

## REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

# Plan de negocios: Restaurante Mezcal

**Autor: Cristina Adriana Cárdenas Esquivel**

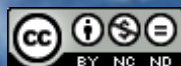
**Tesina presentada para obtener el título de:  
Lic. En Gastronomía**

**Nombre del asesor:  
Quinatzin Aguilar Gutiérrez**

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 Mezcal*”

**TESINA**

Que para obtener el título de:  
**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA**

*Cristina Adriana Cárdenas Esquivel*

**ASESOR**

*Quinatzin Aguilar Gutiérrez*

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC 100416

MORELIA, MICHOACÁN 12 DE JUNIO, 2012.

*Agradecimientos:*

*Primero que nada agradezco a Dios por poner a mi lado a todas y cada una de las personas que han formado parte de mi vida y colocar frente a mí las circunstancias necesarias para ir logrando paso a paso las metas que me he forjado.*

*A continuación quiero agradecer a mi familia que ha sido el mejor soporte de mi vida y que me apoyó incondicionalmente en todo momento a lo largo de este proyecto.*

*También quiero agradecer a mi directora, a mi asesor y a todas las personas que estuvieron siempre dispuestos a resolver mis dudas, a mis maestros que me ofrecieron las herramientas necesarias para emprender mi vida profesional basada en la ética y el esfuerzo diario por realizar cada día mejor mi trabajo.*

# Índice general.

Introducción.....	pág. 1 – 2
A. Antecedentes.....	pág. 3 – 6
B. Problema.....	pág. 7 – 8
C. Objetivo y propósitos.....	pág. 9
D. Justificación.....	pág. 10 – 11
1. El Concepto del Restaurante.....	pág. 12
1.1 Tipo y categoría del establecimiento.....	pág. 12 - 13
1.2 Imagen e identidad corporativa.....	pág. 14
1.2.1 Logotipo.....	pág. 14 – 15
1.2.2 Ambientación.....	pág. 15 – 16
1.2.2.1 Decoración.....	pág. 16
1.2.2.2 Plaqué, loza y cristalería.....	pág. 16
1.2.2.3 Muebles.....	pág. 16 – 17
1.2.2.4 Iluminación.....	pág. 17
1.2.2.5 Música.....	pág. 18
1.2.3 Apariencia física del personal.....	pág. 19
1.2.3.1 Uniformes.....	pág. 19
1.2.3.1.1 Área de cocina.....	pág. 19
1.2.3.1.2 Área de comedor.....	pág. 19 – 20
1.3 Política básica y directrices.....	pág. 21
1.3.1 Misión.....	pág. 21
1.3.2 Visión.....	pág. 21
1.3.3 Valores.....	pág. 21
1.3.4 Filosofía.....	pág. 22
1.4 Tipo de servicio.....	pág. 23
1.5 Áreas funcionales del establecimiento.....	pág. 24
1.5.1 Plano arquitectónico del restaurante.....	pág. 24
1.5.2 Cocina.....	pág. 25
1.5.3 Comedor.....	pág. 25

1.5.4 Almacén.....	pág. 26
1.5.4.1 Equipo.....	pág. 26 - 27
1.5.4.2 Insumos.....	pág. 27 – 29
1.5.4.3 Limpieza.....	pág. 29 – 30
1.5.4.3.1 Área de cocina.....	pág. 30
1.5.4.3.2 Área de comedor.....	pág. 30
1.5.5 Baños.....	pág. 31
1.5.5.1 Área de cocina.....	pág. 31
1.5.5.2 Área de comedor.....	pág. 31 – 32
1.5.6 Estacionamiento.....	pág. 32
1.6 Marco jurídico – legal.....	pág. 33 – 47
2 Factor Humano.....	pág. 48
2.1 Liderazgo y desarrollo humano.....	pág. 48
2.2 Organigrama y línea de mando.....	pág. 49
2.3 Descripción y perfiles de puesto.....	pág. 50
2.3.1 Dirección general.....	pág. 50
2.3.2 Área de cocina.....	pág. 50 – 53
2.3.3 Área de comedor.....	pág. 54 – 56
2.4 Sueldos y prestaciones.....	pág. 57
2.4.1 Sueldos.....	pág. 57
2.4.2 Prestaciones.....	pág. 57 – 59
2.5 Reglamento interno de la empresa.....	pág. 60
2.6 Políticas internas de la empresa.....	pág. 61
2.7 Programa de capacitación por área.....	pág. 62
2.7.1 Área de cocina.....	pág. 62 – 67
2.7.2 Área de comedor.....	pág. 68 – 74
2.8 Horarios gráficos.....	pág. 75
3. Satisfacción del Cliente.....	pág. 76
3.1 Segmentación de mercados.....	pág. 76

3.2 Investigación de mercados.....	pág. 77
3.2.1 F.O.D.A.....	pág. 77
3.2.2 Encuesta.....	pág. 77 - 78
3.2.3 Gráficas y análisis.....	pág. 79 – 88
3.3 Mezcla de mercadotecnia.....	pág. 89
3.3.1 Precio.....	pág. 89
3.3.2 Producto.....	pág. 90
3.3.2.1 Menú.....	pág. 90 – 94
3.3.3 Plaza.....	pág. 95 – 97
3.3.4 Promoción.....	pág. 98 – 99
4. Gerencia y Administración.....	pág. 100
4.1 Balance general inicial y estado de resultados inicial.....	100 – 101
4.1.1 Presupuesto de venta.....	pág. 102
4.1.2 Presupuesto de materia prima.....	pág. 102
4.1.3 Nómina.....	pág. 103
4.1.4 Gastos de operación.....	pág. 104
4.1.5 Gastos de administración.....	pág. 105
4.1.6 Presupuesto de costo de ventas.....	pág. 105
4.1.7 Estado de resultados proforma.....	pág. 106
4.1.8 Presupuesto efectivo proforma.....	pág. 107
4.2 Balance general proyectado.....	pág. 108
4.3 Gráfica total anual.....	pág. 109
4.4 Estandarización de procesos.....	pág. 110
4.4.1 Manuales operativos por área.....	pág. 111
4.4.1.1 Dirección general.....	pág. 111 – 116
4.4.1.2 Área de cocina.....	pág. 117 – 142
4.4.1.3 Área de comedor.....	pág. 143 – 169
5. Conclusiones.....	pág. 170 – 172

## Índice de anexos.

Anexos.....	pág. 173
A. Generales.....	pág. 174
I. Decoración.....	pág. 175 – 181
II. Plaqué, loza y cristalería.....	pág. 182 – 192
III. Muebles.....	pág. 193 – 197
IV. Iluminación.....	pág. 198 – 201
V. Uniformes.....	pág. 202 – 218
VI. Equipo de cocina.....	pág. 219 – 248
VII. Baños.....	pág. 249 – 255
VIII. Aviso de atención médica inicial y calificación de probable riesgo de Trabajo.....	pág. 256 – 258
IX. Evaluaciones.....	pág. 259
a. Cocineros.....	pág. 260
b. Stewart.....	pág. 261
c. Cajera.....	pág. 262
d. Encargado de almacén.....	pág. 263
e. Jefe de piso.....	pág. 264
f. Hostess.....	pág. 265
g. Meseros y garroteros.....	pág. 266
h. Limpieza.....	pág. 267
B. Trámites y permisos.....	pág. 268
I. Solicitud de permiso de constitución de sociedad.....	pág. 269 – 270
II. Hoja de ayuda para el pago en ventanilla bancaria.....	pág. 271 - 272
III. Licencia de uso de suelo.....	pág. 273 – 274
IV. Licencia municipal de funcionamiento.....	pág. 275 - 277
V. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios...pág. 278 – 282	
VI. Aviso de Registro Patronal.....	pág. 283 - 288
VII. Aviso de Inscripción al Registro Estatal de Contribuyentes.....	pág. 289 – 290

VIII. Contrato laboral.....	pág. 291 – 293
C. Costos.....	pág. 294
I. Recetario.....	pág. 295 – 366
II. Lista de materia prima.....	pág. 367 – 373
III. Lista de bebidas.....	pág. 374 – 377
IV. Costeo de recetas.....	pág. 378 – 462
V. Presupuesto de ventas inicial.....	pág. 463 – 466
VI. Costo de venta por semana.....	pág. 467 – 538
VII. Lista de equipo.....	pág. 539 – 546
VIII. Presupuesto de gastos e inversión inicial.....	pág. 547 – 548
IX. Relación de costos – alimentos.....	pág. 549 – 551
X. Relación de costos – bebidas.....	pág. 552 – 554
XI. Sueldos de capacitación.....	pág. 555 – 556
XII. Punto de equilibrio.....	pág. 557 – 567
D. Listas de precios.....	pág. 568
I. Cristalerías Corona S.A. de C.V.....	pág. 569 – 574
II. Servinox.....	pág. 575 – 580
III. Baños.....	pág. 581 – 582
IV. Bebidas.....	pág. 583 – 587
E. Formatos.....	pág. 588
I. Check list de asistencias.....	pág. 589 – 590
II. Check list de actividades.....	pág. 591
a. Check list Cocina.....	pág. 592
b. Check list Stewart.....	pág. 593
c. Check list Caja.....	pág. 594
d. Check list Encargado de almacén.....	pág. 595
e. Check list Jefe de piso.....	pág. 596
f. Check list Hostess.....	pág. 597



g. Check list Meseros.....	pág. 598
h. Check list Garroteros.....	pág. 599
i. Check list Limpieza.....	pág. 600
III. Check list de producción.....	pág. 601 – 602
IV. Organización y control.....	pág. 603
a. Acuerdo de corte de caja.....	pág. 604
b. Bitácora Semanal de Baños.....	pág. 605
c. Factura.....	pág. 606
d. Directorio de proveedores.....	pág. 607
e. Orden de compra.....	pág. 608
f. Solicitud de insumos .....	pág. 609
g. Inventario de bebidas.....	pág. 610
h. Inventario de elementos decorativos.....	pág. 611
i. Inventario de equipo de cocina.....	pág. 612
j. Inventario de equipo de oficina.....	pág. 613
k. Inventario de equipo de iluminación.....	pág. 614
l. Inventario de insumos.....	pág. 615
m. Inventario de mobiliario de comedor.....	pág. 616
n. Inventario de papelería.....	pág. 617
o. Inventario de plaqué, loza y cristalería.....	pág. 618
p. Inventario de uniformes.....	pág. 119
Glosario.....	pág. 620 -624
Bibliografía.....	pág. 625 – 631

## **Índice de ilustraciones.**

Ilustración 1. Logotipo del restaurante.....	pág. 14
Ilustración 2. Colores del interior de Restaurante Mezcal.....	pág. 15
Ilustración 3. Plano arquitectónico de Restaurante Mezcal.....	pág. 24

Ilustración 4. Organigrama de mando.....	pág. 49
Ilustración 5. F.O.D.A.....	pág. 77
Ilustración 6. Menú, vista interna.....	pág. 92
Ilustración 7. Menú de verano, vista externa.....	pág. 93
Ilustración 8. Menú de invierno, vista externa.....	pág. 94
Ilustración 9. Mapa del estado de Michoacán de Ocampo.....	pág. 95
Ilustración 10. Croquis de Paseo Altozano.....	pág. 96
Ilustración 11. Foto tomada del exterior de Restaurante Mezcal.....	pág. 97
Ilustración 12. Montaje individual de mesas.....	pág. 150

## **Índice de tablas.**

Tabla 1. Sueldos.....	pág. 57
Tabla 2. Ejemplificación de días de vacaciones.....	pág. 58
Tabla 3. Horarios por puesto.....	pág. 75
Tabla 4. Presupuesto de venta de enero a diciembre.....	pág. 102
Tabla 5. Presupuesto de materia prima de enero a diciembre.....	pág. 102
Tabla 6. Nómina.....	pág. 103
Tabla 7. Gastos de operación de enero a diciembre.....	pág. 104
Tabla 8. Gatos de administración de enero a diciembre.....	pág. 105
Tabla 9. Presupuesto de costo de ventas de enero a diciembre.....	pág. 105
Tabla 10. Estado de resultados proforma acumulativo de enero a diciembre.....	pág. 106
Tabla 11. Presupuesto de efectivo proforma de enero a diciembre.....	pág. 107
Tabla 12. Total anual.....	pág. 110

## **Introducción.**

El presente proyecto de tesis se ha realizado mediante un estudio completo de los pasos a seguir para establecer un negocio cuyo giro es la venta de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento, otorgando al mismo tiempo un servicio de calidad a los clientes que asistan al mismo.

Ha sido elaborado de forma detallada, puntual y precisa considerando cada uno de los rubros que inciden en el desarrollo total de este proyecto, analizando, desarrollando y plasmando así el resultado del trabajo que se ha llevado a cabo a lo largo de esta investigación.

Al inicio de esta presentación se narra en forma general la historia de la cocina mexicana haciendo una reseña de la gastronomía en Michoacán y mostrando a su vez restaurantes más conocidos en la ciudad de Morelia en los cuales se ofrece este tipo de gastronomía. En otro punto importante, se muestra la problemática a la que la empresa se podría enfrentar siendo un proyecto nuevo para el público, la cual se irá resolviendo a lo largo de este proyecto. También se enuncian los objetivos que la empresa se ha fijado como meta y que fungen como incentivo para los integrantes del restaurante. De igual forma se encuentra la justificación para la iniciación y apertura de este proyecto, la cual es de suma importancia ya que muestra las razones por las cuales llegará al éxito.

Éste trabajo se ha dividido para su estudio y realización en cuatro capítulos los cuales de forma minuciosa se han elaborado con todas sus especificaciones.

En el capítulo uno se presenta al lector el concepto que manejará el restaurante, en el cual se detallan todos los elementos que lo conforman y lo diferencian del resto. De igual manera, se exteriorizan las directrices que marcarán la pauta para dirigir las actividades de la empresa que permitirán conducir de la mejor forma las actividades de la misma para el logro de los objetivos previamente fijados. Este capítulo también muestra el tipo de servicio que se manejará así como las características que lo identifican, incluyendo la explicación de

cada una de sus áreas funcionales del establecimiento mostrando sus especificaciones. En éste capítulo se encuentran integrados los trámites y permisos que habrán de realizarse para la apertura del restaurante.

El capítulo dos muestra la organización interna de la empresa y los lineamientos que ésta conlleva. Aquí se podrá ver el organigrama del restaurante así como las funciones que desempeñará cada integrante del equipo de trabajo de acuerdo a su puesto., especificando también, sus horarios laborales, sueldos y prestaciones, sin dejar a un lado el reglamento y políticas de la empresa ya que son base fundamental para el correcto funcionamiento de ésta. En este capítulo se encuentra el programa de capacitación el cual se considera indispensable para la buena integración y desempeño en el área de trabajo.

El capítulo tres abarca el aspecto mercadológico del proyecto, se encuentra conformado por el estudio de mercado realizado en la ciudad de Morelia mediante la aplicación de encuestas, cuyos resultados se muestran graficados y fueron guía para la toma de decisiones en cuanto al concepto y características del restaurante. Este capítulo también nos muestra la mezcla de mercadotecnia la cual es una herramienta que siendo correctamente utilizada, permite proporcionar al mercado mayor satisfacción que la ofrecida por los competidores.

El capítulo cuatro de este proyecto integra el análisis financiero de la empresa que se encuentra indispensable realizar para comprobar la rentabilidad y éxito de la misma, en el cual se muestran los estados financieros que permiten especificar de forma minuciosa y detallada cada gasto y presupuestos que conlleva la apertura y desarrollo de la empresa. Dicho capítulo concluye con el manual operativo del restaurante cuya función es ser una guía para los integrantes del equipo de trabajo el cual permite la estandarización de cada una de las actividades a realizar de acuerdo al puesto en que se labore.

En el capítulo cinco y último, se desarrollarán las conclusiones a las que se habrán de llegar después de realizar este exhaustivo proyecto de investigación, en las cuales se mostrará la solución a la problemática a la que se enfrentará esta propuesta así como su factibilidad y rentabilidad.

## **A. Antecedentes.**

Chile, maíz y frijol; estos maravillosos ingredientes fueron la base de la alimentación de nuestros antepasados indígenas, que hasta el día de hoy, siguen formando parte importante de la dieta de todas las familias mexicanas.

La caza, la pesca y la recolección eran para estos pueblos no sólo fuente de proteínas, sino un importante factor de cohesión social y colaboración. La mujer solía ocuparse en preparar la comida, mientras el hombre iba tras la caza de conejos, venados, liebres, culebras y diversas aves. Bayas silvestres y raíces, tunas, agaves y palmas, algunas frutas, vainas de mezquite y excepcionalmente semillas, constituían su dieta común. Para los grupos cazadores el modo más sencillo y natural de comer dichos animales era asándolos, es decir, sometiéndolos directamente a la acción del fuego; éste es el posible origen de la carne asada del norte.

A diferencia de los pueblos sedentarios, quienes familiarizados con la cerámica, podían hervir sus alimentos. Estos pueblos localizados en el centro y sur de México gozaban de tierras más fértiles y aunque de forma primitiva, esto fue permitiendo cierta selección de productos en función de su sabor, aspecto, tiempo de maduración, rendimiento alimenticio, etcétera, y al mezclarlos fue surgiendo un incipiente arte culinario. Se sembraba el maíz, maguey, chía, chile, tomate, frijol, calabaza, nopal, chilacayote, chayote, chinchayote, camote, vainilla, cacahuete y quelite; entre los árboles estaban el aguacate, zapote, tejocote, capulín y cacao.

El lugar destinado para guardar y reunir los ingredientes recaudados para la elaboración de la comida, originó la cocina cuyo centro era el hogar, cocinando en el *tlecuil*, lugar donde ardía la leña contenida por tres piedras iguales que formaban el fogón. Allí se colocaban la olla y el comal para hervir los guisos y cocinar las tortillas. Inseparables del hogar eran las cazuelas de barro que, además, eran un objeto decorativo. En ocasiones especiales, el indígena gustaba de romper la rutina por medio de celebraciones, entonces, no sólo se preparaban los platillos más cuidados y variados; la actitud de los presentes sería

inminutamente social, y al calor de la comida y bebida sería posible establecer una corriente de comunicación, entendimiento y fraternidad entre los asistentes.

Los placeres y las penurias estaban distribuidos en forma desigual, entre los miembros de la sociedad. Uno era el mundo de la numerosa corte que rodeaba al *tlatoni*, los sacerdotes, nobles y la minoría culta. Se concentraba en Tenochtitlán, centro y confluencia del poder azteca y ofrecía sin duda las más variadas posibilidades culinarias del ámbito indígena. Éste, era el mundo de la calidad, el que deslumbró a los españoles que describieron con asombro la mesa de Moctezuma. Es indiscutible que hubo arte culinario, creatividad, imaginación y búsqueda de un placer sensible o, si se quiere, gastronómico.

Otro en cambio, era el mundo de la cantidad, que comprendía a la mayoría de los habitantes de Mesoamérica. Su ritmo de vida era lento, tranquilo y monótono; concebían la comida como medio de subsistencia. La mujer indígena que trabajaba de sol a sol remojaba el maíz en cal y agua desde la noche anterior y a la mañana siguiente, al salir los primeros rayos de luz, molía el nixtamal entre dos piedras (metate), prendía el comal con leña traída con anterioridad de algún lugar cercano, y por fin, “echaba las tortillas” de una en una para presentárselas suaves, frescas y calientes a los miembros de la familia.

Cambiar de hábitos era en cierta forma una rebelión, inclusive una falta de respeto a los mayores que los habían establecido, por lo que el mundo indígena estuvo cerrado a sistemas de vida distintos, y con tantas limitaciones que al margen del juicio que se haga sobre quiénes los hayan traído o las razones que tuviesen para hacerlo, los alimentos que llegaron con los españoles enriquecieron de manera considerable la gastronomía de nuestro país.

Al derrumbarse el mundo indígena llegó, tras los españoles, la guerra, cortando los sistemas de aprovisionamiento de Tenochtitlán, dejando desatendidos los campos de maíz, calabazas, chile y frijol. Así conquistadores y conquistados tuvieron que pasar por alto sus gustos y costumbres. Este primer contacto culinario fruto de la necesidad, fue ya intercambio de lo tuyo y lo mío, de lo de allá y lo de acá, de lo español y de lo indígena. El resultado llegó a ser, con el tiempo. “lo nuestro”, lo mexicano. Al llegar a Mesoamérica, los españoles trajeron consigo ingredientes como especias, arroz, trigo, zanahoria, cebolla, cilantro, perejil, naranja, guayaba, manzana. Pero el producto que verdaderamente cautivó a los indios, por necesidad casi vegetarianos, fue el puerco. Y así, las apreciaciones culinarias que habían sido válidas hasta entonces en un contexto puramente europeo, tomaron un valor relativo, se relacionó y comparó lo viejo con lo nuevo, lo familiar con lo extraño, lo que se esperaba con lo que se encontró.

México logrará su independencia política a principio del siglo XIX. Cuando esto suceda, el mestizaje cultural alimenticio ya estará consumado, pues la comida pacífica y en común unirá a los mexicanos mucho antes de que lo intenten.

En el estado de Michoacán de Ocampo, lugar que alberga las más antiguas y representativas tradiciones de nuestro país, con vestigios indígenas que aún se palpan entre su gente, su comida y los pueblos. Su historia gastronómica toma relevancia con la llegada de Vasco de Quiroga quien con su método de enseñanza y evangelización permitió incidir en la mentalidad de los indígenas provocando cambios en su forma de vida, favoreciendo el inicio de la nueva cocina michoacana con la mezcla de los insumos autóctonos y europeos que a su vez trajeron consigo una excesiva carga asiática, contribuyendo a generar una gran gama de sabores que dio como resultado de esta mixtura de ingredientes, beneficiar y enriquecer una gastronomía en la cual va implícita toda una cultura.

El detonador del mestizaje en la gastronomía de Michoacán fue la introducción de productos como la carne de res, cerdo, gallina de castilla, aceite, ajo, cebolla, lenteja, limón naranja y arroz, los cuales propiciaron la creación de nuevos platillos y la modificación de otros que ya existían. Y que gracias a su variedad de climas, es una entidad que ha logrado

incluir los insumos más representativos de la gastronomía mexicana en una innumerable cantidad de platillos que le dan identidad. Por estas razones Morelia es un excelente lugar para ofrecer comida tradicional mexicana a sus habitantes y visitantes.

En la ciudad de Morelia se encuentran distintos restaurantes dedicados a la venta de comida mexicana, tales como San Miguelito, Emiliano's, Las Lupitas, Los Mirasoles, El Solar de Villagrán, La Casa del Portal, Las Trojes, dichos establecimientos van dirigidos a un nivel socio económico medio – medio alto, que es el rubro de interés. Dichos establecimientos ofrecen comida moreliana principalmente. Dado esto, este proyecto se ideó con el fin de ofrecer al público tanto nacional como foráneo, auténtica comida tradicional mexicana que integre los platillos más representativos de México. Tipo de comida que nuestras encuestas<sup>1</sup> realizadas con anterioridad reflejan el gusto de las personas por nuestra comida mexicana.

---

<sup>1</sup> Ver Gráfica 12.



## **B. Problema.**

**Falta de información.** En la ciudad de Morelia no se cuenta con gran variedad de restaurantes de cocina tradicional mexicana dirigidos a un nivel socio económico medio – medio alto, en donde se ofrezcan los platillos más representativos de la república, por lo tanto no podría obtener mucha información documentada sobre el éxito de éste concepto.

**Es un restaurante nuevo y desconocido por el público.** Esto requiere implementar acciones para dar a conocer y promocionar el establecimiento y su concepto, lo cual implica un costo.

**El costo de la renta del local puede ser levado.** En este punto, se realiza un costeo adecuado en los platillos del menú; para así poder cubrir este gasto.

**Trámites y obtención de permisos.** Tomar en cuenta los costos y el tiempo previo que se requiere para la obtención de éstos.

**Contratación del personal.** Sería un reto importante ya que es complicado tener un equipo de trabajo que sea completamente honesto, propositivo, con ganas de trabajar, y en este caso habría que dedicarle tiempo y atención a la selección y capacitación del futuro personal.

**Capacitación del personal.** La preparación del personal en su área correspondiente, es indispensable para lograr el buen funcionamiento del restaurante, por esto, es de suma importancia instruirlo para lograr un correcto manejo de los recursos, técnicas y procedimientos. Dado que la capacitación es previa a la apertura, implica gastos durante su desarrollo y el pago de los sueldos del personal durante el tiempo en que es capacitado.

**Equipamiento y amueblado.** Conseguir el equipo de cocina, loza, cristalería, plaqué, mobiliario y elementos de decoración un costo razonable sin dejar a un lado la calidad de los mismos.

**Conseguir proveedores.** Para esto será necesario realizar un recorrido por todos los centros de abastecimiento como mercados, centros comerciales, súper mercados para así contar con un directorio de proveedores y contactar a los más convenientes en cuanto precio, calidad y practicidad según las necesidades del restaurante.

## **C. Objetivo y Propósitos.**

La creación de un restaurante que sea reconocido estatal y nacionalmente por ser un lugar donde las personas disfruten del placer de degustar exquisita comida tradicional mexicana con un excelente servicio distinguido por su amabilidad y simpatía con los clientes así como por su atrayente ambientación.

### **Previo a la apertura.**

- Realizar una minuciosa selección de personal
- Adquirir mobiliario que vaya acorde con el concepto del restaurante.
- Equipamiento del restaurante a precios razonables.

### **Corto Plazo (1 a 6 meses).**

- Promover el restaurante en estaciones de información turística.
- Generar una imagen fuerte y positiva hacia el exterior.
- Mantener una ocupación promedio que exceda el 50% del restaurante.
- Analizar constantemente la situación del establecimiento.

### **Mediano Plazo (1 año).**

- Emplear a practicantes que aporten nuevas ideas y un ambiente fresco al establecimiento, que posiblemente serán futuros empleados.
- Que el restaurante se encuentre en actividad gracias a la asistencia de clientes.
- Tener clientes frecuentes y que estos nos recomienden.
- Lograr una estabilidad en el negocio tanto económica, en asistencia de comensales, con proveedores, así como con los empleados.

### **Largo Plazo (2 a 5 años).**

- Haber recuperado la inversión para comenzar a tener ganancias
- Tener posibilidades y planes de establecer otro **Restaurante Mezcal** en la ciudad de Morelia o en otro estado de la república.

## **D. Justificación.**

La gastronomía mexicana hoy en día es mucho más que platillos típicos, es un símbolo de creencias e identidad cultural, practicada por la comunidad nacional y por lo tanto, digna de salvaguarda y protección. Siendo así el reflejo de toda una cultura basada en rituales religiosos, en la magia y el arte, que las comunidades practican y transmiten de generación en generación.

Gracias a esta riqueza cultural que los platillos llevan en sí mismos, la comida mexicana fue declarada el día 16 de noviembre del 2010 Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

La creación de **Restaurante Mezcal** es una propuesta con muchas posibilidades de ser exitosa. Cuenta con ventajas como su ubicación, concepto, platillos y su servicio. Paseo Altozano, lugar donde se establecerá, es un centro comercial nuevo e innovador en la ciudad de Morelia. Ubicado en una zona en crecimiento, se construirán nuevos fraccionamientos, hoteles y diversos atractivos turísticos que mucha gente deseará conocer. Por lo que seguramente, será un sitio visitado recurrentemente tanto por público local como externo. Por lo tanto, cualquier persona que visite Paseo Altozano, conocerá **Restaurante Mezcal**.

Los restaurantes de cocina mexicana dirigidos a un nivel socio económico medio – medio alto situados en la ciudad de Morelia, están basados en su mayoría, en un concepto formal distinguido por su sobriedad y seriedad. En cambio, **Restaurante Mezcal**, ofrecerá un concepto mexicano, con un ambiente relajado, cálido y agradable. Abarcará un amplio mercado, de nivel socioeconómico mencionado anteriormente, ya que podrán asistir clientes tanto jóvenes como adultos, ya sean parejas, familias, ejecutivos, amigos. Será un espacio apto para poder realizar convivencias laborales, festejos o reuniones. Y cumplirá con las necesidades y expectativas que los clientes esperan ver satisfechas al asistir a un restaurante.

Durante su estancia, los comensales se deleitarán con bebidas y platillos elaborados con ingredientes de la más alta calidad, total higiene, excelente sazón y elegante presentación.

En México gozamos de una generosa biodiversidad que nos brinda una gran variedad de ingredientes que en su combinación dan como resultado sorprendentes recetas. Gracias a esto tendremos la satisfacción de ofrecer en el área de alimentos, un menú que integrará platillos representativos de nuestro país en un solo lugar, y para rendir honor al nombre de nuestro restaurante, se elaborarán platillos, postres y bebidas teniendo como ingrediente principal el mezcal. No dándole menos importancia a nuestra carta de bebidas contaremos con una selección de exquisitos mezcales elaborados en México para así ofrecer el indicado a cada uno de nuestros comensales y por supuesto tendremos distintos tipos de destilados y vinos de mesa, así como bebidas sin alcohol; esto con la finalidad de poder complacer cada preferencia.

Al tiempo que los comensales degustarán sus platillos, podrán apreciar en cada lugar del restaurante, arte elaborado por nuestros artesanos mexicanos. Tales como pinturas, jarrones, utensilios utilizados en la cocina prehispánica como metates, molcajetes, comales de barro decorados, en fin, piezas delicadamente escogidas por su belleza y por la historia que de manera implícita, está presente en cada una de ellas.

**Restaurante Mezcal** será un espacio para recrear todos los sentidos, principalmente el gusto con sus platillos y bebidas, por supuesto la música mexicana complacerá al oído; las texturas desde los alimentos hasta el mobiliario, al tacto, la decoración, a la vista y los platillos al llegar a la mesa consentirán al olfato. Todos estos elementos se complementarán con una sensación de confort y calidez otorgados por cada uno de los integrantes del equipo de trabajo del establecimiento, que harán de éste restaurante una excelente opción para las personas que deseen compartir un momento ameno, relajado, con la compañía de su preferencia y qué mejor manera de disfrutarlo que consintiendo al paladar.

# 1. El Concepto del Restaurante.

## 1.1 Tipo y categoría del establecimiento.

Definición 1.

*Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.*<sup>2</sup>

Esta primera definición es obtenida de la Real Academia Española ya que es una fuente realizada en base a vocablos de la lengua castellana en su mayor propiedad, elegancia y pureza. Nos muestra un concepto muy básico y explica de manera clara que un restaurante es un lugar de espacio delimitado en donde a cambio de un costo, nos proveen de alimentos y bebidas.

Trasladando este concepto a **Restaurante Mezcal** encontraremos que será un establecimiento dirigido al negocio de alimentos y bebidas, ubicado en la ciudad de Morelia en el centro comercial Paseo Altozano.

Definición 2.

*Un restaurante es aquel establecimiento que dispone de cocina y comedor con el fin de ofrecer comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. En el cual se ofrece un servicio, imagen, calidad, determinados según el nivel del restaurante.*

*Todos los restaurantes tendrán la obligación de ofrecer a los usuarios las cartas de platos y vinos, que incluirán las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento, en las cuales consten los precios correspondientes, cartas que conjuntamente se facilitarán al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.*<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (22.<sup>a</sup>ed.). Consultado en <http://www.rae.es/rae.html>

<sup>3</sup> Melgosa Arcos, Francisco Javier. *Código Turismo*. Madrid: La Ley, 2007.

Esta segunda definición complementa la primera antes mencionada, nos da una explicación más amplia y detallada de los elementos y características que constituyen un restaurante. Explica que un restaurante estará distinguido por un concepto y servicio determinado, dependiendo de la categoría que el restaurante maneje. En este lugar los comensales podrán consumir los alimentos que se les brindan.

Señala que cada restaurante debe contar con su carta, la cual es un documento en donde se enlistan los alimentos y bebidas que este lugar ofrece indicando su respectivo precio.

De esta forma, detallamos que **Restaurante Mezcal** estará dirigido a un mercado de nivel socioeconómico medio – medio alto debido a su ubicación y servicios que ofrece. Su concepto será familiar, en donde se ofrecerán platillos y bebidas tradicionales mexicanos elegantemente presentados, elaborados con ingredientes de la más alta calidad. Como elemento importante poseeremos una carta que ofrecerá distintos tipos de mezcal. Su ambientación estará conformada de diversos elementos como su música, iluminación y tendrá una decoración que se distinguirá por la exposición de artistas plásticos mexicanos. Un componente distintivo de **Restaurante Mezcal** será el excelente servicio y atención personalizada que recibirán nuestros comensales.

## 1.2 Imagen e identidad corporativa.

### 1.2.1 Logotipo.



Ilustración 1. Logotipo del restaurante.

***“Agua de las verdes matas,  
tú me tumbas,  
tú me matas  
y me haces andar a gatas”.***  
***(Dicho Popular)***

El nombre de “Mezcal” del náhuatl *mexcalli*, maguey e *ixcalli*, cocido. Refiere a las pencas del maguey cocidas de las cuales se extrae, es una bebida originaria de los estados de Oaxaca y Guerrero.

Las encuestas realizadas previamente reflejaron que el nombre destinado para este proyecto es acertado, ya que las gráficas<sup>4</sup> nos indican que el 56 % de las personas gustan de éste nombre. “Mezcal” es una palabra fácil de recordar que al escucharla nos invitará a recordar las costumbres y tradiciones que nos distinguen a los mexicanos como una cultura folklórica, alegre y rica en su gastronomía llena de coloridos ingredientes. Estas

---

<sup>4</sup> Ver Gráfica 4.



sensaciones se percibirán en los platillos, bebidas, servicio y ambientación que se ofrecerán al visitar Mezcal.

El logotipo está representado por la penca del maguey, materia prima para la elaboración de esta bebida alcohólica: el mezcal; en combinación con el nombre del restaurante. Complementando el logotipo se aprecia una frase creada por nuestros indígenas que forma parte de nuestra riqueza cultural dedicada a esta planta tan especial.

### 1.1.1 Ambientación.

La ambientación está conformada por todos aquellos elementos que podemos percibir a través de nuestros sentidos como olores, sonidos, aromas, sensaciones. En **Restaurante Mezcal** se sentirá tranquilidad y alegría conjugada con una sensación de elegancia y distinción.

Los colores que se manejarán serán predominantemente cálidos. En las paredes tanto de comedor como baños, encontraremos el beige como color principal, en combinación con shedrón, terracota y amarillo. Esto para ofrecer un ambiente hogareño, cálido y relajado.

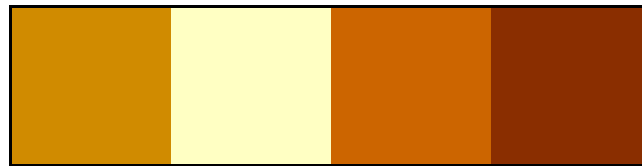


Ilustración 2. Colores del interior de Restaurante Mezcal.

En cuanto a sonidos, se escuchará música mexicana de fondo, así como las pláticas de los comensales mientras disfrutan de sus alimentos.

En el área de comedor los comensales podrán percibir los aromas que despedirán los distintos platillos al momento en que éstos lleguen a su mesa. Durante su estancia, nuestros clientes experimentarán diversas sensaciones, desde el momento de ingresar al establecimiento hasta retirarse. Las encontrarán en el trato del personal hacia el comensal,

en la comodidad del mobiliario, en los aromas, sonidos y por supuesto en el momento de degustar desde el primero hasta el último platillo y bebida recibida.

#### **1.2.2.1 Decoración.**

Será una decoración con motivos mexicanos, figuras que nos remontarán inmediatamente a la cultura mexicana como artesanías, pinturas, objetos de barro, en fin, esculturas que nos recordarán la historia, estilo de vida, costumbres, así como recursos con los que cuenta nuestro país. Cada pieza será perfectamente elegida para formar una decoración elegante, sencilla y que atraerá la atención de los comensales. Ver especificaciones en Anexo A – I.

#### **1.2.2.2 Plaqué, loza y cristalería.**

Estos elementos fueron elegidos con características especiales para así proporcionar elegancia y excelente presentación a cada uno de los platillos y bebidas que se brindan a los comensales y de tal manera ofrecer el mejor servicio satisfaciendo a nuestros clientes. Ver especificaciones en Anexo A – II.

#### **1.2.2.3 Muebles.**

El mobiliario de **Restaurante Mezcal** es elaborado por nuestros artesanos mexicanos, en donde su materia prima es el mimbre, fibra vegetal obtenida de la familia de los sauces. El mimbre es un material ligero pero resistente que proporciona facilidad para el libre movimiento de los muebles.

Se eligió este mobiliario con el fin de ofrecer total confort a cada uno de nuestros comensales y al mismo tiempo integrar el concepto y la ambientación del establecimiento. Y así, la estancia de nuestros comensales será completamente cómoda y grata. Ver especificaciones en Anexo A – III.

Nuestro mobiliario en el área de comedor está integrado por:

- 8 mesas rectangulares de 1 x 1.80 m. con espacio para 6 personas cada una.
- 8 mesas cuadradas de 1 x 1 m. con un espacio para 4 personas cada una.
- 80 sillas individuales con respaldo de 0.80 m de altura.
- 2 periqueras para bebé de 1.30 m de altura.
- 4 cabrillas de 1 m. de altura (para uso de meseros).

#### **1.2.2.4 Iluminación.**

**Restaurante Mezcal** estará adecuadamente iluminado para así facilitar la realización de cada una de las actividades del establecimiento. Ver especificaciones en Anexo A – IV.

#### **Área de cocina.**

- Cocina: Se iluminará con luz artificial mediante 5 lámparas de luz blanca en barra, ahorradoras, distribuidas en los techos para tener una perfecta iluminación en cada estación.
- Almacenes y baños: Se iluminarán con luz artificial mediante 1 foco de luz blanca, ahorrador, en cada uno de estos apartados.

#### **Área de comedor.**

- Comedor: Estará iluminado por medio de ventanales que nos permitan una amplia entrada de luz natural al mismo tiempo que se disfrutará del paisaje de la ciudad de Morelia. De igual manera habrá luz artificial mediante 9 lámparas de luz blanca, ahorradoras, distribuidas en el techo.
- Baños: Cada uno se iluminará con luz artificial mediante 1 lámpara de luz blanca, ahorradora.

### 1.2.2.5 Música.

En **Restaurante Mezcal** se escuchará música mexicana. La cual será interpretada por cantantes y estilos variados para así satisfacer el gusto musical de todos los comensales.

Algunos de los estilos de música que se reproducirán serán:

- Boleros.
- Mariachi.
- Ranchera mexicana.
- Baladas.

Se escucharán cantantes como:

- Pedro Infante.
- Javier Solís.
- Los Panchos.
- Manolo Muñoz.
- Carlos Cuevas.

Será música de fondo que forme parte de la ambientación permitiendo así que los comensales conversen y se escuchen tranquilamente.

Debido al gusto por la música en vivo que los habitantes de la ciudad de Morelia externaron en las encuestas<sup>5</sup>; los días miércoles y domingo de cada semana, el Trío Albanta amenizará con su repertorio musical complaciendo las peticiones de los comensales, esto será de las 15:00 a 16:00 hrs.

---

<sup>5</sup> Ver Gráfica 11.

### **1.2.3 Apariencia física del personal.**

Una apariencia impecable del equipo de trabajo es elemental en nuestro restaurante para brindar completa confianza a nuestros clientes al ingerir los alimentos que se les brindan, y de esta manera tendrán mayor seguridad de la higiene con que estos son elaborados. Por esto, día a día cada integrante del personal asistirá a su área de trabajo con una imagen perfectamente cuidada.

#### **1.2.3.1 Uniformes.**

El uniforme establecido para cada puesto fue elegido de tal manera que complementa el concepto del restaurante. Dará una imagen pulcra que reflejará la elegancia de **Restaurante Mezcal** y proporcionará comodidad, practicidad y seguridad al momento en que el personal desempeña sus actividades. Ver especificaciones en Anexo A – V.

##### **1.2.3.1.1 Área de cocina.**

- Chef, Cocineros, Steward y Cajera: se les dará una filipina, un gorro y un mandil; los demás elementos del uniforme cada empleado deberá conseguirlo según las características especificadas. Ellos serán responsables del cuidado y limpieza del uniforme.
- Encargado de almacén: este no vestirá uniforme, sin embargo deberá asistir pulcro y cómodo para realizar sus labores.

##### **1.2.3.1.2 Área de comedor.**

- Jefe de piso y Hostess: éstos deberán conseguir los elementos del uniforme requeridos según las características especificadas. Ellos serán responsables del cuidado y limpieza del uniforme.
- Meseros y garroteros: se les dará un moño y un mandil; los demás elementos del uniforme cada empleado deberá conseguirlo según las características especificadas.

Tanto meseros como garroteros llevarán el mismo uniforme con el fin de ofrecer la mejor imagen al comensal. Ellos serán responsables del cuidado y limpieza del uniforme.

- Limpieza: se le dará un mandil; la encargada de éste puesto deberá conseguir los demás elementos del uniforme según las características especificadas. Ella será la responsable del cuidado y limpieza del uniforme.

## 1.3 Política básica y directrices.

### 1.3.2 Misión.

“Proporcionar a nuestros comensales una grata experiencia al degustar nuestros exquisitos platillos mexicanos elaborados con ingredientes de la más alta calidad y un excelente servicio, disfrutando de un espacio cálido y agradable”.

### 1.3.3 Visión.

“Ser la primera opción en la ciudad de Morelia para satisfacer el placer de comer y beber gozando de un agradable entorno”.

### 1.3.3 Valores.

Las cinco cualidades que distinguirán a **Restaurante Mezcal** de sus competidores y que se transmitirán a todo empleado directo o indirecto.

- **Honestidad:** Proceder con rectitud e integridad en cada una de nuestras actividades haciendo uso adecuado de los recursos económicos, materiales e intelectuales con los que interactuemos.
- **Calidad:** Ofrecer siempre preparaciones elaboradas únicamente con ingredientes de la más alta calidad así como un servicio inigualable.
- **Respeto:** Dirigirse al cliente y compañeros de trabajo con la educación y atención debida así como valorar el trabajo de los demás, es pieza clave para lograr un ambiente laboral armónico.
- **Responsabilidad:** Cumplir con puntualidad y eficiencia las acciones destinadas a cada área es fundamental para el correcto funcionamiento del establecimiento.
- **Cooperación:** Ayudar y permitir ser ayudado nos llevará a lograr nuestro objetivo que será de beneficio común.

#### **1.3.4 Filosofía.**

- Invertir las ganancias, en primera instancia, para cubrir las necesidades del establecimiento permitirá brindar la más alta calidad del producto, lo cual redundará en el éxito de la empresa.
- Comprometerse a vivir y convivir en el espacio laboral con los valores de nuestro restaurante, es primordial para lograr con clientes y compañeros, un ambiente de armonía y respeto.
- Es de vital importancia en el establecimiento que los comensales se sientan atendidos, distinguidos y consentidos, ello traerá por consecuencia que los mismos sean asiduos al lugar, razón por la cual en todo momento dar una atención personalizada resulta necesario.
- Es fundamental para poder crear y ofrecer un ambiente cálido a los clientes, que el personal se sienta contento en su área de trabajo por lo tanto valorar y tomar en cuenta sus opiniones dará por resultado un mejor esfuerzo que siempre será remunerado.
- Organizar los recursos adecuando estrategias y actuando con prontitud en situaciones difíciles, es imprescindible para la correcta resolución de problemas.



## 1.4 Tipo de servicio.

**Restaurante Mezcal** se situará en la ciudad de Morelia, Michoacán en el centro comercial Paseo Altozano, ubicado en Av. Montaña Monarca Norte # 1000. Jesús del Monte, encontrándose en el interior del centro comercial, nivel 2, local 23.

Nuestro establecimiento abrirá sus puertas al público de martes a domingo con un horario de 13:30 hrs. a 6:30 hrs. dando como día de descanso a nuestro personal el día lunes de cada semana.

En **Restaurante Mezcal** manejaremos el servicio americano debido a las características del restaurante ya que es más conveniente y práctico, el cual consiste en la preparación y terminación de los platillos y bebidas en cocina, para que los meseros los lleven perfectamente presentados hasta las mesas. Este tipo de servicio nos permite proporcionar una presentación más cuidada y detallada de los platillos que se llevarán a los comensales.

Tomando en cuenta que un excelente servicio es elemento clave para el éxito de una empresa, ya que éste atraerá gran cantidad de clientes y los tendrá totalmente satisfechos, **Restaurante Mezcal** se comprometerá a tener su comedor en perfectas condiciones desde las 13:00 hrs. para así poder atender con tiempo cualquier imprevisto, falta de plaqué, loza o cristalería que se presente, lo cual implica que las mesas se encontrarán perfectamente limpias y montadas con su servicio básico, es decir, servilletas, salero, pimentero, y cubiertos. De esta manera los clientes disfrutarán de una atención puntual y placentera siendo atendidos por cinco meseros que serán apoyados por dos garroteros, todos estos previamente capacitados para atender eficientemente a nuestros comensales.

## 1.5 Áreas funcionales del establecimiento.

### 1.5.1 Plano arquitectónico del restaurante.

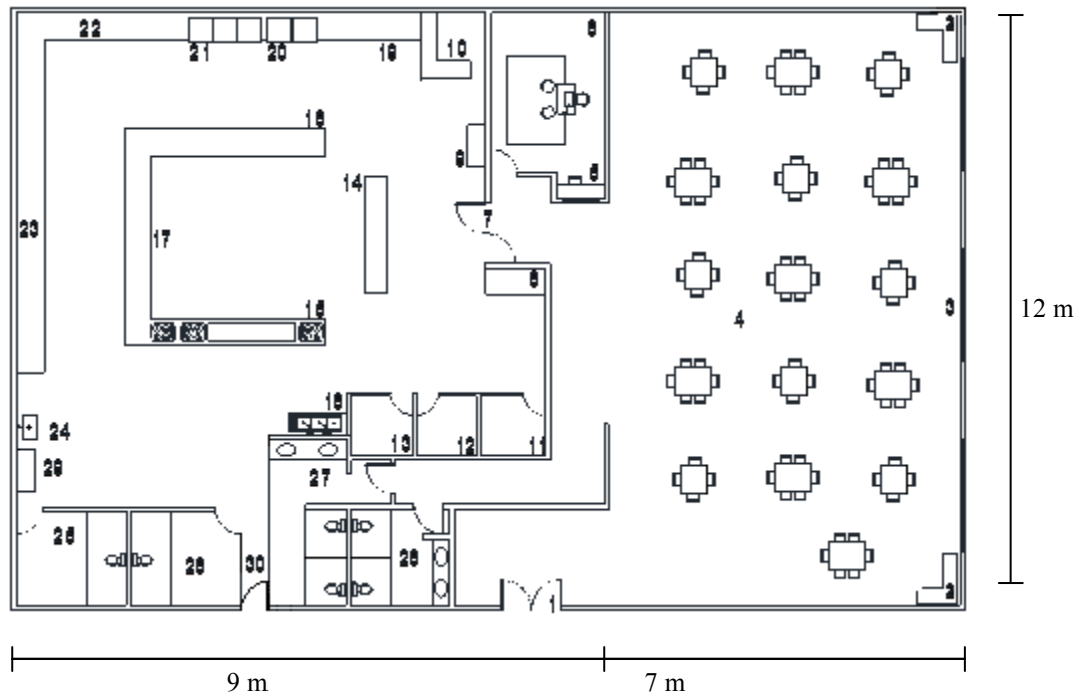


Ilustración 3. Plano arquitectónico de Restaurante Mezcal

1. Acceso comensales.
2. Estaciones de servicio.
3. Ventanal.
4. Área de comedor.
5. Caja.
6. Oficina administrativa.
7. Entrada de meseros.
8. Escamote.
9. Servicio de meseros.
10. Preparación de bebidas.
11. Almacén de insumos.
12. Almacén de equipo
13. Almacén de limpieza.
14. Recepción de platillos decorados.
15. Hornillas, parrilla, plancha y freidora.
16. Tarjas.
17. Partida caliente.
18. Decoración de platillos.
19. Anaquel.
20. Congelador.
21. Refrigerador.
22. Partida fría de postres.
23. Partida fría de platillos.
24. Lavamanos.
25. Sanitario hombres (personal).
26. Sanitario mujeres (personal).
27. Sanitario hombres (clientes).
28. Sanitario mujeres (clientes).
29. Lockers.
30. Acceso proveedores.

### 1.5.2 Cocina.

La cocina es una de las áreas con más importancia en un establecimiento cuyo giro es la venta de alimentos y bebidas. Por ésta razón en **Restaurante Mezcal** se realizó un diseño estratégico en su distribución para así adecuar y facilitar el trabajo de los integrantes de cada una de las áreas de forma que se ofrezca un excelente servicio de calidad a los clientes.

El área de cocina estará dividida de la siguiente manera:

- Caja.
- Oficina administrativa.
- Zona de escamoteo.
- Zona de servicio de meseros.
- Preparación de bebidas.
- Almacén de secos.
- Almacén de refrigeración.
- Almacén de limpieza.
- Recepción de platillos decorados.
- Partida caliente.
- Partida fría de postres.
- Partida fría de platillos.
- Tarjas.
- Sanitarios hombres.
- Sanitarios mujeres.
- Acceso proveedores.

### 1.5.3 Comedor.

El área de comedor será un espacio lleno de confort que le brinde comodidad a cada uno de nuestros comensales durante su estancia, por esto, **Restaurante Mezcal** estará perfectamente distribuido para que nuestro equipo de servicio trabaje eficientemente atendiendo de la mejor manera las peticiones de los clientes.

Contará con una capacidad para 80 personas, por lo cual, se conformará de 8 mesas para 6 personas y 8 mesas para 4 personas, esto con el fin de brindar comodidad a los comensales y atenderlos de la mejor manera adaptándonos a los grupos de personas que asistan.

#### **1.5.4 Almacén.**

La cocina de **Restaurante Mezcal** contendrá 3 almacenes divididos en: almacén de equipo, almacén de insumos y almacén de limpieza. Cada uno estará perfectamente ordenado teniendo como guía los estándares establecidos por el Distintivo H.

El restaurante contará con un Encargado de almacén el cuál estará a cargo del orden y organización de los almacenes así como de la adquisición de insumos, el horario de recepción de proveedores será de las 10:00 hrs. a 12:00 hrs. y solo se aceptarán los alimentos que estén en perfectas condiciones incluyendo las temperaturas que cada uno de ellos requiere. Los pedidos se realizarán por medio de requisiciones firmadas por el Chef. El almacenaje se basará en el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), esto evitará la pérdida de productos por haber sobrepasado el tiempo de caducidad y permitirá una correcta rotación de insumos.

##### **1.5.4.1 Equipo.**

En este almacén se encontrará ubicado el equipo menor de cocina. El Encargado de almacén será el responsable de mantenerlo perfectamente organizado, manteniendo la limpieza y el orden de éste. Los cocineros deberán solicitar al almacenista el equipo a necesitar y a continuación él los entregará. Al final del servicio el Stewart deberá guardarlo correctamente.

El equipo de cocina de **Restaurante Mezcal** se eligió de acuerdo a las necesidades que la elaboración de los platillos y bebidas exige, obteniendo al mismo tiempo un adecuado manejo de los alimentos y ofreciendo seguridad en el área de trabajo. Ver especificaciones en Anexo A – VI.

El proveedor del equipo menor será la tienda Cristalerías Corona S.A. de C.V. ubicada en la ciudad de Morelia, Michoacán, gracias a que provee del equipo necesario para la cocina de **Restaurante Mezcal**.

- Cristalerías Corona S.A de C.V.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Centro, calle Lázaro Cárdenas #1015.  
Teléfono: 01 443 313 3888.

El proveedor del equipo mayor de cocina, será la tienda Servinox ubicada en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, fue elegido ya que cuentan con todo el equipo necesario para el equipamiento de una cocina así como mejores precios.

- Servinox.  
Guadalajara, Jalisco.  
Colonia Valle del Álamo, avenida Lázaro Cárdenas #2415.  
Teléfono: 01 333 861 9983.

#### **1.5.4.2 Insumos.**

Este almacén contendrá los insumos con que se elaborará cada platillo y bebida ofrecidos en el restaurante. El Encargado de almacén será el responsable de mantenerlo perfectamente organizado, manteniendo la limpieza y el orden de éste. Los cocineros deberán solicitar al almacenista los ingredientes a necesitar y a continuación él los entregará. Al final del servicio los cocineros deberán guardarlos correctamente. Ver lista de insumos en Anexos C – II y C – III.

La división de este almacén es la siguiente:

- **Refrigeración.** Los refrigeradores se encontrarán a una temperatura de 2°C para así mantener los productos como frutas, verduras, lácteos, preparaciones, y demás ingredientes que requieran refrigeración, a una temperatura de 4°C; y congeladores para carnes, aves y pescados se encontrarán a una temperatura de -20°C para mantener los alimentos a -18°C.

- **Secos.** Serán los productos que no necesiten de refrigeración como productos enlatados, hierbas aromáticas secas, vinos, destilados, refrescos, etcétera.

**Restaurante Mezcal** contará con los proveedores suficientes para la obtención de todos los insumos necesarios. Nuestro principal proveedor será Alel, a continuación descrito. De igual manera se tendrán proveedores de respaldo en caso de algún inconveniente con nuestro proveedor principal. Estos serán:

- Alel. Proveedor de frutas, verduras, abarrotes, lácteos, carnes y mariscos.  
Morelia, Michoacán.  
Mercado de Abastos, Calle Melón, bodega 27 y 28.  
Teléfono: 01 443 323 0702.
- Ferchy. Proveedor de frutas, verduras, lácteos y abarrotes.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Elías Pérez Ávalos, calle Lauro Gallardo # 37.  
Teléfono: 01 443 323 0632.
- La Sanitaria. Proveedor de carnes de res, cerdo y cordero.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Peña Blanca, calle Francisco L. Urquiza # 196.  
Teléfono: 044 443 244 7921.

Teniendo como proveedores de emergencia a tiendas de autoservicio como:

- Bodega Aurrerá.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Isaac Arriaga, calzada Ventura Puente Ventura # 1843.  
Teléfono: 01 443 315 3932.

- Mega Morelia.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Josefa Ortiz de Domínguez, Periférico Paseo de la República # 2500 Sector Independencia.  
Teléfono: 01 443 353 2721.
  
- Soleman.  
Morelia, Michoacán.  
Fraccionamiento Camelinas, calle Sansón Flores # 33.  
Teléfono: 01 443 314 4128.
  
- Superama.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Las Américas, avenida Licenciado Enrique Ramírez Miguel # 445.  
Teléfono: 01 443 314 8719.
  
- Trico.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Santa María, calle Juan José Tablada # 530.  
Teléfono: 01 443 319 8088
  
- Wal-Mart.  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Ejido Jesús del Monte, avenida Montaña Monarca Norte # 250.  
Teléfono: 01 443 334 7362.

#### **1.5.4.3 Limpieza.**

En este almacén se encontrarán ubicados todos los productos de limpieza necesarios para el restaurante. El Encargado de almacén será el responsable de mantenerlo perfectamente organizado, manteniendo la limpieza y el orden de éste. La encargada de limpieza deberá solicitar al almacenista los productos a necesitar y a continuación él los entregará. Al final

del servicio la Encargada de limpieza deberá guardarlos correctamente. Ver lista de productos de limpieza en Anexo F – IX.

Nuestro proveedor de equipo de limpieza será:

- Exon Ortiz  
Morelia, Michoacán.  
Colonia Lomas de Guayangareo, calle Nahuatzen # 21.  
Teléfono: 044 443 337 4317.

Para **Restaurante Mezcal** la limpieza es un punto clave en cada una de las actividades realizadas por el personal. Llevar a cabo una adecuada limpieza, mantener pulcra todas las áreas así como el correcto uso de los productos designados para ello, es fundamental para el buen mantenimiento del establecimiento; y lo más importante, dar una excelente imagen brindando la confianza al público de consumir nuestros alimentos.

#### **1.5.4.3.1 Área de cocina.**

Al término de su turno los cocineros deberán dejar impecable su área de trabajo. Tomando en cuenta que los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda. Sin dejar de mencionar que el Steward será el encargado del lavado y acomodo de loza, plaqué, cristalería y equipo menor de cocina. El encargado de limpieza deberá mantener limpio y libre de desechos el piso del área de cocina así como los baños de empleados.

#### **1.5.4.3.2 Área de comedor.**

La limpieza del área de comedor incluye el área de baños, esta será realizada por la encargada de limpieza. Se hará una primera limpieza antes de abrir el restaurante al público, la segunda será cuando haya pasado la hora pico en el comedor y por ultimo una tercera limpieza al cerrar el servicio al público.



### **1.5.5 Baños.**

Los baños del establecimiento estarán adecuados para brindar completa comodidad e higiene tanto a nuestros comensales como a nuestro personal. Ver especificaciones en Anexo A – VII.

#### **1.5.5.1 Área de cocina.**

En el área de cocina se encontrarán dos baños destinados para uso exclusivo del personal de **Restaurante Mezcal**.

Estarán conformados por:

- 1 baño para hombres con 1 inodoro.
- 1 baño para mujeres con 1 inodoro.
- 1 lavamanos compartido en el exterior de los baños.

#### **1.5.5.2 Área de comedor.**

En el área de comedor se encontrarán 2 baños destinados para uso exclusivo de los clientes de **Restaurante Mezcal** cuyo acondicionamiento seguirá el concepto del establecimiento. Estarán conformados por:

Baño de hombres:

- 1 inodoro.
- 1 mingitorio.
- 2 lavamanos.
- 1 espejo.

Baño de mujeres:

- 2 inodoros.

- 2 lavamanos.
- 1 espejo.

#### **1.5.6 Estacionamiento.**

Los clientes de **Restaurante Mezcal** podrán hacer total uso del estacionamiento del centro comercial Paseo Altozano.

## **1.6 Marco jurídico – legal.**

La apertura de **Restaurante Mezcal** requirió de la realización de diversos trámites y permisos para que el manejo del establecimiento cumpla con todas las disposiciones de la Ley. A continuación se enlistan los trámites que se llevaron a cabo, así como su procedimiento y costo.

### **Solicitud de Permiso de Constitución de Sociedad en la Secretaría de Relaciones Exteriores.**

Se requiere permiso de la Secretaría de Relaciones Exteriores para la constitución de sociedades. Para tal efecto, la Secretaría de Relaciones Exteriores, otorgará los permisos para constitución de sociedades, solamente cuando la denominación o razón social que se pretenda utilizar no se encuentre reservada por una sociedad distinta. Asimismo, si en la denominación o razón social solicitada, se incluyen palabras o vocablos cuyo uso se encuentre regulado específicamente por otras leyes, la Secretaría de Relaciones Exteriores condicionará el uso de los permisos a la obtención de las autorizaciones que establezcan dichas disposiciones legales.

#### **1. Requisitos:**

- Presentar la solicitud SA-1 publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de mayo de 2002, debidamente requisitada, o en su defecto un escrito libre que contenga: el órgano a quien se dirige el trámite, el lugar y fecha de emisión del escrito correspondiente, nombre de quien realice el trámite, domicilio para oír y recibir notificaciones, nombre de la persona o personas autorizadas para recibir notificaciones, opciones de denominación solicitada, especificar el régimen jurídico solicitado y firma autógrafa del solicitante. Ver Anexo B – I.

## 2. Procedimiento:

- La solicitud y el comprobante del pago de derechos deberán presentarse en oficinas centrales en original y copia y en Delegaciones Estatales en original y dos copias.
- Horario de atención: 9:00 a 11:00 hrs.
- Se obtendrá permiso de constitución de sociedades, con el nombre de la sociedad que haya sido autorizado.

## 3. Costo:

- \$ 965.00 por recepción, examen y resolución, el pago se realizará en cualquier institución bancaria, presentando la hoja de ayuda previamente llenada (ver Anexo B – II) o bien, mediante una transferencia electrónica de fondos en las instituciones de crédito certificadas.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Fuente: <http://www.sre.gob.mx/index.php/permisos-para-la-constitucion-de-sociedades>

## **Elaboración de Acta Constitutiva ante Notario Público.**

Una vez que se obtiene el permiso para la constitución de sociedades, el interesado deberá dentro de los 90 días hábiles siguientes a la fecha en que la Secretaría de Relaciones Exteriores otorgó dicho permiso, acudir a otorgar ante fedatario público el instrumento correspondiente a la constitución de la sociedad de que se trate. Transcurrido el término antes citado sin que se hubiere otorgado el instrumento público correspondiente, el permiso quedará sin efectos. De ser el caso, se tendrá que solicitar la reexpedición del permiso vencido.

### 1. Requisitos:

- Presentarse en la notaría elegida junto con los accionistas y solicitar se elabore el Acta.
- Permiso para la constitución de sociedades.

### 2. Procedimiento:

- Llevar el permiso para la constitución de sociedades.
- Generalmente la misma notaria se encarga de dar de alta el Acta Constitutiva de Sociedad ante el Registro Público de la Propiedad.
- Duración del trámite: de 15 días hábiles a 1 mes, dependiendo de la notaría.
- Horario de atención: depende de la notaría.
- Ubicación: depende de la notaría.

### 3. Costo: Depende del capital social con que se inicie y de las tarifas de la notaria, va de los \$ 5,000.00 en adelante.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Fuente: Ley General de Sociedades Mercantiles.

## **Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes.**

Una vez elaborada el Acta Constitutiva, se puede iniciar el trámite de inscripción a través de Internet o de manera personal y concluirlo en cualquier ALSC dentro de los diez días siguientes al envío de la solicitud. Esta no se tendrá por presentada si dentro del plazo señalado el contribuyente no cumple con la conclusión del trámite en la ALSC.

### 1. Procedimiento:

- Por internet:

1. Ingrese a la página [sat.gob.mx](http://sat.gob.mx), al menú "Preinscripción en el RFC".
2. Llene cuestionario electrónico de la preinscripción en donde se obtendrá una hoja previa y número de folio.
3. Acuda a cualquier ALSC a concluir su trámite.
4. Concluido su trámite reciba su RFC y Guía de Obligaciones Fiscales.

- Personal:

1. Reúna los documentos y requisitos para realizar la inscripción:
  - ✓ Copia certificada del documento constitutivo debidamente protocolizado.
  - ✓ Comprobante de domicilio.
  - ✓ Identificación personal.
  - ✓ Número de folio asignado que se le proporcionó al realizar el envío de su preinscripción.
  - ✓ En su caso, copia certificada del poder notarial con el que acredite la personalidad del representante legal, o carta poder firmada ante dos testigos y ratificadas las firmas ante las autoridades fiscales o ante notario o fedatario público.
2. Acuda a cualquier ALSC con su documentación con previa cita solicitada a través de la página: [www.sat.gob.mx](http://www.sat.gob.mx)

3. Solicite le realicen su inscripción.
  4. Al finalizar su trámite de inscripción se le entregarán los siguientes documentos:
    - ✓ Copia de la solicitud de inscripción.<sup>8</sup>
    - ✓ Cédula de Identificación Fiscal o Constancia de Registro.
    - ✓ Guía de Obligaciones.
    - ✓ Acuse de Inscripción al RFC.
2. Costo: Gratuito.<sup>9</sup>

<sup>8</sup> El formato se obtiene únicamente con la realización efectiva del trámite.

<sup>9</sup> Fuente: [http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/21\\_12672.html](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/21_12672.html)

## **Licencia de Funcionamiento.**

Al solicitar la Licencia de Funcionamiento, en el mismo formato se podrá solicitar:

- a) Dictamen de uso de suelo.
- b) Dictamen de protección al medio ambiente.
- c) Visto bueno de protección civil.

### 1. Requisitos:

- Dictamen de Uso de Suelo. Ver Anexo B – III.
- Solicitud (ver Anexo B - IV) y cuatro copias.
- Copia de identificación del propietario y gestor o del representante legal si es persona moral.
- Copia de acta constitutiva, en caso de ser persona moral.
- Copia del trámite correspondiente ante hacienda, con la dirección solicitada.
- Copia del aviso de funcionamiento a salubridad. Ver anexo B – V apartado 1.
- Copia del recibo del OOAPAS o número de contrato.
- Carta de anuencia de vecinos, original y dos copias.
- Visto bueno de protección civil municipal, obtenido en oficinas de Ayuntamiento local.
- Dictamen de protección al medio ambiente.
- Permiso de descarga de aguas residuales.
- Verificación aprobada de inspección y vigilancia.
- Croquis de localización.

### 2. Procedimiento:

- Presentar los documentos anteriores en el departamento de Trámite y Control, ubicado en las instalaciones del Ayuntamiento de Morelia.
- Horario de atención: 9:00 a 15:00 hrs.



- Ubicación: Circuito Mintzita # 470 Modulo II, fraccionamiento Manantiales, Morelia, Michoacán.

3. Costo: \$ 13,608.00.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> <http://www.morelia.gob.mx/LicFuncionamiento.cfm>

## **Visto bueno de protección civil.**

Oficio foliado que indica la factibilidad o no factibilidad de otorgar visto bueno en materia de Protección Civil conforme a la Norma Oficial Mexicana vigente en la República Mexicana.

### 1. Requisitos:

- Presentar solicitud de inspección en formatos determinados por la ventanilla única de Protección Civil, ubicada en las instalaciones del Ayuntamiento de Morelia.
- Horario de atención: 8:30 a 15:00 hrs.
- Ubicación: Circuito Mintzita # 470 Modulo II, fraccionamiento Manantiales, Morelia, Michoacán.

### 2. Procedimiento:

- En ventanilla se captura y otorga un número de folio, para enseguida enviar a la Dirección de Protección Civil.
- El supervisor de inspectores, a través de los inspectores, procede a realizar la revisión respectiva, para que se cumpla con las medidas de seguridad: extintores, botiquín equipado, constancia de programa interno de Protección Civil, dictamen de verificación de gas y señalamientos informativos y restrictivos, ello de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento.
- El trámite tarda un promedio de 5 días a partir de la recepción de la solicitud y hasta la entrega del Visto Bueno.
- Se otorga formato de Visto Bueno al solicitante.

### 3. Costo: \$ 103.03.<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> Fuente: <http://morelos.morelia.gob.mx/ccpw/PDFs/ProteccionCivil.pdf>

## **Licencia de Uso de Suelo.**

Documento oficial expedido por el Ayuntamiento de Morelia mediante el cual se señala que el uso de suelo es compatible con las disposiciones del programa de desarrollo urbano de centro de población 2010 respecto de los usos, reservas y destinos de áreas o predios. Ver Anexo B – III.

### 1. Requisitos:

- Solicitud de Licencia de Uso de Suelo.
- Copia de escrituras debidamente inscritas en el registro público de la propiedad raíz en el estado.
- Copia del recibo de pago de impuesto predial del año en curso.
- Carta poder simple, copias de identificación del gestor de los testigos.
- Pago de derechos.
- Copia de identificación oficial del propietario.
- Croquis de localización que contenga el dibujo de la manzana y las calles que la rodean.

### 2. Procedimiento:

- Revisión de documentos.
- Elaboración de recibo de pago de derechos.
- Recepción de documentos con pago realizado.
- Análisis y elaboración de documento.
- Se pasa a firma con los titulares.
- Entrega de documento al interesado.
- Presentar los documentos anteriores en el departamento de Trámite y Control.
- Horario de atención: 9:00 a 15:00 hrs.
- Ubicación: Circuito Mintzita # 470 Modulo II, fraccionamiento Manantiales, Morelia, Michoacán.

3. Costo: \$ 4266.00.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> Fuente: <http://www.morelia.gob.mx/pdf/medio%20ambiente/Licencia%20de%20uso%20de%20suelo.pdf>

## **Aviso de Funcionamiento de Establecimientos de Productos y Servicios.**

Trámite que presentan personas físicas y morales propietarios de establecimientos que su giro sea la elaboración y comercialización de alimentos para consumo humano ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

### 1. Requisitos:

- Presentar el formato Aviso de funcionamiento COFEPRIS (ver Anexo B – V) debidamente requisitado en original y copia.
- Original y copia del poder notarial de los representantes legales.
- Copia de la identificación oficial con fotografía del representante legal y de las personas autorizadas.

### 2. Procedimiento:

- Presentarse en la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios y las Coordinaciones de Protección contra Riesgos Sanitarios.
- Horario de atención: 8:30 a 14:00 hrs.
- Ubicación: Boulevard García de León # 521, Morelia, Michoacán.
- La respuesta a la solicitud es inmediata.
- El documento que se entrega al solicitante es: Aviso con número de folio y sello con fecha de recibido.

### 3. Costos: Gratuito.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> Fuente: <http://www.cofepris.gob.mx/TyS/Paginas/Formatos.aspx>

## **Permiso Publicitario de Productos y Servicios.**

Documento que autoriza la publicidad de los productos o servicios como lo es, en este caso, los alimentos y bebidas, a fin de evitar que lleguen a la población mensajes que puedan inducir a conductas, prácticas o hábitos nocivos para la salud.

### 1. Requisitos:

- Presentar formato de Aviso de funcionamiento COFEPRIS debidamente requisitado en original y copia. Ver Anexo B – V.
- Dos copias del proyecto publicitario.
- Fotocopia de la Licencia Sanitaria o del Aviso de Funcionamiento, en su caso documentos que den sustento a las afirmaciones hechas en la publicidad.

### 2. Procedimiento:

- Presentar los documentos anteriores en la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios y las Coordinaciones de Protección contra Riesgos Sanitarios de las 8 Jurisdicciones Sanitarias.
- Horario de atención: De lunes a viernes de 8:30 a 14:00 hrs.
- Se obtendrá: Aviso con número de folio y sello con fecha de recibido.

### 3. Costos: Gratuito.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Fuente: <http://www.cofepris.gob.mx/TyS/Paginas/Formatos.aspx>.

## **Alta IMSS**

### 1. Requisitos:

- Registro Federal de Contribuyentes.
- Comprobante de domicilio.
- Acta Constitutiva.
- Identificación Oficial vigente del representante legal.
- Formato de Aviso de Registro Patronal. Ver Anexo B – VI.

### 2. Procedimiento:

- Presentar los documentos anteriores en la delegación del IMSS.
- Ubicación: Av. Camelinas # 1908 esquina con Sansón Flores, Col. Camelinas, Morelia, Michoacán.
- Se obtendrá el Alta de Registro Patronal.

### 3. Costo: Gratuito.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Fuente: [http://www.ppsotoasesor.com/download\\_engine/files/arp\\_pf.pdf](http://www.ppsotoasesor.com/download_engine/files/arp_pf.pdf)

## **Aviso de inscripción al Registro Estatal de Contribuyentes**

Documento que asigna al contribuyente un número de registro estatal (REC), el cual deberá citar al presentar sus declaraciones y aviso.

### 1. Requisitos:

- Solicitud de Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes por duplicado, original y copia. Ver Anexo B – VII.
- Cédula de Identificación Fiscal expedida por el Servicio de Administración Tributaria de los contribuyentes con duplicado, original y copia.

### 2. Procedimiento:

- Se presentará dentro de los 30 días siguientes a la fecha de iniciación de las actividades en la Administración de Rentas.
- Ubicación: Avenida Lázaro Cárdenas # 1016, colonia Ventura Puente, Morelia, Michoacán.

### 3. Costo: Gratuito.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Fuente: <http://tesoreria.michoacan.gob.mx/nomina/AvisodeInscripcion.pdf>



## **Contrato Laboral**

Documento en el cual una persona física denominada “el trabajador” se obliga a prestar servicios personales para una persona física o jurídica denominada “el patrón” bajo la dependencia y subordinación de éste quien, a su vez, se obliga a pagar por estos servicios una remuneración determinada. Ver Anexo B – VIII.

### 1. Requisitos:

- Cumplir con el perfil de puesto requerido.
- Aceptar las condiciones establecidas en dicho documento.

### 2. Procedimiento:

- Leer detenidamente cada una de las cláusulas.
- “El patrón” y “el trabajador” deberán firmar en mutuo acuerdo en compañía de dos testigos que de igual forma deberán plasmar su firma.

## **2. Factor Humano.**

### **2.1 Liderazgo y desarrollo humano.**

El liderazgo es de suma importancia puesto que quien lo posee tiene la capacidad de lograr mediante la organización y utilización de los recursos tanto humanos, económicos, materiales e intelectuales el logro de los objetivos puntualizados en el inicio del proyecto, debido a esto **Restaurante Mezcal** contará en cada uno de sus mandos tales como el Gerente general (Chef) y el Jefe de piso, no solo con esta habilidad sino con la iniciativa individual y colectiva para el logro óptimo de las metas establecidas.

El desarrollo humano será primordial en los objetivos a obtener ya que es el motor que impulsa al individuo a lograr las metas que se ha propuesto, y que alcanzará con la participación de todos los integrantes que componen el equipo de trabajo; mediante su esfuerzo, actitud, compañerismo, participación y cooperación. **Restaurante Mezcal** será el lugar donde el trabajador desarrolle junto con los demás su potencial, siempre reconocido y avalado primeramente por su entorno inmediato así como por los resultados que logrados harán notar al cliente el progreso y perfeccionamiento personal y grupal que se dará para éxito y bienestar de todos.

## 2.2 Organigrama y línea de mando.<sup>17</sup>

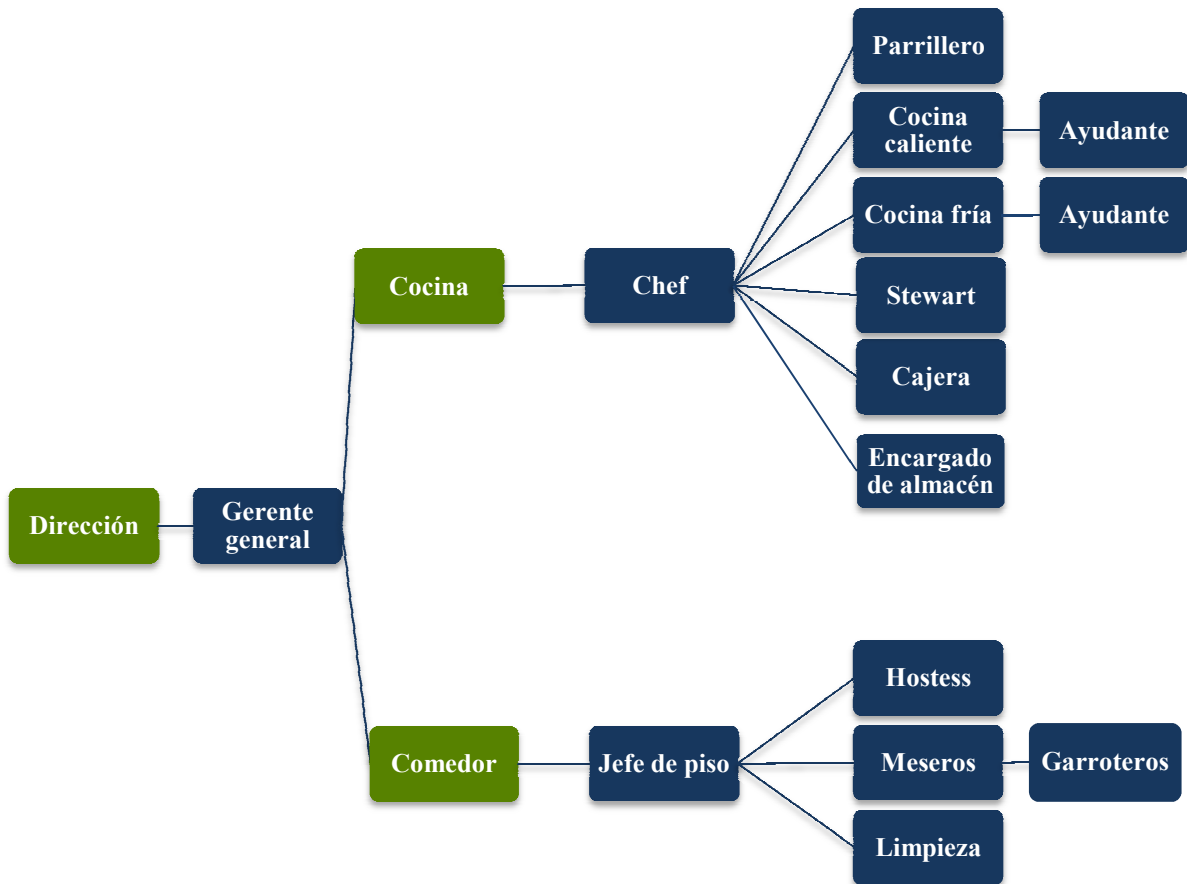


Ilustración 4. Organigrama de mando.

<sup>17</sup> El Gerente general será el propietario del establecimiento que ocupará el puesto de Chef.

## **2.3 Descripción y perfiles de puesto.**

### **2.3.1 Dirección general.**

#### **Gerente general.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Indistinto.
  - ✓ Edad: 23 años en adelante.
  - ✓ Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - ✓ Experiencia en el ramo: 2 años como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán el liderazgo, la responsabilidad, honestidad, excelente presentación, habilidad y agilidad para resolver problemas, delegar responsabilidades y manejo del personal.
- Funciones: Fungir como representante legal, planear, dirigir y controlar las actividades de la empresa, establecer objetivos, fijar las políticas operativas, administrativas y de calidad de cada una de las actividades, administrar adecuadamente los recursos del establecimiento, pago de nómina, contratación de personal<sup>18</sup>. De igual forma deberá mantenerse al tanto de las necesidades del establecimiento permitiendo que se desarrolle un ambiente de trabajo que motive positivamente a cada integrante del equipo de trabajo.

### **2.3.2 Área de cocina.**

#### **Chef.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Indistinto.
  - ✓ Edad: 23 años en adelante.

---

<sup>18</sup> La contratación se llevará a cabo mediante entrevistas a personas conocidas por el Gerente general (Chef) del ámbito laboral y a personas recomendadas por colegas.

- ✓ Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
- ✓ Experiencia en el ramo: 2 años como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán actitud de liderazgo, delegar responsabilidades de forma adecuada y correcto manejo del personal.
- Funciones: Mantener el buen funcionamiento de la cocina y distribución de las tareas. Creación de cartas y menús, costeo de recetas, elaboración de requisiciones, control de inventario y supervisión de entrega de proveedores. Supervisar la higiene en la cocina así como dirigir y vigilar la preparación de los platillos. Rectificar sabor, cantar comandas, observar la presentación de los platos para garantizar que cada detalle corresponda con la calidad prevista, y entregar a los meseros cada platillo solicitado. Tendrá a cargo la contratación y capacitación de aspirantes así como pago de nómina.

### **Parrillero.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Indistinto.
  - ✓ Edad: 25 a 55 años.
  - ✓ Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - ✓ Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán tener espíritu de trabajo en equipo, propositivos y agilidad para trabajar en esta área de la cocina.
- Funciones: Elaboración, confección y terminación de todos los asados, preparaciones en plancha, parrilla y frituras, también se encargará del despiece de carne cruda. Será el segundo al mando y realizará las actividades del Chef en su ausencia.

### **Cocina caliente.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Indistinto.

- ✓ Edad: 23 a 55 años.
- ✓ Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
- ✓ Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán tener espíritu de trabajo en equipo, ser propositivos y tener agilidad en esta área de la cocina.
- Funciones: Elaboración, confección y terminación de todos los alimentos que requieren una cocción previa para ser servidos como son los fondos, sopas, entradas, aperitivos y guarniciones calientes y homeados.

### **Cocina fría.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Indistinto.
  - ✓ Edad: 23 a 55 años.
  - ✓ Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - ✓ Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán tener espíritu de trabajo en equipo, ser propositivos y tener agilidad en esta área de la cocina.
- Funciones: Elaboración, confección y terminación de los platillos fríos como son salsas, vinagretas, ensaladas, entradas y guarniciones frías, aguas frescas, café y postres. Se incluye el proceso de todos los platillos que se sirven fríos.

### **Stewart.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Indistinto.
  - ✓ Edad: 25 a 55 años.
  - ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - ✓ Experiencia en el ramo: no necesaria.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades será el orden, limpieza, rapidez y gusto por realizar bien su trabajo.

- Funciones: Lavado de plató, loza y cristalería, equipo menor de cocina así como el acomodo éstos. Será el encargado del lavado y desinfección de frutas, verduras, hortalizas y verduras de hoja.

### **Cajera.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Femenino
  - ✓ Edad: 25 a 35 años.
  - ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - ✓ Experiencia en el ramo: no necesaria.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán el orden, organización, honestidad y gusto por su trabajo.
- Funciones: Registro de comandas, proceso de cobro de las cuentas y corte de caja. También se encargará de la preparación y servicio de bebidas.

### **Encargado de almacén.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Masculino.
  - ✓ Edad: 25 a 55 años.
  - ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - ✓ Experiencia en el ramo: no necesaria.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán la honestidad, orden, organización y facilidad de palabra.
- Funciones: Contactar con proveedores y solicitar requisición con previa autorización del Chef. Mantener perfectamente limpios y ordenados los almacenes manejando el sistema PEPS, revisión de las temperaturas de refrigeradores y congeladores diariamente, control de inventario, así como llevar un control de las roturas y pérdidas del equipo.

### 2.3.3 Área de comedor.

#### Jefe de piso.

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Masculino.
  - ✓ Edad: 25 a 55 años.
  - ✓ Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Hotelería, Turismo, Gastronomía o Administración de Empresas Turísticas.
  - ✓ Experiencia en el ramo: 2 años como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán el liderazgo, capacidad para delegar responsabilidades, adecuado manejo de personal, facilidad de palabra y gusto por el trato con las personas.
- Funciones: Supervisión del restaurante, del estado del comedor, funcionamiento, decoración, plaqué, loza y cristalería, control de inventario, asistencia, distribución y funciones de meseros y hostess, así como revisión de las actividades de la encargada de Limpieza. Estará a cargo de la selección y capacitación del personal en coordinación con el Chef.

#### Hostess.

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Femenino.
  - ✓ Edad: 25 a 30 años.
  - ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - ✓ Experiencia en el ramo: no necesaria.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán su amabilidad, alegría, entusiasmo, facilidad de palabra y gusto por el trato con las personas.
- Funciones. Recepción y bienvenida de los clientes. Revisar si se cuenta con reservación y la cantidad de personas que ocuparán la mesa, asignación de lugar.



## **Mesero.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Masculino
  - ✓ Edad: 23 a 50 años.
  - ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - ✓ Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán un espíritu de servicio y trabajo en equipo, carácter alegre y entusiasta, facilidad de palabra y gusto por el trato con las personas.
- Funciones: Servicio y atención a los comensales, asesorar a los mismos en sus peticiones y entrega de alimentos y bebidas a la mesa. De igual forma se encargarán del montaje, acomodo y limpieza de mesas al cierre del restaurante.

## **Garrotero.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Masculino
  - ✓ Edad: 23 a 50 años.
  - ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - ✓ Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán un espíritu de servicio y trabajo en equipo, carácter alegre y entusiasta, facilidad de palabra, y gusto por el trato con las personas.
- Funciones: Retirar muertos, mantener suministradas las estaciones de servicio y apoyar al mesero durante su servicio.

## **Limpieza.**

- Requisitos:
  - ✓ Sexo: Femenino

- ✓ Edad: de 25 a 55 años.
- ✓ Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
- ✓ Experiencia en el ramo: no necesaria.
- Perfil de puesto: Sus principales cualidades serán el orden, limpieza, rapidez y gusto por realizar bien su trabajo.
- Funciones: Limpieza del área de comedor incluyendo objetos de decoración, ventanales y paredes. Deberá mantener limpio y seco el piso del área de cocina y almacén. Estará al tanto de la limpieza de los baños y suministro de despachadores, así como del retiro de desechos de los cestos de basura del establecimiento.

## 2.4 Sueldos y prestaciones.

### 2.4.1 Sueldos.

<b>Puesto</b>	<b>Sueldo mensual</b>
Gerente general (Chef)	\$ 10,000.00
Cocineros	\$ 4,000.00
Stewart	\$ 3,200.00
Cajera	\$ 3,100.00
Encargado de almacén	\$ 3,100.00
Jefe de piso	\$ 5,000.00
Hostess	\$ 3,100.00
Meseros	\$ 3,300.00
Garroteros	\$ 1,700.00
Limpieza	\$ 3,300.00

Tabla 1. Sueldos.

### 2.4.2 Prestaciones.

Las siguientes prestaciones se le otorgarán al trabajador según su tiempo laborado en el establecimiento. Se explicarán a continuación:

- **Vacaciones.**

Conforme al artículo 76, de La Ley Federal del Trabajo:

Los trabajadores que tengan más de un año de servicios disfrutarán de un período anual de vacaciones pagadas, que en ningún caso podrá ser inferior a seis días laborables, y que aumentará en dos días laborables, hasta llegar a doce, por cada año subsecuente de servicios.

Después del cuarto año, el período de vacaciones aumentará en dos días por cada cinco de servicios.

Ejemplo:

<b>Años Trabajados</b>	<b>Días de Vacaciones</b>
1	6
2	8
3	10
4	12
5	14
6	14
7	14
8	14
9	14
10	16
11	16
12	16
13	16
14	...

Tabla 2. Ejemplificación de días de vacaciones.

Artículo 80.- Los trabajadores tendrán derecho a una prima no menor de veinticinco por ciento sobre los salarios que les correspondan durante el período de vacaciones.

- **Aguinaldo.**

Conforme al artículo 87 de La Ley Federal del Trabajo:

Los trabajadores tendrán derecho a un aguinaldo anual que deberá pagarse antes del día veinte de diciembre, equivalente a quince días de salario, por lo menos.

Los que no hayan cumplido el año de servicio, independientemente de que se encuentren laborando o no en la fecha de liquidación del aguinaldo, tendrán derecho a que se les pague la parte proporcional del mismo, conforme al tiempo que hubieren trabajado, cualquiera que fuere éste.

- **Propinas.**

Las propinas que sean recaudadas durante el servicio serán depositadas, por los meseros, en la caja; éstas serán recaudadas por el Gerente General (Chef) y al final de cada mes se repartirán a todo el personal de la siguiente manera:

- ✓ El 60% de lo recaudado será repartido entre los Meseros y Garroteros.
- ✓ El 40% restante será repartido entre los Cocineros, Stewart, Encargado de Almacén, Jefe de Piso, Hostess y encargada de Limpieza.

## **2.5 Reglamento interno de la empresa.**

- Asistir con uniforme completo e impecable.
- Higiene personal diaria.
- No usar perfume.
- Hombres sin barba ni bigote, perfectamente rasurados y con cabello corto.
- Lavar uñas y manos hasta los codos perfectamente y aplicar gel desinfectante. Realizar esta operación al inicio de actividades y realizar este procedimiento cada 30 min.
- Prohibido fumar en el establecimiento.
- Deberá obedecer y atender las indicaciones de los superiores al mando.
- Prohibido asistir al lugar de trabajo en estado de ebriedad o habiendo consumido drogas.
- Al término de turno, dejar limpia el área de trabajo.
- Registrar su check list de asistencias al inicio y al final de cada turno.

## **2.6 Políticas internas de la empresa.**

- Siempre se deberán dirigir entre compañeros de trabajo con respeto. En caso de que exista una falta se efectuará un reporte administrativo.
- Habrá tolerancia de 10 minutos a la hora de entrada, en caso de sobrepasarlo sin previo aviso se efectuará un reporte administrativo; si el retardo fuera de más de 1 hora en el horario de entrada se descontará el día y se efectuará un reporte administrativo.
- Al acumular tres reportes administrativos se dará de baja.
- En caso de inasistencia por cuestiones de salud, se deberá avisar inmediatamente a la gerencia y entregar o mandar con una persona de confianza al día siguiente una constancia de incapacidad otorgada por el IMSS. Ver Anexo A – VIII.
- Las inasistencias por cuestión de salud solo serán justificadas con la constancia de incapacidad otorgada por el IMSS.
- En caso de inasistencia por causas de fuerza mayor serán justificadas a juicio del Gerente general (Chef).
- En caso de robo o violencia física dentro del establecimiento se despedirá al responsable de dicha acción.
- Se hará uso racional y óptimo de los todos los recursos del establecimiento.
- Se trabajará con eficiencia y eficacia en todo momento.

## 2.7 Programa de capacitación por área.

La correcta capacitación contribuye a generar una cultura de trabajo basada en el orden, eficiencia y eficacia, en donde el trabajo en equipo se convierte en la estructura básica por excelencia, teniendo como cimiento la comunicación y cultura de servicio. Dicha capacitación será dirigida por el Gerente general (Chef) y el Jefe de piso en cada una de las áreas un mes previo a la apertura e inicio de labores de **Restaurante Mezcal**. Con el fin de reafirmar los conocimientos adquiridos durante la capacitación, en el último día de ésta, se les aplicará una evaluación con los puntos de mayor importancia en la aplicación y realización de sus labores. Ver Anexo A – IX (a – h).

### 2.7.1 Área de cocina.

<b>Cocineros</b>	
Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se les dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se entregará el uniforme y especificarán las normas sobre como portarlo para asistir al lugar de trabajo.</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se mostrará la cocina y su división de áreas.</li><li>• Se acomodarán los utensilios y equipo en su lugar específico.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se mostrará el menú dando una explicación detallada de su concepto y composición.</li> <li>• Se les entregarán las recetas de los aperitivos y a continuación se explicará el método de preparación.</li> <li>• Cada integrante del grupo de cocina llevará a cabo la elaboración de cada uno de los aperitivos bajo supervisión del Gerente general (Chef) y Jefe de piso.</li> <li>• Se probará cada platillo y se realizarán las observaciones necesarias.</li> <li>• Se realizará la limpieza del área de trabajo bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li> </ul>
Día 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se les entregarán las recetas de las entradas y a continuación se explicará el método de preparación.</li> <li>• Cada integrante del grupo de cocina llevará a cabo la elaboración de cada una de las entradas, sopa y ensalada bajo supervisión del Gerente general (Chef) y Jefe de piso.</li> <li>• Se probará cada platillo y se realizarán las observaciones pertinentes.</li> <li>• Se realizará la limpieza del área de trabajo bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li> </ul>
Día 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se les entregarán las recetas de platos fuertes y a continuación se les explicará el método de preparación.</li> <li>• Cada integrante llevará a cabo la elaboración de cada uno de los platos fuertes bajo supervisión del Gerente general (Chef) y Jefe de piso.</li> <li>• Se probará cada platillo y se realizarán las observaciones pertinentes.</li> <li>• Se realizará la limpieza del área de trabajo bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li> </ul>
Día 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se les entregarán las recetas de pescados y mariscos, y a continuación se les explicará el método de preparación.</li> <li>• Cada integrante llevará a cabo la elaboración de cada uno de los pescados y mariscos bajo la supervisión del Gerente general (Chef) y Jefe de piso.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se probará cada platillo y se realizarán las observaciones pertinentes.</li> <li>• Se realizará la limpieza del área de trabajo bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li> </ul>
Día 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se les entregarán las recetas de postres y bebidas (agua de jamaica y horchata y café de olla), y a continuación se les explicará el método de preparación.</li> <li>• Cada integrante llevará a cabo la elaboración de cada postre y bebida bajo la supervisión del Gerente general (Chef) y Jefe de piso.</li> <li>• Se probará cada postre y bebida, y se realizarán las observaciones pertinentes.</li> <li>• Se realizará la limpieza del área de trabajo bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li> </ul>
Día 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se les enseñará a cantar y escuchar las comandas.</li> <li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li> <li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li> <li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li> </ul>

## Stewart

Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se le dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se entregará el uniforme y especificarán las normas sobre como portarlo para asistir al lugar de trabajo</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se mostrará la cocina y su división de áreas.</li><li>• Se señalará la correcta ubicación del equipo de cocina, loza, plaqué y cristalería bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li><li>• Se enseñará a usar los productos de limpieza para cada alimento, utensilio o equipo de cocina bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li><li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li><li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li><li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li></ul>

## Cajera

Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se le dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se entregará el uniforme y especificarán las normas sobre como portarlo para asistir al lugar de trabajo.</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se enseñará a leer las comandas y el procedimiento para registrarlas.</li><li>• Se brindará los conocimientos básicos de la coctelería.</li><li>• Se entregará las recetas de cocteles y tragos largos y a continuación se explicará el método de preparación.</li><li>• Se llevará a cabo la elaboración de los cocteles y tragos largos en compañía de los cocineros bajo supervisión del Gerente general (Chef) y Jefe de piso.</li><li>• Se probará cada bebida y se realizarán las observaciones pertinentes.</li><li>• Se especificará la forma en que deberá entregarse el servicio de cada una de las bebidas a los meseros.</li><li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li><li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li><li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li></ul>

## Encargado de almacén

Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se le dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se entregará el uniforme y especificarán las normas sobre como portarlo para asistir al lugar de trabajo.</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se mostrará la agenda de proveedores.</li><li>• Se enseñará a realizar y recibir las requisiciones de acuerdo a cada formato.</li><li>• Se explicará el concepto y objetivo del sistema PEPS.</li><li>• Se especificará el correcto manejo de cada alimento así como su método de almacenamiento.</li><li>• Se explicará los requisitos de recepción de alimentos en cuanto a proveedores.</li><li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li><li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li><li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li></ul>

## 2.7.2 Área de comedor.

<b>Jefe de piso</b>	
Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta capacitación será otorgada por el Gerente general (Chef) previa a las capacitaciones de los demás integrantes del equipo de trabajo.</li><li>• Se dará la bienvenida y se realizará una presentación del Jefe de Piso y Gerente General.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se especificará el uniforme que debe portar así como sus requisitos.</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se enseñará el correcto montaje de las mesas así como la forma adecuada de servir los alimentos y bebidas a los comensales.</li><li>• Se enseñará la técnica correcta para transportar platillos y bebidas en charola o en mano.</li><li>• Se enseñará a tomar órdenes y elaborar comandas, así como el procedimientos de entrega en caja y cocina bajo instrucciones y supervisión del Gerente general (Chef).</li><li>• Se explicará el procedimiento de bienvenida a realizar desde la llegada de un comensal a la mesa hasta su retiro.</li><li>• Se preparará para que ofrezca un servicio de calidad, gentil, puntual y respetuoso hacia los clientes.</li></ul>

- Se enseñará a resolver eficientemente las peticiones o inconformidades de los comensales.
- Se especificará el sueldo y prestaciones.
- Se resolverán dudas y aclaraciones.
- Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.

<b>Hostess</b>	
Día 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se le dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li> <li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li> <li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li> <li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li> <li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li> <li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li> <li>• Se enseñarán las instalaciones.</li> <li>• Se especificará el uniforme que deberá portar y las normas sobre como asistir al lugar de trabajo.</li> <li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li> </ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estará presente en la preparación de los aperitivos elaborados por los cocineros.</li> <li>• Se le mostrará la numeración y acomodo de la mesas.</li> <li>• Se explicará el procedimiento de bienvenida a realizar desde la llegada de un comensal al establecimiento hasta su retiro.</li> </ul>
Día 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estará presente en la preparación de las entradas elaboradas por los cocineros.</li> <li>• Se le preparará para que ofrezca un servicio de calidad, gentil, puntual y respetuoso hacia los clientes bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso.</li> </ul>
Día 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estará presente en la preparación de los platos fuertes elaborados por los cocineros.</li> <li>• Se enseñará a resolver eficientemente las peticiones o inconformidades de los comensales bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso.</li> </ul>
Día 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estará presente en la preparación de pescados y mariscos elaborados por los cocineros.</li> </ul>



Día 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estará presente en la preparación de postres y bebidas elaborados por los cocineros.</li><li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li><li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li><li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li></ul>
-------	--

## Meseros y Garroteros

Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se les dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se entregará el uniforme y especificarán las normas sobre como portarlo para asistir al lugar de trabajo.</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se enseñará el correcto montaje de las mesas así como la forma adecuada de servir los alimentos y bebidas bajo instrucciones y supervisión del Jefe de Piso.</li><li>• Se enseñará la técnica correcta para transportar platillos y bebidas en charola o en mano bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso.</li><li>• Estarán presentes en la preparación de los aperitivos elaborados por los cocineros.</li></ul>
Día 3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estarán presentes en la preparación de las entradas elaboradas por los cocineros.</li><li>• Se explicará el procedimiento de bienvenida a realizar desde la llegada de un comensal a la mesa hasta su retiro.</li><li>• Se les preparará para que ofrezcan un servicio de calidad, gentil, puntual y respetuoso hacia los clientes bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso.</li></ul>
Día 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estarán presentes en la preparación de los platos fuertes elaborados por los cocineros.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se enseñará a resolver eficientemente las peticiones o inconformidades de los comensales bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso.</li> </ul>
Día 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estarán presentes en la preparación de pescados y mariscos elaborados por los cocineros</li> <li>• Se enseñará a tomar órdenes y elaborar comandas, así como el procedimientos de entrega en caja y cocina bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso.</li> </ul>
Día 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estarán presentes en la preparación de postres y bebidas elaborados por los cocineros.</li> <li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li> <li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li> <li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li> </ul>

## Limpieza

Día 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se le dará la bienvenida y se realizará una presentación del personal.</li><li>• Se explicará el concepto, objetivos, misión, visión y filosofía del restaurante.</li><li>• Se dará a conocer el reglamento y políticas de la empresa.</li><li>• Se expondrá de manera general la historia de la gastronomía mexicana.</li><li>• Se mostrará el menú y se dará una explicación general de su concepto y platillos.</li><li>• Se proporcionará un manual de Distintivo H y se explicará a detalle.</li><li>• Se enseñarán las instalaciones.</li><li>• Se entregará el uniforme y especificarán las normas sobre como portarlo para asistir al lugar de trabajo.</li><li>• Se darán a conocer sus horarios de trabajo.</li></ul>
Día 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se mostrará la correcta ubicación del equipo de cocina, loza, plaqué y cristalería.</li><li>• Se enseñará el correcto almacenaje y uso de los productos de limpieza a utilizar.</li><li>• Se realizará la limpieza del área de baños, área de comedor, ventanales y objetos de decoración bajo instrucciones y supervisión del Jefe de piso y Gerente general (Chef).</li><li>• Se especificará el sueldo y prestaciones.</li><li>• Se resolverán dudas y aclaraciones.</li><li>• Se realizará una evaluación teórica de lo enseñado durante la capacitación.</li></ul>

## 2.8 Horarios gráficos.<sup>19</sup>

<b>Área de cocina</b>												
<b>Puesto</b>	<b>10:00</b>	<b>11:00</b>	<b>12:00</b>	<b>13:00</b>	<b>13:20</b>	<b>14:00</b>	<b>15:00</b>	<b>16:00</b>	<b>17:00</b>	<b>18:00</b>	<b>18:30</b>	<b>19:00</b>
Gerente general (Chef)	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x
Parrillero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Cocinero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Cocinero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Cocinero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Cocinero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Stewart			x	x		x	x	x	x	x		x
Encargado de almacén	x	x	x	x		x	x	x				
Cajera				x		x	x	x	x	x		x
<b>Área de comedor</b>												
Jefe de piso		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Hostess					x	x	x	x	x	x	x	
Mesero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Mesero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Mesero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Mesero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Mesero		x	x	x		x	x	x	x	x		x
Garrotero					x	x	x	x	x	x	x	
Garrotero					x	x	x	x	x	x	x	
Limpieza		x	x	x		x	x	x	x	x		x

Tabla 3. Horarios por puesto.

<sup>19</sup> El personal contará con 30 minutos para realizar su comida y podrá hacer uso de este tiempo cuando la ocupación del comedor sea baja, cada empleado deberá llevar su comida.

### **3. Satisfacción del Cliente.**

#### **3.1 Segmentación de mercados.**

La segmentación del mercado marca la pauta para guiar la toma de decisiones sobre el concepto, características y estrategias de publicidad que manejará el establecimiento. Decidiendo con esto, que nos dirigiremos a un nivel socioeconómico medio – medio alto, canalizado hacia un público económicamente activo, lo que nos lleva a enfocar éste proyecto a personas adultas desde los 25 años de edad en adelante; incluyendo tanto al género masculino como femenino.

El análisis de las encuestas realizadas<sup>20</sup> nos señala que debido a la segmentación mencionada previamente, será un restaurante totalmente familiar. Ya que el 73% de las encuestas confirman que dicho público gusta de asistir a un restaurante acompañado de su familia, en donde puedan pasar un momento agradable y relajado. Éste segmento está conformado de personas que se encuentran dispuestos a pagar un precio determinado por consumir alimentos de calidad y por recibir un servicio calificado donde se sientan atendidos y complacidos.

---

<sup>20</sup> Ver Gráfica 14.

## 3.2 Investigación de mercados.

### 3.2.1 F.O.D.A.



Ilustración 5. F.O.D.A.

### 3.2.2 Encuesta.

Las encuestas fueron aplicadas a 100 personas en distintos puntos de la ciudad de Morelia, siendo en un 80 % en una zona cercana al centro comercial Paseo Altozano, su fecha de aplicación fue durante el mes de junio del año 2011.

A continuación se muestra el formato de dichas encuestas:

**Estudio de mercado: Plan de negocios**

El presente cuestionario se realiza como parte de las actividades de titulación de la carrera de gastronomía de la Universidad Vasco de Quiroga y tiene la finalidad de conocer el grado de interés que tienen las personas por la comida mexicana contemporánea.

Edad\_\_\_\_\_ Género M\_\_\_ F\_\_\_ Ocupación\_\_\_\_\_

En que ciudad vive actualmente\_\_\_\_\_ Frac/Col\_\_\_\_\_

En escala de 1 al 5, siendo el uno, “no me gusta” y el cinco “me gusta mucho la idea”

1. ¿Qué le parece el nombre de “Mezcal” para un restaurante de comida mexicana?
2. Le gustaría comer en un restaurante ubicado en Paseo Altozano.
3. Le gustan los restaurantes al aire libre.
4. Es importante que un restaurante este cerca de su casa
5. Es importante que un restaurante tenga una amplia selección de vinos de mesa.
6. Es importante que un restaurante tenga un área infantil.
7. Es importante que un restaurante tenga área de fumar.
8. Es importante que un restaurante tenga música en vivo.


9. Cuando sale a comer fuera de su casa, ¿Qué tipo de comida le gusta más? Por favor, seleccione sólo una opción.


Comida Italiana  
Comida Japonesa  
Cotes de Carne


Comida Mexicana  
Pescados y Mariscos  
Comida Rápida


Comida China  
Comida Bufete  
Otro\_\_\_\_\_

10. ¿Cuánto gasta normalmente por persona, cuándo sale a comer a un restaurante?

--

Menos de \$ 100.00

--

De \$100.00 a \$200.00

--

De \$ 200.00 a \$300.00

--

Más de \$300.00

11. Cuando vas a comer a un restaurante, usualmente vas acompañado de:

--

Familia

--

Pareja

--

Amigo

--

Compañeros de Trabajo

Muchas gracias por su tiempo.



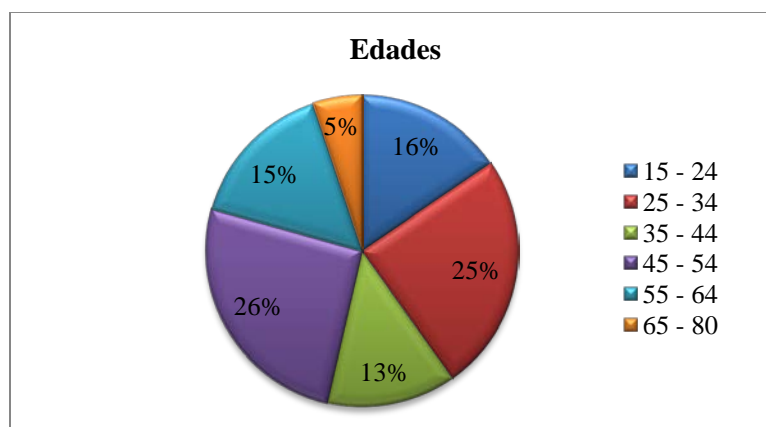
### 3.2.3 Gráficas y análisis.

Realizando un análisis de las graficas, podemos apreciar las preferencias de quienes fueron previamente encuestados. Los resultados nos muestran que las personas residentes en la ciudad de Morelia externalan atracción por el concepto que manejará **Restaurante Mezcal** ya que en el mismo se incluye una diversidad gastronómica capaz de agradar a cualquier paladar pues al balancear una exigencia de sabores únicos y el uso de elementos selectos, en combinación con el concepto y ambientación del establecimiento, se logra que la estadía en el lugar aporte al comensal un espacio tan agradable que se pueda disfrutar sólo o en su compañía predilecta.

La encuesta realizada se conformó en 5 segmentos, y la aplicación de ellos nos llevó a recopilar los datos que en su conjunto aportan la información necesaria para la elaboración correcta de esta propuesta.

**Segmento 1.** Datos generales de los encuestados.

Las gráficas 1, 2 y 3 reflejan los rangos de edades<sup>21</sup> del total de las personas encuestadas, su género<sup>22</sup> y lugar de residencia<sup>23</sup>.



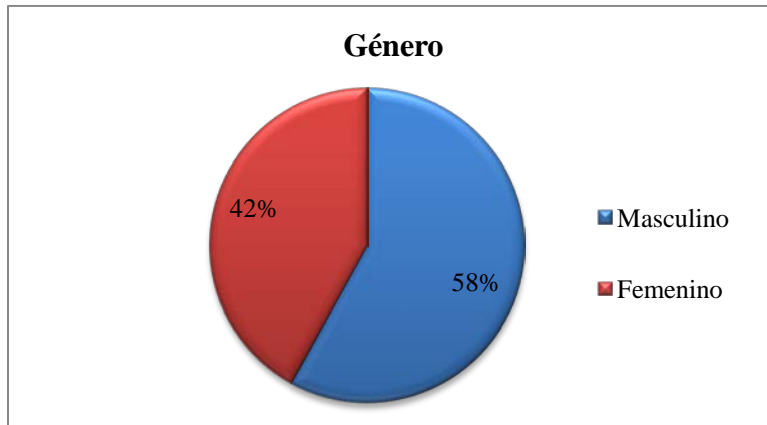
Gráfica 1. Edades.

---

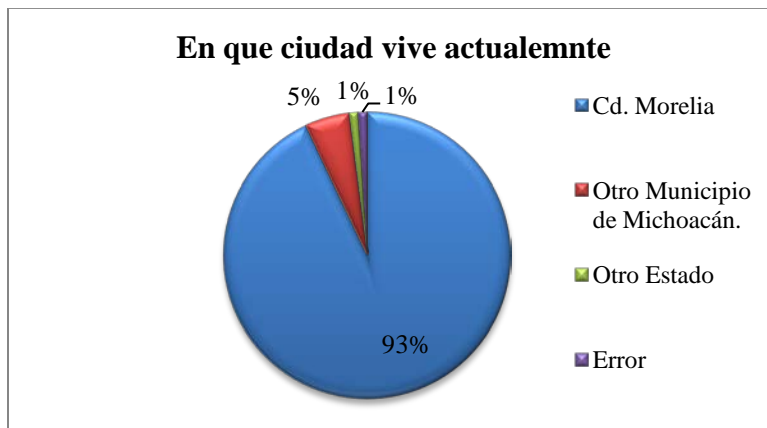
<sup>21</sup> Ver Gráfica 1.

<sup>22</sup> Ver Gráfica 2.

<sup>23</sup> Ver Gráfica 3.



Gráfica 2. Género.

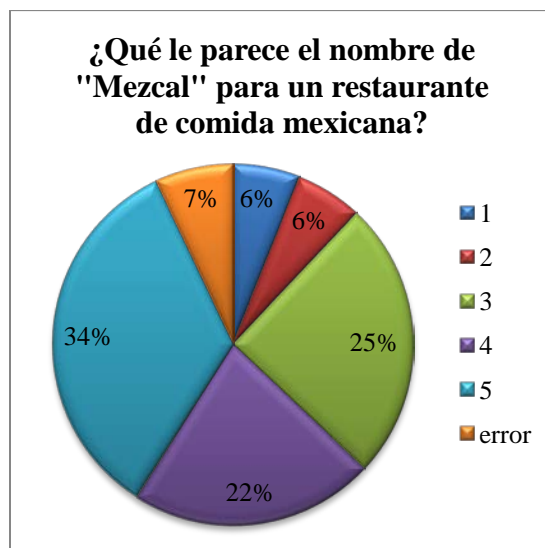


Gráfica 3. Ciudad de residencia

Los datos anteriores inciden en la toma de decisiones que afectarán al concepto del establecimiento ya que al resaltar las características de los futuros posibles clientes se puede apreciar y a la vez verificar el estudio de mercado que dará la pauta a seguir.

**Segmento 2.** Se les solicitó a los encuestados que a manera de respuesta, enumeraran cada pregunta del 1 al 5 siendo 1 “no me gusta” y 5 “me gusta mucho la idea” y de esta forma se les ofreció una amplia gama de posibilidades en lo que se refiere a la ubicación, características físicas del establecimiento y elementos con que cuenta, para con ello proporcionar el mejor servicio que el comensal desea al acudir a un restaurante.

Pregunta #1.



Gráfica 4. Propuesta de nombre: Mezcal.

Al plantear la opción de “Mezcal” como nombre del establecimiento podemos apreciar que al público le parece acertada dicha propuesta y gracias a estos resultados se determinó el nombre de **Restaurante Mezcal**.

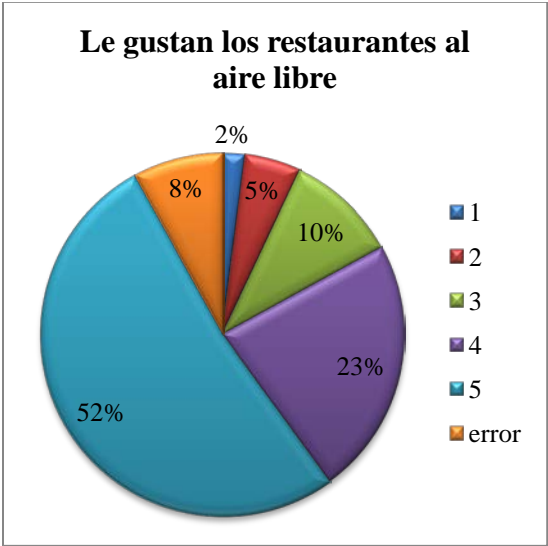
Pregunta #2.



Gráfica 5. Propuesta de ubicación. Altozano.

Así mismo al preguntar si les agradaría que dicho establecimiento se encontrara en el centro comercial Paseo Altozano la gran mayoría estuvo de acuerdo con tal ubicación y al ver que se mostró interés en el lugar elegido para el asentamiento de **Restaurante Mezcal** se decidió este lugar como Plaza del establecimiento.

Pregunta #3.



Gráfica 6. Propuesta de restaurante al aire libre.

Debido a que Paseo Altozano no cuenta con locales al aire libre disponibles se eligió un local que contará con ventanales que permitirán acceder a la privilegiada vista que gracias a la ubicación del mismo se podrá tener de la ciudad de Morelia.

Pregunta #4.



Gráfica 7. Importancia de cercanía.

En cuanto a la cercanía del restaurante con las zonas de casa habitación aledañas al mismo cabe mencionar que al ubicarse éste en Paseo Altozano se encuentra accesible a un gran número de personas ya que en esta plaza se encuentran ubicados distintos giros comerciales necesarios para cualquier desarrollo habitacional de gran importancia.

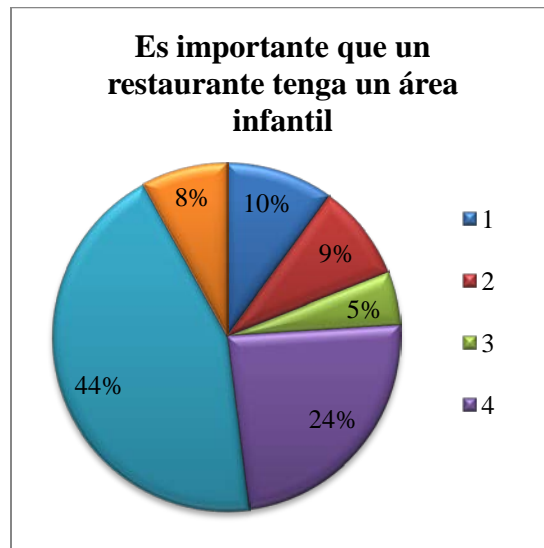
Pregunta #5.



Gráfica 8. Importancia de vinos de mesa.

Para complacer a nuestro público en su gusto por los vinos de mesa se contará con una exquisita selección de vinos de mesa, también se ha tenido especial cuidado en contar con una selecta variedad de mezcales ya que es la inspiración de nuestro restaurante, de igual forma contaremos con diferentes destilados, cocteles y cervezas así como bebidas sin alcohol. Todo ello motivado por el deseo de complacer a todas las edades y gustos.

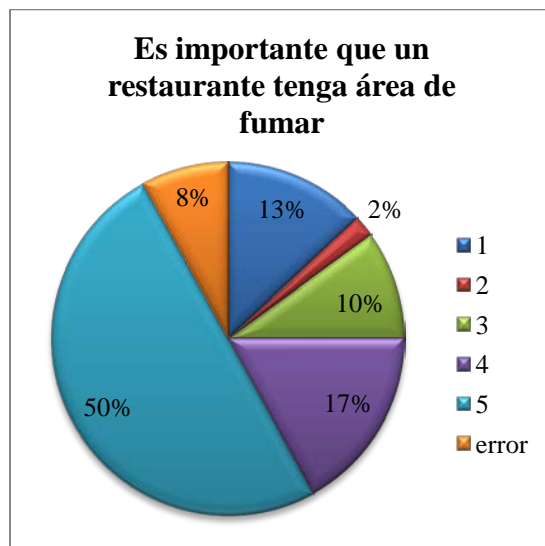
Pregunta #6.



Gráfica 9. Importancia de área infantil.

En relación al área infantil Paseo Altozano cuenta con variados espacios recreativos para que niños de todas las edades disfruten de un momento de esparcimiento y recreación.

Pregunta #7.



Gráfica 10. Importancia de área para fumar.

Dado que es un local cerrado no se podrá disponer de área de fumar ya que desde el día 1° de julio del 2009 entró en vigor Ley General para el Control del Tabaco en las 32 entidades del país con el fin de reducir la tasa de mortalidad por tabaquismo y proteger a los no fumadores.

Pregunta #8.

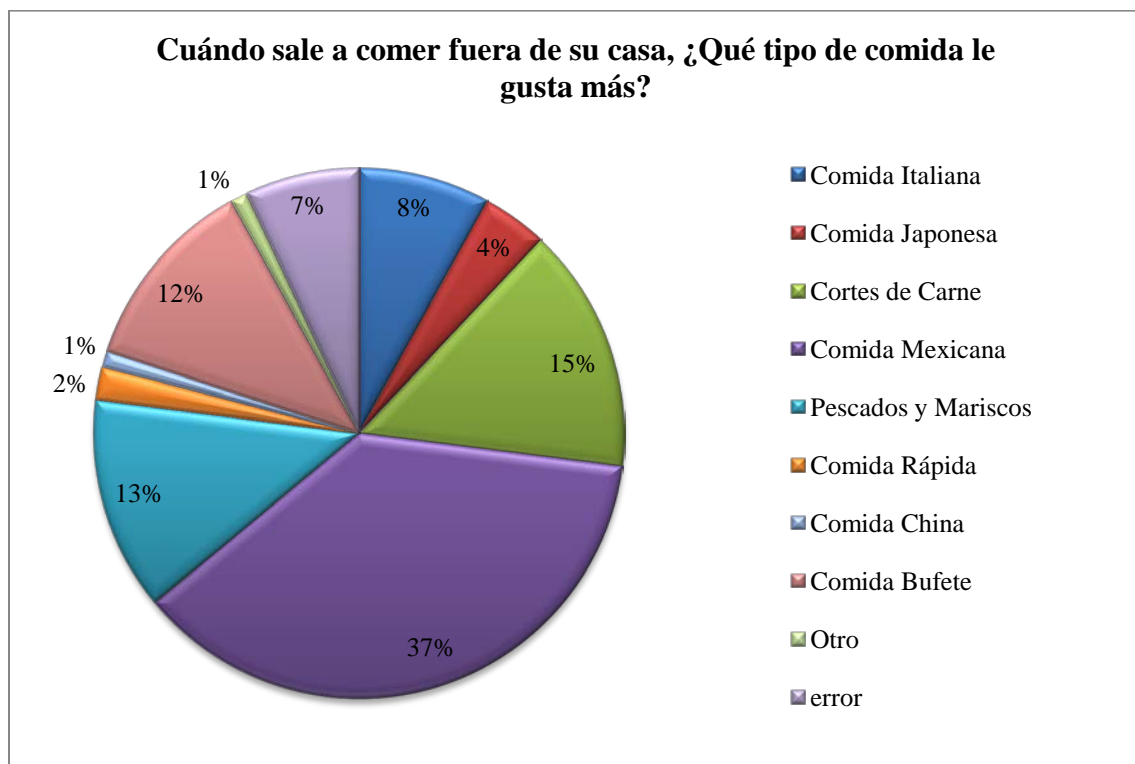


Gráfica 11. Importancia de música en vivo.

La música en vivo tendrá un espacio importante en la dinámica de **Restaurante Mezcal** razón por la cual se contará los días miércoles y domingo con un trío que amenizará de acuerdo a las peticiones de los comensales.

**Segmento 3.** En éste segmento se pidió a los encuestados que la respuesta se diera marcando la opción de su preferencia, obteniendo los siguientes resultados:

Pregunta #9.



Gráfica 12. Tipo de comida.

Podemos apreciar que la respuesta fue notablemente y como se esperaba para la finalidad del establecimiento **Restaurante Mezcal** una preferencia hacia la comida mexicana; razón suficiente para llevar a cabo este proyecto.



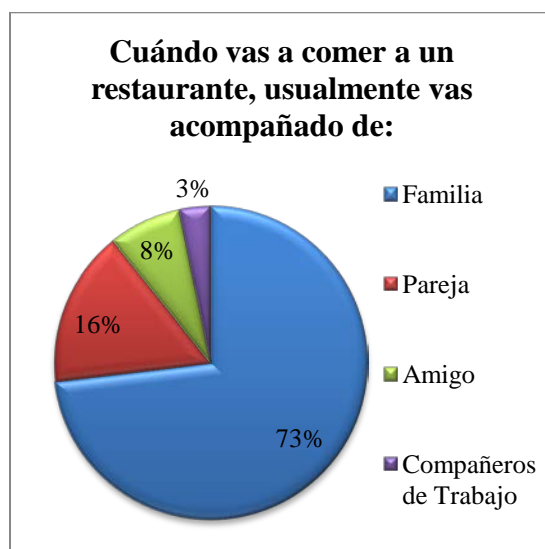
Pregunta #10.



Gráfica 13. Gasto por persona.

La respuesta a la pregunta sobre el monto destinado para comer en un restaurante es congruente con el cheque promedio según los precios fijados en el menú.

Pregunta #11.



Gráfica 14. Compañía usual.

En esta última pregunta, obtuvimos como respuesta mayoritaria la opción de: familia, esto nos llevó a la generación de condiciones y especificaciones requeridas para el grato deleite de la familia. Permitiendo de igual forma la asistencia de cualquier grupo de amigos, compañeros de trabajo, parejas o de forma individual.

La aplicación de las encuestas referidas ha enriquecido el concepto que se tenía desde el inicio de éste proyecto hasta su término ya que han aportado herramientas utilizables para tomar en cuenta el gusto y necesidad de los comensales desde el más pequeño detalle hasta el uso de los elementos más necesarios para la creación de **Restaurante Mezcal**.

### **3.3 Mezcla de mercadotecnia.**

#### **3.3.1 Precio.**

El precio es la suma de los valores que los consumidores intercambian por el beneficio de hacer uso de un servicio. Es un elemento que las empresas utilizan como estrategia para lograr los objetivos económicos que la empresa se ha fijado dentro de su estructuración, tomando en cuenta que es el único elemento de la mezcla de mercadotecnia que produce ingresos, ya que todos los demás elementos ocasionan costos.

Al decidir sobre la fijación de precios se tomaron en cuenta los factores internos y externos que afectan a este rubro.

Al considerar un liderazgo en el mercado la calidad del producto influye en la determinación del precio ya que debemos cubrir los gastos de investigación, desarrollo y selección de equipo, mobiliario e ingredientes a utilizar. Ofrecer la más alta calidad nos da la posibilidad de mantener y aumentar la participación activa en el mercado. Otro factor importante en la fijación de precios es el análisis y revisión de costos, utilidades, flujo de efectivo o rendimiento sobre la inversión.

Cuando el consumidor compra el producto encuentra en la obtención del mismo la satisfacción de su necesidad incluyendo en éste el servicio que el establecimiento le ofrece. Por esta razón se fijaron los precios tomando en cuenta el comparativo de productos de nuestra competencia directa ya que el consumidor percibe el precio y el valor del producto y así es como toma su decisión.

Por lo tanto los precios que se ofrecen al consumidor en el menú de **Restaurante Mezcal** son el resultado de este exhaustivo análisis que sumado a un minucioso cálculo y presupuesto de gastos administrativos y operativos, costeo de recetas, presupuesto de ventas y efectivo, balance general y estado de resultados; nos llevó a la determinación final de precios. Ver Anexos C, D y Capítulo 4 de este proyecto.

### **3.3.2 Producto.**

Producto es aquello que se ofrece a un mercado para su adquisición, uso o consumo que puede satisfacer una necesidad o un deseo. Hoy en día lo que ayuda a sobresalir de entre la competencia es agregarle al producto beneficios que no solo satisfagan las necesidades, sino que le produzcan un gran deleite.

Dado esto, al momento de desarrollar nuestro producto, como primer paso, se identificaron las necesidades de nuestro mercado potencial para de esta manera lograr satisfacerlas, mediante la aplicación de encuestas, las cuales nos muestran en la gráfica 12 la preferencia del público por la comida mexicana.

Teniendo lo anterior como referencia, el menú de **Restaurante Mezcal** se conformó mediante una selección de platillos representativos de nuestro país que son del conocimiento y gusto de los mexicanos, los cuales fueron elegidos de tal manera que ofrecieran una gama de sabores, texturas e ingredientes diversos que complazcan el gusto de cada comensal, incluyendo su selección de postres elaborados con ingredientes netamente mexicanos de la más alta calidad. Y sin dejar a un lado sus distintas opciones de bebidas que podrán saciar la sed de cualquier comensal de acuerdo a sus gustos, preferencias o necesidades.

#### **3.3.2.1 Menú.**

El menú de **Restaurante Mezcal** manejará un formato tipo tríptico con el fin de dividir de manera clara y ordenada cada uno de los 8 apartados que éste conforma. Dentro de los cuales se encuentra un menú especial el cual cambiará cada 6 meses.

- El primer menú se denomina: Menú de Verano, vigente del mes de marzo al mes de agosto.
- El segundo menú se denomina: Menú de Invierno, vigente del mes de septiembre al mes de febrero.

Los siete apartados restantes son los siguientes:<sup>24</sup>

- Aperitivos.
- Entradas, sopa y ensalada.
- Platos fuertes.
- Pescados y mariscos.
- Antojitos mexicanos.
- Postres.
- Bebidas.

---

<sup>24</sup> Para consultar el recetario ver Anexo C - 1

## Aperitivos.

Atún en costra al chipotle.....	\$64.00
<i>Visitando Baja California. Atún con costra de hierbas aromáticas, semillas de cilantro y chile chipotle deshidratado sobre una salsa de piloncillo.</i>	
Jalapeños rellenos de minilla.....	\$44.00
<i>Visitando Veracruz. Chiles jalapeños rellenos de atún, aceitunas y alcaparras con un toque de orégano.</i>	
Camarones en salsa de tamarindo y albahaca.....	\$52.00
<i>Receta de la Casa. Tapas de camarones y albahaca fresca, salteados con salsa de tamarindo.</i>	
Elotitos en escabeche.....	\$46.00
<i>Receta de la Casa. Escabeche de elotitos baby con hierbas aromáticas.</i>	

## Entradas.

Aguachile.....	\$60.00
<i>Visitando Sinaloa. Aguachile de camarón marinado en nuestra salsa de pepino con un toque picante de chile serrano.</i>	
Ensalada verde.....	\$54.00
<i>Visitando Baja California. Refrescante ensalada preparada con berros, espinacas, lechuga y hojas de hierbabuena aderezada con vinagreta de limón.</i>	
Caldo Tlalpeño.....	\$95.00
<i>Visitando el Distrito Federal. Un caldo calentito servido con pechuga de pollo y chile chipotle.</i>	
Chile purépecha.....	\$63.00
<i>Visitando Michoacán. Chile pasilla relleno de deliciosos uchechos con almendras servidos sobre un espejo de salsa de jitomate.</i>	
Charalitos fritos.....	\$51.00
<i>Visitando Michoacán. Crujientes charalitos empanizados servidos con sal y limón.</i>	

## Plato fuerte.

Fajitas norteñas.....	\$160.00
<i>Visitando Tamaulipas. Exquisitas fajitas de arrachera acompañadas de chilaquiles rojos y frijoles refritos.</i>	
Pipián.....	\$112.00
<i>Visitando Puebla. Tradicional mole verde acompañado con pollo a la parrilla.</i>	
Asado de boda.....	\$103.00
<i>Visitando Colima. Suculenta pierna de cerdo con salsa de chile ancho con un toque dulce de naranja y chocolate.</i>	
Chiles güeros x'catíc.....	\$95.00
<i>Visitando Yucatán. Chile güero relleno de cazón con achiote sobre un espejo de salsa de aguacate.</i>	
Pastel de milpa.....	\$102.00
<i>Visitando el Distrito Federal. Delicioso platillo vegetariano preparado con champiñones, chile poblano y granos de elote sin olvidar el queso oaxaca gratinado.</i>	

## Pescados y Mariscos.

Camarones al mezal.....	\$146.00
<i>Receta de La Casa. Exquisitos camarones flameados con mezal acompañados de nuestra salsa de xoconostle al chipotle.</i>	
Camarones a la diablo.....	\$135.00
<i>Visitando Veracruz. Deliciosos camarones picositos cocinados con la receta especial de la casa.</i>	
Camarones al mojo de ajo.....	\$128.00
<i>Visitando Sinaloa. Deliciosamente preparados con un aderezo secreto de Restaurante Mezal.</i>	
Pescado a la veracruzana.....	\$120.00
<i>Visitando Veracruz. Mojarra tilapia dorada y bañada con la tradicional salsa veracruzana.</i>	
Pescado zarandeado.....	\$117.00
<i>Visitando Nayarit. Mojarra tilapia asada con hoja de plátano y acompañada de nuestro delicioso pico de gallo.</i>	
Pescado al mojo de ajo.....	\$125.00
<i>Visitando Nayarit. Mojarra tilapia preparada con el aderezo secreto de Restaurante Mezal.</i>	
Ostiones gratinados a la ranchera.....	\$163.00
<i>Visitando Nayarit. Exquisitos ostiones ahumados al gratin.</i>	

## Antojitos mexicanos.

Enchiladas Morelianas.....	\$89.00
<i>Visitando Michoacán. Suculentas enchiladas acompañadas de papitas y zanahoria adobadas en salsa de chile guajillo, lechuga y queso cotija.</i>	
Chimichangas.....	\$93.00
<i>Visitando Chihuahua. Crujientes rollitos rellenos de carne, queso oaxaca y chile chipotle acompañados con guacamole.</i>	
Taquitos dorados.....	\$85.00
<i>Visitando Michoacán. Deliciosos taquitos dorados rellenos de pollo y acompañados con lechuga, jitomate, queso y salsa roja de jitomate.</i>	
Panela asada.....	\$54.00
<i>Receta de la Casa. Rica panela sazónada y asada a la plancha.</i>	

## Postres.

Manzana sobre espejo de mezal.....	\$48.00
<i>Receta de la Casa. Manzana rellena de helado de vainilla colocada sobre un espejo de licor de mezal.</i>	
Pastel de elote en salsa de rompopo.....	\$46.00
<i>Receta de la Casa. Delicioso pastel de elote espolvoreado con almendra, nuez y amaranto acompañado de una exquisita salsa de rompopo.</i>	
Pastel de chocolate con fresas.....	\$44.00
<i>Receta de la Casa. Suculento pastel de chocolate bañado con fresas.</i>	
Helado de vainilla con galleta de membrillo y reducción de jamaica.....	\$39.00
<i>Receta de la Casa. Helado de vainilla decorado con un crujiente de hojaldre relleno de ate de membrillo y queso crema bañado con el toque ácido de la jamaica.</i>	

## Bebidas.

### Cocteles Mezcaleros de la Casa

Malcom Lowry.....	\$54.00
<i>Coctel a base de mezal con un toque de ron y limón.</i>	
Mezal Libre.....	\$48.00
<i>Coctel a base de mezal, refresco de toronja y hierbabuena.</i>	
El diablo.....	\$59.00
<i>Coctel a base de mezal, crema cassis y cerveza.</i>	
Barrio mezal.....	\$55.00
<i>Coctel a base de mezal y jugo de arándano.</i>	

### Shots Mezcaleros de la Casa y su Sangrita

<i>Visitando Oaxaca:</i>	
Shot de Benevá. Añejo.....	\$ 80.00
Shot de Benevá. Joven.....	\$76.00
Shot de El Recuerdo de Oaxaca. Joven.	\$68.00
Con gusano.....	\$68.00
Shot de Mixes Mezal. Reposado.....	\$90.00
Shot de Zignum. Reposado.....	\$105.00

### Tragos largos

Brandy Torres 10.....	\$74.00
Ron Appleton Especial.....	\$60.00
Tequila Reposado Cuervo Tradicional.....	\$62.00
Whisky Red Label.....	\$75.00

### Vinos

<i>Blancos.</i>	
<i>Visitando México:</i>	
Blanco Emevé. Chardonnay.....	\$630.00
Monte Xanic. Chenin Colombard.....	\$610.00
Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel.....	\$1060.00
<i>Visitando Alemania:</i>	
Guntrum Royal Blue. Riesling.....	\$880.00

### Visitando Alemania:

Guntrum Royal Blue. Riesling.....	\$880.00
-----------------------------------	----------

### Tintos

<i>Visitando México:</i>	
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon.....	\$900.00
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo.....	\$700.00
Casa Madero. Cabernet Sauvignon, Merlot.....	\$920.00

### Visitando Argentina:

Navarro Correas Colección Privada.....	\$800.00
--	----------

### Cervezas

Corona.....	\$40.00
Victoria.....	\$38.00
Negra Modelo.....	\$43.00

### Sin Alcohol

### Refrescos

Coca-Cola/Coca-Cola Light.....	\$27.00
Fanta / Fresca.....	\$25.00
Manzana Lift / Sprite.....	\$25.00

### Agua

Ciel Natural.....	\$22.00
Jamaica / Horchata.....	\$24.00
Jarra.... \$ 80.00 Vaso....	\$ 24.00

<i>Café de olla con chocolate de metate.....</i>	
<i>Receta de la Casa. Para acompañar el postre un café calentito con un toque de chocolate de metate y canela.</i>	

<i>Blancos.</i>	
<i>Visitando México:</i>	
Blanco Emevé. Chardonnay.....	\$630.00
Monte Xanic. Chenin Colombard.....	\$610.00
Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel.....	\$1060.00
<i>Visitando Alemania:</i>	
Guntrum Royal Blue. Riesling.....	\$880.00

<i>Visitando México:</i>	
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon.....	\$900.00
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo.....	\$700.00
Casa Madero. Cabernet Sauvignon, Merlot.....	\$920.00

<i>Visitando Argentina:</i>	
Navarro Correas Colección Privada.....	\$800.00

### Oporto

<i>Visitando México:</i>	
Santo Tomás.....	\$430.00

Ilustración 6. Menú, vista interna.

### Menú de verano

Canastita de cuitlacoche.....\$45.00  
*Visitando el Distrito Federal. Crujiente canastita rellenas de cuitlacoche y granos de elote con salsa de poblano.*

Ensalada de camarón con vinagreta de cítricos.....\$80.00  
*Receta de la Casa. Fresca ensalada de camarones con albahaca y nuestra exquisita vinagreta de cítricos.*

Filete de cerdo en cacahuete..... \$143.00  
*Visitando Veracruz. Delicioso filete bañado con salsa cacahuete y vino tinto.*

Xoconostle con helado de vainilla.....\$42.00  
*Receta de la Casa. Xoconostle en almibar de vino blanco colocado bajo una bola de helado de vainilla acompañado con fresas.*



Av. Montaña Monarca Norte 1000.  
Jesús del Monte. Centro comercial Paseo Altozano.  
Tel: 3 - 23 - 66 - 59



*“Agua de las verdes matas,  
tú me tumbas,  
tú me matas  
y me haces andar a gatas”.  
(dicho popular)*

Ilustración 7. Menú de verano, vista externa.

### Menú de Invierno

- Aguacate relleno.....\$49.00  
*Visitando Michoacán. Delicioso aguacate michoacano relleno de ensalada de queso panela con jitomate y chicharos sobre una cama de lechuga sangría.*
- Queso en salsa de epazote..... \$56.00  
*Visitando Oaxaca. Queso Oaxaca gratinado en salsa de epazote y chile serrano.*
- Manchamantel.....\$123.00  
*Visitando Michoacán. Lomo de cerdo cocinado en salsa de guajillo acompañado de piña y plátano fritos.*
- Chongos zamoranos con salsa de manzana y nuez.....\$47.00  
*Visitando Michoacán. Dulces chongos zamoranos con deliciosa salsa acidita de manzana.*



Av. Montaña Monarca Norte 1000.  
Jesús del Monte. Centro comercial Paseo Altozano.  
Tel: 3 - 23 - 66 - 59



*“Agua de las verdes matas,  
tú me tumbas,  
tú me matas  
y me haces andar a gatas”.  
(dicho popular)*

Ilustración 8. Menú de invierno, vista externa.



### 3.3.3 Plaza.

La decisión referente al canal de comercialización se encuentra entre las más importantes de la gerencia. Dicha decisión afecta de forma directa al concepto del restaurante.

El proyecto de inversión contempla su desarrollo en el estado de Michoacán de Ocampo en la ciudad de Morelia, su capital. Ésta posee un Centro Histórico que la ha convertido en Patrimonio Cultural de la Humanidad. Situación que la hacen perfecta para desarrollar actividades de carácter turístico, como la gastronomía.



Ilustración 9. Mapa del estado de Michoacán de Ocampo.

Dado que el 71 % de las encuestas nos muestran que el público de la ciudad de Morelia se siente atraído por visitar un restaurante ubicado en el centro comercial Paseo Altozano<sup>25</sup>, ésta fue la Plaza elegida para **Restaurante Mezcal**. La ubicación exacta será en: Av. Montaña Monarca Norte # 1000. Jesús del Monte. Localizado en el interior del centro comercial, nivel 2, local 23.



Ilustración 10. Croquis de Paseo Altozano.

Será un Centro Comercial con la expectativa de ser el desarrollo, en su tipo, más innovador de América Latina por su amplia gama de servicios y productos que ofrecerá a sus visitantes y consumidores. El proyecto se desplanta en una superficie de 200 mil m<sup>2</sup> de

<sup>25</sup> Ver Gráfica 5.

los cuales 135 mil m<sup>2</sup> serán de superficie construida, 50 mil m<sup>2</sup> de servicios y 85 mil m<sup>2</sup> de superficie comercial.

El magno centro comercial será un nuevo núcleo de encuentro social que dará paso al consumo, esparcimiento y diversión así como a la convivencia familiar.

La Plaza elegida será el lugar perfecto para que **Restaurante Mezcal** sea un establecimiento concurrido tanto por habitantes de la ciudad de Morelia, como por turistas nacionales y extranjeros, gracias a que este desarrollo contará con hoteles, tiendas departamentales, cine y casas habitación; **Restaurante Mezcal** será un lugar ideal para complacer al paladar.

A continuación se muestra el exterior del local designado para **Restaurante Mezcal** el cual cuenta con las características perfectas para ofrecer al comensal una estancia placentera ofreciendo una excelente vista de la ciudad de Morelia.



Ilustración 11. Foto tomada del exterior de Restaurante Mezcal.

### 3.3.4 Promoción.

Los medios para promocionar **Restaurante Mezcal** serán los siguientes:

- **Publicidad:** se llevará a cabo mediante la transmisión de un comercial en la estación de radio EXA 91.5 de la ciudad de Morelia, a las 14:30 hrs. éstos serán transmitidos de la siguiente manera:
  - ✓ Un comercial diario durante la semana previa a la apertura y la primera semana después de ésta.
  - ✓ Durante las tres semanas restantes del primer mes de la apertura, se pasará solo los días miércoles y viernes.

Otro método será la repartición de volantes en las estaciones de información turística así como en los principales hoteles de la ciudad.

- **Ventas personales:** será a través de exposiciones y ferias gastronómicas celebradas en la ciudad de Morelia tales como: Morelia en Boca, Festival de Comida Michoacana, Expo Consume lo que Michoacán Produce. De igual manera se llevarán a cabo convenios con universidades como la Universidad Vasco de Quiroga, Universidad Latina de América, Escuela Gastronómica Especializada Malandra, Colegio Culinario de Morelia, Grupo Isima y Colegio Gastronómico de Morelia; esto para la aceptación de practicantes en cada una de las áreas del restaurante.
- **Promoción de ventas:** se hará una agenda de cumpleaños de los clientes más frecuentes y se mandará una atenta felicitación por correo electrónico de parte del restaurante; de igual forma se darán cortesías en alimentos o bebidas al asistir a **Restaurante Mezcal**.
- **Relaciones públicas:** se llevará a cabo creando una excelente imagen; con los clientes ofreciendo un inigualable servicio, con dueños de otros restaurantes,

estableciendo una relación de cordialidad y respeto, y de igual forma, con todas las personas con quien se tenga contacto, para así ser recomendados.

## 4. Gerencia y Administración.

### 4.1 Balance general inicial.



Restaurante Mezcal S.A. de C.V.  
Balance general inicial al 31 de diciembre del 2011

<b>ACTIVO</b>		
<b>Activo Circulante</b>		
Fondo fijo	\$ 5,000	
Bancos	\$ 85,000	
Almacén alimentos	\$ 47,239	
Almacén bebidas	\$ 18,117	
<b>Total Activo Circulante</b>		<b>\$ 155,356</b>
<b>Activo No Circulante</b>		
Mobiliario y equipo de oficina	\$ 5,672	
Equipo de cómputo	\$ 5,568	
Mobiliario y equipo de cocina	\$ 221,725	
Mobiliario y equipo de comedor	\$ 114,789	
Mobiliario y equipo de servicio	\$ 6,264	
Plaqué, loza y cristalería	\$ 68,205	
Elementos decorativos	\$ 6,850	
Gatos de instalación	\$ 28,285	
Depositos en garantía	\$ 52,000	
<b>Total Activo No Circulante</b>		<b>\$ 509,358</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>\$ 664,714</b>
<b>PASIVO</b>		
<b>CAPITAL CONTABLE</b>		
Perdida del ejercicio	-\$ 49,384	
Capital social	\$ 714,098	
<b>TOTAL CAPITAL</b>		<b>\$ 664,714</b>
<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>		<b>\$ 664,714</b>

**Estado de resultados inicial.**



**Restaurante Mezcal S.A. de C.V.**  
**Estado de resultados del 01 al 31 de diciembre de 2011**

<b>Ventas</b>		\$	-
<b>COSTOS Y GASTOS</b>			
Capacitacion	\$	8,346.40	
Papeleria y articulos de oficina	\$	3,740.41	
Publicidad y propaganda	\$	1,150.00	
Suministros de cocina	\$	1,792.55	
Tramites y permisos	\$	23,942.03	
Uniformes	\$	4,072.74	
Fletes y acarreo	\$	5,000.00	
Cartas	\$	1,040.00	
Comisiones bancarias	\$	300.00	
<b>TOTAL DE COSTOS Y GASTOS</b>			<b>\$49,384.13</b>
<b>PERDIDA BRUTA DEL EJERCICIO</b>		<b>-\$</b>	<b>49,384.13</b>

#### 4.1.1 Presupuesto de venta.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Dias laborados	26	25	27	25	27	26	26	27	26	26	26	26	313
Comensales diarios	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
Comensales por mes	5200	5000	5400	5000	5400	5200	5200	5400	5200	5200	5200	5200	62600
Cheque promedio de alimentos	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48
Cheque promedio de bebidas	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97
Venta total de alimentos	\$ 829,296.00	\$ 797,400.00	\$ 861,192.00	\$ 797,400.00	\$ 861,192.00	\$ 829,296.00	\$ 829,296.00	\$ 861,192.00	\$ 829,296.00	\$ 829,296.00	\$ 829,296.00	\$ 829,296.00	\$ 9,983,448.00
Venta total de bebidas	\$ 98,644.00	\$ 94,850.00	\$ 102,438.00	\$ 94,850.00	\$ 102,438.00	\$ 98,644.00	\$ 98,644.00	\$ 102,438.00	\$ 98,644.00	\$ 98,644.00	\$ 98,644.00	\$ 98,644.00	\$ 1,187,522.00
<b>Ingresos totales</b>	<b>927,940.00</b>	<b>892,250.00</b>	<b>963,630.00</b>	<b>892,250.00</b>	<b>963,630.00</b>	<b>927,940.00</b>	<b>927,940.00</b>	<b>963,630.00</b>	<b>927,940.00</b>	<b>927,940.00</b>	<b>927,940.00</b>	<b>927,940.00</b>	<b>11,170,970.00</b>

Tabla 4. Presupuesto de venta de enero a diciembre.

#### 4.1.2 Presupuesto de materia prima.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Alimentos (31.83%)	\$ 263,964.92	\$ 253,812.42	\$ 274,117.41	\$ 253,812.42	\$ 274,117.41	\$ 263,964.92	\$ 263,964.92	\$ 274,117.41	\$ 263,964.92	\$ 263,964.92	\$ 263,964.92	\$ 263,964.92	\$ 3,177,731.50
Bebidas (23.60%)	\$ 23,279.98	\$ 22,384.60	\$ 24,175.37	\$ 22,384.60	\$ 24,175.37	\$ 23,279.98	\$ 23,279.98	\$ 24,175.37	\$ 23,279.98	\$ 23,279.98	\$ 23,279.98	\$ 23,279.98	\$ 280,255.19
<b>Total</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 276,197.02</b>	<b>\$ 298,292.78</b>	<b>\$ 276,197.02</b>	<b>\$ 298,292.78</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 298,292.78</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 3,457,986.69</b>

Tabla 5. Presupuesto de materia prima de enero a diciembre.



### 4.1.3 Nómina.

Puesto	Salario mensual	Total	Salario Anual	SDI	Afore 2%	Infonavit 5%	2% sobre nomina	IMSS 28%	Total
Gerente General (Chef)	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	\$ 120,000.00	\$ 343.82	\$ 209.04	\$ 522.60	\$ 200.00	\$ 96.27	\$ 11,027.91
Cocineros ( 5 )	\$ 4,000.00	\$ 20,000.00	\$ 240,000.00	\$ 137.53	\$ 418.08	\$ 1,045.20	\$ 400.00	\$ 192.54	\$ 22,055.82
Stewart	\$ 3,200.00	\$ 3,200.00	\$ 38,400.00	\$ 110.02	\$ 66.89	\$ 167.23	\$ 64.00	\$ 30.81	\$ 3,528.93
Cajera	\$ 3,100.00	\$ 3,100.00	\$ 37,200.00	\$ 106.58	\$ 64.80	\$ 162.01	\$ 62.00	\$ 29.84	\$ 3,418.65
Encargado de almacén	\$ 3,100.00	\$ 3,100.00	\$ 37,200.00	\$ 106.58	\$ 64.80	\$ 162.01	\$ 62.00	\$ 29.84	\$ 3,418.65
Jefe de Piso	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 60,000.00	\$ 171.91	\$ 104.52	\$ 261.30	\$ 100.00	\$ 48.13	\$ 5,513.95
Hostess	\$ 3,100.00	\$ 3,100.00	\$ 37,200.00	\$ 106.58	\$ 64.80	\$ 162.01	\$ 62.00	\$ 29.84	\$ 3,418.65
Meseros ( 5 )	\$ 3,300.00	\$ 16,500.00	\$ 198,000.00	\$ 113.46	\$ 344.92	\$ 862.29	\$ 330.00	\$ 158.84	\$ 18,196.05
Garroteros ( 2 )	\$ 1,700.00	\$ 3,400.00	\$ 40,800.00	\$ 58.45	\$ 71.07	\$ 177.68	\$ 68.00	\$ 32.73	\$ 3,749.49
Limpieza	\$ 3,300.00	\$ 3,300.00	\$ 39,600.00	\$ 113.46	\$ 68.98	\$ 172.46	\$ 66.00	\$ 31.77	\$ 3,639.21
<b>Total</b>	<b>\$ 39,800.00</b>	<b>\$ 70,700.00</b>	<b>\$ 848,400.00</b>	<b>\$ 1,368.39</b>	<b>\$ 1,477.91</b>	<b>\$ 3,694.78</b>	<b>\$ 1,414.00</b>	<b>\$ 680.62</b>	<b>\$ 77,967.31</b>

Tabla 6. Nómina.

#### 4.1.4 Gastos de operación.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Agua	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 8,400.00
Carta		\$ 1,040.00											\$ 1,040.00
Elementos decorativos	\$ -	\$ -		\$ 300.00	\$ -		\$ -	\$ 300.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	\$ 900.00
Equipo de cocina	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ 800.00
Equipo de limpieza	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 30,435.12
Gas	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 17,400.00
Iluminación	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 120.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 120.00	\$ 240.00
Luz	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 16,800.00
Comisiones bancarias	\$ 11,135.28	\$ 10,707.00	\$ 11,563.56	\$ 10,707.00	\$ 11,563.56	\$ 11,135.28	\$ 11,135.28	\$ 11,563.56	\$ 11,135.28	\$ 11,135.28	\$ 11,135.28	\$ 11,135.28	\$ 134,051.64
Baños	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 600.00	\$ 600.00
Moviliario comedor	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00
Música en vivo	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 43,200.00
Papelería	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 44,884.92
Plaqué, loza y cristalería	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 1,800.00
Publicidad:													\$ -
* Radio	\$ 650.00				\$ 350.00							\$ 350.00	\$ 1,350.00
Renta	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 624,000.00
Sueldos	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 935,607.72
Suministros de cocina	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 21,510.54
Uniformes	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3,933.66	\$ 3,933.66
<b>Total</b>	<b>\$ 157,121.81</b>	<b>\$ 157,083.53</b>	<b>\$ 157,100.09</b>	<b>\$ 156,343.53</b>	<b>\$ 157,250.09</b>	<b>\$ 156,791.81</b>	<b>\$ 156,471.81</b>	<b>\$ 157,200.09</b>	<b>\$ 156,671.81</b>	<b>\$ 156,471.81</b>	<b>\$ 156,471.81</b>	<b>\$ 163,975.47</b>	<b>\$ 1,888,953.60</b>

Tabla 7. Gastos de operación de enero a diciembre.

#### 4.1.5 Gastos de administración.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Contador	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 36,000.00
Teléfono	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 9,600.00
<b>Total</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 45,600.00</b>

Tabla 8. Gastos de administración de enero a diciembre.

#### 4.1.6 Presupuesto de costo de ventas.

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Inventario inicial	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92
Compras	\$ 287,244.90	\$ 563,441.92	\$ 861,734.70	\$ 1,137,931.72	\$ 1,436,224.50	\$ 1,723,469.40	\$ 2,010,714.31	\$ 2,309,007.09	\$ 2,596,251.99	\$ 2,883,496.89	\$ 3,170,741.79	\$ 3,457,986.69	\$ 3,457,986.69
Inventario final	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92
Costo de venta	\$ 287,244.90	\$ 563,441.92	\$ 861,734.70	\$ 1,137,931.72	\$ 1,436,224.50	\$ 1,723,469.40	\$ 2,010,714.31	\$ 2,309,007.09	\$ 2,596,251.99	\$ 2,883,496.89	\$ 3,170,741.79	\$ 3,457,986.69	\$ 3,457,986.69
Costo de alimentos	\$ 263,964.92	\$ 517,777.34	\$ 791,894.75	\$ 1,045,707.17	\$ 1,319,824.58	\$ 1,583,789.50	\$ 1,847,754.42	\$ 2,121,871.83	\$ 2,385,836.75	\$ 2,649,801.66	\$ 2,913,766.58	\$ 3,177,731.50	\$ 3,177,731.50
Costo de bebidas	\$ 23,279.98	\$ 45,664.58	\$ 69,839.95	\$ 92,224.55	\$ 116,399.92	\$ 139,679.90	\$ 162,959.89	\$ 187,135.26	\$ 210,415.24	\$ 233,695.22	\$ 256,975.21	\$ 280,255.19	\$ 280,255.19

Tabla 9. Presupuesto de costo de ventas de enero a diciembre.

#### 4.1.7 Estado de resultados proforma.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual	%
<b>VENTAS</b>														
Venta total de alimentos	\$ 829,296.00	\$ 1,626,696.00	\$ 2,487,888.00	\$ 3,285,288.00	\$ 4,146,480.00	\$ 4,975,776.00	\$ 5,805,072.00	\$ 6,666,264.00	\$ 7,495,560.00	\$ 8,324,856.00	\$ 9,154,152.00	\$ 9,983,448.00	\$ 9,983,448.00	
Venta total de bebidas	\$ 98,644.00	\$ 193,494.00	\$ 295,932.00	\$ 390,782.00	\$ 493,220.00	\$ 591,864.00	\$ 690,508.00	\$ 792,946.00	\$ 891,590.00	\$ 990,234.00	\$ 1,088,878.00	\$ 1,187,522.00	\$ 1,187,522.00	
<b>Total de ventas</b>	<b>\$ 927,940.00</b>	<b>\$ 1,820,190.00</b>	<b>\$ 2,783,820.00</b>	<b>\$ 3,676,070.00</b>	<b>\$ 4,639,700.00</b>	<b>\$ 5,567,640.00</b>	<b>\$ 6,495,580.00</b>	<b>\$ 7,459,210.00</b>	<b>\$ 8,387,150.00</b>	<b>\$ 9,315,090.00</b>	<b>\$ 10,243,030.00</b>	<b>\$ 11,170,970.00</b>	<b>\$ 11,170,970.00</b>	<b>100.00%</b>
<b>COSTOS Y GASTOS</b>														
Costo de alim. (31.83%)	\$ 263,964.92	\$ 517,777.34	\$ 791,894.75	\$ 1,045,707.17	\$ 1,319,824.58	\$ 1,583,789.50	\$ 1,847,754.42	\$ 2,121,871.83	\$ 2,385,836.75	\$ 2,649,801.66	\$ 2,913,766.58	\$ 3,177,731.50	\$ 3,177,731.50	
Costo de bebidas (23.60%)	\$ 23,279.98	\$ 45,664.58	\$ 69,839.95	\$ 92,224.55	\$ 116,399.92	\$ 139,679.90	\$ 162,959.89	\$ 187,135.26	\$ 210,415.24	\$ 233,695.22	\$ 256,975.21	\$ 280,255.19	\$ 280,255.19	
<b>Total de costo de ventas</b>	<b>\$ 287,244.90</b>	<b>\$ 563,441.92</b>	<b>\$ 861,734.70</b>	<b>\$ 1,137,931.72</b>	<b>\$ 1,436,224.50</b>	<b>\$ 1,723,469.40</b>	<b>\$ 2,010,714.31</b>	<b>\$ 2,309,007.09</b>	<b>\$ 2,596,251.99</b>	<b>\$ 2,883,496.89</b>	<b>\$ 3,170,741.79</b>	<b>\$ 3,457,986.69</b>	<b>\$ 3,457,986.69</b>	<b>30.96%</b>
Gastos de operación	\$ 157,121.81	\$ 314,205.33	\$ 471,305.42	\$ 627,648.94	\$ 784,899.03	\$ 941,690.83	\$ 1,098,162.64	\$ 1,255,362.72	\$ 1,412,034.53	\$ 1,568,506.33	\$ 1,724,978.14	\$ 1,888,953.60	\$ 1,888,953.60	16.91%
Depr. y amort. de activos												\$ 88,643.10	\$ 88,643.10	
<b>Total de costos y gastos</b>	<b>\$ 444,366.71</b>	<b>\$ 877,647.25</b>	<b>\$ 1,333,040.12</b>	<b>\$ 1,765,580.66</b>	<b>\$ 2,221,123.53</b>	<b>\$ 2,665,160.23</b>	<b>\$ 3,108,876.94</b>	<b>\$ 3,564,369.81</b>	<b>\$ 4,008,286.51</b>	<b>\$ 4,452,003.22</b>	<b>\$ 4,895,719.92</b>	<b>\$ 5,435,583.39</b>	<b>\$ 5,435,583.39</b>	<b>48.66%</b>
<b>Utilidad bruta</b>	<b>\$ 483,573.29</b>	<b>\$ 942,542.75</b>	<b>\$ 1,450,779.88</b>	<b>\$ 1,910,489.34</b>	<b>\$ 2,418,576.47</b>	<b>\$ 2,902,479.77</b>	<b>\$ 3,386,703.06</b>	<b>\$ 3,894,840.19</b>	<b>\$ 4,378,863.49</b>	<b>\$ 4,863,086.78</b>	<b>\$ 5,347,310.08</b>	<b>\$ 5,735,386.61</b>	<b>\$ 5,735,386.61</b>	<b>51.34%</b>
Gastos de administración	\$ 3,800.00	\$ 7,600.00	\$ 11,400.00	\$ 15,200.00	\$ 19,000.00	\$ 22,800.00	\$ 26,600.00	\$ 30,400.00	\$ 34,200.00	\$ 38,000.00	\$ 41,800.00	\$ 45,600.00	\$ 45,600.00	
<b>Total de gastos de admón.</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 7,600.00</b>	<b>\$ 11,400.00</b>	<b>\$ 15,200.00</b>	<b>\$ 19,000.00</b>	<b>\$ 22,800.00</b>	<b>\$ 26,600.00</b>	<b>\$ 30,400.00</b>	<b>\$ 34,200.00</b>	<b>\$ 38,000.00</b>	<b>\$ 41,800.00</b>	<b>\$ 45,600.00</b>	<b>\$ 45,600.00</b>	<b>0.41%</b>
<b>Utilidad operacional</b>	<b>\$ 479,773.29</b>	<b>\$ 934,942.75</b>	<b>\$ 1,439,379.88</b>	<b>\$ 1,895,289.34</b>	<b>\$ 2,399,576.47</b>	<b>\$ 2,879,679.77</b>	<b>\$ 3,360,103.06</b>	<b>\$ 3,864,440.19</b>	<b>\$ 4,344,663.49</b>	<b>\$ 4,825,086.78</b>	<b>\$ 5,305,510.08</b>	<b>\$ 5,689,786.61</b>	<b>\$ 5,689,786.61</b>	<b>50.93%</b>
Utilidad antes de impuestos	\$ 479,773.29	\$ 934,942.75	\$ 1,439,379.88	\$ 1,895,289.34	\$ 2,399,576.47	\$ 2,879,679.77	\$ 3,360,103.06	\$ 3,864,440.19	\$ 4,344,663.49	\$ 4,825,086.78	\$ 5,305,510.08	\$ 5,689,786.61	\$ 5,689,786.61	50.93%
Reparto de utilidades (10%)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 568,978.66	5.09%
ISR (30%)	\$ 143,931.99	\$ 280,482.82	\$ 431,813.96	\$ 568,586.80	\$ 719,872.94	\$ 863,903.93	\$ 1,008,030.92	\$ 1,159,332.06	\$ 1,303,399.05	\$ 1,447,526.03	\$ 1,591,653.02	\$ 1,706,935.98	\$ 1,706,935.98	15.28%
<b>Utilidad neta</b>	<b>\$ 335,841.31</b>	<b>\$ 654,459.92</b>	<b>\$ 1,007,565.92</b>	<b>\$ 1,326,702.54</b>	<b>\$ 1,679,703.53</b>	<b>\$ 2,015,775.84</b>	<b>\$ 2,352,072.14</b>	<b>\$ 2,705,108.13</b>	<b>\$ 3,041,264.44</b>	<b>\$ 3,377,560.75</b>	<b>\$ 3,713,857.05</b>	<b>\$ 3,982,850.63</b>	<b>\$ 3,413,871.97</b>	<b>30.56%</b>
<b>% de utilidad</b>	<b>36.19%</b>	<b>35.96%</b>	<b>36.19%</b>	<b>36.09%</b>	<b>36.20%</b>	<b>36.21%</b>	<b>36.21%</b>	<b>36.27%</b>	<b>36.26%</b>	<b>36.26%</b>	<b>36.26%</b>	<b>35.65%</b>	<b>30.56%</b>	

Tabla 10. Estado de resultados proforma acumulativo de enero a diciembre.

#### 4.1.8 Presupuesto de efectivo proforma.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Saldo inicial	\$ 90,000.00	\$ 718,243.69	\$ 1,167,702.75	\$ 1,683,560.68	\$ 2,128,049.34	\$ 2,643,757.27	\$ 3,118,150.17	\$ 3,598,573.46	\$ 4,108,620.99	\$ 4,583,133.89	\$ 5,063,557.18	\$ 5,543,980.48	\$ 90,000.00
<b>ENTRADAS DE EFECTIVO</b>													
Venta en efectivo	\$ 556,764.00	\$ 535,350.00	\$ 578,178.00	\$ 535,350.00	\$ 578,178.00	\$ 556,764.00	\$ 556,764.00	\$ 578,178.00	\$ 556,764.00	\$ 556,764.00	\$ 556,764.00	\$ 556,764.00	\$ 6,702,582.00
Venta con tarjeta de crédito	\$ 371,176.00	\$ 356,900.00	\$ 385,452.00	\$ 356,900.00	\$ 385,452.00	\$ 371,176.00	\$ 371,176.00	\$ 385,452.00	\$ 371,176.00	\$ 371,176.00	\$ 371,176.00	\$ 371,176.00	\$ 4,468,388.00
Venta total	\$ 927,940.00	\$ 892,250.00	\$ 963,630.00	\$ 892,250.00	\$ 963,630.00	\$ 927,940.00	\$ 927,940.00	\$ 963,630.00	\$ 927,940.00	\$ 927,940.00	\$ 927,940.00	\$ 927,940.00	\$ 11,170,970.00
IVA sobre la venta (16%)	\$ 148,470.40	\$ 142,760.00	\$ 154,180.80	\$ 142,760.00	\$ 154,180.80	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 154,180.80	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 1,787,355.20
<b>Total</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 1,035,010.00</b>	<b>\$ 1,117,810.80</b>	<b>\$ 1,035,010.00</b>	<b>\$ 1,117,810.80</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 1,117,810.80</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 1,076,410.40</b>	<b>\$ 12,958,325.20</b>
<b>SALIDAS DE EFECTIVO</b>													
Gastos de administración	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 45,600.00
Gastos de operación	\$ 157,121.81	\$ 157,083.53	\$ 157,100.09	\$ 156,343.53	\$ 157,250.09	\$ 156,791.81	\$ 156,471.81	\$ 157,200.09	\$ 156,671.81	\$ 156,471.81	\$ 156,471.81	\$ 163,975.47	\$ 1,888,953.60
Compras materia prima	\$ 287,244.90	\$ 276,197.02	\$ 298,292.78	\$ 276,197.02	\$ 298,292.78	\$ 287,244.90	\$ 287,244.90	\$ 298,292.78	\$ 287,244.90	\$ 287,244.90	\$ 287,244.90	\$ 287,244.90	\$ 3,457,986.69
Pago IVA causado	\$ -	\$ 148,470.40	\$ 142,760.00	\$ 154,180.80	\$ 142,760.00	\$ 154,180.80	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 154,180.80	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 148,470.40	\$ 1,638,884.80
<b>Total salidas</b>	<b>\$ 448,166.71</b>	<b>\$ 585,550.95</b>	<b>\$ 601,952.87</b>	<b>\$ 590,521.35</b>	<b>\$ 602,102.87</b>	<b>\$ 602,017.51</b>	<b>\$ 595,987.11</b>	<b>\$ 607,763.27</b>	<b>\$ 601,897.51</b>	<b>\$ 595,987.11</b>	<b>\$ 595,987.11</b>	<b>\$ 603,490.77</b>	<b>\$ 7,031,425.09</b>
Diferencia de entradas vs salidas	\$ 628,243.69	\$ 449,459.06	\$ 515,857.93	\$ 444,488.66	\$ 515,707.93	\$ 474,392.89	\$ 480,423.29	\$ 510,047.53	\$ 474,512.89	\$ 480,423.29	\$ 480,423.29	\$ 472,919.63	\$ 5,926,900.11
<b>Saldo final de efectivo</b>	<b>\$ 718,243.69</b>	<b>\$ 1,167,702.75</b>	<b>\$ 1,683,560.68</b>	<b>\$ 2,128,049.34</b>	<b>\$ 2,643,757.27</b>	<b>\$ 3,118,150.17</b>	<b>\$ 3,598,573.46</b>	<b>\$ 4,108,620.99</b>	<b>\$ 4,583,133.89</b>	<b>\$ 5,063,557.18</b>	<b>\$ 5,543,980.48</b>	<b>\$ 6,016,900.11</b>	<b>\$ 5,926,900.11</b>

Tabla 11. Presupuesto de efectivo proforma de enero a diciembre.

## 4.2 Balance general proyectado.



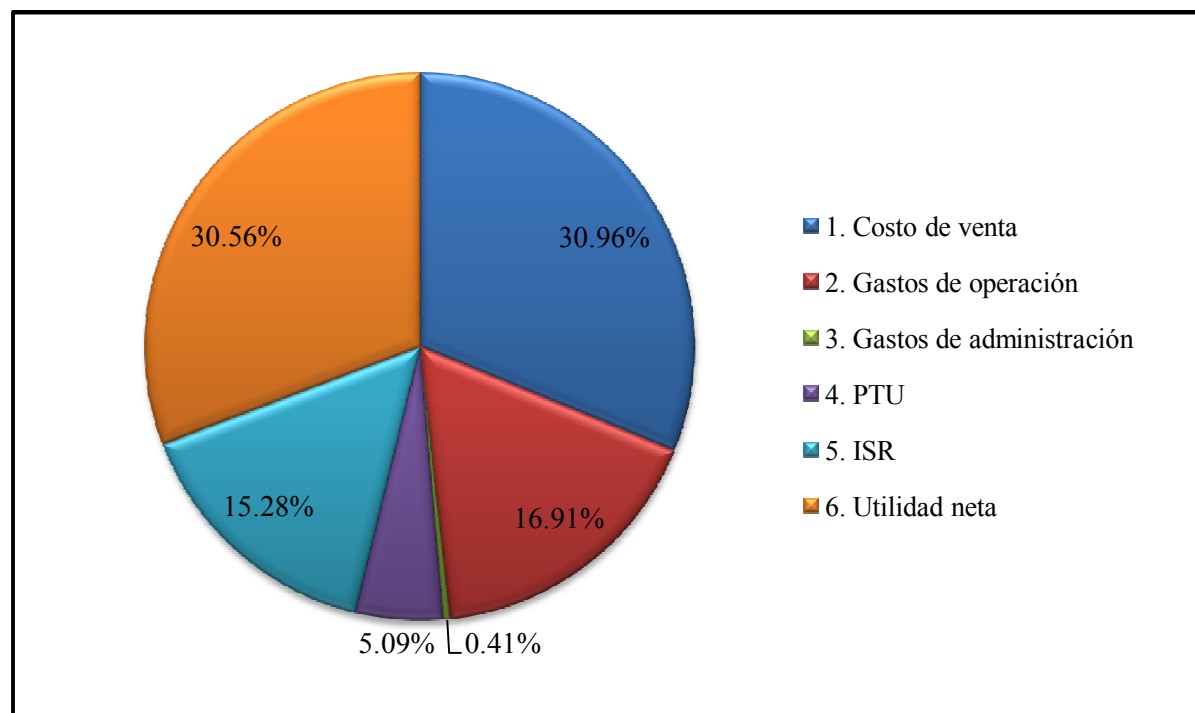
### Restaurante Mezcal S.A. de C.V. Balance general inicial al 31 de diciembre del 2012

<b>ACTIVO</b>			
<b>Activo Circulante</b>			
Fondo fijo		\$	5,000
Bancos		\$	6,011,900
Almacén alimentos		\$	47,239
Almacén bebidas		\$	18,117
<b>Total Activo Circulante</b>			<b>\$ 6,082,256</b>
<b>Activo No Circulante</b>			
<b>Mobiliario y equipo de oficina</b>	\$	5,672	\$ 4,538
Depreciacion acumulada mob y eq. de oficina	\$	1,134	
<b>Equipo de cómputo</b>	\$	5,568	\$ 4,454
Depreciación acumulada eq. de cómputo	\$	1,114	
<b>Mobiliario y equipo de cocina</b>	\$	221,725	\$ 177,380
Depreciacion acumulada mob. y eq. de cocina	\$	44,345	
<b>Mobiliario y equipo de comedor</b>	\$	114,789	\$ 91,831
Depreciacion acumulada mob y eq. de comedor	\$	22,958	
<b>Mobiliario y equipo de servicio</b>	\$	6,264	\$ 5,011
Depreciacion acumulada mob. y eq. de servicio	\$	1,253	
<b>Plaqué, loza y cristalería</b>	\$	68,205	\$ 54,564
Depreciacion acumulada plaqué, loza y cristaleria	\$	13,641	
<b>Elementos decorativos</b>	\$	6,850	\$ 5,480
Depreciacion acumulada elementos decorativos	\$	1,370	
<b>Gatos de instalación</b>	\$	28,285	\$ 25,457
Amortizacion de gastos de instalacion	\$	2,829	
<b>Depositos en garantia</b>		\$	<b>52,000</b>
<b>Total Activo No Circulante</b>			<b>\$ 420,715</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>			<b>\$ 6,502,971</b>
<b>PASIVO</b>			
Impuestos por pagar		\$	148,470
<b>TOTAL PASIVO</b>			<b>\$ 148,470</b>
<b>CAPITAL CONTABLE</b>			
Capital social		\$	714,098
Resultado de ejercicios anteriores		-\$	49,384
Utilidad del ejercicio		\$	5,689,787
<b>TOTAL CAPITAL CONTABLE</b>			<b>\$ 6,354,501</b>
<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>			<b>\$ 6,502,971</b>

### 4.3 Gráfica total anual

Concepto	Total	Porcentaje
<b>Ventas totales</b>	<b>\$ 11,170,970.00</b>	<b>100%</b>
1. Costo de venta	\$ 3,457,986.69	30.96%
2. Gastos de operación	\$ 1,888,953.60	16.91%
3. Gastos de administración	\$ 45,600.00	0.41%
4. PTU	\$ 568,978.66	5.09%
5. ISR	\$ 1,706,935.98	15.28%
6. Utilidad neta	\$ 3,413,871.97	30.56%

Tabla 12. Total anual.



#### **4.4 Estandarización de procesos.**

El objetivo del presente documento, es que todos los trabajadores de Restaurante Mezcal conozcan y entiendan la descripción de sus puestos y su ubicación dentro de la estructura formal de la empresa, teniendo claras las funciones, responsabilidades, reglas y obligaciones inherentes a su puesto lo cual les permitirá desempeñar mejor su trabajo al mismo tiempo que propiciará el mejor funcionamiento del establecimiento en beneficio de todos.

La información contenida en este Manual<sup>26</sup> es susceptible de modificarse de acuerdo a los cambios y necesidades que vayan surgiendo dentro de la dinámica de Restaurante Mezcal, así mismo las disposiciones contenidas en el mismo son aplicables a todos los integrantes de la empresa.

---

<sup>26</sup> Este manual operativo fue elaborado el día 12 de marzo del año 2012.



#### **4.4.1 Manuales operativos por área.**

##### **4.4.1.1 Dirección general.**

###### **Reglamento.**

- Excelente presentación.
- Higiene personal diaria.
- Siempre mantener uñas cortas, sin esmalte, no maquillaje y ningún tipo de accesorio: reloj, aretes, collar, etcétera.
- No usar perfume.
- Hombres sin barba ni bigote, perfectamente rasurados y con cabello corto.
- Asistir con uniforme completo e impecable.
- Prohibido fumar en el establecimiento.
- Prohibido asistir al lugar de trabajo en estado de ebriedad o habiendo consumido drogas.
- Deberá manejarse con puntualidad en todo momento.
- Al término de turno, dejar limpia el área de trabajo.

## **Políticas.**

- Siempre se deberán dirigir entre compañeros de trabajo con respeto. En caso de que exista una falta se efectuará un reporte administrativo.
- Estar atento a los inventarios y stock de los elementos de la empresa.
- En caso de robo o violencia física dentro del establecimiento se despedirá al responsable de dicha acción.
- Se hará uso racional y óptimo de los todos los recursos del establecimiento.
- Se trabajará con eficiencia y eficacia en todo momento.
- Siempre se deberán dirigir entre compañeros de trabajo con respeto. En caso de que exista una falta se efectuará un reporte administrativo.
- Habrá tolerancia de 10 minutos a la hora de entrada, en caso de sobrepasarlo sin previo aviso se efectuará un reporte administrativo; si el retardo fuera de más de 1 hora en el horario de entrada se descontará el día y se efectuará un reporte administrativo.
- Al acumular tres reportes administrativos se dará de baja.
- En caso de inasistencia por cuestiones de salud, se deberá avisar inmediatamente a la gerencia y entregar o mandar con una persona de confianza al día siguiente una constancia de incapacidad otorgada por el IMSS. Ver Anexo A – VIII.
- Las inasistencias por cuestión de salud solo serán justificadas con la constancia de incapacidad otorgada por el IMSS.
- En caso de inasistencia por causas de fuerza mayor serán justificadas a juicio del Gerente general (Chef).
- En caso de robo o violencia física dentro del establecimiento se despedirá al responsable de dicha acción.
- Se hará uso racional y óptimo de los todos los recursos del establecimiento.
- Se trabajará con eficiencia y eficacia en todo momento.

## Gerente general.

### Información general

- A. Nombre del puesto: Gerente general.
- B. Jefe inmediato: Ninguno.
- C. Subordinados:

ÁREA DE COCINA	NO.
Cocineros	5
Stewart	1
Cajera	1
Encargado de almacén	1

ÁREA DE COMEDOR	NO.
Jefe de piso	1
Hostess	1
Meseros	5
Garroteros	2
Limpieza	1

- D. Horario: martes a domingo: 10:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

#### A. Requisitos:

- a. Sexo: Indistinto.
- b. Edad: 23 años en adelante.
- c. Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
- d. Experiencia en el ramo: 2 años como mínimo.

#### B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán el liderazgo, la responsabilidad, honestidad, excelente presentación, habilidad y agilidad para resolver problemas, delegar responsabilidades y manejo del personal.

## Descripción de puesto

Es la persona encargada de fungir como representante legal, planear, dirigir y controlar las actividades de la empresa, establecer objetivos, fijar las políticas operativas, administrativas y de calidad de cada una de las actividades, administrar adecuadamente los recursos del establecimiento, pago de nómina, contratación de personal. De igual forma deberá mantenerse al tanto de las necesidades del establecimiento permitiendo que se desarrolle un ambiente de trabajo que motive positivamente a cada integrante del equipo de trabajo.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Asistir presentable, limpio e impecable al restaurante.
2. Abrir el restaurante.
3. Realizar el Check list de asistencias. Ver Anexo E – I.
4. Revisar los uniformes del personal.
5. Revisar el estado del establecimiento.
6. Analizar las actividades que se han de realizar a lo largo del día y darlas a conocer al personal respectivamente.
7. A las 13:10 hrs. checar que las preparaciones estén terminadas y que el área de comedor se encuentre completamente montado.
8. En caso de que se solicite su presencia en el comedor, debe salir y presentarse con el comensal diciendo:
  - “Buen día, soy el Gerente (nombre y primer apellido) ¿En qué le puedo servir?”, y deberá atender la situación que se presente.
  - Despedirse diciendo: “Fue un gusto atenderle, estamos a sus órdenes”.
9. Al término del servicio realizar un análisis de las actividades efectuadas durante el día y hacer observaciones al personal si es necesario.
10. Realizar el Check list de actividades. Ver Anexos E – II (a – i).
11. Guardar y repartir las propinas recaudadas a lo largo del mes.
12. Llevar un control de los recursos humanos, materiales y financieros de la empresa.
13. Llevar a cabo los procesos de facturación. Ver anexo E – IV (c).

14. Pago de nómina.
15. Contactar e interactuar con el contador a fin de que éste realice sus actividades correspondientes.
16. Registro y manejo de una agenda de clientes asiduos al restaurante que contenga sus datos personales, fecha de nacimiento y preferencias de su consumo.
17. Realizar un análisis financiero del establecimiento.
18. Analizar si se han cumplido los objetivos y metas previamente establecidos.
19. Cierre del restaurante.

<b>Controles</b>
------------------

A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Check list de actividades	Diaria
Check list de asistencias	Diaria
Contratos	Indefinida
Inventarios	Mensual
Nóminas	Quincenal
Solicitud de Insumos	Indefinida

B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Facturas	Indefinida
Orden de compra	Indefinida

Recibos	Indefinida
Trámites legales	Indefinida

#### 4.4.1.2 Área de cocina.<sup>27</sup>

##### **Reglamento.**

- Asistir con uniforme completo e impecable, esto incluye: gorro o cofia según sea el caso, red, filipina, pantalón, zapatos negros cerrados antiderrapantes y mandil.
- Higiene personal diaria.
- Siempre mantener uñas cortas, sin esmalte, no maquillaje y ningún tipo de accesorio: reloj, aretes, collar, etcétera.
- No usar perfume.
- Hombres sin barba ni bigote, perfectamente rasurados y con cabello corto.
- Antes de comenzar a cocinar, limpiar las mesas de trabajo con limpión sumergido en solución desinfectante.
- Lavar uñas y manos hasta los codos perfectamente y aplicar gel desinfectante. Realizar esta operación al inicio de actividades y realizar este procedimiento cada 30 min.
- Evitar contaminación cruzada.
- Cada cocinero deberá traer una cuchara para probar las preparaciones que se lavará inmediatamente después de cada prueba.
- Cada cocinero deberá lavar el cuchillo que esté utilizando.
- Guardar las preparaciones en su lugar correspondiente, siempre deberán etiquetarse con el nombre del producto, fecha de elaboración, tiempo de vida y persona que lo elaboró.
- Al término de cada turno, dejar limpia el área de trabajo.

---

<sup>27</sup> Los integrantes de esta área podrán y deberán consultar el recetario que se encontrará en la cocina del restaurante.

## **Políticas.**

- Siempre se deberán dirigir entre compañeros de trabajo con respeto. En caso de que exista una falta se efectuará un reporte administrativo.
- Habrá tolerancia de 15 minutos a la hora de entrada, en caso de sobrepasarlo sin previo aviso se efectuará un reporte administrativo; si el retardo fuera de más de 1 hora, sin avisar, se descontará el día y se efectuará un reporte administrativo.
- Al acumular tres reportes administrativos se dará de baja.
- En caso de inasistencia por cuestiones de salud, se deberá avisar inmediatamente a la gerencia y entregar o mandar con una persona de confianza al día siguiente una constancia de incapacidad otorgada por el IMSS. Ver Anexo A – VIII.
- Las inasistencias por cuestión de salud solo serán justificadas con la constancia de incapacidad otorgada por el IMSS.
- En caso de inasistencia por causas de fuerza mayor serán justificadas a juicio del Gerente general (Chef).
- En caso de que algún producto o preparación se encuentre caducado o en malas condiciones se deberá dar aviso al Chef.
- En caso de percatarse de escases, falta de algún producto o herramienta de trabajo, dar aviso al Chef.
- En caso de robo o violencia física dentro del establecimiento se despedirá al responsable de dicha acción.
- Se hará uso racional y óptimo de los todos los recursos del establecimiento.
- Se trabajará con eficiencia y eficacia en todo momento.



## **Chef.**

### Información general

- A. Nombre del puesto: Chef.
- B. Jefe inmediato: Ninguno.
- C. Subordinados:

ÁREA DE COCINA	NO.
Cocineros	5
Stewart	1
Cajera	1
Encargado de Almacén	1

ÁREA DE COMEDOR	NO.
Jefe de Piso	1
Hostess	1
Meseros	5
Garroteros	2
Limpieza	1

- D. Horario: martes a domingo: 10:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Indistinto.
  - b. Edad: 23 años en adelante.
  - c. Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - d. Experiencia en el ramo: 2 años como mínimo.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán actitud de liderazgo, delegar responsabilidades de forma adecuada y correcto manejo del personal.

## Descripción de puesto

Es la persona encargada de mantener el buen funcionamiento de la cocina y distribución de las tareas. Creación de cartas y menús, costeo de recetas, elaboración de requisiciones, control de inventario y supervisión de entrega de proveedores. Supervisar la higiene en la cocina así como dirigir y vigilar la preparación de los platillos. Rectificar sabor, cantar comandas, observar la presentación de los platos para garantizar que cada detalle corresponda con la calidad prevista, y entregar a los meseros cada platillo solicitado. Tendrá a cargo la contratación y capacitación de aspirantes así como pago de nómina.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Abrir el restaurante.
3. Recibir al Encargado de almacén.
4. Checar el estado de los almacenes.
5. Recibir a proveedores junto con el encargado de almacén.
6. Revisar y autorizar las órdenes de compra.
7. Al entrar a la cocina deberá lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
8. Revisar el estado de la cocina.
9. Revisar que los insumos a utilizar durante el día se encuentren completos y en buenas condiciones.
10. Recibir a los Cocineros y Stewart a las 11:00 hrs., revisar uniforme, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
11. Recibir al Jefe de piso a las 11:00 hrs. y ponerse de acuerdo en las actividades del día.
12. Dar instrucciones al personal sobre las actividades del día.

13. Realizar el Check list de producción del día siguiente y entregarlo al Encargado de almacén para que éste tenga todos los insumos a tiempo. Ver anexo E – III.
14. Revisar continuamente la producción y preparaciones en cuanto a sazón, texturas y cantidades.
15. Revisar continuamente la limpieza en el área de trabajo de cada cocinero.
16. Apoyar en la producción y preparación de alimentos cuando haya terminado sus actividades.
17. Revisar que se lleve a cabo el lavado de manos correctamente cada 30 min.
18. A las 13:10 hrs. revisar que las preparaciones estén terminadas y rectificar sazón para de esta manera dar tiempo para despejar y limpiar el área de trabajo y estar listos para el inicio del servicio a las 13:30 hrs.
19. Recibir las comandas originales de los meseros y cantarlas a los cocineros.
20. Recibir los platillos preparados, revisar presentación y corregir algún desperfecto o en caso de que sea necesario, regresarlo.
21. Acomodar los platillos de acuerdo a las comandas y entregar a los meseros.
22. En caso de que se solicite su presencia en el comedor, debe salir presentarse con el comensal diciendo:
  - “Buen día, soy el Chef (nombre y primer apellido) ¿En qué le puedo servir?”, y deberá atender la situación que se presente.
  - Despedirse diciendo: “Fue un gusto atenderle, estamos a sus órdenes”.
23. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs. supervisar que todas las preparaciones se etiqueten con el nombre del producto, fecha de elaboración, tiempo de vida y persona que lo elaboró y que estén acomodadas en su lugar correspondiente.
24. Revisar y aprobar la limpieza del área de cocina.
25. Realizar la solicitud de insumos y entregarla al siguiente día al Encargado de almacén. Ver anexo E – IV (f).
26. Realizar el corte de caja junto con la cajera.
27. Hacer una revisión general con el Jefe de piso del servicio de cada día.
28. Cierre del restaurante.

NOTA: Los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda al final del servicio bajo instrucciones y supervisión del Chef.

Controles
-----------

A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Común acuerdo corte de caja	Diaria
Solicitud de insumos	Indefinida

B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## **Parrillero.**

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Parrillero.
- B. Jefe inmediato: Chef.
- C. Subordinados: Ninguno
- D. Horario: martes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Indistinto.
  - b. Edad: 25 a 55 años.
  - c. Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - d. Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán tener espíritu de trabajo en equipo, propositivos y agilidad para trabajar en esta área de la cocina.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada de la elaboración, confección y terminación de todos los asados, preparaciones en plancha, parrilla y frituras, también se encargará del despiece de carne cruda. Será el segundo al mando y realizará las actividades del Chef en su ausencia.

### Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Al entrar a la cocina deberá limpiar su área perfectamente y lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Recoger los ingredientes que requiere para sus preparaciones correspondientes.
5. Realizar la producción de los asados, preparaciones a la plancha y parrilla, frituras, así como del despiece de carne cruda.
6. Si al haber terminado sus preparaciones y dejar su área de trabajo limpia, cuenta con tiempo libre, deberá disponerse a ayudar a los demás cocineros.
7. Tener el mise en place listo a las 13:10 hrs y despejar su área de trabajo para iniciar el servicio a las 13:30 hrs.
8. En el momento que el Chef cante la comanda, responder: ¡Oído! cuando ésta contenga platillos que le corresponda preparar.
9. Servir sus platillos correctamente y entregarlos al Chef.
10. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs. deberá recoger sus preparaciones y etiquetarlas con el nombre del producto, fecha de elaboración, tiempo de vida y persona que lo elaboró y acomodarlas su lugar correspondiente.
11. Dejar perfectamente limpia y desinfectada su área de trabajo.
12. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

NOTA: Los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda al final del servicio bajo instrucciones y supervisión del Chef.

## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencia	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## Cocina caliente.

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Cocina caliente
- B. Jefe inmediato: Chef.
- C. Subordinados: Ninguno
- D. Horario: martes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Indistinto.
  - b. Edad: 23 a 55 años.
  - c. Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - d. Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán tener espíritu de trabajo en equipo ser propositivos, y tener agilidad en esta área de la cocina.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada de la elaboración, confección y terminación de todos los alimentos que requieren una cocción previa para ser servidos como son los fondos, sopas, entradas, aperitivos y guarniciones calientes y horneados.



### Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Al entrar a la cocina debe limpiar su área perfectamente y lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Recoger los ingredientes que requiere para sus preparaciones correspondientes.
5. Realizar la producción de fondos, sopas, entradas, aperitivos y guarniciones calientes y horneados.
6. Si al haber terminado sus preparaciones y dejar su área de trabajo limpia, cuenta con tiempo libre, deberá disponerse a ayudar a los demás cocineros.
7. Tener el mise en place listo a las 13:10 hrs y despejar su área de trabajo para iniciar el servicio a las 13:30 hrs.
8. En el momento que el Chef cante la comanda, responder: ¡Oído! cuando ésta contenga platillos que le corresponda preparar.
9. Servir sus platillos correctamente y entregarlos al Chef.
10. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs. recoger sus preparaciones y etiquetarlas con el nombre del producto, fecha de elaboración, tiempo de vida y persona que lo elaboró y acomodarlas su lugar correspondiente.
11. Dejar perfectamente limpia y desinfectada su área de trabajo.
12. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

NOTA: Los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda al final del servicio bajo instrucciones y supervisión del Chef.

## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencia	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## Cocina fría.

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Cocina fría
- B. Jefe inmediato: Chef.
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Indistinto.
  - b. Edad: 23 a 55 años.
  - c. Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Gastronomía.
  - d. Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán tener espíritu de trabajo en equipo, ser propositivos y tener agilidad en esta área de la cocina.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada de la elaboración, confección y terminación de los platillos fríos como son salsas, vinagretas, ensaladas, entradas y guarniciones frías, aguas frescas, café y postres. Se incluye el proceso de todos los platillos que se sirven fríos.

#### Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Al entrar a la cocina deberá limpiar su área perfectamente y lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Recoger los ingredientes que requiere para sus preparaciones correspondientes.
5. Realizar la producción de salsas, vinagretas, ensaladas, entradas y guarniciones frías, aguas frescas, café y postres.
6. Si al haber terminado sus preparaciones y dejar su área de trabajo limpia, cuenta con tiempo libre, deberá disponerse a ayudar a los demás cocineros.
7. Tener el mise en place listo a las 13:10 hrs y despejar su área de trabajo para iniciar el servicio a las 13:30 hrs.
8. En el momento que el Chef cante la comanda, responder: ¡Oído! cuando ésta contenga platillos que le corresponda preparar.
9. Servir sus platillos correctamente y entregarlos al Chef.
10. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs. deberá recoger sus preparaciones y etiquetarlas con el nombre del producto, fecha de elaboración, tiempo de vida y persona que lo elaboró y acomodarlas su lugar correspondiente.
11. Dejar perfectamente limpia y desinfectada su área de trabajo.
12. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

NOTA: Los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda al final del servicio bajo instrucciones y supervisión del Chef.

## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencia	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## Stewart.

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Stewart.
- B. Jefe inmediato: Chef
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 12:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Indistinto.
  - b. Edad: 25 a 55 años.
  - c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - d. Experiencia en el ramo: no necesaria.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán el orden, limpieza, rapidez y gusto por realizar bien su trabajo.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada del lavado de plqué, loza y cristalería, equipo menor de cocina así como el acomodo éstos. Será el encargado del lavado y desinfección de frutas, verduras, hortalizas y verduras de hoja.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Al entrar a la cocina debe limpiar su área perfectamente y lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Disponerse a lavar y desinfectar las frutas, verduras, hortalizas y verduras de hoja que se necesiten durante el día.
5. Lavar el equipo menor que se encuentre sucio evitando que se acumule.
6. A las 13:30 hrs. tener las 3 tarjas libres de objetos, limpias y dispuestas como se menciona a continuación:
  - La primera tarja deberá estar libre de objetos y será destinada para el lavado y cepillado de plqué, loza y cristalería con detergente y agua.
  - La segunda tarja deberá estar libre de objetos y será destinada para enjuagar el plqué, loza y cristalería y remover el detergente.
  - La tercera tarja deberá estar preparada con agua y solución desinfectante para colocar ahí el plqué, loza y cristalería previamente lavados.
7. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs. se deberá de lavar el equipo menor que se encuentre sucio.
8. Dejar perfectamente limpia y desinfectada su área de trabajo.
9. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

NOTA: Los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda al final del servicio bajo instrucciones y supervisión del Chef.

## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencia	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----



## Cajera.

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Cajera
- B. Jefe inmediato: Chef.
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 13:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Femenino
  - b. Edad: 25 a 35 años.
  - c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - d. Experiencia en el ramo: no necesaria.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán el orden, organización, honestidad y gusto por su trabajo.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada del registro de comandas, proceso de cobro de las cuentas y corte de caja.<sup>28</sup> También se encargará de la preparación y servicio de bebidas.

---

<sup>28</sup> Este procedimiento será mediante BDKPos, software de gestión para restaurantes.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Al entrar a la cocina debe limpiar su área perfectamente y lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Preparar su equipo para el registro de comandas.
5. Recoger los insumos que requiere para la elaboración de bebidas.
6. Preparar el mise en place para el servicio de bebidas.
7. Tener todo su mise en place perfectamente listo a las 13:25 hrs y despejar su área de trabajo para iniciar el servicio a las 13:30 hrs.
8. Recibir comandas de bebidas, prepararlas y entregar a los meseros.
9. Recibir a los meseros la copia azul de las comandas y registrar los platillos y bebidas que éstas contengan.
10. Hacer suma total de los platillos y bebidas de cada mesa cuando lo requieran los meseros.
11. Entregar a los meseros la nota con la suma total de los platillos y bebidas, dentro de la carpeta de cuenta.
12. En caso de que el pago fuera en efectivo:
  - Recibir de los meseros la nota y el dinero en efectivo de la cuenta dentro de la carpeta de cuenta.
  - Entregar a los meseros dentro de la carpeta de cuenta, el cambio de la cuenta en efectivo en caso de que fuera necesario.
13. En caso de que el pago fuera con tarjeta de crédito o débito:
  - Recibir de los meseros la nota y la tarjeta de crédito o débito dentro de la carpeta de cuenta.
  - Entregar a los meseros el voucher a firmar dentro de la carpeta de cuenta.
  - Recibir de los meseros el voucher firmado por el cliente dentro de la carpeta de cuenta.

- Entregar a los meseros la copia del voucher dentro de la carpeta de cuenta.
14. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs. guardar los insumos utilizados para la preparación de bebidas.
15. Dejar perfectamente limpia y desinfectada su área de trabajo.
16. Realizar el corte de caja realizando los siguientes pasos:
- Reunirse con el Chef.
  - Verificar que la suma total de los platillos y bebidas registrados en el sistema concuerden con la suma total de las notas de venta.
  - Realizar el conteo del dinero en efectivo y pagos con tarjeta de crédito o débito y verificar que el saldo final cuadre con la suma total del sistema y las notas de venta.
  - Si cuadran los saldos, ambas partes firmarán el formato de común acuerdo. Ver Anexo E – IV (a).
  - En caso de que no cuadren los saldos se especificará en el formato de común acuerdo la cantidad faltante o sobrante y ambas partes lo firmarán, tomando como siguiente paso la revisión minuciosa de todas las comandas y sus respectivas copias a fin de encontrar el faltante o sobrante.
  - Entregar las comandas, notas de venta, vouchers y dinero en efectivo al Gerente general (Chef).
17. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

NOTA: Los días martes de cada semana se realizará limpieza profunda al final del servicio bajo instrucciones y supervisión del Chef.

## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencia	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## Encargado de almacén.

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Encargado de almacén.
- B. Jefe inmediato: Chef.
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 10:00 a 16:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Masculino.
  - b. Edad: 25 a 55 años.
  - c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - d. Experiencia en el ramo: no necesaria.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán la honestidad, orden, organización y facilidad de palabra.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada del contacto con los proveedores y solicitar requisición con previa autorización del Chef. Mantener perfectamente limpios y ordenados los almacenes manejando el sistema PEPS, revisión de las temperaturas de refrigeradores y congeladores diariamente, control de inventario, así como llevar un control de las roturas y pérdidas del equipo.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse pulcro, con ropa cómoda y apropiada para realizar sus actividades laborales, deberá asistir con uñas cortas, rasurado y cabello corto.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Al entrar a la cocina lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Recibir a los proveedores y revisar que éstos entreguen todos los productos previamente solicitados y en perfectas condiciones.
5. En caso de que los productos se encuentren en malas condiciones deberán ser regresados al momento a los proveedores y solicitarles el cambio y la entrega de los mismos lo más pronto posible.
6. Acomodar cada producto en su respectivo almacén aplicando el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).

- Almacén de equipo.

Aquí se deberá guardar todo el equipo menor de cocina correctamente acomodado de acuerdo al objeto del que se trate y por tamaños.

- Almacén de insumos.

- Almacén de refrigeración.

Aquí deberán guardarse todos los productos que requieran de:

- ✓ Congelación: Los congeladores deberán mantenerse a una temperatura de  $-20^{\circ}\text{C}$  para que de esta manera los productos mantengan una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Los productos que se encontrarán aquí serán las carnes rojas, aves, pescados y mariscos que no se utilizarán el día en que

fueron entregados por los proveedores, así como preparaciones que lo requieran debidamente separados.

- ✓ Refrigeración: Los refrigeradores deberán mantenerse a una temperatura de 2°C para que de esta manera los productos mantengan una temperatura de 4°C. Los productos que se encontrarán aquí serán lácteos, preparaciones, cervezas que se utilizarán durante el día, frutas, verduras, hortalizas y verduras de hoja que necesiten refrigeración y las que no la requieran deberán acomodarse debidamente en los anaqueles.

- Almacén de secos.

Aquí se deberán guardarse abarrotos, chiles secos, mezcales, destilados, vinos de mesa, cervezas, refrescos, agua embotellada, licores y jugos.

- Almacén de limpieza.

Aquí se deberán guardar todos los productos de limpieza que se utilizarán en el establecimiento así como los suministros para los baños.

7. A las 11:00 hrs. deberá tener todos los insumos que se necesitarán durante el día, dispuestos para que los cocineros los tomen y lleven a la cocina para ser preparados.
8. Contactar con los proveedores y realizar las órdenes de compra necesarias. Ver anexos E – IV (d – e).
9. Realizar las compras de insumos en caso de que sea necesario.
10. Elaborar cada fin de mes el inventario físico de insumos, bebidas, elementos decorativos, equipo mayor y menor de cocina, productos de limpieza, equipo de oficina, equipo de iluminación, mobiliario, papelería, plaqué, loza y cristalería y uniformes. Ver anexos E – IV (g – p).
11. Mantener ordenados y limpios los almacenes, refrigeradores y anaqueles.
12. Revisar que los productos estén correctamente acomodados y en buenas condiciones.

13. Al terminar su turno deberá dejar perfectamente limpia y desinfectada su área de trabajo.

14. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

### Controles

A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencias	Diaria
Inventarios	Según requiera

B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Orden de compra	Según requiera



#### **4.4.1.3 Área de comedor.**

##### **Reglamento.**

- Asistir con uniforme completo e impecable.
- Higiene personal diaria.
- Siempre mantener uñas cortas.
- En el caso de la Hostess, deberá asistir con maquillaje discreto.
- No usar perfume.
- Hombres sin barba ni bigote, perfectamente rasurados y con cabello corto.
- Lavar uñas y manos hasta los codos perfectamente y aplicar gel desinfectante. Realizar esta operación al inicio de actividades y realizar este procedimiento cada 30 min.
- Dejar el área de comedor impecable al cierre del restaurante.

## **Políticas.**

- Siempre se deberán dirigir entre compañeros de trabajo con respeto. En caso de que exista una falta se efectuará un reporte administrativo.
- Habrá tolerancia de 15 minutos a la hora de entrada, en caso de sobrepasarlo sin previo aviso se efectuará un reporte administrativo; si el retardo fuera de más de 1 hora, sin avisar, se descontará el día y se efectuará un reporte administrativo.
- Al acumular tres reportes administrativos se dará de baja.
- En caso de inasistencia por cuestiones de salud, se deberá avisar inmediatamente a la gerencia y entregar o mandar con una persona de confianza al día siguiente una constancia de incapacidad otorgada por el IMSS. Ver Anexo A – VIII.
- Las inasistencias por cuestión de salud solo serán justificadas con la constancia de incapacidad otorgada por el IMSS.
- En caso de inasistencia por causas de fuerza mayor serán justificadas a juicio del Gerente general (Chef).
- En caso de percatarse del mal estado, escases o falta de plaqué, loza, cristalería, equipo, mobiliario o alguna herramienta de trabajo, dar aviso al Chef.
- En caso de que se quiebre algún elemento de loza o cristalería se deberá dar aviso al Chef.
- Informar al Chef (Gerente general) de las sugerencias, comentarios, críticas, inconformidades o felicitaciones otorgadas por los clientes.
- En caso de robo o violencia física dentro del establecimiento se despedirá al responsable de dicha acción.
- Se hará uso racional y óptimo de los todos los recursos del establecimiento.
- Se trabajará con eficiencia y eficacia en todo momento.

## Jefe de piso.

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Jefe de piso.
- B. Jefe inmediato: Gerente general (Chef).
- C. Subordinados:

ÁREA DE COMEDOR	No.
Hostess	1
Meseros	5
Garroteros	2
Limpieza	1

- D. Horario: martes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Masculino.
  - b. Edad: 25 a 55 años.
  - c. Estudios: Ser egresado de la Licenciatura en Hotelería, Turismo, Gastronomía o Administración de Empresas Turísticas.
  - d. Experiencia en el ramo: 2 años como mínimo.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán el liderazgo, capacidad para delegar responsabilidades, adecuado manejo de personal, facilidad de palabra y gusto por el trato con las personas.

## Descripción de puesto

Persona encargada de la supervisión del restaurante, del estado del comedor, funcionamiento, decoración, plqué, loza y cristalería, control de inventario, asistencia, distribución y funciones de meseros y hostess, así como revisión de las actividades de la encargada de Limpieza. Estará a cargo de la selección y capacitación del personal en coordinación con el Chef.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse pulcro, con uniforme completo e impecable, deberá asistir con uñas cortas, rasurado y cabello corto.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Reunirse con el Chef y ponerse de acuerdo con las actividades a realizar durante el día.
4. Revisar que el uniforme de la Hostess, Meseros, Garroteros y de la encargada de Limpieza se encuentre completo e impecable, si es hombre: uñas cortas, rasurado, cabello corto; si es mujer: uñas cortas, maquillaje, aretes y anillos discretos, y cabello recogido.
5. Dar indicaciones a los meseros sobre las actividades a realizar durante el día.
6. Dar indicaciones a la encargada de Limpieza sobre las actividades a realizar en el día.
7. Revisar que se encuentre todo el equipo necesario para el montaje de mesas como plqué, loza, cristalería, servilletas, saleros, pimenteros.
8. Revisar que la iluminación del establecimiento funcione correctamente.
9. Revisar que el sistema de sonido del establecimiento funcione correctamente.
10. Revisar el estado del mobiliario.
11. Revisar el estado de los elementos de decoración.
12. A las 13:00 hrs. revisar que toda el área de comedor se encuentre perfectamente limpia e impecable así como el montaje de las mesas incluyendo la limpieza de cada uno de los elementos que lo conformen.

13. Revisar que las mesas de servicio se encuentren limpias y correctamente abastecidas con plqué, servilletas de papel, y charolas.
14. Revisar la limpieza del área de baños, es decir, que los inodoros y el mingitorio se encuentren perfectamente limpios y desinfectados, que los cestos de basura contengan una bolsa de plástico nueva, que los despachadores de jabón líquido, papel higiénico y toallas interdobradas se encuentren abastecidos.
15. Dar indicaciones a los Garroteros de las actividades a realizar el día.
16. Al empezar el servicio deberá estar al tanto de todo lo que acontece en el área de comedor, de las necesidades de los clientes y será la primera instancia al momento de resolver cualquier inconformidad con éstos.
17. Deberá apoyar a los Meseros en sus actividades en caso de que éstos lo requieran.
18. Al terminar el servicio deberá revisar que el área de comedor y baños queden perfectamente limpios y desinfectados.
19. Deberá reunirse con el Chef y analizar el servicio del día.
20. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Bitácora semanal de baños	Semanal
Comandas	Diaría
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencias	Diaría

B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## **Hostess.**

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Hostess.
- B. Jefe inmediato: Jefe de piso.
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 13:20 a 18:30 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Femenino.
  - b. Edad: 25 a 30 años.
  - c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - d. Experiencia en el ramo: no necesaria.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán su amabilidad, alegría, entusiasmo, facilidad de palabra y gusto por el trato con las personas.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada de la recepción y bienvenida de los clientes. Revisar si se cuenta con reservación y la cantidad de personas que ocuparán la mesa, asignación de lugar.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, uñas cortas, maquillaje, anillos y aretes discretos y cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Reunirse con el Jefe de piso y recibir indicaciones.
4. Solicitar al Chef la lista de reservaciones en caso de que exista.
5. Acomodar la base con la carta, la lista de reservaciones y una pluma negra.
6. Las 13:30 hrs. estar en la entrada de Restaurante Mezcal y comenzar a recibir a los comensales.
7. El procedimiento de recepción será el siguiente:
  - Saludar al cliente diciendo: “Buen día, mi nombre es: (nombre de pila), bienvenido a Restaurante Mezcal”.
  - Preguntar si tiene reserva, si responde que si: “¿A qué nombre tiene la reserva?”. Si responde que no: “¿Cuántas personas serán por favor?”.
  - A continuación dirá: “Son tan amables de acompañarme por favor”. De esta manera deberá llevarlos a la mesa que se adecúe a las necesidades de cada cliente o grupo de clientes.
  - Al llegar a la mesa deberá decir: “Pueden tomar asiento, bienvenidos, en un momento su mesero los atenderá. Buen provecho”.
  - Deberá asegurarse que un mesero los atienda inmediatamente y después regresar a la entrada del establecimiento para recibir al siguiente comensal.
8. Deberá estar al tanto de las reacciones de los comensales para que en caso de que necesitan algo avisar de inmediato a los meseros o Jefe de piso.
9. Deberá realizar estas actividades durante todo el servicio.
10. Al terminar el servicio a las 18:30 hrs deberá registrar su salida en el Check list de asistencias.



## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencias	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## **Mesero.**

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Mesero.
- B. Jefe inmediato: Jefe de piso.
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Masculino
  - b. Edad: 23 a 50 años.
  - c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - d. Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán un espíritu de servicio y trabajo en equipo, carácter alegre y entusiasta, facilidad de palabra y gusto por el trato con las personas.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada del servicio y atención a los comensales, asesorar a los mismos en sus peticiones y entrega de alimentos y bebidas a la mesa. De igual forma se encargarán del montaje, acomodo y limpieza de mesas al cierre del restaurante.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, con uñas cortas, rasurado y cabello corto. Al entrar al área de comedor deberá lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Reunirse con el Jefe de piso y recibir instrucciones.
4. Limpiar mesas y sillas realizando los siguientes pasos:
  - Retirar el polvo del mobiliario sacudiendo cada uno con un trapo limpio y húmedo.
  - Colocar 0.005 lt de aceite en un trapo limpio y húmedo y pasarlo por cada mueble.
  - Frotar cada mueble con un trapo seco para obtener brillo.
5. Trapear el plqué, loza y cristalería que se vaya a montar dejándolos libres de manchas.
6. Montar cada lugar de la mesa de acuerdo al esquema tomando en cuenta los siguientes puntos:
  - De la mesa al plato debe haber 2 cm. de distancia.
  - De cubierto a cubierto debe haber 2 cm. de distancia.
  - El salero, pimentero y salsero se colocarán en el centro de la mesa.

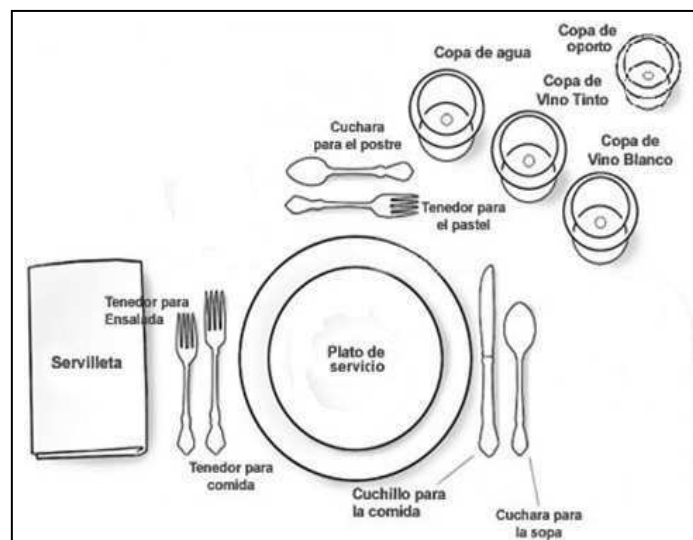


Ilustración 9. Montaje individual de mesas.

7. Alinear perfectamente cada mesa y silla.
8. Montar las estaciones de servicio.
9. Tomar el block de comandas y pluma negra, colocarlos en su mandil.
10. A las 13:00 hrs. todo debe estar perfectamente montado.
11. Solicitar al Jefe de Piso que haga una revisión del montaje de mesas.
12. Informarse si hay reservaciones especiales y tomar las medidas necesarias.
13. A las 13:30 hrs. deberá estar dispuesto para atender a los comensales.
14. En el momento que un comensal llegue a la mesa deberá presentarse de la siguiente manera:
  - “Buen día, mi nombre es: (nombre de pila), y les atenderé durante su estancia en Restaurante Mezcal”.
  - A continuación deberá entregar la carta en la mano de cada comensal comenzando con las damas por rango de edad (de mayor a menor).
  - Preguntar: “¿Desean ordenar algo de tomar?”, si responden que si, se deberá tomar la orden; si responden que en un momento, deberá retirarse y regresar en 2 minutos.
15. Al regresar a la mesa deberá decir lo siguiente:
  - “¿Le puedo tomar la orden?”, y tomarla inmediatamente.
16. A continuación deberá preguntar: “¿Desea que le tome su orden?”, si responden que si, tomar la orden inmediatamente.
17. Entregar la comanda original a la cocina inmediatamente y a continuación entregar la copia azul en caja, cada mesero deberá quedarse con la copia amarilla.
18. Deberá regresar al comedor y atender a los comensales dando tiempo a que las preparaciones estén listas en la cocina.
19. Recoger los platillos y bebidas de la cocina e inmediatamente entregarlos a su respectivo comensal.
20. Deberá retirar de la mesa las copas que el comensal no necesite.
21. Al entregar el primer platillo en cada mesa, deberá decir: “Buen provecho”.
22. Estar atento a las reacciones y peticiones del comensal atendiendo de inmediato.
23. En caso de que el comensal tenga alguna inconformidad, después de atenderlo, el mesero deberá comunicarla inmediatamente al Jefe de piso.

24. Deberá escamochar cada plato que se retire del comedor.
25. Cuando el comensal requiera la cuenta, acudir inmediatamente a la caja a solicitarla, y mientras se encuentra lista, deberá regresar al comedor.
26. Pasados 2 minutos, regresar a la caja y recoger la cuenta dentro de la carpeta de cuenta.
27. Entregar la carpeta de cuenta al comensal y estar atento en el momento en que éste realice su pago.
28. Recoger la carpeta de cuenta y entregarla a la caja y regresar al comedor dejando pasar 2 minutos para que la cajera lo registre.
11. En caso de que el pago fuera en efectivo:
  - Recoger la carpeta de cuenta con el cambio en caso de que existiera.
  - Entregar la carpeta de cuenta al comensal.
  - Retirar la carpeta de cuenta de la mesa cuando el comensal haya retirado su cambio.
12. En caso de que el pago fuera con tarjeta de crédito o débito:
  - Recoger la carpeta con la tarjeta de crédito o débito, el voucher y lapicero para que sea firmado por el comensal.
  - Entregar la carpeta de cuenta al comensal y esperar a que éste firme el voucher.
  - Entregar la carpeta de cuenta a la caja e inmediatamente recogerla con la copia del voucher.
  - Entregar la carpeta de cuenta al comensal con la copia del voucher y cuando la haya retirado, deberá recoger la carpeta de cuenta.
  - Deberá despedir al comensal diciendo: “Fue un placer atenderle, que tenga buen día”.
13. Al terminar el servicio, el mesero deberá llevar todo el plató, loza y cristalería restante a la cocina.
14. Deberá limpiar y desinfectar la superficie de las mesas mientras el garrotero aspira las sillas.
15. Deberá subir cuidadosamente todas las sillas a las mesas y dejar libre para que la encargada de limpieza pueda realizar su trabajo.

16. Deberá bajar las sillas y dejar las mesas acomodadas y alineadas.
17. Solicitar al Jefe de piso que revise el comedor.
18. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

#### Ficha técnica de vinos.

### **Emevé. Chardonnay.**

**Tipo:** Blanco.

**Uva:** Chardonnay.

**Región:** Valle de Guadalupe, Baja California.

**Bodega:** Emevé

**Temperatura de servicio:** 8 a 10°C.

**Vista:** Color dorado brillante.

**Nariz:** Aromas tropicales cubiertos por notas de tostado y frutos secos como almendras, nueces de la india y chocolate blanco.

**Boca:** Acidez refrescante y untuosa, con recuerdos a tostados suaves y sensaciones lácteos.

**Maridaje sugerido:** Ideal para acompañar platillos de mariscos fríos y calientes.



### **Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombard.**

**Tipo:** Blanco.

**Uvas:** Chenin Blanc y Colombard.

**Región:** Valle de Guadalupe, Baja California.

**Bodega:** Monte Xanic.

**Temperatura de servicio:** 8°C.

**Vista:** Color brillante amarillo paja con un ligero ribete verdoso.

**Nariz:** Expresivas notas de manzana verde, durazno y guayaba; destaca un elegante toque de frutos cítricos y flores blancas.

**Boca:** Fresco y equilibrado, persistentes notas a frutas con un ligero toque de miel.

**Maridaje sugerido:** Ideal para acompañar ceviches, ensaladas y carnes blancas. Excelente como aperitivo.



### **Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel.**

**Tipo:** Blanco.

**Uvas:** Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel.

**Región:** Ensenada, Baja California.

**Bodega:** Viñas Pijoan.

**Temperatura de servicio:** 10 a 12°C.

**Vista:** Color amarillo pálido.

**Nariz:** Aromas a flores blancas y notas de anís, así como de cítricos, chabacano, pera y miel.

**Boca:** Seco, muy fresco, balanceado con acidez marcada que hace resaltar las notas frutales y florales del vino.

**Maridaje sugerido:** Ideal para acompañar mariscos crudos, ostiones, cebiches, sopas ácidas y quesos de cabra.



## Guntrum Royal Blue. Riesling.

**Tipo:** Vino blanco.

**Uva:** Riesling.

**Región:** Rheinhessen, Alemania.

**Bodega:** Louis Guntrum.

**Temperatura de servicio:** 8 a 10°C.

**Vista:** Color amarillo pálido, matices verdosos, limpio, nítido, brillante muy transparente y no muy denso.

**Nariz:** Aromas a frutas tropicales, manzanas verdes, cítricos, piña y melón.

**Boca:** Vino suave con una mezcla excelente de dulzor y acidez.

**Maridaje sugerido:** Ideal como aperitivo, primeros tiempos, ensaladas, pescados y mariscos suaves.



## Casa Madero. Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Tipo:** Tinto.

**Uva:** Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Región:** Valle de Parras, Coahuila

**Bodega:** Casa Madero.

**Temperatura de servicio:** 18 a 20°C

**Vista:** Color rojo rubí brillante con tonos violáceos.

**Nariz:** Aroma a frutas rojas y especias, cereza, ciruela grosella y pimienta.

**Boca:** Suave con taninos bien equilibrados, final largo especialmente en el paladar.

**Maridaje sugerido:** Ideal para acompañar carnes rojas y aves condimentadas, comida mexicana no muy especiada y pastas cremosas.





### **L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon.**

**Tipo:** Tinto.

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Región:** Valle de Guadalupe, Baja California.

**Bodega:** L.A. Cetto.

**Temperatura de servicio:** 18 a 20°C.

**Vista:** Color rojo granate profundo con reflejos teja.

**Nariz:** Aromas elegantes y complejos a frutos negros maduros con notas especiadas a tabaco, vainilla y anís.

**Boca:** Se confirma su carácter especiado con notas a cuero, cacao, tabaco y un final tostado y aterciopelado.

**Maridaje sugerido:** Ideal para carne con salsas elaboradas y quesos fuertes.



### **L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo.**

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nebbiolo.

**Región:** Valle de Guadalupe, Baja California.

**Bodega:** L.A. Cetto.

**Temperatura de servicio:** 18°C.

**Vista:** Color ojo rubí intenso con reflejos granate, limpio y brillante.

**Nariz:** Aromas a frutos rojos y negros maduros con notas especiadas a nuez moscada, clavo y canela.

**Boca:** Frutal y especiado, con recuerdos a tabaco, cuero y nuez; redondo y con buena estructura tánica.

**Maridaje sugerido:** Ideal para acompañar pastas con salsas a base de tomate, carnes rojas a la parrilla o salseadas y quesos medios.



## Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir

**Tipo:** Tinto.

**Uva:** Pinot Noir.

**Región:** Mendoza, Argentina.

**Bodega:** Navarro Correas.

**Temperatura de servicio:** 18°C.

**Vista:** Color rojo rubí e intensidad media.

**Nariz:** Aromas y sabores a frambuesa y frutos rojos en almíbar.

**Boca:** Cuerpo medio y estructura aterciopelada, final prolongado y equilibrado.

**Maridaje sugerido:** Ideal para pastas con salsas con crema o carnes como cerdo, aves grilladas; pescados grasos como salmón rosado y atún.



## Santo Tomas. Cabernet Sauvignon

**Tipo:** Tinto Oporto.

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Región:** Ensenada, Baja California.

**Bodega:** Santo Tomas.

**Temperatura de servicio:** 18°C.

**Vista:** Color rojo rubí brillante y diáfano.

**Nariz:** Aromas a plátano maduro y canela.

**Boca:** Cuerpo untuoso, pleno en boca y con deliciosos toques de frutas maduras

**Maridaje sugerido:** Ideal para fresas, cerezas y chocolate amargo.



## Controles

### A. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Comandas	Diaria
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencias	Diaria

### B. Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## **Garrotero.**

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Garrotero.
- B. Jefe inmediato: Jefe de piso.
- C. Subordinados: Ninguno.
- D. Horario: martes a domingo: 13:20 a 18:30 hrs.

### Especificación de puesto

#### A. Requisitos:

- a. Sexo: Masculino
- b. Edad: 23 a 50 años.
- c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
- d. Experiencia en el ramo: 1 año como mínimo.

#### B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán un espíritu de servicio y trabajo en equipo, carácter alegre y entusiasta, facilidad de palabra, y gusto por el trato con las personas.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada de retirar muertos, mantener suministradas las estaciones de servicio y apoyar al mesero durante su servicio.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, con uñas cortas, rasurado y cabello corto.
2. Registrar su salida en el Check list de asistencias.
3. Al entrar al área de comedor deberá lavarse las manos correctamente hasta los codos y aplicarse gel desinfectante.
4. Reunirse con el Jefe de piso y recibir instrucciones.
5. Tomar el block de comandas y pluma negra, colocarlos en su mandil.
6. A las 13:30 hrs. deberá estar dispuesto para atender a los comensales.
7. En caso de que un comensal le ordene algo, deberá decir: “Con mucho gusto en un momento su mesero lo atenderá”, y deberá avisar inmediatamente al mesero correspondiente.
8. Al entregar un primer platillo en la mesa, deberá decir: “Buen provecho”.
9. Apoyar al mesero llevando platillos o bebidas a las mesas.
10. Recoger en todo momento los muertos.
11. Proveer las estaciones de servicio.
12. Limpiar con extremo cuidado de no ensuciar al comensal cualquier derrame de líquido o comida en las mesas con un trapo limpio y seco llevando las partículas hacia sí mismo.
13. Escamochar cada plato que se retire del comedor.
14. Estar atento a las reacciones y peticiones del comensal atendiendo de inmediato.
15. En caso de que el comensal tenga alguna inconformidad, después de atenderlo, el garrotero deberá comunicarla inmediatamente al Jefe de piso.
16. Al terminar el servicio, el mesero deberá llevar todo el plaqué, loza y cristalería restante a la cocina.
17. Aspirar todas las sillas del comedor mientras el mesero limpia y desinfecta las mesas.
18. Ayudar al mesero a subir cuidadosamente todas las sillas a las mesas y dejar libre para que la encargada de limpieza pueda realizar su trabajo.
19. Ayudar al mesero a bajar las sillas y dejar las mesas acomodadas y alineadas.

20. Solicitar al Jefe de piso que revise el comedor.

21. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

Controles

Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Comandas	Diaria
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencias	Diaria

Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## **Limpieza.**

### Información general

- A. Nombre del Puesto: Limpieza.
- B. Jefe inmediato: Jefe de piso.
- C. Subordinados: Ninguno
- D. Horario: martes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.

### Especificación de puesto

- A. Requisitos:
  - a. Sexo: Femenino
  - b. Edad: de 25 a 55 años.
  - c. Estudios: Tener concluidos sus estudios de preparatoria como mínimo.
  - d. Experiencia en el ramo: no necesaria.

- B. Perfil de puesto:

Sus principales cualidades serán el orden, limpieza, rapidez y gusto por realizar bien su trabajo.

### Descripción de puesto

Es la persona encargada de la limpieza del área de comedor incluyendo objetos de decoración, ventanales y paredes. Deberá mantener limpio y seco el piso del área de cocina y almacén. Estará al tanto de la limpieza de los baños y suministro de despachadores, así como del retiro de desechos de los cestos de basura del establecimiento.

## Actividades a realizar en la operación diaria.

1. Presentarse con uniforme completo e impecable, con uñas cortas, no aretes ni anillos, no maquillaje, cabello recogido.
2. Registrar su entrada en el Check list de asistencias.
3. Reunirse con el Jefe de piso para recibir instrucciones.
4. Solicitar al almacenista los elementos para realizar la limpieza del establecimiento, así como las llaves y productos necesarios para abastecer los despachadores de jabón líquido, toalla interdoblada y papel higiénico.
5. Realizar una primer limpieza de baños de la siguiente manera:
  - Lavar y desinfectar perfectamente los baños del área de cocina, lo que incluye:
    - ✓ 2 inodoros.
    - ✓ 1 lavamanos.
  - A continuación, deberá abastecer:
    - ✓ 1 despachador de jabón líquido.
    - ✓ 1 despachador de gel desinfectante.
    - ✓ 1 despachador de toalla interdoblada.
    - ✓ 2 despachadores de papel higiénico.
  - Lavar y desinfectar perfectamente los baños del área de comedor, lo que incluye:
    - ✓ 3 inodoros.
    - ✓ 1 mingitorio.
    - ✓ 2 espejos.
    - ✓ 4 lavamanos.
    - ✓ Paredes.
    - ✓ Pisos.
  - A continuación, deberá abastecer:
    - ✓ 2 despachadores de jabón líquido.
    - ✓ 2 despachadores de toalla interdoblada.
    - ✓ 4 despachadores de papel higiénico.



- Revisar que todos los cestos de basura del establecimiento tengan puesta una bolsa de plástico.
6. Limpiar ventanales con limpiador de vidrios.
  7. Limpiar con un trapo limpio y húmedo todos los elementos decorativos del establecimiento.
  8. Barrer y trapear el área de comedor.
  9. A las 13:10 hrs. deberá encontrarse impecable el área de comedor y deberá solicitar al Jefe de piso que realice una revisión de la limpieza.
  10. Desde el inicio del servicio deberá hacer revisiones continuas de la limpieza del área de cocina y área de comedor.
  11. Realizar una segunda limpieza de baños de la siguiente manera:
    - Limpieza y secado de baños del área de cocina, lo que incluye:
      - ✓ 2 inodoros.
      - ✓ 1 lavamanos.
    - Revisión y abastecimiento de:
      - ✓ 1 despachador de jabón líquido.
      - ✓ 1 despachador de gel desinfectante.
      - ✓ 1 despachador de toalla interdoblada.
      - ✓ 2 despachadores de papel higiénico.
    - Limpieza y secado de baños del área de comedor, lo que incluye:
      - ✓ 3 inodoros.
      - ✓ 1 mingitorio.
      - ✓ 2 espejos.
      - ✓ 4 lavamanos.
      - ✓ Pisos.
    - Revisión y abastecimiento de:
      - ✓ 2 despachadores de jabón líquido.
      - ✓ 2 despachadores de toalla interdoblada.
      - ✓ 4 despachadores de papel higiénico.
    - Dejar libres de desechos los cestos de basura.

- Al término del servicio deberá realizar una tercer limpieza de la siguiente manera:
  - Limpieza y secado de baños del área de cocina, lo que incluye:
    - ✓ 2 inodoros.
    - ✓ 1 lavamanos.
  - Limpieza y secado de baños del área de comedor, lo que incluye:
    - ✓ 3 inodoros.
    - ✓ 1 mingitorio.
    - ✓ 2 espejos.
    - ✓ 4 lavamanos.
    - ✓ Pisos.
  - Dejar libres de desechos los cestos de basura.
12. Registrar estas tres limpiezas en el formato: Bitácora Semanal de Baños. Ver Anexo E – IV (b).
13. Retirar la basura al final del servicio de todos los contenedores del establecimiento.
14. Registrar sus actividades en el formato “Itinerario Semanal de Baños” al término de cada limpieza de baños.
15. Barrer y trapear los pisos del área de cocina y comedor.
16. Registrar su salida en el Check list de asistencias.

<b>Controles</b>
------------------

Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (internos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Bitácora semanal de baños	Semanal
Contrato laboral	Anual
Check list de asistencias	Diaría

Documentos que debe utilizar, firmar, recibir (externos):

FORMATO	PERIODICIDAD
Ninguno	-----

## **V. Conclusiones.**

A lo largo de este proyecto se analizaron minuciosamente todos y cada uno de los aspectos que conlleva la creación de una empresa restaurantera como lo fue en este caso **Restaurante Mezcal**, en donde nos percatamos de los elementos, gastos y trabajo que se requieren así como el esfuerzo para que pueda subsistir en este ámbito laboral en donde la competencia cada día es mayor.

Después de la investigación y estudios realizados se comprobó que el concepto planteado al inicio de este proyecto, es totalmente redituable lo cual se ve reflejado en cada uno de los estados financieros y presupuestos que se muestran en el capítulo cuatro, en donde se integran y sintetizan numéricamente todos los elementos necesarios para la apertura del restaurante así como su desarrollo durante un año de ejercicio, en donde nos muestra su rentabilidad aún contemplando una ocupación mínima del 25%. Ver Anexo C – XII.

Al inicio del proyecto se planteó una problemática a la que la empresa se podría enfrentar tomando en cuentas que es un restaurante nuevo y desconocido para el público sin ningún antecedente que lo respalde, dicha problemática se convirtió en retos que se lograron alcanzar durante el desarrollo de esta propuesta. A continuación se describirá como se le dio solución a cada problema logrando el equilibrio y éxito de la misma.

Para resolver la falta de información documentada sobre los antecedentes y desarrollo de restaurantes especializados en cocina mexicana ubicados en la ciudad de Morelia, se llevaron a cabo acciones al respecto tales como la lectura de libros de cocina mexicana, la investigación personal sobre restaurantes de interés para este proyecto, y la aplicación de encuestas las cuales nos mostraron los gustos, intereses y preferencias de nuestros posibles clientes, dichos elementos nos enriquecieron de información para sustentar el concepto de **Restaurante Mezcal**.

Refiriéndonos al problema planteado sobre el desconocimiento del público de un restaurante nuevo, se establecieron estrategias de promoción como la repartición de folletos

en puntos clave de la ciudad así como publicidad por radio a un horario estratégico lo cual nos permitió dar a conocer nuestro restaurante.

La ubicación elegida para **Restaurante Mezcal** implicó el pago de una renta elevada, el cual después de haber realizado el análisis financiero de la empresa, se vio que es viable pagarlo puntualmente gracias a las ganancias obtenidas mensualmente.

Para la obtención de permisos y realización de trámites legales se llevó a cabo una investigación detallada sobre los requisitos, procedimientos y costos que la tramitación de éstos requieren, tales rubros fueron contemplados en los gastos y planeación de la empresa.

Para contar con un personal con espíritu de servicio, con ganas de trabajar y honesto, el Gerente general realizó la contratación mediante entrevistas las cuales permiten conocer más a fondo al futuro equipo de trabajo, aunque desgraciadamente no se garantizan todas la cualidades requeridas, la entrevista siempre será una herramienta útil para la contratación de personal.

La capacitación del personal implicó tiempo y dinero, tales elementos fueron previamente planeados y contemplados para llevar a cabo una capacitación completa la cual haya permitido a cada integrante del equipo de trabajo conocer a detalle sus actividades a realizar, para de esta manera iniciar exitosamente el ejercicio del restaurante.

Para resolver el problema sobre el equipamiento y amueblado del establecimiento, se realizó una investigación con distintos proveedores, de los elementos a necesitar y de esta manera se seleccionaron a los más convenientes para las necesidades de la empresa.

Para la obtención de una agenda de proveedores de insumos fue necesario investigar en distintos mercados y centros comerciales los precios y condiciones que nos brindaran las características que **Restaurante Mezcal** requiere para ofrecer a nuestros comensales ingredientes de la más alta calidad, dicha investigación nos permitió crear nuestra agenda que cuenta con distintas opciones para así tener a tiempo todos los insumos necesarios.

Habiendo resuelto cada reto mencionado anteriormente y analizado el proyecto de **Restaurante Mezcal** presentado en esta tesis se podrá afirmar que es una propuesta con oportunidad de ser exitosa y que ofrece al cliente una excelente opción para disfrutar de diversos platillos y bebidas mexicanos en un ambiente cálido y agradable consumado con un servicio de calidad.

# Anexos.


# A. Generales.





# I. Decoración.<sup>29</sup>


---


<sup>29</sup> Precios consultados con artistas y escultores del estado de Michoacán.


Calendario azteca	
	Descripción: Calendario azteca de barro, 80 cm. de diámetro.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 260.00
	Costo Total: \$ 260.00


Cocucha	
	Descripción. Juego de cocuchas de barro, 1.3 m, 1 m y 50 cm. de altura
	Cantidad Requerida: 1 jgo.
	Costo Unitario: \$ 1,950.00
	Costo Total: \$ 1,950.00


Comal decorado	
	Descripción: Comal de barro decorado, 65 cm. de diámetro
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 160.00
	Costo Total: \$ 160.00


Comal decorado	
	Descripción: Comal de barro decorado, 65 cm. de diámetro
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 160.00
	Costo Total: \$ 160.00


Comal	
	Descripción: Comal de barro decorado, 65 cm. de diámetro
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 160.00
	Costo Total: \$ 160.00


Comal laqueado	
	Descripción: Comal de barro decorado laqueado, 50 cm. de diámetro.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 195.00
	Costo Total: \$ 195.00


Comal laqueado	
	Descripción: Comal de barro decorado laqueado, 50 cm. de diámetro.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 195.00
	Costo Total: \$ 195.00


Cuadro artesanal	
	Descripción: Cuadro artesanal, 0.80 x 1.20 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 680.00
	Costo Total: \$ 680.00


Cuadro artesanal	
	Descripción: Cuadro artesanal, 0.80 x 1.20 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 680.00
	Costo Total: \$ 680.00


Cuadro artesanal	
	Descripción: Cuadro artesanal, 0.80 x 1.20 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 680.00
	Costo Total: \$ 680.00


Frutero	
	Descripción: Frutero de talavera, 30 cm de altura.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 400.00
	Costo Total: \$ 400.00

Jarrón de barro pintado	
	Descripción: Jarrón de barro pintado, 40 cm. de altura.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 200.00
	Costo Total: \$ 200.00

Jarrón de barro decorado	
	Descripción: Jarrón de barro decorado, 90 cm. de altura.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 290.00
	Costo Total: \$ 290.00

Jarrones de piedra	
	Descripción: Jarrones de piedra, 40 cm. de altura.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 210.00
	Costo Total: \$ 420.00

Metate	
	Descripción: Metate de piedra, 70 cm. de largo.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 270.00
	Costo Total: \$ 270.00

Molcajete	
	Descripción: Molcajete de piedra, 40 cm, de diámetro.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 150.00
	Costo Total: \$ 150.00


## II. Plaqué, loza y cristalería.<sup>30</sup>


---


<sup>30</sup> Precios consultados en Cristalerías Corona S.A. de C.V. Ver Anexo D – I.





**Plaqué.**


Cuchara cafetera	
	Descripción: Cuchara cafetera lisa, modelo Apolo marca Oneida
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 4.40
	Costo Total: \$ 440.00

Cuchara sopera	
	Descripción: Cuchara sopera lisa, modelo Apolo marca Oneida.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 5.26
	Costo Total: \$ 526.00


Cuchillo plato fuerte	
	Descripción: Cuchillo mesa para plato fuerte, modelo Apolo marca Oneida.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 13.45
	Costo Total: \$ 1,345.00


Tenedor ensalada	
	Descripción: Tenedor mesa liso para ensalada, modelo Apolo marca Oneida.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 5.15
	Costo Total: \$ 515.00


Tenedor plato fuerte	
	Descripción: Tenedor mesa liso para plato fuerte, modelo Apolo marca Oneida.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 5.26
	Costo Total: \$ 526.00


Tenedor postre	
	Descripción: Tenedor mesa liso para postre, modelo Apolo marca Oneida.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 4.50
	Costo Total: \$ 450.00


**Loza.**


Azucarera	
	Descripción: Azucarera con tapa línea institucional.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 48.28
	Costo Total: \$ 965.60


Plato cafetero	
	Descripción: Plato cafetero línea institucional embrocable.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 18.97
	Costo Total: \$ 1,897.00


Taza cafetera	
	Descripción: Taza cafetera línea institucional embrocable.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 18.97
	Costo Total: \$ 1,897.00


Plato base	
	Descripción: Platón plato base de mimbre.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 110.00
	Costo Total: \$ 11,00.00


Plato ovalado	
	Descripción: Plato ovalado línea institucional.
	Cantidad Requerida: 50 pzas.
	Costo Unitario: \$ 104.31
	Costo Total: \$ 5,215.50


Plato postre	
	Descripción: Plato pastel línea institucional color negro, 19 x 19 cm.
	Cantidad Requerida: 120 pzas.
	Costo Unitario: \$ 31.90
	Costo Total: \$ 3,828.00


Plato sopero	
	Descripción: Plato sopero línea institucional, 18 x 18 x 18 x 8.
	Cantidad Requerida: 110 pzas.
	Costo Unitario: \$ 35.34
	Costo Total: \$ 3,887.40


Plato trinche	
	Descripción: Plato trinche línea institucional, 26 cm
	Cantidad Requerida: 110 pzas.
	Costo Unitario: \$ 48.28
	Costo Total: \$ 5,310.80

Salsero	
	Descripción: Salsero línea institucional.
	Cantidad Requerida: 25 pzas.
	Costo Unitario: \$ 45.69
	Costo Total: \$ 1,142.25


Base ovalada	
	Descripción: Base ovalada de madera.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 48.00
	Costo Total: \$ 960.00


Base redonda	
	Descripción: Base redonda de madera.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 69.50
	Costo Total: \$ 1,390.00


Plato de hierro ovalado	
	Descripción: Plato ovalado de hierro fundido de 7 oz.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 160.00
	Costo Total: \$ 3,200.00


Plato de hierro redondo	
	Descripción: Plato redondo de hierro fundido de 7 oz.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 224.00
	Costo Total: \$ 4,480.00


### Cristalería.

Copa agua	
	Descripción: Copa agua pie corto, 12 oz.
	Cantidad Requerida: 120 pzas.
	Costo Unitario: \$ 20.26
	Costo Total: \$ 2,431.20


Copa cerveza	
	Descripción: Copa cervecera, 12 oz.
	Cantidad Requerida: 110 pzas.
	Costo Unitario: \$ 20.26
	Costo Total: \$ 2,228.60


Copa oporto	
	Descripción: Copa vino blanco, 4 oz.
	Cantidad Requerida: 80 pzas.
	Costo Unitario: \$ 10.28
	Costo Total: \$ 822.40


Copa vino blanco	
	Descripción: Copa vino blanco, 8 oz.
	Cantidad Requerida: 80 pzas.
	Costo Unitario: \$ 13.45
	Costo Total: \$ 1,076.00


Copa vino tinto	
	Descripción: Copa vino tinto, 10 oz.
	Cantidad Requerida: 80 pzas.
	Costo Unitario: \$ 13.45
	Costo Total: \$ 1,076.00





Jarra	
	Descripción: Jarra de cristal, 1.78 lt.
	Cantidad Requerida: 80 pzas.
	Costo Unitario: \$ 58.45
	Costo Total: \$ 4,476.00

Pimentero	
	Descripción: Pimentero de cristal de lujo.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 20.69
	Costo Total: \$ 413.80

Salero	
	Descripción: Salero de cristal de lujo.
	Cantidad Requerida: 20 pzas.
	Costo Unitario: \$ 20.69
	Costo Total: \$ 413.80

Vaso highball	
	Descripción: Vaso highball, 12 oz.
	Cantidad Requerida: 120 pzas.
	Costo Unitario: \$ 6.29
	Costo Total: \$ 754.80

Vaso old fashion	
	Descripción: Vaso de vidrio 10 oz.
	Cantidad Requerida: 80 pzas.
	Costo Unitario: \$ 4.31
	Costo Total: \$ 344.80


Vaso tequilero	
	Descripción: Vaso tequilero, 2 oz.
	Cantidad Requerida: 100 pzas.
	Costo Unitario: \$ 6.47
	Costo Total: \$ 647.00


# III. Muebles.<sup>31</sup>


---


<sup>31</sup> Precios consultados con productores directos del estado de Michoacán.


## Mobiliario.


Mesa cuadrada	
	Descripción: Mesa de mimbre, 4 pax 1 x 1.
	Cantidad Requerida: 8 pzas.
	Costo Unitario: \$ 2,700.00
	Costo Total: \$ 21,600.00

Mesa rectangular	
	Descripción: Mesa de mimbre, 6 pax, 1 x 1.80 m.
	Cantidad Requerida: 8 pzas.
	Costo Unitario: \$ 3,700.00
	Costo Total: \$ 29,600.00

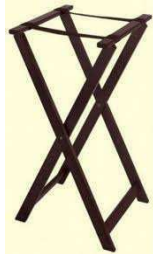
Silla	
	Descripción: Silla de mimbre con respaldo, 80 cm de altura.
	Cantidad Requerida: 80 pzas.
	Costo Unitario: \$ 700.00
	Costo Total: \$ 56,000.00


Vidrio cuadrado	
	Descripción: Vidrio protector de mesa 1 x 1.
	Cantidad Requerida: 8 pzas.
	Costo Unitario: \$ 300.00
	Costo Total: \$ 2,400.00


Vidrio rectangular	
	Descripción: Vidrio protector de mesa, 1 x 1.80.
	Cantidad Requerida: 8 pzas.
	Costo Unitario: \$ 500.00
	Costo Total: \$ 4,000.00

Periquera	
	Descripción: Periquera negra de plástico para bebé, 1.30 m de altura.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 350.00
	Costo Total: \$ 700.00


## Equipo de servicio.<sup>32</sup>


Cabrilla	
	Descripción: Cabrilla para mesero de madera, 1 m. de altura.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 314.66
	Costo Total: \$ 1,258.64

Carpeta de cuenta	
	Descripción: Carpeta en curpiel, 12 x 16 cm.
	Cantidad Requerida: 16 pzas.
	Costo Unitario: \$ 50.00
	Costo Total: \$ 800.00

Charola ovalada	
	Descripción: Charola ovalada con fondo antiderrapante, 56 x 70 cm.
	Cantidad Requerida: 6 pzas.
	Costo Unitario: \$ 224.14
	Costo Total: \$ 1,344.84

<sup>32</sup> Precios consultados en Cristalerías Corona S.A de C.V. Ver Anexo D – I.

Charola redonda	
	Descripción: Charola redonda con fondo antiderrapante 37 cm.
	Cantidad Requerida: 6 pzas.
	Costo Unitario: \$ 76.72
	Costo Total: \$ 460.32

Mesa de servicio	
	Descripción: Mesa de servicio redonda, 80 cm de diámetro.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,200.00
	Costo Total: \$ 2,400.00

## IV. Iluminación.<sup>33</sup>


---

<sup>33</sup> Precios consultados en Tecnolite. Rafael Sánchez Tapia 130 A. Nueva Chapultepec 5280.




## Área de cocina.


- Cocina.

Lámpara en barra	
	Descripción: Lámpara en barra ahorradora, luz blanca.
	Cantidad Requerida: 5 pzas.
	Costo Unitario: \$ 315.00
	Costo Total: \$ 1,575.00

- Almacén.


Foco	
	Descripción: Foco ahorrador, luz blanca.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 40.00
	Costo Total: \$ 120.00

- Baños.


Foco	
	Descripción: Foco ahorrador, luz blanca.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario:\$ 40.00
	Costo Total: \$ 80.00

### Área de Comedor.

- Comedor.

Lámpara empotrada	
	Descripción: Lámpara ahorradora empotrada de aluminio plafón, luz blanca.
	Cantidad Requerida: 9 pzas.
	Costo Unitario: \$ 180.00
	Costo Total: \$ 1,620.00

- Baños.

Lámpara empotrada	
	Descripción: Lámpara ahorradora empotrada de aluminio plafón , luz blanca.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 180.00
	Costo Total: \$ 720.00




# V. Uniformes.<sup>34</sup>


---


<sup>34</sup> Precios consultados en Cristalerías Corona S.A. de C.V. Ver Anexo D – I.


## Área de cocina.


- Chef.


Gorro chef	
	Descripción: Color negro, cierre de velcro.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 142.24
	Costo Total: \$ 142.24

Red	
	Descripción: Color negro en nylon con refuerzo en la orilla.


Filipina	
	Descripción: Color negro 100% algodón, cuello cruzado, manga corta con bolsa lateral, bolsa tipo parche al frente, botones negros.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 181.03
	Costo Total: \$ 181.03


Mandil	
	Descripción: Mandil completo color negro, 100% algodón con cinta a la cintura.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$59.48
	Costo Total: \$ 59.48


Pantalón	
	Descripción: Color negro con blanco a rayas, 100% algodón con elástico en la cintura.


Zapatos	
	<p>Descripción: Color negro, cerrado, sin agujeta, antiderrapante.</p>


- Cocineros.

Cofia	
	<p>Descripción: Cofia color negro con línea blanca, 100% algodón, cintas en la parte posterior.</p> <p>Cantidad Requerida: 5 pzas.</p> <p>Costo Unitario: \$ 34.48</p> <p>Costo Total: \$ 172.4</p>


Red	
	<p>Descripción: Color negro en nylon con refuerzo en la orilla.</p>

Filipina	
	Descripción: Color blanco, 100% algodón, cuello cruzado, manga corta con bolsa de termómetro, bolsa tipo parche al frente, botones ocultos.
	Cantidad Requerida: 5 pzas.
	Costo Unitario: \$ 181.03
	Costo Total: \$ 905.15


Mandil	
	Descripción: Mandil completo color negro, 100% algodón con cinta a la cintura.
	Cantidad Requerida: 1 pzas.
	Costo Unitario: \$59.48
	Costo Total: \$ 59.48


Pantalón	
	Descripción: Color negro con blanco a rayas, 100% algodón con elástico en la cintura.





Zapatos	
	<p>Descripción: Color negro, cerrado, sin agujeta, antiderrapante.</p>


- Stewart.


Gorro	
	<p>Descripción: Cofia color negro con línea blanca, 100% algodón, cintas en la parte posterior.</p> <p>Cantidad Requerida: 1 pzas.</p> <p>Costo Unitario: \$ 34.48</p> <p>Costo Total: \$ 34.48</p>

Red	
	<p>Descripción: Color negro en nylon con refuerzo en la orilla.</p>


Filipina	
	Descripción: Color blanco, 100% algodón, cuello cruzado, manga corta con bolsa de termómetro, bolsa tipo parche al frente, botones ocultos.
	Cantidad Requerida: 1 pzas.
	Costo Unitario: \$ 181.03
	Costo Total: \$ 181.03


Mandil curpiel	
	Descripción: Mandil completo color negro, de curpiel.
	Cantidad Requerida: 1 pzas.
	Costo Unitario: \$ 90.52
	Costo Total: \$ 90.52


Pantalón	
	Descripción: Color negro con blanco a rayas, 100% algodón con elástico en la cintura.


Zapatos	
	<p>Descripción: Color negro, cerrado, sin agujeta, antiderrapante.</p>


- Cajera.

Cofia	
	<p>Descripción: Cofia color negro con línea blanca, 100% algodón, cintas en la parte posterior.</p> <p>Cantidad Requerida: 1 pza.</p> <p>Costo Unitario: \$ 34.48</p> <p>Costo Total: \$ 34.48</p>

Red	
	<p>Descripción: Color negro en nylon con refuerzo en la orilla.</p>

Filipina	
	Descripción: Color blanco, 100% algodón, cuello cruzado, manga corta con bolsa de termómetro, bolsa tipo parche al frente, botones ocultos.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 181.03
	Costo Total: \$ 181.03

Mandil	
	Descripción: Mandil completo color negro, 100% algodón con cinta a la cintura.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$59.48
	Costo Total: \$ 59.48

Pantalón	
	Descripción: Color negro con blanco a rayas, 100% algodón con elástico en la cintura.


Zapatos




Descripción: Color negro, cerrado, sin agujeta, antiderrapante.

## Área de comedor


- Jefe de piso.<sup>35</sup>


Traje	
	Descripción: Traje color negro, 2 piezas.

Camisa	
	Descripción: Color blanco, 100% algodón, manga larga.


---


<sup>35</sup> NOTA: El jefe de piso deberá conseguir las piezas con las características requeridas


Corbata	
	<p>Descripción: Color negro.</p>

Zapatos	
	<p>Descripción: Mocasín color negro, sin agujeta, antiderrapante.</p>


- Hostess.

Camisa	
	<p>Descripción: Color blanco, 100% algodón, manga larga.</p>


Traje sastre	
	<p>Descripción: Traje color negro, 2 piezas.</p>


Zapatos	
	<p>Descripción: Zapato color negro, cerrado, sin agujeta, de tacón moderado.</p>


- Mesero y Garrotero.


Camisa	
	<p>Descripción: Color blanco, 100% algodón, manga corta con bolsa de parche al frente.</p>




Moño	
	Descripción: Color verde, blanco y rojo, 90% rayón y 10% poliéster.
	Cantidad Requerida: 7 pzas.
	Costo Unitario: \$ 180.00
	Costo Total: \$ 1,260


Mandil corto	
	Descripción: Color negro de tela, corto con bolsas al frente.
	Cantidad Requerida: 7 pzas.
	Costo Unitario: \$ 50.86
	Costo Total: \$ 356.02


Pantalón	
	Descripción: Color negro, 100 % algodón con bolsas laterales.


Zapato	
	<p>Descripción: Color negro, cerrado sin agujeta, antiderrapante</p>


- Limpieza.

Gorro	
	<p>Descripción: Cofia color negro con línea blanca, 100% algodón, cintas en la parte posterior.</p>
	<p>Cantidad Requerida: 1 pza.</p>
	<p>Costo Unitario: \$ 34.48</p>
	<p>Costo Total: \$ 34.48</p>

Red	
	<p>Descripción: Color negro en nylon con refuerzo en la orilla.</p>

Playera	
	<p>Descripción: Playera blanca tipo polo, 100% algodón.</p>

Mandil	
	<p>Descripción: Mandil completo color negro, de curpiel.</p>
	<p>Cantidad Requerida: 1 pza.</p>
	<p>Costo Unitario: \$ 90.52</p>
	<p>Costo Total: \$ 90.52</p>

Pantalón	
	<p>Descripción: Pantalón negro, 100 % algodón con elástico en la cintura.</p>

Zapato



Descripción: Color negro, cerrado sin agujeta, antiderrapante.

# VI. Equipo de cocina.<sup>36</sup>


---


<sup>36</sup> Precios consultados en:


- Cristalerías Corona S.A. de C.V. Ver Anexo D – I.
- Servinox [www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx). Ver Anexo D – II.
- Torrey. <http://basculas-torrey.com/basculas-comerciales>.


## Equipo mayor.


- Equipo de cocción.


Campana de extracción	
	Descripción: Campana de extracción tipo piramidal en acero inoxidable, 2.00 x 1.80 x 0.50 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 5,047.00
	Costo Total: \$ 5,047.00

Estufa múltiple	
	Descripción: 4 quemadores, asador, plancha, horno, freidora, frente: 1.71 m, fondo: 0.81 m, altura: 0.95 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 20,267.40
	Costo Total: \$ 20,267.40


Filtro para grasas	
	Descripción: Filtro tipo laberinto en acero inoxidable, 0.50 x 0.50 x 0.50 m.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 618.00
	Costo Total: \$ 2,472.00


Horno de microondas	
	Descripción: Horno de microondas comercial.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 3,280.40
	Costo Total: \$ 3,280.40


Parrilla	
	Descripción: 4 quemadores, en acero inoxidable, 0.70 x 0.70 x 0.90 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 4,794.70
	Costo Total: \$ 4,794.70

Salamandra	
	Descripción: Salamandra en acero inoxidable, 0.88 x 0.36 x 0.44 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 6,628.10
	Costo Total: \$ 6,628.10

- Equipo de conservación.


Congelador	
	Descripción: Congelador tipo tapa de cofre, frente: 1.25m. alto: 0.89, fondo: 0.69 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 8,084.93
	Costo Total: \$ 8,084.93


Refrigerador	
	Descripción: Refrigerador vertical comercial exhibidor, 20 pies cúbicos.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 11,151.50
	Costo Total: \$ 22,303.00

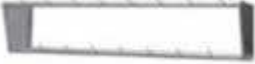
Refrigerador	
	Descripción: Refrigerador vertical modelo REB-634, 4 puertas, frente: 1.30, alto: 1.79, fondo: 0.74 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 18,006.72
	Costo Total: \$ 18,006.72





- Equipo de apoyo.


Anaquel	
	Descripción: Tipo marimba en acero inoxidable, 0.90 x 0.45 x 1.80 m.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 4,350.72
	Costo Total: \$ 13,052.16


Estación cantinero	
	Descripción: Estación cantinero en acero inoxidable, 1.00 x 0.60 x 0.75 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 7,971.20
	Costo Total: \$ 7,971.20


Garabato	
	Descripción: Garabato para ollas doble en acero inoxidable, 1.50 x 0.30 x 0.30 m.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,658.30
	Costo Total: \$ 3,316.60


Mesa de trabajo con repisa	
	Descripción: Mesa de trabajo con repisa y entrepaño en acero inoxidable, 1.40 x 0.70 x 0.90 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 6,445.80
	Costo Total: \$ 6,445.80

Mesa de trabajo tipo isla	
	Descripción: Mesa de trabajo tipo isla con entrepaño en acero inoxidable, 0.90 x 0.70 x 0.90 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 4,055.20
	Costo Total: \$ 4,055.20


Mesa de trabajo tipo isla	
	Descripción: Mesa de trabajo tipo isla con entrepaño, en acero inoxidable 1.40 x 0.70 x 0.90 m.
	Cantidad Requerida: 5 pzas.
	Costo Unitario: \$ 4,588.65
	Costo Total: \$ 22,943.25


Mesa de trabajo tipo pared	
	Descripción: Mesa de trabajo tipo pared en acero inoxidable, 1.40 x 0.70 x 0.90 m
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 5,626.90
	Costo Total: \$ 5,626.90

Repisa de pared	
	Descripción: Repisa de pared en acero inoxidable 2.00 x 0.30 m
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 2,369.00
	Costo Total: \$ 9,476.00


Tapete antifatiga	
	Descripción: Tapete antifatiga interconectable de hule, 0.90 x 0.90 m.
	Cantidad Requerida: 6 pzas.
	Costo Unitario: \$ 583.00
	Costo Total: \$ 3,498.00


- Equipo eléctrico.

Licuadora	
	Descripción: Licuadora reversible Osterizer.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,250.00
	Costo Total: \$ 2,500.00

Procesador	
	Descripción: Procesador de alimentos Oster.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,150.
	Costo Total: \$ 1,1501.00


- Equipo de medición.


Báscula	
	Descripción: Báscula comercial L-PCR.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 1,290.00
	Costo Total: \$ 1,290.00


Termómetro	
	Descripción: Termómetro digital.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 150.00
	Costo Total: \$ 150.00


**Equipo menor.**


- Utensilios.


Abrelatas de mesa	
	Descripción: Abrelatas de mesa estándar en acero inoxidable, 40 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 780.00
	Costo Total: \$ 780.00


Aro de repostería	
	Descripción: Aro en acero inoxidable, 7 cm. de diámetro.
	Cantidad Requerida: 15 pzas.
	Costo Unitario: \$ 11.40
	Costo Total: \$ 171.00


Batidor globo	
	Descripción: Batidor globo de acero inoxidable 18”.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 108.62
	Costo Total: \$ 325.86


Bote dispensador	
	Descripción: Bote dispensador de plástico 0.500 lt.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 17.50
	Costo Total: \$ 52.50


Bowl	
	Descripción: Bowl de acero inoxidable 16 cm.
	Cantidad Requerida: 10 pzas.
	Costo Unitario: \$ 21.55
	Costo Total: \$ 215.50

Bowl	
	Descripción: Bowl de acero inoxidable 20 cm.
	Cantidad Requerida: 10 pzas.
	Costo Unitario: \$ 33.62
	Costo Total: \$ 336.20


Bowl	
	Descripción: Bowl de acero inoxidable, 27 cm.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 63.79
	Costo Total: \$ 255.16


Bowl	
	Descripción: Bowl de acero inoxidable, 29 cm.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 70.69
	Costo Total: \$ 282.76


Bowl	
	Descripción: Bowl de acero inoxidable, 33 cm.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 93.10
	Costo Total: \$ 372.40


Bowl	
	Descripción: Bowl de acero inoxidable, 45 cm.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$243.97
	Costo Total: \$ 731.91





Brocha	
	Descripción: Brocha para repostería de goma.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 30.50
	Costo Total: \$ 61.00


Caja porta cubiertos	
	Descripción: Caja porta cubiertos en plástico, 4 divisiones.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 143.00
	Costo Total: \$ 286.00


Colador chino	
	Descripción: Colador chino grande.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 432.00
	Costo Total: \$ 864.00


Cuchillo chef	
	Descripción: Cuchillo chef , 25 cm.
	Cantidad Requerida: 8 pzas.
	Costo Unitario: \$ 162.00
	Costo Total: \$ 1,296.00


Charola	
	Descripción: Charo de aluminio, 33 x 45 cm.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 70.00
	Costo Total: \$ 140.00


Dispensador de agua	
	Descripción: Dispensador de agua, 20 lt.
	Cantidad Requerida: 2 pza.
	Costo Unitario: \$ 120.00
	Costo Total: \$ 240.00


Escurreidor	
	Descripción: Escurreidor de alimentos en acero inoxidable, 34 cm. 7.6 lt.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 65.00
	Costo Total: \$ 65.00


Escurreidor	
	Descripción: Escurreidor de alimentos en acero inoxidable, 40 cm. 12.3 lt.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 88.00
	Costo Total: \$ 88.00


Espátula	
	Descripción: Espátula de acero inoxidable con orificios y mango de madera.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 41.38
	Costo Total: \$ 124.14


Espátula de hoja	
	Descripción: Espátula de hoja en acero inoxidable, 10.2 x 15.2 cm.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 40.00
	Costo Total: \$ 80.00


Espumadera	
	Descripción: Espumadera de acero inoxidable.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 50.86
	Costo Total: \$ 152.58


Exprimidor	
	Descripción: Exprimidor de limones en acero inoxidable.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 15.00
	Costo Total: \$ 15.00


Hielera	
	Descripción: Hielera en acero inoxidable.
	Cantidad Requerida: 5 pzas.
	Costo Unitario: \$ 112.93
	Costo Total: \$ 564.65


Jigger	
	Descripción: Jigger metálico, 1 oz y 0.5 oz.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 4.00
	Costo Total: \$ 8.00


Juego de coladores	
	Descripción: Juego de 8, colador de maya (chico, mediano, grande y jumbo, 2 por tamaño)
	Cantidad Requerida: 1 jgo.
	Costo Unitario: \$ 2,155.17
	Costo Total: \$ 2,155.17


Juego de cucharas	
	Descripción: Juego de cucharas para cocina diferentes tamaños en acero inoxidable (6 pza.).
	Cantidad Requerida: 2 jgos.
	Costo Unitario: \$ 315.52
	Costo Total: \$ 631.04


Juego de cucharones	
	Descripción: Juego de 6 cucharones en acero inoxidable, varios tamaños.
	Cantidad Requerida: 2 jgos.
	Costo Unitario: \$ 455.17
	Costo Total: \$ 910.34


Molde cuadrado	
	Descripción: Molde cuadrado para pastel, 25 x 25 x 5 cm.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 228.00
	Costo Total: \$ 456.00


Molde redondo	
	Descripción: Molde redondo desmontable 25 x 5 cm..
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 237.00
	Costo Total: \$ 474.00

Molino para pimienta	
	Descripción: Molino para pimienta acero forjado y nogal, 32 oz.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 180.00
	Costo Total: \$ 180.00


Pelador	
	Descripción: Pelador acero inoxidable, marca Victorinox.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 36.21
	Costo Total: \$ 108.63


Piedra para afilar	
	Descripción: Piedra para afilar cuchillos, 21 x 7 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 24.00
	Costo Total: \$ 24.00

Prensa	
	Descripción: Prensa manual en acero inoxidable, 29 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 11.50
	Costo Total: \$ 11.50

Rayador	
	Descripción: Rayador de 4 lados en acero inoxidable, 22.9 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 14.00
	Costo Total: \$ 14.00



Rejilla	
	Descripción: Rejilla para asar.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 203.00
	Costo Total: \$ 203.00

Sacacorchos	
	Descripción: Sacacorchos de 2 tiempos.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 38.00
	Costo Total: \$ 38.00






Scoop	
	Descripción: Scoop de aluminio, 4 oz.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 34.50
	Costo Total: \$ 34.50


Tabla para picar	
	Descripción: Tabla para picar en polipropileno, 9/16" x 30 x 65 cm.
	Cantidad Requerida: 8 pzas.
	Costo Unitario: \$ 173.28
	Costo Total: \$ 1,386.24


Tortillero	
	Descripción: Canasta de chuspata.
	Cantidad Requerida: 18 pzas.
	Costo Unitario: \$ 5.00
	Costo Total: \$ 90.00


Juego de tappers	
	Descripción: Juego de 17 tappers.
	Cantidad Requerida: 2 jgos.
	Costo Unitario: \$ 50.00
	Costo Total: \$ 100.00


- Batería de cocina.


Budinera	
	Descripción: Budinera aluminio, 38 cm.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 665.52
	Costo Total: \$ 1,996.56


Budinera	
	Descripción: Budinera de aluminio, 50 cm
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,068.10
	Costo Total: \$ 3,204.30


Cazo	
	Descripción: Cazo de aluminio con mango, 22 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 292.24
	Costo Total: \$ 292.24


Cazo	
	Descripción: Cazo de aluminio con mango, 24 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 320.69
	Costo Total: \$ 320.69


Cazo	
	Descripción: Cazo de aluminio con mango, 26 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 353.45
	Costo Total: \$ 353.45


Cazo	
	Descripción: Cazo de aluminio con mango, 28 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 397.41
	Costo Total: \$ 397.41


Inserto	
	Descripción: Inserto en acero inoxidable, 10 cm, 1/6.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 182.00
	Costo Total: \$ 546.00


Inserto	
	Descripción: Inserto en acero inoxidable, 10 cm, 1/3.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 176.00
	Costo Total: \$ 528.00


Olla	
	Descripción: Olla de aluminio 17 lt.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 598.28
	Costo Total: \$ 598.28


Olla	
	Descripción: Olla de aluminio 30 lt.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 906.03
	Costo Total: \$ 1,812.06

Olla presto	
	Descripción: Olla presto 15 lt.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 1976.69
	Costo Total: \$ 1976.69


Sartén	
	Descripción: Sartén de acero inoxidable, 20 cm.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 87.93
	Costo Total: \$ 263.79


Sartén	
	Descripción: Sartén de acero inoxidable, 26 cm.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 158.62
	Costo Total: \$ 317.24


Sartén	
	Descripción: Sartén de acero inoxidable, 32 cm.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 201.72
	Costo Total: \$ 605.16

Sartén	
	Descripción: Sartén de acero inoxidable, 36 cm.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 241.38
	Costo Total: \$ 482.76

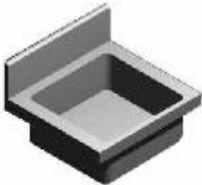
- Equipo para lavado y limpieza.


Despachador de papel	
	Descripción: Despachador manual de papel de cocina.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 241.50
	Costo Total: \$ 483.00

Filtro purificador	
	Descripción: Filtro purificador de agua potable.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 5,800.00
	Costo Total: \$ 5,800.00


Fregadero triple tarja	
	Descripción: Fregadero de acero inoxidable, 2.30 x 0.70 x 0.90 m.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 10,063.10
	Costo Total: \$ 10,063.10





Lavamanos	
	Descripción: Lavamanos de pared sin base, 0.51 x 0.48 x 0.20.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 1,627.40
	Costo Total: \$ 1,627.40

Contenedor de basura	
	Descripción: Contenedor de basura con ruedas y tapa de 44 galones.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 245.69
	Costo Total: \$ 491.38

- Equipo de apoyo.

Botiquín de Primeros Auxilios	
	Descripción: Botiquín de primeros auxilios 25 x 30 x 8 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 177.59
	Costo Total: \$ 177.59

Extintor	
	Descripción: Recarga y mantenimiento de extintor, 4.5 kg.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 654.31
	Costo Total: \$ 654.31

Locker	
	Descripción: Locker metálico, 20 compartimentos.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 2,100.00
	Costo Total: \$ 2,100.00


## VII. Baños.<sup>37</sup>


---


<sup>37</sup> Precios consultados en:


- Cristalerías Corona S.A. de C.V. Ver Anexo D – I.
- Accesorios y Acabados Argel S.A. de C.V. Ver Anexo D – III.


Área de cocina.


Cesto para basura	
	Descripción: Cesto para basura de baño.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 59.48
	Costo Total: \$ 178.44

Despachador de gel antibacterial	
	Descripción: Despachador de gel antibacterial rellenable.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 247.41
	Costo Total: \$ 247.41


Despachador de jabón	
	Descripción: Despachador de jabón líquido rellenable.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 247.41
	Costo Total: \$ 247.41


Despachador de toalla interdoblada	
	Descripción: Despachador de toalla desechable interdoblada.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 234.48
	Costo Total: \$ 234.48


Despachador para higiénico	
	Descripción: Despachador para higiénico master.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 274.14
	Costo Total: \$ 548.28


Inodoro	
	Descripción: Inodoro blanco, ahorrador de agua.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,795.00
	Costo Total: \$ 3,590.00


**Área de comedor.**


Cambiador de pañales	
	Descripción: Cambiador de pañales de bebé Rubbermaid horizontal.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 3,690.00
	Costo Total: \$ 3,690.00


Cesto para basura	
	Descripción: Cesto para basura de baño.
	Cantidad Requerida: 6 pzas.
	Costo Unitario: \$ 59.48
	Costo Total: \$ 356.88


Despachador de gel antibacterial	
	Descripción: Despachador de gel antibacterial rellenable.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 247.41
	Costo Total: \$ 494.82


Despachador de jabón	
	Descripción: Despachador de jabón líquido rellenable.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 247.41
	Costo Total: \$ 494.82

Despachador de toalla interdoblada	
	Descripción: Despachador de toalla desechable interdoblada.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 234.48
	Costo Total: \$ 468.96

Despachador para higiénico	
	Descripción: Despachador para higiénico master.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 274.14
	Costo Total: \$ 1,096.56


Espejo para baño	
	Descripción: Espejo rectangular, 0.80 x 1.20 m.
	Cantidad Requerida: 2 pzas.
	Costo Unitario: \$ 580.00
	Costo Total: \$ 1,160.00


Inodoro	
	Descripción: Inodoro blanco, ahorrador de agua.
	Cantidad Requerida: 3 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,795.00
	Costo Total: \$ 5,385.00

Lavamanos	
	Descripción: Lavamanos de cobre.
	Cantidad Requerida: 4 pzas.
	Costo Unitario: \$ 1,270.00
	Costo Total: \$ 5,080.00



Mingitorio	
	Descripción: Mingitorio blanco.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 795.00
	Costo Total: \$ 795.00

Señalamiento para baño hombres	
	Descripción: Señalamiento para baño de hombres en madera, 20 x 15 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 51.00
	Costo Total: \$ 51.00

Señalamiento para baño mujeres	
	Descripción: Señalamiento para baño de mujeres en madera, 20 x 15 cm.
	Cantidad Requerida: 1 pza.
	Costo Unitario: \$ 51.00
	Costo Total: \$ 51.00

VIII. Aviso de  
atención médica  
inicial y  
calificación de  
probable riesgo de  
trabajo.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
DIRECCIÓN DE PRESTACIONES MEDICAS

**AVISO DE ATENCION MEDICA INICIAL Y  
CALIFICACION DE PROBABLE RIESGO DE TRABAJO**

**PARA USO EXCLUSIVO DE AFILIACION DEL IMSS**

**ST-7**

NOMBRE DEL PATRON O RAZON SOCIAL DE LA EMPRESA:
DOMICILIO DE LA EMPRESA:
TELEFONO
REGISTRO PATRONAL

**PARA SER LLENADO POR LOS SERVICIOS DE ATENCION MEDICA**

1) NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL		2) APELLIDO PATERNO, MATERNO, NOMBRE(S)				3) SE IDENTIFICA CON (IDENTIFICACION OFICIAL, ESPECIFICAR)				
4) EDAD	5) SEXO	6) ESTADO CIVIL	7) DOMICILIO: CALLE			NUMERO		COLONIA O FRACCIONAMIENTO		
	M	F								
8) CURP										
9) POBLACION O ESTADO					10) TELEFONO			11) CODIGO POSTAL		
12) UMF DE ADSCRIPCION			13) DELEGACION		14) FECHA DE PROBABLE ACCIDENTE DE		15) FECHA DE LA CONSULTA			
					DIA MES AÑO HORA		DIA MES AÑO HORA			
16) DESCRIPCION DETALLADA DE LA FORMA, LUGAR Y MECANISMO DEL ACCIDENTE, EN CASO DE ENFERMEDADES DESCRIBIR LOS AGENTES CONTAMINANTES Y EL TIEMPO DE EXPOSICION A LOS MISMOS										
17) DESCRIPCION DE LA(S) LESION(ES) Y TIEMPO DE EVOLUCION										
18) DIAGNOSTICOS NOSOLOGICO, ETIOLOGICO Y ANATOMICO FUNCIONAL										
19) TRATAMIENTO (S)										
20) SIGNOS Y SINTOMAS (MARQUE CON UNA X) SOLO EN CASO DE PROBABLE ACCIDENTE DE TRABAJO						OTROS: DESCRIPCION				
INTOXICACION ALCOHOLICA SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> INTOXICACION POR ENERVANTES SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>										
21) SIGNOS Y SINTOMAS (MARQUE CON UNA X) SOLO EN CASO DE PROBABLE ACCIDENTE DE TRABAJO						SI EXISTE EVIDENCIA DE QUE SE PROVOCO LAS				
HUBO RIÑA SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> EXISTE EVIDENCIA DE SIMULACION SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>						LESIONES INTENCIONALMENTE ESPECIFIQUE				
22) ATENCION MEDICA PREVIA EXTRAINSTITUCIONAL										
23) INCAPACIDAD INICIAL	NUMERO DE FOLIO		DIA MES AÑO		24) AMERITA INCAPACIDAD SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		NO. DE DIAS AUTORIZADOS		25) SE ENVIA PACIENTE AL SERVICIO DE:	
26) NOMBRE DEL MEDICO TRATANTE			27) MATRICULA		28) FIRMA (MEDICO TRATANTE)			29) UNIDAD MEDICA Y DELEGACION		

**EL ASEGURADO DA CUMPLIMIENTO AL ARTICULO 51 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL DE PROPIO DERECHO Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE LOS DATOS Y HECHOS AQUÍ ASENTADOS SON VERDADEROS**

\_\_\_\_\_ TRABAJADOR \_\_\_\_\_ FAMILIAR O REPRESENTANTE \_\_\_\_\_ TESTIGO  
(NOMBRE Y FIRMA) (NOMBRE Y FIRMA) (NOMBRE Y FIRMA)

DOMICILIO Y TELEFONO DEL FAMILIAR O REPRESENTANTE \_\_\_\_\_

DOMICILIO Y TELEFONO DEL TESTIGO \_\_\_\_\_

**DATOS COMPLEMENTARIOS PARA LA CALIFICACION DE PROBABLE RIESGO DE TRABAJO (PARA SER LLENADO POR LA EMPRESA)**

1) ACTIVIDAD O GIRO		2) NOMBRE DEL PATRON O RAZON SOCIAL DE LA EMPRESA			3) REGISTRO PATRONAL				4) TELEFONO						
5) CORREO ELECTRONICO		6) DOMICILIO: CALLE			7) NUMERO		8) COLONIA			9) CODIGO POSTAL					
10) NOMBRE DEL TRABAJADOR								11) NUMERO DE SEGURO SOCIAL							
12) OCUPACION QUE DESEMPEÑABA EN EL MOMENTO DEL ACCIDENTE O ENFERMEDAD					13) ANTIGÜEDAD EN LA OCUPACION			14) DIA DE DESCANSO PREVIO AL ACCIDENTE							
15) ACLARACIONES Y OBSERVACIONES															
16) MATRICULA DEL IMSS				17) CLAVE PRESUPUESTAL DE LA UNIDAD IMSS											
18) FECHA EN QUE OCURRIO EL ACCIDENTE O ENFERMEDAD DE TRABAJO						19) FECHA Y HORA EN QUE EL TRABAJADOR SUSPENDIO LABORES A CAUSA DEL ACCIDENTE O ENFERMEDAD									
DIA		MES		AÑO		HORA		DIA		MES		AÑO		HORA	
20) CIRCUNSTANCIAS EN QUE OCURRIO EL ACCIDENTE															
EN LA EMPRESA <input type="checkbox"/>			EN UNA COMISION <input type="checkbox"/>			EN TRAYECTO A SU TRABAJO <input type="checkbox"/>			EN TRAYECTO A SU DOMICILIO <input type="checkbox"/>			TRABAJANDO TIEMPO EXTRA <input type="checkbox"/>			
21) DESCRIPCION PRECISA DE LA FORMA, SITIO O AREA DE TRABAJO EN QUE OCURRIO EL ACCIDENTE , EN CASO DE ENFERMEDADES DESCRIBIR LOS AGENTES CONTAMINANTES Y TIEMPO DE EXPOSICION DE LOS MISMOS															
22) NOMBRE Y CARGO DE LA PERSONA DE LA EMPRESA QUE TOMO CONOCIMIENTO INICIAL DEL ACCIDENTE O ENFERMEDAD						23) FECHA Y HORA DE COMUNICACIÓN DEL ACCIDENTE O ENFERMEDAD									
DIA		MES		AÑO		HORA		DIA		MES		AÑO		HORA	
24) NOMBRE Y DOMICILIO DE LAS PERSONAS QUE PRESENCIARON EL ACCIDENTE															
25) SI LA ATENCION MEDICA NO LA PROPORCIONO EL IMSS , ANOTAR DONDE SE OTORGO Y ANEXAR CERTIFICADO MEDICO															
26) ANOTAR QUE AUTORIDADES OFICIALES TOMARON CONOCIMIENTO DEL ACCIDENTE Y ANEXAR COPIA CERTIFICADA DEL ACTA RESPECTIVA															
27) NOMBRE DEL PÁTRON O SU REPRESENTANTE LEGAL						28) LUGAR Y FECHA									
29) FIRMA DEL PÁTRON O SU REPRESENTANTE LEGAL						30) SELLO DEL PATRON O DE LA EMPRESA									

**DICTAMEN DE CALIFICACION (PARA USO EXCLUSIVO DE LOS SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO DEL IMSS)**

31) DIAGNOSTICO NOSOLOGICO, ETIOLOGICO Y ANATOMOFUNCIONAL DE LA LESION O ENFERMEDAD																			
32) FUNDAMENTO LEGAL DE LA CALIFICACION																			
33) NOMBRE DEL MEDICO QUE FORMULO ESTE DICTAMEN				34) MATRICULA DEL IMSS				35) LUGAR Y FECHA				36) UNIDAD MEDICA		37) DELEGACION					
38) SE ACEPTA COMO ACCIDENTE DE TRABAJO		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		39) SE ACEPTA COMO ACCIDENTE DE TRAYECTO		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		40) SE ACEPTA COMO ENFERMEDAD DE TRABAJO		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		41) FIRMA DEL MEDICO QUE CALIFICA	

NOTA: SI NO ESTA DE ACUERDO CON LA CALIFICACION , PUEDE INCONFORMARSE DENTRO DE LOS 15 DIAS HABILES SIGUIENTES A LA NOTIFICACION , EN CUMPLIMIENTO AL ARTICULO 294 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL Y AL REGLAMENTO CORRESPONDIENTE

RECIBI COPIA ST-7

FECHA:

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL TRABAJADOR , BENEFICIARIO O REPRESENTANTE LEGAL

# IX. Evaluaciones.

## **Cocineros.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. ¿Cuál es la Zona de Peligro de Temperatura?
3. ¿Qué es la contaminación cruzada?
4. ¿Cuál es el método correcto para limpieza de trapos?
5. Nombra cada platillo que integra el Menú de Verano
6. Nombra cada platillo que integra el Menú de Invierno
7. Nombra cada platillo que integra los aperitivos
8. Nombra cada platillo que integra las entradas, sopa y ensalada.
9. Nombra cada platillo que integra los platos fuertes.
10. Nombra cada platillo que integra los pescados y mariscos.
11. Nombra cada platillo que integra los antojitos mexicanos.
12. Nombra cada platillo que integra los postres.

**Stewart.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. ¿Qué es la contaminación cruzada?
3. ¿En qué consiste el sistema de tres tarjetas?
4. ¿Cuál es el método correcto para el lavado de limpienes?
5. ¿Qué producto se debe usar para la desinfección de frutas, verduras, hortalizas y verduras de hoja?

## **Cajera.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. Nombra los ingredientes y cantidades así como el procedimiento para la elaboración de cada uno de los cocteles a base de mezcal.
3. Nombra los ingredientes y cantidades así como el procedimiento para la elaboración de cada uno de los tragos largos.
4. ¿Cómo debe entregarse el servicio de cervezas a los meseros?
5. ¿Cómo debe entregarse el servicio de agua de sabor y natural a los meseros?



### **Encargado de almacén.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. ¿Cuál es la Zona de Peligro de Temperatura?
3. ¿Qué es la contaminación cruzada?
4. ¿Cuál es el método correcto para limpieza de trapos?
5. ¿En qué consiste el sistema PEPS?
6. Menciona la temperatura correcta de almacenaje y características que deben mostrar las carnes en buen estado.
7. Menciona la temperatura correcta de almacenaje y características que deben mostrar las aves en buen estado.
8. Menciona la temperatura correcta de almacenaje y características que deben mostrar los lácteos en buen estado.
9. Menciona la temperatura correcta de almacenaje y características que deben mostrar los pescados y mariscos en buen estado.
10. Menciona las características generales de un correcto almacenamiento.

## **Jefe de piso.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. Realiza un esquema de un correcto montaje de mesa.
3. Menciona en orden todos los platillos, postres y bebidas que integran el menú de Restaurante Mezcal.
4. ¿De qué lado del comensal se deben servir las bebidas?
5. ¿De qué lado del comensal se deben retirar las bebidas?
6. ¿De qué lado del comensal se deben servir los alimentos?
7. ¿De qué lado del comensal se deben retirar los alimentos?
8. Explica el procedimiento de toma y entrega de comanda.
9. Explica cómo se debe hablar a un cliente inconforme y de qué manera se debe tranquilizar.
10. Explica el procedimiento de bienvenida a realizar desde la llegada de un comensal a la mesa hasta su retiro.

## **Hostess.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. Realiza un esquema del acomodo y numeración de mesas.
3. Menciona en orden todos los platillos, postres y bebidas que integran el menú de Restaurante Mezcal.
4. Explica cómo se debe hablar a un cliente inconforme y de qué manera se debe tranquilizar.
5. Explica el procedimiento de bienvenida a realizar desde la llegada de un comensal a la al establecimiento hasta su retiro.

## **Meseros y Garroteros.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. Realiza un esquema de un correcto montaje de mesa.
3. Menciona en orden todos los platillos, postres y bebidas que integran el menú de Restaurante Mezcal.
4. ¿De qué lado del comensal se deben servir las bebidas?
5. ¿De qué lado del comensal se deben retirar las bebidas?
6. ¿De qué lado del comensal se deben servir los alimentos?
7. ¿De qué lado del comensal se deben retirar los alimentos?
8. Explica el procedimiento de toma y entrega de comanda.
9. Explica cómo se debe hablar a un cliente inconforme y de qué manera se debe tranquilizar.
10. Explica el procedimiento de bienvenida a realizar desde la llegada de un comensal a la mesa hasta su retiro.

## **Limpieza.**

1. Explica cual es el concepto, misión, visión y filosofía de Restaurante Mezcal.
2. ¿Cuál es el método correcto para el lavado de limpiadores?
3. Explica el procedimiento de limpieza del área de baños.
4. Explica el procedimiento de limpieza del área de comedor.
5. Explica el procedimiento de limpieza de ventanales y objetos de decoración.

# B. Trámites y permisos.

# I. Solicitud de permiso de constitución de sociedad.

Para uso exclusivo de SRE

Folio: \_\_\_\_\_

LUGAR Y FECHA:

**SOLICITUD DE PERMISO DE CONSTITUCION DE SOCIEDAD  
(ARTICULO 15 DE LA LEY DE INVERSION EXTRANJERA)**

NOMBRE DEL PROMOVENTE \_\_\_\_\_

DOMICILIO PARA OIR  
RECIBIR  
NOTIFICACIONES \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PERSONAS AUTORIZADAS  
PARA RECIBIR  
LA RESOLUCION. \_\_\_\_\_

DENOMINACIÓN  
SOLICITADA EN ORDEN  
DE PREFERENCIA \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

REGIMEN JURIDICO DE LA  
PERSONA MORAL \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**FIRMA AUTOGRAFA DEL PROMOVENTE**

La resolución recaída a esta solicitud únicamente será entregada al promovente o a las personas autorizadas.

Para cualquier aclaración, duda y/o comentario con respecto a este trámite, sírvase llamar al Sistema de Atención Telefónica (SACTEL) a los teléfonos: 2000-2000 en el D.F. y área metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01 800 386-2466 o desde Estados Unidos y Canadá al 1 800 475-2393.

Nota: este formato podrá ser reproducido libremente, debiendo ser dicha reproducción en hojas blancas de papel bond.

Llenar: a máquina  
Oficinas centrales: original y una copia  
Delegaciones Estatales: Original y dos copias  
Anexar: Original y copia de pago derechos

\* Ultima fecha de autorización del formato por parte de Oficialía Mayor: 6 de marzo de 2002

\* Ultima fecha de autorización del formato por parte de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria: 15 de abril de 2002



## II. Hoja de ayuda para el pago en ventanilla bancaria.

**HOJA DE AYUDA PARA EL PAGO EN VENTANILLA BANCARIA  
DERECHOS PRODUCTOS Y APROVECHAMIENTOS**

DPA

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRE(S)

MARQUE CON X

NO APLICA PERIODO

MENSUAL     BIMESTRAL     TRIMESTRAL     CUATRIMESTRAL     SEMESTRAL     DEL EJERCICIO

PERIODO: \* \_\_\_\_\_

EJERCICIO: \_\_\_\_\_

EJEMPLO TRIMESTRAL: 1° ENERO-MARZO

AAAA

CLAVE DE REFERENCIA:

0 2 4 0 0 0 1 6 9

DEPENDENCIA

CLAVE DE PAGO

VERIFICADOR

CADENA DE LA DEPENDENCIA

0 1 0 2 0 0 1 0 0 0 0 0 0 1

0 2 Secretaría de Relaciones Exteriores

CLAVE(1) DEPENDENCIA

CONCEPTO		DPA	I V A ACTOS ACCIDENTALES
CARGOS ADICIONALES	IMPORTE	\$ 965.00	\$ _____
	PARTE ACTUALIZADA	\$ _____	\$ _____
	RECARGOS	\$ _____	\$ _____
	MULTA POR CORRECCIÓN FISCAL	\$ _____	\$ _____
	CANTIDAD A PAGAR	\$ _____	\$ _____
<b>TOTAL A PAGAR</b>		\$ 965.00	\$ _____

CLAVE(1)	DEPENDENCIA
01	Secretaría de Gobernación
02	Secretaría de Relaciones Exteriores
03	Secretaría de la Defensa Nacional
04	Secretaría de Marina
05	Secretaría de Seguridad Pública
06	Secretaría de Hacienda y Crédito Público
07	Secretaría de Desarrollo Social
08	Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales
09	Secretaría de Energía
10	Secretaría de Economía
11	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
12	Secretaría de Comunicaciones y Transportes
13	Secretaría de la Función Pública
14	Secretaría de Educación Pública
15	Secretaría de Salud
16	Secretaría del Trabajo y Previsión Social
17	Secretaría de la Reforma Agraria
18	Secretaría de Turismo
19	Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal
99	Otra

PERIODO*	COMPRENDE
MENSUAL	Enero - Julio
	Febrero - Agosto
	Marzo - Septiembre
	Abril - Octubre
BIMESTRAL	Mayo - Noviembre
	Junio - Diciembre
	Enero - Febrero
	Marzo - Abril
TRIMESTRAL	Mayo - Junio
	Julio - Agosto
	Septiembre - Octubre
	Noviembre - Diciembre
CUATRIMESTRAL	1° Enero - Marzo
	2° Abril - Junio
	3° Julio - Septiembre
	4° Octubre - Diciembre
SEMESTRAL	1° Enero - Abril
	2° Mayo - Agosto
	3° Septiembre - Diciembre
DEL EJERCICIO	DEL EJERCICIO

# III. Licencia de uso de suelo.

**C. ARQ. ALEJANDRO CONTRERAS LÓPEZ**  
**SECRETARIO DE DESARROLLO URBANO**  
**Y MEDIO AMBIENTE**  
**P R E S E N T E.**

Le solicito me otor que la LICENCIA DE USO DE SUELO para:

\_\_\_\_\_ Describir Uso \_\_\_\_\_ Indicar Giro

Indicar superficie destinada a uso comercial \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

**DATOS DEL PREDIO**  
**PROPIETARIO**

\_\_\_\_\_ Apellido Paterno \_\_\_\_\_ Apellido Materno \_\_\_\_\_ Nombre(s)

**UBICACIÓN**

\_\_\_\_\_ Calle \_\_\_\_\_ Número

\_\_\_\_\_ Colonia \_\_\_\_\_ Comunidad

Teléfono \_\_\_\_\_ Correo electrónico \_\_\_\_\_

**REQUISITOS**

- Solicitud de Licencia de Uso de Suelo.
- Copia de escrituras debidamente inscritas en el registro Público de la Propiedad Raíz en el Estado.
- Copia del recibo de pago de impuesto predial del año en curso.
- Carta poder simple, copias de identificación del gestor y de los testigos.
- Pago de derechos.
- Copia de identificación oficial del propietario.
- Croquis de localización (Dibujo de la manzana y las calles que la rodean).

**SUPERFICIE Y COSTO DE LICENCIA DE USO DE SUELO**

Hasta 25.00 m <sup>2</sup> .....	\$ 349.00
de 26.00 m2 hasta 50.00 m <sup>2</sup> .....	\$ 928.00
de 51.00 m2 hasta 100.00 m <sup>2</sup> .....	\$ 2,814.00
de 101.00 m2 hasta 500.00 m <sup>2</sup> .....	\$ 4,266.00
Para superficies que excedan de 500.00 m <sup>2</sup> .....	\$ 6,380.00

**TIPO DE USO DE SUELO SOLICITADO**

\_\_\_ Comercial    \_\_\_ Habitacional    \_\_\_ Industrial    \_\_\_ Especial    \_\_\_ Mixto

\_\_\_\_\_ NOMBRE Y FIRMA DEL PROPIETARIO

\_\_\_\_\_ Vo.Bo. DE INGRESO

# IV. Licencia municipal de funcionamiento.

**C. LIC. FAUSTO VALLEJO FIGUEROA  
PRESIDENTE MUNICIPAL DE MORELIA  
P R E S E N T E**

Folio: \_\_\_\_\_  
Sección: \_\_\_\_\_



**POR ESTE CONDUCTO SOLICITO SE ME AUTORIZA 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.- CLAUSURA 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: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL PROPIETARIO: \_\_\_\_\_

DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO: \_\_\_\_\_ 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: \_\_\_\_\_

GENERO DE LICENCIA: "A" BLANCA ( ) "B" VERDE ( ) "C" ROJA ( ) N° DE LICENCIA: \_\_\_\_\_

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

MEDIDAS DEL ESTABLECIMIENTO: FRENTE \_\_\_\_\_ MTS, FONDO \_\_\_\_\_ MTS, TOTAL \_\_\_\_\_ MTS<sup>2</sup>  
SUGERENCIA DE HORARIO PARA VISITAS DE INSPECCION: DE LAS \_\_\_\_\_ A LAS \_\_\_\_\_

**LLENAR SOLO EN CASO DE QUE SOLICITE ALGUN CAMBIO**

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

ASI COMO SOLICITO TAMBIÉN SE ME OTORQUE EL:

A. DICTAMEN DE USO DE SUELO.		FOLIO N°
B. DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE.		FOLIO N°
C. VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL.		FOLIO N°
D. PERMISO DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES (OOAPAS).		FOLIO N°

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE TODOS LOS DATOS ASENTADOS EN ESTE FORMATO DE SOLICITUD SON REALES Y VERÍDICOS. 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 20 \_\_\_\_.

N° DE EMPLEOS GENERADOS: \_\_\_\_\_

INVERSION ESTIMADA: \$ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL CONTRIBUYENTE  
Y/O REPRESENTANTE LEGAL.

NOTA: EXCLUSIVAMENTE PARA LOS GIROS DEL GENERO "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 DENOMINARA "DECLARACIÓN DE APERTURA".

**IMPORTANTE, VER REQUISITOS AL REVERSO**

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

**REQUISITOS PARA TRAMITAR LA LICENCIA MUNICIPAL DE FUNCIONAMIENTO DEL AÑO 20\_\_\_,  
PARA ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIO.**

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE 1 "REVALIDACIÓN"</b>
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 *

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE 2 "SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES"</b>
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

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE 3 "TRASPASO"</b>
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 CONSTITUTIVA (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")

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE 4 "CLAUSURA O CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES"</b>
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

<b>REQUISITOS PARA LOS TRAMITES 5, 6 Y 7 "APERTURA", "REACTIVACIÓN" O "CAMBIO DE DOMICILIO"</b>	
1.- DICTAMEN DE USO DE SUELO 2.- SOLICITUD Y CUATRO COPIAS 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	6.- COPIA DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO A SALUBRIDAD * 7.- COPIA DEL RECIBO DEL OOAPAS 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 *

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE 8 "CAMBIO DE GIRO"</b>	
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 *	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"

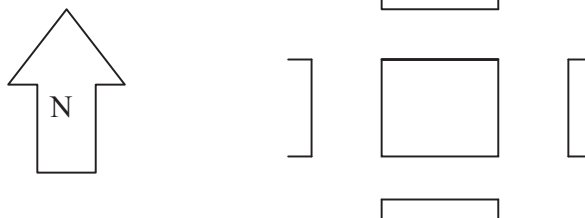
<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE A "PERMISO DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES"</b>
1.- COPIA DE SOLICITUD. 2.- COPIA DEL ULTIMO RECIBO DE PAGO DEL OOAPAS 3.- ESTUDIO DE LABORATORIO DE ANÁLISIS DE AGUAS RESIDUALES (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE LO REQUIERAN)

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE B "DICTAMEN DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE"</b>
1.- COPIA DE LA SOLICITUD 2.- REGISTRO DE SEMARNAT (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE LO REQUIERAN)

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE C "VISTO BUENO DE PROTECCIÓN CIVIL"</b>
1.- COPIA DE LA SOLICITUD NOTA: LA DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL LE REQUERIRÁ: - 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 gentes) - VISTO BUENO DE PERITO AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE ENERGÍA (PARA ESTABLECIMIENTOS CON TANQUE ESTACIONARIO DE GAS) O CARTA RESPONSIVA - Y OTROS DE ACUERDO AL TIPO DE GIRO

<b>REQUISITOS PARA EL TRAMITE D "DICTAMEN DE USO DE SUELO"</b>
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 ESTABLECIMIENTO. 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 IDENTIFICACIÓN

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



# V. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.



# AVISOS

**SALUD**

No. DE INGRESO (USO EXCLUSIVO DE LA COFEPRIS)

NO. RUPA

ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO, LA GUIA 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 CON LICENCIA SANITARIA <input type="checkbox"/>	IMPORTACIÓN <input type="checkbox"/>	INFORME ANUAL <input type="checkbox"/>	PRÓRROGA DE PLAZO PARA AGOTAR EXISTENCIAS DE INSUMOS <input type="checkbox"/>
RESPONSABLE SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA CON LICENCIA SANITARIA <input type="checkbox"/>	EXPORTACIÓN <input type="checkbox"/>	PUBLICIDAD <input type="checkbox"/>	ANOMALIA O IRREGULARIDAD SANITARIA <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		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
D	L	M	M	J	V	S	DE		A					

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:	EXPORTACIÓN <input type="checkbox"/>				G. I. <input type="checkbox"/>				EXPORTACIÓN <input type="checkbox"/>				G. I. <input type="checkbox"/>													
	SECTOR SALUD <input type="checkbox"/>				VENTA <input type="checkbox"/>				SECTOR SALUD <input type="checkbox"/>				VENTA <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 <input type="checkbox"/> (DOMICILIO FISCAL, TELÉFONO, FAX, CORREO ELECTRÓNICO)											
SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES <input type="checkbox"/>	REINICIO DE ACTIVIDADES <input type="checkbox"/>	BAJA DEFINITIVA DEL ESTABLECIMIENTO <input type="checkbox"/>									
DE <table border="1"> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> </table> A <table border="1"> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> </table>	DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	FECHA <table border="1"> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> </table>	DÍA	MES	AÑO	
DÍA	MES	AÑO									
DÍA	MES	AÑO									
DÍA	MES	AÑO									

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 MODIFICACIÓN BAJA 

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 CÉDULA 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) PROFESIONALES DE LA SALUD 

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.

# VI. Aviso de Registro Patronal.



## 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  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 correduría:		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:										66. 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:										67. 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:										67. 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																								





**IV.3. Maquinaria y equipo utilizado [excepto equipo de transporte]**

Número de Unidades	Nombre	Uso	No motorizados/Motorizados no automatizados/Automatizados/Otros	Capacidad o Potencia

**IV.4. Equipo de transporte utilizado**

Número de Unidades	Nombre	Uso	Combustible o energía	Capacidad o Potencia

**IV.5. Procesos de trabajo de la actividad del patrón o sujeto obligado.**

Procesos Iniciales (Descripción)


Procesos Intermedios (Descripción)


Procesos Finales (Descripción)


**IV.6. Personal**

No. de trabajadores	Oficio u ocupación	No. de trabajadores	Oficio u ocupación



**IV.7. Actividades complementarias a la principal**

82. Distribución o entrega de mercancías

- Con transporte propio
- Con transporte ajeno
- No distribuye, ni entrega



83. Servicios de instalación, reparación o mantenimiento a terceros.

**V. Firma del patrón y acuse de recibo**

**V.1. Firma del patrón o de su representante legal**

**Acuse de recibo**

(Para uso exclusivo del Instituto Mexicano del Seguro Social)

Declaro bajo protesta de decir verdad que los datos contenidos en este formato son ciertos

**Registro patronal**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Delegación:

Subdelegación:

Matrícula del empleado que recibe el formato:

Nombre y firma del patrón o de su representante legal

En su caso, firma electrónica conforme a lo establecido por el Instituto Mexicano del Seguro Social

**Conforme a lo establecido en el artículo 16 del Reglamento de la Ley del Seguro Social en materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización, es obligación del patrón comunicar al Instituto, en un plazo no mayor a cinco días hábiles, cualquier circunstancia que modifique los datos proporcionados al Instituto incluyendo aquéllos que modifiquen la actividad.**

# VII. Aviso de Inscripción al Registro Estatal de Contribuyentes.



# Secretaría de Finanzas y Administración

Dirección de Ingresos

Gobierno del Estado de Michoacán



## Aviso de Inscripción al Registro Estatal de Contribuyentes

### CLAVE DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

### CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN

#### INDIQUE CON UNA "X" SEGÚN SE TRATE

MATRIZ	<input type="checkbox"/>
SUCURSAL	<input type="checkbox"/>

AVISO NORMAL	<input type="checkbox"/>
AVISO COMPLEMENTARIO	<input type="checkbox"/>

PERSONA FÍSICA	<input type="checkbox"/>
PERSONA MORAL	<input type="checkbox"/>

#### INDIQUE CON UNA "X" SEGÚN LA OBLIGACION QUE SE TRATE

Impuesto sobre Servicios de Hospedaje	<input type="checkbox"/>
Impuesto sobre Erogaciones Por Remuneración al Trabajo Personal	<input type="checkbox"/>

#### FECHA DE INICIO DE OPERACIONES

#### DOMICILIO FISCAL ESTATAL

APELLIDOS PATERNO , MATERNO Y NOMBRE (S), DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL			
DOMICILIO (CALLE Y NUMERO)		COLONIA	
ENTRE LA CALLE DE	Y LA CALLE DE		
LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO** (De conformidad con el Art. 18 Fracc. I del Impuesto Sobre Servicios de Hospedaje y Art.31 Fracc. I del Impuesto sobre erogaciones por remuneración al trabajo personal, prestado bajo la dirección y dependencia de un patrón, de conformidad de la Ley de Hacienda del estado de Michoacán vigente).

NOMBRE COMERCIAL			
DOMICILIO (CALLE Y NUMERO)		COLONIA	
ENTRE LA CALLE DE	Y LA CALLE DE		
LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO

### DATOS INFORMATIVOS

Únicamente deberá de marcar un recuadro, el que corresponda a la actividad Económica que realiza

#### CONTRIBUYENTES SUJETOS AL IMPUESTO SOBRE SERVICIOS DE HOSPEDAJE

<input type="checkbox"/> HOTEL	<input type="checkbox"/> MESÓN	<input type="checkbox"/> VILLA	<input type="checkbox"/> CASA DE HUÉSPEDES	<input type="checkbox"/> CAMPAMENTO DE
<input type="checkbox"/> MOTEL	<input type="checkbox"/> HOSTERÍA	<input type="checkbox"/> CABAÑA	<input type="checkbox"/> HACIENDA	CASAS RODANTES
<input type="checkbox"/> POSADA	<input type="checkbox"/> CAMPAMENTO	<input type="checkbox"/> BUNGALOW	<input type="checkbox"/> TIEMPOS COMPARTIDOS	<input type="checkbox"/> OTROS

#### CONTRIBUYENTES SUJETOS AL IMPUESTO SOBRE EROGACIONES POR REMUNERACIÓN AL TRABAJO PERSONAL, PRESTADO BAJO LA DIRECCIÓN Y DEPENDENCIA DE UN PATRÓN

Si es un Ente de Gobierno

Únicamente Indique el nivel

<input type="checkbox"/> FEDERAL	<input type="checkbox"/> BANCA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> ESTATAL	<input type="checkbox"/> HOTELERA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> MUNICIPAL	<input type="checkbox"/> MINERÍA	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> PESCA	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> TRANSPORTE	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	<input type="checkbox"/> COMUNICACIÓN
<input type="checkbox"/> EMPRESAS CONSTRUCTORAS	<input type="checkbox"/> EDUCACIÓN
<input type="checkbox"/> INDUSTRIA MAQUILADORA	<input type="checkbox"/> RESTAURANTERA
<input type="checkbox"/> INDUSTRIA EN GENERAL	<input type="checkbox"/> SALUD
<input type="checkbox"/> OTRO (ESPECIFIQUE) _____	

Declaro bajo protesta de decir verdad que los datos proporcionados en este documento son verdaderos

SELLO DE LA OFICINA  
RECAUDADORA

Nombre y firma del contribuyente. Tratándose de Personas Morales, nombre y firma del representante legal

SE PRESENTA POR DUPLICADO

# VIII. Contrato laboral.

CONTRATO LABORAL POR: \_\_\_\_\_  
CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE \_\_\_\_\_  
REPRESENTADO POR \_\_\_\_\_, A QUIEN EN LO SUCESIVO  
SE LE DENOMINARA COMO "EL PATRON", Y POR LA OTRA \_\_\_\_\_  
POR SU PROPIO DERECHO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE DENOMINARA "EL TRABAJADOR".  
ESTE CONTRATO SE CELEBRA AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

### **DECLARACIONES**

1ª. Declara el Patrón ser \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, y dedicarse a \_\_\_\_\_.

2ª. Declara el trabajador llamarse como queda escrito, de \_\_\_\_\_ años de edad; sexo \_\_\_\_\_; nacionalidad \_\_\_\_\_; estado civil \_\_\_\_\_ y tener su domicilio en \_\_\_\_\_.

3ª. Declara el Trabajador conocer las funciones del puesto que se le encomienda y tener la capacidad y el adiestramiento necesarios para el desempeño de dicho puesto y de las tareas inherentes al mismo.

4ª. Las partes convienen en celebrar el presente contrato bajo las siguientes

### **CLAUSULAS**

PRIMERA: Este contrato se celebra \_\_\_\_\_ y sólo podrá ser modificado, suspendido, rescindido o terminado en los casos y con los requisitos establecidos por la ley Federal del Trabajo.

SEGUNDA. El Trabajador se obliga a prestar al Patrón, bajo su dirección, sus servicios personales en el puesto de \_\_\_\_\_, debiendo realizar todas las tareas inherentes y derivadas de la función que a dicho puesto corresponde.

TERCERA. El trabajador se obliga a desempeñar sus funciones en el domicilio del establecimiento, o en cualquier otro lugar que el mismo le asigne en el interior de la república Mexicana.

CUARTA. El Trabajador se obliga a laborar \_\_\_\_\_ horas a la semana, trabajando los días \_\_\_\_\_ con el siguiente horario: \_\_\_\_\_.

QUINTA. El Trabajador disfrutará de un día de descanso semanal con goce de salario, que será el día lunes de cada semana.

SEXTA. En lo referente a los días de descanso obligatorios, así como las vacaciones se estará a lo dispuesto por la Ley Federal del Trabajo en sus artículos del 69 al 81.

SEPTIMA. EL Trabajador se obliga a firmar los recibos correspondientes a los diferentes pagos que le haga el Patrón, así como acatar las disposiciones referentes al control de asistencias.

OCTAVA. EL Trabajador conviene en someterse a los reconocimientos médicos que periódicamente ordene el patrón, en términos de lo dispuesto en la fracción X del artículo 134 de la Ley Federal del Trabajo.

NOVENA. EL Trabajador sólo podrá laborar horas extras previo permiso que el Patrón le otorgue por escrito, caso en el que le serán pagadas al doble de su salario ordinario, obligándose a laborarlas cuando el Patrón se lo indique, dentro de los términos de la Ley.

DECIMA. EL Patrón se obliga a proporcionar al Trabajador la capacitación y adiestramiento a los planes y programas que puedan establecerse en la empresa, de acuerdo a lo ordenado en capítulo III-Bis. Del título cuarto de la Ley Federal del Trabajo.

DECIMOPRIMERA. El Patrón pagará al trabajador un aguinaldo anual equivalente a quince días de salario, que se cubrirá antes del 20 de diciembre, y en forma proporcional a los servicios prestados en el año.

DECIMASEGUNDA. El Trabajador declara conocer el reglamento de Trabajo que rige las relaciones con el Patrón, obligándose a acatarlo en todas y cada una de sus partes, conociendo las sanciones que el mismo establece para las diferentes violaciones.

DECIMOTERCERA. El Trabajador se obliga a dar por escrito cualquier, cambio de domicilio, en las inteligencia de que si no lo hace, se tendrá como tal el que señale en este contrato para todos sus efectos legales.

DECIMOCUARTA. EL salario que percibirá el trabajador será la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ (cantidad con letra) por \_\_\_\_\_ (día, mes, etc.) vencido, pagadero en al cual se harán los descuentos, ajustes y retenciones que las leyes señalen en el momento de pago.

Leído que fue por ambas partes este documento ante los testigos que firman e impuestos de su contenido y sabedores de la obligaciones que por virtud de él contraen así como de las que la ley les impone, lo firman por duplicado en \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ días de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, quedando un ejemplar en poder del trabajador.

“EL PATRON”

“EL TRABAJADOR”

TESTIGO


TESTIGO


# C. Costos.





# I. Recetario.

## Menú de verano.


Canastita de cuitlacoche								
	<b>Lugar:</b>		Distrito Federal	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato postre		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Aperitivo	Temperatura: 60°C				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
cuitlacoche	picado	0.250	kg	chile poblano	sin piel, en rajas	0.500	kg	
cebolla	brunoise	0.100	kg					
ajo	picado	0.020	kg	mantequilla		0.025	kg	
granos de elote	cocido	0.100	kg	sal		0.008	kg	
nuez moscada	en polvo	0.002	kg	pimienta negra	molida	0.001	kg	
queso ranchero	desboronado	0.100	kg					
cilantro	picado	0.025	kg					
pasta philo		0.250	kg					
huevo		0.050	kg					
crema ácida		0.250	lt					
Procedimiento								
1. Caliente el horno a 180°C.								
2. Acitrona 0.075 kg de cebolla, agregue 0.010 kg de ajo, cuitlacoche, granos de elote, nuez moscada, queso fresco, sazonar.								
3. Deje cocinar por 8 min. Agregue 0.15 kg de cilantro y 0.050 lt de crema. Deje a fuego bajo hasta terminar cocción.								
3. Corte la pasta en rectángulos de 15 x 5 cm, pegue dos capas de pasta con huevo y enrolle el rectángulo en un aro de metal, barnice con huevo y horneé hasta dorar.								
4. Salteé las rajas de poblano con cebolla y ajo.								
5. Licúe las rajas salteadas con cilantro y crema. Agregue esta salsa a una sartén con mantequilla salpimentada y deje hervir. Rectifique sazón								
6. Rellene los aros de pasta con el cuitlacoche.								
7. Sirva y decore con granos de elote encima y salsa de poblano a un lado.								


Ensalada de camarón con vinagreta de cítricos							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Ensalada	Temperatura: 25°C.			
		Ensalada: al centro sobre hojas de lechuga.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
camarones 31 - 35	en mariposa	1.500	kg	sal		0.010	kg
				pimienta negra	molida	0.001	kg
lechuga italiana	troceada	3.000	pzas				
hinojo		0.250	kg				
pimiento amarillo	julianas	0.600	kg				
albahaca	hojas	0.080	kg				
jitomate cherry	por mitad	0.200	kg				
vinagreta de cítricos (ver subrecetas)		0.200	lt				
Procedimiento							
1. Salteé los camarones y sazone con sal y pimienta. Reserve y deje enfriar.							
2. Mezcle todos los ingredientes y sirva la ensalada sobre las hojas de lechuga acompañada de la vinagreta.							


Filete de cerdo en salsa de cacahuete							
		<b>Lugar:</b>	Veracruz	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato trinche.		Arroz blanco: 11 hrs. Verduras salteadas: 9 hrs.	
		<b>Tipo:</b>	Plato fuerte	Temperatura: 70°C			
<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
filete de cerdo		1.500	kg	cebolla blanca		0.060	kg
cacahuete	tostado, sin piel	0.250	kg	ajo	diente	0.020	kg
				azúcar refinada		0.015	kg
bolillo		2.000	pzas	chile jalapeño en vinagre	vinagre	0.030	kg
aceite vegetal		0.030	lt				
canela en polvo		0.010	kg	fondo de ave (ver subrecetas)	caliente	2.000	lt
chile guajillo	asado, hidratado	0.050	kg				
chile ancho	asado, hidratado	0.060	kg	vino tinto		0.200	lt
				sal		0.020	kg
jitomate saladet	cocido	0.600	kg	pimienta negra	entera	0.015	kg
epazote		0.015	kg				
Procedimiento							
1. Fría el cacahuete y el pan en la mitad del aceite sin dorar demasiado.							
2. Espolvoree el filete con canela y sal, dórelo con el aceite y reserve.							
3. Muela jitomates, chile guajillo, chile ancho, epazote, cebolla, ajo, sal, pimienta, azúcar, cacahuete, pan frito y jalapeño con 0.500 lt de fondo de ave.							
4. Selle el filete y en la misma sartén agregue la salsa anterior. Cocine a fuego lento durante 40 min, mueva constantemente para que no se pegue.							
5. Añada caldo, vinagre y vino sin dejar de mover hasta integrar totalmente. Deje hervir hasta terminar cocción. Agregue fondo de ave para evitar que se reseque. Rectifique sazón.							
6. Para servir, rebane el filete y sirva 3 rebanadas sobre la salsa.							

Xoconostle con helado de vainilla							
		<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato postre.		Sin guarnición.
		<b>Tipo:</b>		Postre	Temperatura: 0°C. Xoconostle y helado: 1 hrs. Fresa: 8 hrs.		
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
xoconostle	pelado	10.000	pzas				
vino blanco		0.200	lt				
azúcar refinada		0.150	kg				
canela en raja		0.020	kg				
clavo de olor		0.001	kg				
helado de vainilla		1.000	lt				
agua		1.000	lt				
canela en polvo		0.001	kg				
Procedimiento							
1. Corte los xoconostles es cruz pero sin llegar hasta la base.							
2. Ponga a hervir el agua, vino, azúcar, canela, clavo y los xoconostles. Deje hervir a fuego bajo hasta que el almíbar cubra el fondo de una cuchara.							
3. Retire del fuego y deje enfriar.							
4. Cuando el almíbar y los xoconostles estén a temperatura ambiente retíreles las semillas.							
5. Monte el xoconostle abierto sobre el plato y coloque encima una bola de helado de vainilla.							
6. Coloque una rebanada de uva y una hoja de hierbabuena sobre el helado y bañe con 0.010 lt. de almíbar.							
7. Decore con un abanico de fresa al lado del helado y espolvoree canela molida.							
8. Sirva inmediatamente.							


## Menú de invierno.

Aguacates rellenos de verdura							
	<b>Lugar:</b>	Michoacán		<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000		Plato trinche.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Entrada		Temperatura: 20°C			
				Aguacate: al centro.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
aguacate hass	chico	5.000	pzas	hierbas (ver subrecetas)		0.400	kg
limón	jugo	0.050	lt				
queso panela	jardinera	0.150	kg				
chicharos tiernos		0.150	kg				
jitomate saladet	concassé	0.200	kg				
lechuga sangría		1.000	pza				
agua		0.500	lt				
sal		0.015	kg				
pimienta negra	molida	0.001	kg				
mayonesa con							
Procedimiento							
1. Cortar por la mitad a lo largo los aguacates y quitar hueso.							
2. Con una cucharita desprenda parte de la pulpa de cada mitad de aguacate hasta dejar 1.5 cm de pulpa pegada a la cáscara.							
3. Humedezca la pulpa pegada a la cáscara con jugo de limón y espolvoreé con sal y pimienta							
4. Blanqueé los chicharos y mezclelos con el queso panela, jitomate y mayonesa con hierbas.							
5. Retire la piel a los aguacates y rellene cada mitad con la mezcla.							
6. Sirva una mitad de aguacate en cada plato sobre las hojas de lechuga salpimentadas y con unas gotas de jugo de limón.							


Queso gratinado al epazote								
	<b>Lugar:</b>		Oaxaca	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato de hierro ovalado.		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Aperitivo	Temperatura: 70°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
chile serrano			0.040	kg				
epazote			0.100	kg				
queso oaxaca		deshebrado	1.000	kg				
aceite vegetal			0.015	lt				
fondo de ave (ver subrecetas)			0.050	lt				
ajo		diente	0.005	kg				
sal			0.005	kg				
tortilla taquera de maíz			0.500	kg				
Procedimiento								
1. Precaliente la salamandra.								
2. Dore el chile y ajo. Licúe con el epazote y el fondo, sazone.								
3. Fría esta mezcla y deje hervir por 3 min.								
4. Apague la flama y agregue el queso cortado en trozos.								
5. Coloque en la salamandra hasta que gratine.								
6. Sirva con 3 tortillitas calientes.								


Manchamantel							
	<b>Lugar:</b>		Puebla	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche. Temperatura: 70°C.		Arroz blanco: 11 hrs. Verduras salteadas: 9 hrs.	
	<b>Tipo:</b>		Pato fuerte	Lomo: 5 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
lomo de cerdo	rebanadas	0.900	kg	ajo	diente	0.005	kg
chile guajillo	asado, hidratado	0.060	kg	cebolla blanca		0.020	kg
				laurel		0.001	kg
chile ancho	asado, hidratado	0.060	kg	canela en raja		0.008	kg
chile perón	paysanne	0.150	kg	fondo de ave (ver subrecetas)	caliente	2.000	lt
piña	parmentier	0.200	kg	azúcar refinada		0.010	kg
plátano macho	parmentier	0.300	kg	sal		0.010	kg
jitomate saladet	cocido	0.200	kg	pimienta negra	molida	0.005	kg
clavo de olor		0.002	kg				
Procedimiento							
1. Salteé la piña y el plátano en la sartén donde vaya a preparar el manchamantel. Ya que esté salteado reserve fuera de la sartén.							
2. Licúe los jitomates, chiles guajillo y ancho, clavo, ajo y cebolla.							
3. Rebane el lomo a 1 cm. de grosor, salpimente y selle las rebanadas en la misma sartén.							
4. A la carne, agregue la salsa, laurel y sazone con sal y azúcar, deje hervir por 5 min. Luego agregue el fondo, la canela y la piña, deje hervir por 20 min.							
5. Agregue el plátano y deje a fuego medio hervir hasta que se termine la cocción de la carne.							
6. Rectifique sazón y sirva.							



Chongos zamoranos							
	<b>Lugar:</b>		Michoacán	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Postre	Temperatura. 15°C.			
				Chongos: al centro. Salsa: sobre chongos.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
chongos zamoranos en lata		1.000	kg				
manzana verde	sin piel	0.500	kg				
nuez de macadamia	picada	0.100	kg				
limón	jugo	0.005	lt				
agua		0.050	lt				
Procedimiento							
1. Licúe la manzana con el agua necesaria para facilitar el licuado.							
2. Agregue las gotas de limón.							
3. Coloque en el plato los chongos zamoranos dentro de un aro y decore con la salsa de manzana y nuez.							
4. Retire el aro y sirva inmediatamente.							


## Aperitivos.


Atún en costra al chipotle							
		<b>Lugar:</b>	Baja California	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Aperitivo	Temperatura: 50°C.			
				Salsa: 4 a 10 hrs. Atún: 4 a 10 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
Para el atún:				perejil liso	picado	0.020	kg
lomo de atún	fresco, sin piel	0.650	kg	sal		0.010	kg
ajonjolí blanco	tostado	0.050	kg	pimienta negra	molida	0.005	kg
chile chipotle deshidratado	picado	0.030	kg	aceite de oliva		0.150	lt
semillas de cilantro	picadas	0.020	kg	Para la miel de piloncillo:			
romero	picado	0.015	kg	agua		0.400	lt
tomillo	picado	0.015	kg	limón	jugo	0.050	lt
				piloncillo		0.200	kg
				chile chipotle adobado	picado	0.050	kg
Procedimiento							
Para la miel de piloncillo.							
1. Ponga a calentar el agua con el piloncillo y el jugo de limón. Deje reducir hasta que al pasar la cuchara se pinte un camino. Reserve y espere a que enfríe.							
2. Cuando tenga listo el atún, con una brocha pinte el plato diagonalmente con la miel.							
Para el atún:							
1. Mezcle los chiles chipotles secos, las semillas de cilantro, el romero, tomillo y perejil con el ajonjolí, sal y pimienta.							
2. Corte el atún en rectángulos de 1.5 cm de ancho por lo largo del lomo. Pase el trozo de atún por la mezcla anterior hasta hacerle una costra, presionar para que quede firme la costra.							
3. Calentar el aceite en la sartén y a fuego bajo sellar el atún 30 seg. por lado. Retirar del fuego y con cuidado cortar las orillas y retirarlas. Cortar el atún en cubos de 1.5 x 1.5 cm.							
4. Servir inmediatamente sobre la miel de piloncillo.							

Jalapeños rellenos de minilla							
		<b>Lugar:</b>	Veracruz	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Entrada	Temperatura: 35°C.			
				Jalapeños: 6 a 12 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
Para los chiles:				azúcar refinada		0.015	kg
chile jalapeño fresco	desvenado	30.000	pzas	laurel		0.005	kg
				atún en aceite		0.500	kg
agua		3.000	lt	perejil liso	picado	0.015	kg
vinagre blanco		0.100	lt	uva pasa	picadas	0.075	kg
sal		0.030	kg	aceituna verde	picadas	0.075	kg
azúcar refinada		0.150	kg	alcaparra	picadas	0.025	kg
Para la minilla:				orégano		0.005	kg
aceite vegetal		0.100	lt	sal		0.008	kg
cebolla blanca	brunoise	0.120	kg	pimienta negra	molida	0.001	kg
ajo	picado	0.010	kg				
jitomate saladet	concassé	0.700	kg				
Procedimiento							
Para los chiles:							
1. Ponga a hervir el agua, vinagre, azúcar y sal. Agregue los chiles y deje que hiervan durante 5 min.							
2. Retire los chiles del agua y reserve.							
Para la minilla:							
1. Caliente el aceite y acitrone la cebolla 20 seg. Añada el ajo y cuando ya esté frito agregue el jitomate. Cocine hasta que el jitomate esté casi deshidratado y la mezcla tenga consistencia pastosa.							
2. Añada azúcar, laurel y atún. Mezcle bien y cueza 2 min. más.							
3. Baje la flama a fuego lento y añada todos los demás ingredientes. Mezcle para que todos queden incorporados. Tendrá una especie de pasta. Rectifique sal y deje cocer 1 min. más.							


4. Retire del fuego y deje enfriar, deseche el laurel y rellene los chiles.


5. Sirva 3 chiles en cada plato a temperatura ambiente.

Camarones en salsa de tamarindo y albahaca							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Aperitivo	Temp: 30°C.			
				Camaron: al centro. Albahaca: centro a 4 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
camarón 31 - 35	con cola	0.900	kg	agua		0.500	lt
jícama	rebanadas 1 cm. grosor	1.000	kg	ajo	diente	0.005	kg
				albahaca	hojas	0.010	kg
chile chipotle adobado		0.080	kg	azúcar refinada		0.015	kg
				sal		0.010	kg
tamarindo		0.500	kg	pimienta negra	molida	0.001	kg
consomé de pollo	polvo	0.005	kg				
palillos de madera		30.000	pzas				
Procedimiento							
1. Cueza el tamarindo, aplaste la pulpa y colar. Reserve el concentrado.							
2. Sofría el ajo y licúe con la pulpa de tamarindo, chile chipotle y consomé. Ponga la salsa al fuego y sazone.							
3. Reduzca sobre el fuego hasta que quede una salsa ligera.							
4. De las rebanadas de jícama corte círculos con un aro metálico, los cuales servirán como base para sostener a los camarones.							
5. Salté los camarones con sal y pimienta. Agregue 0.100 lt de salsa de tamarindo y termine cocción.							
6. Monte un camarón sobre cada círculo de jícama ayudándose de un palillo y decore con una hoja de albahaca en la base de jícama.							
7. Coloque 3 camarones en cada plato.							


Elotitos en escabeche							
		<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Aperitivo	Temperatura: 25°C			
<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
elotitos baby en salmuera		0.500	kg	agua		1.000	lt
cebolla blanca		0.100	kg	pimienta negra	entera	0.010	kg
zanahoria	sifflets	0.100	kg	sal		0.010	kg
orégano		0.010	kg				
laurel		0.010	kg				
tomillo		0.005	kg				
vinagre de manzana		0.200	lt				
aceite de oliva		0.100	lt				
Procedimiento							
1. En agua hirviendo agregue los elotitos, hervir durante 2 min.							
2. Corte la cebolla por mitad y luego cada mitad en octavos.							
3. Acitrone las verduras con el orégano, laurel, pimienta y sal durante 10 min.							
4. Agregue el vinagre, mezcle y tape. Deje cocinar durante 5 min. más.							
5. Deje reposar durante 1 hora.							
6. Sirva y decore el plato con unas gotas de aceite de oliva, una rama de tomillo del escabeche y espolvoree pimienta negra molida.							


## Entradas.


Aguachile							
	<b>Lugar:</b>		Sinaloa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Entrada	Temperatura: 20°C.			
				Aguachile: al centro sobre lechuga.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
camarón 41 - 50	mariposa	0.800	kg	sal		0.010	kg
pepino	pelado	0.700	kg	pimienta negra	molida	0.002	kg
cebolla morada	brunoise	0.300	kg	galletas saladas		0.360	kg
cilantro		0.015	kg	paquetines			
jugo sazoador		0.070	lt				
limón	jugo	0.200	lt				
chile serrano	picado fino	0.060	kg				
ajo		0.010	kg				
agua		1.000	lt				
lechuga escarola		1.000	pza				
Procedimiento							
1. Hierva agua con sal y agregar camarones, dejar hervir por 3 min. Retirar el agua.							
2. Pique los camarones en piezas de 0.5 cm. Reservar 10 camarones completos							
3. Licúe 0.100 kg de pepino, 0.015 kg de cebolla, ajo, 0.020 kg de chile serrano y 0.012 kg de cilantro con el jugo de limón y 0.200 lt del agua de cocción de los camarones. Sazonar con sal y pimienta.							
4. Corte 0.600 kg de pepino en brunoise y mézclelo con el resto de chile serrano, cebolla y los camarones picados. Agregue la salsa anterior y mezcle. Deje reposar en refrigeración durante 3 horas.							
5. Ponga un aro de metal sobre la hoja de lechuga y agregue el aguachile.							
6. Decore con un camarón, una hoja de cilantro y 0.010 kg de pepino rallado. Bañe con 0.010 ml. del jugo del aguachile.							

Ensalada verde							
	<b>Lugar:</b>		Baja California	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato sopero.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Entrada	Temperatura: 15°C.			
<b>Tipo:</b>		Entrada		Ensalada: al centro.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
verdolagas	deshojadas	0.250	kg	sal		0.008	kg
berros	deshojados	0.250	kg	pimienta negra	molida	0.001	kg
espinacas	deshojadas	0.250	kg				
hierbabuena	picada	0.030	kg				
perejil liso	picado	0.015	kg				
lechuga francesa	troceada	2.000	pzas				
limón	jugo	0.050	lt				
azúcar refinada		0.007	kg				
aceite de oliva		0.050	lt				
Procedimiento							
1. Combine las hierbas en una ensaladera.							
2. Mezcle jugo de limón y azúcar en un tazón pequeño, agregue el aceite poco a poco batiendo. Sazone con sal y pimienta.							
3. Revuela el aderezo con las hierbas y sirva inmediatamente.							





Caldo tlalpeño							
	<b>Lugar:</b>	Distrito Federal		<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000		Plato sopero.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Sopa		Temperatura: 65°C.			
				Sopa: al centro.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
pechuga de pollo		2.000	pzas	garbanzos	cocidos	0.200	kg
agua		3.000	lt	chile chipotle adobado		0.100	kg
zanahoria	rissolée	0.300	kg	aguacate hass		0.400	kg
aceite vegetal		0.050	lt	fondo de ave (ver subrecetas)		2.000	lt
ajo	diente	0.015	kg	sal		0.020	kg
cebolla blanca		0.050	kg	pimienta negra	entera	0.001	kg
jitomate saladet	asado	0.400	kg				
epazote		0.010	kg				
cilantro		0.010	kg				
hierbabuena		0.010	kg				
Procedimiento							
1. Cueza las pechugas en agua con sal, a los 15 min. Agregue las zanahorias							
2. Fría el ajo y cebolla, muele con el jitomate, 0.050 kg. chile chipotle y pimienta. Agregue esta salsa al caldo de las pechugas más 2.000 lt de fondo de ave.							
3. Agregue las hierbas de olor. Cuando las pechugas estén casi cocidas incorpore los garbanzos. Salpimente y deje hervir 10 min. más. Apague.							
4. Retire del caldo las pechugas y deshébrelas no muy fino.							
5. Regrese las pechugas deshebradas al caldo; deje hervir 2 min. Rectifique sazón. Retire el epazote, cilantro y hierbabuena antes de servir.							
6. Decore con aguacate un abanico de aguacate y un chile chipotle adobado.							


Chile purépecha							
		<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Entrada	Temperatura: 50°C. Salsa: espejo al centro. Chiles: 7 a 1 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
chile ancho	desvenado	0.150	kg	sal		0.015	kg
uchepo (ver subrecetas)		1.000	receta	pimienta negra	entera	0.001	kg
almendra	peladas, troceadas	0.200	kg				
leche		0.300	lt				
jitomate saladet	cocido	0.200	kg				
cebolla blanca		0.080	kg				
ajo	diente	0.020	kg				
crema ácida		0.300	lt				
Procedimiento							
1. Hierva los chiles durante 10 min.							
2. Desbarate el uchepo con las manos, agregue leche para ablandar la masa.							
3. Agregue 0.150 kg de almendras y sazone.							
4. Incorpore todos los ingredientes y rellene el chile pasilla con esta mezcla.							
5. Licúe el jitomate con la cebolla, ajo, sal y pimienta.							
6. Hierva esta salsa por 5min. Rectifique sazón.							
6. Agregue un espejo de salsa y coloque encima el chile relleno.							
7. Decore con crema y almendras.							

Charalitos fritos							
		<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Entrada	Temperatura: 35°C.			
				Charalitos: al centro. Limón: 2 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
charales		0.700	kg				
harina de trigo		0.300	kg				
limón		0.050	kg				
aceite vegetal		0.500	lt				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.001	kg				
Procedimiento							
1. Salpimente los charales, enharínelos y retírelos quitando el exceso de harina.							
2. Fría y coloque en papel absorbente y espolvoree sal.							
3. Coloque 0.100 kg en cada plato.							
4. Sirva inmediatamente con una rebanada de limón.							
5. Sirva con tortillas calientes.							

## Plato fuerte.


Fajitas norteañas								
	<b>Lugar:</b>		Tamaulipas	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato de hierro redondo.		Chilaquiles rojos: 2 hrs. Frijoles refritos: 3 hrs.		
	<b>Tipo:</b>		Plato fuerte	Temperatura: 70°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
arrachera de res	fajitas	2.000	kg	salsa inglesa			0.080	lt
sal de ajo		0.005	kg	ajo	picado		0.020	kg
chile de árbol	polvo	0.005	kg	sal			0.015	kg
aceite vegetal		0.250	lt	pimienta negra	molida		0.005	kg
pimiento verde	juliana	0.200	kg					
pimiento rojo	juliana	0.200	kg					
pimiento amarillo	juliana	0.200	kg					
cebolla blanca	octavos	0.500	kg					
jugo sazonador		0.080	lt					
Procedimiento								
1. Sazone la carne con sal de ajo, chile en polvo, jugo sazonador, salsa inglesa, sal y pimienta.								
2. En la plancha con aceite agregue la cebolla y cocine por 3 min., agregue el ajo y deje dorar, agregue los pimientos y por último las fajitas de arrachera, mezcle y termine cocción. Rectifique sazón.								
3. Sirva inmediatamente.								

Pipián							
	<b>Lugar:</b>	Puebla		<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000		Plato trinche.		Arroz blanco: 11 hrs. Verduras salteadas: 9 hrs.	
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte		Temperatura: 70°C. Salsa: 5 hrs. Muslo: sobre salsa 5 a 11 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
chile serrano		0.060	kg	ajo	diente	0.015	kg
tomate		0.600	kg	zanahoria	vichy	0.120	kg
fondo de ave (ver subrecetas)		0.600	lt	cebolla blanca	cuartos	0.100	kg
				sal		0.020	kg
epazote		0.010	kg	pimienta negra	molida	0.005	kg
pepitas de calabaza		0.250	kg				
aceite vegetal		0.020	lt				
muslo de pollo		10.000	pzas				
ajo	diente	0.015	kg				
Procedimiento							
1. Fría todos el chile serrano, tomate, epazote, pepitas de calabaza, zanahoria, cebolla y ajo en el aceite.							
2. Licúe con el fondo de ave y sazone.							
3. Ase el pollo salpimentado en la parrilla hasta terminar cocción.							
4. Retire el pollo del fuego.							
5. Coloque una pierna de pollo en cada plato sobre el pipián.							


Asado de boda							
		<b>Lugar:</b>	Colima	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato trinche.		Arroz blanco: 11 hrs. Verduras salteadas: 9 hrs.	
		<b>Tipo:</b>	Plato fuerte	Temperatura: 70°C.			
<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Para la carne:				tortilla de maíz		1.000	pza
pierna de cerdo	parmentier	1.200	kg	comino		0.002	kg
cebolla blanca	brunoise	0.100	kg	chocolate de mesa		0.035	kg
ajo	picado	0.015	kg	laurel		0.005	kg
agua		3.500	lt	orégano		0.003	kg
sal		0.015	kg	naranja	ralladura	0.003	kg
Para la salsa:				sal		0.010	kg
aceite vegetal		0.090	kg	pimienta negra	molida	0.003	kg
chile ancho		0.050	kg				
tomate		0.150	kg				
ajo	diente	0.025	kg				
bolillo		0.020	kg				
Procedimiento							
1. En un recipiente sobre el fuego dore la carne en su propia grasa, agregue la cebolla, ajo, sal y pimienta. Cubra con agua; cuando hierva retire la espuma de la superficie, disminuya el fuego y cocine la carne lentamente durante 25 min.							
2. Retire la tapa y cocine la carne 15 min. más o hasta que esté tierna, pero no suave. Reserve. Del caldo de cocción de la carne reserve 0.500 lt. y mantenga caliente en otro recipiente.							
3. Para la salsa, caliente la mitad del aceite y fría ligeramente los chiles. Retire la sartén e incorpore al caldo caliente reservado; mantenga a fuego suave.							
4. Fría en la misma sartén los tomates y el ajo. Retire y agréguelos al caldo donde se cocinan los chiles. Por último, fría a fuego bajo el pan y la tortilla hasta obtener una consistencia crujiente.							
5. Añádalos al mismo caldo y continúe la cocción 15 min. más o hasta que los chiles estén suaves.							
6. Muela esta mezcla con los cominos y el chocolate hasta obtener una salsa tersa.							

7. Caliente el resto del aceite y fría los trozos de cerdo hasta dorarlos. Agregue la salsa, el laurel, orégano, ralladura de naranja y sal. Cocine el asado a fuego bajo 20 min., raspando el fondo de los lados de la cacerola hasta que la salsa espese. Rectifique sazón.

8. Quite la grasa de la superficie de la salsa con una cuchara. Sirva inmediatamente.


Chile güero x'catic							
		<b>Lugar:</b>	Yucatán	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato trinche. Temperatura: 60°C.		Arroz blanco: 11 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 9 hrs.	
		<b>Tipo:</b>	Plato fuerte	Chile: 8 a 2 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
chile güero	grande	10.000	pzas	vinagre de manzana		0.100	lt
cazón	filete	0.700	kg	agua		1.000	lt
epazote		0.030	kg	sal		0.010	kg
aceite vegetal		0.060	lt				
jitomate saladet	concassé	0.500	kg				
cebolla blanca	brunoise	0.180	kg				
achiote en pasta		0.010	kg				
crema ácida		0.300	lt				
guacamole (ver subrecetas)		0.300	kg				
Procedimiento							
1. Hierva 10 min. el cazón en agua con sal y una rama de epazote. Separe el cazón del caldo.							
2. Exprima el cazón y desmenúcelo. Fríalo en aceite con el jitomate, cebolla, 0.030 kg de hojas de epazote, el achiote disuelto en el vinagre y sal hasta que quede bien seco. Rectifique sazón.							
3. Ase y pele los chiles. Ábralos por un lado, quite las semillas; hierva por 2 min. en agua con sal. Reserve.							
4. Rellene los chiles con el cazón frito.							
5. Licúe el guacamole con la crema. Rectifique sazón.							
6. Sirva a temperatura ambiente un chile en cada plato sobre un espejo de salsa de aguacate.							





Pastel de milpa								
	<b>Lugar:</b>		Distrito Federal	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Lechuga, jitomate, cebolla: 10 hrs.		
	<b>Tipo:</b>		Plato fuerte	Temperatura: 60°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
champiñones		emincer	0.500	kg	aceite vegetal		0.300	lt
granos de elote			0.250	kg	tortilla de maíz		0.800	kg
calabacita		vichy	0.800	kg	mantequilla		0.050	kg
zucchini					epazote		0.030	kg
chile poblano		sin piel, en rajas	0.180	kg	crema ácida		0.250	lt
					queso oaxaca	deshebrado	0.250	kg
chile chipotle adobado			0.080	kg	chile serrano	vichy	0.040	kg
					lechuga romana	chiffonade	0.200	kg
frijoles refritos (ver subrecetas)			0.500	kg	sal		0.010	kg
					pimienta negra	molida	0.001	kg
Procedimiento								
1. Precaliente el horno a 180°C								
2. Salteé las rajas de poblano, los granos de elote, el epazote y los champiñones.								
3. Pase las tortillas por aceite sólo para ablandarlas.								
4. Licue los frijoles con el chile chipotle. Rectifique sazón.								
5. Unte con mantequilla un molde refractario, ponga una capa de tortillas, una de verduras, una de epazote, queso oaxaca y bañe con la salsa de frijoles. Repita la operación hasta quedar 3 capas de tortillas.								
6. Termine con la tercer capa de tortillas, espolvoreé queso oaxaca y bañe con la salsa de frijoles.								
7. Corte las porciones en el refractario y sirva cada porción con un rayado de crema en la parte superior.								
8. Decore el chile serrano y la lechuga sobre la porción de pastel de milpa.								


## Pescados y mariscos.





Camarones al mezcal							
	<b>Lugar:</b>	De la Casa		<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000		Plato trinche.		Arroz blanco: 11 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 9 hrs.	
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte		Temperatura: 60°C.			
<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Para los camarones:				sal		0.015	kg
camarón 31 - 35	mariposa	2.000	kg	Para la salsa:			
limón	jugo	0.050	lt	xoconostles	pelados	0.800	kg
sangrita		0.250	lt	azúcar refinada		0.040	kg
aceite vegetal		0.150	lt	salsa de jitomate (ver subrecetas)		0.500	lt
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.		0.100	lt	chile chipotle adobado	picado	0.100	kg
ajo	picado	0.010	kg	ajo	asado	0.015	kg
cebolla blanca	brunoise	0.150	kg	sangrita		0.400	lt
				agua		1.000	lt
Procedimiento							
Para los camarones:							
1. Bañe con jugo de limón y sangrita los camarones. Saltéelos con la mitad del aceite, agregue el mezcal, flameé y deje a fuego medio hasta terminar cocción.							
Para la salsa:							
1. Hierva el xoconostle con el azúcar y un agua hasta tener un almíbar ligero. Retire los xoconostles y quite las semillas, pique finamente la pulpa de los xoconostles.							
2. Pique el ajo y mezcle los ingredientes restantes de la salsa y sazone. Cocine hasta que hierva durante 2 min. Rectifique sazón.							
3. Sirva los camarones calientes y báñelos con la salsa de xoconostle.							


Camarones a la diablo							
	<b>Lugar:</b>		Veracruz	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Arroz blanco: 11 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 9 hrs.	
	<b>Tipo:</b>		Plato fuerte	Temperatura: 60°C.			
<b>Camarones: 4 hrs.</b>							
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
camarón 31 - 35	mariposa	2.000	kg	fondo de ave (ver subrecetas)		0.500	lt
chile chipotle adobado		0.150	kg	sal		0.015	kg
chile de árbol		0.010	kg	pimienta negra	molida	0.003	kg
tamarindo		0.250	kg				
piña		0.150	kg				
ajo		0.010	kg				
cebolla blanca		0.025	kg				
azúcar refinada		0.010	kg				
agua		0.500	lt				
Procedimiento							
1. Saltee la cebolla, ajo, chile de árbol y piña con la mitad de azúcar, sal y pimienta.							
2. Cueza el tamarindo y desbarate. Cuele y reserve la pulpa.							
3. Licúe la cebolla, ajo y piña con la pulpa de tamarindo y chile chipotle con el fondo de ave.							
4. Cueza esta salsa y deje hervir por 3 min.							
5. Saltee los camarones salpimentados y agregue la salsa anterior hasta terminar cocción de los camarones.							
6. Sirva inmediatamente.							

Camarones al mojo de ajo							
		<b>Lugar:</b>		Sinaloa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Arroz blanco: 11 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 9 hrs.
		<b>Tipo:</b>		Plato fuerte	Temperatura: 60°C.		
				Camarones: 4 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
camarón 31 - 35	mariposa	2.000	kg				
ajo	picado	0.200	kg				
mayonesa		0.250	kg				
mostaza		0.030	kg				
aceite vegetal		0.050	lt				
perejil liso	picado	0.030	kg				
jugo sazonzador		0.030	lt				
limón	jugo	0.020	lt				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.003	kg				
Procedimiento							
1. Mezcle la mayonesa, mostaza, jugo sazonzador, jugo de limón, 0.030 de ajo, sal y pimienta. Rectifique sazón.							
1. Agregue el ajo restante y los camarones a una sartén con aceite caliente, saltee a fuego medio hasta que dore el ajo. Agregue inmediatamente la mezcla anterior a la sartén.							
3. Cocine por 30 seg. más.							
4. Sirva inmediatamente.							

Pescado a la veracruzana							
		<b>Lugar:</b>		Veracruz		<b>Montaje</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>		10.000		Plato trinche.	
		<b>Tipo:</b>		Plato fuerte		Temperatura: 60°C.	
				Pescado: 8 a 1 hrs. Salsa: sobre pescado 8 a 1 hrs.		Arroz blanco: 11 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 9 hrs.	
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mojarra tilapia	abierta	10.000	pzas				
limón	jugo	0.200	kg				
aceite vegetal		0.300	lt				
sal		0.020	kg				
pimienta negra	molida	0.005	kg				
salsa veracruzana (ver subrecetas)		1.000	receta				
Procedimiento							
1. Sazone los pescados con sal, pimienta y jugo de limón.							
2. Dore la mojarra 4 min de cada lado o hasta terminar cocción.							
3. Sirva y bañe con la salsa veracruzana sobre la mojarra.							


Pescado zarandeado							
		<b>Lugar:</b>		Veracruz		<b>Montaje</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>		10.000		Plato trinche.	
		<b>Tipo:</b>		Plato fuerte		Temperatura: 60°C.	
				Hoja de plátano: 9 a 3 hrs. Pescado: 9 a 3 hrs.		Arroz blanco: 10 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 2 hrs.	
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mojarra tilapia	abierta	10.000	pzas				
aceite vegetal		0.300	lt				
hoja de plátano		0.100	kg				
limón	jugo	0.080	lt				
sal de ajo		0.005	kg				
sal		0.015	kg				
pimienta negra	molida	0.005	kg				
pico de gallo (ver subrecetas)		0.500	kg				
Procedimiento							
1. Unte los pescados con aceite y salpimento.							
2. Ponga los pescados en la parrilla del lado de la piel, agregue jugo de limón y tápelos con hoja de plátano para que se cocinen parejo por 5 min.							
3. Deles vuelta, agregue jugo de limón y áselos 3 min. más, también cubiertos de hoja de plátano. Retírelos del fuego cuando estén cocidos.							
4. Sirva la mojarra sobre una hoja de plátano nueva recortada en rectángulo y agregue encima el pico de gallo.							


Pescado al mojo de ajo							
	<b>Lugar:</b>		Nayarit	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato ovalado.		Arroz blanco: 10 hrs. Lechuga, jitomate, cebolla: 2 hrs.	
	<b>Tipo:</b>		Plato fuerte	Temperatura: 60°C.			
<b>Tipo:</b>		Pescado: 9 a 3 hrs.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mojarra tilapia	abierta	10.000	pzas				
ajo	picado	0.200	kg				
mayonesa		0.250	kg				
mostaza		0.030	kg				
aceite vegetal		0.200	lt				
perejil liso	picado	0.030	kg				
jugo sazónador		0.030	lt				
limón	jugo	0.020	lt				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.003	kg				
Procedimiento							
1. Mezcle el ajo con 0.015 lt de aceite y úntelo en las mojarra.							
2. Mezcle la mayonesa, mostaza, jugo sazónador, jugo de limón, sal y pimienta. Rectifique sazón.							
3. Cocine la mojarra 4 min. por cada lado o hasta terminar cocción, bañe con el aderezo anterior.							
4. Sirva inmediatamente.							


Ostiones gratinados a la ranchera							
	<b>Lugar:</b>		Nayarit	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato ovalado.		Arroz blanco: al centro. Lechuga, jitomate, cebolla: 1 hrs.	
	<b>Tipo:</b>		Plato fuerte	Temperatura: 60°C.			
<b>Ostiones:</b>		2, 4, 6, 8, 10 y 12 hrs.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
ostiones		1.500	kg	queso oaxaca	deshebrado	0.350	kg
ostiones ahumados		0.300	kg	pan molido		0.150	kg
				sal		0.010	kg
mantequilla		0.100	kg	pimienta negra	molida	0.001	kg
aceite vegetal		0.200	lt				
cebolla blanca	brunoise	0.300	kg				
jitomate	concassé	0.350	kg				
chile serrano	sin semillas, picado	0.050	kg				
cilantro	picad	0.030	kg				
Procedimiento							
1. Mezcle los ostiones con los ostiones ahumados. Déjelos en una coladera hasta que escurra todo el líquido.							
2. Pique los ostiones toscamente.							
3. Ponga la mantequilla y el aceite en una cazuela a fuego bajo; ya calientes, fría la cebolla, jitomate y chiles, cocine por 2 min., agregue los ostiones picados y cilantro. Sazone.							
4. Agregue los ostiones picados y cilantro a la mezcla anterior, salpimente. Cocine a fuego medio durante 5 min. Rectifique sazón.							
5. Coloque los ostiones en el plato y espolvoree el queso y pan molido. Coloque en la salamandra y espere a que gratine el queso.							
7. Sirva inmediatamente.							




## Antojitos mexicanos.


Enchiladas morelianas							
		<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Antojitos	Temperatura: 50°C.			
				Enchiladas: 4 a 10 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
tortilla de maíz		30.000	pzas	lechuga romana	chiffonade	1.000	pza
chile guajillo	asado, hidratado	0.100	kg	aceite vegetal		0.200	lt
				sal		0.015	kg
ajo	diente	0.005	kg	pimienta negra	entera	0.002	kg
papa blanca	rissolee	0.500	kg	salsa de jitomate		0.300	lt
zanahoria	rissolee	0.500	kg	(ver salsas)			
jitomate saladet		0.500	kg				
queso ranchero	desboronado	0.200	kg				
cebolla blanca	pluma	0.200	kg				
crema ácida		0.200	lt				
Procedimiento							
1. Ase e hidrate los chiles. Licue con ajo, sal y pimienta.							
2. Agregue la salsa anterior a una olla con aceite caliente y deje hervir por 3 min. Rectifique sazón. Reserve.							
3. Cueza la papa y zanahoria con sal. Cuele las verduras y escurra el agua completamente. Sofría en aceite y agregue una cucharada de la salsa de guajillo. Rectifique sazón y reserve.							
4. Bañe las tortillas en la salsa de guajillo y sofría.							
5. Envuelva las tortillas en forma de taco y coloque en el plato.							
6. Sirva 3 tortillas en cada plato. Decore con lechuga, jitomate, papa, zanahoria, cebolla, crema, queso y bañe con salsa de jitomate.							


Chimichangas							
		<b>Lugar:</b>		Chihuahua	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Guacamole: 2 hrs.
		<b>Tipo:</b>		Antojitos	Temperatura: 50°C. Chimichangas: 8 a 12 y 8 a 4 hrs.		
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
tortilla de harina de trigo		20.000	pzas	queso oaxaca	deshebrado	0.200	kg
				aceite vegetal		0.500	lt
carne molida de res		0.400	kg	sal		0.007	kg
				pimienta negra	molida	0.001	kg
chile chipotle adobado	picado	0.050	kg	lechuga romana	chiffonade	1.000	pz
				crema ácida		0.200	lt
frijoles refritos (ver subrecetas)		0.200	kg	palillos de madera		20.000	pzas
cebolla blanca	brunoise	0.100	kg	salsa de jitomate (ver subrecetas)		0.200	lt
ajo	picado	0.015	kg				
Procedimiento							
1. Acitrone la cebolla y agregue el ajo, antes de que se dore el ajo agregar la carne molida y el chile chipotle picado. Sazone.							
2. Ya que esté cocida la carne, retire del fuego.							
3. Rellenar las tortillas con frijoles, carne y queso. Envolver perfectamente, cerrar la tortilla con un palillo y freír hasta que quede dore.							
4. Coloque las chimichangas sobre una cama de lechuga y ralle con crema. Sirva la salsa.							
5. Sirva inmediatamente.							

Taquitos dorados							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Antojitos	Temperatura: 50°C.			
<b>Tipo:</b>		Antojitos		Taquitos: 4 a 10 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
totillas de maíz		30.000	pzas	sal		0.020	kg
pechuga de pollo		0.500	kg	pimienta negra	entera	0.002	kg
lechuga romana	chiffonade	1.000	pzas	salsa de jitomate (ver subrecetas)		0.300	lt
jitomate saladet	rodajas	0.500	kg				
cebolla blanca	pluma	0.300	kg	palillos de madera		30.000	pzas.
crema ácida		0.200	lt				
queso ranchero	desboronado	0.200	kg				
aceite vegetal		0.500	lt				
agua		3.500	lt				
zanahoria	troceada	0.100	kg				
Procedimiento							
1. Cuesa las pechugas en el agua con sal, zanahoria y pimienta.							
2. Cuando estén cocidas, deshebre las pechugas y rellene las tortillas. Envuelva en forma de taco muy apretado.							
3. Fría los taquitos en el aceite hasta que queden crujientes.							
4. Ponga 3 taquitos en cada plato y decore con crema, lechuga, jitomate, cebolla, queso y salsa de jitomate.							

Panela asada								
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Guacamole: al centro		
	<b>Tipo:</b>		Antojitos	Temperatura: 35°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
queso panela			1.300	kg				
pimienta negra		molida	0.001	kg				
aceite vegetal			0.080	kg				
<b>Procedimiento</b>								
1. Corte el queso panela en cuadrados de 5 x 5 cm. Espolvoreé la pimienta sobre el queso.								
2. Ponga las rebanadas de queso en la plancha con el aceite, dore cada lado sin que se derrita el queso.								
3. Coloque sobre el guacamole 2 rebanadas.								
4. Sirva inmediatamente.								

## Postres.

Manzana sobre espejo de mezcal							
		<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Postre	Salsa: al centro. Manzana: al centro.			
<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Para la manzana:				limón	jugo	0.040	lt
manzana		10.000	pzas	mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.		0.070	lt
azúcar refinada		0.250	kg				
limón	jugo	0.050	lt				
agua		3.000	lt				
helado de vainilla		0.500	lt	hierbabuena	hoja	0.003	kg
Para la salsa:							
agua		0.500	lt				
azúcar refinada		0.150	kg				
Procedimiento							
1. Meta el plato postre al refrigerador.							
2. Pele la base de la manzana y rebánela. Reserve la base. Quite el relleno de la manzana con una cuchara parisien.							
3. Quite el relleno de la manzana con una cuchara parisien dejando una capa de 1.5 cm. de grueso.							
4. Pele la manzana con cuidado y pongala en el agua, azúcar y limón a fuego medio durante 10 min.							
5. Retire del fuego y meta al refrigerador por 15 min. cuando haya llegado a temperatura ambiente.							
6. Haga un almíbar ligero con el agua, azúcar, jugo de limón y el mezcal. Reserve y deje a temperatura ambiente.							
7. Rellene la manzana con el helado y coloque la base de la manzana. Coloque un espejo de la salsa de mezcal en el plato previamente enfriado y encima la manzana rellena. Decore con la hoja de hierbabuena sobre la manzana. Sirva inmediatamente.							

Pastel de elote y salsa de rompope							
		<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Postre	Temperatura: 20°C			
				Salsa: 4 a 10 hrs. Pastel: 11 a 5 hrs. Palomita 5			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
Para el pastel:				extracto de vainilla		0.015	lt
harina de trigo		0.120	kg	rompope		0.120	lt
polvo para hornear		0.010	kg	Para la costra:			
elote	granos	0.350	kg	ajonjolí endulzado		0.030	kg
granos de elote		0.250	kg	amaranto		0.005	kg
leche condensada		0.397	kg	nuez	troceada	0.020	kg
huevo		0.200	kg	almendra	fileteada	0.020	kg
aceite vegetal		0.160	lt	mantequilla		0.015	kg
extracto de vainilla		0.030	lt	harina de trigo		0.005	kg
Para la salsa:				palomitas de maíz		0.005	kg
crema para batir		0.090	lt	Para el molde:			
leche entera		0.090	lt	harina de trigo		0.010	kg
huevo	yema	0.030	kg	mantequilla		0.010	kg
azúcar refinada		0.015	kg				
Procedimiento							
1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle todos los ingredientes de la costra excepto las palomitas de maíz.							
Para el pastel:							
1. Cierna la harina y el polvo para hornear. Reserve.							
2. Licúe los ingredientes restantes. Vacíe la mezcla al tazón con la harina e integre sin trabajar demasiado.							
3. Vierta en el refractario previamente enharinado, espolvoree encima la mezcla para la costra.							

4. Hornee durante 1 hr. o hasta que esté cocido. Retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente.


Para la salsa:

1. Hierva la leche y la crema para batir.


2. Bata con batidor globo las yemas y el azúcar. Tempere con la mezcla de leche y crema y regrese todo a la leche. Mantenga a fuego bajo mezclando hasta que espese y cubra el fondo de una cuchara. Reserve.

3. Mezcle con el rompopo y el extracto de vainilla. Deje enfriar a temperatura ambiente.

4. Sirva la salsa en el plato y deslice con una cuchara, monte una rebanada de pastel y decore con una palomita de maíz. Sirva inmediatamente.


Pastel de chocolate con fresa							
		<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Postre	Temperatura: 20°C			
				Salsa: rayado de 8 a 1 hrs. Pastel: al centro.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
Para el pastel:				mantequilla		0.030	kg
mantequilla		0.120	kg	limón	ralladura	0.010	kg
chocolate oscuro		0.200	kg	menta		0.002	kg
				Para el molde:			
azúcar refinada		0.130	kg	mantequilla		0.010	kg
huevo		0.200	kg	harina de trigo		0.010	kg
harina de trigo		0.080	kg				
Para la salsa:							
fresas	por mitad	0.400	kg				
azúcar refinada		0.100	kg				
Procedimiento							
Para el pastel:							
1. Precaliente el horno a 180°C.							
2. Derrita el chocolate con la mantequilla en baño maría.							
3. Mezcle los huevos y el azúcar con un batidor globo y agregue la harina hasta incorporar.							
4. Agregue el chocolate a la mezcla anterior e integre hasta quedar una mezcla homogénea. Vacíe al molde previamente enharinado.							
Para la salsa:							
1. Agregue las fresas, el azúcar y la ralladura de limón a una sartén con la mantequilla caliente. Cocine por 10 min. o hasta que las fresas se suavicen. Licúe 1/3 parte de las fresas.							
2. Corte el pastel en círculos con ayuda de un aro de metal, raye el plato con la salsa de fresas, coloque el pastel y encima una porción de las fresas que quedaron en la sartén. Sirva inmediatamente.							





Helado de vainilla con crujiente de membrillo y reducción de jamaica									
		<b>Lugar:</b>		De la Casa		<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>		10.000		Plato postre.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>		Postre		Temperatura: 0°C			
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	
pasta hojaldre			0.500	kg					
ate de membrillo		julianas	0.150	kg					
queso crema			0.150	kg					
huevo			0.050	kg					
helado de vainilla			1.000	lt					
Para la salsa:									
flor de jamaica			0.130	kg					
agua			1.000	lt					
azúcar refinada			0.170	kg					
Procedimiento									
1. Precaliente el horno a 180° C.									
2. Corte la pasta de hojaldre en rectángulos de 15 x 5 cm.									
3. Coloque el ate y queso crema sobre la pasta, barnice con el huevo batido y enrolle de tal forma que quede una varita. Barnícela y hornee de 12 a 15 min.									
Salsa de Jamaica:									
1. Hierva la jamaica durante 7 min. y cuele.									
2. Coloque el concentrado de jamaica en una sartén con el azúcar y deje hervir hasta que cubra el fondo de una cuchara.									
3. Coloque una bola de helado, decore con la barita de hojaldre y bañe con el jarabe de jamaica.									
4. Sirva inmediatamente.									


## Bebidas.


Malcom Lowry							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso old fashion.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C. Limón: alrededor de vaso. Hierbabuena: al centro.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.		0.500	oz	hielo		kg	0.110
ron		0.500	oz				
cointreau		1.000	oz				
agua mineral		1.000	oz				
limón	jugo	0.500	oz				
limón	rebanadas	0.020	kg				
hierbabuena	hoja	0.001	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el hielo.							
1. Agregue los ingredientes restantes en orden.							
2. Decore con tres rebanadas de limón y 3 hojitas de hierbabuena.							


Mezcal libre								
		<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso highball.	Sin guarnición.		
		<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C.			
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.			0.500	oz				
refresco de toronja			8.000	oz				
hierbabuena			0.005	kg				
hielo			0.090	kg				
Procedimiento								
1. Agregue hielo, hojas de hierbabuena, mezcal y refresco en vaso highball.								
2. Mezcle.								

El diablo							
		<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso old fashion.	Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C.		
				Rodaja de limón: 3 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.		1.000	oz	hielo		0.090	kg
crema Cassis		0.500	oz				
limón	jugo	0.500	oz				
limón	rebanada	0.010	kg				
cerveza Victoria		4.000	oz				
sal		0.001	kg				
chile en polvo		0.001	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el hielo, sal, chile en polvo tajín y los demás ingredientes por orden en vaso old fashion.							
2. Mezcle.							
3. Decore con una rodaja de limón escarchada con sal.							


Barrio mezcal							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso old fashion.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C. Rebanada de fresa: 3 hrs. Hierbabuena: 2.59 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.		1.000	oz				
jugo de arándano		5.000	oz				
limón	jugo	0.500	oz				
fresa		0.005	kg				
hierbabuena	hoja	0.001	kg				
hielo		0.090	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el hielo y los demás ingredientes por orden en vaso old fashion.							
2. Mezcle.							
3. Decore con una rebanada de fresa y una hoja de hierbabuena.							


Shot de mezcal: Benevá. Añejo. Oaxaca							
		<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Dos vasos tequileros.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Coctel	Temperatura: 13C. Cuarto de limón: sobre vaso tequilero.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal Benevá. Añejo. Oaxaca		2.000	oz				
sangrita		2.000	oz				
limón	cuarto	0.003	kg				
<b>Procedimiento</b>							
1. Agregue el mezcal a un vaso tequilero.							
2. Agregue la sangrita al otro vaso tequilero.							
3. Sirva con el limón sobre el vaso tequilero.							


Shot de mezcal: Benevá. Joven							
		<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Dos vasos tequileros.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Coctel	Temperatura: 13°C.			
				Cuarto de limón: sobre vaso tequilero.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal Benevá. Joven		2.000	oz				
sangrita		2.000	oz				
limón	cuarto	0.003	kg				
<b>Procedimiento</b>							
1. Agregue el mezcal a un vaso tequilero.							
2. Agregue la sangrita al otro vaso tequilero.							
3. Sirva con el limón sobre el vaso tequilero.							


Shot de mezcal: El recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano							
		<b>Lugar:</b>		Oaxaca	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Dos vasos tequileros.		Sin guarnición.
		<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 13°C.		
				Cuarto de limón: sobre vaso tequilero.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano		2.000	oz				
sangrita		2.000	oz				
limón	cuarto	0.003	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el mezcal a un vaso tequilero.							
2. Agregue la sangrita al otro vaso tequilero.							
3. Sirva con el limón sobre el vaso tequilero.							





Shot de mezcal: Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca							
		<b>Lugar:</b>		Oaxaca	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Dos vasos tequileros.		Sin guarnición.
		<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 13°C.		
				Cuarto de limón: sobre vaso tequilero.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca		2.000	oz				
sangrita		2.000	oz				
limón	cuarto	0.003	kg				
<b>Procedimiento</b>							
1. Agregue el mezcal a un vaso tequilero.							
2. Agregue la sangrita al otro vaso tequilero.							
3. Sirva con el limón sobre el vaso tequilero.							


Shot de mezcal: Zignum Reposado. Oaxaca							
		<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Dos vasos tequileros.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Coctel	Temperatura: 13°C. Cuarto de limón: sobre vaso tequilero.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mezcal Zignum. Reposado. Oaxaca		2.000	oz				
sangrita		2.000	oz				
limón	cuarto	0.003	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el mezcal a un vaso tequilero.							
2. Agregue la sangrita al otro vaso tequilero.							
3. Sirva con el limón sobre el vaso tequilero.							


Trago largo: brandy							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso highball.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C.			
				Rebanada de limón: dentro del vaso.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
brandy		1.500	oz				
refresco de cola		3.000	oz				
agua mineral		3.000	oz				
limón	rebanadas	0.020	kg				
hielo		0.090	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el hielo, limón y los demás ingredientes por orden en vaso highball.							
2. Mezcle.							

Trago largo: ron							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso highball.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C.			
<b>Tipo:</b>		Coctel		Rebanada de limón: al centro.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
ron		1.500	oz				
refresco de cola		3.000	oz				
agua mineral		3.000	oz				
limón	rebanada	0.010	kg				
hielo		0.090	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el hielo y los demás ingredientes por orden en vaso highball.							
2. Mezcle.							
3. Decore con la rebanada de limón							


Trago largo: tequila								
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso highball.		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
tequila			1.500	oz				
refresco de toronja			6.000	oz				
sal			0.002	kg				
limón		jugo	0.002	lt				
limón		cuarto	0.015	kg				
hielo			0.090	kg				
<b>Procedimiento</b>								
1. Escarche el vaso con limón y sal.								
2. Agregue el hielo, tequila y refresco.								
3. Mezcle.								
4. Decore con el gajo de limón.								

Trago largo: whisky							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Vaso highball.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Coctel	Temperatura: 10°C. Gajo de naranja: dentro del vaso 3 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
whisky		1.500	oz				
refresco de manzana		3.000	oz				
agua mineral		3.000	oz				
naranja	gajo	0.025	kg				
hielo		0.090	kg				
Procedimiento							
1. Agregue el hielo, y los demás ingredientes por orden en vaso highball.							
2. Mezcle.							
3. Decore con un gajo delgado de naranja.							


Agua de jamaica							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		1.000	Jarra o vaso highball.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Bebida sin alcohol	Temperatura: 10°C.			
<b>Tipo:</b>		Sin montaje.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
flor de jamaica		0.080	kg				
azúcar		0.180	kg				
agua		1.200	lt				
<b>Procedimiento</b>							
1. Hierva la flor de jamaica en el agua.							
2. Cuele y mezcle el concentrado con el azúcar y agua.							
3. Rectifique sabor y refrigere.							
4. Sirva fría.							


Agua de horchata							
		<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Jarra o vaso highball.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Bebida sin alcohol	Temperatura: 10°C.			
				Sin montaje.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
arroz		0.100	kg				
azúcar		0.150	kg				
agua		1.200	lt				
Procedimiento							
1. Repose el arroz en el agua durante 2 hrs.							
2. Licúe junto con el azúcar.							
3. Rectifique sabor y refrigere.							
4. Sirva fría.							





Café de olla con chocolate de metate									
		<b>Lugar:</b>		De la Casa		<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (pax):</b>		1.000		Taza cafetera.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>		Bebida caliente		Temperatura: 75°C.			
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	
agua			2.500	lt					
canela en raja			0.010	kg					
clavo de olor			0.001	kg					
piloncillo			0.050	kg					
chocolate de metate			0.050	kg					
café molido			0.100	kg					
Procedimiento									
1. Ponga a calentar el agua en una olla; cuando hierva agregue canela, clavo de olor, piloncillo y el chocolate. Hierva 10 min. aproximadamente.									
2. Baje la lumbre y deje hervir.									
3. Agregue el café al agua hirviendo y apague.									
4. Espere 5 min. para que el café se asiente, mantenga la olla cerca de la lumbre para que esté caliente.									
5. Sirva caliente.									


## Subrecetas.


Arroz blanco								
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato: según acompañamiento.		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Temperatura: 50°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
arroz super extra		0.500	kg	pimiento rojo	brunoise	0.070	kg	
				pimienta negra	molida	0.001	kg	
fondo de ave	caliente	1.500	lt					
aceite vegetal		0.200	lt					
ajo	picado	0.010	kg					
cebolla blanca	brunoise	0.100	kg					
perejil liso		0.025	kg					
cilantro		0.025	kg					
granos de elote		0.080	kg					
chícharos		0.070	kg					
Procedimiento								
1. Fría la cebolla y el ajo, cuando acitrone la cebolla agregue el arroz moviéndolo con cuidado hasta que el arroz esté transparente y empiece a tomar un color paja claro.								
2. Agregue el fondo de ave, pimiento, chícharos, sal y pimienta.								
3. Mueva con cuidado para distribuir los ingredientes; procure no romper los granos de arroz. Cubra el arroz con las ramas de perejil y cilantro. Reserve 0.010 kg de perejil fresco.								
4. Tape la cacerola y baje la flama; no vuelva a mover ni a destaparla.								
5. A los 20 min. revise rápidamente y vuelva a tapar. Al terminar cocción, apague y déjelo tapado.								
6. Sirva y decore con una hoja de perejil.								
NOTA: Para guarnición sirva 0.100 kg en cada plato.								


Chilaquiles rojos								
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato de hierro redondo.		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Temperatura: 50°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
tortilla de maíz	triángulos	0.700	kg	crema ácida		0.120	lt	
chile guajillo	asado, hidratado	0.120	kg	cilantro	picado	0.030	kg	
				aceite vegetal		0.350	lt	
chile de árbol		0.007	kg	sal		0.010	kg	
jitomate saladet		0.350	kg	pimienta negra	entera	0.001	kg	
cebolla blanca		0.080	kg					
ajo	diente	0.015	kg					
agua		0.500	lt					
cebolla morada	brunoise	0.150	kg					
queso ranchero	desboronado	0.080	kg					
Procedimiento								
1. Fría las tortillas.								
2. Cuesa los jitomates y sofría la cebolla blanca y el ajo.								
3. Licue los chiles guajillo, de árbol, jitomate, cebolla y ajo.								
4. Fría la salsa, sazone y deje hervir por 2 min.								
5. En una sartén caliente agregue las tortillas y cebolla en pluma, bañe con la salsa y saltee rapidamente.								
6. Sirva inmediatamente. Decore con crema, queso, cilantro y cebolla morada.								
NOTA: Para guarnición sirva 0.120 kg. en cada plato.								

Fondo de ave							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (lt):</b>		1.000	Sin montaje.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Fondo	Temperatura: según receta.			
<b>Tipo:</b>		Fondo	Sin montaje.				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
huesos de pollo		0.500	kg	pimienta negra	entera	0.003	kg
zanahoria	troceada	0.200	kg				
cebolla blanca	cuartos	0.100	kg				
apio	troceado	0.080	kg				
laurel		0.005	kg				
tomillo		0.005	kg				
perejil liso		0.010	kg				
ajo	diente	0.010	kg				
agua	caliente	2.000	lt				
aceite vegetal		0.150	lt				
Procedimiento							
1. Sofría todos los ingredientes en el aceite.							
2. Agregue al agua caliente todos los ingredientes y deje hervir durante 40 min. a fuego bajo con la olla tapada.							
NOTA: Cuele antes de usar para las preparaciones.							


Frijoles de la olla							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Sin montaje.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Temperatura: según receta.			
<b>Tipo:</b>		Sin montaje.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
frijol		0.600	kg	pimienta negra	molida	0.005	kg
agua		6.000	lt	sal		0.030	kg
clavo		0.001	kg				
cebolla blanca	cuartos	0.400	kg				
ajo		0.025	kg				
aceite vegetal		0.030	lt				
epazote		0.020	kg				
tomillo		0.005	kg				
laurel		0.005	kg				
sal		0.030	kg				
Procedimiento							
1. Ponga los frijoles en una olla con agua fría a fuego alto.							
2. Cuando empiecen a hervir baje la flama a fuego medio, tape parcialmente y deje así durante 1 hora aproximadamente, hasta que estén tiernos, pero no suaves.							
3. Añada los ingredientes restantes y deje hervir hasta terminar cocción. Rectifique sazón.							
4. Agregue más agua caliente en caso de que sea necesario.							


Frijoles refritos							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato de hierro redondo.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Temperatura: 50°C. Frijoles: 3 hrs. Totopos, chile y jitomate: 6 a 12 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
frijoles de la olla (ver subrecetas)		1.000	receta	tortilla de maíz	triángulos	0.050	kg
				sal		0.005	kg
aceite vegetal		0.300	lt				
cebolla blanca	cuartos	0.090	kg				
jitomate saladet		0.200	kg				
ajo		0.010	kg				
chile de árbol		0.005	kg				
chile serrano		0.080	kg				
queso ranchero	desboronado	0.100	kg				
jitomate cherry		0.075	kg				
Procedimiento							
1. Ponga a cocer los jitomates.							
2. Caliente 0.200 lt de aceite en una sartén.							
3. Agregue la cebolla y acitrone, agregue el ajo y chile de árbol. Ya que hayan dorado retírelos de la sartén. Reserve.							
4. Vacíe los frijoles de olla y macháquelos.							
5. Licúe los jitomates cocidos, sal, cebolla, ajo y chile de árbol previamente dorados. Agregue esta salsa a los frijoles y deje hervir por 15 min. o hasta que espesen. Rectifique sazón.							
6. Fría en el aceite restante las tortillas y los chiles serranos.							
7. Sirva y decore con 3 totopos, chile serrano y una mitad de jitomate cherry. Espolvoree un poco de queso fresco.							
NOTA: Para guarnición sirva 0.100 kg. en cada plato.							


Guacamole							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (kg):</b>		1.000	Plato: según acompañamiento.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Temperatura: 20°C.			
				Totopo: 9 hrs. Abanico de aguacate: 9 hrs. Perejil: 3 hrs.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
aguacate hass		1.500	kg				
cebolla blanca	brunoise	0.080	kg				
chile serrano	picado	0.040	kg				
limón	jugo	0.060	lt				
cilantro	picado	0.040	kg				
tortilla de maíz	triángulos	0.050	kg				
aceite vegetal		0.250	lt				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.001	kg				
Procedimiento							
1. Mezcle la cebolla, chile serrano y jugo de limón.							
2. Agregue el aguacate, machaque y salpimente.							
3. Agregue el cilantro e incorpore.							
3. Fría los triángulos de tortilla.							
4. Decore el guacamole con el totopo, un abanico de aguacate y una hoja de cilantro.							
NOTA: Para guarnición sirva 0.100 kg. en cada plato.							


Lechuga, jitomate, cebolla							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato: según acompañamiento. Temperatura: 20°C.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Lechuga, jitomate, cebolla: según acompañamiento.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
lechuga escarola	deshoj	1	pza				
jitomate cherry	por	0.250	kg				
cebolla morada	aros	0.150	kg				
Procedimiento							
1. Sirva 0.50 kg de lechuga, 3 mitades de jitomate y 3 aros de cebolla.							





Mayonesa con hierbas							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (lt):</b>		1.000	Sin montaje		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Salsas	Temperatura: 20°C.			
<b>Tipo:</b>		Sin montaje.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
mayonesa		1.000	lt				
orégano		0.010	kg				
romero		0.010	kg				
tomillo		0.010	kg				
mejorana		0.010	kg				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.003	kg				
Procedimiento							
1. Muela las hierbas y mézclelas con la mayonesa.							
2. Rectifique sazón.							


Pico de gallo								
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (kg):</b>		1.000	Plato trinche		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Salsas	Temperatura: 20°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
cebolla blanca	brunoise	0.240	kg					
chile serrano	picado	0.080	kg					
cilantro	picado	0.030	lt					
jitomate saladet	brunoise, sin semillas	0.500	kg					
limón	jugo	0.030	lt					
naranja	suprema	0.130	kg					
aceite vegetal		0.020	lt					
sal		0.010	kg					
pimienta negra	molida	0.002	kg					
Procedimiento								
1. Mezcle todos los ingredientes y sazone.								


Salsa de chile serrano							
		<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
		<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Plato: salsero.		Sin guarnición.	
		<b>Tipo:</b>	Salsas	Temperatura: 20°C.			
				Servir en salsero al centro de la mesa.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
chile serrano		0.250	kg				
cebolla blanca		0.180	kg				
ajo		0.080	kg				
aceite vegetal		0.300	lt				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.001	kg				
Procedimiento							
1. Freir el chile serrano, cebolla y ajo hasta dorar perfectamente.							
2. Retire del fuego y licúe el chile, cebolla y ajo con la sal y la pimienta.							
3. Coloque esta mezcla en el salsero y agregue con cuidado el aceite caliente en donde fue freído.							
4. Rectifique sazón.							

Salsa de jitomate							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (lt):</b>		1.000	Plato: según acompañamiento.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Salsas	Temperatura: 25°C.			
<b>Tipo:</b>		Salsas		Salsa: según acompañamiento.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
cebolla blanca		0.090	kg				
chile serrano		0.060	kg				
jitomate saladet		0.800	kg				
ajo	diente	0.020	kg				
cilantro		0.020	kg				
sal		0.010	kg				
pimienta negra	molida	0.003	kg				
Procedimiento							
1. Ase la cebolla, chile serrano, jitomate y ajo hasta que se tornen oscuros.							
2. Licúe con el cilantro, sal y pimienta. Rectifique sazón.							

Salsa veracruzana								
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato: según acompañamiento.		Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>		Salsas	Temperatura: 25°C.				
<b>Ingredientes</b>		<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
aceite vegetal		0.250	lt	romero		0.005	kg	
ajo	machacado	0.060	kg	tomillo		0.005	kg	
ajo	picado	0.030	kg	chile jalapeño en vinagre	julianas	0.100	kg	
cebolla blanca	brunoise	0.500	kg	agua		1.500	lt	
aceituna verde sin hueso		0.160	kg	sal		0.010	kg	
alcaparra		0.045	kg	pimienta negra	molida	0.003	kg	
jitomate saladet	cocido	1.000	kg					
jitomate saladet	concassé	0.600	kg					
mejorana		0.005	kg					
Procedimiento								
1. Caliente el aceite de oliva en la olla; dore el ajo machacado y retírelo.								
2. Agregue la cebolla hasta acitronar, agregue el ajo picado y espere a que dore.								
3. Añada las aceitunas y las alcaparras.								
4. Incorpore el jitomate licuado, sazone. Deje a fuego bajo durante 5 min.								
5. Agregue las hierbas de olor, el jitomate concassé y el chile jalapeño en vinagre, deje hervir durante 20 min. a fuego bajo. Rectifique sazón.								

Uchepo							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato trinche.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Entrada	Temperatura: 50°C.			
<b>Tipo:</b>		Sin montaje.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
elote	desgranado	30.000	pzas				
agua		1.500	lt				
hojas de elote		30.000	pz				
polvo para hornear		0.020	kg				
sal		0.010	kg				
Procedimiento							
1. Muela los granos en el procesador de alimentos.							
2. Agregue sal y polvo para hornear, mezcle.							
3. Rellene las hojas de elote con la mezcla y envuelva.							
4. Coloque en una vaporera y cueza de 30 a 40 min. o hasta que la hoja se desprege sola del uchepo.							

Verduras salteadas							
	<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>		10.000	Plato: según acompañamiento.		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>		Guarnición	Temperatura: 30°C.			
		Verduras salteadas: según acompañamiento.					
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
brócoli		0.600	kg				
coliflor		0.600	kg				
zanahoria	sifflets	0.600	kg				
mantequilla		0.050	kg				
agua		3.000	lt				
jugo sazoador		0.005	lt				
salsa tipo inglesa		0.005	lt				
sal		0.001	kg				
pimienta negra	molida	0.001	kg				
Procedimiento							
1. Separe el brocoli y coliflor en manojitos pequeños.							
2. Blanquear las verduras por separado en agua con sal. De un choque térmico.							
3. Caliente la mantequilla en una sartén y agregue las verduras. Agregue la salsa inglesa y jugo sazoador. Saltee por 1 min. Sazone.							
NOTA: Para guarnición sirva 0.060 kg de coliflor, 0.060 kg de brócoli y 0.060 kg de zanahoria.							

Vinagreta de cítricos							
		<b>Lugar:</b>		De la Casa	<b>Montaje</b>		<b>Guarnición</b>
		<b>Porciones (lt):</b>		1.000	Salsero.		Sin guarnición.
		<b>Tipo:</b>		Salsas	Temperatura: 20°C.		
				Vinagreta: 3 hrs del plato.			
Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Cantidad	Unidad
vinagre de manzana		0.125	lt				
naranja	jugo	0.050	lt				
toronja	jugo	0.050	lt				
limón	jugo	0.050	lt				
naranja	ralladura	0.020	kg				
miel de abeja		0.050	lt				
aceite de oliva		0.670	lt				
sal		0.008	kg				
pimienta negra	molida	0.002	kg				
Procedimiento							
1. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente hasta que se incorporen.							
2. Rectifique sazón.							



## II. Lista de materia prima.

Ingredientes	Marca	Empaque	Presentación	Unidad	Precio compra	% Merma	Precio real	% Util	Precio unitario
--------------	-------	---------	--------------	--------	---------------	---------	-------------	--------	-----------------

Frutas									
flor de jamaica	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 10.00	0	\$ 10.00	100	\$ 10.00
fresa	granel	canasta	1.000	kg	\$ 15.00	5	\$ 15.79	95	\$ 15.79
jícama	granel	caja	1.000	kg	\$ 9.00	15	\$ 10.59	85	\$ 10.59
manzana verde	granel	caja	1.000	kg	\$ 22.00	25	\$ 29.33	75	\$ 29.33
naranja	granel	caja	1.000	kg	\$ 4.00	20	\$ 5.00	80	\$ 5.00
piña	granel	caja	1.000	kg	\$ 10.00	30	\$ 14.29	70	\$ 14.29
plátano macho	granel	caja	1.000	kg	\$ 15.00	10	\$ 16.67	90	\$ 16.67
tamarindo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 19.00	50	\$ 38.00	50	\$ 38.00
toronja	granel	caja	1.000	kg	\$ 5.00	35	\$ 7.69	65	\$ 7.69

Verduras									
aguacate hass	granel	caja	1.000	kg	\$ 40.00	25	\$ 53.33	75	\$ 53.33
ajo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 74.00	15	\$ 87.06	85	\$ 87.06
apio	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 11.00	10	\$ 12.22	90	\$ 12.22
brócoli	granel	caja	1.000	kg	\$ 9.00	20	\$ 11.25	80	\$ 11.25
calabacita zucchini	granel	caja	1.000	kg	\$ 18.00	15	\$ 21.18	85	\$ 21.18
cebolla blanca	granel	caja	1.000	kg	\$ 8.00	25	\$ 10.67	75	\$ 10.67
cebolla morada	granel	caja	1.000	kg	\$ 14.00	25	\$ 18.67	75	\$ 18.67
chícharos	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 25.00	10	\$ 27.78	90	\$ 27.78
coliflor	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 10.00	20	\$ 12.50	80	\$ 12.50
cuitlacoche	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 55.00	0	\$ 55.00	100	\$ 55.00
elote	granel	caja	1.000	kg	\$ 2.00	30	\$ 2.86	70	\$ 2.86
espinaca	granel	caja	1.000	kg	\$ 30.00	20	\$ 37.50	80	\$ 37.50
champiñones	granel	caja	1.000	kg	\$ 50.00	0	\$ 50.00	100	\$ 50.00
hoja de plátano	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 40.00	0	\$ 40.00	100	\$ 40.00
jitomate cherry	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 31.00	0	\$ 31.00	100	\$ 31.00

jitomate saladet	granel	caja	1.000	kg	\$ 8.00	20	\$ 10.00	80	\$ 10.00
lechuga escarola	granel	caja	1.000	pza.	\$ 7.90	5	\$ 8.32	95	\$ 8.32
lechuga francesa	granel	caja	1.000	pza.	\$ 10.00	5	\$ 10.53	95	\$ 10.53
lechuga italiana	granel	caja	1.000	pza.	\$ 10.00	5	\$ 10.53	95	\$ 10.53
lechuga romana	granel	caja	1.000	pza.	\$ 4.00	5	\$ 4.21	95	\$ 4.21
lechuga sangría	granel	caja	1.000	pza.	\$ 10.00	5	\$ 10.53	95	\$ 10.53
limón	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 9.00	20	\$ 11.25	80	\$ 11.25
papa blanca	granel	caja	1.000	kg	\$ 15.00	10	\$ 16.67	90	\$ 16.67
pepino	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 6.00	5	\$ 6.32	95	\$ 6.32
pimiento amarillo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 45.00	30	\$ 64.29	70	\$ 64.29
pimiento rojo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 35.00	30	\$ 50.00	70	\$ 50.00
pimiento verde	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 32.00	30	\$ 45.71	70	\$ 45.71
tomate	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 10.00	10	\$ 11.11	90	\$ 11.11
verdolagas	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 10.00	15	\$ 11.76	85	\$ 11.76
xoconostle	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 15.00	20	\$ 18.75	80	\$ 18.75
zanahoria	granel	caja	1.000	kg	\$ 8.00	15	\$ 9.41	85	\$ 9.41

<b>Chiles</b>									
chile ancho	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 31.00	15	\$ 36.47	85	\$ 36.47
chile chipotle deshidratado	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 47.00	5	\$ 49.47	95	\$ 49.47
chile de árbol	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 34.00	12	\$ 38.64	88	\$ 38.64
chile serrano	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 12.00	12	\$ 13.64	88	\$ 13.64
chile guajillo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 73.00	15	\$ 85.88	85	\$ 85.88
chile güero	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 19.00	15	\$ 22.35	85	\$ 22.35
chile jalapeño fresco	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 15.00	13	\$ 17.24	87	\$ 17.24
chile perón	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 36.00	10	\$ 40.00	90	\$ 40.00
chile poblano	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 15.00	18	\$ 18.29	82	\$ 18.29

<b>Hierbas</b>									
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

albahaca	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 48.00	15	\$ 56.47	85	\$ 56.47
berro	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 36.00	15	\$ 42.35	85	\$ 42.35
cilantro	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 25.00	12	\$ 28.41	88	\$ 28.41
epazote	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 30.00	10	\$ 33.33	90	\$ 33.33
hierbabuena	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 30.00	10	\$ 33.33	90	\$ 33.33
hinojo	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 25.00	10	\$ 27.78	90	\$ 27.78
laurel	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 18.00	10	\$ 20.00	90	\$ 20.00
mejorana	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 40.00	10	\$ 44.44	90	\$ 44.44
menta	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 41.00	10	\$ 45.56	90	\$ 45.56
orégano	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 130.00	0	\$ 130.00	100	\$ 130.00
perejil liso	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 25.00	12	\$ 28.41	88	\$ 28.41
romero	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 40.00	10	\$ 44.44	90	\$ 44.44
tomillo	granel	ramillete	1.000	kg	\$ 10.00	10	\$ 11.11	90	\$ 11.11

### Carnes, aves, pescados y mariscos

#### Carnes

arrachera de res	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 85.00	0	\$ 85.00	100	\$ 85.00
carne molida de res	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 65.00	0	\$ 65.00	100	\$ 65.00
filete de cerdo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 100.00	0	\$ 100.00	100	\$ 100.00
lomo de cerdo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 85.00	5	\$ 89.47	95	\$ 89.47
pierna de cerdo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 68.00	0	\$ 68.00	100	\$ 68.00

#### Aves

pechuga de pollo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 40.00	10	\$ 44.44	90	\$ 44.44
muslo de pollo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 39.00	5	\$ 41.05	95	\$ 41.05
retazo de pollo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 13.00	0	\$ 13.00	100	\$ 13.00

#### Pesados y mariscos

medallón de atún	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 184.00	0	\$ 184.00	100	\$ 184.00
charales	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 60.00	0	\$ 60.00	100	\$ 60.00
mojarra tilapia	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 30.00	0	\$ 30.00	100	\$ 30.00

camarón 41 - 50	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 118.00	5	\$ 124.21	95	\$ 124.21
camarón 31 - 35	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 121.00	5	\$ 127.37	95	\$ 127.37
cazón	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 64.00	0	\$ 64.00	100	\$ 64.00
ostiones	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 50.00	50	\$ 100.00	50	\$ 100.00

<b>Lácteos</b>									
crema ácida	granel	bote	1.000	lt	\$ 30.00	0	\$ 30.00	100	\$ 30.00
crema para batir	Lyncott	tetrapack	1.000	lt	\$ 53.00	0	\$ 53.00	100	\$ 53.00
leche entera	Sello Rojo	tetrapack	1.000	lt	\$ 9.00	0	\$ 9.00	100	\$ 9.00
mantequilla	Chipillo	papel	1.000	kg	\$ 111.00	0	\$ 111.00	100	\$ 111.00
queso crema	Kirkland Signature	caja	1.000	kg	\$ 35.00	0	\$ 35.00	100	\$ 35.00
queso oaxaca	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 60.00	0	\$ 60.00	100	\$ 60.00
queso panela	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 65.00	0	\$ 65.00	100	\$ 65.00
queso ranchero	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 60.00	0	\$ 60.00	100	\$ 60.00
rompopo	Coronado	botella	1.000	lt	\$ 84.00	0	\$ 84.00	100	\$ 84.00

<b>Abarrotes</b>									
aceite vegetal	Canoil	botella	1.000	lt	\$ 21.00	0	\$ 21.00	100	\$ 21.00
aceite de oliva extra virgen	Carbonell	botella	1.000	lt	\$ 92.00	0	\$ 92.00	100	\$ 92.00
aceituna verde sin hueso	Serpis	bolsa	1.500	kg	\$ 51.00	55	\$ 113.33	45	\$ 75.56
achiote en pasta	Loltun	caja	0.100	kg	\$ 8.00	0	\$ 8.00	100	\$ 80.00
ajonjolí blanco	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 57.50	0	\$ 57.50	100	\$ 57.50
ajonjolí endulzado	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 70.00	0	\$ 70.00	100	\$ 70.00
alcaparra	Bustamante	bolsa	1.000	kg	\$ 120.00	40	\$ 200.00	60	\$ 200.00
amaranto	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 46.00	0	\$ 46.00	100	\$ 46.00
almendra	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 121.00	0	\$ 121.00	100	\$ 121.00
arroz super extra	San Lázaro	bolsa	1.000	kg	\$ 13.00	0	\$ 13.00	100	\$ 13.00
ate de membrillo	granel	plástico	1.000	kg	\$ 35.50	0	\$ 35.50	100	\$ 35.50
atún en aceite	Dolores	lata	1.880	kg	\$ 105.00	28	\$ 145.83	72	\$ 77.57

azúcar glass	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 21.00	0	\$ 21.00	100	\$ 21.00
azúcar refinada	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 16.00	0	\$ 16.00	100	\$ 16.00
bolillo	granel	bolsa	1.000	pz	\$ 2.50	0	\$ 2.50	100	\$ 2.50
bollo	granel	caja	1.000	pz	\$ 2.00	0	\$ 2.00	100	\$ 2.00
cacahuete pelado	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 70.00	0	\$ 70.00	100	\$ 70.00
café molido	Europa	bolsa	1.000	kg	\$ 200.00	0	\$ 200.00	100	\$ 200.00
canela en polvo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 42.00	0	\$ 42.00	100	\$ 42.00
canela en raja	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 40.00	0	\$ 40.00	100	\$ 40.00
chile chipotle adobado	granel	lata	0.380	kg	\$ 21.40	0	\$ 21.40	100	\$ 56.32
chile jalapeño en vinagre	La Morena	lata	2.800	kg	\$ 49.90	40	\$ 83.17	60	\$ 29.70
chocolate de mesa	Casero	caja	0.540	kg	\$ 38.50	0	\$ 38.50	100	\$ 71.30
chocolate oscuro	Turín	caja	1.000	kg	\$ 190.00	0	\$ 190.00	100	\$ 190.00
clavo de olor	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 60.00	0	\$ 60.00	100	\$ 60.00
chongos zamoranos	Coro	lata	0.920	kg	\$ 61.00	0	\$ 61.00	100	\$ 66.30
consomé de pollo	Doña María	bolsa	1.000	kg	\$ 58.00	0	\$ 58.00	100	\$ 58.00
comino	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 42.00	0	\$ 42.00	100	\$ 42.00
elotitos baby en salmuera	San Miguel	frasco	0.220	kg	\$ 18.63	40	\$ 31.05	60	\$ 141.14
extracto de vainilla	PASA	botella	1.000	lt	\$ 26.00	0	\$ 26.00	100	\$ 26.00
frijol bayo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 25.00	0	\$ 25.00	100	\$ 25.00
galletas saladas paquetines	Gamesa	caja	0.540	kg	\$ 31.30	0	\$ 31.30	100	\$ 57.96
garbanzo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 20.00	0	\$ 20.00	100	\$ 20.00
granos de elote	Great Value	bolsa	1.000	kg	\$ 45.60	0	\$ 45.60	100	\$ 45.60
harina de trigo	3 estrellas	bolsa	1.000	kg	\$ 13.00	0	\$ 13.00	100	\$ 13.00
helado de vainilla	Holanda	bote	1.000	lt	\$ 25.00	0	\$ 25.00	100	\$ 25.00
hielo	Pingüino	bolsa	20.000	kg	\$ 44.00	0	\$ 44.00	100	\$ 2.20
hoja de plátano	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 35.00	0	\$ 35.00	100	\$ 35.00
huevo	granel	caja	1.000	kg	\$ 16.00	5	\$ 16.84	95	\$ 16.84
jugo sazoador	Maggi	frasco	0.800	lt	\$ 94.90	0	\$ 94.90	100	\$ 118.63
leche condensada	Great Value	lata	0.397	kg	\$ 10.80	0	\$ 10.80	100	\$ 27.20
mayonesa	Hellmann's	bote	1.900	lt	\$ 72.90	0	\$ 72.90	100	\$ 38.37
miel de abeja	granel	bote	1.000	kg	\$ 98.00	0	\$ 98.00	100	\$ 98.00

mostaza	Frenchs	bote	2.890	lt	\$ 49.90	0	\$ 49.90	100	\$ 17.27
nuez moscada entera	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 395.00	0	\$ 395.00	100	\$ 395.00
nuez de castilla	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 96.00	0	\$ 96.00	100	\$ 96.00
ostiones ahumados	Crown Prince	lata	0.106	kg	\$ 24.60	0	\$ 24.60	100	\$ 232.08
palillos de madera	Great Value	caja	275.000	pz	\$ 10.00	0	\$ 10.00	100	\$ 0.04
palomitas de maíz	Jolly Time	papel	0.085	kg	\$ 5.00	0	\$ 5.00	100	\$ 58.82
pan molido	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 18.00	0	\$ 18.00	100	\$ 18.00
pasta philo	granel	plástico	1.000	kg	\$ 120.00	0	\$ 120.00	100	\$ 120.00
pasta hojaldre	granel	plástico	1.000	kg	\$ 46.90	0	\$ 46.90	100	\$ 46.90
pepita de calabaza	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 78.00	0	\$ 78.00	100	\$ 78.00
piloncillo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 16.00	0	\$ 16.00	100	\$ 16.00
pimienta negra entera	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 220.00	0	\$ 220.00	100	\$ 220.00
polvo para hornear	Rexal	bote	0.250	kg	\$ 11.40	0	\$ 11.40	100	\$ 45.60
sal	La Fina	bolsa	1.000	kg	\$ 7.00	0	\$ 7.00	100	\$ 7.00
sal de ajo	Tones	bote	0.511	kg	\$ 48.00	0	\$ 48.00	100	\$ 93.93
salsa tipo inglesa	Crosse & Blackwell	frasco	0.980	lt	\$ 21.50	0	\$ 21.50	100	\$ 21.94
sangrita	Viuda de Sánchez	botella	1.000	lt	\$ 46.00	0	\$ 46.00	100	\$ 46.00
semillas de cilantro	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 150.00	0	\$ 150.00	100	\$ 150.00
tortilla de maíz	granel	papel	1.000	kg	\$ 12.00	0	\$ 12.00	100	\$ 12.00
tortilla de harina de trigo	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 14.00	0	\$ 14.00	100	\$ 14.00
tortilla taquera de maíz	granel	papel	1.000	kg	\$ 14.50	0	\$ 14.50	100	\$ 14.50
uva pasa	granel	bolsa	1.000	kg	\$ 40.00	0	\$ 40.00	100	\$ 40.00
vinagre blanco	La Costeña	botella	1.050	lt	\$ 8.80	0	\$ 8.80	100	\$ 8.38
vinagre de manzana	La Costeña	botella	1.050	lt	\$ 11.36	0	\$ 11.36	100	\$ 10.82
vinagre de vino tinto	Mediter	botella	0.350	lt	\$ 26.95	0	\$ 26.95	100	\$ 77.00
vino blanco	California	tetrapack	1.000	lt	\$ 39.90	0	\$ 39.90	100	\$ 39.90
vino tinto	California	tetrapack	1.000	lt	\$ 39.90	0	\$ 39.90	100	\$ 39.90

# III. Lista de bebidas.



Producto	Capacidad ( lt. )	Precio Compra	Precio Unitario	Cantidad	Total	Stock
----------	-------------------	---------------	-----------------	----------	-------	-------

Agua						
Agua Ciel	0.600	\$ 4.37	\$ 7.28	40	\$ 291.33	40
<b>Total</b>					<b>\$ 291.33</b>	<b>40</b>

Cervezas						
Corona	0.355	\$ 7.08	\$ 19.94	56	\$ 1,116.85	56
Victoria	0.355	\$ 6.83	\$ 19.24	49	\$ 942.73	49
Negra Modelo	0.355	\$ 7.70	\$ 21.69	54	\$ 1,171.27	54
<b>Total</b>					<b>\$ 3,230.85</b>	<b>159</b>

Destilados						
Brandy Torres 10	0.700	\$ 222.00	\$ 317.14	4	\$ 1,268.57	4
Ron Appleton Especial	0.950	\$ 132.00	\$ 138.95	3	\$ 416.84	3
Tequila Reposado Cuervo Tradicional	0.950	\$ 216.00	\$ 227.37	5	\$ 1,136.84	5
Whisky Red Label	0.750	\$ 237.00	\$ 316.00	3	\$ 948.00	3
<b>Total</b>					<b>\$ 3,770.26</b>	<b>15</b>

Mezcales						
Benevá. Añejo. Oaxaca.	0.750	\$ 198.00	\$ 264.00	5	\$ 1,320.00	5
Benevá. Joven.	0.750	\$ 178.00	\$ 237.33	5	\$ 1,186.67	5
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.	0.750	\$ 76.00	\$ 101.33	10	\$ 1,013.33	10
Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca	0.750	\$ 229.00	\$ 305.33	4	\$ 1,221.33	4
Zignum. Reposado. Oaxaca	0.750	\$ 271.00	\$ 361.33	4	\$ 1,445.33	4
<b>Total</b>					<b>\$ 6,186.67</b>	<b>28</b>

<b>Refrescos</b>						
Coca-Cola	0.355	\$ 5.25	\$ 14.79	178	\$ 2,632.39	178
Coca-Cola light	0.355	\$ 5.25	\$ 14.79	54	\$ 798.59	54
Fanta	0.355	\$ 4.41	\$ 12.42	56	\$ 695.66	56
Fresca	0.355	\$ 4.41	\$ 12.42	82	\$ 1,018.65	82
Manzana Lift	0.355	\$ 4.41	\$ 12.42	65	\$ 807.46	65
Sprite	0.355	\$ 4.41	\$ 12.42	60	\$ 745.35	60
Trisoda (agua mineral)	0.355	\$ 4.41	\$ 12.42	103	\$ 1,279.52	103
<b>Total</b>					<b>\$ 7,977.63</b>	<b>598</b>

<b>Varios</b>						
contreau	0.960	\$ 95.00	\$ 98.96	1	\$ 98.96	1
crema Cassis	0.750	\$ 74.00	\$ 98.67	1	\$ 98.67	1
jugo de arándano	1.000	\$ 13.00	\$ 13.00	4	\$ 52.00	4
sangrita Viuda de Sánchez	1.000	\$ 46.00	\$ 46.00	16	\$ 736.00	16
<b>Total</b>					<b>\$ 985.63</b>	<b>22</b>

<b>Vino blanco</b>						
Emevé. Chardonnay	0.750	\$ 155.00	\$ 206.67	3	\$ 620.00	3
Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombard	0.750	\$ 146.00	\$ 194.67	5	\$ 973.33	5
Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel	0.750	\$ 284.00	\$ 378.67	3	\$ 1,136.00	3
Guntrum Royal Blue. Riesling	0.750	\$ 233.00	\$ 310.67	1	\$ 310.67	1
<b>Total</b>					<b>\$ 3,040.00</b>	<b>12</b>

<b>Vino tinto</b>						
-------------------	--	--	--	--	--	--

Casa Madero. Cabernet Sauvignon y Merlot	0.750	\$ 243.00	\$ 324.00	4	\$ 1,296.00	4
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon	0.750	\$ 160.00	\$ 213.33	5	\$ 1,066.67	5
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo	0.750	\$ 246.00	\$ 328.00	6	\$ 1,968.00	6
Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir	0.750	\$ 210.00	\$ 280.00	3	\$ 840.00	3
<b>Total</b>					<b>\$ 5,170.67</b>	<b>18</b>

<b>Oporto</b>						
Santo Tomas. Cabernet Sauvignon	0.750	\$ 100.00	\$ 133.33	2	\$ 266.67	2
<b>Total</b>					<b>\$ 266.67</b>	<b>2</b>


# IV. Costeo de recetas.

## Menú de verano.





Canastita de cuitlacoche					
	<b>Lugar:</b>	Distrito Federal	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Aperitivo			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
cuitlacoche		0.250	kg	\$ 55.00	\$ 13.75
cebolla blanca		0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
ajo		0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74
granos de elote		0.100	kg	\$ 45.60	\$ 4.56
nuez moscada		0.002	kg	\$ 395.00	\$ 0.79
queso ranchero		0.100	kg	\$ 60.00	\$ 6.00
cilantro		0.025	kg	\$ 28.41	\$ 0.71
pasta philo		0.250	kg	\$ 120.00	\$ 30.00
huevo		1.000	kg	\$ 16.84	\$ 16.84
crema ácida		0.250	lt	\$ 30.00	\$ 7.50
chile poblano		0.500	kg	\$ 18.29	\$ 9.15
mantequilla		0.025	kg	\$ 111.00	\$ 2.78
sal		0.008	kg	\$ 7.00	\$ 0.06
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22

Sub-total	\$ 95.15
10%	\$ 104.67
% costo	30
Costo total	\$ 348.90
Costo por porción	\$ 34.89
IVA (16 %)	\$ 40.47
Precio de venta	\$ 40.47
Venta al público	\$ 45.00

<b>Ensalada de camarón con vinagreta de cítricos</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Ensalada			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
camarón 31 - 35		1.500	kg	\$ 127.37	\$ 191.06
lechuga italiana		3.000	pzas	\$ 10.53	\$ 31.59
hinojo		0.250	kg	\$ 27.78	\$ 6.95
pimiento amarillo		0.600	kg	\$ 64.29	\$ 38.57
albahaca		0.080	kg	\$ 56.47	\$ 4.52
jitomate cherry		0.200	kg	\$ 31.00	\$ 6.20
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
vinagreta de cítricos (ver subrecetas)		0.200	lt	\$ 70.40	\$ 14.08

Sub-total	\$ 293.25
10%	\$ 322.58
% costo	47
Costo total	\$ 686.33
Costo por porción	\$ 68.63
IVA (16 %)	\$ 79.61
Precio de venta	\$ 79.61
Venta al público	\$ 80.00

Filete de cerdo en salsa de cacahuete					
	<b>Lugar:</b>	Veracruz	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (max):</b>	10.000	Arroz blanco y verduras salteadas.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
filete de cerdo		1.500	kg	\$ 100.00	\$ 150.00
cacahuete		0.250	kg	\$ 70.00	\$ 17.50
bolillo		2.000	pzas	\$ 2.00	\$ 4.00
aceite vegetal		0.030	lt	\$ 21.00	\$ 0.63
canela en polvo		0.010	kg	\$ 42.00	\$ 0.42
chile guajillo		0.050	kg	\$ 85.88	\$ 4.29
chile ancho		0.060	kg	\$ 36.47	\$ 2.19
jitomate saladet		0.600	kg	\$ 10.00	\$ 6.00
epazote		0.015	kg	\$ 33.33	\$ 0.50
cebolla blanca		0.060	kg	\$ 10.67	\$ 0.64
ajo		0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74
azúcar refinada		0.015	kg	\$ 16.00	\$ 0.24
chile jalapeño en vinagre		0.030	kg	\$ 29.70	\$ 0.89
fondo de ave (ver subrecetas)		2.000	lt	\$ 12.40	\$ 24.80
vinagre de vino tinto		0.020	lt	\$ 77.00	\$ 1.54
vino tinto		0.200	lt	\$ 39.90	\$ 7.98
sal		0.200	kg	\$ 7.00	\$ 1.40
pimienta negra		0.015	kg	\$ 220.00	\$ 3.30
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45
Sub-total					\$ 335.75
10%					\$ 369.33
% costo					30
Costo total					\$ 1,231.10
Costo por porción					\$ 123.11
IVA (16 %)					\$ 142.81
Precio de venta					\$ 142.81
Venta al público					\$ 143.00


Xoconostle con helado de vainilla					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Postre			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
xoconostle		0.500	kg	\$ 18.75	\$ 9.38
vino blanco		0.200	lt	\$ 39.90	\$ 7.98
azúcar refinada		0.150	kg	\$ 16.00	\$ 2.40
canela en raja		0.020	kg	\$ 40.00	\$ 0.80
clavo de olor		0.001	kg	\$ 60.00	\$ 0.06
helado de vainilla		1.000	lt	\$ 25.00	\$ 25.00
agua		1.000	lt	\$ -	\$ -
canela en polvo		0.001	kg	\$ 42.00	\$ 0.04

Sub-total	\$ 45.66
10%	\$ 50.22
% costo	25
Costo total	\$ 200.89
Costo por porción	\$ 20.09
IVA (16 %)	\$ 23.30
Precio de venta	\$ 23.30
Venta al público	\$ 42.00



## Menú de invierno.




Aguacate relleno				
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Entrada		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
aguacate hass	0.600	kg	\$ 53.33	\$ 32.00
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13
queso panela	0.150	kg	\$ 65.00	\$ 9.75
chícharos	0.150	kg	\$ 27.78	\$ 4.17
jitomate saladet	0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00
lechuga sangría	1.000	pza	\$ 10.53	\$ 10.53
agua	0.500	kg	\$ -	\$ -
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
mayonesa con hierbas (ver subrecetas)	0.400	lt	\$ 41.40	\$ 16.56


Sub-total	\$ 76.46
10%	\$ 84.10
% costo	20
Costo total	\$ 420.50
Costo por porción	\$ 42.05
IVA (16 %)	\$ 48.78
Precio de venta	\$ 48.78
Venta al público	\$ 49.00

<b>Queso gratinado al epazote</b>				
	<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Aperitivo		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
chile serrano	0.040	kg	\$ 13.64	\$ 0.55
epazote	0.100	kg	\$ 33.33	\$ 3.33
queso oaxaca	1.000	kg	\$ 60.00	\$ 60.00
aceite vegetal	0.015	lt	\$ 21.00	\$ 0.32
fondo de ave (ver subrecetas)	0.050	lt	\$ 12.40	\$ 0.62
ajo	0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44
sal	0.005	kg	\$ 7.00	\$ 0.04
tortilla taquera de maíz	0.500	kg	\$ 14.50	\$ 7.25

Sub-total	\$ 72.53
10%	\$ 79.79
% costo	30
Costo total	\$ 265.96
Costo por porción	\$ 26.60
IVA (16 %)	\$ 30.85
Precio de venta	\$ 30.85
Venta al público	\$ 56.00

<b>Manchamantel</b>					
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y verduras salteadas.		
	<b>Tipo:</b>	Plato Fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
lomo de cerdo		0.900	kg	\$ 89.47	\$ 80.52
chile guajillo		0.060	kg	\$ 85.88	\$ 5.15
chile ancho		0.060	kg	\$ 36.47	\$ 2.19
chile perón		0.150	kg	\$ 40.00	\$ 6.00
piña		0.200	kg	\$ 14.24	\$ 2.85
plátano macho		0.300	kg	\$ 16.67	\$ 5.00
jitomate saladet		0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00
clavo de olor		0.002	kg	\$ 60.00	\$ 0.12
ajo		0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44
cebolla blanca		0.020	kg	\$ 10.67	\$ 0.21
laurel		0.001	kg	\$ 20.00	\$ 0.02
canela en raja		0.008	kg	\$ 40.00	\$ 0.32
fondo de ave (ver subreceta)		2.000	lt	\$ 12.40	\$ 24.80
azúcar refinada		0.010	kg	\$ 16.00	\$ 0.16
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición verduras salteadas ( ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 238.64
10%	\$ 262.51
% costo	30
Costo total	\$ 875.02
Costo por porción	\$ 87.50
IVA (16 %)	\$ 101.50
Precio de venta	\$ 101.50
Venta al público	\$ 123.00

Chongos zamoranos					
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Postre			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
chongos zamoranos en lata		1.000	kg	\$ 66.30	\$ 66.30
manzana verde		0.500	kg	\$ 29.33	\$ 14.67
nuez de castilla		0.100	kg	\$ 96.00	\$ 9.60
limón		0.005	kg	\$ 11.25	\$ 0.06
agua		0.050	lt	\$ -	\$ -


Sub-total	\$ 90.62
10%	\$ 99.68
% costo	25
Costo total	\$ 398.73
Costo por porción	\$ 39.87
IVA (16 %)	\$ 46.25
Precio de venta	\$ 46.25
Venta al público	\$ 47.00

## Aperitivos.




Atún en costra al chipotle				
	<b>Lugar:</b>	Baja California	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Aperitivo		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
lomo de atún	0.650	kg	\$ 184.00	\$ 119.60
ajonjolí blanco	0.050	kg	\$ 57.50	\$ 2.88
chile chipotle deshidratado	0.030	kg	\$ 49.47	\$ 1.48
semillas de cilantro	0.020	kg	\$ 150.00	\$ 3.00
romero	0.015	kg	\$ 44.44	\$ 0.67
tomillo	0.015	kg	\$ 11.11	\$ 0.17
perejil liso	0.020	kg	\$ 28.41	\$ 0.57
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10
aceite de oliva	0.150	lt	\$ 92.00	\$ 13.80
agua	0.400	lt	\$ -	\$ -
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13
piloncillo	0.200	kg	\$ 16.00	\$ 3.20
chile chipotle adobado	0.050	kg	\$ 56.32	\$ 2.82

Sub-total	\$ 150.47
10%	\$ 165.52
% costo	30
Costo total	\$ 551.73
Costo por porción	\$ 55.17
IVA (16 %)	\$ 64.00
Precio de venta	\$ 64.00
Venta al público	\$ 64.00

<b>Jalapeños rellenos de minilla</b>					
	<b>Lugar:</b>	Veracruz	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Entrada			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
chile jalapeño fresco		0.450	kg	\$ 17.24	\$ 7.76
agua		3.000	lt	\$ -	\$ -
vinagre blanco		0.100	lt	\$ 8.38	\$ 0.84
sal		0.038	kg	\$ 7.00	\$ 0.27
azúcar refinada		0.165	kg	\$ 16.00	\$ 2.64
aceite vegetal		0.100	lt	\$ 21.00	\$ 2.10
cebolla blanca		0.120	kg	\$ 10.67	\$ 1.28
ajo		0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87
jitomate saladet		0.700	kg	\$ 10.00	\$ 7.00
laurel		0.005	kg	\$ 20.00	\$ 0.10
atún en aceite		0.500	kg	\$ 77.57	\$ 38.79
perejil liso		0.015	kg	\$ 28.41	\$ 0.43
uva pasa		0.075	kg	\$ 40.00	\$ 3.00
aceituna verde sin hueso		0.075	kg	\$ 75.56	\$ 5.67
alcaparra		0.025	kg	\$ 200.00	\$ 5.00
orégano		0.005	kg	\$ 130.00	\$ 0.65
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
Sub-total					\$ 76.60
10%					\$ 84.26
% costo					30
Costo total					\$ 280.87
Costo por porción					\$ 28.09
IVA (16 %)					\$ 32.58
Precio de venta					\$ 32.58
Venta al público					\$ 44.00

Camarones en salsa de tamarindo y albahaca					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Aperitivo			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
camarón 31 - 35		0.900	kg	\$ 127.37	\$ 114.63
jícama		1.000	kg	\$ 10.59	\$ 10.59
chile chipotle adobado		0.080	kg	\$ 56.32	\$ 4.51
tamarindo		0.500	kg	\$ 38.00	\$ 19.00
consomé de pollo		0.005	kg	\$ 58.00	\$ 0.29
palillos de madera		30.000	pzas	\$ 0.04	\$ 1.20
agua		0.500	lt	\$ -	\$ -
ajo		0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44
albahaca		0.010	kg	\$ 56.47	\$ 0.56
azúcar refinada		0.015	kg	\$ 16.00	\$ 0.24
sal		0.100	kg	\$ 7.00	\$ 0.70
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22

Sub-total	\$ 152.38
10%	\$ 167.62
% costo	47
Costo total	\$ 356.63
Costo por porción	\$ 35.66
IVA (16 %)	\$ 41.37
Precio de venta	\$ 41.37
Venta al público	\$ 52.00

Elotitos en escabeche					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Aperitivo			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
elotitos baby en salmuera		0.500	kg	\$ 141.14	\$ 70.57
cebolla blanca		0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
zanahoria		0.100	kg	\$ 9.41	\$ 0.94
orégano		0.010	kg	\$ 130.00	\$ 1.30
laurel		0.010	kg	\$ 20.00	\$ 0.20
tomillo		0.005	kg	\$ 11.11	\$ 0.06
vinagre de manzana		0.200	lt	\$ 10.82	\$ 2.16
aceite de oliva extra virgen		0.100	lt	\$ 92.00	\$ 9.20
agua		0.100	lt	\$ -	\$ -
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.010	kg	\$ 220.00	\$ 2.20

Sub-total	\$ 87.77
10%	\$ 96.54
% costo	47
Costo total	\$ 205.41
Costo por porción	\$ 20.54
IVA (16 %)	\$ 23.83
Precio de venta	\$ 23.83
Venta al público	\$ 46.00




## Entradas.




Aguachile				
	<b>Lugar:</b>	Sinaloa	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Entrada		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
camarón 41 - 50	0.800	kg	\$ 124.21	\$ 99.37
pepino	0.700	kg	\$ 6.32	\$ 4.42
cebolla morada	0.300	kg	\$ 18.67	\$ 5.60
cilantro	0.015	kg	\$ 28.41	\$ 0.43
jugo sazónador	0.070	lt	\$ 118.63	\$ 8.30
limón	0.400	kg	\$ 11.25	\$ 4.50
chile serrano	0.060	kg	\$ 13.64	\$ 0.82
ajo	0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87
agua	1.000	lt	\$ -	\$ -
lechuga escarola	1.000	pza	\$ 8.32	\$ 8.32
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra	0.002	kg	\$ 220.00	\$ 0.44
galletas saladas paquetines	0.360	kg	\$ 57.96	\$ 20.87

Sub-total	\$ 154.01
10%	\$ 169.41
% costo	47
Costo total	\$ 360.44
Costo por porción	\$ 36.04
IVA (16 %)	\$ 41.81
Precio de venta	\$ 41.81
Venta al público	\$ 60.00

Ensalada verde				
	<b>Lugar:</b>	Baja California	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Ensalada		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
verdolagas	0.250	kg	\$ 11.76	\$ 2.94
berros	0.250	kg	\$ 42.35	\$ 10.59
espinacas	0.250	kg	\$ 37.50	\$ 9.38
hierbabuena	0.030	kg	\$ 33.33	\$ 1.00
perejil liso	0.015	kg	\$ 28.41	\$ 0.43
lechuga francesa	2.000	kg	\$ 10.53	\$ 21.06
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13
azúcar refinada	0.007	kg	\$ 16.00	\$ 0.11
aceite de oliva extra virgen	0.050	lt	\$ 92.00	\$ 4.60
sal	0.008	kg	\$ 7.00	\$ 0.06
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22


Sub-total	\$ 51.50
10%	\$ 56.65
% costo	20
Costo total	\$ 283.26
Costo por porción	\$ 28.33
IVA (16 %)	\$ 32.86
Precio de venta	\$ 32.86
Venta al público	\$ 53.00

Caldo tlalpeño				
	<b>Lugar:</b>	Distrito Federal	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Sopa		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
pechuga de pollo	1.000	kg	\$ 44.44	\$ 44.44
agua	3.000	lt	\$ -	\$ -
zanahoria	0.300	kg	\$ 9.41	\$ 2.82
aceite vegetal	0.050	lt	\$ 21.00	\$ 1.05
ajo	0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31
cebolla blanca	0.050	kg	\$ 10.67	\$ 0.53
jitomate saladet	0.400	kg	\$ 10.00	\$ 4.00
epazote	0.010	kg	\$ 33.33	\$ 0.33
cilantro	0.010	kg	\$ 28.41	\$ 0.28
hierbabuena	0.010	kg	\$ 33.33	\$ 0.33
garbanzo	0.200	kg	\$ 20.00	\$ 4.00
chile chipotle adobado	0.100	kg	\$ 56.32	\$ 5.63
aguacate hass	0.400	kg	\$ 53.33	\$ 21.33
fondo de ave (ver subrecetas)	2.000	lt	\$ 12.40	\$ 24.80
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22

Sub-total	\$ 111.23
10%	\$ 122.35
% costo	15
Costo total	\$ 815.67
Costo por porción	\$ 81.57
IVA (16 %)	\$ 94.62
Precio de venta	\$ 94.62
Venta al público	\$ 95.00

Chile purépecha					
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Entrada			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
chile ancho		0.150	kg	\$ 36.47	\$ 5.47
almendra		0.200	kg	\$ 121.00	\$ 24.20
leche entera		0.300	lt	\$ 9.00	\$ 2.70
jitomate saladet		0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00
cebolla blanca		0.080	kg	\$ 10.67	\$ 0.85
ajo		0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74
crema ácida		0.300	lt	\$ 30.00	\$ 9.00
sal		0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
uchepo (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 86.78	\$ 86.78

Sub-total	\$ 133.07
10%	\$ 146.38
% costo	30
Costo total	\$ 487.92
Costo por porción	\$ 48.79
IVA (16 %)	\$ 56.60
Precio de venta	\$ 56.60
Venta al público	\$ 63.00

Charalitos fritos				
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Lechuga, jitomate, cebolla.	
	<b>Tipo:</b>	Aperitivo		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
charales	0.700	kg	\$ 60.00	\$ 42.00
harina de trigo	0.300	kg	\$ 13.00	\$ 3.90
limón	0.050	kg	\$ 11.25	\$ 0.56
aceite vegetal	0.500	lt	\$ 21.00	\$ 10.50
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87


Sub-total	\$ 75.90
10%	\$ 83.49
% costo	40
Costo total	\$ 208.73
Costo por porción	\$ 20.87
IVA (16 %)	\$ 24.21
Precio de venta	\$ 24.21
Venta al público	\$ 51.00

## Platos fuertes.




Fajitas norteañas				
	<b>Lugar:</b>	Tamaulipas	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (max):</b>	10.000	Chilaquiles rojos y frijoles refritos.	
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
arrachera de res	2.000	kg	\$ 85.00	\$ 170.00
sal de ajo	0.005	kg	\$ 93.93	\$ 0.47
chile de árbol	0.005	kg	\$ 38.64	\$ 0.19
aceite vegetal	0.250	lt	\$ 21.00	\$ 5.25
pimiento verde	0.200	kg	\$ 45.71	\$ 9.14
pimiento rojo	0.200	kg	\$ 50.00	\$ 10.00
pimiento amarillo	0.200	kg	\$ 64.29	\$ 12.86
cebolla blanca	0.500	kg	\$ 10.67	\$ 5.34
ajo	0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10
guarnición chilaquiles (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 44.33	\$ 44.33
guarnición frijoles refritos (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 43.55	\$ 43.55
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 343.52
10%	\$ 377.88
% costo	30
Costo total	\$ 1,259.59
Costo por porción	\$ 125.96
IVA (16 %)	\$ 146.11
Precio de venta	\$ 146.11
Venta al público	\$ 160.00

Pipián				
	<b>Lugar:</b>	Puebla	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y verduras salteadas.	
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
chile serrano	0.060	kg	\$ 13.64	\$ 0.82
tomate	0.600	kg	\$ 11.11	\$ 6.67
epazote	0.010	kg	\$ 33.33	\$ 0.33
pepitas de calabaza	0.250	kg	\$ 78.00	\$ 19.50
aceite vegetal	0.020	lt	\$ 21.00	\$ 0.42
muslo de pollo	1.200	kg	\$ 41.05	\$ 49.26
ajo	0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31
zanahoria	0.120	kg	\$ 9.41	\$ 1.13
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10
fondo de ave ( ver subrecetas)	1.000	lt	\$ 12.40	\$ 12.40
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 201.83
10%	\$ 22.01
% costo	30
Costo total	\$ 740.04
Costo por porción	\$ 74.00
IVA (16 %)	\$ 85.84
Precio de venta	\$ 85.84
Venta al público	\$ 112.00

Asado de boda					
	<b>Lugar:</b>	Colima	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y verduras sateadas.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
pierna de cerdo		1.200	kg	\$ 68.00	\$ 81.60
cebolla blanca		0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
ajo		0.040	kg	\$ 87.06	\$ 3.48
agua		3.500	lt	\$ -	\$ -
aceite vegetal		0.090	kg	\$ 21.00	\$ 1.89
chile ancho		0.050	kg	\$ 36.47	\$ 1.82
tomate		0.150	kg	\$ 11.11	\$ 1.67
bolillo		0.500	pza	\$ 2.50	\$ 1.25
tortilla de maíz		0.005	kg	\$ 12.00	\$ 0.06
comino		0.002	kg	\$ 42.00	\$ 0.08
chocolate de mesa		0.035	kg	\$ 71.30	\$ 2.50
laurel		0.005	kg	\$ 20.00	\$ 0.10
orégano		0.003	kg	\$ 130.00	\$ 0.39
naranja		0.003	kg	\$ 5.00	\$ 0.02
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45
Sub-total					\$ 204.34
10%					\$ 224.78
% costo					30
Costo total					\$ 749.26
Costo por porción					\$ 74.93
IVA (16 %)					\$ 86.91
Precio de venta					\$ 86.91
Venta al público					\$ 103.00



Chile guero x'catic					
	<b>Lugar:</b>	Yucatán	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
chile güero		0.500	kg	\$ 22.35	\$ 11.18
cazón		0.700	kg	\$ 64.00	\$ 44.80
epazote		0.030	kg	\$ 33.33	\$ 1.00
aceite vegetal		0.060	lt	\$ 21.00	\$ 1.26
jitomate saladet		0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00
cebolla blanca		0.180	kg	\$ 10.67	\$ 1.92
achiote en pasta		0.010	kg	\$ 80.00	\$ 0.80
crema ácida		0.300	lt	\$ 30.00	\$ 9.00
vinagre de manzana		0.100	lt	\$ 10.82	\$ 1.08
agua		1.000	lt	\$ -	\$ -
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
guacamole (ver subrecetas)		0.300	kg	\$ 90.02	\$ 27.01
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45


Sub-total	\$ 203.23
10%	\$ 223.56
% costo	35
Costo total	\$ 638.73
Costo por porción	\$ 63.87
IVA (16 %)	\$ 74.09
Precio de venta	\$ 74.09
Venta al público	\$ 95.00


Patel de milpa					
	<b>Lugar:</b>	Distrito Federal	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
champiñones		0.500	kg	\$ 50.00	\$ 25.00
granos de elote		0.250	kg	\$ 45.60	\$ 11.40
calabacita zucchini		0.800	kg	\$ 21.18	\$ 16.94
chile poblano		0.180	kg	\$ 18.29	\$ 3.29
chile chipotle adobado		0.080	kg	\$ 56.32	\$ 4.51
aceite vegetal		0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30
tortilla de maíz		0.800	kg	\$ 12.00	\$ 9.60
mantequilla		0.050	kg	\$ 111.00	\$ 5.55
epazote		0.030	kg	\$ 33.33	\$ 1.00
crema ácida		0.250	lt	\$ 30.00	\$ 7.50
queso oaxaca		0.250	kg	\$ 60.00	\$ 15.00
chile serrano		0.040	kg	\$ 13.64	\$ 0.55
lechuga romana		1/3	pz	\$ 4.21	\$ 1.40
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
frijoles refritos (ver subrecetas)		0.500	receta	\$ 43.55	\$ 21.78
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 188.43
10%	\$ 207.27
% costo	25
Costo total	\$ 829.07
Costo por porción	\$ 82.91
IVA (16 %)	\$ 96.17
Precio de venta	\$ 96.17
Venta al público	\$ 102.00

## Pescados y mariscos.




Camarones al mezcal					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Entrada			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
camarón 31 - 35		2.000	kg	\$ 127.37	\$ 254.74
limón		0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13
sangrita		0.250	lt	\$ 46.00	\$ 11.50
aceite vegetal		0.150	lt	\$ 21.00	\$ 3.15
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.		0.100	lt	\$ 101.33	\$ 10.13
ajo		0.025	kg	\$ 87.06	\$ 2.18
cebolla blanca		0.150	kg	\$ 10.67	\$ 1.60
sal		0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
xoconostle		0.800	kg	\$ 18.75	\$ 15.00
azúcar refinada		0.040	kg	\$ 16.00	\$ 0.64
chile chipotle adobado		0.100	kg	\$ 56.32	\$ 5.63
agua		1.000	lt	\$ -	\$ -
salsa de jitomate (ver subrecetas)		0.500	lt	\$ 12.82	\$ 6.41
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45
				Sub-total	\$ 412.33
				10%	\$ 453.57
				% costo	40
				Costo total	\$ 1,133.91
				Costo por porción	\$ 113.39
				IVA (16 %)	\$ 131.53
				Precio de venta	\$ 131.53
				Venta al público	\$ 146.00

Camarones a la diablo					
	<b>Lugar:</b>	Veracruz	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
camarón 31 - 35		2.000	kg	\$ 127.37	\$ 254.74
chile chipotle adobado		0.150	kg	\$ 56.32	\$ 8.45
chile de árbol		0.010	kg	\$ 38.64	\$ 0.39
tamarindo		0.250	kg	\$ 38.00	\$ 9.50
piña		0.150	kg	\$ 14.24	\$ 2.14
ajo		0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87
cabolla blanca		0.025	kg	\$ 10.67	\$ 0.27
azúcar refinada		0.010	kg	\$ 16.00	\$ 0.16
agua		0.500	lt	\$ -	\$ -
sal		0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
pimienta negra		0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66
fondo de ave (ver subrecetas)		1.000	lt	\$ 12.40	\$ 12.40
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.64	\$ 18.64
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45


Sub-total	\$ 389.56
10%	\$ 428.52
% costo	40
Costo total	\$ 1,071.30
Costo por porción	\$ 107.13
IVA (16 %)	\$ 124.27
Precio de venta	\$ 124.27
Venta al público	\$ 135.00

Camarones al mojo de ajo					
	<b>Lugar:</b>	Sinaloa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
camarón 31 - 35		2.000	kg	\$ 127.37	\$ 254.74
ajo		0.200	kg	\$ 87.06	\$ 17.41
mayonesa		0.250	kg	\$ 38.37	\$ 9.59
mostaza		0.030	kg	\$ 17.27	\$ 0.52
aceite vegetal		0.050	lt	\$ 21.00	\$ 1.05
perejil liso		0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85
jugo sazónador		0.030	lt	\$ 118.63	\$ 3.56
limón		0.040	kg	\$ 11.25	\$ 0.45
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45


Sub-total	\$ 389.02
10%	\$ 427.93
% costo	40
Costo total	\$ 1,069.82
Costo por porción	\$ 106.98
IVA (16 %)	\$ 124.10
Precio de venta	\$ 124.10
Venta al público	\$ 128.00

Pescado a la veracruzana					
	<b>Lugar:</b>	Veracruz	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
mojarra tilapia		2.500	kg	\$ 30.00	\$ 75.00
limón		0.200	kg	\$ 11.25	\$ 2.25
aceite vegetal		0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30
sal		0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14
pimienta negra		0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10
salsa veracruzana (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 59.71	\$ 59.71
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 244.62
10%	\$ 269.08
% costo	35
Costo total	\$ 768.81
Costo por porción	\$ 76.88
IVA (16 %)	\$ 89.18
Precio de venta	\$ 89.18
Venta al público	\$ 120.00

Pescado zarandeado					
	<b>Lugar:</b>	Nayarit	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
mojarra tilapia		2.500	kg	\$ 30.00	\$ 75.00
aceite vegetal		0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30
hoja de plátano		0.100	kg	\$ 40.00	\$ 4.00
limón		0.160	kg	\$ 11.25	\$ 1.80
sal de ajo		0.005	kg	\$ 93.93	\$ 0.47
sal		0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
pimienta negra		0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10
pico de gallo (ver subrecetas)		1.000	kg	\$ 11.76	\$ 11.76
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 200.65
10%	\$ 220.72
% costo	35
Costo total	\$ 630.63
Costo por porción	\$ 63.06
IVA (16 %)	\$ 73.15
Precio de venta	\$ 73.15
Venta al público	\$ 117.00

Pescado al mojo de ajo					
	<b>Lugar:</b>	Nayarit	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
mojarra tilapia		2.500	kg	\$ 30.00	\$ 75.00
ajo		0.200	kg	\$ 87.06	\$ 17.41
mayonesa		0.250	lt	\$ 38.37	\$ 9.59
mostaza		0.030	lt	\$ 17.27	\$ 0.52
aceite vegetal		0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20
perejil liso		0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85
jugo sazónador		0.030	lt	\$ 118.63	\$ 3.56
limón		0.025	kg	\$ 11.25	\$ 0.28
sal		0.010	kg	\$ 7.00	
pimienta negra		0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 212.20
10%	\$ 233.41
% costo	35
Costo total	\$ 666.90
Costo por porción	\$ 66.69
IVA (16 %)	\$ 77.36
Precio de venta	\$ 77.36
Venta al público	\$ 125.00



Ostiones gratinados a la ranchera					
	<b>Lugar:</b>	Nayarit	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Arroz blanco y lechuga, jitomate, cebolla.		
	<b>Tipo:</b>	Plato fuerte			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	
ostiones en su concha	1.500	kg	\$ 100.00	\$ 150.00	
ostiones aumados	0.300	kg	\$ 232.08	\$ 69.62	
mantequilla	0.100	kg	\$ 111.00	\$ 11.10	
aceite vegetal	0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20	
cebolla blanca	0.300	kg	\$ 10.67	\$ 3.20	
jitomate	0.350	kg	\$ 10.00	\$ 3.50	
chile serrano	0.050	kg	\$ 13.64	\$ 0.68	
cilantro	0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85	
queso oaxaca	0.350	kg	\$ 60.00	\$ 21.00	
pan molido	0.150	kg	\$ 18.00	\$ 2.70	
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	


Sub-total	\$ 367.27
10%	\$ 404.00
% costo	40
Costo total	\$ 1,009.99
Costo por porción	\$ 101.00
IVA (16 %)	\$ 117.16
Precio de venta	\$ 117.16
Venta al público	\$ 163.00

## Antojitos mexicanos.




Enchiladas morelianas				
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Antojitos		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
tortilla de maíz	1.000	kg	\$ 12.00	\$ 12.00
chile guajillo	0.100	kg	\$ 85.88	\$ 8.59
ajo	0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44
papa blanca	0.500	kg	\$ 16.67	\$ 8.34
zanahoria	0.500	kg	\$ 9.41	\$ 4.71
jitomate saladet	0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00
queso ranchero	0.200	kg	\$ 60.00	\$ 12.00
cebolla blanca	0.200	kg	\$ 10.67	\$ 2.13
crema ácida	0.200	lt	\$ 30.00	\$ 6.00
lechuga romana	1.000	pza	\$ 4.21	\$ 4.21
aceite vegetal	0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
salsa de jitomate (ver subrecetas)	0.200	lt	\$ 12.82	\$ 2.56
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 109.95
10%	\$ 120.94
% costo	30
Costo total	\$ 403.14
Costo por porción	\$ 40.31
IVA (16 %)	\$ 46.76
Precio de venta	\$ 46.76
Venta al público	\$ 89.00

Chimichangas					
	<b>Lugar:</b>	Chihuahua	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Guacamole.		
	<b>Tipo:</b>	Antojitos			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
tortilla de harina de trigo		0.660	kg	\$ 14.00	\$ 9.24
cane molida de res		0.400	kg	\$ 65.00	\$ 26.00
chile chipotle adobado		0.050	kg	\$ 56.32	\$ 2.82
cebolla blanca		0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
ajo		0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31
queso oaxaca		0.200	kg	\$ 60.00	\$ 12.00
aceite vegetal		0.500	lt	\$ 21.00	\$ 10.50
sal		0.007	kg	\$ 7.00	\$ 0.05
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
lechuga romana		1.000	pza	\$ 4.21	\$ 4.21
crema ácida		0.200	lt	\$ 30.00	\$ 6.00
palillos de madera		20.000	pzas	\$ 0.04	\$ 0.80
frijoles refritos (ver subrecetas)		0.200	receta	\$ 53.55	\$ 10.71
salsa de jitomate (ver subrecetas)		0.200	lt	\$ 12.82	\$ 2.56
guacamole (ver subrecetas)		1.000	kg	\$ 90.02	\$ 90.02
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 216.95
10%	\$ 238.65
% costo	30
Costo total	\$ 795.49
Costo por porción	\$ 79.55
IVA (16 %)	\$ 92.28
Precio de venta	\$ 92.28
Venta al público	\$ 93.00

Taquitos dorados				
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Lechuga, jitomate, cebolla.	
	<b>Tipo:</b>	Antojitos		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
tortillas de maíz	1.000	kg	\$ 12.00	\$ 12.00
pechuga de pollo	0.500	kg	\$ 44.44	\$ 22.22
lechuga romana	1.000	pza	\$ 4.21	\$ 4.21
jitomate saladet	0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00
cebolla blanca	0.300	kg	\$ 10.67	\$ 3.20
crema ácida	0.200	lt	\$ 30.00	\$ 6.00
queso ranchero	0.200	kg	\$ 60.00	\$ 12.00
aceite vegetal	0.500	lt	\$ 21.00	\$ 10.50
agua	3.500	lt	\$ -	\$ -
zanahoria	0.100	kg	\$ 9.41	\$ 0.94
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14
pimienta negra	0.002	kg	\$ 220.00	\$ 0.44
salsa de jitomate (ver subrecetas)	0.300	lt	\$ 12.82	\$ 3.85
palillos de madera	30.000	pzas.	\$ 0.04	\$ 1.20
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 121.15
10%	\$ 133.26
% costo	30
Costo total	\$ 444.21
Costo por porción	\$ 44.42
IVA (16 %)	\$ 51.53
Precio de venta	\$ 51.53
Venta al público	\$ 85.00

Panela asada					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Guacamole.		
	<b>Tipo:</b>	Antojitos			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
queso panales		1.300	kg	\$ 65.00	\$ 84.50
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
aceite vegetal		0.080	lt	\$ 21.00	\$ 1.68
complementos		1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45

Sub-total	\$ 125.85
10%	\$ 138.44
% costo	30
Costo total	\$ 461.45
Costo por porción	\$ 46.15
IVA (16 %)	\$ 53.53
Precio de venta	\$ 53.53
Venta al público	<b>\$ 54.00</b>


## Complementos.




Complementos					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
tortilla		1.000	kg	\$ 10.00	\$ 10.00
salsa de chile serrano		0.500	lt	\$ 18.89	\$ 9.45
bollo		10.000	pz	\$ 2.00	\$ 20.00
Sub-total				\$	39.45

Postres.




Manzana sobre espejo de mezcal				
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Postre		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
manzana verde	1.000	kg	\$ 29.33	\$ 29.33
azúcar refinada	0.400	kg	\$ 16.00	\$ 6.40
limón	0.180	kg	\$ 11.25	\$ 2.03
agua	3.500	lt	\$ -	\$ -
helado de vainilla	0.500	lt	\$ 25.00	\$ 12.50
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.	0.005	lt	\$ 101.33	\$ 0.51
hierbabuena	0.003	kg	\$ 33.33	\$ 0.10


Sub-total	\$ 50.86
10%	\$ 55.95
% costo	25
Costo total	\$ 223.79
Costo por porción	\$ 22.38
IVA (16 %)	\$ 25.96
Precio de venta	\$ 25.96
Venta al público	\$ 48.00

Pastel de elote y salsa de rompopo					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Postre			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
harina de trigo		0.135	kg	\$ 13.00	\$ 1.76
polvo para hornear		0.010	kg	\$ 45.60	\$ 0.46
elote		5.000	pzas	\$ 2.86	\$ 14.30
granos de elote		0.250	kg	\$ 45.60	\$ 11.40
leche condensada		0.397	kg	\$ 10.80	\$ 4.29
huevo		0.200	kg	\$ 16.84	\$ 3.37
aceite vegetal		0.160	lt	\$ 21.00	\$ 3.36
extracto de vainilla		0.030	lt	\$ 26.00	\$ 0.78
crema para batir		0.090	lt	\$ 53.00	\$ 4.77
leche entera		0.090	lt	\$ 9.00	\$ 0.81
azúcar refinada		0.015	kg	\$ 16.00	\$ 0.24
rompopo		0.120	lt	\$ 84.00	\$ 10.08
ajonjolí endulzado		0.030	kg	\$ 70.00	\$ 2.10
amaranto		0.005	kg	\$ 46.00	\$ 0.23
nuez de castilla		0.020	kg	\$ 96.00	\$ 1.92
almendra		0.020	kg	\$ 121.00	\$ 2.42
mantequilla		0.025	kg	\$ 111.00	\$ 2.78
palomitas de maíz		0.005	kg	\$ 5.00	\$ 0.03
				Sub-total	\$ 65.08
				10%	\$ 71.58
				% costo	25
				Costo total	\$ 286.34
				Costo por porción	\$ 28.63
				IVA (16 %)	\$ 33.22
				Precio de venta	\$ 33.22
				Venta al público	\$ 46.00



Pastel de chocolate con fresas					
	<b>Lugar:</b>	De la casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Postre			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
mantequilla		0.160	kg	\$ 111.00	\$ 17.76
chocolate oscuro		0.200	kg	\$ 190.00	\$ 38.00
azúcar refinada		0.230	kg	\$ 16.00	\$ 3.68
huevo		0.200	kg	\$ 16.84	\$ 3.37
harina de trigo		0.090	kg	\$ 13.00	\$ 1.17
fresa		0.400	kg	\$ 15.79	\$ 6.32
limón		0.010	kg	\$ 11.25	\$ 0.11
menta		0.002	kg	\$ 45.56	\$ 0.09


Sub-total	\$ 70.50
10%	\$ 7.55
% costo	25
Costo total	\$ 310.19
Costo por porción	\$ 31.02
IVA (16 %)	\$ 35.98
Precio de venta	\$ 35.98
Venta al público	\$ 44.00

Helado de vainilla con crujiente de membrillo y reducción de jamaica					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Postre			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
pasta de hojaldre		0.500	kg	\$ 46.90	\$ 23.45
ate de membrillo		0.150	kg	\$ 35.50	\$ 5.33
queso crema		0.150	kg	\$ 35.00	\$ 5.25
huevo		0.050	kg	\$ 16.84	\$ 0.84
helado de vainilla		1.000	lt	\$ 25.00	\$ 25.00
flor de jamaica		0.130	kg	\$ 10.00	\$ 1.30
agua		1.000	lt	\$ -	\$ -
azúcar refinada		0.170	kg	\$ 16.00	\$ 2.72


Sub-total	\$ 63.89
10%	\$ 70.28
% costo	25
Costo total	\$ 281.10
Costo por porción	\$ 28.11
IVA (16 %)	\$ 32.61
Precio de venta	\$ 32.61
Venta al público	\$ 39.00

**Bebidas.**




Vino blanco: Emevé. Chardonnay					
	<b>Lugar:</b>	México	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Emevé. Chardonnay		0.750	lt	\$ 206.67	\$ 155.00

Sub-total \$ 155.00  
 % costo 27  
 Costo total \$ 574.08  
 Precio de venta \$ 574.08  
 Venta al público \$ **630.00**


Vino blanco: Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombard.					
	<b>Lugar:</b>	México	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombard		0.750	lt	\$ 194.67	\$ 146.00

Sub-total	\$ 146.00
% costo	27
Costo total	\$ 540.75
Precio de venta	\$ 540.75
Venta al público	\$ 610.00

Vino blanco: Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel					
	<b>Lugar:</b>	México	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel		0.750	lt	\$ 378.67	\$ 284.00

Sub-total	\$ 284.00
% costo	27
Costo total	\$ 1,051.86
Precio de venta	\$ 1,051.86
Venta al público	\$ 1,060.00


**Vino blanco: Guntrum Royal Blue. Riesling**

	<b>Lugar:</b>	Alemania	<b>Guarnición</b>  Sin guarnición.
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	
	<b>Tipo:</b>	Bebidas	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Guntrum Royal Blue. Riesling	0.750	lt	\$ 310.67	\$ 233.00

Sub-total	\$ 233.00
% costo	27
Costo total	\$ 862.97
Precio de venta	\$ 862.97
Venta al público	\$ 880.00

**Vino tinto: Casa Madero. Cabernet Sauvignon y Merlot**

	<b>Lugar:</b>	México	<b>Guarnición</b>
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.
	<b>Tipo:</b>	Bebidas	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Casa Madero. Cabernet Sauvignon y Merlot	0.750	lt	\$ 328.00	\$ 246.00

Sub-total	\$ 246.00
% costo	27
Costo total	\$ 911.11
Precio de venta	\$ 911.11
Venta al público	\$ 900.00

**Vino tinto: L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon**



**Lugar:**

México

**Guarnición**

**Porciones (lt):**

1.000

Sin guarnición.


**Tipo:**

Bebidas

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Suvignon	0.750	lt	\$ 324.00	\$ 243.00

Sub-total	\$ 243.00
% costo	27
Costo total	\$ 900.00
Precio de venta	\$ 900.00
Venta al público	\$ 700.00



<b>Vino tinto: L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo</b>					
	<b>Lugar:</b>	México	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo		0.750	lt	\$ 213.33	\$ 160.00

Sub-total	\$ 160.00
% costo	27
Costo total	\$ 592.58
Precio de venta	\$ 592.58
Venta al público	\$ 920.00

**Vino tinto: Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir**


	<b>Lugar:</b>	Argentina	<b>Guarnición</b>  Sin guarnición.
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	
	<b>Tipo:</b>	Bebidas	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir	0.750	lt	\$ 280.00	\$ 210.00

Sub-total	\$ 210.00
% costo	27
Costo total	\$ 777.78
Precio de venta	\$ 777.78
Venta al público	\$ 800.00

<b>Oporto: Santo Tomas. Cabernet Sauvignon</b>					
	<b>Lugar:</b>	México	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
Santo Tomas. Cabernet Sauvignon		0.750	lt	\$ 133.33	\$ 100.00

Sub-total	\$ 100.00
% costo	27
Costo total	\$ 370.36
Precio de venta	\$ 370.36
<b>Venta al público</b>	<b>\$ 430.00</b>


<b>Malcom Lowry</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano		0.015	lt	\$ 101.33	\$ 1.52
Ron Appleton Especial		0.015	lt	\$ 138.95	\$ 2.08
cointreau		0.030	lt	\$ 98.96	\$ 2.97
Trisoda		0.030	lt	\$ 12.42	\$ 0.37
limón		0.050	kg	\$ 11.25	\$ 0.56
hierbabuena		0.001	kg	\$ 33.33	\$ 0.03
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$ 7.74
10%	\$ 8.51
% costo	20
Costo total	\$ 42.57
Costo por porción	\$ 42.57
IVA (16 %)	\$ 49.38
Precio de venta	\$ 49.38
Venta al público	\$ 54.00

Mezcal libre					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano		0.015	lt	\$ 101.33	\$ 1.52
Fresca		0.240	lt	\$ 12.42	\$ 2.98
hierbabuena		0.005	kg	\$ 33.33	\$ 0.17
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$ 4.87
10%	\$ 5.35
% costo	20
Costo total	\$ 26.76
Costo por porción	\$ 26.76
IVA (16 %)	\$ 31.04
Precio de venta	\$ 31.04
Venta al público	\$ 48.00

**El diablo**


	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.
	<b>Tipo:</b>	Coctel	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano	0.030	lt	\$ 101.33	\$ 3.04
crema Cassis	0.015	lt	\$ 98.67	\$ 1.48
limón	0.040	kg	\$ 11.25	\$ 0.45
cerveza Victoria	0.120	lt	\$ 19.24	\$ 2.31
sal	0.001	kg	\$ 7.00	\$ 0.01
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$ 7.48
10%	\$ 8.23
% costo	20
Costo total	\$ 41.16
Costo por porción	\$ 41.16
IVA (16 %)	\$ 47.75
Precio de venta	\$ 47.75
Venta al público	\$ 59.00


<b>Barrio mezcal</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano		0.030	lt	\$ 101.33	\$ 3.04
jugo de arándano		0.150	lt	\$ 13.00	\$ 1.95
limón		0.035	kg	\$ 11.25	\$ 0.39
fresa		0.005	kg	\$ 15.79	\$ 0.08
hierbabuena		0.001	kg	\$ 33.33	\$ 0.03
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$ 5.69
10%	\$ 6.26
% costo	20
Costo total	\$ 31.32
Costo por porción	\$ 31.32
IVA (16 %)	\$ 36.33
Precio de venta	\$ 36.33
Venta al público	\$ 55.00


Shot mezcal: Benevá. Añejo. Oaxaca					
	<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Benevá. Añejo. Oaxaca		0.060	lt	\$ 264.00	\$ 15.84
sangrita		0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76
limón		0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03

Sub-total	\$	18.63
10%	\$	20.50
% costo		30
Costo total	\$	68.32
Costo por porción	\$	68.32
IVA (16 %)	\$	79.26
Precio de venta	\$	79.26
Venta al público	\$	80.00



<b>Shot mezcal: Benevá. Joven</b>				
	<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Coctel		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Benevá. Joven	0.060	lt	\$ 237.33	\$ 14.24
sangrita	0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76
limón	0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03

Sub-total	\$ 17.03
10%	\$ 18.74
% costo	30
Costo total	\$ 62.46
Costo por porción	\$ 62.46
IVA (16 %)	\$ 72.45
Precio de venta	\$ 72.45
Venta al público	\$ 76.00

Shot mezcal: El recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano					
	<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano		0.060	lt	\$ 101.33	\$ 6.08
sangrita		0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76
limón		0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03

Sub-total	\$	8.87
10%	\$	9.76
% costo		30
Costo total	\$	32.54
Costo por porción	\$	32.54
IVA (16 %)	\$	37.74
Precio de venta	\$	37.74
Venta al público	\$	68.00


**Shot mezcal: Mixes Mezcal Reposado. Oaxaca**



<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Guarnición</b>
<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.
<b>Tipo:</b>	Coctel	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca	0.060	lt	\$ 305.33	\$ 18.32
sangrita	0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76
limón	0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03

Sub-total	\$ 21.11
10%	\$ 23.22
% costo	30
Costo total	\$ 77.42
Costo por porción	\$ 77.42
IVA (16 %)	\$ 89.80
Precio de venta	\$ 89.80
Venta al público	\$ 90.00

<b>Shot mezcal: Zignum. Reposado. Oaxaca</b>					
	<b>Lugar:</b>	Oaxaca	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
Zignum. Reposado. Oaxaca		0.060	lt	\$ 361.33	\$ 21.68
sangrita		0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76
limón		0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03


Sub-total	\$ 24.47
10%	\$ 26.92
% costo	30
Costo total	\$ 89.74
Costo por porción	\$ 89.74
IVA (16 %)	\$ 104.09
Precio de venta	\$ 104.09
Venta al público	\$ 105.00

Trago largo: brandy					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Torres 10		0.045	lt	\$ 317.14	\$ 14.27
Coca-Cola		0.090	lt	\$ 14.78	\$ 1.33
Trisoda		0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12
limón		0.020	kg	\$ 11.25	\$ 0.23
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20


Sub-total	\$ 17.14
10%	\$ 18.86
% costo	30
Costo total	\$ 62.86
Costo por porción	\$ 62.86
IVA (16 %)	\$ 72.91
Precio de venta	\$ 72.91
Venta al público	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">\$ 74.00</span>

Trago largo: ron					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Appleton Especial		0.045	lt	\$ 138.95	\$ 6.25
Coca-Cola		0.090	lt	\$ 14.79	\$ 1.33
Trisoda		0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12
limón		0.010	kg	\$ 11.25	\$ 0.11
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$ 9.01
10%	\$ 9.91
% costo	30
Costo total	\$ 33.04
Costo por porción	\$ 33.04
IVA (16 %)	\$ 38.33
Precio de venta	\$ 38.33
Venta al público	\$ 60.00


Trago largo: tequila					
	Lugar:	De la Casa	Guarnición		
	Porciones (pax):	1.000	Sin guarnición.		
	Tipo:	Coctel			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Reposado Cuervo Tradicional		0.045	lt	\$ 227.37	\$ 10.23
Fresca		0.180	lt	\$ 12.42	\$ 2.24
sal		0.002	kg	\$ 7.00	\$ 0.01
limón		0.019	kg	\$ 11.25	\$ 0.21
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$	12.89
10%	\$	14.18
% costo		30
Costo total	\$	47.27
Costo por porción	\$	47.27
IVA (16 %)	\$	54.84
Precio de venta	\$	54.84
Venta al público	\$	62.00

<b>Trago largo: whisky</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Coctel			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
Red Label		0.045	lt	\$ 316.00	\$ 14.22
Manzana Lift		0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12
Trisoda		0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12
naranja		0.025	kg	\$ 5.00	\$ 0.13
hielo		0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20

Sub-total	\$	16.78
10%	\$	18.46
% costo		30
Costo total	\$	61.52
Costo por porción	\$	61.52
IVA (16 %)	\$	71.36
Precio de venta	\$	71.36
Venta al público	\$	<b>75.00</b>





<b>Cerveza: Corona</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa		<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000		Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Bebida			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Corona		0.355	lt	\$ 19.94	\$ 7.08

Sub-total	\$ 7.08
% costo	18
Costo total	\$ 39.33
Precio de venta	\$ 39.33
Venta al público	\$ 40.00

Cerveza: Victoria					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebida			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Victoria		0.355	lt	\$ 19.24	\$ 6.83

Sub-total	\$ 6.83
% costo	18
Costo total	\$ 37.95
Precio de venta	\$ 37.95
Venta al público	\$ 38.00




<b>Refrescos de Cola (Coca-Cola y Coca-Cola light)</b>					
 	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
refresco de cola		0.355	lt	\$ 14.79	\$ 5.25

Sub-total	\$ 5.25
% costo	20
Costo total	\$ 26.25
Precio de venta	\$ 26.25
Venta al público	\$ 27.00

**Refrescos de sabor Fanta, Fresca, Manzana Lift, Sprite, Trisoda (agua mineral)**

	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
refresco de sabor		0.355	lt	\$ 12.42	\$ 4.41


Sub-total	\$	4.41
% costo		20
Costo total	\$	22.05
Precio de venta	\$	22.05
Venta al público	\$	25.00

Agua de jamaica					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebida sin alcohol			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
flor de jamaica		0.080	kg	\$ 10.00	\$ 0.80
azúcar		0.180	kg	\$ 16.00	\$ 2.88
agua		1.200	lt	\$ -	\$ -

Sub-total	\$ 3.68
10%	\$ 4.05
% costo	20
Costo total	\$ 20.24
Costo por porción	\$ 20.24
IVA (16 %)	\$ 23.48
Precio de venta	\$ 23.48
Venta al público (jarra)	\$ 80.00
Venta al público (vaso)	\$ 24.00

Agua de horchata					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebida sin alcohol			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
arroz		0.100	kg	\$ 13.00	\$ 1.30
azúcar		0.150	kg	\$ 16.00	\$ 2.40
agua		1.200	lt	\$ -	\$ -

Sub-total	\$ 3.70
10%	\$ 4.07
% costo	20
Costo total	\$ 20.35
Costo por porción	\$ 20.35
IVA (16 %)	\$ 23.61
Precio de venta	\$ 23.61
Venta al público (jarra)	\$ 80.00
Venta al público (vaso)	\$ 24.00

Agua: Ciel					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebidas			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
Ciel		0.600	lt	\$ 7.28	\$ 4.37

Sub-total	\$	4.37
% costo		20
Costo total	\$	21.84
Precio de venta	\$	21.84
Venta al público	\$	22.00




Café de olla con chocolate de metate					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones:</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Bebida caliente			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
agua		2.500	lt	\$ -	\$ -
canela en raja		0.010	kg	\$ 40.00	\$ 0.40
clavo de olor		0.001	kg	\$ 60.00	\$ 0.06
piloncillo		0.050	kg	\$ 16.00	\$ 0.80
chocolate de metate		0.050	kg	\$ 38.50	\$ 1.93
café molido		0.100	kg	\$ 200.00	\$ 20.00


Sub-total	\$ 23.19
10%	\$ 25.50
% costo	10
Costo total	\$ 255.04
Costo por porción	\$ 25.50
IVA (16 %)	\$ 29.58
Precio de venta	\$ 29.58
Venta al público	\$ 30.00

**Subrecetas.**



Arroz blanco					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
arroz super extra		0.500	kg	\$ 13.00	\$ 6.50
fondo de ave		1.500	lt	\$ 12.40	\$ 18.60
aceite vegetal		0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20
ajo		0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87
cebolla blanca		0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
perejil liso		0.025	kg	\$ 28.41	\$ 0.71
cilantro		0.025	kg	\$ 28.41	\$ 0.71
granos de elote		0.080	kg	\$ 45.60	\$ 3.65
chícharos		0.070	kg	\$ 27.78	\$ 1.94
pimiento rojo		0.070	kg	\$ 50.00	\$ 3.50
pimienta negra		0.001	kg	\$ 50.00	\$ 0.05
				Sub-total	\$ 41.80


Chilaquiles rojos					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
tortilla de maíz		0.700	kg	\$ 12.00	\$ 8.40
chile guajillo		0.120	lt	\$ 85.88	\$ 10.31
chile de árbol		0.007	kg	\$ 38.64	\$ 0.27
jitomate saladet		0.350	kg	\$ 10.00	\$ 3.50
cebolla blanca		0.080	kg	\$ 10.67	\$ 0.85
ajo		0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31
agua		0.500	lt	\$ -	\$ -
cebolla morada		0.150	kg	\$ 18.67	\$ 2.80
queso ranchero		0.080	kg	\$ 60.00	\$ 4.80
crema ácida		0.120	lt	\$ 30.00	\$ 3.60
cilantro		0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85
aceite vegetal		0.350	lt	\$ 21.00	\$ 7.35
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
				Sub-total	\$ 44.33

Fondo de ave				
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Fondo		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
huesos de pollo	0.500	kg	\$ 13.00	\$ 6.50
zanahoria	0.200	kg	\$ 9.41	\$ 1.88
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07
apio	0.080	kg	\$ 12.22	\$ 0.98
laurel	0.005	kg	\$ 20.00	\$ 0.10
tomillo	0.005	kg	\$ 11.11	\$ 0.06
perejil liso	0.010	kg	\$ 28.41	\$ 0.28
ajo	0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87
agua	2.000	lt	\$ -	\$ -
pimienta negra	0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66
			Sub-total	\$ 12.40


<b>Frijoles de la olla</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
frijol bayo		0.600	kg	\$ 25.00	\$ 15.00
agua		6.000	lt	\$ -	\$ -
clavo		0.001	kg	\$ 60.00	\$ 0.06
cebolla blanca		0.400	lt	\$ 10.67	\$ 4.27
ajo		0.025	kg	\$ 87.06	\$ 2.18
aceite vegetal		0.030	lt	\$ 21.00	\$ 0.63
epazote		0.020	kg	\$ 33.33	\$ 0.67
tomillo		0.005	kg	\$ 11.11	\$ 0.06
laurel		0.005	kg	\$ 20.00	\$ 0.10
sal		0.030	kg	\$ 7.00	\$ 0.21
				Sub-total	\$ 23.17

Frijoles refritos					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
aceite vegetal		0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30
cebolla blanca		0.090	kg	\$ 10.67	\$ 0.96
jitomate saladet		0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00
ajo		0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87
chile de árbol		0.005	kg	\$ 38.64	\$ 0.19
chile serrano		0.080	kg	\$ 13.64	\$ 1.09
queso ranchero		0.100	kg	\$ 60.00	\$ 6.00
jitomate cherry		0.075	kg	\$ 31.00	\$ 2.33
tortilla de maíz		0.050	kg	\$ 12.00	\$ 0.60
sal		0.005	kg	\$ 7.00	\$ 0.04
frijoles de la olla (ver subrecetas)		1.000	receta	\$ 23.17	\$ 23.17
				Sub-total	\$ 43.55


Guacamole					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (kg):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Salsa			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
aguacate hass		1.500	kg	\$ 53.33	\$ 80.00
cebolla blanca		0.080	kg	\$ 10.67	\$ 0.85
chile serrano		0.040	kg	\$ 13.64	\$ 0.55
limón		0.120	kg	\$ 11.25	\$ 1.35
cilantro		0.040	kg	\$ 28.41	\$ 1.14
tortilla de maíz		0.050	kg	\$ 12.00	\$ 0.60
aceite vegetal		0.250	lt	\$ 21.00	\$ 5.25
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
				Sub-total	\$ 90.02

<b>Lechuga, jitomate cherry y cebolla morada</b>					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
lechuga escarola		1.000	pza	\$ 8.32	\$ 8.32
jitomate cherry		0.250	kg	\$ 31.00	\$ 7.75
cebolla morada		0.150	kg	\$ 18.67	\$ 2.80
				Sub-total	\$ 18.87




Mayonesa con hierbas					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Salsa			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
mayonesa	1.000	lt	\$ 38.37	\$ 38.37	
orégano	0.010	kg	\$ 130.00	\$ 1.30	
romero	0.010	kg	\$ 44.44	\$ 0.44	
tomillo	0.010	kg	\$ 11.11	\$ 0.11	
mejorana	0.010	kg	\$ 44.44	\$ 0.44	
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	
pimienta negra	0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66	
			Sub-total	\$ 41.40	


<b>Pico de gallo</b>				
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>	
	<b>Porciones (kg):</b>	1.000	Sin guarnición.	
	<b>Tipo:</b>	Salsa		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
cebolla blanca	0.240	kg	\$ 10.67	\$ 2.56
chile serrano	0.080	kg	\$ 13.64	\$ 1.09
cilantro	0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85
jitomate saladet	0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00
limón	0.060	kg	\$ 11.25	\$ 0.68
naranja	0.130	kg	\$ 5.00	\$ 0.65
aceite vegetal	0.020	lt	\$ 21.00	\$ 0.42
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra	0.002	kg	\$ 220.00	\$ 0.44
Sub-total			\$	11.76


Salsa de chile serrano					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Salsa			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
chile serrano		0.250	kg	\$ 13.64	\$ 3.41
cebolla blanca		0.180	kg	\$ 10.67	\$ 1.92
ajo		0.080	kg	\$ 87.06	\$ 6.96
aceite vegetal		0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
				Sub-total	\$ 18.89





<b>Uchepos</b>					
	<b>Lugar:</b>	Michoacán	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Entrada			
<b>Ingredientes</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
elote		30.000	pzas	\$ 2.86	\$ 85.80
agua		1.500	lt	\$ -	\$ -
hojas de elote frescas		30.000	pzas	\$ -	\$ -
polvo para hornear		0.020	kg	\$ 45.60	\$ 0.91
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
				Sub-total	\$ 86.78

Verduras salteadas					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (pax):</b>	10.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Guarnición			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
brócoli		0.600	kg	\$ 11.25	\$ 6.75
coliflor		0.600	lt	\$ 12.50	\$ 7.50
zanahoria		0.600	kg	\$ 9.41	\$ 5.65
mantequilla		0.050	kg	\$ 111.00	\$ 5.55
agua		3.000	lt	\$ -	\$ -
jugo sazonador		0.005	kg	\$ 118.63	\$ 0.59
salsa tipo inglesa		0.005	kg	\$ 21.94	\$ 0.11
sal		0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07
pimienta negra		0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22
				Sub-total	\$ 26.44

Vinagreta de cítricos					
	<b>Lugar:</b>	De la Casa	<b>Guarnición</b>		
	<b>Porciones (lt):</b>	1.000	Sin guarnición.		
	<b>Tipo:</b>	Salsa			
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo
vinagre de manzana		0.125	lt	\$ 10.82	\$ 1.35
naranja		0.070	kg	\$ 5.00	\$ 0.35
toronja		0.070	kg	\$ 7.69	\$ 0.54
limón		0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13
miel de abeja		0.050	lt	\$ 98.00	\$ 4.90
aceite de oliva extra virgen		0.670	lt	\$ 92.00	\$ 61.64
sal		0.008	kg	\$ 7.00	\$ 0.06
pimineta negra		0.002	kg	\$ 220.00	\$ 0.44
Sub-total				\$	70.40



# V. Presupuesto de ventas inicial.

Producto	Lun.	Mar.	Mie.	Jue.	Vie.	Sab.	Dom.	Total
----------	------	------	------	------	------	------	------	-------

<b>Menú de verano</b>								
Canastitas de cuiflacoche		12	8	11	9	4	13	<b>57</b>
Ensalada de camarón con vinagreta de cítricos		7	14	13	9	10	12	<b>65</b>
Filete de cerdo en salsa de cacahuete		15	12	16	16	13	14	<b>86</b>
Xoconostle con helado de vainilla		9	7	13	10	11	17	<b>67</b>
<b>Menú de invierno</b>								
Aguacate relleno		10	12	13	10	14	13	<b>72</b>
Queso gratinado al epazote		8	9	19	17	17	22	<b>92</b>
Manchamantel		6	13	15	12	6	8	<b>60</b>
Chongos zamoranos		10	6	8	20	17	19	<b>80</b>
<b>Aperitivos</b>								
Atún en costra al chipotle		10	14	15	13	19	23	<b>94</b>
Jalapeños rellenos de minilla		13	12	15	16	13	19	<b>88</b>
Camarón en salsa de tamarindo		13	15	10	17	18	19	<b>92</b>
Elotitos en escabeche		18	13	11	3	15	20	<b>80</b>
<b>Entradas</b>								
Aguachile		12	18	19	21	22	24	<b>116</b>
Ensalada verde		10	22	20	14	21	16	<b>103</b>
Caldo tlalpeño		15	22	19	17	8	18	<b>99</b>
Chile purépecha		11	12	13	14	9	11	<b>70</b>
Charalitos fritos		14	9	14	13	12	16	<b>78</b>
<b>Plato fuerte</b>								
Fajitas norteñas		11	24	24	19	15	21	<b>114</b>
Pipián		10	14	12	9	13	14	<b>72</b>
Asado de boda		7	8	13	14	17	9	<b>68</b>
Chile guero x'catic		9	10	18	16	13	13	<b>79</b>
Pastel de milpa		4	1	4	5	6	5	<b>25</b>
<b>Pescados y mariscos</b>								
Camarones al mezcal		5	9	16	15	19	20	<b>84</b>
Camarones a la diablo		3	6	11	17	14	17	<b>68</b>
Camarones al mojo de ajo		4	11	8	15	11	10	<b>59</b>
Pescado a la veracruzana		3	13	11	6	9	6	<b>48</b>
Pescado zarandeado		5	3	8	6	4	8	<b>34</b>
Pescado al mojo de ajo		6	11	10	7	6	11	<b>51</b>
Ostiones gratinados a la ranchera		5	9	9	3	9	8	<b>43</b>
<b>Antojitos</b>								
Enchiladas morelianas		5	10	9	3	11	12	<b>50</b>

Chimichangas		9	16	14	13	17	23	<b>92</b>
Taquitos dorados		7	7	8	2	10	9	<b>43</b>
Panela asada		13	9	14	17	21	23	<b>97</b>
<b>Postres</b>								
Manzana sobre espejo de mezcal		19	28	24	31	36	47	<b>185</b>
Pastel de elote y salsa de rompopo		10	18	16	23	26	23	<b>116</b>
Pastel de chocolate con fresa		8	20	18	25	28	15	<b>114</b>
Helado de vainilla con galleta de membrillo y reducción de jamaica		12	11	15	24	28	23	<b>113</b>
<b>Bebidas con alcohol</b>								
<b>Vino blanco</b>								
Emevé. Chardonnay		1	0	1	0	1	0	<b>3</b>
Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombard		1	1	0	2	0	1	<b>5</b>
Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel		0	2	0	0	0	1	<b>3</b>
Guntrum Royal Blue. Riesling		0	0	0	1	0	0	<b>1</b>
<b>Vino tinto</b>								
Casa Madero. Cabernet Sauvignon y Merlot		0	1	1	1	0	1	<b>4</b>
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon		1	0	1	0	1	2	<b>5</b>
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo		1	0	2	1	1	1	<b>6</b>
Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir		1	1	0	1	0	0	<b>3</b>
<b>Oporto</b>								
Santo Tomas		0	0	0	1	0	1	<b>2</b>
<b>Cocteles mezcaleros de la Casa</b>								
Malcom Lowry		4	6	5	8	2	6	<b>31</b>
Mezcal libre		6	5	8	1	6	2	<b>28</b>
El diablo		5	3	3	4	5	5	<b>25</b>
Barrio mezcal		3	2	5	6	3	2	<b>21</b>
<b>Shots</b>								
Benevá. Añejo. Oaxaca		3	5	6	12	14	16	<b>56</b>
Benevá. Joven		5	7	4	8	16	12	<b>52</b>
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano		6	10	8	7	13	11	<b>55</b>
Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca		8	14	10	3	6	9	<b>50</b>
Zignum Reposado. Oaxaca		4	2	5	7	17	13	<b>48</b>

<b>Tragos largos</b>								
Brandy: Torres 10		6	5	7	3	5	7	<b>33</b>
Ron: Appleton Especial		4	3	8	5	3	5	<b>28</b>
Tequila: Reposado Cuervo Tradicional		2	6	4	8	5	5	<b>30</b>
Whisky: Red Label		4	3	7	5	5	9	<b>33</b>
<b>Cervezas</b>								
Corona		8	7	6	11	13	11	<b>56</b>
Victoria		8	5	9	6	11	10	<b>49</b>
Negra modelo		5	7	13	11	8	10	<b>54</b>
<b>Bebidas sin alcohol</b>								
<b>Refrescos</b>								
Coca-Cola		24	29	16	24	35	34	<b>162</b>
Coca-Cola Light		12	11	8	5	10	8	<b>54</b>
Fanta		6	13	8	9	9	11	<b>56</b>
Fresca		7	9	5	7	9	10	<b>47</b>
Manzana Lift		8	14	6	7	9	12	<b>56</b>
Sprite		6	10	13	9	8	14	<b>60</b>
Trisoda		9	11	15	13	18	10	<b>76</b>
<b>Agua</b>								
Agua Ciel		5	8	7	4	9	7	<b>40</b>
Jamaica (jarra)		1	3	2	5	6	5	<b>22</b>
Jamaica (vaso)		13	10	17	12	14	11	<b>77</b>
Horchata (jarra)		2	4	3	4	5	2	<b>20</b>
Horchata (vaso)		14	10	7	14	15	13	<b>73</b>
<b>Bebida caliente</b>								
Café de olla con chocolate de metate		30	16	38	53	62	51	<b>250</b>

# VI. Costo de venta por semana.

**Menú de verano.**



<b>Canastita de cuitlacoche</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
cuitlacoche	0.250	kg	\$ 55.00	\$ 13.75	0.025	\$ 1.38	57	1.43	\$ 78.38
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07	0.010	\$ 0.11	57	0.57	\$ 6.08
ajo	0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74	0.002	\$ 0.17	57	0.11	\$ 9.92
granos de elote	0.100	kg	\$ 45.60	\$ 4.56	0.010	\$ 0.46	57	0.57	\$ 25.99
nuez moscada	0.002	kg	\$ 395.00	\$ 0.79	0.000	\$ 0.08	57	0.01	\$ 4.50
queso ranchero	0.100	kg	\$ 60.00	\$ 6.00	0.010	\$ 0.60	57	0.57	\$ 34.20
cilantro	0.025	kg	\$ 28.41	\$ 0.71	0.003	\$ 0.07	57	0.14	\$ 4.05
pasta philo	0.250	kg	\$ 120.00	\$ 30.00	0.025	\$ 3.00	57	1.43	\$ 171.00
huevo	1.000	kg	\$ 16.84	\$ 16.84	0.100	\$ 1.68	57	5.70	\$ 95.99
crema ácida	0.250	lt	\$ 30.00	\$ 7.50	0.025	\$ 0.75	57	1.43	\$ 42.75
chile poblano	0.500	kg	\$ 18.29	\$ 9.15	0.050	\$ 0.91	57	2.85	\$ 52.13
mantequilla	0.025	kg	\$ 111.00	\$ 2.78	0.003	\$ 0.28	57	0.14	\$ 15.82
sal	0.008	kg	\$ 7.00	\$ 0.06	0.001	\$ 0.01	57	0.05	\$ 0.32
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	57	0.01	\$ 1.25

**Total \$ 542.38**

<b>Ensalada de camarón con vinagreta de cítricos</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
camarón 31 - 35	1.500	kg	\$ 127.37	\$ 191.06	0.150	\$ 19.11	65	9.75	\$ 1,241.86
lechuga italiana	3.000	pzas	\$ 10.53	\$ 31.59	0.300	\$ 3.16	65	19.50	\$ 205.34
hinojo	0.250	kg	\$ 27.78	\$ 6.95	0.025	\$ 0.69	65	1.63	\$ 45.14
pimiento amarillo	0.600	kg	\$ 64.29	\$ 38.57	0.060	\$ 3.86	65	3.90	\$ 250.73
albahaca	0.080	kg	\$ 56.47	\$ 4.52	0.008	\$ 0.45	65	0.52	\$ 29.36
jitomate cherry	0.200	kg	\$ 31.00	\$ 6.20	0.020	\$ 0.62	65	1.30	\$ 40.30
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	65	0.07	\$ 0.46
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	65	0.01	\$ 1.43
vinagreta de cítricos (ver subrecetas)	0.200	lt	\$ 70.40	\$ 14.08	0.020	\$ 1.41	65	1.30	\$ 91.52
								<b>Total</b>	<b>\$ 1,906.14</b>

<b>Filete de cerdo en salsa de cacahuete</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
filete de cerdo	1.500	kg	\$ 100.00	\$ 150.00	0.150	\$ 15.00	86	12.900	\$ 1,290.00
cacahuete	0.250	kg	\$ 70.00	\$ 17.50	0.025	\$ 1.75	86	2.150	\$ 150.50
bolillo	2.000	pzas	\$ 2.00	\$ 4.00	0.200	\$ 0.40	86	17.200	\$ 34.40
aceite vegetal	0.030	lt	\$ 21.00	\$ 0.63	0.003	\$ 0.06	86	0.258	\$ 5.42
canela en polvo	0.010	kg	\$ 42.00	\$ 0.42	0.001	\$ 0.04	86	0.086	\$ 3.61
chile guajillo	0.050	kg	\$ 85.88	\$ 4.29	0.005	\$ 0.43	86	0.430	\$ 36.93
chile ancho	0.060	kg	\$ 36.47	\$ 2.19	0.006	\$ 0.22	86	0.516	\$ 18.82
jitomate saladet	0.600	kg	\$ 10.00	\$ 6.00	0.060	\$ 0.60	86	5.160	\$ 51.60
epazote	0.015	kg	\$ 33.33	\$ 0.50	0.002	\$ 0.05	86	0.129	\$ 4.30
cebolla blanca	0.060	kg	\$ 10.67	\$ 0.64	0.006	\$ 0.06	86	0.516	\$ 5.51
ajo	0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74	0.002	\$ 0.17	86	0.172	\$ 14.97
azúcar refinada	0.015	kg	\$ 16.00	\$ 0.24	0.002	\$ 0.02	86	0.129	\$ 2.06
chile jalapeño en vinagre	0.030	kg	\$ 29.70	\$ 0.89	0.003	\$ 0.09	86	0.258	\$ 7.66
fondo de ave (ver subrecetas)	2.000	lt	\$ 12.40	\$ 24.80	0.200	\$ 2.48	86	17.200	\$ 213.28
vinagre de vino tinto	0.020	lt	\$ 77.00	\$ 1.54	0.002	\$ 0.15	86	0.172	\$ 13.24
vino tinto	0.200	lt	\$ 39.90	\$ 7.98	0.020	\$ 0.80	86	1.720	\$ 68.63
sal	0.200	kg	\$ 7.00	\$ 1.40	0.020	\$ 0.14	86	1.720	\$ 12.04
pimienta negra	0.015	kg	\$ 220.00	\$ 3.30	0.002	\$ 0.33	86	0.129	\$ 28.38
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	86	8.600	\$ 359.48
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44	0.100	\$ 2.64	86	8.600	\$ 227.38
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	86	8.600	\$ 339.27
<b>Total</b>									<b>\$ 2,887.49</b>





### Menú de invierno.



<b>Aguacate relleno</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
aguacate hass	0.600	kg	\$ 53.33	\$ 32.00	0.060	\$ 3.20	72	4.320	\$ 230.39
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13	0.010	\$ 0.11	72	0.720	\$ 8.10
queso panela	0.150	kg	\$ 65.00	\$ 9.75	0.015	\$ 0.98	72	1.080	\$ 70.20
chícharos	0.150	kg	\$ 27.78	\$ 4.17	0.015	\$ 0.42	72	1.080	\$ 30.00
jitomate saladet	0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00	0.020	\$ 0.20	72	1.440	\$ 14.40
lechuga sangría	1.000	pza	\$ 10.53	\$ 10.53	0.100	\$ 1.05	72	7.200	\$ 75.82
agua	0.500	kg	\$ -	\$ -	0.050	\$ -	72	3.600	\$ -
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	72	0.108	\$ 0.76
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	72	0.007	\$ 1.58
mayonesa con hierbas (ver subrecetas)	0.400	lt	\$ 41.40	\$ 16.56	0.040	\$ 1.66	72	2.880	\$ 119.23

**Total \$ 550.48**

### Queso gratinado al epazote

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
chile serrano	0.040	kg	\$ 13.64	\$ 0.55	0.004	\$ 0.05	92	0.368	\$ 5.02
epazote	0.100	kg	\$ 33.33	\$ 3.33	0.010	\$ 0.33	92	0.920	\$ 30.66
queso oaxaca	1.000	kg	\$ 60.00	\$ 60.00	0.100	\$ 6.00	92	9.200	\$ 552.00
aceite vegetal	0.015	lt	\$ 21.00	\$ 0.32	0.002	\$ 0.03	92	0.138	\$ 2.90
fondo de ave (ver subrecetas)	0.050	lt	\$ 12.40	\$ 0.62	0.005	\$ 0.06	92	0.460	\$ 5.70
ajo	0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44	0.001	\$ 0.04	92	0.046	\$ 4.00
sal	0.005	kg	\$ 7.00	\$ 0.04	0.001	\$ 0.00	92	0.046	\$ 0.32
tortilla taquera de maíz	0.500	kg	\$ 14.50	\$ 7.25	0.050	\$ 0.73	92	4.600	\$ 66.70

**Total \$ 667.31**

<b>Manchamantel</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
lomo de cerdo	0.900	kg	\$ 89.47	\$ 80.52	0.090	\$ 8.05	60	5.400	\$ 483.14
chile guajillo	0.060	kg	\$ 85.88	\$ 5.15	0.006	\$ 0.52	60	0.360	\$ 30.92
chile ancho	0.060	kg	\$ 36.47	\$ 2.19	0.006	\$ 0.22	60	0.360	\$ 13.13
chile perón	0.150	kg	\$ 40.00	\$ 6.00	0.015	\$ 0.60	60	0.900	\$ 36.00
piña	0.200	kg	\$ 14.24	\$ 2.85	0.020	\$ 0.28	60	1.200	\$ 17.09
plátano macho	0.300	kg	\$ 16.67	\$ 5.00	0.030	\$ 0.50	60	1.800	\$ 30.01
jitomate saladet	0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00	0.020	\$ 0.20	60	1.200	\$ 12.00
clavo de olor	0.002	kg	\$ 60.00	\$ 0.12	0.000	\$ 0.01	60	0.012	\$ 0.72
ajo	0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44	0.001	\$ 0.04	60	0.030	\$ 2.61
cebolla blanca	0.020	kg	\$ 10.67	\$ 0.21	0.002	\$ 0.02	60	0.120	\$ 1.28
laurel	0.001	kg	\$ 20.00	\$ 0.02	0.000	\$ 0.00	60	0.006	\$ 0.12
canela en raja	0.008	kg	\$ 40.00	\$ 0.32	0.001	\$ 0.03	60	0.048	\$ 1.92
fondo de ave (ver subreceta)	2.000	lt	\$ 12.40	\$ 24.80	0.200	\$ 2.48	60	12.000	\$ 148.80
azúcar refinada	0.010	kg	\$ 16.00	\$ 0.16	0.001	\$ 0.02	60	0.060	\$ 0.96
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	60	0.060	\$ 0.42
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10	0.001	\$ 0.11	60	0.030	\$ 6.60
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	60	6.000	\$ 250.80
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44	0.100	\$ 2.64	60	6.000	\$ 158.64
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	60	6.000	\$ 236.70

**Total \$ 1,195.15**

Chongos zamoranos									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
chongos zamoranos en lata	1.000	kg	\$ 66.30	\$ 66.30	0.100	\$ 6.63	80	8.000	\$ 530.40
manzana verde	0.500	kg	\$ 29.33	\$ 14.67	0.050	\$ 1.47	80	4.000	\$ 117.32
nuez de castilla	0.100	kg	\$ 96.00	\$ 9.60	0.010	\$ 0.96	80	0.800	\$ 76.80
limón	0.005	kg	\$ 11.25	\$ 0.06	0.001	\$ 0.01	80	0.040	\$ 0.45
agua	0.050	lt	\$ -	\$ -	0.005	\$ -	80	0.400	\$ -
								<b>Total</b>	<b>\$ 724.97</b>

## Aperitivos.



Atún en costra al chipotle									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
lomo de atún	0.650	kg	\$ 184.00	\$ 119.60	0.065	\$ 11.96	94	6.110	\$ 1,124.24
ajonjolí blanco	0.050	kg	\$ 57.50	\$ 2.88	0.005	\$ 0.29	94	0.470	\$ 27.03
chile chipotle deshidratado	0.030	kg	\$ 49.47	\$ 1.48	0.003	\$ 0.15	94	0.282	\$ 13.95
semillas de cilantro	0.020	kg	\$ 150.00	\$ 3.00	0.002	\$ 0.30	94	0.188	\$ 28.20
romero	0.015	kg	\$ 44.44	\$ 0.67	0.002	\$ 0.07	94	0.141	\$ 6.27
tomillo	0.015	kg	\$ 11.11	\$ 0.17	0.002	\$ 0.02	94	0.141	\$ 1.57
perejil liso	0.020	kg	\$ 28.41	\$ 0.57	0.002	\$ 0.06	94	0.188	\$ 5.34
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	94	0.094	\$ 0.66
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10	0.001	\$ 0.11	94	0.047	\$ 10.34
aceite de oliva	0.150	lt	\$ 92.00	\$ 13.80	0.015	\$ 1.38	94	1.410	\$ 129.72
agua	0.400	lt	\$ -	\$ -	0.040	\$ -	94	3.760	\$ -
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13	0.010	\$ 0.11	94	0.940	\$ 10.58
piloncillo	0.200	kg	\$ 16.00	\$ 3.20	0.020	\$ 0.32	94	1.880	\$ 30.08
chile chipotle adobado	0.050	kg	\$ 56.32	\$ 2.82	0.005	\$ 0.28	94	0.470	\$ 26.47

**Total \$ 1,414.43**

<b>Jalapeños rellenos de minilla</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
chile jalapeño fresco	0.450	kg	\$ 17.24	\$ 7.76	0.045	\$ 0.78	88	3.960	\$ 68.27
agua	3.000	lt	\$ -	\$ -	0.300	\$ -	88	26.400	\$ -
vinagre blanco	0.100	lt	\$ 8.38	\$ 0.84	0.010	\$ 0.08	88	0.880	\$ 7.37
sal	0.038	kg	\$ 7.00	\$ 0.27	0.004	\$ 0.03	88	0.334	\$ 2.34
azúcar refinada	0.165	kg	\$ 16.00	\$ 2.64	0.017	\$ 0.26	88	1.452	\$ 23.23
aceite vegetal	0.100	lt	\$ 21.00	\$ 2.10	0.010	\$ 0.21	88	0.880	\$ 18.48
cebolla blanca	0.120	kg	\$ 10.67	\$ 1.28	0.012	\$ 0.13	88	1.056	\$ 11.27
ajo	0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87	0.001	\$ 0.09	88	0.088	\$ 7.66
jitomate saladet	0.700	kg	\$ 10.00	\$ 7.00	0.070	\$ 0.70	88	6.160	\$ 61.60
laurel	0.005	kg	\$ 20.00	\$ 0.10	0.001	\$ 0.01	88	0.044	\$ 0.88
atún en aceite	0.500	kg	\$ 77.57	\$ 38.79	0.050	\$ 3.88	88	4.400	\$ 341.31
perejil liso	0.015	kg	\$ 28.41	\$ 0.43	0.002	\$ 0.04	88	0.132	\$ 3.75
uva pasa	0.075	kg	\$ 40.00	\$ 3.00	0.008	\$ 0.30	88	0.660	\$ 26.40
aceituna verde sin hueso	0.075	kg	\$ 75.56	\$ 5.67	0.008	\$ 0.57	88	0.660	\$ 49.87
alcaparra	0.025	kg	\$ 200.00	\$ 5.00	0.003	\$ 0.50	88	0.220	\$ 44.00
orégano	0.005	kg	\$ 130.00	\$ 0.65	0.001	\$ 0.07	88	0.044	\$ 5.72
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	88	0.009	\$ 1.94

**Total \$ 674.09**

### Camarones en salsa de tamarindo y albahaca

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
camarón 31 - 35	0.900	kg	\$ 127.37	\$ 114.63	0.090	\$ 11.46	92	8.280	\$ 1,054.62
jícama	1.000	kg	\$ 10.59	\$ 10.59	0.100	\$ 1.06	92	9.200	\$ 97.43
chile chipotle adobado	0.080	kg	\$ 56.32	\$ 4.51	0.008	\$ 0.45	92	0.736	\$ 41.45
tamarindo	0.500	kg	\$ 38.00	\$ 19.00	0.050	\$ 1.90	92	4.600	\$ 174.80
consomé de pollo	0.005	kg	\$ 58.00	\$ 0.29	0.001	\$ 0.03	92	0.046	\$ 2.67
palillos de madera	30.000	pzas	\$ 0.04	\$ 1.20	3.000	\$ 0.12	92	276.000	\$ 11.04
agua	0.500	lt	\$ -	\$ -	0.050	\$ -	92	4.600	\$ -
ajo	0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44	0.001	\$ 0.04	92	0.046	\$ 4.00
albahaca	0.010	kg	\$ 56.47	\$ 0.56	0.001	\$ 0.06	92	0.092	\$ 5.20
azúcar refinada	0.015	kg	\$ 16.00	\$ 0.24	0.002	\$ 0.02	92	0.138	\$ 2.21
sal	0.100	kg	\$ 7.00	\$ 0.70	0.010	\$ 0.07	92	0.920	\$ 6.44
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	92	0.009	\$ 2.02

**Total \$ 1,401.88**



Elotitos en escabeche									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
elotitos baby en salmuera	0.500	kg	\$ 141.14	\$ 70.57	0.050	\$ 7.06	80	4.000	\$ 564.56
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07	0.010	\$ 0.11	80	0.800	\$ 8.54
zanahoria	0.100	kg	\$ 9.41	\$ 0.94	0.010	\$ 0.09	80	0.800	\$ 7.53
orégano	0.010	kg	\$ 130.00	\$ 1.30	0.001	\$ 0.13	80	0.080	\$ 10.40
laurel	0.010	kg	\$ 20.00	\$ 0.20	0.001	\$ 0.02	80	0.080	\$ 1.60
tomillo	0.005	kg	\$ 11.11	\$ 0.06	0.001	\$ 0.01	80	0.040	\$ 0.44
vinagre de manzana	0.200	lt	\$ 10.82	\$ 2.16	0.020	\$ 0.22	80	1.600	\$ 17.31
aceite de oliva extra virgen	0.100	lt	\$ 92.00	\$ 9.20	0.010	\$ 0.92	80	0.800	\$ 73.60
agua	0.100	lt	\$ -	\$ -	0.010	\$ -	80	0.800	\$ -
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	80	0.080	\$ 0.56
pimienta negra	0.010	kg	\$ 220.00	\$ 2.20	0.001	\$ 0.22	80	0.080	\$ 17.60

**Total \$ 702.14**

**Entradas.**



<b>Aguachile</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
camarón 41 - 50	0.800	kg	\$ 124.21	\$ 99.37	0.080	\$ 9.94	116	9.280	\$ 1,152.67
pepino	0.700	kg	\$ 6.32	\$ 4.42	0.070	\$ 0.44	116	8.120	\$ 51.32
cebolla morada	0.300	kg	\$ 18.67	\$ 5.60	0.030	\$ 0.56	116	3.480	\$ 64.97
cilantro	0.015	kg	\$ 28.41	\$ 0.43	0.002	\$ 0.04	116	0.174	\$ 4.94
jugo sazónador	0.070	lt	\$ 118.63	\$ 8.30	0.007	\$ 0.83	116	0.812	\$ 96.33
limón	0.400	kg	\$ 11.25	\$ 4.50	0.040	\$ 0.45	116	4.640	\$ 52.20
chile serrano	0.060	kg	\$ 13.64	\$ 0.82	0.006	\$ 0.08	116	0.696	\$ 9.49
ajo	0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87	0.001	\$ 0.09	116	0.116	\$ 10.10
agua	1.000	lt	\$ -	\$ -	0.100	\$ -	116	11.600	\$ -
lechuga escarola	1.000	pza	\$ 8.32	\$ 8.32	0.100	\$ 0.83	116	11.600	\$ 96.51
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	116	0.116	\$ 0.81
pimienta negra	0.002	kg	\$ 220.00	\$ 0.44	0.000	\$ 0.04	116	0.023	\$ 5.10
galletas saladas paquetines	0.360	kg	\$ 57.96	\$ 20.87	0.036	\$ 2.09	116	4.176	\$ 242.04

**Total \$ 1,786.49**

Ensalada verde									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
verdolagas	0.250	kg	\$ 11.76	\$ 2.94	0.025	\$ 0.29	103	2.575	\$ 30.28
berros	0.250	kg	\$ 42.35	\$ 10.59	0.025	\$ 1.06	103	2.575	\$ 109.05
espinacas	0.250	kg	\$ 37.50	\$ 9.38	0.025	\$ 0.94	103	2.575	\$ 96.56
hierbabuena	0.030	kg	\$ 33.33	\$ 1.00	0.003	\$ 0.10	103	0.309	\$ 10.30
perejil liso	0.015	kg	\$ 28.41	\$ 0.43	0.002	\$ 0.04	103	0.155	\$ 4.39
lechuga francesa	2.000	kg	\$ 10.53	\$ 21.06	0.200	\$ 2.11	103	20.600	\$ 216.92
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13	0.010	\$ 0.11	103	1.030	\$ 11.59
azúcar refinada	0.007	kg	\$ 16.00	\$ 0.11	0.001	\$ 0.01	103	0.072	\$ 1.15
aceite de oliva extra virgen	0.050	lt	\$ 92.00	\$ 4.60	0.005	\$ 0.46	103	0.515	\$ 47.38
sal	0.008	kg	\$ 7.00	\$ 0.06	0.001	\$ 0.01	103	0.082	\$ 0.58
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	103	0.010	\$ 2.27

**Total \$ 530.47**

<b>Caldo tlalpeño</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
pechuga de pollo	1.000	kg	\$ 44.44	\$ 44.44	0.100	\$ 4.44	99	9.900	\$ 439.96
agua	3.000	lt	\$ -	\$ -	0.300	\$ -	99	29.700	\$ -
zanahoria	0.300	kg	\$ 9.41	\$ 2.82	0.030	\$ 0.28	99	2.970	\$ 27.95
aceite vegetal	0.050	lt	\$ 21.00	\$ 1.05	0.005	\$ 0.11	99	0.495	\$ 10.40
ajo	0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31	0.002	\$ 0.13	99	0.149	\$ 12.93
cebolla blanca	0.050	kg	\$ 10.67	\$ 0.53	0.005	\$ 0.05	99	0.495	\$ 5.28
jitomate saladet	0.400	kg	\$ 10.00	\$ 4.00	0.040	\$ 0.40	99	3.960	\$ 39.60
epazote	0.010	kg	\$ 33.33	\$ 0.33	0.001	\$ 0.03	99	0.099	\$ 3.30
cilantro	0.010	kg	\$ 28.41	\$ 0.28	0.001	\$ 0.03	99	0.099	\$ 2.81
hierbabuena	0.010	kg	\$ 33.33	\$ 0.33	0.001	\$ 0.03	99	0.099	\$ 3.30
garbanzo	0.200	kg	\$ 20.00	\$ 4.00	0.020	\$ 0.40	99	1.980	\$ 39.60
chile chipotle adobado	0.100	kg	\$ 56.32	\$ 5.63	0.010	\$ 0.56	99	0.990	\$ 55.76
aguacate hass	0.400	kg	\$ 53.33	\$ 21.33	0.040	\$ 2.13	99	3.960	\$ 211.19
fondo de ave (ver subrecetas)	2.000	lt	\$ 12.40	\$ 24.80	0.200	\$ 2.48	99	19.800	\$ 245.52
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14	0.002	\$ 0.01	99	0.198	\$ 1.39
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	99	0.010	\$ 2.18

**Total \$ 1,101.15**

<b>Chile purépecha</b>									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
chile ancho	0.150	kg	\$ 36.47	\$ 5.47	0.015	\$ 0.55	70	1.050	\$ 38.29
almendra	0.200	kg	\$ 121.00	\$ 24.20	0.020	\$ 2.42	70	1.400	\$ 169.40
leche entera	0.300	lt	\$ 9.00	\$ 2.70	0.030	\$ 0.27	70	2.100	\$ 18.90
jitomate saladet	0.200	kg	\$ 10.00	\$ 2.00	0.020	\$ 0.20	70	1.400	\$ 14.00
cebolla blanca	0.080	kg	\$ 10.67	\$ 0.85	0.008	\$ 0.09	70	0.560	\$ 5.98
ajo	0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74	0.002	\$ 0.17	70	0.140	\$ 12.19
crema ácida	0.300	lt	\$ 30.00	\$ 9.00	0.030	\$ 0.90	70	2.100	\$ 63.00
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	70	0.105	\$ 0.74
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	70	0.007	\$ 1.54
uchepo (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 86.78	\$ 86.78	0.100	\$ 8.68	70	7.000	\$ 607.46
<b>Total</b>									<b>\$ 931.49</b>

### Charalitos fritos

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
charales	0.700	kg	\$ 60.00	\$ 42.00	0.070	\$ 4.20	78	327.600	\$ 327.60
harina de trigo	0.300	kg	\$ 13.00	\$ 3.90	0.030	\$ 0.39	78	2.340	\$ 30.42
limón	0.050	kg	\$ 11.25	\$ 0.56	0.005	\$ 0.06	78	0.390	\$ 4.39
aceite vegetal	0.500	lt	\$ 21.00	\$ 10.50	0.050	\$ 1.05	78	3.900	\$ 81.90
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	78	0.078	\$ 0.55
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	78	7.800	\$ 147.19
<b>Total</b>									<b>\$ 592.04</b>

**Platos fuertes.**



<b>Fajitas norteñas</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
arrachera de res	2.000	kg	\$ 85.00	\$ 170.00	0.200	\$ 17.00	114	22.800	\$ 1,938.00
sal de ajo	0.005	kg	\$ 93.93	\$ 0.47	0.001	\$ 0.05	114	0.057	\$ 5.35
chile de árbol	0.005	kg	\$ 38.64	\$ 0.19	0.001	\$ 0.02	114	0.057	\$ 2.20
aceite vegetal	0.250	lt	\$ 21.00	\$ 5.25	0.025	\$ 0.53	114	2.850	\$ 59.85
pimiento verde	0.200	kg	\$ 45.71	\$ 9.14	0.020	\$ 0.91	114	2.280	\$ 104.22
pimiento rojo	0.200	kg	\$ 50.00	\$ 10.00	0.020	\$ 1.00	114	2.280	\$ 114.00
pimiento amarillo	0.200	kg	\$ 64.29	\$ 12.86	0.020	\$ 1.29	114	2.280	\$ 146.58
cebolla blanca	0.500	kg	\$ 10.67	\$ 5.34	0.050	\$ 0.53	114	5.700	\$ 60.82
ajo	0.020	kg	\$ 87.06	\$ 1.74	0.002	\$ 0.17	114	0.228	\$ 19.85
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	114	0.171	\$ 1.20
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10	0.001	\$ 0.11	114	0.057	\$ 12.54
guarnición chilaquiles (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 44.33	\$ 44.33	0.100	\$ 4.43	114	11.400	\$ 505.36
guarnición frijoles refritos (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 43.55	\$ 43.55	0.100	\$ 4.36	114	11.400	\$ 496.47
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	114	11.400	\$ 449.73

**Total \$ 3,916.17**

<b>Pipián</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
chile serrano	0.060	kg	\$ 13.64	\$ 0.82	0.006	\$ 0.08	72	0.432	\$ 5.89
tomate	0.600	kg	\$ 11.11	\$ 6.67	0.060	\$ 0.67	72	4.320	\$ 48.00
epazote	0.010	kg	\$ 33.33	\$ 0.33	0.001	\$ 0.03	72	0.072	\$ 2.40
pepitas de calabaza	0.250	kg	\$ 78.00	\$ 19.50	0.025	\$ 1.95	72	1.800	\$ 140.40
aceite vegetal	0.020	lt	\$ 21.00	\$ 0.42	0.002	\$ 0.04	72	0.144	\$ 3.02
muslo de pollo	1.200	kg	\$ 41.05	\$ 49.26	0.120	\$ 4.93	72	8.640	\$ 354.67
ajo	0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31	0.002	\$ 0.13	72	0.108	\$ 9.40
zanahoria	0.120	kg	\$ 9.41	\$ 1.13	0.012	\$ 0.11	72	0.864	\$ 8.13
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07	0.010	\$ 0.11	72	0.720	\$ 7.68
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14	0.002	\$ 0.01	72	0.144	\$ 1.01
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10	0.001	\$ 0.11	72	0.036	\$ 7.92
fondo de ave (ver subrecetas)	1.000	lt	\$ 12.40	\$ 12.40	0.100	\$ 1.24	72	7.200	\$ 89.28
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	72	7.200	\$ 300.96
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44	0.100	\$ 2.64	72	7.200	\$ 190.37
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	72	7.200	\$ 284.04

**Total \$ 1,453.17**



Asado de boda									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
pierna de cerdo	1.200	kg	\$ 68.00	\$ 81.60	0.120	\$ 8.16	68	8.160	\$ 554.88
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07	0.010	\$ 0.11	68	0.680	\$ 7.26
ajo	0.040	kg	\$ 87.06	\$ 3.48	0.004	\$ 0.35	68	0.272	\$ 23.68
agua	3.500	lt	\$ -	\$ -	0.350	\$ -	68	23.800	\$ -
aceite vegetal	0.090	kg	\$ 21.00	\$ 1.89	0.009	\$ 0.19	68	0.612	\$ 12.85
chile ancho	0.050	kg	\$ 36.47	\$ 1.82	0.005	\$ 0.18	68	0.340	\$ 12.40
tomate	0.150	kg	\$ 11.11	\$ 1.67	0.015	\$ 0.17	68	1.020	\$ 11.33
bolillo	0.500	pza	\$ 2.50	\$ 1.25	0.050	\$ 0.13	68	3.400	\$ 8.50
tortilla de maíz	0.005	kg	\$ 12.00	\$ 0.06	0.001	\$ 0.01	68	0.034	\$ 0.41
comino	0.002	kg	\$ 42.00	\$ 0.08	0.000	\$ 0.01	68	0.014	\$ 0.57
chocolate de mesa	0.035	kg	\$ 71.30	\$ 2.50	0.004	\$ 0.25	68	0.238	\$ 16.97
laurel	0.005	kg	\$ 20.00	\$ 0.10	0.001	\$ 0.01	68	0.034	\$ 0.68
orégano	0.003	kg	\$ 130.00	\$ 0.39	0.000	\$ 0.04	68	0.020	\$ 2.65
naranja	0.003	kg	\$ 5.00	\$ 0.02	0.000	\$ 0.00	68	0.020	\$ 0.10
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	68	0.068	\$ 0.48
pimienta negra	0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66	0.000	\$ 0.07	68	0.020	\$ 4.49
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	68	6.800	\$ 284.24
guarnición verduras salteadas (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 26.44	\$ 26.44	0.100	\$ 2.64	68	6.800	\$ 179.79
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	68	6.800	\$ 268.26

**Total \$ 1,389.54**

<b>Chile gueros x'catic</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
chile güero	0.500	kg	\$ 22.35	\$ 11.18	0.050	\$ 1.12	79	3.950	\$ 88.28
cazón	0.700	kg	\$ 64.00	\$ 44.80	0.070	\$ 4.48	79	5.530	\$ 353.92
epazote	0.030	kg	\$ 33.33	\$ 1.00	0.003	\$ 0.10	79	0.237	\$ 7.90
aceite vegetal	0.060	lt	\$ 21.00	\$ 1.26	0.006	\$ 0.13	79	0.474	\$ 9.95
jitomate saladet	0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00	0.050	\$ 0.50	79	3.950	\$ 39.50
cebolla blanca	0.180	kg	\$ 10.67	\$ 1.92	0.018	\$ 0.19	79	1.422	\$ 15.17
achiote en pasta	0.010	kg	\$ 80.00	\$ 0.80	0.001	\$ 0.08	79	0.079	\$ 6.32
crema ácida	0.300	lt	\$ 30.00	\$ 9.00	0.030	\$ 0.90	79	2.370	\$ 71.10
vinagre de manzana	0.100	lt	\$ 10.82	\$ 1.08	0.010	\$ 0.11	79	0.790	\$ 8.55
agua	1.000	lt	\$ -	\$ -	0.100	\$ -	79	7.900	\$ -
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	79	0.079	\$ 0.55
guacamole (ver subrecetas)	0.300	kg	\$ 90.02	\$ 27.01	0.030	\$ 2.70	79	2.370	\$ 213.35
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	79	7.900	\$ 330.22
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	79	7.900	\$ 149.07
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	79	7.900	\$ 311.66

**Total \$ 1,605.54**

<b>Pastel de milpa</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
champiñones	0.500	kg	\$ 50.00	\$ 25.00	0.050	\$ 2.50	25	1.250	\$ 62.50
granos de elote	0.250	kg	\$ 45.60	\$ 11.40	0.025	\$ 1.14	25	0.625	\$ 28.50
calabacita zucchini	0.800	kg	\$ 21.18	\$ 16.94	0.080	\$ 1.69	25	2.000	\$ 42.36
chile poblano	0.180	kg	\$ 18.29	\$ 3.29	0.018	\$ 0.33	25	0.450	\$ 8.23
chile chipotle adobado	0.080	kg	\$ 56.32	\$ 4.51	0.008	\$ 0.45	25	0.200	\$ 11.26
aceite vegetal	0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30	0.030	\$ 0.63	25	0.750	\$ 15.75
tortilla de maíz	0.800	kg	\$ 12.00	\$ 9.60	0.080	\$ 0.96	25	2.000	\$ 24.00
mantequilla	0.050	kg	\$ 111.00	\$ 5.55	0.005	\$ 0.56	25	0.125	\$ 13.88
epazote	0.030	kg	\$ 33.33	\$ 1.00	0.003	\$ 0.10	25	0.075	\$ 2.50
crema ácida	0.250	lt	\$ 30.00	\$ 7.50	0.025	\$ 0.75	25	0.625	\$ 18.75
queso oaxaca	0.250	kg	\$ 60.00	\$ 15.00	0.025	\$ 1.50	25	0.625	\$ 37.50
chile serrano	0.040	kg	\$ 13.64	\$ 0.55	0.004	\$ 0.05	25	0.100	\$ 1.36
lechuga romana	1/3	pz	\$ 4.21	\$ 1.40	0.033	\$ 0.14	25	0.833	\$ 3.51
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	25	0.025	\$ 0.18
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	25	0.003	\$ 0.55
frijoles refritos (ver subrecetas)	0.500	receta	\$ 43.55	\$ 21.78	0.050	\$ 2.18	25	1.250	\$ 54.44
	0.500	receta	\$ 43.55	\$ 21.78	0.050	\$ 2.18	25	1.250	\$ 54.44
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	25	2.500	\$ 47.18
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	25	2.500	\$ 98.63
								<b>Total</b>	<b>\$ 525.50</b>

## Pescados y mariscos.



Camarones al mezcal									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
camarón 31 - 35	2.000	kg	\$ 127.37	\$ 254.74	0.200	\$ 25.47	84	16.800	\$ 2,139.82
limón	0.100	kg	\$ 11.25	\$ 1.13	0.010	\$ 0.11	84	0.840	\$ 9.45
sangrita	0.250	lt	\$ 46.00	\$ 11.50	0.025	\$ 1.15	84	2.100	\$ 96.60
aceite vegetal	0.150	lt	\$ 21.00	\$ 3.15	0.015	\$ 0.32	84	1.260	\$ 26.46
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.	0.100	lt	\$ 101.33	\$ 10.13	0.010	\$ 1.01	84	0.840	\$ 85.12
ajo	0.025	kg	\$ 87.06	\$ 2.18	0.003	\$ 0.22	84	0.210	\$ 18.28
cebolla blanca	0.150	kg	\$ 10.67	\$ 1.60	0.015	\$ 0.16	84	1.260	\$ 13.44
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	84	0.126	\$ 0.88
xoconostle	0.800	kg	\$ 18.75	\$ 15.00	0.080	\$ 1.50	84	6.720	\$ 126.00
azúcar refinada	0.040	kg	\$ 16.00	\$ 0.64	0.004	\$ 0.06	84	0.336	\$ 5.38
chile chipotle adobado	0.100	kg	\$ 56.32	\$ 5.63	0.010	\$ 0.56	84	0.840	\$ 47.31
agua	1.000	lt	\$ -	\$ -	0.100	\$ -	84	8.400	\$ -
salsa de jitomate (ver subrecetas)	0.500	lt	\$ 12.82	\$ 6.41	0.050	\$ 0.64	84	4.200	\$ 53.84
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	84	8.400	\$ 351.12
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	84	8.400	\$ 158.51
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	84	8.400	\$ 331.38

**Total \$ 3,463.59**

<b>Camarones a la diablo</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
camarón 31 - 35	2.000	kg	\$ 127.37	\$ 254.74	0.200	\$ 25.47	68	13.600	\$ 1,732.23
chile chipotle adobado	0.150	kg	\$ 56.32	\$ 8.45	0.015	\$ 0.84	68	1.020	\$ 57.45
chile de árbol	0.010	kg	\$ 38.64	\$ 0.39	0.001	\$ 0.04	68	0.068	\$ 2.63
tamarindo	0.250	kg	\$ 38.00	\$ 9.50	0.025	\$ 0.95	68	1.700	\$ 64.60
piña	0.150	kg	\$ 14.24	\$ 2.14	0.015	\$ 0.21	68	1.020	\$ 14.52
ajo	0.010	kg	\$ 87.06	\$ 0.87	0.001	\$ 0.09	68	0.068	\$ 5.92
cabolla blanca	0.025	kg	\$ 10.67	\$ 0.27	0.003	\$ 0.03	68	0.170	\$ 1.81
azúcar refinada	0.010	kg	\$ 16.00	\$ 0.16	0.001	\$ 0.02	68	0.068	\$ 1.09
agua	0.500	lt	\$ -	\$ -	0.050	\$ -	68	3.400	\$ -
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	68	0.102	\$ 0.71
pimienta negra	0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66	0.000	\$ 0.07	68	0.020	\$ 4.49
fondo de ave (ver subrecetas)	1.000	lt	\$ 12.40	\$ 12.40	0.100	\$ 1.24	68	6.800	\$ 84.32
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	68	6.800	\$ 284.24
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.64	\$ 18.64	0.100	\$ 1.86	68	6.800	\$ 126.75
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	68	6.800	\$ 268.26

**Total \$ 2,649.03**

<b>Camarones al mojo de ajo</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
camarón 31 - 35	2.000	kg	\$ 127.37	\$ 254.74	0.200	\$ 25.47	59	11.800	\$ 1,502.97
ajo	0.200	kg	\$ 87.06	\$ 17.41	0.020	\$ 1.74	59	1.180	\$ 102.73
mayonesa	0.250	kg	\$ 38.37	\$ 9.59	0.025	\$ 0.96	59	1.475	\$ 56.60
mostaza	0.030	kg	\$ 17.27	\$ 0.52	0.003	\$ 0.05	59	0.177	\$ 3.06
aceite vegetal	0.050	lt	\$ 21.00	\$ 1.05	0.005	\$ 0.11	59	0.295	\$ 6.20
perejil liso	0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85	0.003	\$ 0.09	59	0.177	\$ 5.03
jugo sazonador	0.030	lt	\$ 118.63	\$ 3.56	0.003	\$ 0.36	59	0.177	\$ 21.00
limón	0.040	kg	\$ 11.25	\$ 0.45	0.004	\$ 0.05	59	0.236	\$ 2.66
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	59	0.059	\$ 0.41
pimienta negra	0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66	0.000	\$ 0.07	59	0.018	\$ 3.89
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	59	5.900	\$ 246.62
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	59	5.900	\$ 111.33
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	59	5.900	\$ 232.76

**Total \$ 2,295.24**

<b>Pescado a la veracruzana</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
mojarra tilapia	2.500	kg	\$ 30.00	\$ 75.00	0.250	\$ 7.50	48	12.000	\$ 360.00
limón	0.200	kg	\$ 11.25	\$ 2.25	0.020	\$ 0.23	48	0.960	\$ 10.80
aceite vegetal	0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30	0.030	\$ 0.63	48	1.440	\$ 30.24
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14	0.002	\$ 0.01	48	0.096	\$ 0.67
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10	0.001	\$ 0.11	48	0.024	\$ 5.28
salsa veracruzana (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 59.71	\$ 59.71	0.100	\$ 5.97	48	4.800	\$ 286.61
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	48	4.800	\$ 200.64
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	48	4.800	\$ 90.58
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	48	4.800	\$ 189.36

**Total \$ 1,174.18**

### Pescado zarandeado

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
mojarra tilapia	2.500	kg	\$ 30.00	\$ 75.00	0.250	\$ 7.50	34	8.500	\$ 255.00
aceite vegetal	0.300	lt	\$ 21.00	\$ 6.30	0.030	\$ 0.63	34	1.020	\$ 21.42
hoja de plátano	0.100	kg	\$ 40.00	\$ 4.00	0.010	\$ 0.40	34	0.340	\$ 13.60
limón	0.160	kg	\$ 11.25	\$ 1.80	0.016	\$ 0.18	34	0.544	\$ 6.12
sal de ajo	0.005	kg	\$ 93.93	\$ 0.47	0.001	\$ 0.05	34	0.017	\$ 1.60
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	34	0.051	\$ 0.36
pimienta negra	0.005	kg	\$ 220.00	\$ 1.10	0.001	\$ 0.11	34	0.017	\$ 3.74
pico de gallo (ver subrecetas)	1.000	kg	\$ 11.76	\$ 11.76	0.100	\$ 1.18	34	3.400	\$ 39.98
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	34	3.400	\$ 142.12
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	34	3.400	\$ 64.16
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	34	3.400	\$ 134.13

**Total \$ 682.23**



<b>Pescado al mojo de ajo</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
mojarra tilapia	2.500	kg	\$ 30.00	\$ 75.00	0.250	\$ 7.50	51	12.750	\$ 382.50
ajo	0.200	kg	\$ 87.06	\$ 17.41	0.020	\$ 1.74	51	1.020	\$ 88.80
mayonesa	0.250	lt	\$ 38.37	\$ 9.59	0.025	\$ 0.96	51	1.275	\$ 48.92
mostaza	0.030	lt	\$ 17.27	\$ 0.52	0.003	\$ 0.05	51	0.153	\$ 2.64
aceite vegetal	0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20	0.020	\$ 0.42	51	1.020	\$ 21.42
perejil liso	0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85	0.003	\$ 0.09	51	0.153	\$ 4.35
jugo sazonnador	0.030	lt	\$ 118.63	\$ 3.56	0.003	\$ 0.36	51	0.153	\$ 18.15
limón	0.025	kg	\$ 11.25	\$ 0.28	0.003	\$ 0.03	51	0.128	\$ 1.43
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	51	0.051	\$ 0.36
pimienta negra	0.003	kg	\$ 220.00	\$ 0.66	0.000	\$ 0.07	51	0.015	\$ 3.37
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	51	5.100	\$ 213.18
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	51	5.100	\$ 96.24
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	51	5.100	\$ 201.20
								<b>Total</b>	<b>\$ 1,082.55</b>

<b>Ostiones gratinados a la ranchera</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
ostiones en su concha	1.500	kg	\$ 100.00	\$ 150.00	0.150	\$ 15.00	43	6.450	\$ 645.00
ostiones aumados	0.300	kg	\$ 232.08	\$ 69.62	0.030	\$ 6.96	43	1.290	\$ 299.38
mantequilla	0.100	kg	\$ 111.00	\$ 11.10	0.010	\$ 1.11	43	0.430	\$ 47.73
aceite vegetal	0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20	0.020	\$ 0.42	43	0.860	\$ 18.06
cebolla blanca	0.300	kg	\$ 10.67	\$ 3.20	0.030	\$ 0.32	43	1.290	\$ 13.76
jitomate	0.350	kg	\$ 10.00	\$ 3.50	0.035	\$ 0.35	43	1.505	\$ 15.05
chile serrano	0.050	kg	\$ 13.64	\$ 0.68	0.005	\$ 0.07	43	0.215	\$ 2.93
cilantro	0.030	kg	\$ 28.41	\$ 0.85	0.003	\$ 0.09	43	0.129	\$ 3.66
queso oaxaca	0.350	kg	\$ 60.00	\$ 21.00	0.035	\$ 2.10	43	1.505	\$ 90.30
pan molido	0.150	kg	\$ 18.00	\$ 2.70	0.015	\$ 0.27	43	0.645	\$ 11.61
sal	0.010	kg	\$ 7.00	\$ 0.07	0.001	\$ 0.01	43	0.043	\$ 0.30
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	43	0.004	\$ 0.95
guarnición arroz blanco (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 41.80	\$ 41.80	0.100	\$ 4.18	43	4.300	\$ 179.74
guarnición lechuga, jitomate, cebolla (ver subrecetas)	1.000	receta	\$ 18.87	\$ 18.87	0.100	\$ 1.89	43	4.300	\$ 81.14
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	43	4.300	\$ 169.64
<b>Total</b>									<b>\$ 1,579.26</b>

**Antojitos mexicanos.**



<b>Enchiladas morelianas</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
tortilla de maíz	1.000	kg	\$ 12.00	\$ 12.00	0.100	\$ 1.20	50	5.000	\$ 60.00
chile guajillo	0.100	kg	\$ 85.88	\$ 8.59	0.010	\$ 0.86	50	0.500	\$ 42.94
ajo	0.005	kg	\$ 87.06	\$ 0.44	0.001	\$ 0.04	50	0.025	\$ 2.18
papa blanca	0.500	kg	\$ 16.67	\$ 8.34	0.050	\$ 0.83	50	2.500	\$ 41.68
zanahoria	0.500	kg	\$ 9.41	\$ 4.71	0.050	\$ 0.47	50	2.500	\$ 23.53
jitomate saladet	0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00	0.050	\$ 0.50	50	2.500	\$ 25.00
queso ranchero	0.200	kg	\$ 60.00	\$ 12.00	0.020	\$ 1.20	50	1.000	\$ 60.00
cebolla blanca	0.200	kg	\$ 10.67	\$ 2.13	0.020	\$ 0.21	50	1.000	\$ 10.67
crema ácida	0.200	lt	\$ 30.00	\$ 6.00	0.020	\$ 0.60	50	1.000	\$ 30.00
lechuga romana	1.000	pza	\$ 4.21	\$ 4.21	0.100	\$ 0.42	50	5.000	\$ 21.05
aceite vegetal	0.200	lt	\$ 21.00	\$ 4.20	0.020	\$ 0.42	50	1.000	\$ 21.00
sal	0.015	kg	\$ 7.00	\$ 0.11	0.002	\$ 0.01	50	0.075	\$ 0.53
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	50	0.005	\$ 1.10
salsa de jitomate (ver subrecetas)	0.200	lt	\$ 12.82	\$ 2.56	0.020	\$ 0.26	50	1.000	\$ 12.82
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	50	5.000	\$ 197.25
<b>Total</b>									<b>\$ 549.73</b>

<b>Chimichangas</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
tortilla de harina de trigo	0.660	kg	\$ 14.00	\$ 9.24	0.066	\$ 0.92	92	6.072	\$ 85.01
cane molida de res	0.400	kg	\$ 65.00	\$ 26.00	0.040	\$ 2.60	92	3.680	\$ 239.20
chile chipotle adobado	0.050	kg	\$ 56.32	\$ 2.82	0.005	\$ 0.28	92	0.460	\$ 25.91
cebolla blanca	0.100	kg	\$ 10.67	\$ 1.07	0.010	\$ 0.11	92	0.920	\$ 9.82
ajo	0.015	kg	\$ 87.06	\$ 1.31	0.002	\$ 0.13	92	0.138	\$ 12.01
queso oaxaca	0.200	kg	\$ 60.00	\$ 12.00	0.020	\$ 1.20	92	1.840	\$ 110.40
aceite vegetal	0.500	lt	\$ 21.00	\$ 10.50	0.050	\$ 1.05	92	4.600	\$ 96.60
sal	0.007	kg	\$ 7.00	\$ 0.05	0.001	\$ 0.00	92	0.064	\$ 0.45
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	92	0.009	\$ 2.02
lechuga romana	1.000	pza	\$ 4.21	\$ 4.21	0.100	\$ 0.42	92	9.200	\$ 38.73
crema ácida	0.200	lt	\$ 30.00	\$ 6.00	0.020	\$ 0.60	92	1.840	\$ 55.20
palillos de madera	20.000	pzas	\$ 0.04	\$ 0.80	2.000	\$ 0.08	92	184.000	\$ 7.36
frijoles refritos (ver subrecetas)	0.200	receta	\$ 53.55	\$ 10.71	0.020	\$ 1.07	92	1.840	\$ 98.53
salsa de jitomate (ver subrecetas)	0.200	lt	\$ 12.82	\$ 2.56	0.020	\$ 0.26	92	1.840	\$ 23.59
guacamole (ver subrecetas)	1.000	kg	\$ 90.02	\$ 90.02	0.100	\$ 9.00	92	9.200	\$ 828.18
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	92	9.200	\$ 362.94

**Total \$ 1,995.96**

<b>Taquitos dorados</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
tortillas de maíz	1.000	kg	\$ 12.00	\$ 12.00	0.100	\$ 1.20	43	4.300	\$ 51.60
pechuga de pollo	0.500	kg	\$ 44.44	\$ 22.22	0.050	\$ 2.22	43	2.150	\$ 95.55
lechuga romana	1.000	pza	\$ 4.21	\$ 4.21	0.100	\$ 0.42	43	4.300	\$ 18.10
jitomate saladet	0.500	kg	\$ 10.00	\$ 5.00	0.050	\$ 0.50	43	2.150	\$ 21.50
cebolla blanca	0.300	kg	\$ 10.67	\$ 3.20	0.030	\$ 0.32	43	1.290	\$ 13.76
crema ácida	0.200	lt	\$ 30.00	\$ 6.00	0.020	\$ 0.60	43	0.860	\$ 25.80
queso ranchero	0.200	kg	\$ 60.00	\$ 12.00	0.020	\$ 1.20	43	0.860	\$ 51.60
aceite vegetal	0.500	lt	\$ 21.00	\$ 10.50	0.050	\$ 1.05	43	2.150	\$ 45.15
agua	3.500	lt	\$ -	\$ -	0.350	\$ -	43	15.050	\$ -
zanahoria	0.100	kg	\$ 9.41	\$ 0.94	0.010	\$ 0.09	43	0.430	\$ 4.05
sal	0.020	kg	\$ 7.00	\$ 0.14	0.002	\$ 0.01	43	0.086	\$ 0.60
pimienta negra	0.002	kg	\$ 220.00	\$ 0.44	0.000	\$ 0.04	43	0.009	\$ 1.89
salsa de jitomate (ver subrecetas)	0.300	lt	\$ 12.82	\$ 3.85	0.030	\$ 0.38	43	1.290	\$ 16.54
palillos de madera	30.000	pzas.	\$ 0.04	\$ 1.20	3.000	\$ 0.12	43	129.000	\$ 5.16
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	43	4.300	\$ 169.64

**Total \$ 520.94**

<b>Panela asada</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
queso panela	1.300	kg	\$ 65.00	\$ 84.50	0.130	\$ 8.45	97	12.610	\$ 819.65
pimienta negra	0.001	kg	\$ 220.00	\$ 0.22	0.000	\$ 0.02	97	0.010	\$ 2.13
aceite vegetal	0.080	lt	\$ 21.00	\$ 1.68	0.008	\$ 0.17	97	0.776	\$ 16.30
complementos	1.000	servicio	\$ 39.45	\$ 39.45	0.100	\$ 3.95	97	9.700	\$ 382.67
<b>Total</b>									<b>\$ 1,220.75</b>

Postres.



Manzana sobre espejo de mezcal									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
manzana verde	1.000	kg	\$ 29.33	\$ 29.33	0.100	\$ 2.93	185	18.500	\$ 542.61
azúcar refinada	0.400	kg	\$ 16.00	\$ 6.40	0.040	\$ 0.64	185	7.400	\$ 118.40
limón	0.180	kg	\$ 11.25	\$ 2.03	0.018	\$ 0.20	185	3.330	\$ 37.46
agua	3.500	lt	\$ -	\$ -	0.350	\$ -	185	64.750	\$ -
helado de vainilla	0.500	lt	\$ 25.00	\$ 12.50	0.050	\$ 1.25	185	9.250	\$ 231.25
mezcal El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano.	0.005	lt	\$ 101.33	\$ 0.51	0.001	\$ 0.05	185	0.093	\$ 9.37
hierbabuena	0.003	kg	\$ 33.33	\$ 0.10	0.000	\$ 0.01	185	0.056	\$ 1.85
<b>Total</b>									<b>\$ 940.94</b>

<b>Patel de elote y salsa de rompopo</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
harina de trigo	0.135	kg	\$ 13.00	\$ 1.76	0.014	\$ 0.18	116	1.566	\$ 20.36
polvo para hornear	0.010	kg	\$ 45.60	\$ 0.46	0.001	\$ 0.05	116	0.116	\$ 5.29
elote	5.000	pzas	\$ 2.86	\$ 14.30	0.500	\$ 1.43	116	58.000	\$ 165.88
granos de elote	0.250	kg	\$ 45.60	\$ 11.40	0.025	\$ 1.14	116	2.900	\$ 132.24
leche condensada	0.397	kg	\$ 10.80	\$ 4.29	0.040	\$ 0.43	116	4.605	\$ 49.74
huevo	0.200	kg	\$ 16.84	\$ 3.37	0.020	\$ 0.34	116	2.320	\$ 39.07
aceite vegetal	0.160	lt	\$ 21.00	\$ 3.36	0.016	\$ 0.34	116	1.856	\$ 38.98
extracto de vainilla	0.030	lt	\$ 26.00	\$ 0.78	0.003	\$ 0.08	116	0.348	\$ 9.05
crema para batir	0.090	lt	\$ 53.00	\$ 4.77	0.009	\$ 0.48	116	1.044	\$ 55.33
leche entera	0.090	lt	\$ 9.00	\$ 0.81	0.009	\$ 0.08	116	1.044	\$ 9.40
azúcar refinada	0.015	kg	\$ 16.00	\$ 0.24	0.002	\$ 0.02	116	0.174	\$ 2.78
rompopo	0.120	lt	\$ 84.00	\$ 10.08	0.012	\$ 1.01	116	1.392	\$ 116.93
ajonjolí endulzado	0.030	kg	\$ 70.00	\$ 2.10	0.003	\$ 0.21	116	0.348	\$ 24.36
amaranto	0.005	kg	\$ 46.00	\$ 0.23	0.001	\$ 0.02	116	0.058	\$ 2.67
nuez de castilla	0.020	kg	\$ 96.00	\$ 1.92	0.002	\$ 0.19	116	0.232	\$ 22.27
almendra	0.020	kg	\$ 121.00	\$ 2.42	0.002	\$ 0.24	116	0.232	\$ 28.07
mantequilla	0.025	kg	\$ 111.00	\$ 2.78	0.003	\$ 0.28	116	0.290	\$ 32.19
palomitas de maíz	0.005	kg	\$ 5.00	\$ 0.03	0.001	\$ 0.00	116	0.058	\$ 0.29

**Total \$ 754.89**







**Bebidas.**



Vino blanco: Emevé. Chardonnay									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Emevé. Chardonnay	0.750	lt	\$ 206.67	\$ 155.00	0.750	\$ 155.00	3	2.250	\$ 465.01
<b>Total</b>									<b>\$ 465.01</b>

<b>Vino blanco: Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombar</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombar	0.750	lt	\$ 194.67	\$ 146.00	0.750	\$ 146.00	5	3.750	\$ 730.01
								<b>Total</b>	<b>\$ 730.01</b>



Vino blanco: Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Silvana.Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel	0.750	lt	\$ 378.67	\$ 284.00	0.750	\$ 284.00	3	2.250	\$ 852.01

**Total \$ 852.01**

<b>Vino blanco: Guntrum Royal Blue. Riesling</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Guntrum Royal Blue. Riesling	0.750	lt	\$ 310.67	\$ 233.00	0.750	\$ 233.00	1	0.750	\$ 233.00
								<b>Total</b>	<b>\$ 233.00</b>

Vino tinto: Casa Madero									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Casa Madero. Cabernet Sauvignon	0.750	lt	\$ 328.00	\$ 246.00	0.750	\$ 246.00	4	3.000	\$ 984.00
								<b>Total</b>	<b>\$ 984.00</b>



**Vino tinto: L.A Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon	0.750	lt	\$ 324.00	\$ 243.00	0.750	\$ 243.00	5	3.750	\$ 1,215.00

**Total      \$ 1,215.00**



**Vino tinto: L.A Cetto Reserva Privada. Nebbiolo**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo	0.750	lt	\$ 213.33	\$ 160.00	0.750	\$ 160.00	6	4.500	\$ 959.99
<b>Total</b>									<b>\$ 959.99</b>



**Vino tinto: Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir**

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir	0.750	lt	\$ 280.00	\$ 210.00	0.750	\$ 210.00	3	2.250	\$ 630.00
<b>Total</b>									<b>\$ 630.00</b>

<b>Oporto: Santo Tomas</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Santo Tomas. Cabernet Sauvignon	0.750	lt	\$ 133.33	\$ 100.00	0.750	\$ 100.00	2	1.500	\$ 200.00
								<b>Total</b>	<b>\$ 200.00</b>



<b>Mezcal libre</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano	0.015	lt	\$ 101.33	\$ 1.52	0.015	\$ 1.52	28	0.420	\$ 42.56
Fresca	0.240	lt	\$ 12.42	\$ 2.98	0.240	\$ 2.98	28	6.720	\$ 83.46
hierbabuena	0.005	kg	\$ 33.33	\$ 0.17	0.005	\$ 0.17	28	0.140	\$ 4.67
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20	0.090	\$ 0.20	28	2.520	\$ 5.54
<b>Total</b>									<b>\$ 136.23</b>

<b>El diablo</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano	0.030	lt	\$ 101.33	\$ 3.04	0.030	\$ 3.04	25	0.750	\$ 76.00
crema Cassis	0.015	lt	\$ 98.67	\$ 1.48	0.015	\$ 1.48	25	0.375	\$ 37.00
limón	0.040	kg	\$ 11.25	\$ 0.45	0.040	\$ 0.45	25	1.000	\$ 11.25
cerveza Victoria	0.120	lt	\$ 19.24	\$ 2.31	0.120	\$ 2.31	25	3.000	\$ 57.72
sal	0.001	kg	\$ 7.00	\$ 0.01	0.001	\$ 0.01	25	0.025	\$ 0.18
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20	0.090	\$ 0.20	25	2.250	\$ 4.95

**Total \$ 187.09**

Barrio mezcal									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano	0.030	lt	\$ 101.33	\$ 3.04	0.030	\$ 3.04	21	0.630	\$ 63.84
jugo de arándano	0.150	lt	\$ 13.00	\$ 1.95	0.150	\$ 1.95	21	3.150	\$ 40.95
limón	0.035	kg	\$ 11.25	\$ 0.39	0.035	\$ 0.39	21	0.735	\$ 8.27
fresa	0.005	kg	\$ 15.79	\$ 0.08	0.005	\$ 0.08	21	0.105	\$ 1.66
hierbabuena	0.001	kg	\$ 33.33	\$ 0.03	0.001	\$ 0.03	21	0.021	\$ 0.70
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20	0.090	\$ 0.20	21	1.890	\$ 4.16
<b>Total</b>									<b>\$ 119.57</b>

Shot mezcal: Benevá. Añejo. Oaxaca									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Benevá. Añejo. Oaxaca	0.060	lt	\$ 264.00	\$ 15.84	0.060	\$ 15.84	56	3.360	\$ 887.04
sangrita	0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76	0.060	\$ 2.76	56	3.360	\$ 154.56
limón	0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03	0.003	\$ 0.03	56	0.168	\$ 1.89
								<b>Total</b>	<b>\$ 1,043.49</b>



Shot mezcal: Benevá. Joven									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Benevá. Joven	0.060	lt	\$ 237.33	\$ 14.24	0.060	\$ 14.24	52	3.120	\$ 740.47
sangrita	0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76	0.060	\$ 2.76	52	3.120	\$ 143.52
limón	0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03	0.003	\$ 0.03	52	0.156	\$ 1.76
								<b>Total</b>	<b>\$ 885.74</b>





**Shot mezcal: Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca.	0.060	lt	\$ 305.33	\$ 18.32	0.060	\$ 18.32	50	3.000	\$ 915.99
sangrita	0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76	0.060	\$ 2.76	50	3.000	\$ 138.00
limón	0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03	0.003	\$ 0.03	50	0.150	\$ 1.69
<b>Total</b>									<b>\$ 1,055.68</b>

Shot mezcal: Zignum. Reposado. Oaxaca									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Zignum. Reposado. Oaxaca	0.060	lt	\$ 361.33	\$ 21.68	0.060	\$ 21.68	48	2.880	\$ 1,040.63
sangrita	0.060	lt	\$ 46.00	\$ 2.76	0.060	\$ 2.76	48	2.880	\$ 132.48
limón	0.003	kg	\$ 11.25	\$ 0.03	0.003	\$ 0.03	48	0.144	\$ 1.62
							<b>Total</b>		<b>\$ 1,174.73</b>

Trago largo: brandy									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Torres 10	0.045	lt	\$ 317.14	\$ 14.27	0.045	\$ 14.27	33	1.485	\$ 470.95
Coca-Cola	0.090	lt	\$ 14.78	\$ 1.33	0.090	\$ 1.33	33	2.970	\$ 43.90
Trisoda	0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12	0.090	\$ 1.12	33	2.970	\$ 36.89
limón	0.020	kg	\$ 11.25	\$ 0.23	0.020	\$ 0.23	33	0.660	\$ 7.43
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20	0.090	\$ 0.20	33	2.970	\$ 6.53
<b>Total</b>									<b>\$ 565.70</b>



<b>Trago largo: tequila</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Reposado Cuervo Tradicional	0.045	lt	\$ 227.37	\$ 10.23	0.045	\$ 10.23	30	1.350	\$ 306.95
Fresca	0.180	lt	\$ 12.42	\$ 2.24	0.180	\$ 2.24	30	5.400	\$ 67.07
sal	0.002	kg	\$ 7.00	\$ 0.01	0.002	\$ 0.01	30	0.060	\$ 0.42
limón	0.019	kg	\$ 11.25	\$ 0.21	0.019	\$ 0.21	30	0.570	\$ 6.41
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20	0.090	\$ 0.20	30	2.700	\$ 5.94
<b>Total</b>								<b>\$</b>	<b>386.79</b>

**Trago largo: whisky**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Red Label	0.045	lt	\$ 316.00	\$ 14.22	0.045	\$ 14.22	33	1.485	\$ 469.26
Manzana Lift	0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12	0.090	\$ 1.12	33	2.970	\$ 36.89
Trisoda	0.090	lt	\$ 12.42	\$ 1.12	0.090	\$ 1.12	33	2.970	\$ 36.89
naranja	0.025	kg	\$ 5.00	\$ 0.13	0.025	\$ 0.13	33	0.825	\$ 4.13
hielo	0.090	kg	\$ 2.20	\$ 0.20	0.090	\$ 0.20	33	2.970	\$ 6.53
<b>Total</b>									<b>\$ 553.69</b>



<b>Cerveza: Corona</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Corona	0.355	lt	\$ 19.94	\$ 7.08	0.355	\$ 7.08	56	19.880	\$ 396.41
<b>Total</b>									<b>\$ 396.41</b>

Cerveza: Victoria									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Victoria	0.355	lt	\$ 19.24	\$ 6.83	0.355	\$ 6.83	49	17.395	\$ 334.68

Total \$ 334.68

<b>Cerveza: Negra Modelo</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Negra Modelo	0.355	lt	\$ 21.69	\$ 7.70	0.355	\$ 7.70	54	19.170	\$ 415.80
								<b>Total</b>	<b>\$ 415.80</b>



Refrescos de Cola (Coca-Cola y Coca-Cola light)									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
Coca-Cola	0.355	lt	\$ 14.79	\$ 5.25	0.355	\$ 5.25	162	57.510	\$ 850.57
Coca-Cola light	0.355	lt	\$ 14.79	\$ 5.25	0.355	\$ 5.25	54	19.170	\$ 283.52
<b>Total</b>									<b>\$ 1,134.10</b>



**Refrescos de sabor Fanta, Fresca, Manzana Lift, Sprite, Trisoda (agua mineral)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Fanta	0.355	lt	\$ 12.42	\$ 4.41	0.355	\$ 4.41	56	19.880	\$ 246.91
Fresca	0.355	lt	\$ 12.42	\$ 4.41	0.355	\$ 4.41	47	16.685	\$ 207.23
Manzana Lift	0.355	lt	\$ 12.42	\$ 4.41	0.355	\$ 4.41	56	19.880	\$ 246.91
Sprite	0.355	lt	\$ 12.42	\$ 4.41	0.355	\$ 4.41	60	21.300	\$ 264.55
Trisoda	0.355	lt	\$ 12.42	\$ 4.41	0.355	\$ 4.41	76	26.980	\$ 335.09
<b>Total</b>									<b>\$ 1,300.68</b>

Agua de jamaica (jarra)									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
flor de jamaica	0.080	kg	\$ 10.00	\$ 0.80	0.160	\$ 1.60	22	3.520	\$ 35.20
azúcar	0.180	kg	\$ 16.00	\$ 2.88	0.360	\$ 5.76	22	7.920	\$ 126.72
agua	1.200	lt	\$ -	\$ -	2.400	\$ -	22	52.800	\$ -
<b>Total</b>									<b>\$ 161.92</b>

Agua de jamaica (vaso)									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
flor de jamaica	0.080	kg	\$ 10.00	\$ 0.80	0.027	\$ 0.27	77	2.053	\$ 20.53
azúcar	0.180	kg	\$ 16.00	\$ 2.88	0.060	\$ 0.96	77	4.620	\$ 73.92
agua	1.200	lt	\$ -	\$ -	0.400	\$ -	77	30.800	\$ -
								<b>Total</b>	<b>\$ 94.45</b>

Agua de horchata (jarra)									
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Costo	Cantidad por Porción	Costo por Porción	Venta Semanal	Cantidad Total Venta (insumos)	Costo Total de Venta Semanal
arroz	0.100	kg	\$ 13.00	\$ 1.30	0.200	\$ 2.60	20	4.000	\$ 52.00
azúcar	0.150	kg	\$ 16.00	\$ 2.40	0.300	\$ 4.80	20	6.000	\$ 96.00
agua	1.200	lt	\$ -	\$ -	2.400	\$ -	20	48.000	\$ -

**Total \$ 148.00**



<b>Agua de horchata (vaso)</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
arroz	0.100	kg	\$ 13.00	\$ 1.30	0.033	\$ 0.43	73	2.433	\$ 31.63
azúcar	0.150	kg	\$ 16.00	\$ 2.40	0.050	\$ 0.80	73	3.650	\$ 58.40
agua	1.200	lt	\$ -	\$ -	0.400	\$ -	73	29.200	\$ -
								<b>Total</b>	<b>\$ 90.03</b>



<b>Agua: Ciel</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
Ciel	0.600	lt	\$ 7.28	\$ 4.37	0.355	\$ 2.58	40	14.200	\$ 103.38
								<b>Total</b>	<b>\$ 103.38</b>

<b>Café de olla con chocolate de metate</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>Costo por Porción</b>	<b>Venta Semanal</b>	<b>Cantidad Total Venta (insumos)</b>	<b>Costo Total de Venta Semanal</b>
agua	2.500	lt	\$ -	\$ -	0.250	\$ -	250	62.500	\$ -
canela en raja	0.010	kg	\$ 40.00	\$ 0.40	0.001	\$ 0.04	250	0.250	\$ 10.00
clavo de olor	0.001	kg	\$ 60.00	\$ 0.06	0.000	\$ 0.01	250	0.025	\$ 1.50
piloncillo	0.050	kg	\$ 16.00	\$ 0.80	0.005	\$ 0.08	250	1.250	\$ 20.00
chocolate de metate	0.050	kg	\$ 38.50	\$ 1.93	0.005	\$ 0.19	250	1.250	\$ 48.13
café molido	0.100	kg	\$ 200.00	\$ 20.00	0.010	\$ 2.00	250	2.500	\$ 500.00
							<b>Total</b>	<b>\$</b>	<b>579.63</b>

**Subrecetas.**

NOTA:
Este apartado se encuentra integrado en cada platillo

# VII. Lista de equipo.

Cantidad	Artículo	Precio unitario	Total
----------	----------	-----------------	-------

Decoración de comedor			
1	calendario azteca	\$ 260.00	\$ 260.00
1	cocucha	\$ 1,950.00	\$ 1,950.00
3	comal decorado	\$ 160.00	\$ 480.00
2	comal laqueado	\$ 195.00	\$ 390.00
3	cuadro artesanal	\$ 680.00	\$ 2,040.00
1	frutero	\$ 400.00	\$ 400.00
1	jarrón de barro pintado	\$ 200.00	\$ 200.00
1	jarrón de barro decorado	\$ 290.00	\$ 290.00
2	jarrones de piedra	\$ 210.00	\$ 420.00
1	metate	\$ 270.00	\$ 270.00
1	molcajete	\$ 150.00	\$ 150.00
<b>Total</b>			<b>\$ 6,850.00</b>

Mobiliario comedor			
1	aspiradora de mano koblenz	\$ 489.00	\$ 489.00
8	mesa cuadrada	\$ 2,700.00	\$ 21,600.00
8	mesa rectangular	\$ 3,700.00	\$ 29,600.00
80	silla	\$ 700.00	\$ 56,000.00
8	vidrio cuadrado	\$ 300.00	\$ 2,400.00
8	vidrio rectangular	\$ 500.00	\$ 4,000.00
2	periquera	\$ 350.00	\$ 700.00
<b>Total</b>			<b>\$ 114,789.00</b>

Equipo de servicio			
4	cabrilla	\$ 314.66	\$ 1,258.64
16	carpeta de cuenta	\$ 50.00	\$ 800.00
6	charola ovalada	\$ 224.14	\$ 1,344.84
6	charola redonda	\$ 76.72	\$ 460.32
2	mesa de servicio	\$ 1,200.00	\$ 2,400.00
<b>Total</b>			<b>\$ 6,263.80</b>

Baños			
1	cambiador de pañales	\$ 3,690.00	\$ 3,690.00
9	cesto para basura	\$ 59.48	\$ 535.32
3	despachador de gel antibacterial	\$ 247.41	\$ 742.23
3	despachador de jabón	\$ 247.41	\$ 742.23
3	despachador de toalla interdoblada	\$ 234.48	\$ 703.44

6	despachador para higiénico	\$ 274.14	\$ 1,644.84
2	espejo para baño	\$ 580.00	\$ 1,160.00
5	inodoro	\$ 1,795.00	\$ 8,975.00
4	lavamanos	\$ 1,270.00	\$ 5,080.00
1	mingitorio	\$ 795.00	\$ 795.00
1	señalamiento para baño hombres	\$ 51.00	\$ 51.00
1	señalamiento para baño mujeres	\$ 51.00	\$ 51.00
<b>Total</b>			<b>\$ 24,170.06</b>

<b>Equipo de oficina</b>			
1	equipo de sonido	\$ 2,300.00	\$ 2,300.00
1	escritorio 4 cajones	\$ 899.00	\$ 899.00
1	mesa de madera 1 x .50 m	\$ 285.00	\$ 285.00
2	silla negra con asiento acolchonado	\$ 289.00	\$ 578.00
1	teléfono siemens alámbrico DA100	\$ 209.00	\$ 209.00
1	pizarron corcho quartet designer 90 x 60 cm.	\$ 349.00	\$ 349.00
1	reloj de pared marco color negro corner office	\$ 139.00	\$ 139.00
1	sello fechador	\$ 198.40	\$ 198.40
1	sello logotipo	\$ 198.40	\$ 198.40
1	señalamiento contra sismos e incendios	\$ 39.66	\$ 39.66
1	señalamietnto de botiquín	\$ 35.00	\$ 35.00
1	señalamiento de extintor	\$ 31.90	\$ 31.90
1	señalamiento de ruta de evacuación	\$ 25.00	\$ 25.00
2	tijera 8 hogar y oficina office depot	\$ 29.90	\$ 59.80
1	engrapadora magnética verde	\$ 25.00	\$ 25.00
1	terminal	\$ 300.00	\$ 300.00
<b>Total</b>			<b>\$ 5,672.16</b>

<b>Equipo de cómputo</b>			
1	compaq CQ42-328	\$ 4,999.00	\$ 4,999.00
1	impresora epon T22	\$ 569.00	\$ 569.00
<b>Total</b>			<b>\$ 5,568.00</b>

<b>Papelería</b>			
60	block comandas, 100 hojas	\$ 50.00	\$ 3,000.00
1	block de nómina, 100 hojas	\$ 29.60	\$ 29.60
1	bolígrafo tinta negra punto mediano BIC, 12 pza.	\$ 23.90	\$ 23.90
1	borrador de migajón pelikan, 2 pza.	\$ 5.90	\$ 5.90
1	calculadora sharp EL233SB básica	\$ 27.81	\$ 27.81
1	cartucho impresora negro	\$ 279.00	\$ 279.00
1	chinchas acco #2, 100 pza.	\$ 11.90	\$ 11.90

1	cinta adhesiva tuk 255 cortefacil, 18 mm x 33 m pzas.	\$ 6.50	\$ 6.50
1	cojín para sellos metálico sin tinta	\$ 38.25	\$ 38.25
3	folder azul tamaño carta office depot, 25 pzas.	\$ 38.90	\$ 116.70
1	grapas fifa # 10 caja con 1000	\$ 7.90	\$ 7.90
1	lapices escolar amarillos HB, 20 pzas.	\$ 42.50	\$ 42.50
1	marcador permanente punta biselada negro	\$ 17.90	\$ 17.90
2	paquete bolsa de plástico 25 x 15, 1 kg.	\$ 30.00	\$ 60.00
1	paquete de ligas, 100 gr.	\$ 14.90	\$ 14.90
1	repuesto hojas carta office depot, 100 hojas	\$ 27.90	\$ 27.90
1	sacapuntas de plástico maped blister, 3 pzas.	\$ 9.90	\$ 9.90
1	tinta para sellos negra 60, 2 pza.	\$ 19.85	\$ 19.85
<b>Total</b>			<b>\$ 3,740.41</b>

<b>Equipo de limpieza</b>			
1	aceite para muebles 1 lt.	\$ 25.00	\$ 25.00
2	caja papel higiénico master, 12 paquetes	\$ 243.10	\$ 486.20
4	caja toalla interdoblada, 12 paquetes	\$ 237.93	\$ 951.72
3	cloro 1 lt.	\$ 4.00	\$ 12.00
2	cubeta de plástico	\$ 23.50	\$ 47.00
2	desengrasante 1 lt.	\$ 20.00	\$ 40.00
2	escoba de abanico	\$ 25.86	\$ 51.72
3	esponja	\$ 5.00	\$ 15.00
3	fibra metálica	\$ 10.00	\$ 30.00
5	franela 1 m.	\$ 10.00	\$ 50.00
4	gel antibacterial 1 lt.	\$ 44.00	\$ 176.00
2	jabón líquido para manos 4 lt.	\$ 52.59	\$ 105.18
1	limpiador de vidrios mr. Músculo 1 lt.	\$ 30.00	\$ 30.00
1	paquete bolsa de plástico 1 x 0.80 m, 35 pzas.	\$ 61.00	\$ 61.00
1	paquete bolsa de plástico 60 x 50, 1 kg.	\$ 38.00	\$ 38.00
1	polvo pomez 1 kg.	\$ 8.00	\$ 8.00
2	recogedor	\$ 25.86	\$ 51.72
4	shampoo para trastes 1 lt.	\$ 6.50	\$ 26.00
2	trapeador	\$ 25.86	\$ 51.72
1	yodo para desinfectar 4 lt.	\$280	\$ 280.00
<b>Total</b>			<b>\$ 2,536.26</b>

<b>Iluminación</b>			
5	lámpara en barra	\$ 315.00	\$ 1,575.00
5	foco	\$ 40.00	\$ 200.00
13	lámpara empotrada	\$ 180.00	\$ 2,340.00
<b>Total</b>			<b>\$ 4,115.00</b>



<b>Uniformes</b>			
1	gorro chef	\$ 142.24	\$ 142.24
8	cofia	\$ 34.48	\$ 275.84
8	filipina	\$ 181.03	\$ 1,448.24
7	mandil completo	\$ 58.48	\$ 409.36
7	mandil corto	\$ 50.86	\$ 356.02
2	mandil curpiel	\$ 90.52	\$ 181.04
7	moño	\$ 180.00	\$ 1,260.00
<b>Total</b>			<b>\$ 4,072.74</b>

<b>Equipo de cocina</b>			
<b>Equipo mayor</b>			
<b>Equipo de cocción</b>			
1	campana de extracción	\$ 5,047.00	\$ 5,047.00
1	estufa múltiple	\$ 20,267.40	\$ 20,267.40
4	filtro para grasas	\$ 618.00	\$ 2,472.00
1	horno de microondas	\$ 3,280.40	\$ 3,280.40
1	parrilla	\$ 4,794.70	\$ 4,794.70
1	salamandra	\$ 6,628.10	\$ 6,628.10
<b>Equipo de conservación</b>			
1	congelador	\$ 8,084.93	\$ 8,084.93
2	refrigerador	\$ 11,151.50	\$ 22,303.00
1	refrigerador 4 puertas	\$ 18,006.72	\$ 18,006.72
<b>Equipo de apoyo</b>			
3	anaquel	\$ 4,350.72	\$ 13,052.16
1	estación cantinero	\$ 7,921.20	\$ 7,921.20
2	garabato	\$ 1,658.30	\$ 3,316.60
1	mesa de trabajo con repisa	\$ 6,445.80	\$ 6,445.80
1	mesa de trabajo tipo isla 0.90 x 0.70 x 0.90 cm.	\$ 4,055.20	\$ 4,055.20
5	mesa de trabajo tipo isla 1.40 x 0.70 x 0.90 cm.	\$ 4,588.65	\$ 22,943.25
1	mesa de trabajo tipo pared	\$ 5,626.90	\$ 5,626.90
4	repisa de pared	\$ 2,369.00	\$ 9,476.00
6	tapete antifatiga	\$ 583.00	\$ 3,498.00
<b>Equipo eléctrico</b>			
2	licuadora	\$ 1,250.00	\$ 2,500.00
1	procesador de alimentos	\$ 1,150.00	\$ 1,150.00
<b>Equipo de medición</b>			
1	báscula	\$ 1,290.00	\$ 1,290.00
1	termómetro	\$ 150.00	\$ 150.00

**Equipo menor**

**Utensilios**

1	abrelatas de mesa	\$ 780.00	\$ 780.00
15	aro de repostería	\$ 11.40	\$ 171.00
3	batidor globo	\$ 108.62	\$ 325.86
3	bote dispensador	\$ 17.50	\$ 52.50
10	bowl 16 cm.	\$ 21.55	\$ 215.50
10	bowl 20 cm.	\$ 33.62	\$ 336.20
4	bowl 27 cm.	\$ 63.79	\$ 255.16
4	bowl 29 cm.	\$ 70.69	\$ 282.76
4	bowl 33 cm.	\$ 93.10	\$ 372.40
3	bowl 45 cm.	\$ 243.97	\$ 731.91
2	brocha	\$ 30.50	\$ 61.00
2	caja porta cubiertos	\$ 143.00	\$ 286.00
2	colador chino	\$ 432.00	\$ 864.00
8	cuchillo chef	\$ 162.00	\$ 1,296.00
2	charola	\$ 70.00	\$ 140.00
2	dispensador de agua	\$ 120.00	\$ 240.00
1	escurridor 34 cm.	\$ 65.00	\$ 65.00
1	escurridor 40 cm.	\$ 88.00	\$ 88.00
3	espátula	\$ 41.38	\$ 124.14
2	espátula de hoja	\$ 40.00	\$ 80.00
3	espumadera	\$ 50.86	\$ 152.58
1	exprimidor	\$ 15.00	\$ 15.00
5	hielera	\$ 112.93	\$ 564.65
2	jigger	\$ 4.00	\$ 8.00
1	juego de coladores	\$ 2,155.17	\$ 2,155.17
2	juego de cucharas	\$ 315.52	\$ 631.04
2	juego de cucharones	\$ 455.17	\$ 910.34
2	molde cuadrado	\$ 228.00	\$ 456.00
2	molde redondo	\$ 237.00	\$ 474.00
1	molino para pimienta	\$ 180.00	\$ 180.00
3	pelador	\$ 36.21	\$ 108.63
1	piedra para afilar	\$ 24.00	\$ 24.00
1	prensa	\$ 11.50	\$ 11.50
1	rayador	\$ 14.00	\$ 14.00
1	rejilla	\$ 203.00	\$ 203.00
1	sacacorchos	\$ 38.00	\$ 38.00
1	scoop	\$ 34.50	\$ 34.50
8	tabla para picar	\$ 173.28	\$ 1,386.24
18	tortillero	\$ 5.00	\$ 90.00
2	juego de tuppers	\$ 50.00	\$ 100.00

<b>Batería de cocina</b>			
3	budinera 38 cm.	\$ 665.52	\$ 1,996.56
3	budinera 50 cm.	\$ 1,068.10	\$ 3,204.30
1	cazo 22 cm.	\$ 292.24	\$ 292.24
1	cazo 24 cm.	\$ 320.69	\$ 320.69
1	cazo 26 cm.	\$ 353.45	\$ 353.45
1	cazo 28 cm.	\$ 397.41	\$ 397.41
3	inserto, 1/6	\$ 182.00	\$ 546.00
3	inserto, 1/3	\$ 176.00	\$ 528.00
1	olla 17 lt.	\$ 598.28	\$ 598.28
2	olla 30 lt.	\$ 906.03	\$ 1,812.06
1	olla presto	\$ 1,976.69	\$ 1,976.69
3	sartén 20 cm.	\$ 87.93	\$ 263.79
2	sartén 26 cm.	\$ 158.62	\$ 317.24
3	sartén 32 cm.	\$ 201.72	\$ 605.16
2	sartén 36 cm.	\$ 241.38	\$ 482.76
<b>Equipo para lavado y limpieza</b>			
2	despachador de papel	\$ 241.50	\$ 483.00
1	filtro purificador	\$ 5,800.00	\$ 5,800.00
1	fregadero triple tarja	\$ 10,063.10	\$ 10,063.10
1	lavamanos	\$ 1,627.40	\$ 1,627.40
2	contenedor de basura	\$ 245.69	\$ 491.38
<b>Equipo de apoyo</b>			
1	botiquín de primeros auxilios	\$ 177.59	\$ 177.59
1	extintor	\$ 654.31	\$ 654.31
1	locker	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00
<b>Total</b>			<b>\$ 221,724.85</b>

<b>Plaqué, loza y cristalería</b>			
<b>Plaqué</b>			
100	cuchara cafetera	\$ 4.40	\$ 440.00
100	cuchara sopera	\$ 5.26	\$ 526.00
100	cuchillo plato fuerte	\$ 13.45	\$ 1,345.00
100	tenedor ensalada	\$ 5.15	\$ 515.00
100	tenedor plato fuerte	\$ 5.26	\$ 526.00
100	tenedor postre	\$ 4.50	\$ 450.00
<b>Loza</b>			
110	azucarera	\$ 48.28	\$ 5,310.80
100	plato cafetero	\$ 18.97	\$ 1,897.00
100	taza cafetera	\$ 18.97	\$ 1,897.00
100	plato base	\$ 110.00	\$ 11,000.00

50	plato ovalado	\$ 104.31	\$ 5,215.50
120	plato postre	\$ 31.90	\$ 3,828.00
110	plato sopero	\$ 35.34	\$ 3,887.40
110	plato trinche	\$ 48.28	\$ 5,310.80
25	salsero	\$ 45.69	\$ 1,142.25
20	base ovalada	\$ 48.00	\$ 960.00
20	base redonda	\$ 69.50	\$ 1,390.00
20	plato de hierro ovalado	\$ 160.00	\$ 3,200.00
20	plato de hierro redondo	\$ 224.00	\$ 4,480.00
<b>Cristalería</b>			
120	copa agua	\$ 20.26	\$ 2,431.20
110	copa cerveza	\$ 20.26	\$ 2,228.60
80	copa oporto	\$ 10.28	\$ 822.40
80	copa vino blanco	\$ 13.45	\$ 1,076.00
80	copa vino tinto	\$ 13.45	\$ 1,076.00
80	jarra	\$ 58.45	\$ 4,676.00
20	pimentero	\$ 20.69	\$ 413.80
20	salero	\$ 20.69	\$ 413.80
120	vaso highball	\$ 6.29	\$ 754.80
80	vaso old fashion	\$ 4.31	\$ 344.80
100	vaso tequilero	\$ 6.47	\$ 647.00
<b>Total</b>			<b>\$ 68,205.15</b>

<b>Suministros de cocina</b>			
8	palillos de madera, 250 pzas.	\$ 11.00	\$ 88.00
1	papel aluminio, 304.8 m.	\$ 316.00	\$ 316.00
10	rollo de papel para cocina	\$ 54.00	\$ 540.00
1.5	caja servilleta de papel para comedor 24 paq. 250 pzas.	\$ 331.03	\$ 496.55
1	vitafilm, 5.1 kg.	\$ 352.00	\$ 352.00
<b>Total</b>			<b>\$ 1,792.55</b>

# VIII. Presupuesto de gastos e inversión inicial.

<b>Gastos iniciales</b>	
<b>Concepto / mes</b>	<b>Diciembre</b>
Carta	\$ 1,040.00
Capacitaciones (insumos)	\$ 3,675.35
Capacitaciones (sueldos)	\$ 4,671.05
Publicidad	\$ 1,150.00
Radio	\$ 350.00
Volantes	\$ 800.00
Suministros de cocina	\$ 1,792.55
Terminal de tarjetas	\$ 300.00
Trámites y permisos	\$ 23,942.03
Uniformes	\$ 4,072.74
Papelería	\$ 3,740.41

<b>Inversión inicial</b>	
<b>Concepto/mes</b>	<b>Diciembre</b>
Decoración	\$ 6,850.00
Equipo de cocina	\$ 221,724.85
Equipo de limpieza	\$ 2,992.67
Equipo de oficina	\$ 5,672.16
Equipo de cómputo	\$ 5,568.00
Equipo de servicio	\$ 6,263.80
Iluminación	\$ 4,115.00
Baños	\$ 24,170.06
Mobiliario comedor	\$ 114,789.00
Plaqué, loza y cristalería	\$ 68,205.15
Depositos en garantía	\$ 44,000.00

# IX. Relación de costos – alimentos.

Producto	Costo de alimentos	Almacén alimentos	Capacitación		
	% costo	Costo de venta por Semana	Costo por receta (10 pax)	Costo por receta (1 pax)	Costo por cocineros (capacitación)
<b>Menú de verano</b>					
Canastitas de cuitlacoche	30%	\$ 542.38	\$ 104.67	\$ 10.47	\$ 52.34
Ensalada de camarón con vínagreta de cítricos	47%	\$ 1,906.14	\$ 322.58	\$ 32.26	\$ 161.29
Filete de cerdo en salsa de cacahuete	30%	\$ 2,887.49	\$ 369.33	\$ 36.93	\$ 184.67
Xoconostle con helado de vainilla	25%	\$ 305.90	\$ 50.22	\$ 5.02	\$ 25.11
<b>Menú de invierno</b>					
Aguacate relleno	20%	\$ 550.48	\$ 84.10	\$ 8.41	\$ 42.05
Queso gratinado al epazote	30%	\$ 667.31	\$ 79.79	\$ 7.98	\$ 39.90
Manchamantel	30%	\$ 1,195.15	\$ 262.51	\$ 26.25	\$ 131.26
Chongos zamoranos	25%	\$ 724.97	\$ 99.68	\$ 9.97	\$ 49.84
<b>Aperitivos</b>					
Atún en costra al chipotle	30%	\$ 1,414.43	\$ 165.52	\$ 16.55	\$ 82.76
Jalapeños rellenos de minilla	30%	\$ 674.09	\$ 84.26	\$ 8.43	\$ 42.13
Camarones en salsa de tamarindo y albahaca	47%	\$ 1,401.88	\$ 167.62	\$ 16.76	\$ 83.81
Elotitos en escabeche	47%	\$ 702.14	\$ 96.54	\$ 9.65	\$ 48.27
<b>Entradas</b>					
Aguachile	47%	\$ 1,786.49	\$ 169.41	\$ 16.94	\$ 84.71
Ensalada verde	20%	\$ 530.47	\$ 56.65	\$ 5.67	\$ 28.33
Caldo tlalpeño	15%	\$ 1,101.15	\$ 122.35	\$ 12.24	\$ 61.18
Chile purépecha	30%	\$ 931.49	\$ 146.38	\$ 14.64	\$ 73.19
Charalitos fritos	40%	\$ 592.04	\$ 83.49	\$ 8.35	\$ 41.75
<b>Plato fuerte</b>					
Fajitas norteñas	30%	\$ 3,916.17	\$ 377.88	\$ 37.79	\$ 188.94
Pipián	30%	\$ 1,453.17	\$ 222.01	\$ 22.20	\$ 111.01
Asado de boda	30%	\$ 1,389.54	\$ 224.78	\$ 22.48	\$ 112.39



Chile guero x'catic	35%	\$ 1,605.54	\$ 223.56	\$ 22.36	\$ 111.78
Pastel de milpa	25%	\$ 525.50	\$ 207.27	\$ 20.73	\$ 103.64
<b>Pescados y mariscos</b>					
Camarones al mezcal	40%	\$ 3,463.59	\$ 453.57	\$ 45.36	\$ 226.79
Camarones a la diablo	40%	\$ 2,649.03	\$ 428.52	\$ 42.85	\$ 214.26
Camarones al mojo de ajo	40%	\$ 2,295.24	\$ 427.93	\$ 42.79	\$ 213.97
Pescado a la veracruzana	35%	\$ 1,174.18	\$ 269.08	\$ 26.91	\$ 134.54
Pescado zarandeado	35%	\$ 682.23	\$ 220.72	\$ 22.07	\$ 110.36
Pescado al mojo de ajo	35%	\$ 1,082.55	\$ 233.41	\$ 23.34	\$ 116.71
Ostiones gratinados a la ranchera	40%	\$ 1,579.26	\$ 404.00	\$ 40.40	\$ 202.00
<b>Antojitos</b>					
Enchiladas morelianas	30%	\$ 549.73	\$ 120.94	\$ 12.09	\$ 60.47
Chimichangas	30%	\$ 1,995.96	\$ 238.65	\$ 23.87	\$ 119.33
Taquitos dorados	30%	\$ 520.94	\$ 133.26	\$ 13.33	\$ 66.63
Panela asada	30%	\$ 1,220.75	\$ 138.44	\$ 13.84	\$ 69.22
<b>Postres</b>					
Manzana sobre espejo de mezcal	25%	\$ 940.94	\$ 55.95	\$ 5.60	\$ 27.98
Pastel de elote y salsa de rompopo	25%	\$ 754.89	\$ 71.58	\$ 7.16	\$ 35.79
Pastel de chocolate con fresas	25%	\$ 803.67	\$ 77.55	\$ 7.76	\$ 38.78
Helado de vainilla con galleta de membrillo y reducción de jamaica	25%	\$ 721.92	\$ 70.28	\$ 7.03	\$ 35.14
<b>Subtotal</b>	<b>1178</b>	<b>\$ 47,238.80</b>	<b>\$ 7,064.48</b>	<b>\$ 706.45</b>	<b>\$ 3,532.24</b>
<b>Total</b>	<b>31.83</b>	<b>\$ 47,238.80</b>	<b>\$ 7,064.48</b>	<b>\$ 706.45</b>	<b>\$ 3,532.24</b>

# X. Relación de costos – bebidas.

Producto	Costo de alimentos	Almacén bebidas	Capacitación		
	% costo	Costo de venta por Semana	Costo por receta (10 pax)	Costo por receta (1 pax)	Costo por cocineros (capacitación)
<b>Bebidas con alcohol</b>					
<b>Vino blanco</b>					
Emevé. Chardonnay	27%	\$ 465.01	\$ -	\$ -	\$ -
Monte Xanic. Chenin Blanc y Colombard	27%	\$ 730.01	\$ -	\$ -	\$ -
Silvana. Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel	27%	\$ 852.01	\$ -	\$ -	\$ -
Guntrum Royal Blue. Riesling	27%	\$ 233.00	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Vino tinto</b>					
Casa Madero. Cabernet Sauvignon y Merlot	27%	\$ 984.00	\$ -	\$ -	\$ -
L.A. Cetto Reserva Privada. Cabernet Sauvignon	27%	\$ 1,215.00	\$ -	\$ -	\$ -
L.A. Cetto Reserva Privada. Nebbiolo	27%	\$ 959.99	\$ -	\$ -	\$ -
Navarro Correas Colección Privada. Pinot Noir	27%	\$ 630.00	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Oporto</b>					
Santo Tomas	27%	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Cocteles mezcaleros de la Casa</b>					
Malcom Lowry	20%	\$ 239.92	\$ 8.51	\$ 8.51	\$ 8.51
Mezcal libre	20%	\$ 136.23	\$ 5.35	\$ 5.35	\$ 5.35
El diablo	20%	\$ 187.09	\$ 8.23	\$ 8.23	\$ 8.23
Barrio mezcal	20%	\$ 119.57	\$ 6.26	\$ 6.26	\$ 6.26
<b>Shots</b>					
Benevá. Añejo. Oaxaca	30%	\$ 1,043.49	\$ -	\$ -	\$ -
Benevá. Joven	30%	\$ 885.74	\$ -	\$ -	\$ -
El Recuerdo de Oaxaca. Joven. Con gusano	30%	\$ 488.05	\$ -	\$ -	\$ -
Mixes Mezcal. Reposado. Oaxaca	30%	\$ 1,055.68	\$ -	\$ -	\$ -
Zignum Reposado. Oaxaca	30%	\$ 1,174.73	\$ -	\$ -	\$ -

<b>Tragos</b>					
Brandy: Torres 10	30%	\$ 565.70	\$ 18.86	\$ 18.86	\$ 18.86
Ron: Appleton Especial	30%	\$ 252.34	\$ 9.91	\$ 9.91	\$ 9.91
Tequila: Reposado Cuervo Tradicional	30%	\$ 386.79	\$ 14.18	\$ 14.18	\$ 14.18
Whisky: Red Label	30%	\$ 553.69	\$ 18.46	\$ 18.46	\$ 18.46
<b>Cervezas</b>					
Corona	18%	\$ 396.41	\$ -	\$ -	\$ -
Victoria	18%	\$ 334.68	\$ -	\$ -	\$ -
Negra modelo	18%	\$ 415.80	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Bebidas sin alcohol</b>					
<b>Refrescos</b>					
Coca-Cola	20%	\$ 850.57	\$ -	\$ -	\$ -
Coca-Cola Light	20%	\$ 283.52	\$ -	\$ -	\$ -
Fanta	20%	\$ 246.91	\$ -	\$ -	\$ -
Fresca	20%	\$ 207.23	\$ -	\$ -	\$ -
Manzana Lift	20%	\$ 246.91	\$ -	\$ -	\$ -
Sprite	20%	\$ 264.55	\$ -	\$ -	\$ -
Trisoda	20%	\$ 335.09	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Agua</b>					
Agua Ciel	20%	\$ 103.38	\$ -	\$ -	\$ -
Jamaica (jarra)	20%	\$ 161.92	\$ 4.05	\$ 4.05	20.25
Jamaica (vaso)	20%	\$ 94.45		\$ -	\$ -
Horchata (jarra)	20%	\$ 148.00	\$ 4.07	\$ 4.07	20.35
Horchata (vaso)	20%	\$ 90.03	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Bebida caliente</b>					
Café de olla con chocolate de metate	10%	\$ 579.63	\$ 25.50	\$ 2.55	\$ 12.75
<b>Subtotal</b>	<b>8.97</b>	<b>\$ 18,117.12</b>	<b>\$ 123.38</b>	<b>\$ 100.43</b>	<b>\$ 143.11</b>
<b>Total</b>	<b>0.2360</b>	<b>\$ 18,117.12</b>	<b>\$ 123.38</b>	<b>\$ 100.43</b>	<b>\$ 143.11</b>

# XI. Sueldos de capacitación.

## **XI. Sueldos de capacitación.**

<b>Puesto</b>	<b>Sueldo mensual</b>	<b>Sueldo diario</b>	<b>Días</b>	<b>Total</b>
Cocineros	\$4,000.00	\$131.58	7	\$921.05
Stewart	\$3,200.00	\$105.26	2	\$210.53
Cajera	\$3,100.00	\$101.97	2	\$203.95
Encargado de almacén	\$3,100.00	\$101.97	2	\$203.95
Jefe de piso	\$5,000.00	\$164.47	8	\$1,315.79
Hostess	\$3,100.00	\$101.97	6	\$611.84
Meseros	\$3,300.00	\$108.55	6	\$651.32
Garroteros	\$1,700.00	\$55.92	6	\$335.53
Limpieza	\$3,300.00	\$108.55	2	\$217.11
<b>Total</b>	<b>\$39,800.00</b>	<b>\$1,368.39</b>	<b>41.00</b>	<b>\$4,671.05</b>

# XII. Punto de equilibrio.

## Gerencia y Administración.

### Balance general inicial.



Restaurate Mezcal S.A. de C.V.  
Balance general inicial al 31 de diciembre del 2011

<b>ACTIVO</b>		
<b>Activo Circulante</b>		
Fondo fijo	\$ 5,000	
Bancos	\$ 85,000	
Almacén alimentos	\$ 47,239	
Almacén bebidas	\$ 18,117	
<b>Total Activo Circulante</b>		<b>\$ 155,356</b>
<b>Activo No Circulante</b>		
Mobiliario y equipo de oficina	\$ 5,672	
Equipo de cómputo	\$ 5,568	
Mobiliario y equipo de cocina	\$ 221,725	
Mobiliario y equipo de comedor	\$ 114,789	
Mobiliario y equipo de servicio	\$ 6,264	
Plaqué, loza y cristalería	\$ 68,205	
Elementos decorativos	\$ 6,850	
Gatos de instalación	\$ 28,285	
Depositos en garantía	\$ 52,000	
<b>Total Activo No Circulante</b>		<b>\$ 509,358</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>\$ 664,714</b>
<b>PASIVO</b>		
<b>CAPITAL CONTABLE</b>		
Perdida del ejercicio	-\$ 49,384	
Capital social	\$ 714,098	
<b>TOTAL CAPITAL</b>		<b>\$ 664,714</b>
<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>		<b>\$ 664,714</b>



**Estado de resultados inicial.**



**Restaurante Mezcal S.A. de C.V.**  
**Estado de resultados del 01 al 31 de diciembre de 2011**

<b>Ventas</b>		\$	-
<b>COSTOS Y GASTOS</b>			
Capacitacion	\$	8,346.40	
Papeleria y articulos de oficina	\$	3,740.41	
Publicidad y propaganda	\$	1,150.00	
Suministros de cocina	\$	1,792.55	
Tramites y permisos	\$	23,942.03	
Uniformes	\$	4,072.74	
Fletes y acarreos	\$	5,000.00	
Cartas	\$	1,040.00	
Comisiones bancarias	\$	300.00	
<b>TOTAL DE COSTOS Y GASTOS</b>			<b>\$49,384.13</b>
<b>PERDIDA BRUTA DEL EJERCICIO</b>		<b>-\$</b>	<b>49,384.13</b>

## Presupuesto de venta

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Dias laborados	26	25	27	25	27	26	26	27	26	26	26	26	313
Comensales diarios	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
Comensales por mes	1300	1250	1350	1250	1350	1300	1300	1350	1300	1300	1300	1300	15650
Cheque promedio de alimentos	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48	\$ 159.48
Cheque promedio de bebidas	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97	\$ 18.97
Venta total de alimentos	\$ 207,324.00	\$ 199,350.00	\$ 215,298.00	\$ 199,350.00	\$ 215,298.00	\$ 207,324.00	\$ 207,324.00	\$ 215,298.00	\$ 207,324.00	\$ 207,324.00	\$ 207,324.00	\$ 207,324.00	\$ 2,495,862.00
Venta total de bebidas	\$ 24,661.00	\$ 23,712.50	\$ 25,609.50	\$ 23,712.50	\$ 25,609.50	\$ 24,661.00	\$ 24,661.00	\$ 25,609.50	\$ 24,661.00	\$ 24,661.00	\$ 24,661.00	\$ 24,661.00	\$ 296,880.50
<b>Ingresos totales</b>	<b>231,985.00</b>	<b>223,062.50</b>	<b>240,907.50</b>	<b>223,062.50</b>	<b>240,907.50</b>	<b>231,985.00</b>	<b>231,985.00</b>	<b>240,907.50</b>	<b>231,985.00</b>	<b>231,985.00</b>	<b>231,985.00</b>	<b>231,985.00</b>	<b>2,792,742.50</b>

Tabla 4. Presupuesto de venta de enero a diciembre.

## Presupuesto de materia prima.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Alimentos (31.83%)	\$ 65,991.23	\$ 63,453.11	\$ 68,529.35	\$ 63,453.11	\$ 68,529.35	\$ 65,991.23	\$ 65,991.23	\$ 68,529.35	\$ 65,991.23	\$ 65,991.23	\$ 65,991.23	\$ 65,991.23	\$ 794,432.87
Bebidas (23.60%)	\$ 5,820.00	\$ 5,596.15	\$ 6,043.84	\$ 5,596.15	\$ 6,043.84	\$ 5,820.00	\$ 5,820.00	\$ 6,043.84	\$ 5,820.00	\$ 5,820.00	\$ 5,820.00	\$ 5,820.00	\$ 70,063.80
<b>Total</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 69,049.26</b>	<b>\$ 74,573.20</b>	<b>\$ 69,049.26</b>	<b>\$ 74,573.20</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 74,573.20</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 864,496.67</b>

Tabla 5. Presupuesto de materia prima de enero a diciembre.

## Nómina.

Puesto	Salario mensual	Total	Salario Anual	SDI	Afore 2%	Infonavit 5%	2% sobre nomina	IMSS 28%	Total
Gerente General (Chef)	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	\$ 120,000.00	\$ 343.82	\$ 209.04	\$ 522.60	\$ 200.00	\$ 96.27	\$ 11,027.91
Cocineros ( 5 )	\$ 4,000.00	\$ 20,000.00	\$ 240,000.00	\$ 137.53	\$ 418.08	\$ 1,045.20	\$ 400.00	\$ 192.54	\$ 22,055.82
Stewart	\$ 3,200.00	\$ 3,200.00	\$ 38,400.00	\$ 110.02	\$ 66.89	\$ 167.23	\$ 64.00	\$ 30.81	\$ 3,528.93
Cajera	\$ 3,100.00	\$ 3,100.00	\$ 37,200.00	\$ 106.58	\$ 64.80	\$ 162.01	\$ 62.00	\$ 29.84	\$ 3,418.65
Encargado de almacén	\$ 3,100.00	\$ 3,100.00	\$ 37,200.00	\$ 106.58	\$ 64.80	\$ 162.01	\$ 62.00	\$ 29.84	\$ 3,418.65
Jefe de Piso	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 60,000.00	\$ 171.91	\$ 104.52	\$ 261.30	\$ 100.00	\$ 48.13	\$ 5,513.95
Hostess	\$ 3,100.00	\$ 3,100.00	\$ 37,200.00	\$ 106.58	\$ 64.80	\$ 162.01	\$ 62.00	\$ 29.84	\$ 3,418.65
Meseros ( 5 )	\$ 3,300.00	\$ 16,500.00	\$ 198,000.00	\$ 113.46	\$ 344.92	\$ 862.29	\$ 330.00	\$ 158.84	\$ 18,196.05
Garroteros ( 2 )	\$ 1,700.00	\$ 3,400.00	\$ 40,800.00	\$ 58.45	\$ 71.07	\$ 177.68	\$ 68.00	\$ 32.73	\$ 3,749.49
Limpieza	\$ 3,300.00	\$ 3,300.00	\$ 39,600.00	\$ 113.46	\$ 68.98	\$ 172.46	\$ 66.00	\$ 31.77	\$ 3,639.21
<b>Total</b>	<b>\$ 39,800.00</b>	<b>\$ 70,700.00</b>	<b>\$ 848,400.00</b>	<b>\$ 1,368.39</b>	<b>\$ 1,477.91</b>	<b>\$ 3,694.78</b>	<b>\$ 1,414.00</b>	<b>\$ 680.62</b>	<b>\$ 77,967.31</b>

Tabla 6. Nómina.

## Gastos de operación.

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Agua	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ 8,400.00
Carta		\$ 1,040.00											\$ 1,040.00
Elementos decorativos	\$ -	\$ -		\$ 300.00	\$ -		\$ -	\$ 300.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	\$ 900.00
Equipo de cocina	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	\$ 800.00
Equipo de limpieza	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 2,536.26	\$ 30,435.12
Gas	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 1,450.00	\$ 17,400.00
Iluminación	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 120.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 120.00	\$ 240.00
Luz	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 1,400.00	\$ 16,800.00
Comisiones bancarias	\$ 2,783.82	\$ 2,676.75	\$ 2,890.89	\$ 2,676.75	\$ 2,890.89	\$ 2,783.82	\$ 2,783.82	\$ 2,890.89	\$ 2,783.82	\$ 2,783.82	\$ 2,783.82	\$ 2,783.82	\$ 33,512.91
Baños	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 600.00	\$ 600.00
Moviliario comedor	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00
Música en vivo	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 43,200.00
Papelería	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 3,740.41	\$ 44,884.92
Plaqué, loza y cristalería	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 1,800.00
Publicidad:													\$ -
* Radio	\$ 650.00				\$ 350.00							\$ 350.00	\$ 1,350.00
Renta	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 52,000.00	\$ 624,000.00
Sueldos	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 77,967.31	\$ 935,607.72
Suministros de cocina	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 1,792.55	\$ 21,510.54
Uniformes	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3,933.66	\$ 3,933.66
<b>Total</b>	<b>\$ 148,770.35</b>	<b>\$ 149,053.28</b>	<b>\$ 148,427.42</b>	<b>\$ 148,313.28</b>	<b>\$ 148,577.42</b>	<b>\$ 148,440.35</b>	<b>\$ 148,120.35</b>	<b>\$ 148,527.42</b>	<b>\$ 148,320.35</b>	<b>\$ 148,120.35</b>	<b>\$ 148,120.35</b>	<b>\$ 155,624.01</b>	<b>\$ 1,788,414.87</b>

Tabla 7. Gastos de operación de enero a diciembre.

**Gastos de administración.**

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Contador	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 36,000.00
Teléfono	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 9,600.00
<b>Total</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 45,600.00</b>

Tabla 8. Gastos de administración de enero a diciembre.

**Presupuesto de costo de ventas.**

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Inventario inicial	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92
Compras	\$ 71,811.23	\$ 140,860.48	\$ 215,433.68	\$ 284,482.93	\$ 359,056.13	\$ 430,867.35	\$ 502,678.58	\$ 577,251.77	\$ 649,063.00	\$ 720,874.22	\$ 792,685.45	\$ 864,496.67	\$ 864,496.67
Inventario final	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92	\$ 65,355.92
Costo de venta	\$ 71,811.23	\$ 140,860.48	\$ 215,433.68	\$ 284,482.93	\$ 359,056.13	\$ 430,867.35	\$ 502,678.58	\$ 577,251.77	\$ 649,063.00	\$ 720,874.22	\$ 792,685.45	\$ 864,496.67	\$ 864,496.67
Costo de alimentos	\$ 65,991.23	\$ 129,444.33	\$ 197,973.69	\$ 261,426.79	\$ 329,956.15	\$ 395,947.38	\$ 461,938.60	\$ 530,467.96	\$ 596,459.19	\$ 662,450.42	\$ 728,441.65	\$ 794,432.87	\$ 794,432.87
Costo de bebidas	\$ 5,820.00	\$ 11,416.15	\$ 17,459.99	\$ 23,056.14	\$ 29,099.98	\$ 34,919.98	\$ 40,739.97	\$ 46,783.81	\$ 52,603.81	\$ 58,423.81	\$ 64,243.80	\$ 70,063.80	\$ 70,063.8

Tabla 9. Presupuesto de costo de ventas de enero a diciembre.

**Estado de resultados proforma.**

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual	%
<b>VENTAS</b>														
Venta total de alimentos	\$ 207,324.00	\$ 406,674.00	\$ 621,972.00	\$ 821,322.00	\$ 1,036,620.00	\$ 1,243,944.00	\$ 1,451,268.00	\$ 1,666,566.00	\$ 1,873,890.00	\$ 2,081,214.00	\$ 2,288,538.00	\$ 2,495,862.00	\$ 2,495,862.00	
Venta total de bebidas	\$ 24,661.00	\$ 48,373.50	\$ 73,983.00	\$ 97,695.50	\$ 123,305.00	\$ 147,966.00	\$ 172,627.00	\$ 198,236.50	\$ 222,897.50	\$ 247,558.50	\$ 272,219.50	\$ 296,880.50	\$ 296,880.50	
<b>Total de ventas</b>	<b>\$ 231,985.00</b>	<b>\$ 455,047.50</b>	<b>\$ 695,955.00</b>	<b>\$ 919,017.50</b>	<b>\$ 1,159,925.00</b>	<b>\$ 1,391,910.00</b>	<b>\$ 1,623,895.00</b>	<b>\$ 1,864,802.50</b>	<b>\$ 2,096,787.50</b>	<b>\$ 2,328,772.50</b>	<b>\$ 2,560,757.50</b>	<b>\$ 2,792,742.50</b>	<b>\$ 2,792,742.50</b>	<b>100.00%</b>
<b>COSTOS Y GASTOS</b>														
Costo de alim. (31.83%)	\$ 65,991.23	\$ 129,444.33	\$ 197,973.69	\$ 261,426.79	\$ 329,956.15	\$ 395,947.38	\$ 461,938.60	\$ 530,467.96	\$ 596,459.19	\$ 662,450.42	\$ 728,441.65	\$ 794,432.87	\$ 794,432.87	
Costo de bebidas (23.60%)	\$ 5,820.00	\$ 11,416.15	\$ 17,459.99	\$ 23,056.14	\$ 29,099.98	\$ 34,919.98	\$ 40,739.97	\$ 46,783.81	\$ 52,603.81	\$ 58,423.81	\$ 64,243.80	\$ 70,063.80	\$ 70,063.80	
<b>Total de costo de ventas</b>	<b>\$ 71,811.23</b>	<b>\$ 140,860.48</b>	<b>\$ 215,433.68</b>	<b>\$ 284,482.93</b>	<b>\$ 359,056.13</b>	<b>\$ 430,867.35</b>	<b>\$ 502,678.58</b>	<b>\$ 577,251.77</b>	<b>\$ 649,063.00</b>	<b>\$ 720,874.22</b>	<b>\$ 792,685.45</b>	<b>\$ 864,496.67</b>	<b>\$ 864,496.67</b>	<b>30.96%</b>
Gastos de operación	\$ 148,770.35	\$ 297,823.62	\$ 446,251.04	\$ 594,564.31	\$ 743,141.73	\$ 891,582.07	\$ 1,039,702.42	\$ 1,188,229.83	\$ 1,336,550.18	\$ 1,484,670.52	\$ 1,632,790.87	\$ 1,788,414.87	\$ 1,788,414.87	64.04%
Depr. y amort. de activos												\$ 88,643.10	\$ 88,643.10	
<b>Total de costos y gastos</b>	<b>\$ 220,581.57</b>	<b>\$ 438,684.10</b>	<b>\$ 661,684.71</b>	<b>\$ 879,047.24</b>	<b>\$ 1,102,197.85</b>	<b>\$ 1,322,449.42</b>	<b>\$ 1,542,380.99</b>	<b>\$ 1,765,481.60</b>	<b>\$ 1,985,613.17</b>	<b>\$ 2,205,544.74</b>	<b>\$ 2,425,476.31</b>	<b>\$ 2,741,554.64</b>	<b>\$ 2,741,554.64</b>	<b>98.17%</b>
<b>Utilidad bruta</b>	<b>\$ 11,403.43</b>	<b>\$ 16,363.40</b>	<b>\$ 34,270.29</b>	<b>\$ 39,970.26</b>	<b>\$ 57,727.15</b>	<b>\$ 69,460.58</b>	<b>\$ 81,514.01</b>	<b>\$ 99,320.90</b>	<b>\$ 111,174.33</b>	<b>\$ 123,227.76</b>	<b>\$ 135,281.19</b>	<b>\$ 51,187.86</b>	<b>\$ 51,187.86</b>	<b>1.83%</b>
Gastos de administración	\$ 3,800.00	\$ 7,600.00	\$ 11,400.00	\$ 15,200.00	\$ 19,000.00	\$ 22,800.00	\$ 26,600.00	\$ 30,400.00	\$ 34,200.00	\$ 38,000.00	\$ 41,800.00	\$ 45,600.00	\$ 45,600.00	
<b>Total de gastos de admón.</b>	<b>\$ 3,800.00</b>	<b>\$ 7,600.00</b>	<b>\$ 11,400.00</b>	<b>\$ 15,200.00</b>	<b>\$ 19,000.00</b>	<b>\$ 22,800.00</b>	<b>\$ 26,600.00</b>	<b>\$ 30,400.00</b>	<b>\$ 34,200.00</b>	<b>\$ 38,000.00</b>	<b>\$ 41,800.00</b>	<b>\$ 45,600.00</b>	<b>\$ 45,600.00</b>	<b>1.63%</b>
<b>Utilidad operacional</b>	<b>\$ 7,603.43</b>	<b>\$ 8,763.40</b>	<b>\$ 22,870.29</b>	<b>\$ 24,770.26</b>	<b>\$ 38,727.15</b>	<b>\$ 46,660.58</b>	<b>\$ 54,914.01</b>	<b>\$ 68,920.90</b>	<b>\$ 76,974.33</b>	<b>\$ 85,227.76</b>	<b>\$ 93,481.19</b>	<b>\$ 5,587.86</b>	<b>\$ 5,587.86</b>	<b>0.20%</b>
Utilidad antes de impuestos	\$ 7,603.43	\$ 8,763.40	\$ 22,870.29	\$ 24,770.26	\$ 38,727.15	\$ 46,660.58	\$ 54,914.01	\$ 68,920.90	\$ 76,974.33	\$ 85,227.76	\$ 93,481.19	\$ 5,587.86	\$ 5,587.86	0.20%
Reparto de utilidades (10%)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 558.79	0.02%
ISR (30%)	\$ 2,281.03	\$ 2,629.02	\$ 6,861.09	\$ 7,431.08	\$ 11,618.14	\$ 13,998.17	\$ 16,474.20	\$ 20,676.27	\$ 23,092.30	\$ 25,568.33	\$ 28,044.36	\$ 1,676.36	\$ 1,676.36	0.06%
<b>Utilidad neta</b>	<b>\$ 5,322.40</b>	<b>\$ 6,134.38</b>	<b>\$ 16,009.20</b>	<b>\$ 17,339.18</b>	<b>\$ 27,109.00</b>	<b>\$ 32,662.41</b>	<b>\$ 38,439.81</b>	<b>\$ 48,244.63</b>	<b>\$ 53,882.03</b>	<b>\$ 59,659.43</b>	<b>\$ 65,436.83</b>	<b>\$ 3,911.50</b>	<b>\$ 3,352.72</b>	<b>0.12%</b>
<b>% de utilidad</b>	<b>2.29%</b>	<b>1.35%</b>	<b>2.30%</b>	<b>1.89%</b>	<b>2.34%</b>	<b>2.35%</b>	<b>2.37%</b>	<b>2.59%</b>	<b>2.57%</b>	<b>2.56%</b>	<b>2.56%</b>	<b>0.14%</b>	<b>0.12%</b>	

Tabla 10. Estado de resultados proforma acumulativo de enero a diciembre

**Presupuesto de efectivo proforma.**

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total anual
Saldo inicial	\$ 90,000.00	\$ 134,721.03	\$ 134,453.40	\$ 151,415.49	\$ 150,460.26	\$ 167,272.35	\$ 173,778.18	\$ 182,031.61	\$ 197,466.10	\$ 204,091.93	\$ 212,345.36	\$ 220,598.79	\$ 90,000.00
<b>ENTRADAS DE EFECTIVO</b>													
Venta en efectivo	\$ 139,191.00	\$ 133,837.50	\$ 144,544.50	\$ 133,837.50	\$ 144,544.50	\$ 139,191.00	\$ 139,191.00	\$ 144,544.50	\$ 139,191.00	\$ 139,191.00	\$ 139,191.00	\$ 139,191.00	\$ 1,675,645.50
Venta con tarjeta de crédito	\$ 92,794.00	\$ 89,225.00	\$ 96,363.00	\$ 89,225.00	\$ 96,363.00	\$ 92,794.00	\$ 92,794.00	\$ 96,363.00	\$ 92,794.00	\$ 92,794.00	\$ 92,794.00	\$ 92,794.00	\$ 1,117,097.00
Venta total	\$ 231,985.00	\$ 223,062.50	\$ 240,907.50	\$ 223,062.50	\$ 240,907.50	\$ 231,985.00	\$ 231,985.00	\$ 240,907.50	\$ 231,985.00	\$ 231,985.00	\$ 231,985.00	\$ 231,985.00	\$ 2,792,742.50
IVA sobre la venta (16%)	\$ 37,117.60	\$ 35,690.00	\$ 38,545.20	\$ 35,690.00	\$ 38,545.20	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 38,545.20	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 446,838.80
<b>Total</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 258,752.50</b>	<b>\$ 279,452.70</b>	<b>\$ 258,752.50</b>	<b>\$ 279,452.70</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 279,452.70</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 269,102.60</b>	<b>\$ 3,239,581.30</b>
<b>SALIDAS DE EFECTIVO</b>													
Gastos de administración	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00	\$ 45,600.00
Gastos de operación	\$ 148,770.35	\$ 149,053.28	\$ 148,427.42	\$ 148,313.28	\$ 148,577.42	\$ 148,440.35	\$ 148,120.35	\$ 148,527.42	\$ 148,320.35	\$ 148,120.35	\$ 148,120.35	\$ 155,624.01	\$ 1,788,414.87
Compras materia prima	\$ 71,811.23	\$ 69,049.26	\$ 74,573.20	\$ 69,049.26	\$ 74,573.20	\$ 71,811.23	\$ 71,811.23	\$ 74,573.20	\$ 71,811.23	\$ 71,811.23	\$ 71,811.23	\$ 71,811.23	\$ 864,496.67
Pago IVA causado	\$ -	\$ 37,117.60	\$ 35,690.00	\$ 38,545.20	\$ 35,690.00	\$ 38,545.20	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 38,545.20	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 37,117.60	\$ 409,721.20
<b>Total salidas</b>	<b>\$ 224,381.57</b>	<b>\$ 259,020.13</b>	<b>\$ 262,490.61</b>	<b>\$ 259,707.73</b>	<b>\$ 262,640.61</b>	<b>\$ 262,596.77</b>	<b>\$ 260,849.17</b>	<b>\$ 264,018.21</b>	<b>\$ 262,476.77</b>	<b>\$ 260,849.17</b>	<b>\$ 260,849.17</b>	<b>\$ 268,352.83</b>	<b>\$ 3,108,232.74</b>
Diferencia de entradas vs salidas	\$ 44,721.03	-\$ 267.63	\$ 16,962.09	-\$ 955.23	\$ 16,812.09	\$ 6,505.83	\$ 8,253.43	\$ 15,434.49	\$ 6,625.83	\$ 8,253.43	\$ 8,253.43	\$ 749.77	\$ 131,348.56
<b>Saldo final de efectivo</b>	<b>\$ 134,721.03</b>	<b>\$ 134,453.40</b>	<b>\$ 151,415.49</b>	<b>\$ 150,460.26</b>	<b>\$ 167,272.35</b>	<b>\$ 173,778.18</b>	<b>\$ 182,031.61</b>	<b>\$ 197,466.10</b>	<b>\$ 204,091.93</b>	<b>\$ 212,345.36</b>	<b>\$ 220,598.79</b>	<b>\$ 221,348.56</b>	<b>\$ 131,348.56</b>

Tabla 11. Presupuesto de efectivo proforma de enero a diciembre

## Balance general proyectado.



### Restaurante Mezcal S.A. de C.V. Balance general inicial al 31 de diciembre del 2012

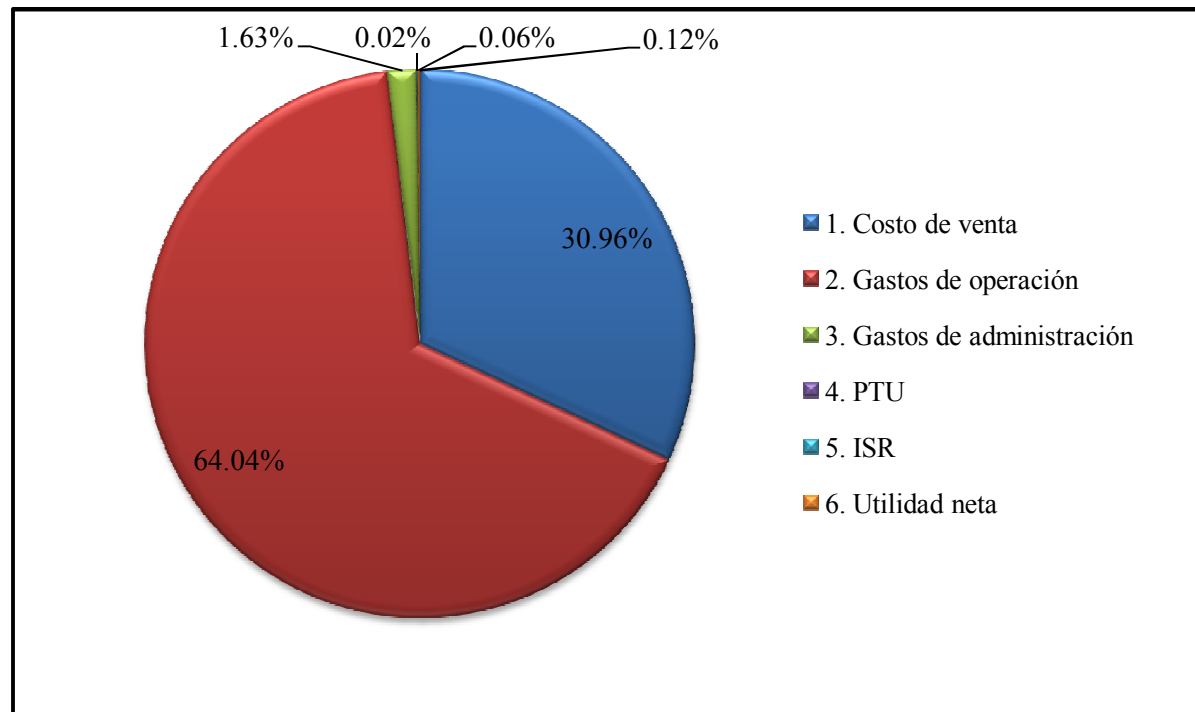
<b>ACTIVO</b>			
<b>Activo Circulante</b>			
Fondo fijo		\$	5,000
Bancos		\$	216,349
Almacén alimentos		\$	47,239
Almacén bebidas		\$	18,117
<b>Total Activo Circulante</b>			<b>\$ 286,704</b>
<b>Activo No Circulante</b>			
<b>Mobiliario y equipo de oficina</b>	\$	5,672	\$ 4,538
Depreciacion acumulada mob y eq. de oficina	\$	1,134	
<b>Equipo de cómputo</b>	\$	5,568	\$ 4,454
Depreciación acumulada eq. de cómputo	\$	1,114	
<b>Mobiliario y equipo de cocina</b>	\$	221,725	\$ 177,380
Depreciacion acumulada mob. y eq. de cocina	\$	44,345	
<b>Mobiliario y equipo de comedor</b>	\$	114,789	\$ 91,831
Depreciacion acumulada mob y eq. de comedor	\$	22,958	
<b>Mobiliario y equipo de servicio</b>	\$	6,264	\$ 5,011
Depreciacion acumulada mob. y eq. de servicio	\$	1,253	
<b>Plaqué, loza y cristalería</b>	\$	68,205	\$ 54,564
Depreciacion acumulada plaqué, loza y cristaleria	\$	13,641	
<b>Elementos decorativos</b>	\$	6,850	\$ 5,480
Depreciacion acumulada elementos decorativos	\$	1,370	
<b>Gatos de instalación</b>	\$	28,285	\$ 25,457
Amortizacion de gastos de instalacion	\$	2,829	
<b>Depositos en garantia</b>		\$	<b>52,000</b>
<b>Total Activo No Circulante</b>			<b>\$ 420,715</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>			<b>\$ 707,419</b>
<b>PASIVO</b>			
Impuestos por pagar		\$	37,118
<b>TOTAL PASIVO</b>			<b>\$ 37,118</b>
<b>CAPITAL CONTABLE</b>			
Capital social		\$	714,098
Resultado de ejercicios anteriores		-\$	49,384
Utilidad del ejercicio		\$	5,588
<b>TOTAL CAPITAL CONTABLE</b>			<b>\$ 670,302</b>
<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>			<b>\$ 707,419</b>



## Gráfica total anual

Concepto	Total	Porcentaje
<b>Ventas totales</b>	<b>\$ 2,792,742.50</b>	<b>100%</b>
1. Costo de venta	\$ 864,496.67	30.96%
2. Gastos de operación	\$ 1,788,414.87	64.04%
3. Gastos de administración	\$ 45,600.00	1.63%
4. PTU	\$ 558.79	0.02%
5. ISR	\$ 1,676.36	0.06%
6. Utilidad neta	\$ 3,352.72	0.12%

Tabla 12. Total anual.



# D. Listas de precios.

# I. Cristalerías Corona S.A. de C.V.



# Cristalerías Corona, S.A. de C.V.

R.F.C. CCO - 881014 - 3X6

Morelia, Mich., a 01 de Agosto del 2011.

At'n: Cristina Cárdenas  
Presente .-

Por este medio ponemos a su consideración la siguiente cotización, esperando sea lo más apegado a sus necesidades:

CANT.	DESCRIPCION	PRECIO	IMPORTE
<b>AREA DE LAVANDERIA</b>			
6	Planchas electricas, con difusion ULTRAGLIDE, vapor y rocio Marca T-Fal	\$ 770.69	\$ 4,624.14
6	Burro para planchar ancho	\$ 241.38	\$ 1,448.28
10	Tinas de plastico para 50 lts. Medidas: 68x39	\$ 124.14	\$ 1,241.38
12	Cestos para ropa con tapa grandes (120 lts.)	\$ 228.45	\$ 2,741.38
3	Lavadoras	\$ 3,103.45	\$ 9,310.34
3	Secadoras	\$ 4,224.14	\$ 12,672.41
6	Estantes de Acero Inoxidable de cuatro entrepaños (para colocar la ropa)	\$ 6,465.52	\$ 38,793.10
12	Cajas de almacenamiento de plastico con tapa	\$ 170.69	\$ 2,048.28
12	Cubetas de plastico flexible	\$ 47.41	\$ 568.97
3	Lavadoras carga frontal, con tina de Acero Inoxidable Marca Sansung	\$ 11,896.55	\$ 35,689.66
3	Secadoras carga frontal con tina de acero inoxidable Marca Sansung	\$ 11,034.48	\$ 33,103.45
2	Estantes para ganchos (para colgar la ropa)	\$ 3,620.69	\$ 7,241.38
<b>AREA DE COCINA</b>			
4	Horno de Microondas Comercial,	\$ 5,086.21	\$ 20,344.83
1	Exprimidor de citricos Industrial, fabricado en Acero Inoxidable, marca Tapisa	\$ 4,982.76	\$ 4,982.76
1	Extrator Industrial fabricado en Acero Inoxidable Marca Turmix	\$ 8,189.66	\$ 8,189.66
1	Exprimidor para naranja manual de palanca	\$ 676.72	\$ 676.72
1	Licuada Industrial de Acero Inoxidable 5 lts.	\$ 6,594.83	\$ 6,594.83
1	Licuada reversible Osterizer	\$ 1,250.00	\$ 1,250.00
1	Batidora comercial 4 lts.	\$ 2,672.41	\$ 2,672.41
1	Rallador de queso electrico	\$ 5,603.45	\$ 5,603.45
1	Procesador de alimentos	\$ 6,465.52	\$ 6,465.52
1	Olla presto de 21 lts.	\$ 2,595.69	\$ 2,595.69
1	Freidor a gas 3 lts.	\$ 2,634.48	\$ 2,634.48
1	Olla de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 8 lts.	\$ 436.21	\$ 436.21
1	Olla de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 17 lts.	\$ 598.28	\$ 598.28
1	Olla de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasoconia 30 litros	\$ 906.03	\$ 906.03
1	Olla de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 60 lts.	\$ 1,752.59	\$ 1,752.59
1	Cazo de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 22 cms.	\$ 292.24	\$ 292.24
1	Cazo de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 24 cms.	\$ 320.69	\$ 320.69
1	Cazo de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 26 cms.	\$ 353.45	\$ 353.45
1	Cazo de aluminio acorazado 5 mm de espesor Vasconia 28 cms.	\$ 397.41	\$ 397.41
1	Budinera de Aluminio Acorazado 5 mm de espesor 26 cms.	\$ 368.97	\$ 368.97
1	Budinera de Aluminio Acorazado 5 mm de espesor 32 cms.	\$ 504.31	\$ 504.31
1	Budinera de Aluminio Acorazado 5 mm de espesor 38 cms.	\$ 665.52	\$ 665.52
1	Budinera de Aluminio Acorazado 5 mm de espesor 50 cms.	\$ 1,068.10	\$ 1,068.10
1	Budinera de Aluminio Acorazado 5 mm de espesor 60 cms.	\$ 1,068.10	\$ 1,068.10
4	Budinera de Acero Inoxidable con tapa 7.5 Litros	\$ 722.41	\$ 2,889.66
4	Budinera de Acero Inoxidable con tapa 10 Litros	\$ 995.69	\$ 3,982.76
4	Budinera de Acero Inoxidable con tapa 15 Litros	\$ 1,291.38	\$ 5,165.52

Continua...

AV. LAZARO CARDENAS No. 1015 • COL. CENTRO • C.P. 58000 • MORELIA, MICH.  
TELS. 317 42 42, 313 38 88 • FAX 312 47 59 • NEXTEL 52\*285775\*8 • cristalcorona@prodigy.net.mx



# Cristalerías Corona, S.A. de C.V.

R.F.C. CCO - 881014 - 3X6

HOJA 2/5

CANT.	DESCRIPCION	PRECIO	IMPORTE
4	Budinera de Acero Inoxiadble con tapa 7.5 Litros	\$ 722.41	\$ 2,889.66
4	Budinera de Acero Inoxiadble con tapa 10 Litros	\$ 995.69	\$ 3,982.76
4	Budinera de Acero Inoxiadble con tapa 15 Litros	\$ 1,291.38	\$ 5,165.52
4	Budinera de Acero Inoxiadble con tapa 20 Litros	\$ 1,604.31	\$ 6,417.24
4	Budinera de Acero Inoxiadble con tapa 30 Litros	\$ 1,974.14	\$ 7,896.55
1	Olla de Acero Inoxiadble con tapa 12 Litros	\$ 811.21	\$ 811.21
4	Olla de Acero Inoxiadble con tapa 20 Litros	\$ 1,149.14	\$ 4,596.55
4	Olla de Acero Inoxiadble con tapa 30 Litros	\$ 1,621.55	\$ 6,486.21
4	Olla de Acero Inoxiadble con tapa 50 Litros	\$ 2,173.28	\$ 8,693.10
4	Sarten de Acero Inoxidable 20 cms.	\$ 87.93	\$ 351.72
4	Sarten de Acero Inoxidable 26 cms.	\$ 158.62	\$ 634.48
4	Sarten de Acero Inoxidable 32 cms.	\$ 201.72	\$ 806.90
4	Sarten de Acero Inoxidable 36 cms.	\$ 241.38	\$ 965.52
1	Wok de aluminio con teflon 32 cms.	\$ 201.72	\$ 201.72
1	Wok de Acero Inoxidable 40x14 cms.	\$ 927.59	\$ 927.59
1	Paellera de Aluminio Acorazado 44 cms.	\$ 487.07	\$ 487.07
1	Paellera de Aluminio Acorazado 50 cms.	\$ 927.59	\$ 927.59
100	Salero de cristal de lujo	\$ 20.69	\$ 2,068.97
50	Palillero de cristal de lujo	\$ 20.69	\$ 1,034.48
480	Vaso cubero 10 onzas	\$ 4.31	\$ 2,068.97
288	Vaso haigh-ball 12 onzas	\$ 6.29	\$ 1,812.41
50	Jarras de cristal 1.78 lts.	\$ 58.45	\$ 2,922.41
25	Copa vino tinto	\$ 13.45	\$ 336.21
25	Copa vino blanco	\$ 13.45	\$ 336.21
50	Copa Agua pie corto	\$ 20.26	\$ 1,012.93
25	Copa cogñac	\$ 19.31	\$ 482.76
25	Copa globo	\$ 27.59	\$ 689.66
48	Vaso tequilero 2 onzas	\$ 6.47	\$ 310.34
50	Hileras de Acero Inoxidable	\$ 112.93	\$ 5,646.55
4	Dulceras (copa grande) de cristal	\$ 168.10	\$ 672.41
96	Cenicero de cristal cuadrado	\$ 6.47	\$ 620.69
96	Tarro para capuccino de cristal	\$ 26.72	\$ 2,565.52
1	Cafetera eléctrica aut. 2 grupos (para café capuccino, express, americano, irlandes etc.)	\$ 47,413.79	\$ 47,413.79
1	Molino para café electrico	\$ 6,465.52	\$ 6,465.52
4	Pantalla de plasma 42"	\$ 10,738.79	\$ 42,955.17
1	Refrigerador duplex con despachador para hielo y agua, terminado espejo 21p3	\$ 20,972.41	\$ 20,972.41
1	Congelador 25 pies con tapa de cofre y llave	\$ 10,223.28	\$ 10,223.28
1	Enfriador Ind. 4 puertas de cristal, contralodor inteligente, ahorrador de energia	\$ 25,086.21	\$ 25,086.21
1	Mini componente, 4 bocinas, potencia de 13200 wats., memoria interna	\$ 8,908.62	\$ 8,908.62
2	Telefono Panasonic, inalambrico 2 auriculares	\$ 991.38	\$ 1,982.76
1	Equipo de computo (cpu,teclado,mause) pantalla LCD 15.6"	\$ 8,448.28	\$ 8,448.28
1	Caja registradora	\$ 5,603.45	\$ 5,603.45
6	Lokers una sola puerta 4 compartimientos terminado laminado	\$ 1,258.62	\$ 7,551.72

Continua...

AV. LAZARO CARDENAS No. 1015 • COL. CENTRO • C.P. 58000 • MORELIA, MICH.  
 TELS. 317 42 42, 313 38 88 • FAX 312 47 59 • NEXTEL 52\*285775\*8 • cristalcorona@prodigy.net.mx



# Cristalerías Corona, S.A. de C.V.

R.F.C. CCO - 881014 - 3X6

HOJA 3/5

CANT.	DESCRIPCION	PRECIO	IMPORTE
4	Parrillas tubular en linea de 3 quemadores	\$ 2,241.38	\$ 8,965.52
2	Parrillas tubular en linea de 2 quemadores	\$ 1,637.93	\$ 3,275.86
1	Tarja para ollas en Acero Inoxidable	\$ 9,051.72	\$ 9,051.72
1	Campana de Acero Inoxidable 3 mts. Con lamparas de capelo (sin ducto y sin extractor de aire)	\$ 24,137.93	\$ 24,137.93
1	Fregadero 2 tinas 2mts.	\$ 10,258.62	\$ 10,258.62
6	Repisa para muro 1 mt	\$ 861.21	\$ 5,167.24
3	Garabato para ollas 2 mt	\$ 3,362.07	\$ 10,086.21
1	Plancha de hierro fundido (para sobreponer en la parrilla)	\$ 808.62	\$ 808.62
1	Comal para tortillas a gas	\$ 2,241.38	\$ 2,241.38
1	Comal para enchiladas en Acero Inoxidable (sobreponer en la parrilla)	\$ 398.28	\$ 398.28
2	Espatula para Hamburguesas de Acero Inoxidable lisa y mango de madera	\$ 54.31	\$ 108.62
2	Espumadera de Acero Inoxidable	\$ 50.86	\$ 101.72
3	Batidor globo de Acero Inoxidable 18"	\$ 108.62	\$ 325.86
1	Espatula Hamburguesas de Acero Inox. con orificios y mango de madera	\$ 41.38	\$ 41.38
20	Caja calada para almacenar	\$ 33.62	\$ 672.41
1	Par de guantes	\$ 81.90	\$ 81.90
10	Mandiles para mesero doble capa largo en tela	\$ 110.34	\$ 1,103.45
10	Mandil de tela completo	\$ 59.48	\$ 594.83
10	Pantalon mascota	\$ 146.55	\$ 1,465.52
4	Filipina de Gala	\$ 223.28	\$ 893.10
10	Mallas para cocinera	\$ 7.76	\$ 77.59
10	Gorro para cheff	\$ 142.24	\$ 1,422.41
6	Cofias de tela	\$ 34.48	\$ 206.90
10	Filipina cruzada de tela	\$ 181.03	\$ 1,810.34
10	Mandil uso rudo blanco	\$ 90.52	\$ 905.17
10	Mandil morrallero de tela 3 bolsas	\$ 50.86	\$ 508.62
10	Cabrilla de madera	\$ 314.66	\$ 3,146.55
10	Charola ovalada con fondo antiderrapante 56x70	\$ 224.14	\$ 2,241.38
10	Charola redonda con fondo antiderrapante 37 cms	\$ 76.72	\$ 767.24
20	Charola propinera con corcho	\$ 29.31	\$ 586.21
6	Despachador de toalla de toalla interdoblada	\$ 234.48	\$ 1,406.90
6	Caja con 12 paquetes	\$ 237.93	\$ 1,427.59
10	Despachador para higienico master	\$ 274.14	\$ 2,741.38
10	Caja con 12 paquetes de papel	\$ 243.10	\$ 2,431.03
10	Jabonera rellenable	\$ 247.41	\$ 2,474.14
10	Garrafas de 4 lts. Jabon liquido	\$ 52.59	\$ 525.86
100	Despachador para servilleta	\$ 122.41	\$ 12,241.38
20	Cajas c/24 de servilleta barra mesa	\$ 331.03	\$ 6,620.69
200	Servilleta de tela 40x40	\$ 14.66	\$ 2,931.03
200	Mantel para mesa cuadrada 90x90 Medidas: 1.50x1.50	\$ 142.24	\$ 28,448.28

Continua...

AV. LAZARO CARDENAS No. 1015 • COL. CENTRO • C.P. 58000 • MORELIA, MICH.  
 TELS. 317 42 42, 313 38 88 • FAX 312 47 59 • NEXTEL 52\*285775\*8 • cristalcorona@prodigy.net.mx



# Cristalerías Corona, S.A. de C.V.

R.F.C. CCO - 881014 - 3X6

HOJA 4/5

CANT.	DESCRIPCION	PRECIO	IMPORTE
10	Escobas de abanico	\$ 25.86	\$ 258.62
10	Trapeadores	\$ 25.86	\$ 258.62
3	Mop grande	\$ 99.14	\$ 297.41
1	Exprimemechudos	\$ 1,293.10	\$ 1,293.10
5	Recogedores	\$ 47.41	\$ 237.07
2	Bowls de Acero Inoxidable 16 cms.	\$ 21.55	\$ 43.10
2	Bowls de Acero Inoxidable 20 cms.	\$ 33.62	\$ 67.24
2	Bowls de Acero Inoxidable 27 cms.	\$ 63.79	\$ 127.59
2	Bowls de Acero Inoxidable 29 cms.	\$ 70.69	\$ 141.38
2	Bowls de Acero Inoxidable 33 cms.	\$ 93.10	\$ 186.21
2	Bowls de Acero Inoxidable 45 cms.	\$ 243.97	\$ 487.93
2	Bowls de Acero Inoxidable 48 cms	\$ 311.21	\$ 622.41
250	Taza cafetera Linea Institucional embrocable	\$ 18.97	\$ 4,741.38
250	Plato cafetero Linea Institucional embrocable	\$ 18.97	\$ 4,741.38
250	Plato pastel Linea Institucional 19 cms	\$ 31.90	\$ 7,974.14
300	Plato trinche Linea Institucional 26 cms	\$ 48.28	\$ 14,482.76
50	Platon Ovalado Linea Institucional	\$ 104.31	\$ 5,215.52
25	Taza moka express Linea Institucional embrocable	\$ 25.00	\$ 625.00
25	Plato moka express Linea Institucional embrocable	\$ 13.79	\$ 344.83
50	Taza Para huevo Linea Institucional	\$ 22.41	\$ 1,120.69
250	Taza consome Linea Institucional	\$ 23.28	\$ 5,818.97
250	Tazon sopero Linea Institucional	\$ 35.34	\$ 8,836.21
25	Cremera individual Linea Institucional	\$ 30.17	\$ 754.31
50	Mantequillera Linea Institucional	\$ 22.41	\$ 1,120.69
100	Salceras Linea Institucional	\$ 45.69	\$ 4,568.97
50	Azucarera con tapa Linea Institucional	\$ 48.28	\$ 2,413.79
25	Azuacrera para sobres Linea Institucional	\$ 49.14	\$ 1,228.45
300	Cuchara sopera lisa modelo Apolo marca Oneida	\$ 5.26	\$ 1,577.59
300	Cuchara cafetera lisa modelo Apolo marca Oneida	\$ 4.40	\$ 1,318.97
300	Tenedor mesa liso modelo Apolo marca Oneida	\$ 5.26	\$ 1,577.59
300	Cuchillo mesa lisa modelo Apolo marca Oneida	\$ 13.45	\$ 4,034.48
3	Jgo. 8 Colador de malla (chico, mediano, grande, jumbo) (2 por tamaño)	\$ 2,155.17	\$ 6,465.52
15	Pelador de Acero Inoxidable, marca Vitorinox	\$ 36.21	\$ 543.10
6	Tabla para picar 9/16" x 30 x 40 en polipropileno	\$ 106.90	\$ 641.38
6	Tabla para picar 9/16" x 30 x 65 en polipropileno	\$ 173.28	\$ 1,039.66
50	Tortilleros de unicel con tapa, forrados de mimbre para 1/2 kilo	\$ 33.62	\$ 1,681.03
50	Charola de plástico cuadrada	\$ 73.28	\$ 3,663.79
2	Enfriador de agua purificada (frío y caliente)	\$ 3,362.07	\$ 6,724.14
300	Cubre Mantel para mesa cuadrada en tergal, medidas: 1.00 X 1.00	\$ 138.79	\$ 41,637.93
40	Jarra de plástico con tapa para 4 lts.	\$ 29.31	\$ 1,172.41
4	Juegos de cucharas oara cocina diferentes tamaños en Acero Inoxidable	\$ 315.52	\$ 1,262.07
3	Juegos de cuchillos diferentes	\$ 1,293.10	\$ 3,879.31

Continua...

AV. LAZARO CARDENAS No. 1015 • COL. CENTRO • C.P. 58000 • MORELIA, MICH.  
 TELS. 317 42 42, 313 38 88 • FAX 312 47 59 • NEXTEL 52\*285775\*8 • cristalcorona@prodigy.net.mx



# Cristalerías Corona, S.A. de C.V.

R.F.C. CCO - 881014 - 3X6

HOJA 5/5

CANT.	DESCRIPCION	PRECIO	IMPORTE
3	Juegos de Volteador de diferentes formas	\$ 1,034.48	\$ 3,103.45
3	Juegos de cucharones de Acero Inoxidable varios tamaños	\$ 455.17	\$ 1,365.52
10	Votroleros de cristal 20 lts	\$ 318.10	\$ 3,181.03
12	Cesto para basura para baño	\$ 59.48	\$ 713.79
4	Baño maria para 5 insertos enteros en Acero Inoxidable (incluye los insertos con sus tapas)	\$ 23,189.66	\$ 92,758.62
50	Mantel redondo de 3 mts.	\$ 646.55	\$ 32,327.59
1	Tanque estacionario para 300 kilos con accesorios	\$ 5,603.45	\$ 5,603.45
1	Salamandra	\$ 9,913.79	\$ 9,913.79
4	Mesas de trabajo, cubierta de Acero Inoxidable	\$ 4,224.14	\$ 16,896.55
100	Cubre mantel de 1.50x1.50	\$ 168.10	\$ 16,810.34
10	Contenedores para basura con tapa 120 lts	\$ 245.69	\$ 2,456.90
50	Flanera de cristal PYR-O-REY	\$ 8.79	\$ 439.66
<b>AREA DE MANTEMINIENTO Y JARDINERIA</b>			
1	Podadora con bolsa y autopropulsor	\$ 8,116.38	\$ 8,116.38
1	Desbrozadora de gasolina	\$ 2,327.59	\$ 2,327.59
2	Tijera para pasto	\$ 168.10	\$ 336.21
4	Manguera para regar de 20 mts.	\$ 323.28	\$ 1,293.10
2	Carretillas 4.5 pies	\$ 767.24	\$ 1,534.48
2	Pala cuadrada	\$ 142.24	\$ 284.48
2	Zapapico 5 libras	\$ 232.76	\$ 465.52
3	Lámparas de mano (linterna) flotante con pila cuadrada de resorte (incluida)	\$ 301.72	\$ 905.17
2	Jgos. Herramientas de 9 pzas. (Pinza para electricista, pinza para chofer, llave ajustable 10", Jgo. Desarmadores 6 pzas., martillo, flexometro, arco con segueta, tijeras, caja de herramienta en lámina grande)	\$ 991.38	\$ 1,982.76
<b>EXTINTORES Y SEÑALAMIENTOS</b>			
3	Botiquin de primeros auxilios 25x30x8	\$ 177.59	\$ 532.76
5	Recarga y mantenimiento de extintor 4.5 kg. P.Q.S.	\$ 257.76	\$ 1,288.79
4	Detector de humo con alarma integrada	\$ 257.76	\$ 1,031.03
5	Extintor nuevo a base de P.Q.S. de 4.5 kg.	\$ 654.31	\$ 3,271.55
5	Señalamiento en estireno calibre 40 20x25, para extintor	\$ 31.90	\$ 159.48
5	Señalamiento en estireno calibre 40 20x25, para ruta de evacuación 15x30	\$ 25.00	\$ 125.00
5	Señalamiento en estireno calibre 40 25x30 para sismos e incendios	\$ 39.66	\$ 198.28
3	Señalamiento en estireno calibre para sanitarios	\$ 170.69	\$ 512.07

ESTOS PRECIOS SON MAS I.V.A.  
 PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

SUB-TOTAL	\$ 1,000,558.97
I.V.A.	\$ 160,089.43
TOTAL	\$ 1,160,648.40

Sin más de momento, quedamos a sus ordenes para cualquier duda o aclaración.

Atentamente

Liz López Villa  
 Gte. de Vtas.

AV. LAZARO CARDENAS No. 1015 • COL. CENTRO • C.P. 58000 • MORELIA, MICH.  
 TELS. 317 42 42, 313 38 88 • FAX 312 47 59 • NEXTEL 52\*285775\*8 • cristalcorona@prodigy.net.mx



## II. Servinox.



**servinox**  
Equipos y servicios en acero inoxidable




**COMPANÍA INSTITUCIONAL DE MUEBLES DE ACERO SA DE CV**

AV. DE LA PAZ No. 930-A CENTRO, GUADALAJARA, JAL. C.P. 44100  
TEL. (33) 3345-0650 / 52, 3658-6154 R.F.C. IMA 070918 3TA

[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx) e-mail: [ventas@servinox.com.mx](mailto:ventas@servinox.com.mx)

CLIENTE .....  
DOMICILIO .....  
TEL .....  
MAIL [adrianace\\_6@hotmail.com](mailto:adrianace_6@hotmail.com)

COTIZACION No. 13012  
FECHA 22/03/2012  
ASESOR Adoracion Corona

PART	MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANT	P. UNIT	TOTAL
1	SERVINOX	AL-120	<p><b>Anaqueles Tipo Liso En Acero Inoxidable</b></p>  <p>Anaqueles Liso con cuatro entrepaños Fabricado en Acero Inoxidable Cal.20 Postes en Acero Inoxidable Cal.16 Acabado sanitario. Usos Multiples Medidas: 1.20 X 0.45 X 1.80 M</p>	1	\$ 3,139.50	\$ 3,139.50
2	SERVINOX	CE-100	<p><b>Campana De Extraccion En Acero Inoxidable</b></p>  <p>Campana de Extraccion Tipo Piramidal Fabricada en Acero Inoxidable Con preparacion para recibir filtros(No Incluidos) Acabado Sanitario Medidas: 1.00 X 0.90 X 0.50 M</p>	1	\$ 2,736.20	\$ 2,736.20
3	Nieto	CPC-25	<p><b>Congeladores Tipo Tapa De Cofre CPA 25</b></p>  <p>Innovador diseño con bajísimo consumo de energía Libre de mantemimiento. Ideal para la congelación de alimentos. Producto de alto rendimiento y de gran capacidad Medidas: 1.88 m X 0.69 m X 0.92 m</p>	1	\$ 10,604.33	\$ 10,604.30



**Adoración Corona**  
ASESOR COMERCIAL

Av. Lazaro Cardenas No. 2415  
Col. Valle del Alamo, Guadalajara, Jal.  
Tel.: (33) 3861-9983 / 3861-5732  
[adoracion\\_corona@servinox.com.mx](mailto:adoracion_corona@servinox.com.mx)



**servinox**  
Equipos y servicios en acero inoxidable

**COMPAÑIA INSTITUCIONAL DE MUEBLES DE ACERO SA DE CV**

AV. DE LA PAZ No. 930-A CENTRO, GUADALAJARA, JAL. C.P. 44100

TEL. (33) 3345-0650 / 52, 3658-6154 R.F.C. IMA 070918 3TA

www.servinox.com.mx e-mail:ventas@servinox.com.mx

COTIZACION No. 13012

FECHA 22/03/2012

CLIENTE .....  
DOMICILIO .....  
TEL .....  
MAIL adrianace\_6@hotmail.com

PART	MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANT	P. UNIT	TOTAL
------	-------	--------	-------------	------	---------	-------

4	SERVINOX	ECSN-100	<b>Estacion Cantinero Sin Nicho</b>  Fabricado en Acero Inoxidable Cal. 18 y 20 Acabado Sanitario Con hielera termica Espacios para Botellas y Especieros Ideal para Bares Medidas: 1.00 x 0.60 x 0.75	1	\$ 8,369.76	\$ 8,369.76
---	----------	----------	---	---	-------------	-------------



5	CORIAT	MULTIPLE	<b>Estufas Comerciales II Multiple</b>  4 Quemadores. Asador de 29 x 68 cms. Plancha de 51 x 68 cms. Horno de 66 x 58 x 42 cms. Freidora 31 x 17 x 54 cms. Charola de Derrames, gratinador y dos anaqueles. Medidas: 1.71 x 0.79x 1.00 mts. Medidas: Frente: 1.71,m Fondo: .81 m Altura: .95 m	1	\$ 22,628.00	\$ 22,628.00
---	--------	----------	---	---	--------------	--------------



6	SERVINOX	FG-50	<b>Filtro Para Grasas</b>  Filtro Tipo Laberinto Fabricado en Acero Inoxidable Medidas: 0.50 x 0.50 x 0.05 m	2	\$ 648.90	\$ 1,297.80
---	----------	-------	--	---	-----------	-------------



**Adoración Corona**  
ASESOR COMERCIAL

Av. Lazaro Cardenas No. 2415  
Col. Valle del Alamo, Guadalajara, Jal.  
Tel.: (33) 3861-9983 / 3861-5732  
adoracion\_corona@servinox.com.mx



**servinox**  
Equipos y servicios en acero inoxidable

**COMPANIA INSTITUCIONAL DE MUEBLES DE ACERO SA DE CV**

AV. DE LA PAZ No. 930-A CENTRO, GUADALAJARA, JAL. C.P. 44100

TEL. (33) 3345-0650 / 52, 3658-6154 R.F.C. IMA 070918 3TA

www.servinox.com.mx e-mail:ventas@servinox.com.mx

COTIZACION No. 13012

FECHA 22/03/2012

CLIENTE .....  
DOMICILIO .....  
TEL .....  
MAIL adriance\_6@hotmail.com

PART	MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANT	P. UNIT	TOTAL
7	SERVINOX	FTT-230	<p><b>Fregadero Triple Tarja</b></p>  <p>Fregadero con 3 Tarjas Fabricado en Acero Inoxidable T-304 Cal. 18 Terminado Sanitario Borde Perimetral para evitar Escurrimientos Ideal para Cocinas Industriales Medidas: 2.30 x 0.70 x 0.90 m.</p>	1	\$ 10,566.26	\$ 10,566.30
8	SERVINOX	GOD-100	<p><b>Garabato Para Ollas Doble</b></p>  <p>Garabato a Pared en Acero Inoxidable Cal. 18 y 20 Para colgar Ollas Medidas: 1.00 x 0.30 x 0.30 m.</p>	1	\$ 1,449.21	\$ 1,449.21
9	SERVINOX	LAVAMANOS	<p><b>LAVAMANOS</b></p>  <p>MEDIDA 80 X 48 X 20</p>	1	\$ 4,700.00	\$ 4,700.00



**Adoración Corona**  
ASESOR COMERCIAL

Av. Lazaro Cardenas No. 2415  
Col. Valle del Alamo, Guadalajara, Jal.  
Tel.: (33) 3861-9983 / 3861-5732  
adoracion\_corona@servinox.com.mx



**servinox**  
Equipos y servicios en acero inoxidable

**COMPANÍA INSTITUCIONAL DE MUEBLES DE ACERO SA DE CV**

AV. DE LA PAZ No. 930-A CENTRO, GUADALAJARA, JAL. C.P. 44100




TEL. (33) 3345-0650 / 52, 3658-6154 R.F.C. IMA 070918 3TA

www.servinox.com.mx e-mail:ventas@servinox.com.mx

COTIZACION No. 13012

FECHA 22/03/2012

CLIENTE .....  
DOMICILIO .....  
TEL .....  
MAIL adrianace\_6@hotmail.com

PART	MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANT	P. UNIT	TOTAL
10	SERVINOX	MTIE-140	<p><b>Mesa De Trabajo T Isla Con Piso</b></p>  <p>Mesa de Trabajo Tipo Isla Fabricada en Acero Inoxidable Cal. 18 y 20 Con Piso(Entrepaño) Regatones Niveladores Ideal para cocinas Medidas: 1.40 x 0.70 x 0.90 m</p>	1	\$ 4,818.08	\$ 4,818.08
11	servinox	E4Q-70	<p><b>Parrilla Dinamica 4 Quemadores</b></p>  <p>Cuerpo en acero inoxidable . 04 quemadores de fe. Fundido de alta resistencia de 14,400 btu/hr. C/uno. 04 parrillas dinámicas de fe fundido. Charola antiderrames. Tubo de alimentación de 3/4 de diámetro galvanizado. 04 perillas reforzadas. Base c/entrepaño en ángulo de ac.inox. Cal 16 (opcional). Tornillo nivelador al piso. Medidas: 0.70 x 0.70 x 0.90 m.</p>	1	\$ 4,794.70	\$ 4,794.70
12	Nieto	REB-120	<p><b>Refrigerador Vertical Comercial REB 120</b></p>  <p>Diseño de equipo que logra la máxima exhibición. Parrillas ajustables a sus necesidades Gabinete exterior libre de uniones con mayor durabilidad. Puertas abatibles panorámicas con excelente exhibición. Compresores de alta eficiencia que permiten un gran ahorro de energía. Refrigerante ecológico que no daña la capa de ozono. Medidas: 0.55 x 1.17 x 0.53 m. 127 Vca.</p>	1	\$ 6,049.96	\$ 6,049.96



**Adoración Corona**  
ASESOR COMERCIAL

Av. Lazaro Cardenas No. 2415  
Col. Valle del Alamo, Guadalajara, Jal.  
Tel.: (33) 3861-9983 / 3861-5732  
adoracion\_corona@servinox.com.mx



**servinox**  
Equipos y servicios en acero inoxidable

**COMPANIA INSTITUCIONAL DE MUEBLES DE ACERO SA DE CV**

AV. DE LA PAZ No. 930-A CENTRO, GUADALAJARA, JAL. C.P. 44100

TEL. (33) 3345-0650 / 52, 3658-6154 R.F.C. IMA 070918 3TA

www.servinox.com.mx e-mail:ventas@servinox.com.mx

COTIZACION No. 13012

FECHA 22/03/2012

CLIENTE .....  
DOMICILIO .....  
TEL .....  
MAIL adrianace\_6@hotmail.com

PART	MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANT	P. UNIT	TOTAL
------	-------	--------	-------------	------	---------	-------

13	SERVINOX	RP-100	<b>Repisa De Pared</b>  Repisa de Pared Fabricada en Acero Inoxidable Cal. 18 Con Respaldo Medidas: 1.00 x 0.30 m	1	\$ 1,243.73	\$ 1,243.73
----	----------	--------	--	---	-------------	-------------



14	coriat	SC-31.5-G	<b>Salamandra Mod SC 31 G</b>  Salamandra en Acero Inox. Equipada C/2 Quemadores Infrarojos. Para trabajar 2 Platos de 25 cm de Diametro a la vez. Gatillo con 6 Posiciones Distintas. Medidas: 0.88 X 0.36 X 0.44 M Gas	1	\$ 7,400.00	\$ 7,400.00
----	--------	-----------	---	---	-------------	-------------



**OBSERVACIONES**

- \* PRECIOS MÀ-S 16% DE IVA
- \* PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
- \* CONDICIONES DE PAGO CONTADO
- \* L.A.B. CD DE MEXICO Y GUADALAJARA
- \* LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO VIAJARAN POR CUENTA Y RIESGO DEL COMPRADOR
- \* ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN INSTALACION NI MONTAJE
- \* PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
- \* TIEMPO DE ENTREGA: 2 SEMANAS

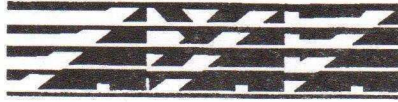
**SUBTOTAL \$ 89,797.54**  
**IVA \$ 14,367.61**  
**TOTAL \$ 104,165.15**



**Adoración Corona**  
ASESOR COMERCIAL

Av. Lazaro Cardenas No. 2415  
Col. Valle del Alamo, Guadalajara, Jal.  
Tel.: (33) 3861-9983 / 3861-5732  
adoracion\_corona@servinox.com.mx

# III. Baños.



**ACCESORIOS Y ACABADOS**  
**ARGEL, S.A. DE C.V.**

AV. LAZARO CARDENAS No. 1547 COL. CUAUHEMOC  
 TELS. 01 (443) 324 41 26, 314 38 09 FAX 324 69 67 MORELIA, MICH.

**PRESUPUESTO**

NOMBRE	
DOMICILIO	
CIUDAD	TEL.
FECHA: 30/07/14	

CANT.	CONCEPTO	P. UNITARIO	IMPORTE
	JARDIN DE PIEDRA 1300	1795	
	MIXAMOLTO	795.00	
	MARONADO 80010	438	
	USCANDOTA JUNCA	367	
	ONJUN JOSTIS PUNTA De COCTE	1270	
	MARONADO DUBO	695	
 <b>ACCESORIOS Y ACABADOS</b> <b>ARGEL</b> <b>ARGEL ALBANEZ DIAZ</b>			

TOTAL \$



## IV. Bebidas.

LISTA DE PRECIOS.  
PRECIOS ESPECIALES

Clave	Nombre del Producto	U/C	IEPS	A.Iva	Tipo	Precios de Venta		
						Botella	Med.Caja	Caja
050005	ANIS CHINCHON ALCOHOLERA DULCE	12	53.00	SI	IMP	\$ 149.00	\$ 0.00	\$ 0.00
050006	ANIS CHINCHON ALCOHOLERA SECO	12	50.00	SI	IMP	\$ 149.00	\$ 0.00	\$ 1,734.00
050016	ANIS MICO DULCE 250 ML.	24	50.00	SI	NAC	\$ 19.00	\$ 0.00	\$ 443.00
060001	APERITIVO FERNET VALLET 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 115.00	\$ 0.00	\$ 1,333.00
095005	B.A. PREP NEW MIX TORONJA 300	24	0.00	SI	NAC	\$ 11.00	\$ 0.00	\$ 197.00
095007	B.A.PREP NEW MIX C/SANGRITA355	24	0.00	SI	NAC	\$ 11.00	\$ 0.00	\$ 197.00
121003	BRANDY VIEJO VERGEL 690 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 70.00	\$ 0.00	\$ 815.00
121004	BRANDY VIEJO VERGEL 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 90.00	\$ 0.00	\$ 1,048.00
121007	BRANDY AZTECA DE ORO 700 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 141.00	\$ 0.00	\$ 1,692.00
121016	BRANDY PRESIDENTE CLASICO 200ML	24	50.00	SI	NAC	\$ 21.00	\$ 0.00	\$ 504.00
121017	BRANDY PRESIDENTE CLASICO 500ML	18	50.00	SI	NAC	\$ 52.00	\$ 0.00	\$ 936.00
121018	BRANDY PRESIDENTE CLASICO 700	12	53.00	SI	NAC	\$ 73.00	\$ 0.00	\$ 876.00
121019	BRANDY PRESIDENTE CLASICO 940ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 92.00	\$ 0.00	\$ 1,104.00
121032	BRANDY PRESIDENTE SOLERA 700ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 70.00	\$ 0.00	\$ 815.00
121039	BRANDY DON PEDRO GRAN RVA 1000*	12	53.00	SI	NAC	\$ 118.00	\$ 0.00	\$ 1,416.00
121040	BRANDY DON PEDRO GRAN RVA 750	12	50.00	SI	NAC	\$ 92.00	\$ 0.00	\$ 1,104.00
121041	BRANDY DON PEDRO GRAN RVA 500	18	50.00	SI	NAC	\$ 60.00	\$ 0.00	\$ 1,080.00
121042	BRANDY DON PEDRO GRAN RVA 200.	24	50.00	SI	NAC	\$ 24.00	\$ 0.00	\$ 576.00
121048	BRANDY PRESIDENTE SOLERA 940ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 87.00	\$ 0.00	\$ 1,044.00
122002	BRANDY TORRES 10 AÑOS 700 ML*	12	53.00	SI	IMP	\$ 222.00	\$ 0.00	\$ 2,664.00
122005	BRANDY TORRES 20 (MIGUEL) 700	6	50.00	SI	IMP	\$ 571.00	\$ 0.00	\$ 0.00
122007	BRANDY TORRES 5 SOL SELEC 700	12	53.00	SI	IMP	\$ 156.00	\$ 0.00	\$ 1,872.00
122013	BRANDY MAGNO 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 209.00	\$ 0.00	\$ 2,433.00
122016	BRANDY DUQUE DE ALBA E/CARTON	12	50.00	SI	IMP	\$ 601.00	\$ 0.00	\$ 0.00
122019	BRANDY CARLOS I 700 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 460.00	\$ 0.00	\$ 5,354.00
122020	BRANDY TERRY CENTENARIO 700ml	12	50.00	SI	IMP	\$ 196.00	\$ 0.00	\$ 2,281.00
122021	BRANDY FUNDADOR 700 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 139.00	\$ 0.00	\$ 1,668.00
130001	CERVEZA CORONA DE BARRIL 325 m	24	0.00	SI	NAC	\$ 9.00	\$ 0.00	\$ 203.00
130005	CERVEZA MODELO ESPECIAL 355 ML	24	0.00	SI	NAC	\$ 11.00	\$ 0.00	\$ 229.00
140001	CHAMPAGNE VEUVE CLILCQUOT BRUT	6	25.00	SI	IMP	\$ 658.00	\$ 0.00	\$ 3,830.00
140006	CHAMPAGNE MOET CHANDON 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 599.00	\$ 0.00	\$ 6,972.00
150003	CIGARROS MARLBORO ROJOS REG FT	10	0.00	SI	NAC	\$ 38.00	\$ 0.00	\$ 357.00
150004	CIGARROS MONTANA.	10	0.00	SI	NAC	\$ 33.00	\$ 0.00	\$ 301.00
150005	CIGARROS RALEIGH.	10	0.00	SI	NAC	\$ 35.00	\$ 0.00	\$ 0.00
150012	CIGARROS BENSON MENTOLADOS FT	10	0.00	SI	NAC	\$ 38.00	\$ 0.00	\$ 357.00
150027	CIGARROS CAMEL CAJ. DURA.	10	0.00	SI	NAC	\$ 38.00	\$ 0.00	\$ 357.00
170001	COCTEL BACARDI PIÑA COLADA 750	12	25.00	SI	NAC	\$ 127.00	\$ 0.00	\$ 1,479.00
170004	COCTEL CREMA COCO CALAHUA 1LT	12	0.00	SI	NAC	\$ 35.00	\$ 0.00	\$ 407.00
170005	COCTEL CALAHUA PIÑA COLADA 380	24	0.00	SI	NAC	\$ 15.00	\$ 0.00	\$ 338.00
170006	COCTEL CALAHUA CREMA COCO 480	24	0.00	SI	NAC	\$ 17.00	\$ 0.00	\$ 396.00
170007	COCTEL TEQ. MARGARITA 750 ML.	12	30.00	SI	NAC	\$ 51.00	\$ 0.00	\$ 594.00
170017	COCTEL CALAHUA PIÑA COLADA 1 LT	12	0.00	NO	NAC	\$ 29.00	\$ 0.00	\$ 303.00
180003	COGNAC HENNESSY VSOP 700 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 599.00	\$ 0.00	\$ 6,972.00
180015	COGNAC MARTEL MEDALLION VS 700	12	53.00	SI	IMP	\$ 323.00	\$ 0.00	\$ 3,760.00
180017	COGNAC MARTEL MEDALION VSOP700	12	53.00	SI	IMP	\$ 533.00	\$ 0.00	\$ 6,396.00
180055	COGNAC MARTELL VSOP 1000 ML	12	53.00	SI	IMP	\$ 732.00	\$ 0.00	\$ 8,515.00
190001	CARIBE COOLER DURAZNO 300 ML	24	0.00	SI	NAC	\$ 12.00	\$ 0.00	\$ 221.00
190008	COOLER BOONES DURAZNO 750 ML	12	0.00	SI	IMP	\$ 39.00	\$ 0.00	\$ 0.00
200002	CREMA BAILEYS IMPORTADA 750 ML	12	30.00	SI	IMP	\$ 207.00	\$ 0.00	\$ 2,484.00
200045	CREMA MENTA VERD FLAMINGOS LTO	12	30.00	SI	NAC	\$ 74.00	\$ 0.00	\$ 0.00
200046	CREMA CACAO BCA FLAMINGOS LTO	12	30.00	SI	NAC	\$ 74.00	\$ 0.00	\$ 861.00
220001	GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 335.00	\$ 0.00	\$ 3,899.00
220004	GINEBRA OSO NEGRO 1000 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 91.00	\$ 0.00	\$ 1,053.00
220008	GINEBRA BEEFEATER 750 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 289.00	\$ 0.00	\$ 3,364.00
240003	JARABE GRANADINA 1000 ML	12	0.00	SI	NAC	\$ 28.00	\$ 0.00	\$ 326.00
240004	JARABE NATURAL 1000 ML	12	0.00	SI	NAC	\$ 28.00	\$ 0.00	\$ 326.00
250006	JEREZ TRES CORONAS PET.1000 ML	12	30.00	SI	NAC	\$ 36.00	\$ 0.00	\$ 413.00
250007	JEREZ TRES CORONAS PET 2000 ML	6	30.00	SI	NAC	\$ 65.00	\$ 0.00	\$ 0.00
250008	JEREZ TRES CORONAS 4000 ML	4	30.00	SI	NAC	\$ 118.00	\$ 0.00	\$ 432.00

LISTA DE PRECIOS.  
PRECIOS ESPECIALES

Clave	Nombre del Producto	U/C	IEPS	A.Iva	Tipo	Precios de Venta		
						Botella	Med.Caja	Caja
280012	LIC AMARETO D'SARONNO 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 266.00	\$ 0.00	\$ 3,096.00
280013	LIC CORSARIO COCO 750 ML.	12	30.00	SI	NAC	\$ 78.00	\$ 0.00	\$ 908.00
280024	LIC MELON MIDORI 750 ML.	12	30.00	SI	NAC	\$ 159.00	\$ 0.00	\$ 1,845.00
280045	LIC KAHLUA 1000 ML	12	30.00	SI	NAC	\$ 116.00	\$ 0.00	\$ 1,350.00
280046	LIC 43 750 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 340.00	\$ 0.00	\$ 0.00
280050	LIC AMARETO CONTI 750 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 130.00	\$ 0.00	\$ 1,513.00
280053	LIC CONTROY 960 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 95.00	\$ 0.00	\$ 1,106.00
280060	LIC GRAN MARNIER CORDON R700ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 407.00	\$ 0.00	\$ 4,737.00
280062	LIC STREGA ITALIANO 750 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 411.00	\$ 0.00	\$ 4,784.00
280068	LIC SAMBUCA VACARI BLACK.700ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 236.00	\$ 0.00	\$ 2,832.00
280071	LIC SAMBUCA VACCARI 700 ML.	12	53.00	SI	NAC	\$ 227.00	\$ 0.00	\$ 2,642.00
280126	LIC SAMBUCA VACARI BLACK 700ML	6	53.00	SI	IMP	\$ 236.00	\$ 0.00	\$ 1,374.00
280138	LIC DURAZNO FLAMINGOS LTO	12	30.00	SI	NAC	\$ 74.00	\$ 0.00	\$ 861.00
280157	LIC CAFE DON PANCHO 1000 ML	12	30.00	SI	NAC	\$ 87.00	\$ 0.00	\$ 1,013.00
280165	LIC CURACAO AZUL 1LT	12	30.00	SI	NAC	\$ 61.00	\$ 0.00	\$ 0.00
391003	RON BACARDI AÑEJO 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 114.00	\$ 0.00	\$ 1,327.00
391007	RON BACARDI CARTA BCA 680 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 103.00	\$ 0.00	\$ 1,199.00
391008	RON BACARDI CARTA BCA 946 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 133.00	\$ 0.00	\$ 1,549.00
391015	RON BACARDI LIMON 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 130.00	\$ 0.00	\$ 1,514.00
391016	RON BACARDI SOLERA 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 160.00	\$ 0.00	\$ 1,857.00
391020	RON BACARDI AÑEJO 1000 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 145.00	\$ 0.00	\$ 1,688.00
391023	RON APPLETON BLANCO 950 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 121.00	\$ 0.00	\$ 1,408.00
391025	RON APPLETON ESPECIAL 950 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 132.00	\$ 0.00	\$ 1,584.00
391026	RON APPLETON STATE 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 181.00	\$ 0.00	\$ 2,172.00
391041	RON ANTILLANO BLANCO 1000 ML.	12	53.00	SI	NAC	\$ 73.00	\$ 0.00	\$ 844.00
391044	RON ANTILLANO ORO 1000 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 78.00	\$ 0.00	\$ 902.00
391048	RON BACARDI SOLERA 1000 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 188.00	\$ 0.00	\$ 2,183.00
391049	RON BACARDI AÑEJO 200 ML.	24	50.00	SI	NAC	\$ 33.00	\$ 0.00	\$ 769.00
391052	RON BACARDI CARTA BCA 200 ML.	24	50.00	SI	NAC	\$ 31.00	\$ 0.00	\$ 722.00
392008	RON MALIBU 700 ML	12	30.00	SI	IMP	\$ 139.00	\$ 0.00	\$ 1,618.00
392032	RON BARAIMA BLANCO 700 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 61.00	\$ 0.00	\$ 732.00
392036	RON HAVANA AÑEJO ESPECIAL 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 120.00	\$ 0.00	\$ 1,397.00
392037	RON HAVANA CLUB BLANCO 750	12	50.00	SI	IMP	\$ 106.00	\$ 0.00	\$ 0.00
392038	RON HAVANA CLUB AÑEJO RESER750	12	50.00	SI	IMP	\$ 175.00	\$ 0.00	\$ 2,037.00
392913	RON HAVANA CLUB 7 AÑOS 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 235.00	\$ 0.00	\$ 2,735.00
400001	SANGRITA VIUDA DE SANCHEZ 1000	12	0.00	SI	NAC	\$ 46.00	\$ 0.00	\$ 535.00
421001	TEQ AÑEJO GRAN CENTENARIO 695	6	50.00	SI	NAC	\$ 276.00	\$ 0.00	\$ 1,606.00
421002	TEQ AÑEJO 1800 RESER ANTIG 700	12	53.00	SI	NAC	\$ 279.00	\$ 0.00	\$ 0.00
421003	TEQ AÑEJO R.DE LA FAMILIA 750	3	50.00	SI	NAC	\$ 1,200.00	\$ 0.00	\$ 0.00
421005	TEQ AÑEJO HERRADURA 750 ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 392.00	\$ 0.00	\$ 4,557.00
421011	TEQ AÑEJO S.3 GENERACIONES 750	6	50.00	SI	NAC	\$ 412.00	\$ 0.00	\$ 2,398.00
421012	TEQ AÑEJO S.COMMEMORATIVO 1000	12	50.00	SI	NAC	\$ 224.00	\$ 0.00	\$ 2,607.00
421043	TEQ.AÑEJO SAN MATIAS G/RVA 700	12	50.00	SI	NAC	\$ 259.00	\$ 0.00	\$ 3,015.00
422005	TEQ BCO HERRADURA 950 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 301.00	\$ 0.00	\$ 3,504.00
422008	TEQ BCO JIMADOR 100% 950 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 92.00	\$ 0.00	\$ 1,071.00
422009	TEQ BCO HDA DEL CRISTERO750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 332.00	\$ 0.00	\$ 0.00
422019	TEQ BCO 100 AÑOS 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 78.00	\$ 0.00	\$ 936.00
422030	TEQ BCO VIUDA D ROMERO 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 92.00	\$ 0.00	\$ 1,071.00
422032	TEQ BCO DON JULIO 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 260.00	\$ 0.00	\$ 3,026.00
422036	TEQ BCO ORENDAIN 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 71.00	\$ 0.00	\$ 852.00
423018	TEQ JOVEN CASCO VIEJO 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 70.00	\$ 0.00	\$ 840.00
423019	TEQ JOVEN CASCO VIEJO 950 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 77.00	\$ 0.00	\$ 924.00
424009	TEQ REP. CUERVO ESPECIAL 990ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 111.00	\$ 0.00	\$ 1,332.00
424010	TEQ REP. CUERVO TRADICIONAL695	12	53.00	SI	NAC	\$ 168.00	\$ 0.00	\$ 2,016.00
424011	TEQ REP. CUERVO TRADIC 950 ML.	12	53.00	SI	NAC	\$ 216.00	\$ 0.00	\$ 2,592.00
424013	TEQ REP.GRAN CENTENARIO 950ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 182.00	\$ 0.00	\$ 2,184.00
424018	TEQ REP. CORRALEJO 700 ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 185.00	\$ 0.00	\$ 2,148.00
424019	TEQ REP. CORRALEJO 1000 ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 207.00	\$ 0.00	\$ 2,409.00
424024	TEQ REP. HERRADURA 700 ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 311.00	\$ 0.00	\$ 3,620.00

LISTA DE PRECIOS.  
PRECIOS ESPECIALES

Clave	Nombre del Producto	U/C	IEPS	A.Iva	Tipo	Precios de Venta		
						Botella	Med.Caja	Caja
424025	TEQ REP. HERRADURA 950 ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 342.00	\$ 0.00	\$ 4,104.00
424033	TEQ. REP. ANTIGUO 950 ML.	12	50.00	SI	NAC	\$ 224.00	\$ 0.00	\$ 2,607.00
424054	TEQ REP. 100 AÑOS ETI. AZUL 750.	12	50.00	SI	NAC	\$ 104.00	\$ 0.00	\$ 1,248.00
424055	TEQ REP 100 AÑOS ETI.VERDE 750	12	50.00	SI	NAC	\$ 154.00	\$ 0.00	\$ 1,787.00
424057	TEQ REP. SAUZA HORNITOS 700 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 175.00	\$ 0.00	\$ 2,037.00
424058	TEQ REP. SAUZA HORNITOS 940 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 210.00	\$ 0.00	\$ 2,520.00
424061	TEQ REP. HACIENDA SAUZA 700 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 117.00	\$ 0.00	\$ 1,404.00
424062	TEQ REP HACIENDA SAUZA 940 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 149.00	\$ 0.00	\$ 1,788.00
424086	TEQ REP. VIUDA DE ROMERO LT	12	50.00	SI	NAC	\$ 97.00	\$ 0.00	\$ 1,164.00
424093	TEQ REP. DON JULIO 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 318.00	\$ 0.00	\$ 3,816.00
424098	TEQ REP. CAZADORES 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 194.00	\$ 0.00	\$ 2,253.00
424099	TEQ REP. CAZADORES 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 238.00	\$ 0.00	\$ 2,765.00
424248	TEQ REP SAUZA 3 GENERACION 750	6	50.00	SI	NAC	\$ 320.00	\$ 0.00	\$ 1,859.00
424256	TEQ. REP. HDA. SAUZA 100% 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 191.00	\$ 0.00	\$ 2,223.00
424257	TEQ. REP. HDA. SAUZA 100% 700 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 134.00	\$ 0.00	\$ 1,560.00
424272	TEQ. REP. JIMADOR 100 % 950 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 130.00	\$ 0.00	\$ 1,560.00
424273	TEQ. REP. JIMADOR 100 % 700 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 106.00	\$ 0.00	\$ 1,272.00
424322	TEQ. REP. REAL HDA 100% 700ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 105.00	\$ 0.00	\$ 1,222.00
424323	TEQ. REP. REAL AGAVIA 100% 700ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 160.00	\$ 0.00	\$ 1,862.00
424330	TEQ REP. ARCANO 100% 1000ML	12	53.00	SI	NAC	\$ 119.00	\$ 0.00	\$ 1,285.00
424358	TEQ.REP. DON MARGARITO 100% LTO C/B250*	12	50.00	SI	NAC	\$ 99.00	\$ 0.00	\$ 1,188.00
470003	V.ESPUM ASTI MARTINI.750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 215.00	\$ 0.00	\$ 2,503.00
470005	V.ESPUM PETILLANT SEMI SECO750	12	25.00	SI	IMP	\$ 89.00	\$ 0.00	\$ 1,036.00
470016	V.ESPUM FREIXNET C.NEG BRUT750	12	25.00	SI	IMP	\$ 246.00	\$ 0.00	\$ 2,858.00
470017	V.ESPUM BCO.ANDRE GALLO 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 99.00	\$ 0.00	\$ 1,153.00
470018	V.ESPUM SALA VIVE BRUT 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 142.00	\$ 0.00	\$ 1,653.00
470019	V.ESPUM CHAMPBRULET BRUT 750ML.	12	25.00	SI	NAC	\$ 93.00	\$ 0.00	\$ 1,077.00
470021	V.ESPUM ASTI CAPETTA DCE 750ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 129.00	\$ 0.00	\$ 1,502.00
470033	VINO ESP.MOSCATO SANTERO 750	6	25.00	SI	IMP	\$ 89.00	\$ 0.00	\$ 481.00
470044	V. ESP. PETALO V.DELL'AMORE 750 ML	6	25.00	SI	IMP	\$ 170.00	\$ 0.00	\$ 918.00
470055	V.ESPUM FREIXENET BRUT C/NEVAD	12	25.00	SI	IMP	\$ 225.00	\$ 0.00	\$ 2,619.00
481002	V. BCO B.D BLANCS DOMEQ 750ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 70.00	\$ 0.00	\$ 815.00
481003	V.BCO CALAFIA 750 ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 59.00	\$ 0.00	\$ 687.00
481006	V.BCO PADRE KINO 1000 ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 45.00	\$ 0.00	\$ 524.00
481012	V. BCO B.D BLANCS CETTO 750ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 73.00	\$ 0.00	\$ 850.00
481013	V. BCO CASTILLO DEL RHIN 750ML.	12	25.00	SI	NAC	\$ 53.00	\$ 0.00	\$ 617.00
481020	V.BCO CALIFORNIA 4000 ML	4	25.00	SI	NAC	\$ 136.00	\$ 0.00	\$ 528.00
482010	V. BCO CONCHA Y TORO 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 75.00	\$ 0.00	\$ 873.00
482013	V.BCO.ALEM BLUE NUN 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 107.00	\$ 0.00	\$ 1,240.00
482014	V. BCO CHARDONAY CASILLERO 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 144.00	\$ 0.00	\$ 1,676.00
482023	V. BCO.BLUE RHIN OPPEN 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 97.00	\$ 0.00	\$ 1,129.00
482024	V. BCO.BLUE RHIN LIEBFRA 750ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 88.00	\$ 0.00	\$ 1,024.00
482025	V. BCO DIAMANTE SEMI DULCE 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 170.00	\$ 0.00	\$ 1,979.00
483003	V. TTO CABERNET S.DOMEQ 375ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 43.00	\$ 0.00	\$ 501.00
483004	V. TTO CABERNET S.DOMEQ 750ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 76.00	\$ 0.00	\$ 885.00
483005	V. TTO CALAFIA 750 ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 59.00	\$ 0.00	\$ 687.00
483007	V. TTO CHATEAU DOMEQ 750 ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 210.00	\$ 0.00	\$ 2,444.00
483009	V. TTO PADRE KINO 1000 ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 45.00	\$ 0.00	\$ 524.00
483019	V. TTO CABERNET S.CETTO 750 ML	12	25.00	SI	NAC	\$ 84.00	\$ 0.00	\$ 978.00
483032	V. TTO CALIFORNIA 4000 ML	4	25.00	SI	NAC	\$ 136.00	\$ 0.00	\$ 490.00
484003	V. TTO GRAN SANGRE TORO 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 157.00	\$ 0.00	\$ 1,822.00
484004	V. TTO STA DIGNA M TORRES RVA750	12	25.00	SI	IMP	\$ 123.00	\$ 0.00	\$ 1,432.00
484019	V. TTO CAB.S. CONCHA Y TORO 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 75.00	\$ 0.00	\$ 873.00
484020	V. TTO CHIANTI RUFFINO 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 153.00	\$ 0.00	\$ 1,775.00
484024	V. TTO SIGLO AZPILICUETA 750ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 170.00	\$ 0.00	\$ 1,973.00
484026	V. TTO CAB. CASILLERO D DIABLO 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 144.00	\$ 0.00	\$ 1,676.00
484036	V.TTO MARQUES DE CACERES 750.	12	25.00	SI	IMP	\$ 196.00	\$ 0.00	\$ 2,276.00
484038	V. TTO CARLO ROSSI 4000 ML	4	25.00	SI	IMP	\$ 203.00	\$ 0.00	\$ 786.00
484054	V. TTO LAMBRUSCO RIUNITE 750ML.	12	25.00	SI	IMP	\$ 85.00	\$ 0.00	\$ 989.00

LISTA DE PRECIOS.  
 PRECIOS ESPECIALES

Clave	Nombre del Producto	U/C	IEPS	A.Iva	Tipo	Precios de Venta		
						Botella	Med.Caja	Caja
484343	VINO TTO. MATARROMERA CRIANZA 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 343.00	\$ 0.00	\$ 3,993.00
484344	VINO TTO. STA.DIGNA CARMENERE 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 137.00	\$ 0.00	\$ 1,595.00
484345	VINO TTO. STA.DIGNA MERLOT 750	12	25.00	SI	IMP	\$ 123.00	\$ 0.00	\$ 0.00
486004	V. ROSADO RIUNITE 750 ML	12	25.00	SI	IMP	\$ 85.00	\$ 0.00	\$ 989.00
500006	VODKA OSO NEGRO 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 59.00	\$ 0.00	\$ 708.00
500008	VODKA SMIRNOFF 750 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 115.00	\$ 0.00	\$ 1,380.00
500009	VODKA SMIRNOFF 1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 140.00	\$ 0.00	\$ 1,680.00
500010	VODKA STOLICHNAYA 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 221.00	\$ 0.00	\$ 2,572.00
500016	VODKA SKYY 750 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 137.00	\$ 0.00	\$ 1,595.00
500027	VODKA ZUBROWKA 750 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 220.00	\$ 0.00	\$ 2,561.00
500028	VODKA WYBOROWA IMP. 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 117.00	\$ 0.00	\$ 1,404.00
500029	VODKA BORZOI 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 65.00	\$ 0.00	\$ 757.00
500035	VODKA ABSOLUT CITRON 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 225.00	\$ 0.00	\$ 2,619.00
500036	VODKA ABSOLUT MANDRIN 750 ML.	12	53.00	SI	IMP	\$ 225.00	\$ 0.00	\$ 2,619.00
500037	VODKA ABSOLUT REGULAR 750 ML	12	53.00	SI	IMP	\$ 204.00	\$ 0.00	\$ 2,448.00
500046	VODKA BELVEDERE 700 ML.	6	50.00	SI	IMP	\$ 470.00	\$ 0.00	\$ 2,735.00
500071	VODKA GREY GOOSE 700 ML.	6	50.00	SI	NAC	\$ 442.00	\$ 0.00	\$ 2,573.00
500113	VODKA DANZKA CITRON 750ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 137.00	\$ 0.00	\$ 1,595.00
500132	VODKA WYBOROWA IMP. 1000 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 161.00	\$ 0.00	\$ 1,739.00
510004	WHISKY WILLIAM LAWSON'S 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 110.00	\$ 0.00	\$ 1,281.00
510007	WHISKY CUTTY SARCK 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 185.00	\$ 0.00	\$ 2,153.00
510009	WHISKY J & B 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 195.00	\$ 0.00	\$ 2,340.00
510014	WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS	6	53.00	SI	IMP	\$ 1,049.00	\$ 0.00	\$ 6,105.00
510015	WHISKY BUCHANAN'S 750 ML	12	53.00	SI	IMP	\$ 474.00	\$ 0.00	\$ 5,688.00
510016	WHISKY J.WALKER E/N 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 448.00	\$ 0.00	\$ 5,376.00
510017	WHISKY J.WALKER E/R 750 ML	12	53.00	SI	IMP	\$ 237.00	\$ 0.00	\$ 2,844.00
510018	WHISKY J.WALKER E/AZUL 750 ML	6	50.00	SI	IMP	\$ 2,975.00	\$ 0.00	\$ 17,315.00
510020	WHISKY BALLANTINES 12 AÑOS 750	12	50.00	SI	IMP	\$ 356.00	\$ 0.00	\$ 4,138.00
510021	WHISKY BALLANTINES FINEST 750.	12	50.00	SI	IMP	\$ 206.00	\$ 0.00	\$ 2,398.00
510027	WHISKY CHIVAS REGAL 750 ML	12	53.00	SI	IMP	\$ 437.00	\$ 0.00	\$ 5,244.00
510030	WHISKY PASSPORT 750 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 126.00	\$ 0.00	\$ 1,512.00
510031	WHISKY JACK DANIELS 700 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 276.00	\$ 0.00	\$ 3,312.00
510058	WHISKY BUCHANAN'S 12 A.1000 ML	12	50.00	SI	NAC	\$ 631.00	\$ 0.00	\$ 7,345.00
510074	WHISKY CHIVAS REGAL 1000 ML	12	50.00	SI	IMP	\$ 565.00	\$ 0.00	\$ 6,577.00
510916	WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 750 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 410.00	\$ 0.00	\$ 4,772.00
510924	WHISKY J.WALKER E/R 1000 ML.	12	50.00	SI	IMP	\$ 309.00	\$ 0.00	\$ 3,708.00

PRECIOS ESPECIALES  
 SIN PRECIO AVISO  
 TEL 3-11-00-34

# E. Formatos.

# I. Check list de asistencias.





## II. Check list de actividades.

## Check List de Cocina



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Mise en place																															
Preparaciones																															
Sazón																															
Orden																															
Limpieza																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Stewart



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Frutas y verduras																															
Equipo menor																															
L, P y C																															
Orden																															
Limpieza																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Caja



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Eq. de comandas																															
Mise en place																															
Orden																															
Limpieza																															
Corte de caja																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Encargado de almacén



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Higiene personal																															
Orden																															
Limpieza																															
PEPS																															
Refrigeradores																															
Congeladores																															
Orden de compra																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Jefe de piso



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Indicaciones																															
Ambientación																															
Montaje																															
Comedor listo																															
Limpieza																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Hostess



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Indicaciones																															
Lista de reserv.																															
Base y carta																															
Atención																															
Cortesía																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Mesero



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Mesas limpias																															
P, L y C limpio																															
Montaje																															
Comedor listo																															
Limpieza																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:



## Check List de Garrotero



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Muertos																															
Escamote																															
Estación de serv.																															
Apoyo																															
Limpieza																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

## Check List de Limpieza



**Mes:**

**Realizó:**

**Nombre del trabajador:**

Actividad	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	27	28	29	30	31
Puntualidad																															
Uniforme																															
Higiene personal																															
Baños																															
Ventanales																															
Decoración																															
Pisos																															
Basura																															
Término de activ.																															
Firma del Gerente General																															

Observaciones:

# III. Check list de producción.



# IV. Organización y control.

## Acuerdo de Corte de Caja



**Fecha:**

Por este medio se acuerda que el día \_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ se realizó el corte de caja que fue realizado por \_\_\_\_\_ y revisado por \_\_\_\_\_ en donde ambas partes acuerdan que fue el saldo fue:

\*Correcto obteniendo la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ en alimentos y \$ \_\_\_\_\_ en bebidas.

\*Incorrecto obteniendo la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ en alimentos y \$ \_\_\_\_\_ en bebidas con un faltante de \$ \_\_\_\_\_ en alimentos y un faltante de \$ \_\_\_\_\_ en bebidas.

Realizó:

Revisó:

## Bitácora Semanal de Baños



Del día \_\_\_\_ al \_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_ del año \_\_\_\_.

Área:

Fecha	Limpieza	Hora	Papel higiénico	Jabón	Toallas interdobradas	Lavamanos	Inodoros y mingitorio	Cestos	Observaciones
Martes	Limpieza 1								
	Limpieza 2								
	Limpieza 3								
Miércoles	Limpieza 1								
	Limpieza 2								
	Limpieza 3								
Jueves	Limpieza 1								
	Limpieza 2								
	Limpieza 3								
Viernes	Limpieza 1								
	Limpieza 2								
	Limpieza 3								
Sábado	Limpieza 1								
	Limpieza 2								
	Limpieza 3								
Domingo	Limpieza 1								
	Limpieza 2								
	Limpieza 3								

Realizó:

Revisó:

































## Glosario

**Aguinaldo.** Gratificación anual que toda empresa tiene la obligación de otorgar a su personal, normalmente al fin de año.

**ALSC.** Administraciones Locales de Servicios al Contribuyente, ubicadas en diversas ciudades de la República Mexicana.

**Asar.** Hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquel con grasa o con algún líquido.

**Autóctono.** Que ha nacido o se ha originado en el mismo lugar donde se encuentra.

**Bayas.** Tipo de fruto carnoso con semillas rodeadas de pulpa.

**Brunoise.** Corte fino en cuadrados de 0.5 cm de grosor por lado.

**Cacao.** Árbol de América, de la familia de las Esterculiáceas, de tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas. Su fruto brota directamente del tronco y ramos principales, contiene de 20 a 40 semillas y se emplea como principal ingrediente del chocolate.

**Calidad.** Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.

**Cliente.** Persona que utiliza con asiduidad los servicios de un profesional o empresa.

**Cofia.** Gorro de tela utilizado en la cocina para lograr mayor higiene.

**Concassé.** Corte para el tomate que consiste en quitar la piel, semillas y picarlo en brunoise.

**Confort.** Aquello que produce bienestar y comodidades.

**Constancia de Registro.** Documento necesario para solicitar al SAT un documento que compruebe estar inscrito en el RFC.

**Contribuyente.** Persona física con derechos y obligaciones, frente a un ente público, derivados de los tributos.

**Costo.** Cantidad que se da o se paga por algo.

**Culinaria.** Perteneciente o relativo a la cocina.

**Chía.** Semilla de una especie de salvia. Remojada en agua, suelta gran cantidad de mucilago, que, con azúcar y zumo de limón, es un refresco muy usado en México. Molida, produce un aceite secante.

**Chiffonade.** Corte fino para verduras de hojas en forma de juliana.

**Chilacayote.** Del nahua *tzilacayutli*, calabaza blanca.

**Chinchayote.** Raíz comestible del chayote.

**Choque térmico.** Someter a algunos alimentos a cambios bruscos de temperatura.

**Chuspata.** Junco que crece a las orillas del lago de Pátzcuaro.

**Dieta.** Conjunto de sustancias que regularmente se ingieren como alimento.

**Distintivo H.** Reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

**Escaldar.** Sumergir unos instantes en agua hirviendo para reblandecer o pelar un alimento.

**Escalfar.** Cocer un alimento a una temperatura cercana a la ebullición pero sin llegar a ésta.

**Escamoche.** Acción de retirar los sobrantes de los platos.

**Especia.** Sustancia vegetal aromática que sirve de condimento.

**Filosofía.** Define el propósito general de una empresa y explica la razón de su existencia.

**Folclore.** Conjunto de creencias, costumbres, artesanías, etc., tradicionales de un pueblo.

**Gasto.** Asignación presupuestaria correspondiente a ciertos cargos públicos o privados para atender a sus actividades sociales.

**Gastronomía.** Arte de preparar una buena comida.

**Hervir.** Producir burbujas en un líquido por la acción del calor.

**Incipiente.** Que empieza.

**Ingrediente.** Cosa que entra con otras en un remedio, una bebida, un guisado u otro compuesto.

**Insumo.** Conjunto de bienes empleados en la producción de otros bienes.

**ISR.** Impuesto Sobre la Renta, impuesto que grava los ingresos de las personas, empresas, u otras entidades legales.

**Jardinera.** Cubos de 0.5 cm. de lado.

**Loza.** Se refiere a los platos, vasos, salseros, etcétera que se disponen a los comensales.

**Luz artificial.** Es aquella que producimos con alguna fuente de energía, como lámparas eléctricas, de gas, de aceite, velas, etcétera.

**Maíz.** Planta de la familia de las Gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura, según las especies, hojas largas, planas y puntiagudas. Es indígena de la América

tropical, se cultiva en Europa y produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos.

**Mariposa.** Corte longitudinal del camarón que tiene el fin de retirar el intestino.

**Menú.** Conjunto de platos que constituyen una comida.

**Mercado.** Estado y evolución de la oferta y la demanda en un sector económico dado.

**Mestizaje.** Mezcla de culturas distintas, que da origen a una nueva.

**Metate.** Piedra sobre la cual se muelen manualmente con el metlapil el maíz y otros granos.

**Mezcal.** Aguardiente que se obtiene por fermentación y destilación de las cabezas del agave.

**Mezquite.** Árbol de América, de la familia de las Mimosáceas, de copa frondosa y flores blancas y olorosas en espiga.

**Nixtamal.** Maíz ya cocido en agua de cal, que sirve para hacer tortillas después de molido.

**OOAPAS.** Organismo Operador de Agua Potable Alcantarillado y Saneamiento de Morelia.

**Parmentier.** Es un corte en cubos de aproximadamente 2 cm. Generalmente se aplica a papas, aunque algunas veces se hace referencia a este corte en verduras y carnes.

**Paysanne.** Tajadas cuadradas de aproximadamente 1 cm. de largo por 0.5 cm. de espesor, también puede ser cortada en diagonal.

**PEPS.** Primeras Entradas, Primeras Salidas, método que consiste en darle salida a aquellos productos que se adquirieron primero.

**Persona física.** Aquella que presta sus servicios de manera dependiente o independiente o bien, desarrolla alguna actividad empresarial.

**Persona moral.** Conjunto de personas físicas, agrupadas con un fin lícito.

**Plaqué.** Se refiere a los cubiertos.

**Plaza.** Actividades de la compañía que ponen el producto a disposición de los consumidores meta.

**Pluma.** Corte parecido a la juliana aplicado generalmente para la cebolla.

**Políticas.** Orientaciones o directrices que rigen la actuación de una persona o entidad en un asunto o campo determinado.

**Predial.** Tributo municipal de periodicidad anual cuya recaudación, administración y fiscalización corresponde a la Municipalidad Distrital en donde su ubica el predio.



**Prestación.** Cosa o servicio que alguien recibe o debe recibir de otra persona en virtud de un contrato o de una obligación legal.

**Promoción.** Conjunto de actividades cuyo objetivo es dar a conocer algo o incrementar sus ventas.

**Proveedor.** Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc.

**Quelite.** Nombre común a varias hierbas silvestres comestibles, cuando están tiernas.

**Razón Social.** Atributo legal que figura en la escritura o documento de constitución que permite identificar a una persona jurídica y demostrar su constitución legal.

**Recurso.** Conjunto de elementos disponibles para resolver una necesidad o llevar a cabo una empresa.

**Restaurante.** Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

**RFC.** Registro Federal de Contribuyentes.

**Rissolee.** Cubos de 1.5 cm. de lado.

**Salario.** Es la retribución que debe pagar el patrón al trabajador por su trabajo.

**Secretaría de Relaciones Exteriores.** Encargada de ampliar y profundizar las relaciones políticas, económicas, culturales y de cooperación con las distintas regiones del mundo a favor del desarrollo integral de todos los mexicanos.

**Sifflets:** Rodajas o segmentos en diagonal (también conocida como shifle o al sesgo).

**Suprema.** Gajo de un cítrico sin semillas ni piel.

**Técnica.** Conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte.

**Tlatoani.** Del verbo *tlahtoa* (=tla- 'algo' + (i)htoa 'decir') 'decir algo, hablar', en el sentido de el que manda, el que tiene autoridad. Palabra usada por varios pueblos de habla nahua de Mesoamérica para designar a los gobernantes de las ciudades.

**Tlecuil.** Brasero.

**Vaina.** Cáscara tierna y larga en que están encerradas las semillas de algunas plantas.

**Vichy.** Corte exclusivo de verduras alargadas, anillos de 2 a 3 mm. de grosor.

**Vino.** Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación.

**Zona de Peligro de la Temperatura (ZPT).** Se le llama así, puesto que en este rango de temperatura la mayoría de los microorganismos crecen y se multiplican rápidamente, ya que arriba de 60°C empiezan a morir y abajo de 4°C dejan de reproducirse.

## Bibliografía

### Libros

Abascal, P. (2008). *Larousse de los Postres*. México: Ediciones Larousse, S.A. de C.V.

Corcuera, S. (1996). *Entre gula y templanza*. México: Editorial Fondo de Cultura Económica.

De' Angeli, A. y De' Angeli G. (2011). *Larousse de la cocina mexicana*. México: Ediciones Larousse S.A. de C.V.

Durón, C. (2006). *El plan de negocios para la industria restaurantera*. México: Editorial Trillas.

Farga, A. (1980). *Historia de la comida en México*. México: José Inés y José Luis Loredó.

Hair, Bush y Ortinau (2004). *Investigación de mercados*. México: McGraw – Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.

Koontz, H. y Weihrich, H. (1998). *Administración una perspectiva global*. México: McGraw – Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.

Pérez, A. y Palacios, B. (2009). *Sistema de alimentos equivalentes para pacientes renales*. México, D.F.: Fomento de Nutrición y Salud A.C.

Pérez, A., Palacios, B. y Castro, A. (2008). *Sistema de alimentos equivalentes*. México, D.F. 3ra edición: Fomento de Nutrición y Salud A.C.

Walker, O., Boyd, H., Mullins, J. y Larréché, J. (2002). *Marketing Estratégico*. México: McGraw – Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.

Youshimatz, A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas I*. México: 2da. Edición Trillas.

Youshimatz, A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas II*. México: 2da. Edición Trillas.

### **Libros web**

Aspe, V. y López A. (2003). *Hacia un desarrollo humano: valores, actitudes y hábitos*.

Recuperado de

<http://books.google.com.mx/books?id=WKagcrHK7zsC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+humano&hl=es&sa=X&ei=z7oxT93QNeWvsQKS6bjgBg&ved=0CEwQ6AEwBQ#v=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false>

Avila, A. (2004). *Manual de manejo higiénico de los alimentos*. Recuperado de

<http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14932/MHA.pdf>

Dessler, G. (2001). *Administración de personal*. Recuperado de

[http://books.google.com.mx/books?id=00dKezzNE-](http://books.google.com.mx/books?id=00dKezzNE-AC&pg=PA286&dq=capacitaci%C3%B3n+de+personal&hl=es&sa=X&ei=88gxT--7G8KPsQKyvtyPBw&ved=0CHAQ6AEwCQ#v=onepage&q=capacitaci%C3%B3n%20de%20personal&f=false)

[AC&pg=PA286&dq=capacitaci%C3%B3n+de+personal&hl=es&sa=X&ei=88gxT--](http://books.google.com.mx/books?id=00dKezzNE-AC&pg=PA286&dq=capacitaci%C3%B3n+de+personal&hl=es&sa=X&ei=88gxT--7G8KPsQKyvtyPBw&ved=0CHAQ6AEwCQ#v=onepage&q=capacitaci%C3%B3n%20de%20personal&f=false)

[7G8KPsQKyvtyPBw&ved=0CHAQ6AEwCQ#v=onepage&q=capacitaci%C3%B3n%20de%20personal&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=00dKezzNE-AC&pg=PA286&dq=capacitaci%C3%B3n+de+personal&hl=es&sa=X&ei=88gxT--7G8KPsQKyvtyPBw&ved=0CHAQ6AEwCQ#v=onepage&q=capacitaci%C3%B3n%20de%20personal&f=false)

Editorial Vértice (2008). *Gestión de hoteles*. Recuperado de

[http://books.google.com.mx/books?id=5LsaXJHzJOQC&pg=PA68&dq=organizaci%C3%](http://books.google.com.mx/books?id=5LsaXJHzJOQC&pg=PA68&dq=organizaci%C3%B3n+de+una+cocina&hl=es&sa=X&ei=iMcxT8iKJqeHsgKH5-GJBw&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=organizaci%C3%B3n%20de%20una%20cocina&f=false)

[B3n+de+una+cocina&hl=es&sa=X&ei=iMcxT8iKJqeHsgKH5-](http://books.google.com.mx/books?id=5LsaXJHzJOQC&pg=PA68&dq=organizaci%C3%B3n+de+una+cocina&hl=es&sa=X&ei=iMcxT8iKJqeHsgKH5-GJBw&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=organizaci%C3%B3n%20de%20una%20cocina&f=false)

[GJBw&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=organizaci%C3%B3n%20de%20una%20cocina&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=5LsaXJHzJOQC&pg=PA68&dq=organizaci%C3%B3n+de+una+cocina&hl=es&sa=X&ei=iMcxT8iKJqeHsgKH5-GJBw&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=organizaci%C3%B3n%20de%20una%20cocina&f=false)

[http://books.google.com.mx/books?id=ZnHbCKUCtSUC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+humano&hl=es&sa=X&ei=z7oxT93QNeWvsQKS6bjgBg&ved=0CC8Q6AEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=5LsaXJHzJOQC&pg=PA68&dq=organizaci%C3%B3n+de+una+cocina&hl=es&sa=X&ei=iMcxT8iKJqeHsgKH5-GJBw&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=organizaci%C3%B3n%20de%20una%20cocina&f=false)

[ollo+humano&hl=es&sa=X&ei=z7oxT93QNeWvsQKS6bjgBg&ved=0CC8Q6AEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=ZnHbCKUCtSUC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+humano&hl=es&sa=X&ei=z7oxT93QNeWvsQKS6bjgBg&ved=0CC8Q6AEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false)

[=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=ZnHbCKUCtSUC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+humano&hl=es&sa=X&ei=z7oxT93QNeWvsQKS6bjgBg&ved=0CC8Q6AEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false)

Vargas, A. y Montaña, E. (2010, 17 noviembre). Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad. *La Jornada*. Recuperado de [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=restaurante](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=restaurante)

Lussier, R. y Achua, C. (2005). *Liderazgo. Teoría, aplicación y desarrollo de habilidades*. Recuperado de <http://books.google.com.mx/books?id=f5YJo2r9H8QC&printsec=frontcover&dq=liderazgo&hl=es&sa=X&ei=JTwsT4KqKqaC2AXp2r2YDw&ved=0CDUQ6AEwAA#v=onepage&q=liderazgo&f=false>

Melgosa, F. (2007). Código Turismo. Recuperado de <http://books.google.com.mx/books?id=JTCHKJZbzGIC&pg=PA660&dq=Un+restaurante+es+aquel+establecimiento+que+dispone+de+cocina+y+comedor+con+el+fin+de+ofrecer+comidas+y+bebidas,+mediante+precio,+para+ser+consumidas+en+el+mismo+local.&hl=es&sa=X&ei=aTcrT5XrOoTo2gW73viXDw&ved=0CDsQ6AEwAQ#v=onepage&q=Un%20restaurante%20es%20aquel%20establecimiento%20que%20dispone%20de%20cocina%20y%20comedor%20con%20el%20fin%20de%20ofrecer%20comidas%20y%20bebidas%20C%20mediante%20precio%20C%20para%20ser%20consumidas%20en%20el%20mismo%20local.&f=false>

Palomo, M. (2010). *Liderazgo y motivación de equipos de trabajo*. Recuperado de [http://books.google.com.mx/books?id=\\_9g\\_Zlehq0QC&printsec=frontcover&dq=liderazgo&hl=es&sa=X&ei=JTwsT4KqKqaC2AXp2r2YDw&ved=0CEEQ6AEwAg#v=onepage&q=liderazgo&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=_9g_Zlehq0QC&printsec=frontcover&dq=liderazgo&hl=es&sa=X&ei=JTwsT4KqKqaC2AXp2r2YDw&ved=0CEEQ6AEwAg#v=onepage&q=liderazgo&f=false)

Parker, C. (Ed.) (1998). *Ética, democracia y desarrollo humano*. Recuperado de <http://books.google.com.mx/books?id=UVt38aYZHN4C&printsec=frontcover&dq=desarrollo+humano&hl=es&sa=X&ei=z7oxT93QNeWvsQKS6bjgBg&ved=0CFEQ6AEwBg#v=onepage&q=desarrollo%20humano&f=false>

Viniegra, S. (2011). *Entendiendo El Plan de Negocios*. Recuperado de [http://books.google.com.mx/books?id=cjiNNxwjPI4C&printsec=frontcover&dq=plan+de+negocios&hl=es&ei=98bdTIHqAsOAlAee2ZjgDA&sa=X&oi=book\\_result&ct=result&resnum=5&ved=0CEgQ6AEwBA#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com.mx/books?id=cjiNNxwjPI4C&printsec=frontcover&dq=plan+de+negocios&hl=es&ei=98bdTIHqAsOAlAee2ZjgDA&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=5&ved=0CEgQ6AEwBA#v=onepage&q&f=false)

### **Páginas web consultadas.**

Argonmexico.com

[http://argonmexico.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3540:mezcal-la-verdadera-historia&catid=59:curiosas&Itemid=292](http://argonmexico.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3540:mezcal-la-verdadera-historia&catid=59:curiosas&Itemid=292)

Ayuntamiento de Morelia

<http://morelos.morelia.gob.mx/ccpw/PDFs/ProteccionCivil.pdf>

<http://morelos.morelia.gob.mx/ccpw/PDFs/ProteccionCivil.pdf>

<http://www.morelia.gob.mx/pdf/medio%20ambiente/Licencia%20de%20Funcionamiento.pdf>

<http://www.morelia.gob.mx/Tramites.cfm>

Banco de México.

<http://www.banxico.org.mx/portal-inflacion/index.html>

BDK Sistemas

[http://www.bdkistemas.com.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=16&Itemid=13](http://www.bdkistemas.com.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=16&Itemid=13)

Bimbo

<http://www.bimbo.com.mx/>

CANIRAC. Comisión Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

<http://canirac.org.mx/iquienes-somos/que-es-canirac.html>

COFEPRIS. Comisión Federal Para la Protección Contra Riesgos Sanitarios.

[http://cetic.michoacan.gob.mx/tramita\\_facil/tramite.php?clv=5&tr=Avisos+de+Funcionamiento+de+Establecimientos+de+Productos+y+Servicios](http://cetic.michoacan.gob.mx/tramita_facil/tramite.php?clv=5&tr=Avisos+de+Funcionamiento+de+Establecimientos+de+Productos+y+Servicios).

CONASAMI. Comisión Nacional de Salarios Mínimos.

[http://www.conasami.gob.mx/pdf/instrucciones%20de%20trabajo\\_sis\\_get\\_cal/M-06-01.pdf](http://www.conasami.gob.mx/pdf/instrucciones%20de%20trabajo_sis_get_cal/M-06-01.pdf)

[http://www.conasami.gob.mx/pdf/tabla\\_salarios\\_minimos/2011/01\\_01\\_2011.pdf](http://www.conasami.gob.mx/pdf/tabla_salarios_minimos/2011/01_01_2011.pdf)

Cristalerías Corona

[http://www.grupoalianzaempresarial.com/cristaleriascoronasadecvcristaleriacorona\\_e\\_389622.html](http://www.grupoalianzaempresarial.com/cristaleriascoronasadecvcristaleriacorona_e_389622.html)

IMSS. Instituto Mexicano del Seguro Social

[http://www.imss.gob.mx/prestaciones/subsidiosayudas/Pages/riesgos\\_trabj.aspx](http://www.imss.gob.mx/prestaciones/subsidiosayudas/Pages/riesgos_trabj.aspx)

[http://www.ppsotoasesor.com/download\\_engine/files/ST7.pdf](http://www.ppsotoasesor.com/download_engine/files/ST7.pdf)

La Cocina Mexicana.

<http://cocina-mexico.com/tipicos/coltip.html>

Ley Federal del Trabajo

<http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/125.pdf>

Ley General de Sociedades Mercantiles

<http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/144.pdf> (ACTA CONSTITUTIVA)

Office Depot

<http://store.officedepot.com.mx/OnlineStore/?>

Paseo Altozano.

<http://www.paseoaltozano.com/concepto.html>

ProEpta

<http://www.proepta.com/>

Secretaría de Finanzas y Administración

<http://tesoreria.michoacan.gob.mx/nomina/AvisodeInscripcion.pdf>

Secretaría de Relaciones Exteriores

<http://www.sre.gob.mx/index.php/permisos-para-la-constitucion-de-sociedades>

Secretaría de Turismo

<http://www.sectur.gob.mx>

[http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect\\_9231\\_distintivo\\_h](http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_9231_distintivo_h)

[http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14944/LEY\\_GENERAL\\_DE\\_TURISMO.pdf](http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14944/LEY_GENERAL_DE_TURISMO.pdf)

[http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14944/REGLAMENTO\\_LEY\\_FEDERAL\\_TURISMO.pdf](http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14944/REGLAMENTO_LEY_FEDERAL_TURISMO.pdf)

Servicio de Administración Tributaria

[http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/21\\_12672.html](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/21_12672.html)

[http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/asistencia\\_contribuyente/informacion\\_frecuente/salarios\\_minimos/default.asp](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/asistencia_contribuyente/informacion_frecuente/salarios_minimos/default.asp)

[http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/informacion\\_fiscal/tramites\\_fiscales/guia\\_tramites/125\\_6139.html](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/informacion_fiscal/tramites_fiscales/guia_tramites/125_6139.html)

[http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/sitio\\_aplicaciones/modulos\\_atencion/modulos.html](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/sitio_aplicaciones/modulos_atencion/modulos.html)

Servinox

<http://www.servinox.com.mx/>

Superama

<http://www.superama.com.mx/superama-nuevo/home.asp>

Tecnolite



<http://www.tecnolite.com.mx/>

The Home Depot

<http://www.homedepot.com.mx/webapp/wcs/stores/servlet/HomeView?storeId=10770&ddkey=http:AutoSuggestView>

Torrey.

<http://basculas-torrey.com/basculas-comerciales>