 9.440303

Elaboración
 En un tazón mezcle harina, sal y bicarbonato. En la batidora a velocidad media-alta bata la mantequilla con los azúcares hasta que tenga una textura ligera, incorpore el huevo entero y la yema, luego miel y vainilla, agregue bajando la velocidad la harina, hasta obtener una mezcla tersa, agregue el chocolate troceado, refrigere durante 1 hora. En una charola engrasada ponga porciones de la mezcla con una cuchara, dejando un espacio de 2.5cm entre ellas. Hornee de 8 a 10 min a 175°.

Nombre	Galletas con chocolate blanco y macadamias	Tipo	Panadería
--------	--	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeadada				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
4C	Harina	0.562	Kg	0		0.0%	0.000	0.562	\$ 7.00	\$ 3.93
4C	Huevo	0.09	Kg	0		0.0%	0.000	0.09	\$ 14.50	\$ 1.31
4C	Azúcar	0.167	Kg	0		0.0%	0.000	0.167	\$ 9.00	\$ 1.50
4C	Azúcar mascabado	0.167	Kg	0		0.0%	0.000	0.167	\$ 24.25	\$ 4.05
3A	Mantequilla	0.2	Kg	0		0.0%	0.000	0.20	\$ 42.50	\$ 8.50
4C	Miel de maíz	0.03	Lt	0		0.0%	0.000	0.03	\$ 75.80	\$ 2.27
5C	Extracto de vainilla	0.01	Lt	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 94.90	\$ 0.95
4C	Chocolate blanco	0.34	Kg	0		0.0%	0.000	0.34	\$ 90.33	\$ 30.71
4C	Nuez macadamia	0.2	Kg	Troceadas		0.0%	0.000	0.20	\$ 209.00	\$ 41.80
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.766
No. Porciones 24
Peso/porción 0.073583


Notas adicionales

Costo por receta \$ 95.03
 Costo por porción \$ 3.96
 10% de Costo \$ 0.40
 Subtotal \$ 4.36
 16% IVA \$ 0.70
Costo Producción \$ 5.05

Elaboración
<p>En un tazón mezcle harina, sal y bicarbonato. En la batidora a velocidad media-alta bata la mantequilla con los azúcares hasta que tenga una textura ligera, incorpore el huevo entero y la yema, luego miel y vainilla, agregue bajando la velocidad la harina, hasta obtener una mezcla tersa, agregue el chocolate troceado y las macadamias, refrigere durante 1 hora. En una charola engrasada ponga porciones de la mezcla con una cuchara, dejando un espacio de 2.5cm entre ellas. Hornee de 8 a 10 min a 175°.</p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 11.788453

Nombre	Cheesecake	Tipo	Panadería
--------	------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
3A	Queso crema	1	Kg	0		0.0%	0.000	1	\$ 100.00	\$ 100.00
4C	Huevo	0.18	Kg	0		0.0%	0.000	0.18	\$ 14.50	\$ 2.61
4C	Azúcar	0.42	Kg	0		0.0%	0.000	0.42	\$ 9.00	\$ 3.78
4C	Galletas marías	0.25	Kg	Molidas		0.0%	0.000	0.250	\$ 37.45	\$ 9.36
3A	Mantequilla	0.06	Kg	0		0.0%	0.000	0.06	\$ 42.50	\$ 2.55
5C	Extracto de vainilla	0.015	Lt	0		0.0%	0.000	0.015	\$ 94.90	\$ 1.42
4C	Harina	0.03	Kg	0		0.0%	0.000	0.03	\$ 7.00	\$ 0.21
3A	Crema ácida	0.125	Kg	0		0.0%	0.000	0.13	\$ 36.50	\$ 4.56
4C	Sal	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 2.085
No. Porciones 12
Peso/porción 0.17375

Notas adicionales

Costo por receta \$ 124.53
 Costo por porción \$ 10.38
 10% de Costo \$ 1.04
 Subtotal \$ 11.41
 16% IVA \$ 1.83
Costo Producción \$ 13.24

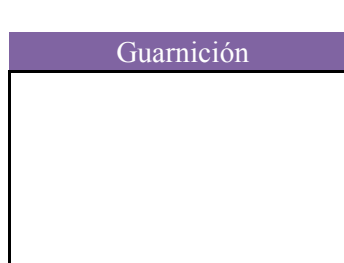
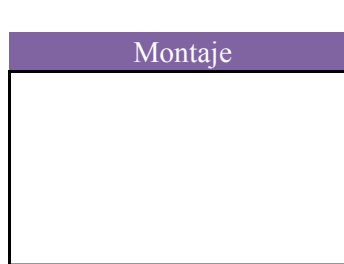
Elaboración
<p>Para la corteza engrase un molde de 23cm. En un procesador de alimentos mezcle las galletas y 45gr de azúcar, hasta que estén finas, rocíe la mantequilla y pulse hasta integrar por completo. Pase al molde presionando hasta hacer una capa. Hornee 7 min a 175°, reserve. En una batidora con pala, mezcle el queso crema, harina y sal hasta que se suavice, agregue el azúcar, la crema ácida y la vainilla, bata hasta integrar, añada los huevos, uno a la vez, vierta el relleno a la corteza fría. Hornee a 150° durante 1 hora hasta que cuaje. Refrigere 3 horas mínimo.</p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 30.896153

Nombre	Roles de canela
--------	-----------------

Tipo	Panadería
------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	1	Kg	0
4C	Huevo	0.18	Kg	0
4C	Azúcar	0.062	Kg	0
4C	Canela Molida	0.015	Kg	0
4C	Leche	0.28	Lt	Caliente
5C	Extracto de vainilla	0.03	Lt	0
4C	Levadura	0.03	Kg	0
3A	Mantequilla	0.15	Kg	0
4C	Azúcar mascabado	0.25	Kg	0
4C	Nuez pecana	0.25	Kg	Tostar y trocear
4C	Sal	0.005	Lt	0
4C	Azúcar glass	0.25	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.50	\$ 2.61
0.0%	0.000	0.062	\$ 9.00	\$ 0.56
0.0%	0.000	0.015	\$ 160.00	\$ 2.40
0.0%	0.000	0.28	\$ 9.50	\$ 2.66
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.03	\$ 182.00	\$ 5.46
0.0%	0.000	0.15	\$ 42.50	\$ 6.38
0.0%	0.000	0.25	\$ 24.25	\$ 6.06
0.0%	0.000	0.25	\$ 209.00	\$ 52.25
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.25	\$ 27.90	\$ 6.98
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.502
No. Porciones 15
Peso/porción 0.1668

Notas adicionales

Costo por receta \$ 95.23
 Costo por porción \$ 6.35
 10% de Costo \$ 0.63
 Subtotal \$ 6.98
 16% IVA \$ 1.12
Costo Producción \$ 8.10
 Factor de venta 2.33
Precio de venta 18.90108

Elaboración
 Ponga la leche caliente espolvoree la levadura, activar, agregue los huevos, azúcar y sal hasta que el azúcar se disuelva. Agregue la mitad del harina, añada la mitad de la mantequilla, cambie a gancho y amase a velocidad media añadiendo la harina de poco a poco. Pase la masa a una superficie ponga de aceite de canola a la superficie, deje reposar, engrase un molde, en un tazón pequeño mezcle el azúcar mascabado con la canela. Estire la masa y espolvoree la mezcla de azúcar y canela y las nueces, enrolle la masa y corte de 3.5cm de grueso, reposar. Hornee a 180°

Nombre	Pan francés
--------	-------------

Tipo

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
	Pan brioche	0.045	Kg	0
	Huevo	0.36	Kg	0
	Azúcar	0.015	Kg	0
	Canela Molida	0.005	Kg	0
	Leche	0.175	Lt	0
	Extracto de vain	0.005	Lt	0
	Nuez moscada	0.001	Kg	0
	Ralladura de na	0.005	Kg	0
	Aceite de canol	0.03	Lt	0
	Compota de fre	0.03	Kg	0
	Miel de maple	0.045	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

Fotog

Mor

Guar
Compota de fra de m

Suma 0.716
No. Porciones 1
Peso/porción 0.716

Notas adicionales

Elaboración

Precaliente el horno a 175°, mientras mezcle la leche, azúcar, canela, vainilla, ralladura de naranja, nuez moscada hasta que esté todo bien integrado. Agregue el pan a la mezcla hasta que haya absorbido parte de la mezcla una plancha a fuego medio engrasada ligeramente con aceite, hasta que esté dorado por ambos lados, pase a una hornear y deje hasta que esté cocido por dentro pero sin secarse.

Desayuno

grafía

ntaje

nición

ambuesa y miel
aple

ada y huevos,
i. Ponga sobre
a charola para

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.36	\$ 14.50	\$ 5.22
0.0%	0.000	0.015	\$ 9.00	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.05	\$ 2.46
0.0%	0.000	0.005	\$ 10.00	\$ 0.05
0.0%	0.000	0.001	\$ 124.00	\$ 0.12
0.0%	0.000	0.01	\$ 7.50	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.03	\$ 20.00	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.05	\$ 85.00	\$ 3.83
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Costo por receta	\$ 13.99
Costo por porción	\$ 13.99
10% de Costo	\$ 1.40
Subtotal	\$ 15.38
16% IVA	\$ 2.46
Costo Producción	\$ 17.85
Factor de venta	2.33
Precio de venta	41.63815616

Nombre	Brownie con frambuesa
--------	-----------------------

Tipo

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
	Pan brioche	0.045	Kg	0
	Huevo	0.36	Kg	0
	Azúcar	0.015	Kg	0
	Canela Molida	0.005	Kg	0
	Leche	0.175	Lt	0
	Extracto de vain	0.005	Lt	0
	Nuez moscada	0.001	Kg	0
	Ralladura de na	0.005	Kg	0
	Aceite de canol	0.03	Lt	0
	Compota de fre	0.03	Kg	0
	Miel de maple	0.045	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0

Fotog

Mor

Guarn
Compota de fra de m

Suma	0.716
No. Porciones	1
Peso/porción	0.716

Notas adicionales

Elaboración

Pre caliente el horno a 175°, mientras mezcle la leche, azúcar, canela, vainilla, ralladura de naranja, nuez moscada hasta que esté todo bien integrado. Agregue el pan a la mezcla hasta que haya absorbido parte de la mezcla una plancha a fuego medio engrasada ligeramente con aceite, hasta que esté dorado por ambos lados, pase a una hornear y deje hasta que esté cocido por dentro pero sin secarse.

Desayuno

grafía

ntaje

nición

ambuesa y miel
aple

ada y huevos,
i. Ponga sobre
a charola para

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.045	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.36	\$ 14.50	\$ 5.22
0.0%	0.000	0.015	\$ 9.00	\$ 0.14
0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.05	\$ 2.46
0.0%	0.000	0.005	\$ 10.00	\$ 0.05
0.0%	0.000	0.001	\$ 124.00	\$ 0.12
0.0%	0.000	0.01	\$ 7.50	\$ 0.04
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.03	\$ 20.00	\$ 0.60
0.0%	0.000	0.05	\$ 85.00	\$ 3.83
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Costo por receta	\$ 13.99
Costo por porción	\$ 13.99
10% de Costo	\$ 1.40
Subtotal	\$ 15.38
16% IVA	\$ 2.46
Costo Producción	\$ 17.85

Factor de venta	2.33
Precio de venta	41.63815616

Nombre	Rosca de reyes	Tipo	Temporada
--------	----------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
4C	Harina	1.125	Kg	0	
4C	Huevo	0.45	Kg	0	
4C	Azúcar	0.35	Kg	0	
4C	Levadura	0.02	Kg	0	
4C	Leche	0.1	Lt	Tibia	
4C	Extracto de vain	0.03	Lt	0	
4C	Sal	0.015	Kg	0	
3A	Mantequilla	0.15	Kg	0	
3A	Margarina	0.2	Kg	0	
3A	Manteca	0.1	Kg	0	
4C	Cerezas en cons	0.05	Kg	0	
4C	Higos	0.1	Kg	0	
4C	Ate	0.15	Kg	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1.125	\$ 7.00	\$ 7.88
0.0%	0.000	0.45	\$ 14.50	\$ 6.53
0.0%	0.000	0.35	\$ 9.00	\$ 3.15
0.0%	0.000	0.020	\$ 182.00	\$ 3.64
0.0%	0.000	0.10	\$ 9.50	\$ 0.95
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.015	\$ 5.75	\$ 0.09
0.0%	0.000	0.15	\$ 42.50	\$ 6.38
0.0%	0.000	0.20	\$ 65.80	\$ 13.16
0.0%	0.000	0.10	\$ 41.40	\$ 4.14
0.0%	0.000	0.05	\$ 58.33	\$ 2.92
0.0%	0.000	0.10	\$ 195.55	\$ 19.56
0.0%	0.000	0.15	\$ 31.67	\$ 4.75
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.84
No. Porciones 4
Peso/porción 0.71

Notas adicionales

Costo por receta \$ 75.97
 Costo por porción \$ 18.99
 10% de Costo \$ 1.90
 Subtotal \$ 20.89
 16% IVA \$ 3.34
Costo Producción \$ 24.23

 Factor de venta 3.33
Precio de venta 80.78089

Elaboración
Mezclar ingredientes secos en la batidora con aditamento pala, agregar las grasas y los líquidos, mezclar hasta que se incorporen y quede una masa elástica y homogénea. Dejar reposar 20min, dividir en porciones de 500gr y dejar reposar en charolas engrasadas. Colocar muñequitos, barnizar, colocar fruta, pasta de concha, dejar doblar tamaño. Hornear a 175° por 20min.

Nombre	Cupcake	Tipo	Temporada
--------	---------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
4C	Harina	0.375	Kg	0	
4C	Huevo	0.18	Kg	0	
4C	Azúcar	0.187	Kg	0	
4C	Sal	0.005	Kg	0	
3A	Mantequilla	0.312	Kg	0	
4C	Extracto de vainilla	0.03	Lt	0	
3A	Queso crema	0.5	Kg	0	
4C	Azúcar glass	0.168	Kg	0	
3A	Mantequilla	0.05	Kg	0	
3A	Crema 35%	0.5	Lt	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	

Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.375	\$ 7.00	\$ 2.63
0.0%	0.000	0.18	\$ 14.50	\$ 2.61
0.0%	0.000	0.187	\$ 9.00	\$ 1.68
0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.31	\$ 42.50	\$ 13.26
0.0%	0.000	0.03	\$ 94.90	\$ 2.85
0.0%	0.000	0.5	\$ 100.00	\$ 50.00
0.0%	0.000	0.17	\$ 27.90	\$ 4.69
0.0%	0.000	0.05	\$ 42.50	\$ 2.13
0.0%	0.000	0.50	\$ 60.00	\$ 30.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.307
No. Porciones 12
Peso/porción 0.19225

Notas adicionales

Costo por receta \$ 109.87
 Costo por porción \$ 9.16
 10% de Costo \$ 0.92
 Subtotal \$ 10.07
 16% IVA \$ 1.61
Costo Producción \$ 11.68

Elaboración
<p>En una batidora ponga a acremar la mantequilla con el azúcar hasta que esté ligera y espumosa, agregue el extracto de vainilla y los huevos de uno a uno, a velocidad baja agregue gradualmente la harina hasta incorporar. Divida la mezcla en capachillos y hornee de 15 a 20min a 175°. En una batidora acreme la mantequilla, agregue el queso crema y agregar la crema 35%. Decorar los cupcakes con la crema montada.</p>

Factor de venta 2.33
Precio de venta 27.258574

Nombre Galletas decoradas

Tipo Temporada

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	0.5	Kg	0
4C	Maicena	0.125	Kg	0
4C	Azúcar glass	0.375	Kg	0
3A	Mantequilla	0.18	Kg	0
4C	Bicarbonato	0.005	Kg	0
4C	Extracto de va	0.015	Lt	0
4C	Polvo para hor	0.01	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeadada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 7.00	\$ 3.50
0.0%	0.000	0.125	\$ 6.00	\$ 0.75
0.0%	0.000	0.375	\$ 27.90	\$ 10.46
0.0%	0.000	0.180	\$ 42.50	\$ 7.65
0.0%	0.000	0.01	\$ 25.00	\$ 0.13
0.0%	0.000	0.015	\$ 94.90	\$ 1.42
0.0%	0.000	0.01	\$ 38.20	\$ 0.38
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.21
 No. Porciones 12
 Peso/porción 0.10083333


Notas adicionales

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes sin manejar demasiado. Hornear con una charola encima durante 15 min a 190°.

Costo por receta \$ 24.29
 Costo por porción \$ 2.02
 10% de Costo \$ 0.20
 Subtotal \$ 2.23
 16% IVA \$ 0.36
Costo Producción \$ 2.58
 Factor de venta 5.33
Precio de venta 13.776744

Nombre	Chocolate	Tipo	Temporada
--------	-----------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
4C	Chocolate cobe	0.5	Kg	0			0.0%	0.000	0.5	\$ 90.33	\$ 45.17
3A	Crema 35%	0.25	Kg	0			0.0%	0.000	0.25	\$ 60.00	\$ 15.00
4C	Chocolate de le	0.35	Kg	0			0.0%	0.000	0.35	\$ 90.33	\$ 31.62
1A	Frambuesas	0.3	Kg	0		Montaje	0.0%	0.000	0.300	\$ 117.80	\$ 35.34
4C	Azúcar	0.15	Kg	0			0.0%	0.000	0.15	\$ 9.00	\$ 1.35
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0			Guarnición	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%			0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%	0.000		0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.55
No. Porciones 40
Peso/porción 0.03875


Notas adicionales

Costo por receta \$ 128.47
 Costo por porción \$ 3.21
 10% de Costo \$ 0.32
 Subtotal \$ 3.53
 16% IVA \$ 0.57
Costo Producción \$ 4.10

 Factor de venta 2.33
Precio de venta 9.562351

Elaboración
Hacer un puré de frambuesa y mezclar con el azúcar, calentar hasta que se reduzca un poco. Derretir el chocolate, temperarlo en una mesa de mármol. Poner en moldes, rellenar con puré de frambuesa y cubrir.

Nombre	Tarta de calabaza	Tipo	Temporada
--------	-------------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
PREP	Masa quebrada	0.4	Kg	0		0.0%	0.000	0.4	\$ 17.80	\$ 7.12
4C	Huevo	0.18	Kg	0		0.0%	0.000	0.18	\$ 14.50	\$ 2.61
4C	Azúcar	0.187	Kg	0		0.0%	0.000	0.187	\$ 9.00	\$ 1.68
4C	Canela Molida	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80
3A	Crema 35%	0.334	Lt	0		0.0%	0.000	0.33	\$ 60.00	\$ 20.04
4C	Extracto de vainilla	0.01	Lt	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 94.90	\$ 0.95
4C	Nuez moscada	0.001	Kg	0		0.0%	0.000	0.001	\$ 460.00	\$ 0.46
5C	Licor de naranj	0.045	Lt	0		0.0%	0.000	0.05	\$ 104.00	\$ 4.68
1A	Calabaza	0.5	Kg	Puré		0.0%	0.000	0.50	\$ 24.50	\$ 12.25
4C	Sal	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03
4C	Miel maple	0.045	Lt	0		0.0%	0.000	0.05	\$ 34.50	\$ 1.55
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.712
No. Porciones 10
Peso/porción 0.1712

Notas adicionales

Costo por receta \$ 52.17
 Costo por porción \$ 5.22
 10% de Costo \$ 0.52
 Subtotal \$ 5.74
 16% IVA \$ 0.92
Costo Producción \$ 6.66

 Factor de venta 3.33
Precio de venta 22.1908

Elaboración
Extienda la masa en un molde para tarta de 30cm, refrigere. Para el relleno, bata el puré de calabaza con el azúcar, miel maple y las especias, mezcle la crema 35%, licor, extracto de vainilla y huevos y agregue a la mezcla de poco a poco, vierta a la corteza. Cocine durante 10 min a 200°, después baje la temperatura a 185° y cocine 30 min. Enfríar.

Nombre	Pan de muerto	Tipo	Temporada
--------	---------------	------	-----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
4C	Harina	1	Kg	0
4C	Huevo	0.45	Kg	0
4C	Azúcar	0.25	Kg	0
4C	Sal	0.012	Kg	0
4C	Leche	0.1	Lt	0
4C	Extracto de nar	0.01	Lt	0
4C	Levadura	0.015	Kg	0
1A	Ralladura de na	0.015	Kg	0
3A	Margarina	0.35	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Montaje

Guarnición

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 7.00	\$ 7.00
0.0%	0.000	0.45	\$ 14.50	\$ 6.53
0.0%	0.000	0.25	\$ 9.00	\$ 2.25
0.0%	0.000	0.012	\$ 5.75	\$ 0.07
0.0%	0.000	0.10	\$ 9.50	\$ 0.95
0.0%	0.000	0.01	\$ 70.00	\$ 0.70
0.0%	0.000	0.015	\$ 182.00	\$ 2.73
0.0%	0.000	0.02	\$ 12.00	\$ 0.18
0.0%	0.000	0.35	\$ 65.80	\$ 23.03
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.202
 No. Porciones 15
 Peso/porción 0.1468


Notas adicionales

Costo por receta \$ 43.43
 Costo por porción \$ 2.90
 10% de Costo \$ 0.29
 Subtotal \$ 3.19
 16% IVA \$ 0.51
Costo Producción \$ 3.69

Elaboración
<p>En el cazo de la batidora mezclar todos los secos, agregar las grasas y líquidos, aumentar velocidad hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar doblar tamaño. Dividir en porciones de 200gr y dejar reposar. Formar canillas, para esto tomar una porción de la masa y agregar un poco más de harina y azúcar, hacer canillas y poner encima al pan. Hornear a 170° por 20 min. Al terminar pasar por azúcar.</p>

Factor de venta 4.33
Precio de venta 16.0106144

Nombre	Galletas de jengibre	Tipo	Temporada
--------	----------------------	------	-----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
4C	Harina	0.18	Kg	0		0.0%	0.000	0.18	\$ 7.00	\$ 1.26	
4C	Huevo	0.5	Kg	0		0.0%	0.000	0.5	\$ 14.50	\$ 7.25	
4C	Azúcar mascab	0.065	Kg	0		0.0%	0.000	0.065	\$ 24.25	\$ 1.58	
4C	Canela Molida	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.005	\$ 160.00	\$ 0.80	
4C	Sal	0.001	Kg	0		Montaje	0.0%	0.000	0.00	\$ 5.75	\$ 0.01
4C	Extracto de vain	0.005	Lt	0		0.0%	0.000	0.005	\$ 94.90	\$ 0.47	
4C	Nuez moscada	0.001	Kg	0		0.0%	0.000	0.001	\$ 460.00	\$ 0.46	
4C	Bicarbonato	0.002	Kg	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 25.00	\$ 0.05	
4C	Jengibre en pol	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 142.50	\$ 0.71	
3A	Mantequilla	0.1	Kg	0		0.0%	0.000	0.10	\$ 42.50	\$ 4.25	
4C	Miel maple	0.08	Lt	0		0.0%	0.000	0.08	\$ 34.50	\$ 2.76	
4C	Huevo	0.03	Kg	Clara		Guarnición	0.0%	0.000	0.03	\$ 14.50	\$ 0.44
4C	Azúcar glass	0.15	Kg	0		0.0%	0.000	0.15	\$ 27.90	\$ 4.19	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		

Suma 1.124
No. Porciones 24
Peso/porción 0.04683333


Notas adicionales

Costo por receta \$ 24.22
 Costo por porción \$ 1.01
 10% de Costo \$ 0.10
 Subtotal \$ 1.11
 16% IVA \$ 0.18
Costo Producción \$ 1.29

Elaboración
<p>Mezclar los secos y las especias. Aparte acremar la mantequilla con el azúcar hasta que se torne un poco pálida, añadir la miel maple y el huevo. Añadir los secos de manera envolvente, trabajando lo menos posible. Refrigerar mínimo 2 horas. Extender la masa y cortar en forma de muñequitos. Hornear durante 15 min a 180°. Decorar con el icing.</p>

Factor de venta 8.33
Precio de venta 10.73032

Nombre	Sopa de pollo y espinacas	Tipo	Sopas
--------	---------------------------	------	-------

Receta Estándar					Fotografía
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place	
2B	Pollo con hueso	1	Kg	0	
1A	Espinacas	0.25	Kg	0	
1A	Jengibre	0.02	Kg	Trozo	
PREP	Fondo	3	Lt	0	
1A	Limón	0.05	Kg	Cuartos	
	0	0	0	0	Montaje
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	Guarnición
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	
	0	0	0	0	Limón

Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 34.90	\$ 34.90
0.0%	0.000	0.25	\$ 6.80	\$ 1.70
0.0%	0.000	0.02	\$ 37.50	\$ 0.75
0.0%	0.000	3.000	\$ 6.27	\$ 18.81
0.0%	0.000	0.05	\$ 9.00	\$ 0.45
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 4.32
No. Porciones 12
Peso/porción 0.36

Notas adicionales

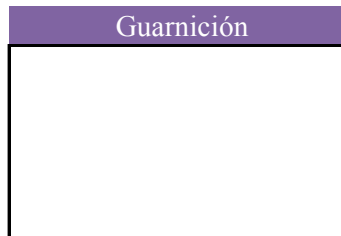
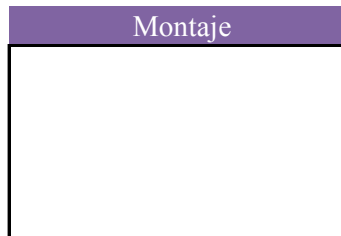
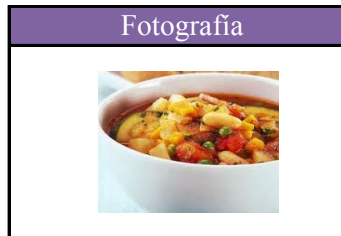
Costo por receta \$ 56.61
 Costo por porción \$ 4.72
 10% de Costo \$ 0.47
 Subtotal \$ 5.19
 16% IVA \$ 0.83
Costo Producción \$ 6.02

Elaboración
<p>Cocer el pollo en el fondo con el trozo de jengibre, una vez cocido, sacar y dejar enfriar. Colar el caldo por una malla fina. Deshebrar el pollo y regresarlo al fondo, agregar las espinacas.</p>

Factor de venta 5.33
Precio de venta 32.1039593

Nombre	Sopa de verduras con pasta	Tipo	Sopas
--------	----------------------------	------	-------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Zanahoria	0.15	Kg	Cubo
1A	Apio	0.08	Kg	Cubo
1A	Cebolla	0.09	Kg	Brunoise
1A	Ajo	0.005	Kg	Brunoise
1A	Calabacita	0.15	Kg	Cubo
1A	Papa	0.15	Kg	Cubo
4C	Farfalle	0.05	Kg	Precocida
PREP	Fondo	2	Lt	0
4C	Aceite de canol	0.03	Lt	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.15	\$ 5.00	\$ 0.75
0.0%	0.000	0.08	\$ 12.00	\$ 0.96
0.0%	0.000	0.09	\$ 4.50	\$ 0.41
0.0%	0.000	0.005	\$ 40.00	\$ 0.20
0.0%	0.000	0.15	\$ 6.00	\$ 0.90
0.0%	0.000	0.15	\$ 5.50	\$ 0.83
0.0%	0.000	0.05	\$ 26.00	\$ 1.30
0.0%	0.000	2.00	\$ 6.27	\$ 12.54
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.718
 No. Porciones 10
 Peso/porción 0.2718

Notas adicionales

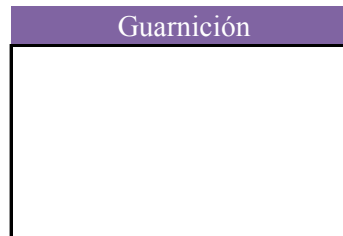
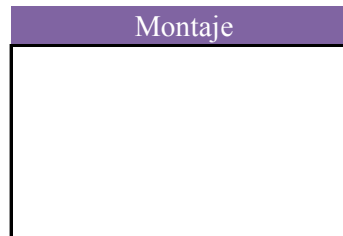
Costo por receta \$ 19.48
 Costo por porción \$ 1.95
 10% de Costo \$ 0.19
 Subtotal \$ 2.14
 16% IVA \$ 0.34
Costo Producción \$ 2.49
 Factor de venta 11.33
Precio de venta 28.172908

Elaboración

En una olla agregar el aceite y dejar calentar, sofreír la cebolla, apio y ajo hasta que se cristalicen, agregar la papa y zanahoria, ablandar, agregar la calabacita y el fondo, sazonar y dejar cocer. Cuando las verduras estén cocidas agregar la pasta y apagar.

Nombre	Crema de jitomate	Tipo	Sopas
--------	-------------------	------	-------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Jitomate	2	Kg	Cuartos
4C	Aceite de oliva	0.03	Lt	0
3A	Mantequilla	0.015	Kg	0
1A	Apio	0.09	Kg	Brunoise
1A	Cebolla	0.083	Kg	Brunoise
1A	Tomillo	0.005	Kg	0
4C	Azúcar	0.005	Kg	0
3A	Crema ácida	0.125	Kg	0
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
PREP	Fondo	0.25	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	2	\$ 7.50	\$ 15.00
0.0%	0.000	0.03	\$ 69.75	\$ 2.09
0.0%	0.000	0.015	\$ 42.50	\$ 0.64
0.0%	0.000	0.090	\$ 12.00	\$ 1.08
0.0%	0.000	0.08	\$ 4.50	\$ 0.37
0.0%	0.000	0.005	\$ 16.00	\$ 0.08
0.0%	0.000	0.005	\$ 9.00	\$ 0.05
0.0%	0.000	0.13	\$ 36.50	\$ 4.56
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.25	\$ 6.27	\$ 1.57
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 2.616
 No. Porciones 8
 Peso/porción 0.327

Notas adicionales

Costo por receta \$ 26.31
 Costo por porción \$ 3.29
 10% de Costo \$ 0.33
 Subtotal \$ 3.62
 16% IVA \$ 0.58
Costo Producción \$ 4.20

Elaboración

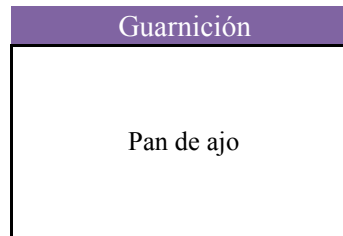
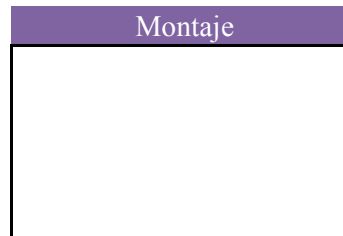
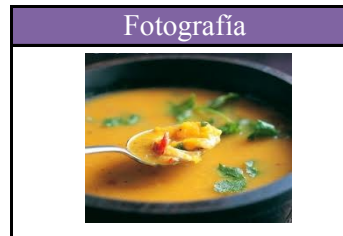
Engrase una charola con el aceite de oliva, ponga los jitomates, barnice con un poco más de aceite. Ase durante 45 min a 200°, hasta que se vean un poco marchitos. Dejar enfriar. Pase los jitomates y el jugo que desprendieron a un procesador. Colar. En una olla derrita la mantequilla, agregue el apio, cebolla, agregue el puré de tomate, caldo y tomillo, hervir lentamente. Integre el azúcar, muele la sopa. Sazone y sin soltarte hervor agregue la crema ácida.

Factor de venta 8.33
Precio de venta 34.963722

Nombre	Potaje del día
--------	----------------

Tipo	Sopas
------	-------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
PREP	Fondo	1	Lt	0
1A	Papa	0.25	Kg	Cubos
1A	Col	0.04	Kg	Chiffonade
1A	Zanahoria	0.2	Kg	Cubos
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
4C	Laurel	0.001	Kg	0
1A	Cebolla	0.045	Kg	Brunoise
4C	Aceite de canol	0.03	Lt	0
PREP	Pan de ajo	0.175	Kg	Tostado
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeadada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	1	\$ 6.27	\$ 6.27
0.0%	0.000	0.25	\$ 5.50	\$ 1.38
0.0%	0.000	0.04	\$ 6.50	\$ 0.26
0.0%	0.000	0.200	\$ 5.00	\$ 1.00
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.001	\$ 80.00	\$ 0.08
0.0%	0.000	0.05	\$ 4.50	\$ 0.20
0.0%	0.000	0.03	\$ 24.50	\$ 0.74
0.0%	0.000	0.18	\$ 2.10	\$ 0.37
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.754
No. Porciones 6
Peso/porción 0.2923333

Notas adicionales

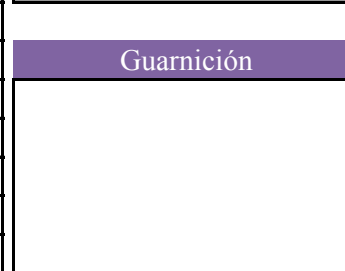
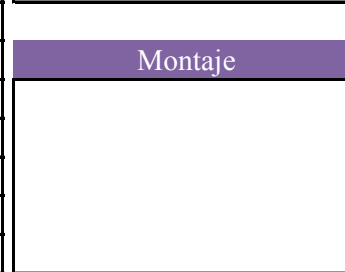
Costo por receta \$ 11.16
 Costo por porción \$ 1.86
 10% de Costo \$ 0.19
 Subtotal \$ 2.05
 16% IVA \$ 0.33
Costo Producción \$ 2.37

Elaboración
<p>En una olla sofreír la cebolla hasta que esté cristalizada, agregar los cubos de papa, zanahoria y la col, dejar ablandar, sazonar y agregar el fondo, dejar cocinar durante 1 hora. Moler una taza del potaje y volver a agregar.</p>

Factor de venta 12.33
Precio de venta 29.2624431

Nombre	Ensalada Italiana	Tipo	Ensalada
--------	-------------------	------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Lechuga sangría	0.15	Kg	Troceada
1A	Lechuga roman	0.15	Kg	Troceada
1A	Jitomate amaril	0.08	Kg	Mitad
4C	Fussilli	0.05	Kg	Cocido
3A	Mozzarella	0.045	Kg	Cubos
1A	Albahaca fresca	0.01	Kg	Chiffonade
4C	Aceite de oliva	0.03	Lt	0
1A	Jitomate cherry	0.08	Kg	Mitad
4C	Sal	0.01	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
4C	Sal de ajo	0.003	Kg	0
PREP	Pan de hierbas	0.165	Kg	Tostado
4C	Vinagre de char	0.015	Lt	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increm	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.15	\$ 7.90	\$ 1.19
0.0%	0.000	0.15	\$ 6.50	\$ 0.98
0.0%	0.000	0.08	\$ 37.90	\$ 3.03
0.0%	0.000	0.050	\$ 22.00	\$ 1.10
0.0%	0.000	0.05	\$ 78.85	\$ 3.55
0.0%	0.000	0.01	\$ 19.20	\$ 0.19
0.0%	0.000	0.03	\$ 69.75	\$ 2.09
0.0%	0.000	0.08	\$ 24.50	\$ 1.96
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.06
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.00	\$ 76.90	\$ 0.23
0.0%	0.000	0.17	\$ 1.27	\$ 0.21
0.0%	0.000	0.02	\$ 57.50	\$ 0.86
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 0.791
No. Porciones 5
Peso/porción 0.1582

Notas adicionales

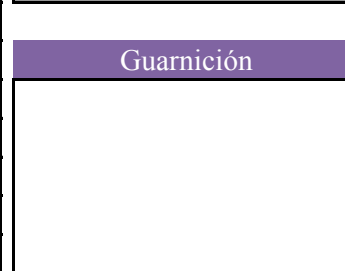
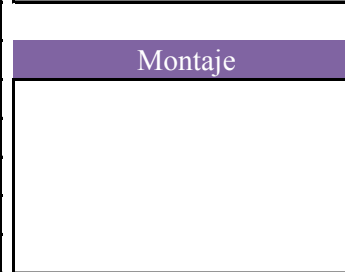
Costo por receta \$ 16.25
 Costo por porción \$ 3.25
 10% de Costo \$ 0.33
 Subtotal \$ 3.58
 16% IVA \$ 0.57
Costo Producción \$ 4.15

 Factor de venta 8.33
Precio de venta 34.566914

Elaboración
 Mezclar las lechugas, pasta, jitomates y queso. Aparte hacer un aderezo con el aceite, albahaca, sal, pimienta, sal de ajo y vinagre. Agregar a la ensalada antes de servir. Acompañar con el pan.

Nombre	Ensalada iberica	Tipo	Ensalada
--------	------------------	------	----------

Receta Estándar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place
1A	Lechuga sangría	0.5	Kg	Troceada
1A	Arúgula	0.25	Kg	0
2B	Prosciutto	0.15	Kg	Desmenuzado
3A	Mozzarella	0.1	Kg	Cubos
1A	Pimiento	0.05	Kg	Julianas
1A	Durazno	0.09	Kg	Cuartos
4C	Aceituna	0.03	Kg	Rebanadas
4C	Sal	0.005	Kg	0
4C	Pimienta	0.003	Kg	0
4C	Vinagre de vino	0.03	Lt	0
4C	Aceite de oliva	0.045	Lt	0
PREP	Pan de hierbas	0.165	Kg	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0



Receta costeada				
Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe
0.0%	0.000	0.5	\$ 7.90	\$ 3.95
0.0%	0.000	0.25	\$ 15.00	\$ 3.75
0.0%	0.000	0.15	\$ 353.00	\$ 52.95
0.0%	0.000	0.100	\$ 78.85	\$ 7.89
0.0%	0.000	0.05	\$ 20.00	\$ 1.00
0.0%	0.000	0.09	\$ 29.90	\$ 2.69
0.0%	0.000	0.03	\$ 25.86	\$ 0.78
0.0%	0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03
0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81
0.0%	0.000	0.03	\$ 41.90	\$ 1.26
0.0%	0.000	0.05	\$ 69.75	\$ 3.14
0.0%	0.000	0.17	\$ 1.27	\$ 0.21
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00

Suma 1.418
No. Porciones 5
Peso/porción 0.2836


Notas adicionales

Costo por receta \$ 78.44
 Costo por porción \$ 15.69
 10% de Costo \$ 1.57
 Subtotal \$ 17.26
 16% IVA \$ 2.76
Costo Producción \$ 20.02

Elaboración
Hacer un aderezo con el aceite, vinagre, sal y pimienta. Mezclar el resto de los ingredientes y agregar el aderezo antes de servir. Acompañar con pan de hierbas.

Factor de venta 2.33
Precio de venta 46.710686

Nombre	Ensalada Cobb	Tipo	Ensalada
--------	---------------	------	----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Incram	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
4C	Huevo	0.12	Kg	Cocido			0.0%	0.000	0.12	\$ 14.50	\$ 1.74
4C	Vinagre	0.062	Kg	0			0.0%	0.000	0.062	\$ 57.50	\$ 3.57
4C	Mostaza	0.005	Kg	0			0.0%	0.000	0.005	\$ 17.75	\$ 0.09
4C	Ajo	0.003	Kg	Brunoise			0.0%	0.000	0.003	\$ 40.00	\$ 0.12
4C	Aceite de oliva	0.186	Lt	0		Montaje	0.0%	0.000	0.19	\$ 69.75	\$ 12.97
4C	Sal	0.005	Kg	0			0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03
4C	Pimienta	0.003	Kg	0			0.0%	0.000	0.003	\$ 269.70	\$ 0.81
2B	Pechuga de pol	0.36	Kg	0			0.0%	0.000	0.36	\$ 42.00	\$ 15.12
1A	Perejil	0.015	Kg	Brunoise			0.0%	0.000	0.02	\$ 12.00	\$ 0.18
1A	Tomillo	0.005	Kg	Brunoise			0.0%	0.000	0.01	\$ 16.00	\$ 0.08
2B	Tocino	0.08	Kg	Picado			0.0%	0.000	0.08	\$ 119.00	\$ 9.52
1A	Aguacate	0.1	Kg	0		Guarnición	0.0%	0.000	0.10	\$ 18.00	\$ 1.80
1A	Lechuga roman	0.5	Kg	Troceada			0.0%	0.000	0.50	\$ 6.50	\$ 3.25
1A	Jitomate cherry	0.1	Kg	Mitades			0.0%	0.000	0.10	\$ 24.50	\$ 2.45
3A	Queso azul	0.08	Kg	Desmoronado			0.0%	0.000	0.08	\$ 175.00	\$ 14.00
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	

Suma 1.624
No. Porciones 6
Peso/porción 0.2706667


Notas adicionales

Costo por receta \$ 65.73
 Costo por porción \$ 10.95
 10% de Costo \$ 1.10
 Subtotal \$ 12.05
 16% IVA \$ 1.93
Costo Producción \$ 13.98

Elaboración
<p>Haga la vinagreta con el vinagre, mostaza y ajo en la licuadora, agregue lentamente el aceite, sazone. Aplane las pechugas, sazone y espolvoree el perejil y el tomillo. En una sartén agregue un poco de aceite de oliva y cocine las pechugas, reserve. Agregue el tocino a la sartén y fríalo. Rebane las pechugas, aguacate y el huevo, acomode sobre la lechuga y agregue jitomates, tocino y queso, bañe con la vinagreta.</p>

Factor de venta 3.33
Precio de venta 46.591327

Nombre	Ensalada con pollo a la parrilla	Tipo	Ensalada
--------	----------------------------------	------	----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
1A	Lechuga romana	0.5	Kg	Troceada		Montaje	0.0%	0.000	0.5	\$ 6.50	\$ 3.25
1A	Espinaca	0.1	Kg	Chiffonade	0.0%		0.000	0.1	\$ 6.80	\$ 0.68	
2B	Pechuga de pollo	0.36	Kg		0.0%		0.000	0.36	\$ 42.00	\$ 15.12	
3A	Queso parmesano	0.075	Kg	Rayado	0.0%		0.000	0.075	\$ 158.00	\$ 11.85	
1A	Jitomate	0.1	Kg	Cuartos	0.0%		0.000	0.10	\$ 7.50	\$ 0.75	
1A	Pimiento verde	0.1	Kg	Julianas	0.0%		0.000	0.1	\$ 20.00	\$ 2.00	
1A	Pepino	0.05	Kg	Julianas	0.0%		0.000	0.05	\$ 24.50	\$ 1.23	
1A	Cebolla morada	0.01	Kg	Fileteada	0.0%		0.000	0.01	\$ 16.00	\$ 0.16	
4C	Salsa catsup	0.062	Kg	0	0.0%		0.000	0.06	\$ 25.83	\$ 1.60	
4C	Mostaza	0.01	Kg	0	0.0%		0.000	0.01	\$ 17.75	\$ 0.18	
4C	Mayonesa	0.12	Kg	0	0.0%		0.000	0.12	\$ 35.00	\$ 4.20	
4C	Chile en hojuela	0.01	Kg	0	Guarnición		0.0%	0.000	0.01	\$ 175.75	\$ 1.76
1A	Limón	0.015	Kg	Jugo, ralladura	0.0%		0.000	0.02	\$ 9.00	\$ 0.14	
4C	Paprika	0.005	Kg	0	0.0%		0.000	0.01	\$ 133.80	\$ 0.67	
4C	Sal	0.005	Kg	0	0.0%		0.000	0.01	\$ 5.75	\$ 0.03	
4C	Pimienta	0.003	Kg	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		

Suma 1.525
No. Porciones 6
Peso/porción 0.2541667


Notas adicionales

Costo por receta \$ 44.41
 Costo por porción \$ 7.40
 10% de Costo \$ 0.74
 Subtotal \$ 8.14
 16% IVA \$ 1.30
Costo Producción \$ 9.45

Elaboración
Para el aderezo mezclar la mayonesa, catsup, mostaza, chile en hojuela, paprika y el limón, sazonar y reservar. Salpimente la pechuga y ponga en una sartén con un poco de aceite y ralladura de limón. Cocine. Mezcle la lechuga con el pepino, pimiento, jitomate y espinacas, parte el pollo y ponga encima, espolvoree el queso y sirva con el aderezo a un lado.

Factor de venta 4.33
Precio de venta 40.92902

Nombre	Ensalada Griega	Tipo	Ensalada
--------	-----------------	------	----------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
1A	Lechuga roman	0.25	Kg	Troceada		0.0%	0.000	0.25	\$ 6.50	\$ 1.63	
1A	Lechuga sangría	0.15	Kg	Troceada		0.0%	0.000	0.15	\$ 7.90	\$ 1.19	
3A	Queso cabra	0.075	Kg	Desmoronado		0.0%	0.000	0.075	\$ 139.00	\$ 10.43	
1A	Jitomate	0.1	Kg	Cuartos		0.0%	0.000	0.100	\$ 7.50	\$ 0.75	
4C	Aceituna	0.05	Kg	Rebanadas		Montaje	0.0%	0.000	0.05	\$ 25.86	\$ 1.29
1A	Pepino	0.1	Kg	Cubos		0.0%	0.000	0.1	\$ 24.50	\$ 2.45	
4C	Sal	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.005	\$ 5.75	\$ 0.03	
4C	Pimienta	0.003	Kg	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 269.70	\$ 0.81	
4C	Vinagre balsam	0.01	Lt	0		0.0%	0.000	0.01	\$ 89.00	\$ 0.89	
4C	Aceite de oliva	0.03	Lt	0		0.0%	0.000	0.03	\$ 69.70	\$ 2.09	
PREP	Pan rustico	0.1	Kg	Rebanadas		Guarnición	0.0%	0.000	0.10	\$ 1.14	\$ 0.11
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		

Suma 0.873
No. Porciones 5
Peso/porción 0.1746


Notas adicionales

Costo por receta \$ 21.66
 Costo por porción \$ 4.33
 10% de Costo \$ 0.43
 Subtotal \$ 4.77
 16% IVA \$ 0.76
Costo Producción \$ 5.53

Elaboración
Mezclar la lechuga, jitomates, pepino y aceitunas, espolvorear queso de cabra, agregar el vinagre balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta, acompañar de pan rústico.

Factor de venta 7.33
Precio de venta 40.5373745

Nombre	Fondo	Tipo	Sopas
--------	-------	------	-------

Receta Estándar					Fotografía	Receta costeadada					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unid	Mise en place		Merma	Increment	Cant Ajust	Precio Unid	Importe	
2B	Huesos pollo	0.5	Kg	0		0.0%	0.000	0.5	\$ 10.90	\$ 5.45	
1A	Apio	0.1	Kg			0.0%	0.000	0.1	\$ 12.00	\$ 1.20	
1A	Zanahoria	0.25	Kg			0.0%	0.000	0.25	\$ 5.00	\$ 1.25	
1A	Cebolla	0.08	Kg	0		0.0%	0.000	0.080	\$ 4.50	\$ 0.36	
4C	Laurel	0.005	Kg	0		Montaje	0.0%	0.000	0.01	\$ 80.00	\$ 0.40
4C	Tomillo	0.005	Kg	0		0.0%	0.000	0.005	\$ 16.00	\$ 0.08	
4C	Agua	5	Lt	0		0.0%	0.000	5	\$ 1.20	\$ 6.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0		0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	Guarnición	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		
	0	0	0	0	0.0%	0.000	0.00	\$ 0.00	\$ 0.00		

Suma 5.94
No. Porciones 3
Peso/porción 1.98

Notas adicionales

Costo por receta \$ 14.74
 Costo por porción \$ 4.91
 10% de Costo \$ 0.49
 Subtotal \$ 5.40
 16% IVA \$ 0.86
Costo Producción \$ 6.27

Elaboración
Poner a calentar el agua, agregar las verduras troceadas y los huesos de pollo, dejar cocinar, espumar y agregar las hierbas. Reservar para usar como base para las sopas.

Factor de venta 8.33
Precio de venta 52.2449021