

Universidad Vasco de Quiroga.

Escuela de Gastronomía



Plan de Negocios:



Tesina.

Para obtener el título de:

Licenciado en Gastronomía.

Presenta:

Imanol Mauricio Avila Menendez.

Asesor:

L.A.C, C. Oliver Infante Lara.

Clave: 16PSU0108E

Acuerdo: LIC100416

Morelia, Michoacán

Diciembre 2020

Agradecimientos

A mis padres por el esfuerzo que han hecho para que culminara otra etapa importante en mi vida y la confianza que me depositaron al salir de casa para realizar los estudios universitarios.

A todos los profesores que estuvieron en los salones de clase compartiendo sus enseñanzas profesionales y más de uno compartiendo enseñanzas de vida.

Contenido

Introducción.	5
Marco Conceptual.....	5
Antecedentes.....	6
Región Centro: Morelia	6
Región Lacustre: Pátzcuaro.....	7
Región de la Meseta Purépecha: Uruapan.....	7
Región Oriente.....	8
Región de la Costa y Valle de Apatzingán.....	8
Ruta Gastronómica de Michoacán	9
Ingredientes que sobresalen.....	10
Platillos y Bebidas típicas.	11
Problema.	12
Competencia.....	12
Objetivos.	16
Propósitos.....	16
Justificación.	16
Capítulo I. Concepto de Akua.	17
1.1 Concepto.....	17
1.2 Ubicación.	17
1.3 Logo	18
1.4 Ambientación y decoración.	19
1.5 Mantelería.	20
1.6 Plaque y cristalería	20
1.7 Muebles	20
1.8 Mobiliario.....	20
1.9 Iluminación	21
1.10 Música	21
1.11 Personal y Apariencia física	22

1.2.1 Uniformes del personal	22
1.3.1 Misión y Visión	24
1.4.1 Valores.....	24
1.5.1 Filosofía.....	25
1.6.1 Tipo de servicio	26
1.7.1 Horario de trabajo y de servicio.....	26
1.8.1 Áreas Funcionales Del Establecimiento.....	27
1.9.1 Plano Arquitectónico Del Restaurante.	28
1.9.2 Cocina.	28
1.9.3 Comedor.	29
1.9.4 Almacén.	29
1.10.1 Proveedor.	29
1.11.1 Insumos.....	30
1.12.1 Equipo De Cocina.	30
1.13.1 Limpieza.....	31
1.14.1 Marco Jurídico Legal.....	32
1.14.2 Licencia de uso de suelo	32
1.14.3 Licencia Municipal de Funcionamiento.	33
1.14.4 Anuncios Publicitarios.....	36
1.14.5 Registro Federal de Contribuyentes.....	37
1.14.6 Secretaria de Salud y la Comisión Federal para la protección de riesgos sanitarios (COFEPRIS).....	37
1.14.7 Protección Civil.....	39
1.14.8 Aviso de registro patronal del IMSS.	40
1.14.9 Aviso de registro patronal del INFONAVIT.....	40
Capitulo II. Desarrollo Humano.....	41
2.1 Liderazgo.....	41
2.2 Organigrama.	41
2.3 Funciones y requisitos de los puestos.	42
2.4 Reclutamiento y selección de personal.....	51
Sueldos y Prestaciones laborales.....	53
2.5 Reglamento General.....	56
2.6 Programa de Capacitación por área.....	59

2.7 Menú.....	64
2.8 Fichas técnicas.....	67
2.8.1 Guarniciones y salsas.....	67
Entradas.....	85
2.8.2 Platos Fuertes.....	93
2.8.3 Postres.....	110
2.9 Menú de Bebidas y Vinos.....	114
2.9.1 Fichas Técnicas.....	115
Capitulo III. Clientes Potenciales.....	123
3.1 Clientes Potenciales.....	123
3.1.1 Tipos de clientes potenciales.....	123
Capitulo IV Investigación y Análisis de Mercado.....	124
Grafico 1. Edad promedio.....	125
Grafica 2. Prevalencia del Genero.....	125
Grafico 3. Se muestran los resultados de la interrogante ¿Conoces la Gastronomía Michoacana?	126
Grafica 4. Resultado de la interrogante ¿Conoces la Gastronomía de autor?	126
Grafica 5. Interés en el consumo en un restaurante de Gastronomía michoacana de autor. ..	127
Grafica 6. Ubicación.....	128
Grafica 7. Frecuencia de visitas a restaurantes.....	128
Grafica 8. Gasto promedio por persona en un restaurante.....	129
Grafica 9. ¿Qué busca el comensal?.....	129
4.5 Análisis FODA.....	130
4.6 Análisis CAME.....	131
4.7 Contingencias.....	132
Capítulo V Administración y Gerencia.....	133
5.1 Gastos Mensuales.....	133
5.1.2 Retorno de inversión.....	133
5.2 Activos y Pasivos.....	135
Anexos.....	137
Solicitud de Dictamen de Usos y Destinos Específicos	185
Referencias.....	195

Introducción.

En Michoacán la gastronomía cuenta con un modelo cultural e integral que reúne rituales y costumbres ancestrales como los métodos de cultivo en milpas usadas desde Mesoamérica, las chinampas e islotes sobre lagos, así como la nixtamalización para dar valor nutrimental a la comida, fue el punto decisivo para que la UNESCO nombrara como patrimonio intangible de la humanidad a la Gastronomía Michoacana. (GourmetdeMéxico, s.f.)

Akua es un restaurante que tiene como inspiración los ingredientes y los platos emblemáticos del estado de Michoacán, en donde se busca resaltar la gastronomía michoacana de autor.

Esta idea surgió en la ciudad de Guadalajara, al ver que no había como tal un restaurante que se dedicara al 100% a este tipo de gastronomía.

Con el paso del tiempo se buscará ganar exclusividad en el mercado. A la vez, se crearán nuevos platos y bebidas para sorprender a nuestros comensales, teniendo siempre en mente conservar una buena calidad en nuestros insumos y el servicio al comensal.

El restaurante tendrá algunas decoraciones michoacanas. Por ejemplo, tener servilleteros de cobre, pequeñas piezas de barro, vidrio soplado y cerámica elaboradas por manos de artesanos de Michoacán.

Marco Conceptual.

Atapakua. Guiso similar al mole, hecho a base de chiles secos y masa.

Huitlacoche. Hongo comestible que sale en los granos del maíz.

Ichuskuta. Palabra de origen purépecha, su traducción al español es tortilla.

Kékua. Palabra de origen purépecha, su traducción al español es chocolate.

Khurhaunda. Palabra de origen purépecha, su traducción al español es corunda.

Mechado. Es la introducción de otros ingredientes a una pieza de carne.

Milpa. Policultivo en donde se encuentra maíz, frijoles, tomates, chiles y calabazas,

Purhuandirhu. Palabra de origen purépecha, su traducción al español es calabaza.

Uchepo. Tamal de elote tierno.

Antecedentes.

Michoacán se identifica por su cocina, sabores étnicos combinados con otras culturas, en donde el maíz, los frijoles y el chile son los ingredientes estrella. Así como los utensilios ancestrales como metates y morteros de piedra. La gran cantidad de platillos que se han dado en el Estado se debe a la gran diversidad geográfica con el que el territorio Purépecha cuenta.

A través de los ingredientes y las técnicas antiguas las cocineras tradicionales han sido transmisoras del conocimiento culinario durante siglos, además de cosechar los alimentos necesarios para transformarlos en platillos que honran la tierra en donde viven y a sus familias.

Diversos platillos para diferentes gustos se han dado a conocer por el paso del tiempo y en donde han dado experiencias gastronómicas inigualables con el sabor de las cocineras y la vanguardia de algunos chefs reconocidos del país.

Gracias al resguardo de la tradición muchos platos han conservado su nombre indígena, por esa razón su elaboración y su sabor se ve reflejada como una gran sorpresa para el comensal. (Galván)

Toda la riqueza gastronómica la podemos encontrar en las 6 regiones en las que Michoacán está dividido: zona centro, zona lacustre, meseta purépecha, oriente, occidente y costa.

Región Centro: Morelia

Esta región está llena de costumbres y tradiciones culturales y gastronómicas, cuenta con edificios de la época colonial que se comenzaron a construir en 1541 y a la fecha se conservan.

Alrededor de la ciudad de Morelia se encuentran pueblos típicos como Charo, Capula, Tiripetío, Cuitzeo, Huandacareo, entre otros. También podrás adquirir artesanías de barro y madera.

En cuanto a gastronomía en esta zona se puede disfrutar del gazpacho moreliano, enchiladas bañadas en una salsa placera, chiles capones, los dulces tradicionales como el ate o el dulce de leche.

Región Lacustre: Pátzcuaro.

La región lacustre tiene fuertes raíces purépechas, la constituyen pueblos típicos eminentemente artesanales: Tzintzuntzan, Quiroga, Ihuatzio, Tzurumútaró, Santa clara del cobre, Cuanajo, Tupátaro, entre otros. En dos de estos pueblos podrás visitar zonas arqueológicas (Ihuatzio y Tzintzuntzan).

Pátzcuaro es el corazón de esta zona lacustre y es uno de los pueblos más importantes del estado de Michoacán. Además, para los purépechas, Pátzcuaro era un santuario religioso, se tenía la creencia que era la puerta del cielo, en donde subían y bajaban los Dioses.

En estos pueblos se puede apreciar una arquitectura barroca y neoclásicos, que se encuentran en un excelente estado. Podrás encontrar artesanías y muebles, alfarería en su máxima expresión, vasijas y diferentes adornos hechos de cobre.

En esta zona lacustre es imperdible disfrutar de platillos como el caldo michi, las carnitas de puerco, el churipo, charales fritos, pescado blanco en diferentes preparaciones, sopa tarasca, entre otros.

Región de la Meseta Purépecha: Uruapan.

Esta región contiene diversidad cultural y natural. Se conforma por hectáreas de bosques que enmarcan a muchos de los pueblos más antiguos de Michoacán.

La región de la meseta purépecha se caracteriza por sus suelos fértiles, permite el crecimiento de diferentes frutos.

Algunas de los pueblos que conforman esta región son: Tarecuaro, Angahuan, San Juan Nuevo, Paracho, Arteaga, Tingambato, entre otros.

Se pueden degustar de diferentes platillos como la morisqueta, las corundas, los uchepos, los tamales, guacamole, diferentes variedades de atoles, dulces típicos, aguacatas, licores de changunga, café y macadamia; entre otros.

Como artesanías se pueden adquirir productos textiles como manteles, servilletas, rebozos y otros tipos de artesanías de barro y madera con una gran variedad de colores.

Región Oriente.

Esta región cuenta con bosques de gran vegetación y diversos climas lo cual favorece a la gran variedad de flora, fauna y frutos de la zona. Esta región cuenta con espectáculo maravilloso que es el de la mariposa monarca.

Algunas de los pueblos que conforman esta región son Zitácuaro, Ciudad Hidalgo, Maravatío, Angangueo, Huetamo, entre otros.

Podrás degustar de quesos secos, chorizos, longaniza, ciruelas en salsa de chile guajillo, dulces de frijol, la capirotada, espinazo de puerco, barbacoa, mole a la minera, distintas variedades de atole.

Región de la Costa y Valle de Apatzingán.

La región de la costa se caracteriza por la fabricación y exportación de acero de primera categoría a nivel mundial.

La gastronomía de la región costera de Michoacán se compone de mariscos, huachinango, langosta y el pescado dorado.

En el Valle de Apatzingán domina el bosque tropical, en donde se encuentran ingredientes como el plátano, zapote, mango, diferentes granos y hortalizas. La fauna se conforma de ardillas, conejos, güilota, codorniz, entre otros.

La economía de esta región depende de la agricultura de hortalizas, frutas, granos y semillas; ganado bovino y el turismo.

En las artesanías destacan los muebles de madera y vaqueta de cuero de venado y diferentes artículos de cuero. También existe diversidad gastronómica en la región como la morisqueta, chavindecas, caldo de iguana, uchepos, aporreadillo, carne seca, entre otros.

(Vargas & Palmerín Cerna, 2012)

Ruta Gastronómica de Michoacán

Siendo uno de los estados con más éxito en la conservación de sus tradiciones se cuenta con una ruta gastronómica en donde podrás disfrutar de los pueblos mágicos, naturaleza y costumbres milenarias con las que Michoacán cuenta.

La ruta gastronómica recorre los siguientes municipios:

1. Morelia.

En Morelia es en donde inicia el recorrido de esta ruta gastronómica, se pueden degustar de casi todos los platillos de gran tradición y con insumos cercanos a esta ciudad. La experiencia se complementa con las atracciones turísticas y museos que se encuentran en la capital.

2. Quiroga.

Quiroga es la segunda parada de la ruta, este municipio cercano al pueblo mágico de Pátzcuaro es famoso y aclamado por sus carnitas que la mayoría de los restaurantes de la localidad ofrecen a los turistas.

3. Santa Fe de la Laguna.

La tercera parada es Santa Fe de la Laguna en donde las cocineras tradicionales tienen talleres en donde te explican e instruyen sobre los platillos tradicionales ligándolos con sus historias.

4. Tzintzuntzan.

Tzintzuntzan es el cuarto municipio de esta lista, en esta localidad se encuentra una de las zonas arqueológicas más importantes de los purépechas, además de que se pueden deleitar diversos platos tradicionales en los locales que se encuentran en este destino.

5. Pátzcuaro.

En Pátzcuaro se puede deleitar los charales fritos y el pescado blanco al igual que la tradicional nieve de pasta de los portales del centro. Es imperdible visitar los restaurantes tradicionales que se encuentran en los muelles, en donde encontraras una gran variedad de platillos tradicionales para deleitar tu paladar.

6. Santa Clara del Cobre.

En este pueblo mágico se podrá degustar de las tortas de tostada, además se puede adquirir artesanías hechas de cobre martillado y otras artesanías hechas por los artesanos de la localidad.

7. Uruapan.

El último destino de la ruta es Uruapan, en donde puedes encontrar ingredientes de esta zona como el aguacate o la nuez de macadamia. También se puede conocer el proceso de la charanda y deleitar catas de esta bebida ancestral.

Ingredientes que sobresalen.

Pescado blanco. Es una especie endémica del lago de Pátzcuaro, es de agua dulce y tiene gran valor comercial.

Charales. Especie endémica del lago de Pátzcuaro, similar al pescado blanco pero su tamaño es en menor talla.

Aguacate. Principalmente se cultiva en la ciudad de Uruapan, se caracteriza por su resistencia al frío y su gran contenido de aceite.

Hoja de milpa. También conocida como hoja de maíz, tiene una textura delgada y fibrosa.

Platillos y Bebidas típicas.

Charanda. Es un destilado obtenido de la fermentación de la caña de azúcar. Toma el nombre del cerro de la charanda, uno de los primeros lugares en donde se fabricó.

Tamal de charales. Se sirve con legumbres y envuelto de hojas deshidratadas. Se acostumbra a cocinarlos en ollas de barro.

Boquerones. Es un plato emblemático de la orilla del lago de Pátzcuaro; son charales grandes empanizados en harina de trigo y fritos.

Ate de membrillo. Es un dulce tradicional mexicano de consistencia suave a base de frutas naturales con azúcar añadida

Sopa Tarasca. Consiste en una sopa de frijol molido, jitomate, tortillas fritas, queso y crema.

Carnitas. Carne de cerdo caramelizada en manteca, piloncillo, jugo de naranja y acompañadas de tortillas de maíz.

Corundas. Tamal de origen purépecha de forma de hexaedro hecho de maíz envueltos en hoja de milpa, se acompañan con crema y salsa.

Enchiladas placeras. Consiste en tortillas de maíz bañadas en salsa de chile guajillo y fritan en aceite. Se acompañan con queso, crema, zanahoria y papas.

Atapakua. Guisado de chiles secos ligado con masa.

Uchepos. Tamal de elote tierno, nata y azúcar, envueltos en hoja de maíz.

Nieve de Pasta. A base de leche y maíz. Se encuentran principalmente en la zona centro de Pátzcuaro.

(cedocvirtual)

Problema.

- No hay restaurantes en Guadalajara que se enfoquen al 100 % a la gastronomía michoacana de autor.
- Existen restaurantes o cocinas económicas que ofrecen comida o algún plato que se remonte a Michoacán, pero en muchas ocasiones no conservan los sabores.
- Los precios del restaurante van de medio a alto, por lo que el mercado puede ser más pequeño.
- El mercado puede desconocer la gastronomía michoacana.

Competencia.

Dentro de la competencia se encuentran restaurantes que son de comida mexicana y tienen en su menú pueden ofrecer platos michoacanos o también restaurantes que son muy cercanos en ubicación y ofrecen un excelente servicio al comensal dentro del establecimiento.

Al estar la competencia establecida los comensales ya tienen fidelidad a ciertos restaurantes y por ello hace un mercado más competitivo y difícil al tratar que el cliente visite al restaurante y regrese de nuevo a comer en el restaurante. Por ello, Akua se enfocará en hacer las experiencias inolvidables teniendo la atención en cada detalle del servicio, de los platos y la coctelería, para que nuestros comensales disfruten del lugar ofrecido y salgan convencidos de volver a comer con nosotros.

La competencia cercana a nuestro restaurante son los siguientes restaurantes:

El gordo.

- Ubicado en Avenida Terranova, Providencia 4^{ta} Sección, Guadalajara.
- Giro: Cocina Mexicana.
- El Gordo ofrece un amplio surtido de bebidas y platillos en su menú a precios accesibles para el público.
- Ofrecen aperitivos de cortesía que consisten en tacos de papa, frijol o queso, aunque con el paso del tiempo disminuyeron la porción del aperitivo y elevaron los precios de sus platillos.
- Han bajado la calidad de sus productos teniendo presentaciones deficientes en sus platillos.
- Los meseros son distraídos en los pedidos.
- No es un lugar muy cómodo para algunos comensales por el descuido que han tenido en las sillas y mesas.

La casa de los platos.

- Ubicado en calle Sao Paulo, Providencia, Guadalajara.
- Giro: Restaurant- bar estilo mexicano.
- La casa de los platos ofrece un menú amplio y variado para los clientes.
- Tiene buena ambientación dentro del restaurante.
- La atención de los meseros es amable, aunque tardan mucho en atender.
- Hay falta de organización entre meseros y cocina. (comandas que nunca salen).
- Las raciones de los platos son regulares.
- No cumplen con la expectativa en el sabor en los platos.

Mesón de Providencia.

- Ubicado en Avenida Terranova, Prados de Providencia, Guadalajara.
- Giro: Restaurant-Bar mexicano.
- Buena atención por parte del personal y cuenta con un ambiente agradable.

- Cuenta con un ambiente agradable, aunque tiene poco espacio entre mesa y mesa.
- La calidad de los platos y sus precios son razonables.
- Variedad de platillos en el menú a excepción de postres.
- Falta de organización con las comandas.
- Promociones en el cumpleaños de cualquiera de sus comensales.

Bendita Madera.

- Ubicado en Avenida Terranova, Lomas de Providencia, Guadalajara.
- Giro: Pizzería y cocina italiana.
- Ofrecen un servicio amable y de calidad a sus comensales.
- Tienen un ambiente agradable, con una buena iluminación por mesa.
- La calidad de los platos y sus precios son razonables, las porciones son generosas.
- Variedad en las bebidas.
- Tiempo largo de espera.
- Desatenciones en las cuentas de cobro al comensal al cobrar productos que el cliente no consumió.

Palominos.

- Ubicado en Avenida Pablo Neruda, Providencia, Guadalajara.
- Giro: Cortes estilo Sonora.
- Los meseros tienen buen servicio y atención.
- Es un lugar confortable con sabores exquisitos.
- Tiene buena ambientación dentro del restaurante.
- Cuentan con buena coctelería.
- Buena calidad en sus productos.
- Los pedidos a domicilio llegan en buenas condiciones.
- Precios altos.

- Llegan a tener desabasto en especialidades.
- Permiten fumar dentro del establecimiento, rompe con la experiencia.

La tequila.

- Ubicado en Avenida México, Terranova, Guadalajara.
- Giro: Cocina mexicana contemporánea.
- Tienen una excelente atención a los comensales.
- Tienen buena relación con precio y calidad de los alimentos.
- Buena presentación y sabor de los platos.
- Excelentes instalaciones, limpias y en buen estado.
- Tiene una buena ambientación.
- Tienen cortesías de pan rellenos con queso crema.
- Tiene el galardón de “Tesoros de México”, el cual tiene como propósito impulsar la excelencia en restaurantes cuyos altos estándares de servicio y oferta gastronómica, reflejen la riqueza cultural de México

La matera.

- Ubicado en Avenida México, Vallarta Norte, Guadalajara.
- Giro: Cortes Argentinos.
- Tiene buena relación con calidad y precios en sus productos.
- Buena atención y buen sabor en los platillos.
- Tiene un ambiente acogedor y agradable.
- Variedad de platillos y cocteles.
- Tienen descuidos en reuniones de negocio con la cocción de algunos alimentos.

La pasteria.

- Ubicado en Avenida Terranova, Lomas de Providencia, Guadalajara.
- Giro: Comida Italiana.
- Buena atención del personal.
- Porciones adecuadas al precio.

- El lugar es cómodo y con buen ambiente.
- Cuentan con valet parking, pero con costo.
- El lugar es chico y las mesas un poco apretadas.

Objetivos.

Los objetivos en Akua son los siguientes:

- Proporcionar un servicio de calidad a los comensales.
- Atender reuniones de negocios, catas-maridaje, comidas o cenas con algún motivo especial de nuestros comensales.
- Tener un menú amplio con ingredientes de calidad a un precio justo.
- Ganar la confianza de los comensales y crecer en el mercado.

Propósitos.

Los propósitos en Akua son los siguientes:

- Colocarnos dentro de los mejores restaurantes de la ciudad.
- Buen posicionamiento ante el mercado al que va dirigido.
- Crear mejores experiencias para nuestros comensales.
- Ser sede para eventos, presentaciones de productos o marcas de empresas importantes del estado de Jalisco.

Justificación.

En la ciudad de Guadalajara hay pocos lugares que se dedican resaltar la gastronomía michoacana, Akua tomara los platos más representativos, conservando su sabor, pero dando diferentes presentaciones. Además, estaremos elaborando platillos de autor con los ingredientes que se encuentran en la región de Michoacán.

Daremos un servicio de cordial y amable, en donde la comodidad y la buena atención a nuestros comensales será de gran importancia para nuestro equipo de trabajo, daremos la tranquilidad de que nuestros insumos son de buena calidad y que estos son tratados con higiene por nuestro personal que estará capacitado para manipularlos de la mejor manera, mientras disfrutan del ambiente que el restaurante ofrece.

Nuestro personal será capacitado de manera constante para lograr cada vez mayor satisfacción por el mercado y poco a poco tener un mejor posicionamiento en la ciudad.

Capitulo I. Concepto de Akua.

1.1 Concepto.

“La cocina de autor es poner tu personalidad en lo que haces, y ese sentimiento lo convierte en algo distinto” (Ferrán Adrià).

Creemos que el entorno en donde una persona se desarrolla a lo largo de su vida es importante, se toman raíces que se forjan y se vuelve parte de ti uno de ellos es la gastronomía.

En Akua queremos compartirte parte de lo que Michoacán ofrece, detrás de cada uno de nuestros platos se encuentran sabores, texturas, métodos y técnicas que se han resguardado durante muchos años, a la vez compartiremos nuestras versiones de platos tradicionales y con los ingredientes michoacanos buscaremos sorprenderte con nuestra autoría en los cocteles y los platos del menú.

Como restaurante nos comprometemos en darte una experiencia gastronómica increíble en compañía de tus acompañantes, que sientan una comodidad y ambiente excepcional para disfrutar del lugar y de los alimentos.

1.2 Ubicación.

“Los tres elementos esenciales para alcanzar el éxito en un negocio son: ubicación, ubicación y ubicación”. (Ray Kroc, legendario promotor de McDonald’s).

La ubicación de un negocio determina en gran medida su clientela, su duración y el éxito. Uno de los primeros objetivos será conocer cuál es el lugar idóneo para abrir un negocio. (Sánchez, 2010)

Es importante tener un concepto bien definido para poder elegir un sector adecuado del restaurante, este debe ir relacionado con las necesidades de tu cliente ideal, el cual incluye el nivel de ingresos, el rango de edad, estilo de vida, entre otros.

También se debe valorar y estudiar la competencia que se tiene en la zona geográfica planeada, de esta forma, se podrá saber de qué manera competir a los restaurantes que ya están establecidos.

El local debe tener buena accesibilidad para que tu cliente potencial pueda llegar fácilmente al establecimiento. Es erróneo pensar que los clientes irán a tu restaurante sea cual sea la ubicación, sobre todo si aún no te conocen. Esto se acompaña de una buena visibilidad con la imagen corporativa de tu negocio, el cliente no llegara si no sabes que existes. (ESCUELA ONLINE DE MARKETING GASTRONÓMICO, 2018).

La ubicación del restaurante será la siguiente. (ver anexos)

1.3 Logo

El logo es una herramienta importante para cualquier empresa, ya que, por este tu mercado te podrá identificar de una manera más sencilla.

Los colores en un logotipo son más importantes de lo que podríamos pensar, estos son utilizados para decodificar el mundo que nos rodea. Es por eso que es de vital importancia para dar a conocer, vender o para posicionar un servicio o producto. Además de que ayuda a incrementar el reconocimiento de la marca hasta un 80%. (Rivera., 2013)

En el restaurante se pensó en un nombre y en un logo que el mercado pueda identificar a Akua de una manera sencilla y que no se confunda con algún otro comercio de la ciudad.

El logo está elaborado de una manera simple y a un solo color para demostrar la limpieza y elegancia que el restaurante quiere ofrecer a sus comensales.



Colores:

1. Negro. Este color da a entender el lujo, la exclusividad, la seriedad y elegancia.

La palabra Akua es de origen Purépecha y su significado en español es comida.

1.4 Ambientación y decoración.

La ambientación del restaurante, junto con los alimentos y el servicio que se ofrece, forma parte de la experiencia al cliente.

El ambiente y la decoración es la primera impresión para los comensales que cruzan la puerta de tu restaurante. Por ello, la decoración tiene un papel fundamental para que la experiencia que ofrezcas al comensal sea perfecta.

Los aspectos que deben tomarse en cuenta para la decoración de un restaurante son la diferenciación, la temática, la distribución del espacio, la iluminación y la acústica del local; esto ayuda a generar una imagen de marca. (Lara, 2018)

Para la ambientación y decoración de Akua se planea tener el apoyo de un arquitecto para que la idea del restaurante quede reflejada de manera adecuada con los colores, elementos decorativos y el acomodo de las mesas.

Akua tendrá un ambiente relajado para nuestros comensales, las paredes serán pintadas en tonos de grises, en las paredes habrá lámparas que por la noche tendrán una luz tenue y servirán de adorno en el lugar, también habrá cuadros fotográficos o pinturas que tengan paisajes o elementos que sean atractivos de

Michoacán. Los viernes y los sábados el restaurante tendrá un cantante acústico por la noche para que el momento sea más ameno y relajante para los comensales.

La cocina tendrá azulejos de color blanco en las paredes para reflejar la limpieza del espacio, el piso será antiderrapante para evitar resbalones dentro del área, se tendrá una pequeña ventana que será el pase de los alimentos al comedor.

1.5 Mantelería.

La mantelería puede reflejar elegancia al momento de asistir a un restaurante o un evento. Sin embargo, en Akua no se tendrá el uso de mantelería, con el objetivo de que las mesas puedan sobresalir de una manera más natural y se evitaría el gasto de mantenimiento de los manteles del restaurante.

1.6 Plaque y cristalería

El plaque y la cristalería en un restaurante es indispensable para su buen funcionamiento con el comensal.

El plaque consistirá en cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre, estos estarán en la mesa junto con un plato base y la servilleta antes de la llegada del comensal. Serán de acero inoxidable y color plata.

La cristalería a utilizar en el restaurante será copas de vino tinto, copas de vino sin tallo, entre otros. (Ver anexos).

1.7 Muebles

Cuanajo es un pueblo dentro del estado de Michoacán, se encuentra a 14 kilómetros de Pátzcuaro, es conocido por la elaboración de muebles de distintas maderas que pueden estar pintados o en su color natural y bordados de colores vistosos.

Las mesas y las sillas serán elaboradas en uno de los talleres de Cuanajo, la madera será de pino y tendrán el color natural de la madera. (Ver anexos)

1.8 Mobiliario

El mobiliario en la cocina será de acero inoxidable de grado alimenticio. Esto ayudara a mantener una buena higiene y un buen desempeño en la producción y elaboración de nuestros platos. Este material no guarda gérmenes y con un buen uso y cuidado es duradero.

1.9 Iluminación

La iluminación en los restaurantes es importante y varía el tipo de iluminación dependiendo del tipo de mercado al que se esté enfocado. En Akua se tendrá una iluminación un poco tenue y relajante en el área del comedor y de la barra, buscando que los comensales se sientan relajados mientras consumen los alimentos y platican con la compañía que tienen en la mesa.

La cocina tendrá un poco más de intensidad en la luz para optimizar la higiene y la adecuada manipulación y transformación de los alimentos, así como verificar la limpieza de los platos al momento de estar en la línea de salida.

1.10 Música

En la actualidad, muchos de los comensales que entran a un restaurante no solo valoran la comida, también buscan toda la experiencia gastronómica que el lugar ofrece, todo lo que rodea al plato es importante. Una de las muchas opciones que tienen los restaurantes para aumentar la comodidad, el placer y las sensaciones del comensal al comer su plato es la música y esta se puede acompañar de algunas luces haciéndolas brillantes o tenues.

Al tener la función de acompañante en el alimento tiene que ser adecuada al tipo de establecimiento y al público al que vas destinado. Debe tener un volumen que permita al comensal, conversar y disfrutar del plato que tiene delante.

La música lenta consigue que los comensales se queden más tiempo e invita a gastar más. En cambio, si el restaurante es de comida rápida o informal donde los clientes comen poco e interesa que coman rápido es ideal poner música animada y rápida. Una desventaja de la música rápida es que reduce el apetito. (gmcash, 2017)

En Akua tendrá música acústica y baladas, para mantener la tranquilidad del comensal y que pueda compartir un tiempo agradable con sus acompañantes mientras consumen sus alimentos. A la semana se tendrán 2 días en los que se tendrá música acústica en vivo por las noches, en donde la música y las luces jugarán un papel importante en el comedor, ideal para que puedan venir parejas en un ambiente romántico y relajado o toda la familia a cenar y disfrutar del concepto del restaurante.

En el área de cocina se permitirá tener música antes del servicio a los comensales (producción) y al momento de la limpieza para que nuestros equipos de cocina se sientan bien trabajando y puedan tener el mejor desempeño posible.

1.11 Personal y Apariencia física

El personal es lo más importante e indispensable para el proyecto, gracias a ellos el restaurante podrá funcionar de buena manera y el futuro comensal regresará gracias al trato de los anfitriones.

Por ese motivo cuidaremos de la higiene y salud de cada uno de nuestros integrantes para generar una buena primera impresión a los demás y cuidar de la higiene del plato.

Ningún anfitrión deberá tener olor a cigarro o alcohol en su aliento o ropa, deberán estar bien aseados y peinados siempre que vengán a laborar en el restaurante.

Todos los anfitriones deben tener las uñas recortadas, estar con el pelo corto y con un peinado adecuado, sin barba, sin bigote, con uniforme limpio y planchado, sin excepción alguna.

1.2.1 Uniformes del personal

El uniforme es una herramienta importante en el trabajo de cocina y en el área de servicio. En el área de cocina sirve para proteger a los cocineros al ser ropa de algodón y evita la contaminación cruzada con la ropa que se usa en el exterior.

El uniforme del chef consistirá en:(ver anexos)

1. Filipina color negro con manga a $\frac{3}{4}$ y el nombre bordado en el cuello.
2. Mandil completo de color gris Oxford.
3. Cofia de color negro.
4. Pantalón negro de algodón.
5. Zapatos negros antiderrapante.
6. 3 trapos.

El uniforme del cocinero consistirá en: (Ver anexos)

1. Filipina color negro con manga a $\frac{3}{4}$.
2. Mandil completo de color gris Oxford.
3. Cofia de color negro.
4. Pantalón negro de algodón.
5. Zapatos negros antiderrapante y sin agujeta.
6. 3 trapos.

El uniforme del mesero consistirá en: (Ver anexos)

1. Camisa color blanca de manga larga y de algodón.
2. Corbata de color negro con pisa corbatas.
3. Pantalón negro de algodón.
4. Zapatos negros antiderrapante.

El uniforme del bar tender consistirá en: (Ver anexos)

1. Camisa color blanca de manga larga y de algodón.
2. Corbata de color negro con pisa corbatas.
3. Chaleco de color negro.
4. Pantalón negro de algodón.
5. Zapatos negros antiderrapante.
6. 3 trapos.

El uniforme del cajero consistirá en: (Ver anexos)

1. Camisa blanca de manga larga y de algodón.
2. Corbata de color negro con pisa corbatas.
3. Pantalón negro de algodón.
4. Zapatos negros antiderrapante.

El uniforme de la hosstes consistirá en: (Ver anexos)

1. Camisa blanca de manga larga para dama.
2. Corbata de color negro con pisa corbata.
3. Pantalón negro recto para dama.
4. Zapato negro antiderrapante.

1.3.1 Misión y Visión

La misión es una propuesta amplia de la perspectiva, el estilo y las aspiraciones de la organización. Debe ser general, pero no demasiado. Tiene que ser expuesta de forma amplia para que comprenda las expectativas de la mayor parte de los participantes, los individuos y los grupos de personas que tienen un interés especial o demandas sobre la organización.

La visión es la representación de un futuro relativamente lejano, donde la empresa se desarrolla en las mejores condiciones posibles. La visión tiene que ver con las expectativas personales de los miembros sobre su papel y desempeño en el largo plazo.

(Díaz, Planeamiento Estratégico, 2005)

La misión de Akua es ofrecer un servicio de calidad a cada comensal, sorprendiendo con los sabores de la región purépecha y la cocina de autor que dará un toque de elegancia en las mesas de nuestro restaurante.

La visión ser uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Guadalajara, dando a nuestros comensales una experiencia inigualable en el servicio y en la calidad de los productos ofrecidos.

1.4.1 Valores

Los valores son importantes en cualquier tipo de negocio, ayudan a que los comensales se sientan en un lugar único y acogedor, al mismo tiempo, se pueden sentir identificados con el restaurante al estar comprometidos por buscar, expandir y compartir los valores con los que el equipo trabaja.

Con los que se trabajaran en Akua son los siguientes.

- **Responsabilidad.** Es de los valores más esenciales para nuestra empresa la persona debe de tener el compromiso de llegar puntual y de asumir su labor de la mejor manera.
- **Honestidad.** Este valor refleja la sinceridad de lo que haces, actuando y hablando siempre con la verdad.
- **Amabilidad.** Ser amable con los que te rodean permite que el entorno sea sano y adecuado para realizar las actividades y las personas se sientan en un lugar ameno. Habla muy bien del equipo de trabajo.
- **Empatía.** La empatía es vital en el entorno social, permite que las personas se sientan cómodas en un lugar en donde tienen una escucha activa y comprensión a factores verbales y no verbales.
- **Tolerancia.** Este valor nos permite respetar opiniones, creencias, culturas, entre otros. Al ser tolerantes nuestro entorno será agradable para anfitriones y comensales.
- **Calidad.** Hoy en día es necesario contar con una alta calidad en servicio y productos para entrar a un mercado que cada vez es más exigente. Esto implica que en el producto el ingrediente y las técnicas utilizadas sean los adecuados para los precios que ofreces en el menú y el servicio sea el adecuado para la satisfacción del comensal.
- **Higiene.** Es importante trabajar con extrema higiene para evitar enfermedades en los comensales. Esto habla bien del lugar y sirve para ganar la confianza del comensal que te visita.

1.5.1 Filosofía

La filosofía de una empresa es el conjunto de la misión, la visión y los valores que esta tiene.

Estos elementos nos van a permitir la identificación de la empresa con lo que es y lo que quiere lograr que, a su vez, permite desarrollar un núcleo de trabajo organizacional que identifica a todas las partes integrantes de la organización. (Rodríguez, 2014).

En Akua nos importa mucho nuestros comensales y los anfitriones, siempre trabajaremos de una manera honesta y amable. Teniendo un buen trabajo en equipo y trabajando como un solo conjunto.

Filosofía.

“Crear experiencias únicas y confortables a través de cada uno de nuestros platillos, cocteles y el buen servicio que tendremos a tu disposición”.

1.6.1 Tipo de servicio

En los restaurantes existen diferentes tipos de servicios al comensal, el lugar se adapta al servicio que mejor le funcione y esto depende del tipo de comida que se ofrezca y el ambiente que quieres que predomine en el lugar.

Los tipos de servicios son: el americano, el francés, el ruso y el inglés.

El servicio que se utilizará en Akua será el americano, este tipo de servicio es muy ágil y fácil de utilizar, los platos son individuales.

Al entrar cada comensal será recibido por una hostess que será la encargada de darle la bienvenida y de ubicarlo en la mejor mesa posible dejándoles el menú a cada integrante de la mesa.

Una vez estando ubicados en su lugar el mesero se presentará con el comensal y dará de nuevo la bienvenida. El mesero tendrá una capacitación previa sobre los ingredientes y platillos representativos del estado para resolver futuras preguntas que puedan surgir al comensal.

1.7.1 Horario de trabajo y de servicio

En Akua se tendrán dos horarios, estos podrán ser modificados, dependerá de las necesidades que el restaurante vaya teniendo, tomando en cuenta la opinión y propuestas de cada integrante del equipo.

El día de descanso del Restaurante serán los días lunes, al igual que los horarios, podría ser modificado y optar a abrir todos los días, asignando a cada empleado un

día de descanso; esto dependerá de la demanda que el restaurante pueda tener esos días.

Al entrar al restaurante, cada integrante deberá anotarse con su nombre y la hora en que llegó, teniendo una tolerancia de 15 minutos 2 veces al mes. El cambio de turnos puede ser viable, dependerá la disponibilidad de tiempo y facilidad de transporte que cada integrante tenga. El ausentarse sin previo aviso o permiso es motivo de acta administrativa y descuento de la nómina del respectivo día.

En cuanto a la alimentación del equipo de trabajo del restaurante, será por aparte, tendrán 30 minutos para comer, sin descuidar el área y será cuando el restaurante no tenga comensales.

HORARIOS DEL PERSONAL						
PUESTO	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DUEÑO/ CHEF EJECUTIVO	12:00-23:00	12:00-23:00	12:00-23:00	12:00-23:00	12:00-23:00	12:00-23:00
CHEF OPERATIVO	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00
COCINEROS (3)	9:00-17:00	9:00-17:00	9:00-17:00	9:00-17:00	9:00-17:00	9:00-17:00
COCINEROS (2)	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00
MESEROS (3)	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00
MESEROS (3)	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00
BARMAN A	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00	13:00-21:00
BARMAN B	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00
CAJERO	13:30-22:30	13:30-22:30	13:30-22:30	13:30-22:30	13:30-22:30	13:30-22:30
HOSSTES	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00	13:00-18:00
HOSSTES	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00	18:00-23:00
GERENTE	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00	15:00-23:00

El horario de servicio a comensal será de las 13:30 pm a las 23:00 pm, recibiendo la última mesa a las 22:30 pm.

1.8.1 Áreas Funcionales Del Establecimiento

Dividir las áreas de una manera adecuada ayuda al establecimiento a poder tener un buen funcionamiento y tener el espacio adecuado para cada una de las cosas que se deban desarrollar dentro del restaurante.

Para la planeación de las áreas el restaurante se apoyará con un arquitecto para que el acomodo de cada área sea la mejor y la más adecuada, tomando en cuenta la capacidad máxima del lugar y la cantidad de personal que se encontrara dentro del personal. Dentro de esta planeación con el arquitecto, se tomarán en cuenta las luces, el clima, el sonido y la ventilación, se tomarán las medidas de seguridad dadas por protección civil con la que el restaurante debe contar.

Con un buen acomodo de las áreas, el personal se podrá desarrollar de una mejor manera y el comensal sentirá un mejor ambiente dentro del restaurante.

1.9.1 Plano Arquitectónico Del Restaurante.

Se contará con el apoyo de un arquitecto para el plano arquitectónico del lugar que se rentará.

El restaurante contara con:

- Comedor con capacidad máxima de 40 personas.
- 2 sanitarios: damas, caballeros.
- Área de cocina con almacén dentro o lo más cercano a la cocina.
- Área de barra y con un pequeño espacio de caja al lado.
- Área de oficina y papelería.

1.9.2 Cocina.

Se divide en 4 partes:

- Área caliente: en esta zona se elaboran los alimentos que ocupan algún tipo de cocción previa para después llegar a nuestro comensal. Se tendrán sub áreas (sartenes, freidora y parrilla).
- Área fría: en esta zona se desempacan y se hacen porciones de los alimentos como carnes, verduras, pastas; así como, elaboraciones en frio que pueden terminar con una cocción en área caliente. También se elaborarán los postres y algunos platos que no ocupen cocción.

- Pase de salida: en esta zona se terminan con pequeños detalles del montaje del platillo.
- Área de tarjas: se encuentran los utensilios y loza sucia para lavarse.

1.9.3 Comedor.

En el comedor tendrá capacidad total para 40 personas, se tendrán mesas de 4 y 6 personas, las mesas y las sillas serán de madera de pino.

La iluminación de día será lo más natural posible de día y de noche será cálida, logrando un espacio relajado para nuestros comensales.

1.9.4 Almacén.

El almacén en un restaurante es importante, este es de gran utilidad para tener un espacio para los insumos y la futura producción, debe ser un lugar adecuado para cada uno de los productos que se desee reservar en este.

Estará lo más cercano de cocina para la facilidad de la elaboración de la producción de nuestros platos, se tendrá un control diario máximos y mínimos. De esta manera se tendrán días establecidos para hacer pedidos con proveedores.

Se tendrá un refrigerador para los insumos que ocupen estar refrigerados para su buena conservación, una vez que son usados para la producción tendrán lugar en la mesa fría de trabajo ubicada en cocina. También se tendrá un congelador para proteínas o demás insumos que requieran estar en congelación para su uso o conservación,

Dentro de almacén estarán los racks y cajas para el almacenamiento de enlatados, secos y deshidratados, siempre cuidando las primeras entradas y primeras salidas para evitar mermas innecesarias en el restaurante.

1.10.1 Proveedor.

La elección de los proveedores es un elemento importante para el buen funcionamiento y administración de una empresa, sobre todo si se considera que a partir de la calidad de las entradas se puede garantizar la calidad de las salidas.

a ser aquellos en los cuales los alimentos son expuestos a diferentes tipos de cocción.

Equipo de apoyo.

Es el equipo que se encuentra en el área de producción y en el que se realizan preparaciones y producción de alimentos, en ellos se lavan, se desinfectan las verduras y los utensilios.

Equipos rodantes.

Facilita el transporte de alimentos, vajillas, cristalería, ahorrando espacio y hacer más fácil la conexión entre las áreas de producción, comedor y cocina.

Equipos de medición.

Se utiliza para medir la materia prima y lograr un gramaje adecuado para la elaboración y administración de las recetas.

Equipo menor.

Son aquellos que están destinados para el uso manual dentro de la cocina, se dividen en: cuchillos, artículos de medición, panadería, cocción).

En los anexos se encontrarán el quipo mayor y menor a utilizar con el costo de cada uno.

1.13.1 Limpieza.

La limpieza siempre habla bien de las personas y del lugar al cual visitas, para el restaurante es importante recibirte en un lugar que siempre este limpio y en buen estado, así tu podrás disfrutar de tus alimentos con más confianza.

Los productos químicos necesarios para la buena higiene del restaurante serán de Swipe ubicado en la calzada Lázaro Cárdenas, Guadalajara, Jalisco.

Teléfono 33 3810 1071.

1.14.1 Marco Jurídico Legal.

1.14.2 Licencia de uso de suelo

Dictamen de Usos y Destinos Específicos.

Homoclave del Trámite: GDL-CGGIC-053

Dependencia responsable: Coordinación General de Gestión Integral de la Ciudad.

Modalidad: Factibilidad de uso de suelo para la obtención de Licencia de Funcionamiento de Giro; Factibilidad de Uso de Suelo para Obras de Adaptación o Remodelación; Factibilidad de Uso de Suelo para Subdivisión o Relotificación de predios; y Factibilidad de Uso de Suelo para Régimen de Condominio.

Domicilio: Hospital.

Numero exterior: 50-Z.

Entre calles: Calzada Independencia y Esmeralda. Calle posterior: José Palomar.

Horarios: de lunes a viernes, para atención de 9:00 am a 15:00pm y para recepción de lunes a viernes de 9:00 am a 14:00 pm.

Horario de entrega de lunes a viernes de 9:00am a 15:00pm.

¿Quién puede realizarlo?

- Representante legal.
- Interesados.

¿Cuánto cuesta y en donde se realiza el pago?

- Costo: \$897.00 MXN.
- El pago se realiza en la Dependencia de Tesorería.

Tiempo de respuesta: 5 días hábiles.

Documentos o requisitos:

1. Solicitud. (Ver anexos).

2. Copia de boleta de impuesto PREDIAL y original para su cotejo; en su defecto, puede presentar la clave y la cuenta catastral.

Presentación: Copia.

3. Comprobante del pago del trámite ante Tesorería, correspondiente al Dictamen de Usos y Destinos Específicos cuyo domicilio del predio e interesado coincidan con los asentados en solicitud.

Presentación: Copia.

4. Fotografía a color del Predio o edificación promovidos, donde se aprecie el frente a la vía pública, así como una fotografía de cada Predio o edificación colindante.

Presentación: Original.

5. Copia de identificación oficial y original para su cotejo (INE, pasaporte, cedula estatal, licencia de conducir, etc.)

Presentación: Copia.

Información: <https://tramites.guadalajara.gob.mx/tramites/obten-un-dictamen-de-uso-del-suelo-para-el-tramite-de-la-licencia-municipal-de-giro-adaptar-o-remodelar-un-local-o-casa-subdividir-o-relotificar-predios-y-constituir-regimen-de-condominio-de-viviendas-o-locales>

1.14.3 Licencia Municipal de Funcionamiento.

Dirección: Av. 5 de febrero #249, Unidad Administrativa Reforma, entre Analco y R. Michel (a espaldas de la Central Camionera Vieja).

Horario de atención: de lunes a viernes de 9:00am a 14:00pm.

Teléfono: 36691300, ext. 1581 y 1651. Para licencias ext. 1315.

Tiempo de respuesta:

- Negocio giro "A". el mismo día.
- Negocio giro "B". 15 días hábiles.
- Negocio giro "C". 10 días hábiles.
- Negocio giro "D". Variable.

Costo:

- Del giro “A” y “B” es de \$406.50 MXN: cantidad que suma \$373.00 MXN del impreso de las Licencias y \$33.50 por la solicitud de la Licencia.
- Del giro “C” y “D”, se califican con base a la Ley de Ingresos Vigente en el Municipio de Guadalajara, costo que puede variar de acuerdo a las características específicas del negocio.

El restaurante tendrá el giro de negocio D al incluirla venta y el consumo de bebidas alcohólicas de alta y baja graduación, aparte de tener música en vivo una vez por semana y un sub tipo giro “A”, por tener la elaboración de alimentos.

Documentación:

1. Consultar el uso de suelo.
2. Llenar y firmar la Solicitud de Licencia de giro o anuncio. (Ver anexos).
3. Copia de identificación oficial (INE, pasaporte), se solicitará la original si la copia presenta irregularidades o es poco legible.
4. Tres fotografías a color del local (no deben ser de internet):
 - Una panorámica de la fachada completa, abarcando las construcciones de la derecha, de la izquierda y la banqueta.
 - Otra del mismo ángulo con la puerta o cortina abierta donde se aprecie el número oficial.
 - Una tercera foto del interior del local, tomada desde el ingreso al mismo, procurando que se aprecie el área que se utilizara.
5. Copia del recibo Predial del Municipio de Guadalajara al nombre del titular (si es propietario), del domicilio donde se instalará el negocio. Se solicitará original para cotejar, si la copia presenta irregularidades o es poco legible. En caso de no ser propietario; además, copia del contrato de arrendamiento o comodato vigente firmado por el propietario de la finca que coincida con el recibo predial. Copia de Identificación Oficial vigente del propietario de la finca.

Persona Moral, entregara la documentación y:

6. Copia del Acta Constitutiva.
7. Copia del poder para Actos de Administración o Dominio.
8. Copia de Identificación Oficial vigente del Representante Legal (INE, pasaporte).

Si no se presenta el Titular a realizar el trámite, puede hacerlo otra persona presentando:

9. Original de Carta Poder Simple firmada por el otorgante, aceptante y dos testigos.
10. Copia de Identificación Oficial vigente del otorgante, aceptante y los testigos de la carta poder (INE, pasaporte).

Venta de cerveza y/o consumo de bebidas alcohólicas, entregara la documentación general incluyendo:

11. Constancia de no antecedentes penales a nombre del titular, expedida por el Instituto Jalisciense de Ciencias Forenses, con fecha no mayor a 90 días de su expedición.
12. Dictamen compatible de trazos, usos y destinos específicos, expedido por la Dirección de Ordenamiento del Territorio de Guadalajara y sus cláusulas respectivas.

Giros restringidos como: Vinos y Licores, Salones de Eventos, Bares, Discotecas, etc., entregaran la documentación general incluyendo:

13. Constancia de no antecedentes penales a nombre del titular, expedida por el Instituto Jalisciense de Ciencias Forenses, con fecha no mayor a 90 días de su expedición.
14. Anuencia de Vecinos con copia de Identificación Oficial vigente (INE, pasaporte).
15. Dictamen compatible de trazos, usos y destinos específicos, expedido por la Dirección de Ordenamiento del Territorio de Guadalajara y sus cláusulas respectivas.

Información: <https://guadalajara.gob.mx/tramites/licencia-municipal-nueva>

1.14.4 Anuncios Publicitarios.

Homoclave del trámite: GDL-CGDECD-086

Dependencia Responsable: Coordinación General de Desarrollo Económico y Combate a la Desigualdad.

Nombre de la modalidad: Permiso de Anuncio.

Se realiza al momento de necesitar un anuncio provisional.

Tiempo: 30 días hábiles.

Costos: de acuerdo a la ley de ingresos vigente para el Municipio de Guadalajara, Jalisco.

Documentos o Requisitos:

1. Licencia de Funcionamiento de Giro del año en curso.
Presentación: Copia.
2. Poder otorgado por la empresa ante el Notario Público, con las facultades suficientes para tramitar la licencia e identificación del apoderado.
Presentación: Copia.
3. Acta constitutiva de la empresa que tramita la licencia.
Presentación: Copia.
4. Carta poder simple firmada por el solicitante, aceptante y dos testigos, acompañando copias de Identificaciones Oficiales vigentes de los firmantes
Presentación: Original.
5. Tres fotografías a color (no de internet): una panorámica de la fachada completa, de frente y perfiles señalando donde se pretende colocar el anuncio.
Presentación: Original.
6. Credencial para votar con fotografía vigente o pasaporte vigente.
Presentación: Copia.
7. Solicitud para el Dictamen Técnico de Anuncio. (Ver Anexos)

Presentación: Original.

8. Formato de solicitud de Licencia de Giro o Anuncio llenado y firmado por el titular.

Presentación: Original.

Información: <https://tramites.guadalajara.gob.mx/tramites/obten-tu-permiso-de-anuncio>

1.14.5 Registro Federal de Contribuyentes.

¿Quiénes lo presentan?

Las personas morales de nueva creación a través de sus representantes legales, como son: Asociaciones Civiles, Sociedades Civiles, Sociedades Anónimas, Sociedades de Responsabilidad Limitada, Sindicatos, entre otras personas morales.

Costo: Gratuito.

Se requiere que las personas involucradas estén dadas de alta con su RFC.

1.14.6 Secretaria de Salud y la Comisión Federal para la protección de riesgos sanitarios (COFEPRIS).

Dependencia: Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Jalisco.

Entidad Federativa: Jalisco.

Homoclave: JAL-COPRISJAL-05.

Modalidad: Alta.

El Aviso de funcionamiento de responsable sanitario y de modificación o baja del área de alimentos, te permite dar de alta un establecimiento perteneciente al área de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

¿Quién puede realizarlo?

- Representante legal.
- Interesado.

Costo: Gratuito.

Tiempo de repuesta: 1 día hábil; si se presenta llenado correctamente y con los requisitos anexos.

Documentos o requisitos:

1. Comprobante de Acta constitutiva.
Presentación: Original y Copia.
2. Comprobante de Poder notarial.
Presentación: Original y Copia.
3. Formato. (Ver anexos).
Presentación: Original y Copia.
4. Identificación Oficial con fotografía.
5. Presentación: Original y Copia.

Forma de presentación:

Presencial.

- Pasos a realizar:
 - Acudir a oficinas.
 - Entregar el formato debidamente llenado.
 - Anexar documentación requerida.
 - Recibir acuse.

¿Dónde realizar el trámite?

COPRISJAL.

Domicilio: Lázaro Cárdenas #3540.

Entre las calles: Primo Feliciano Velásquez y San Uriel.

Calle Posterior: Santo Santiago.

Teléfono: (33) 30305700.

Horario de atención, recepción y entrega: de lunes a viernes de 8:30 am a 14:00 pm.

Información: <https://tramites.jalisco.gob.mx/tramite/15840>

1.14.7 Protección Civil.

Los establecimientos que desarrollen la actividad comercial de restaurante deben solicitar una inspección a protección civil y se deberá tener lo siguiente:

1. Contar con programa interno de Protección Civil.
2. Aprobación del programa interno de Protección Civil.
3. Contar con la siguiente señalización: (debe ser foto luminosa)
 - a. Rutas de evacuación.
 - b. Extintor.
 - c. ¿Qué hacer en casos de sismos e incendios?
 - d. Salida de emergencia.
 - e. Punto de reunión.
4. Botiquín de primeros auxilios.
5. Lámparas de emergencia.
6. Tubería codificada:
 - a. Agua potable: verde.
 - b. Aguas negras: negro
 - c. Agua sistema contra incendio: rojo.
 - d. Instalaciones telefónicas: gris.
 - e. Instalaciones eléctricas: naranja.
 - f. Líquidos combustibles: amarillo.
 - g. Conductores de ventilación: blanco.
7. Extintores en el área de servicio son de polvo químico seco, en el área de cocina de bióxido de carbono. Este equipo se deberá recargar anualmente.
8. Contar con póliza de seguros de daños a terceros.
9. Evitar aglomeraciones en la entrada principal del negocio.
10. Evitar que el establecimiento exceda de su aforo.

11. Contar con un dictamen de instalaciones eléctricas.
12. Contar con trampas de grasas y sólidos.
13. Contar con plano isométrico y responsiva de gas.
14. Bitácora de mantenimiento de campanas, equipos, trampas de grasa y sólidos.

(Asociación Mexicana de Restaurantes.)

1.14.8 Aviso de registro patronal del IMSS.

El patrón o la persona responsable de tener personas empleadas en su negocio tiene la obligación de inscribir a sus trabajadores al Instituto Mexicano del Seguro Social.

Costo: Gratuito.

Documentos o Requisitos:

1. Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal y/o aviso de apertura de establecimiento
Presentación: Copia.
2. Comprobante de domicilio del centro de trabajo.
Presentación: Original y Copia.
3. Croquis del domicilio del centro de trabajo.
Presentación: Original.
4. Identificación Oficial vigente del patrón.
Presentación: Original y copia.
5. Clave Única de Registro de Población (CURP).
Presentación: Original y Copia.
6. Para la inscripción de trabajadores al IMSS, se deberá presentar el siguiente formato. (ver anexos)

Información: <http://www.imss.gob.mx/tramites/imss02001a>

1.14.9 Aviso de registro patronal del INFONAVIT.

Cuando inscribes a tu empresa y a tus empleados en el Instituto Mexicano de Seguro Social, simultáneamente éstos se vuelven derecho habitante del

INFONAVIT. La información que declares al IMSS pasará directamente al INFONAVIT, sin que tu tengas que hacerlo.

Capítulo II. Desarrollo Humano.

2.1 Liderazgo.

El liderazgo en una organización es esencial para tener un buen funcionamiento dentro del restaurante, creemos que ayudara a mantener al equipo unido y motivado para cumplir los objetivos que se tienen en Akua.

En Akua nos interesa tener un tipo de liderato que es el transformacional, este liderazgo estimula la conciencia del trabajador, el cual acepta y se compromete con la misión de la organización, dejando de lado sus intereses personales, para enfocarse en intereses colectivos.

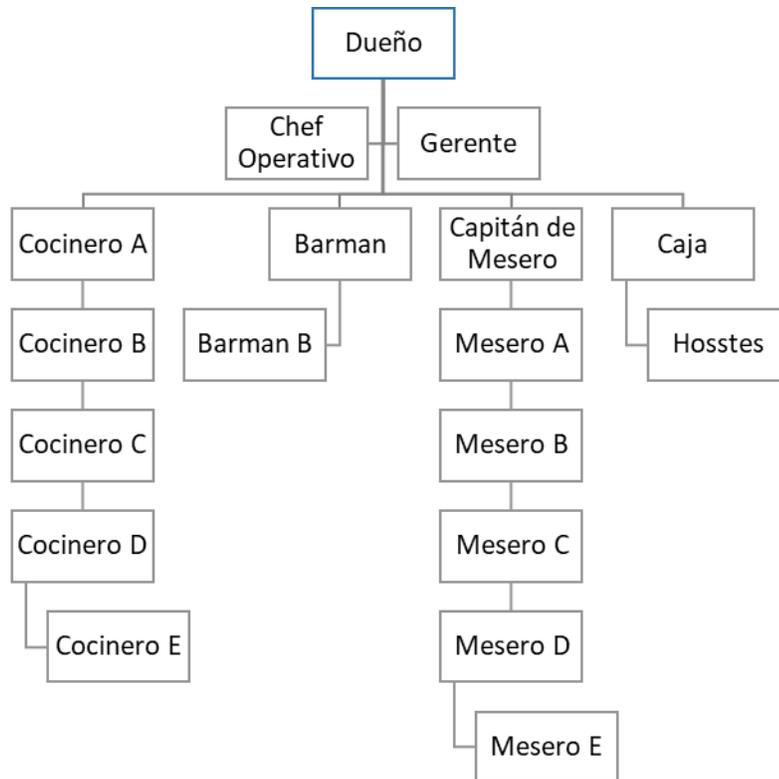
Dentro del perfil de liderato se debe generar confianza, delegar responsabilidades, priorizar, mejorar la comunicación y el saber negociar de una manera adecuada, responsable y con respeto.

2.2 Organigrama.

El organigrama es la representación gráfica de la estructura organizacional de una empresa.

Akua tendrá el siguiente organigrama.

Al ser el dueño, el chef ejecutivo será el mando principal en el restaurante, teniendo de mano derecha al gerente o contador del lugar. Ambos verán decisiones administrativas como de personal para el buen funcionamiento de la empresa.



2.3 Funciones y requisitos de los puestos.

Meseros.

Requisitos.

1. Escolaridad: Preparatoria terminada.
2. Sexo: Indistinto.
3. Experiencia: 1 año comprobables.
4. Edad: 18 años a 40 años.
5. Ubicación: Zapopan, Jalisco o Guadalajara, Jalisco.
6. Conocimiento en montaje de mesas, tipos de servicio e higiene.
7. Idiomas: español e inglés avanzado.

Aptitudes.

1. Comunicación asertiva con el cliente y compañeros.
2. Trabajo en equipo.

3. Saber trabajar bajo estrés.
4. Buen gusto por las ventas.
5. Ser atento.
6. Resolución asertiva y rápida a los problemas.

Funciones.

1. Llegar puntual a la hora acordada al restaurante, en buen estado y con buena higiene y presentación.
2. Limpiar y verificar que las mesas estén debidamente acomodadas.
3. Verificar que el área del comedor se encuentre limpia. Es trabajo de todos ayudar a mantener aseado el restaurante.
4. Verificar y cuidar la loza (cucharas, tenedores y cuchillos) y la cristalería (junto con barra).
5. Ponerse al día con el encargado de cocina y barra sobre la existencia y el número de porciones que existe de cada plato del menú.
6. Atender de una manera cordial al comensal, esto incluye: tomar la orden y llevarla hasta su mesa.
7. Cobrar las cuentas.
8. Reconciliar transacciones en efectivo al final del turno.
9. Al finalizar el servicio en conjunto dejar en buen estado y limpio el comedor del restaurante.

Sueldo.

- \$3,900.00 mensuales + propinas.
- Prestaciones de Ley.

Capitán de Meseros.

Requisitos.

1. Escolaridad: Preparatoria terminada.
2. Sexo: Indistinto.
3. Experiencia: 2 años comprobables.

4. Edad: 22 años a 35 años.
5. Ubicación: Zapopan, Jalisco o Guadalajara, Jalisco.
6. Conocimiento en montaje de mesas, tipos de servicio e higiene, coctelería básica y uso de soft restaurant.

Aptitudes.

1. Liderazgo.
2. Trabajo en equipo.
3. Trabajar bajo estrés.
4. Buena comunicación con clientes y compañeros.
5. Resolución asertiva y rápida de problemas.
6. Atento y cordial.
7. Organizado y saber coordinar personal y tiempos.
8. Resolución rápida y asertiva de problemas.

Funciones.

1. Llegar puntual a la hora acordada al restaurante, en buen estado, con buena higiene y presentación.
2. Checar la hora de entrada y salida de cada uno de los meseros, así como verificar que vengan en buen estado y presentables.
3. Verificar las tareas a realizar antes, durante y después del servicio.
4. Ponerse al día con cocina y barra sobre la existencia y el número de porciones de los platos y bebidas del menú, una vez teniendo esta información, verificar que todos los meseros lo sepan.
5. Estar pendiente del buen servicio al comensal y apoyar a sus compañeros en el servicio.
6. Capacitar al mesero de cómo atender y tomar comandas, así como de usar el equipo instalado para las comandas.

Sueldo.

- \$3,900.00 mensuales + propinas.

- Prestaciones de ley.

Cajera.

Requisitos.

1. Escolaridad: Preparatoria terminada.
2. Sexo: Mujer.
3. Experiencia: 1 año.
4. Edad: 18 años a 35 años.
5. Ubicación: Guadalajara, Jalisco o Zapopan, Jalisco.
6. Conocimientos básicos en uso de Excel y Word.

Aptitudes.

1. Organizada.
2. Agilidad en matemáticas básicas.
3. Comunicación asertiva con compañeros y comensales.
4. Responsable.
5. Resolución rápida y asertiva a problemas.

Funciones.

1. Llegar puntual a la hora acordada al restaurante, en buen estado, con buena higiene y presentación.
2. Mantener el área limpia y tener la caja de cobro lista.
3. Comandar a través de soft restaurant.
4. Cobrar las comandas, realizar facturas de los clientes.
5. Llevar de forma adecuada, responsable y honesta el corte diario de caja; se deberá notificar al chef ejecutivo y contador.
6. Realizar la requisición de papelería.
7. Recibir llamadas de pedidos y reservas de comensales.
8. Conciliar las transacciones en efectivo diario.

Sueldo.

- \$ 3,900.00 mensuales.

- Prestaciones de Ley.

Bar tender.

Requisitos.

1. Escolaridad: Preparatoria terminada, cursos de coctelería.
2. Sexo: Indistinto.
3. Experiencia: 2 años comprobables.
4. Edad: 20 años a 40 años.
5. Ubicación: Guadalajara, Jalisco o Zapopan, Jalisco.
6. Conocimientos de coctelería y el montaje de la barra.
7. Idioma: español e inglés intermedio o avanzado.

Aptitudes.

1. Seguridad.
2. Flexibilidad con el comensal.
3. Comunicación asertiva con comensales y compañeros.
4. Trabajar bajo estrés.
5. Ordenado y limpio.
6. Trabajar en equipo.
7. Resolución rápida y asertiva a problemas.

Funciones.

1. Llegar puntual a la hora acordada al restaurante, en buen estado, con buena higiene y presentación.
2. Hacer la producción para el servicio de bebidas y el montaje de la barra.
3. Verificar la existencia de vinos, licores y abarrotos para operar de buena manera.
4. Elaboración de bebidas.
5. Elaboración de requisición de su área (vinos, licores, refrescos, frutas, jugos, etc.)
6. Limpiar adecuadamente la cristalería y acomodarla en su lugar correspondiente.

7. Trabajar de manera ordenada y limpia a la hora del servicio.
8. Una vez terminado el servicio, se deberá dejar limpia y ordenada el área de trabajo que le corresponde.
9. Verificar lista de máximos y mínimos.

Sueldo.

- \$ 6,300.00 mensuales.
- Prestaciones de Ley.

Cocineros.

Requisitos:

1. Escolaridad: Licenciatura en Gastronomía.
2. Sexo: Indistinto.
3. Experiencia: 1 año comprobable
4. Edad: 21 años a 35 años.
5. Ubicación: Guadalajara, Jalisco o Zapopan, Jalisco.

Aptitudes.

1. Ordenado y limpio.
2. Trabajar bajo estrés.
3. Iniciativa.
4. Trabajo en equipo.
5. Buen sentido de la estética.
6. Buen paladar.
7. Aceptar y seguir indicaciones.
8. Rapidez.
9. Comunicación asertiva con compañeros.
10. Resolución rápida y asertiva a los problemas.

Funciones.

1. Llegar puntual a la hora acordada al restaurante, en buen estado, con buena higiene y presentación.

2. Elaborar la producción necesaria para el servicio.
3. Tener control de PEP'S en los productos.
4. Etiquetar producción con el nombre de la preparación y la fecha de elaboración.
5. Mantener limpia la cocina constantemente.
6. Hacer requisiciones de insumos faltantes. Se deberá entregar la requisición al chef el mismo día o al siguiente a más tardar.
7. Elaboración de comandas y montaje de platillos.
8. Limpieza general de la cocina al terminar el turno.
9. Limpieza profunda una vez por semana.

Sueldo.

- \$6,600.00 mensuales.
- Prestaciones de Ley.

Hosstes.

Requisitos.

1. Escolaridad: Preparatoria.
2. Sexo: Mujer.
3. Experiencia: 6 meses a 1 año.
4. Edad: 20 a 35 años.
5. Idioma: español e inglés avanzado.

Aptitudes.

1. Carisma.
2. Facilidad de palabra.
3. Buena imagen.
4. Resolución asertiva a los problemas.
5. Simpatía con los comensales.
6. Buen desenvolvimiento.

Funciones.

1. Llegar puntual a la hora acordada al restaurante, en buen estado, con buena higiene y presentación.
2. Verificar con caja las recepciones del día, con el nombre del comensal, el número de acompañantes y la hora de recepción.
3. Ordenar de una manera adecuada y conveniente a los comensales.
4. Darle la bienvenida al comensal, ubicarlos en que restaurante están y asegurarse de la cantidad de comensales que son en la reserva.
5. Acompañar al comensal a su mesa y ofrecerles el menú al momento de que tomen el asiento.

Sueldo.

- \$ 3,900.00 mensuales.
- Prestaciones de ley.

Chef ejecutivo.

Requisitos.

1. Escolaridad: Licenciatura en Gastronomía.
2. Sexo: Indistinto.
3. Edad: 23 años en adelante.
4. Experiencia: 4 años.
5. Conocimientos en manejo de personal, elaboración y estandarización de recetas y menús.

Aptitudes.

1. Trabajo en equipo.
2. Trabajar bajo estrés.
3. Resolución rápida y asertiva de problemas.
4. Saber trabajar bajo presión.
5. Orden y limpieza.
6. Buen sentido de la estética.
7. Buen paladar.

8. Iniciativa.
9. Capacidad de coordinación y motivación.

Funciones.

1. Llegar a la hora acordada al restaurante, en buen estado, con buena higiene y presentación.
2. Planificar, organizar, dirigir y controlar la operatividad del restaurante.
3. Determinar el tipo de servicio a ofrecer al comensal.
4. Capacitar y dar seguimiento a cada uno de los integrantes del restaurante.
5. Crear el menú, costear cada uno de los platos y estimar las ganancias.
6. Llevar inventarios y contactar proveedores.
7. Verificar que se tenga buena higiene en las áreas.
8. Entrevistar y contratar el personal necesario.
9. Con ayuda del contador monitorear ganancias y gastos del restaurante.
10. Designar el horario laboral.

Sueldo

- \$8,400.00 mensuales.
- Prestaciones de Ley.

Gerente.

Requisitos.

1. Escolaridad: Licenciatura en contabilidad.
2. Sexo: Indistinto.
3. Idioma: español e inglés avanzado.
4. Edad: 22 años en adelante.
5. Experiencia: 1 año comprobable.
6. Conocimientos básicos de la organización de un restaurante.

Aptitudes.

1. Visión de negocio y capacidad de análisis.
2. Confianza en sus decisiones.

3. Capacidad de coordinación.
4. Habilidades sociales para el trato con el personal y con el comensal.

Funciones.

1. Reportar al SAT las ganancias mensuales y el pago de impuestos correspondiente.
2. Llevar de forma ordenada los balances del restaurante.
3. Llevar de forma ordenada el papeleo del seguro de los trabajadores.
4. Verificar con el chef que todo esté funcionando de manera adecuada.
5. Monitorear ganancias y gastos del restaurante. (junto con el chef)
6. Buscar ideas para la reducción de costos.

Salario.

- \$ 6,000.00 mensuales.
- Prestaciones de Ley.

2.4 Reclutamiento y selección de personal.

El reclutamiento de personal en el restaurante es de vital importancia nos permite seleccionar a los mejores candidatos para laborar dentro.

Dentro de Akua necesitaremos personas que sean honestas y que tengan buena integridad en su persona y trabajo para lograr los objetivos que el restaurante tiene.

La entrevista de trabajo será tomada por el chef ejecutivo y se tomaran diversos factores dependiendo al puesto que la persona desee aspirar (experiencia laboral y grado máximo de estudios).

Primera fase:

AKUA Restaurante.		
Ubicación:	Guadalajara, Jalisco.	
SELECCIONA EL PUESTO QUE DESEAS:		
COCINERO	MESERO	BARTENDER
HOSTESS	CAJERA	CONTADOR

--	--	--

Segunda fase:

EXPERIENCIA LABORAL				
TIEMPO DE EXPERIENCIA				
TRABAJOS PASADOS		DURACIÓN		
NIVEL DE COMPROMISO		BAJO	MEDIO	ALTO
NIVEL DE ESTUDIOS				
MEDIA		MEDIA SUPERIOR		SUPERIOR
DESEMPEÑO		MALO	REGULAR	BUENO EXCELENTE
OTROS ESTUDIOS				

Tercera fase:

PRESENTACIÓN PERSONAL		
	BUENA	MALA
LIMPIEZA FÍSICA		
LIMPIEZA EN ROPA		
PEINADO		
HIGIENE BUCAL		
UÑAS		

Cuarta fase:

ASPIRACIONES PERSONALES:
METAS PERSONALES A CORTO PLAZO:
METAS PERSONALES A MEDIANO PLAZO:
METAS PERSONALES A LARGO PLAZO:

ENTREVISTADO POR:	
FECHA DE ENTREVISTA:	

APROBADO POR:	
FECHA DE APROBACIÓN:	

Sueldos y Prestaciones laborales.

En Akua los salarios y las prestaciones serán de acuerdo a las leyes en la que se sujeta el país en la “Ley Federal del Trabajo”.

Capítulo V de la Ley Federal de Trabajo.

Artículo 82.- Salario es la retribución que debe pagar el patrón al trabajador por su trabajo.

Artículo 83.- El salario puede fijarse por unidad de tiempo, por unidad de obra, por comisión o de cualquier otra manera.

Capítulo VI de la Ley Federal de Trabajo.

Artículo 90- salario mínimo es la cantidad menor que debe recibir en efectivo el trabajador por los servicios prestados en una jornada de trabajo.

Este salario deberá ser suficiente para satisfacer las necesidades normales de un jefe de familia en el orden material, social y cultural, y para proveer la educación obligatoria de los hijos.

El salario mínimo en la ciudad de Guadalajara en el 2020 equivale a \$123.22 pesos al día. Este salario puede subir dependiendo el puesto que la persona desarrolle dentro de la empresa.

PUESTO	SALARIO MINIMO	SALARIO CON AKUA
CHEF EJECUTIVO	\$ 143.94	\$ 280.00
COCINERO	\$ 143.94	\$ 220.00
CAJERO	\$ 127.83	\$ 130.00
BARTENDER	\$ 130.44	\$ 210.00
HOSTESS	\$ 123.22	\$ 130.00
MESERO	\$ 123.22	\$ 130.00
CONTADOR		\$ 180.00

Salarios	
Total de Salario Diario	\$ 3,390.00
Total de Salario Quincenal	\$ 50,850.00
Total de Salario Mensual	\$ 101,700.00

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/525061/Tabla_de_salarios_m_nmos_vigentes_apartir_del_01_de_enero_de_2020.pdf

Existen prestaciones laborales obligatorias para quienes tiene un contrato laboral por tiempo indefinido incluso si estas por subcontratación; estas se establecen en la Ley Federal del Trabajo. (milenio, 2020)

Las prestaciones que se deben dar a los trabajadores son las siguientes:

1. Seguro Social: los trabajadores tienen el derecho de ser afiliados al Instituto Mexicano de Seguro Social, para recibir atención médica gratuita y tramitar incapacidad por enfermedad, maternidad, entre otras; estar inscrito al Instituto del Fondo Nacional para la Vivienda para los Trabajadores.
2. Aguinaldo: pago anual de 15 días de salario por un año completo laborando. De lo contrario, será la parte proporcional por el tiempo que lleves en la empresa.
3. Días de descanso: un día de descanso por cada 6 días laborados. Además de los días de descanso obligatorios que indica la ley.
4. Vacaciones: un año laboral cumplido te permite gozar por lo menos de 6 días de vacaciones, las cuales tendrán un incremento gradual.
5. Prima vacaciones: prestación que permite al trabajador un ingreso extra para disfrutar de sus vacaciones.
6. Prima dominical: si trabajas en domingo o el día de tu descanso, deberán pagarte un 25% más de tu salario base.
7. Incapacidad por maternidad: si eres madre tienes derecho a un descanso de 6 semanas anteriores y 6 semanas posteriores al parto sin deja de percibir su salario íntegro durante ese período.
8. Licencia de paternidad: si eres padre también tienes derecho a disfrutar de 5 días por paternidad al nacer tu hijo o en caso de adopción.
9. Lactancia: en este período, las mamás tienen derecho a dos reposos extraordinarios por día. Estos son de 30 minutos cada uno, para alimentar a sus hijos. No deben descontar cantidad alguna de su salario.
10. Liquidación: si sufres algún despido injustificado, tienes derecho a recibir una indemnización constitucional: pago de 3 meses de salario, aguinaldo, vacaciones, prima vacacional, utilidades y en su caso prima de antigüedad.

2.5 Reglamento General.

El reglamento deberá conocerse por cada una de las personas que ingresen a laborar en Akua, este deberá firmarse por cada integrante para asegurarnos que estén de acuerdo con cada uno de los puntos que se estipulan en dicho documento. El objetivo es lograr una sana convivencia y formar un espacio adecuado y agradable de trabajo para cada uno de los anfitriones.

Si se llegara a faltar en uno de los puntos estipulados, serán acreedores a una consecuencia dependiendo de la gravedad de la falta, teniendo en cuenta que puede ser despedido inmediatamente en dado caso de ser una falta grave.

Contratación del personal.

1. Las entrevistas solo podrán ser realizadas por el Chef Ejecutivo, en dado caso de ausencia, será el encargado de cocina.
2. La persona deberá contar con los puntos estipulados para el puesto que desea adquirir, sin excepciones.
3. Todos tendrán contratos de prueba de 30 días, dependiendo de su desempeño podrán firmar un contrato por tiempo indefinido.

Capacitación del personal.

4. El personal será capacitado sobre lo básico de la historia de los platos y municipios más importantes de Michoacán.
5. Se harán supervisiones en cada área para ver el buen funcionamiento del restaurante.
6. El Chef Ejecutivo junto con los encargados de área deberán estar al pendiente de que se cumplan con la misión, visión, valores y metas que se tienen el restaurante.

Horarios.

7. Cada empleado debe comprometerse a llegar a la hora de entrada, en buena presentación y con la disposición de desarrollar las actividades de la mejor manera posible.

8. Los horarios del restaurante pueden ser modificados de acuerdo al comportamiento y necesidades del mercado. Es obligación del restaurante avisar con anticipación al personal.
9. Se tiene derecho a 3 retardos por mes con 15 minutos de tolerancia, si se rebasa este limite el empleado podrá ser sancionado con la reposición del tiempo perdido.
10. Se tendrán diarios de registro, es obligación de cada uno de los empleados anotar la hora de entrada y salida con su firma. El chef ejecutivo o la persona a cargo deberá checar el diario de entradas.
11. En caso de alguna necesidad el empleado no puede presentarse a laborar, deberá avisar al encargado de área y este deberá notificar al Chef Ejecutivo, avisando con 1 semana de anticipación.
12. En caso de la ausencia por enfermedad o por causas mayores se deberá notificar de inmediato al Chef Ejecutivo, buscando la manera de cubrir temporalmente con algún trabajador eventual. Se deberá presentar justificante en caso de ser enfermedad.

Área de trabajo, Uniformes y Ambiente laboral.

13. Es esencial que cada integrante se presente con el uniforme correspondiente, limpio y planchado.
14. No se podrá presentar a laborar con el aliento a tabaco o alcohol este es incómodo para el comensal y los compañeros de trabajo.
15. No se podrán ingerir bebidas alcohólicas y cualquier tipo de drogas dentro y fuera del establecimiento. Será motivo de anulación de contrato inmediato.
16. Se evitarán las riñas, palabras altisonantes o cualquier detalle que pueda alterar el orden dentro del área del trabajo.
17. Está prohibido ofender a los compañeros o levantarles la voz. Podrá ser acreedor a cartas administrativas o anulación de contrato inmediato.
18. Queda prohibido el uso de aparatos electrónicos durante la jornada de trabajo, en caso de requerir hacer una llamada o mandar mensaje deberá ser bajo el permiso del encargado de su área.

19. Está prohibido sacar instrumentos de trabajo e insumos del establecimiento. Así como hacer uso de estos para beneficio personal.
20. Dejar limpio y ordenado el espacio de trabajo, así como sus utensilios.
21. La limpieza del baño de personal es obligación de todos, cada uno tendrá un día para la limpieza de este.

Otros.

22. No podrán entrar personas ajenas al establecimiento. Podrán ser atendidas en el comedor del restaurante, siempre y cuando la carga de trabajo no sea exagerada.
23. Se podrá poner música antes de la hora de servicio (13:30pm), será a un volumen adecuado que no altere el orden en el establecimiento. La música deberá ser del agrado de todos los colaboradores.

El incumplimiento de cualquiera de estos puntos estipulados será motivo de algún tipo de sanción o de la terminación de relación laboral. El reglamento podrá ser modificado y será obligación del restaurante notificar a los integrantes del establecimiento, de igual manera se firmará de enterado por cada uno de ellos.

Practicantes.

1. Deberán presentar una carta de la escuela para realizar sus prácticas profesionales.
2. Deberán presentarse con su uniforme completo, limpio y planchado.
3. Se aceptarán a partir de su 3^{er} semestre o cuatrimestre con un promedio mínimo de 8.5.
4. Deberán ser constantes y responsables con los días y horarios establecidos entre el restaurante y el practicante, el horario no podrá interferir con sus clases y actividades escolares.
5. En caso de faltar sin aviso alguno por 1 semana se anularán las horas acumuladas, reportando a la Institución educativa la baja y el motivo de esta.
6. Se dará un apoyo económico al practicante, este se analizará y dependerá de su buen desarrollo en el restaurante.

7. Su estancia diaria será mínima de 4 horas y máxima de 6 horas al día. Podrá estar el turno de 8 horas, siempre y cuando el horario de su institución lo permita y no descuide sus actividades o calificaciones.

Al finalizar las practicas con Akua se analizará el desempeño general del practicante y en caso de que el restaurante requiera personal se podrá contratar teniendo medio turno o de fin de semanas, tomando en cuenta sus horarios y actividades universitarias para la integración del elemento al equipo.

2.6 Programa de Capacitación por área.

La capacitación es importante para que los integrantes de una empresa puedan saber de lo que trata y entiendan el porqué de la misión, visión y metas del lugar en donde se encuentran laborando. Así será más fácil generar y conservar la identidad que se quiere tener como restaurante.

En Akua la capacitación de nuestro personal se hará 1 semana antes de la apertura del restaurante, en donde se dividirá por secciones: cocina, servicio, caja y barra.

COCINA	
PRIMER DÍA	PRESENTACIÓN DEL PERSONAL.
	EXPLICACIÓN DE LA MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.
	ORGANIGRAMA.
	SE HABLARÁ DE LOS DATOS IMPORTANTES DE MICHOACÁN.
	SE EXPLICARÁ EL REGLAMENTO A SEGUIR.
	HORARIOS Y REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA.
	RECORRIDO POR EL RESTAURANTE.
	INTRODUCCIÓN AL MENÚ.
	EXPLICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DEL UNIFORME.

SEGUNDO DÍA	EXPLICACIÓN MÁS PROFUNDA DEL MENÚ.
	CAPACITACIÓN DE CADA ÁREA DE COCINA.
	CONTROL DE PEP'S.
	MARCADO DE ALIMENTOS ELABORADOS.
	PLATOS Y MUNICIPIOS DE MICHOACÁN
TERCER DÍA	ELABORACIÓN DE PLATILLOS POR EL PERSONAL.
	OBSERVAR LA LIMPIEZA CON LA QUE TRABAJAN.
	LIMPIEZA DE COCINA Y OBSERVACIONES FINALES.
CUARTO DÍA	¿CÓMO CANTAR UNA COMANDA?
	REQUISICIONES Y LOS FORMATOS.
	SE EXPLICAN LOS SUELDOS Y PRESTACIONES.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS.
QUINTO DÍA	PRUEBA PILOTO CON PLATOS DEL MENÚ.
	MONTAJES Y LOZA.
	TODOS DEBERAN PROBAR LOS RESULTADOS.
SEXTO DÍA	EVALUACIÓN DE TODO LO VISTO.
	VERIFICAR EL DOMINIO DE LAS RECETAS.
	PUNTOS FUERTES Y DÉBILES DE LA PRUEBA PILOTO.
SEPTIMO DÍA	RESOLUCIÓN DE ÚLTIMAS DUDAS.
	COMENTARIOS DE LOS INTEGRANTES.
	PEQUEÑA CONVIVENCIA DE BIENVENIDA.

SERVICIO	
PRIMER DÍA	PRESENTACIÓN DEL PERSONAL.
	EXPLICACIÓN DE LA MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.
	ORGANIGRAMA.
	DATOS IMPORTANTES DE MICHOACÁN.
	SE EXPLICARÁ EL REGLAMENTO A SEGUIR.
	HORARIOS Y REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA.
	RECORRIDO POR EL RESTAURANTE.
	INTRODUCCION AL MENÚ Y A LA COCTELERÍA.
	EXPLICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DEL UNIFORME.

SEGUNDO DÍA	INGREDIENTES PRINCIPALES DE LOS PLATOS.
	INGREDIENTES PRINCIPALES DE LOS COCTELES.
	ATENCIÓN AL COMENSAL AL ENTRAR Y EN MESA.
	DESCORCHE DE VINOS.
	PLATOS Y MUNICIPIOS DE MICHOACÁN
	¿CÓMO TOMAR LA COMANDA?
	MONTAJES Y ACOMODO DE LAS MESAS.
	USO DE CHAROLAS DE SERVICIO.
TERCER DÍA	USO DEL SOFT RESTAURANT.
	SE REALIZARA EL ENSAYO DE MONTAJE DE MESAS.
	PRACTICA DE ATENCIÓN AL COMENSAL.
CUARTO DÍA	ORGANIZACIÓN SERVICIO Y COCINA.
	SE LES EXPLICARÁ LAS REQUISICIONES Y FORMATOS.
	SE EXPLICAN LOS SUELDOS Y PRESTACIONES.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS.
QUINTO DÍA	PRUEBA PILOTO CON PLATOS DEL MENÚ.
	EXPLICAR CADA UNO LOS PLATOS ELABORADOS.
	PROBAR LOS RESULTADOS DE LOS PLATOS.
	OPINIONES Y COMENTARIOS PARA MEJORAR.
SEXTO DÍA	EVALUACIÓN DE TODO LO VISTO.
	VERIFICAR EL DOMINIO DEL MENÚ.
	VERIFICAR LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO AL COMENSAL.
	PUNTOS FUERTES Y DÉBILES DE LA PRUEBA PILOTO.
SEPTIMO DÍA	RESOLUCIÓN DE ÚLTIMAS DUDAS.
	COMENTARIOS DE LOS INTEGRANTES.
	PEQUEÑA CONVIVENCIA DE BIENVENIDA.

CAJA	
PRIMER DÍA	PRESENTACIÓN DEL PERSONAL.
	EXPLICACIÓN DE LA MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.
	ORGANIGRAMA.
	DATOS IMPORTANTES DE MICHOACÁN.
	SE EXPLICARÁ EL REGLAMENTO A SEGUIR.
	HORARIOS Y REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA.
	RECORRIDO POR EL RESTAURANTE.
	EXPLICACIÓN DEL UNIFORME.

SEGUNDO DÍA	ATENCIÓN CON PROVEEDORES
	ATENCIÓN AL COMENSAL POR TELEFONO
	CONOCER EL MENÚ DE COCINA Y COCTELERÍA
	USO DEL SOFT RESTAURANT.
	PLATOS Y MUNICIPIOS DE MICHOACÁN
	COMANDAS EN PAPEL Y SOFT RESTAURANT
	MONTAJES Y ACOMODO DE LAS MESAS.
	CONTROL DE RESERVAS.
TERCER DÍA	AYUDAR A LA LIMPIEZA DEL COMEDOR Y CAJA.
	SE ENSEÑARÁ A HACER EL CIERRE DE CAJA DIARIO.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS O COMENTARIOS.
CUARTO DÍA	ORGANIZACIÓN CON PERSONAL DE SERVICIO.
	SE LES EXPLICARA LAS REQUISICIONES Y FORMATOS.
	SE EXPLICAN LOS SUELDOS Y PRESTACIONES.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS.
QUINTO DÍA	PRUEBA PILOTO CON PLATOS DEL MENÚ.
	EXPLICAR CADA UNO LOS PLATOS ELABORADOS.
	PROBAR LOS RESULTADOS.
	OPINIONES Y COMENTARIOS PARA MEJORAR.
SEXTO DÍA	EVALUACIÓN DE TODO LO VISTO.
	VERIFICAR EL DOMINIO DEL CIERRE Y COBRANZA
	VERIFICAR EL ORDEN QUE SE TIENE EN LA CAJA.
	PUNTOS FUERTES Y DÉBILES DE LA PRUEBA PILOTO.
SEPTIMO DÍA	RESOLUCIÓN DE ÚLTIMAS DUDAS.
	COMENTARIOS DE LOS INTEGRANTES.
	PEQUEÑA CONVIVENCIA DE BIENVENIDA.

BAR-TENDER	
PRIMER DÍA	PRESENTACIÓN DEL PERSONAL.
	EXPLICACIÓN DE LA MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.
	ORGANIGRAMA.
	DATOS IMPORTANTES DE MICHOACÁN.
	SE EXPLICARÁ EL REGLAMENTO A SEGUIR.
	HORARIOS Y REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA.
	RECORRIDO POR EL RESTAURANTE.
	EXPLICACIÓN DE COCTELES, VINOS Y LICORES.

	EXPLICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DEL UNIFORME.
SEGUNDO DÍA	REQUISICIONES Y FORMATOS.
	MATERIAL DE TRABAJO.
	CONTROL DE INSUMOS.
	ETIQUETADO DE SU PRODUCCION.
	LIMPIEZA Y DESINFECTADO DE LOZA Y EQUIPO.
	COMANDAS DE COCTELES.
	DESCORCHE DE BOTELLAS.
	ATENCIÓN AL CLIENTE EN BARRA.
TERCER DÍA	LIMPIEZA DE LA BARRA.
	ABIERTOS A CAMBIO O AÑADIR NUEVOS COCTELES.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS O COMENTARIOS.
CUARTO DÍA	ORGANIZACIÓN CON PERSONAL DE SERVICIO.
	ENTREGA DE REQUISICIONES CON COCINA.
	SE EXPLICAN LOS SUELDOS Y PRESTACIONES.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS.
QUINTO DÍA	PRUEBA PILOTO CON LA COCTELERÍA.
	EXPLICAR CADA COCTEL DE LA CARTA.
	PROBAR LOS RESULTADOS.
	OPINIONES Y COMENTARIOS PARA MEJORAR.
SEXTO DÍA	EVALUACIÓN DE TODO LO VISTO.
	RESULTADOS DE LA PRUEBA PILOTO.
	DUDAS Y COMENTARIOS.
SEPTIMO DÍA	RESOLUCIÓN DE ÚLTIMAS DUDAS.
	COMENTARIOS DE LOS INTEGRANTES.
	PEQUEÑA CONVIVENCIA DE BIENVENIDA.

HOSSTES	
PRIMER DÍA	PRESENTACIÓN DEL PERSONAL.
	EXPLICACIÓN DE LA MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.
	ORGANIGRAMA.
	DATOS IMPORTANTES DE MICHOACÁN.
	SE EXPLICARÁ EL REGLAMENTO A SEGUIR.
	HORARIOS Y REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA.
	RECORRIDO POR EL RESTAURANTE.
	EXPLICACIÓN DEL RESTAURANTE Y MENÚ
	EXPLICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DEL UNIFORME.

SEGUNDO DÍA	ATENCIÓN AL CLIENTE AL LLEGAR.
	CONTROL DE RESERVAS CON CAJA.
	COMO ACOMODAR AL COMENSAL DE ACUERO A EDAD
	COMO ENTREGAR EL MENÚ EN LA MESA.
	MUNICIPIOS Y PLATOS IMPORTANTES DE MICHOACÁN
	DESTILADOS DE MICHOACÁN.
TERCER DÍA	LIMPIEZA GENERAL DEL RESTAURANTE.
	RESOLUCIÓN DE DUDAS O COMENTARIOS.
CUARTO DÍA	ORGANIZACIÓN CON SERVICIO Y CAJA.
	SE EXPLICAN SUELDOS Y PRESTACIONES.
	RESOLUCION DE DUDAS.
QUINTO DÍA	EJERCICIOS PARA VERIFICAR LA BIENVENIDA.
	TENER DOMINIO DEL RESTAURANTE.
	COMENTARIOS Y OPINIONES.
SEXTO DÍA	EVALUACIÓN DE TODO LO VISTO.
	RESULTADOS DE LA PRUEBA PILOTO.
	DUDAS Y COMENTARIOS.
SEPTIMO DÍA	RESOLUCIÓN DE ÚLTIMAS DUDAS.
	COMENTARIOS DE LOS INTEGRANTES.
	PEQUEÑA CONVIVENCIA DE BIENVENIDA.

2.7 Menú.

MENÚ.

Entradas.

Fundido Itsukua	\$ 230.00
(Adobera fundido/Tortillas de hoja santa/ Jitomate cherry salteado)	
Guacamole	\$ 145.00
(Tradicional puré de aguacate con cebolla, jitomate y jugo de limón, acompañado de totopos)	
Sopecitos (5 piezas)	
(Totilla gruesa de maíz frita acompañados con salsa tatemada.)	
→ Jamaica	\$ 126.00
→ Arrachera	\$ 102.00
→ Res	\$ 94.00
Rebosado Purhuandirhu	\$ 116.00
(Flores de calabaza rellenas de requesón y pepitas acompañado de elote tierno)	
Taquitos de Jamaica	\$ 122.00
(Acompañados con crema, queso Cotija, hojas de quelite cenizo y salsa roja tatemada)	
Toqueres de Chorizo	\$ 111.00
(Tostaditas suaves de elote tierno acompañadas de chorizo frito, crema y queso Cotija)	



Fuertes.

Sopa Ichuskuta	\$ 178.00
(Tradicional sopa del lago de Pátzcuaro a base de frijoles, acompañado de tiras fritas de tortilla, crema y queso)	
Crema de Flor de Calabaza	\$ 119.00
(Acompañada de tiras fritas de tortilla, crema y queso Cotija)	
Crema Purépecha	\$ 231.00
(Crema de flor de cempasúchil, crema, tortilla frita y queso Cotija)	
Mechado en Chile Ancho	\$ 196.00
(Lomo de cerdo mechado acompañado de un puré de papa y betabel y adobo de chile ancho)	
Salmón Santo	\$ 280.00
(Lomo de salmón envuelto en hoja santa acompañado de puré de papa y manzana, reducción de mango)	
Uchepo en Huitlacoche	\$ 136.00
(Tamal de elote tierno acompañado de puré de huitlacoche, frijoles negros refritos, crema y queso Cotija)	
Tamal de Pollo	\$ 133.00
(Suave masa de maíz cocida al vapor rellena de pollo y salsa de guajillo acompañado de atápakua de queso Cotija)	
Janitzio envuelto	\$ 111.00
(Suave masa de maíz cocida al vapor relleno de charales fritos y salsa de guajillo)	
Ichuskuta Quiroga (2)	\$ 154.00
(Tacos de carnitas de cerdo acompañados de salsa tatemada y cebolla morada)	
Kúrhaunda (2)	\$ 145.00
(Corundas rellenas de queso Cotija acompañadas de atápakua de res)	
Chiles Queréndaro	\$ 236.00
(Chiles guajillos rellenos de requesón y pepitas acompañado de salsa de jitomate y minquiche)	

Venado en Costra de Chapulín \$ 334.00

(Lomo de venado con adobo de jitomate y cacahuete acompañado de verdolagas, jitomate cherry frito y cacahuete)

Trucha Uruapan \$ 290.00

(Trucha salmonada acompañada de salsa y lluvia de macadamia y puré de camote amarillo)

Huachinango K'ékua \$ 281.00

(Filete de huachinango en salsa de cacao acompañado de arúgula, jitomate cherry frito, cilantro y emulsión de aguacate)

Pato en Ciruela \$ 270.00

(Pechuga de pato en salsa de ciruela acompañado de puré de camote amarillo)

Enchiladas de Res \$ 191.00

(Tortillas rellenas bañadas en salsa de guajillo acompañadas de espinacas baby, verdolagas, aguacate, jitomate cherry y adobera fundido)

Mole Imperial de Queso \$ 237.00

(Acompañado de queso cotija fundido, elote tatemado y tortillas de hoja santa)



Postres.

Tierra y Fruto Purépecha \$ 160.00

(Helado de pitahaya y kiwi, acompañado de tierra de pinole, esponja de nopal y frutos rojos)

Descubre a Zamora \$ 91.00

(Flan helado de chongos zamorano, tierra de chocolate blanco y ate de membrillo acompañado de frutos rojos)

Uruapan en invierno \$ 185.00

(Paleta de macadamia acompañado de tierra de chocolate amargo y frutos rojos)

Capirotada \$ 130.00

(Pan artesanal de caja endulzado con naranja y almendras acompañado de helado de pitahaya y frutos rojos)

2.8 Fichas técnicas.

2.8.1 Guarniciones y salsas.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	PURÉ DE PAPA Y BETABEL			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones	10	Peso Total	1.127	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.113	\$ Insumos	\$ 30.46	\$ de elaboración (40%)	\$ 12.19	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
PAPA BLANCA	0.600	KG	85%	0.510	\$ 15.00	\$ 9.00
LECHE ENTERA	0.250	LT	95%	0.238	\$ 19.14	\$ 4.79
MANTEQUILLA SIN SAL	0.040	KG	99%	0.040	\$ 138.10	\$ 5.52
BETABEL	0.400	KG	85%	0.340	\$ 15.00	\$ 6.00
SAL FINA	0.015	KG	99%	0.015	\$ 8.90	\$ 0.13
PIMIENTA NEGRA	0.008	KG	99%	0.008	\$ 190.00	\$ 1.52
AGUA	2	LT	95%	1.900	\$ 1.75	\$ 3.50

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 30.46
ELABORACIÓN	\$ 12.19
TOTAL	\$ 42.65
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 85.30
PORCIÓN	\$ 8.53

1. Calentar en una olla el agua. Esperar a que hierva.
2. Pelar las papas y el betabel, una vez peladas las verduras introducir a la olla con el agua hirviendo.
3. Esperar a que estén suaves, a tal grado que un cuchillo pueda atravesar sin dificultad. Escurrir.
4. En un bowl colocar el betabel y la papa previamente escurridos.
5. Agregar leche y mantequilla, machacar hasta integrar bien.
6. Sazonar con sal fina y pimienta negra molida

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	PURÉ DE PAPA			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones		Peso Total	1.082	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 48.29	\$ de elaboración (40%)		\$ 19.31
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
PAPA BLANCA	0.700	KG	85%	0.595	\$ 15.00	\$ 10.50
LECHE ENTERA	0.250	LT	95%	0.238	\$ 19.14	\$ 4.79
MANTEQUILLA SIN SAL	0.060	KG	95%	0.057	\$ 138.10	\$ 8.29
MANZANA GOLDEN	0.240	KG	80%	0.192	\$ 70.00	\$ 16.80
AGUA	2	LT	95%	1.900	\$ 1.75	\$ 3.50
SAL FINA	0.015	KG	99%	0.015	\$ 8.90	\$ 0.13
PIMIENTA NEGRA	0.008	KG	99%	0.008	\$ 190.00	\$ 1.52
MANTEQUILLA SIN SAL	0.02	KG	95%	0.019	\$ 138.10	\$ 2.76

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 48.29
ELABORACIÓN	\$ 19.31
TOTAL	\$ 67.60
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 135.20
PORCIÓN	\$

1. Calentar en una olla el agua. Esperar a que hierva.
2. Pelar las papas, una vez pelada introducir a la olla con el agua hirviendo.
3. Esperar a que estén suaves, a tal grado que un cuchillo pueda atravesar sin dificultad. Escurrir.
4. Cortar la manzana en pequeños cubos de 1 cm x 1 cm y sofreír en un sartén con los 60 gramos de mantequilla. Reservar
5. En un bowl colocar la papa previamente escurrida.
6. Agregar leche y mantequilla, machacar hasta integrar bien.
7. Sazonar con sal fina y pimienta negra molida
8. Agregar la manzana sofrida y mezclar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	ADOBO DE CHILE ANCHO			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones		Peso Total	1.368	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 61.32	\$ de elaboración (40%)	\$ 24.53	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
CHILE ANCHO	0.240	KG	90%	0.216	\$ 220.00	\$ 52.80
PLATANO MACHO	0.050	KG	65%	0.033	\$ 23.00	\$ 1.15
CEBOLLA BLANCA	0.150	KG	90%	0.135	\$ 19.00	\$ 2.85
SAL DE GRANO	0.015	KG	99%	0.015	\$ 4.83	\$ 0.07
PIMIENTA NEGRA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 190.00	\$ 1.90
AGUA	1.000	LT	95%	0.95	\$ 1.75	\$ 1.75
MANTECA DE CERDO	0.010	KG	95%	0.010	\$ 80.00	\$ 0.80

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 61.32
ELABORACIÓN	\$ 24.53
TOTAL	\$ 85.85
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 171.70
PORCIÓN	\$

1. Desvenar y quitar semillas al chile ancho y sofreír por la manteca de cerdo.
2. Sofreír el plátano en la manteca de cerdo. Reservar.
3. Saltear la cebolla en pluma con la manteca hasta caramelizar.
4. Licuar con agua, colar y sazonar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALSA MINGUICHE			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones		Peso Total	0.992	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 85.52	\$ de elaboración (40%)	\$	34.21
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MANTEQUILLA SIN SAL	0.320	KG	95%	0.304	\$ 138.10	\$ 44.19
CREMA ÁCIDA LALA	0.500	LT	95%	0.475	\$ 55.75	\$ 27.88
QUESO COTIJA	0.105	KG	95%	0.100	\$ 100.00	\$ 10.50
CHILE SERRANO	0.030	KG	95%	0.029	\$ 35.00	\$ 1.05
CEBOLLA BLANCA	0.100	KG	85%	0.085	\$ 19.00	\$ 1.90

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 85.52
ELABORACIÓN	\$ 34.21
TOTAL	\$ 119.72
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 239.45
PORCIÓN	\$

1. Rallar el que Cotija finamente. Reservar.
2. Picar en cubitos pequeños el chile serrano y la cebolla. Reservar.
3. Llevar la mantequilla a fuego bajo, una vez derretida agregar crema y mover.
4. Agregar cebolla, chile y queso. Enfriar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALSA DE JITOMATE			Clasificación	SALSAS	
Porciones	0	Peso Total	1.005	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 29.47	\$ de elaboración (40%)	\$	11.79
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
JITOMATE SALADET	0.680	KG	70%	0.476	\$ 23.60	\$ 16.05
CEBOLLA BLANCA	0.300	KG	85%	0.255	\$ 19.00	\$ 5.70
AJO XL	0.010	KG	77%	0.008	\$ 72.00	\$ 0.72
PURE DE TOMATE	0.250	LT	95%	0.238	\$ 26.00	\$ 6.50
SAL DE GRANO	0.015	KG	99%	0.015	\$ 4.83	\$ 0.07
ACEITE VEGETAL	0.015	KG	95%	0.014	\$ 28.75	\$ 0.43

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 29.47
ELABORACIÓN	\$ 11.79
TOTAL	\$ 41.26
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 123.78
PORCIÓN	\$

1. Cortar el jitomate en cuartos y quitar las semillas.
2. Picar la cebolla en pluma y sofreír en un sartén con aceite. Agregar el ajo y el jitomate.
3. Agregar puré de tomate. Dejar reducir un poco y licuar.
4. Sazonar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	PURÉ DE HUITLACOCHÉ			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones	0	Peso Total	1.071	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 64.63	\$ de elaboración (40%)	\$ 25.85	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
HUITLACOCHÉ	0.800	KG	90%	0.720	\$ 60.00	\$ 48.00
EPAZOTE	0.005	KG	90%	0.005	\$ 25.00	\$ 0.13
CEBOLLA	0.070	KG	85%	0.060	\$ 19.00	\$ 1.33
AJO XL	0.010	KG	77%	0.008	\$ 72.00	\$ 0.72
LECHE	0.150	LT	95%	0.143	\$ 19.14	\$ 2.87
MANTEQUILLA SIN SAL	0.060	KG	95%	0.057	\$ 138.10	\$ 8.29
SAL DE GRANO	0.010	KG	99%	0.010	\$ 4.83	\$ 0.05
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
PLÁTANO MACHO	0.100	KG	65%	0.065	\$ 23.00	\$ 2.30

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 64.63
ELABORACIÓN	\$ 25.85
TOTAL	\$ 90.48
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 271.45
PORCIÓN	\$

1. Llevar el huitlacoche con la leche a fuego. Una vez que hierva la leche apagar y reservar.
2. Freír el epazote, el plátano y el ajo.
3. Cortar la cebolla en pluma y saltear.
4. Licuar todos los ingredientes formando una mezcla homogénea. Sazonar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	REDUCCIÓN DE MANGO			Clasificación	SALSAS	
Porciones		Peso Total	1.006	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 67.75	\$ de elaboración (40%)	\$ 27.10	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MANGO	1.5	KG	62%	0.930	\$ 40.84	\$ 61.26
VINO BLANCO	0.06	LT	95%	0.057	\$ 74.00	\$ 4.44
SAL FINA	0.01	KG	99%	0.010	\$ 35.00	\$ 0.35
PIMIENTA NEGRA	0.008	KG	99%	0.008	\$ 190.00	\$ 1.52
ANÍS ESTRELLA	0.001	KG	95%	0.001	\$ 180.00	\$ 0.18

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 67.75
ELABORACIÓN	\$ 27.10
TOTAL	\$ 94.85
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 284.55
PORCIÓN	\$

1. Pelar el mango y partir en trozos irregulares.
2. Licuar con el vino blanco y colar.
3. Colocar en un coludo y dejar espesar a fuego bajo y sazonar con anís estrella, sal y pimienta negra.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	EMULSIÓN DE AGUACATE			Clasificación	SALSAS	
Porciones		Peso Total	1.001	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 88.65	\$ de elaboración (40%)	\$ 35.46	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
AGUACATE HASS	1.000	KG	63%	0.630	\$ 79.00	\$ 79.00
LECHE ENTERA	0.340	LT	95%	0.323	\$ 19.14	\$ 6.51
CHILE HABANERO	0.015	KG	95%	0.014	\$ 100.00	\$ 1.50
CILANTRO	0.020	KG	95%	0.019	\$ 30.00	\$ 0.60
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 88.65
ELABORACIÓN	\$ 35.46
TOTAL	\$ 124.11
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 248.21
PORCIÓN	\$

1. Picar finamente cilantro y el chile habanero. reservar
2. Cortar el aguacate por mitad y desechar la cascara y el hueso.
3. Licuar con la leche.
4. Incorporar el cilantro y el chile habanero.
5. Sazonar con pimienta negra y sal.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	PURÉ DE CAMOTE AMARILO			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones		Peso Total	1.002	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 25.34	\$ de elaboración (40%)	\$	10.14
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
CAMOTE AMARILLO	0.700	KG	86%	0.602	\$ 16.00	\$ 11.20
LECHE ENTERA	0.360	LT	95%	0.342	\$ 19.14	\$ 6.89
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
MANTEQUILLA SIN SAL	0.045	KG	95%	0.043	\$ 138.10	\$ 6.21

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 25.34
ELABORACIÓN	\$ 10.14
TOTAL	\$ 35.48
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 106.44
PORCIÓN	\$

1. Pelar el camote y cortar en cubos chicos.
2. Calentar la leche en un coludo y colocar el camote.
3. Machacar el camote cuando este suave y agregar la mantequilla.
4. Salpimentar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALSA TARASCA			Clasificación	SALSAS	
Porciones	4	Peso Total	1.003	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.251	\$ Insumos	\$ 67.03	\$ de elaboración (40%)		\$ 26.81
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
JITOMATE SALADET	0.500	KG	70%	0.350	\$ 23.60	\$ 11.80
CEBOLLA BLANCA	0.200	KG	85%	0.170	\$ 19.00	\$ 3.80
CHORIZO	0.150	KG	80%	0.120	\$ 180.00	\$ 27.00
CHILE CHIPLOTE	0.010	KG	90%	0.009	\$ 220.00	\$ 2.20
AJO XL	0.008	KG	77%	0.006	\$ 72.00	\$ 0.58
FRIJOLES COCIDOS	0.100	KG	95%	0.095	\$ 94.14	\$ 9.41
FONDO DE FRIJOL	0.210	LT	90%	0.189	\$ -	\$ -
SAL DE GRANO	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
TOCINO	0.080	KG	80%	0.064	\$ 140.00	\$ 11.20

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 67.03
ELABORACIÓN	\$ 26.81
TOTAL	\$ 93.84
RENDIMIENTO	150%
PRECIO TOTAL	\$ 140.76
PORCIÓN	\$ 35.19

1. En un coludo colocar el tocino en cubos y agregar el chorizo. Deberá ser a fuego medio.
2. Picar cebolla en pluma. Agregar al coludo una vez que el chorizo y el tocino suelten su grasa.
3. Agregar los dientes de ajo.
4. Cortar el jitomate en cuartos y quitar semillas. Colocar en el coludo.
5. Agregar chile chipotle sin semillas.
6. Agregar el fondo de frijoles y los frijoles.
7. Licuar una vez que todo este sofrito.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	FRIJOLES COCIDOS			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones		Peso Total	1.000	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 33.62	\$ de elaboración (40%)	\$ 13.45	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
FRIJOLES	1.000	KG	95%	0.950	\$ 26.00	\$ 26.00
SAL DE GRANO	0.200	KG	99%	0.198	\$ 4.83	\$ 0.97
CEBOLLA BLANCA	0.120	KG	85%	0.102	\$ 19.00	\$ 2.28
AGUA	2.500	LT	95%	2.375	\$ 1.75	\$ 4.38

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 33.62
ELABORACIÓN	\$ 13.45
TOTAL	\$ 47.07
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 94.14
PORCIÓN	\$

1. Revisar que los frijoles no tengan piedras.
2. Colocar todos los ingredientes en una olla exprés.
3. Llevar a fuego de 40 minutos a 1 hora.
4. Conservar en litros y refrigerar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	SALSA ROJA TATEMADA			Clasificación	SALSAS		
Porciones		Peso Total	1.003	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 31.03	\$ de elaboración (40%)		\$	12.41
INSUMOS		CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
JITAMATE SALADET		1.000	KG	70%	0.700	\$ 23.60	\$ 23.60
SAL DE GRANO		0.010	KG	99%	0.010	\$ 4.83	\$ 0.05
CEBOLLA BLANCA		0.300	KG	85%	0.255	\$ 19.00	\$ 5.70
AJO XL		0.015	KG	73%	0.011	\$ 72.00	\$ 1.08
CHILACA		0.030	KG	90%	0.027	\$ 20.00	\$ 0.60

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 31.03
ELABORACIÓN	\$ 12.41
TOTAL	\$ 43.44
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 130.32
PORCIÓN	\$ 0

1. Tatemar a fuego directo el jitomate, la chilaca, la cebolla y el ajo. Licuar.
2. Sazonar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	ATAPAKUA			Clasificación	GUARNICIÓN	
Porciones		Peso Total	1.059	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 154.27	\$ de elaboración (40%)		\$ 61.71
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
CHILE GUAJILLO	0.700	KG	75%	0.525	\$ 190.00	\$ 133.00
TOMATE VERDE	0.300	KG	85%	0.255	\$ 29.70	\$ 8.91
JITOMATE SALADET	0.210	KG	70%	0.147	\$ 23.60	\$ 4.96
CHILE SERRANO	0.040	KG	90%	0.036	\$ 35.00	\$ 1.40
CEBOLLA BLANCA	0.100	KG	85%	0.085	\$ 19.00	\$ 1.90
AJO XL	0.015	KG	73%	0.011	\$ 72.00	\$ 1.08
MANTECA	0.020	KG	95%	0.019	\$ 80.00	\$ 1.60
MASA	0.050	KG	90%	0.045	\$ 18.00	\$ 0.90
AGUA	0.250	LT	95%	0.238	\$ 1.75	\$ 0.44
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.006	KG	99%	0.006	\$ 190.00	\$ 1.14

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 154.27
ELABORACIÓN	\$ 61.71
TOTAL	\$ 215.98
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 431.96
PORCIÓN	\$

1. Quitar las semillas al chile guajillo y desvenar. Reservar.
2. Cortar en cuartos el jitomate cherry.
3. Cortar en cuartos el jitomate, dejar sin semillas.
4. Partir finamente la cebolla.
5. Limpiar los dientes de ajo.
6. Quitarle las semillas al chile serrano.
7. Disolver la masa con poca agua hasta lograr una mezcla homogénea.
8. Pasar todos los ingredientes por manteca y licuar.
9. Colar y llevar a fuego.
10. Agregar masa con el agua.
11. Salbimentar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	MOLE IMPERIAL			Clasificación	SALSAS	
Porciones	0	Peso Total	1.005	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 133.02	\$ de elaboración (40%)	\$	53.21
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
CHILE GUAJILLO	0.400	KG	75%	0.300	\$ 190.00	\$ 76.00
CHILE ANCHO	0.200	KG	75%	0.150	\$ 220.00	\$ 44.00
CEBOLLA BLANCA	0.110	KG	85%	0.094	\$ 19.00	\$ 2.09
AGUA	0.260	LT	95%	0.247	\$ 1.75	\$ 0.46
CLAVO	0.005	KG	95%	0.005	\$ 285.00	\$ 1.43
AJO XL	0.02	KG	73%	0.015	\$ 72.00	\$ 1.44
SAL DE GRANO	0.010	KG	99%	0.010	\$ 4.83	\$ 0.05
PIMIENTA NEGRA	0.008	KG	99%	0.008	\$ 190.00	\$ 1.52
PLATANO MACHO	0.200	KG	65%	0.130	\$ 23.00	\$ 4.60
ACEITE VEGETAL	0.050	LT	95%	0.048	\$ 28.75	\$ 1.44

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 133.02
ELABORACIÓN	\$ 53.21
TOTAL	\$ 186.22
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 372.44
PORCIÓN	\$

1. Limpiar los chiles secos que queden sin semillas y desvenados y pasar por el aceite caliente. Reservar.
2. Saltear la cebolla en pluma, agregar el ajo y el plátano macho picado en rodajas.
3. Licuar con agua. Colar.
4. Sazonar con clavo, sal de grano y pimienta negra.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	ADOBO DE JITOMATE Y CACAHUATE			Clasificación	SALSAS	
Porciones		Peso Total	1.004	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 80.07	\$ de elaboración (40%)	\$ 32.03	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
JITOMATE SALADET	0.850	KG	63%	0.536	\$ 23.60	\$ 20.06
CACAHUATE	0.450	KG	75%	0.338	\$ 65.00	\$ 29.25
CHILE GUAJILLO	0.120	KG	85%	0.102	\$ 190.00	\$ 22.80
NURITE	0.010	KG	95%	0.010	\$ 159.00	\$ 1.59
SAL DE GRANO	0.015	KG	99%	0.015	\$ 4.83	\$ 0.07
ANÍS ESTRELLA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 180.00	\$ 0.90
PIMIENTA NEGRA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 190.00	\$ 1.90
AGUA	2	LT	100%	2.000	\$ 1.75	\$ 3.50

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 80.07
ELABORACIÓN	\$ 32.03
TOTAL	\$ 112.10
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 224.20
PORCIÓN	\$

1. Pasar los jitomates por agua hirviendo por 30 segundos.
2. Meter en agua fría y quitar piel y semillas.
3. Saltear el jitomate sin piel y sin semillas.
4. Quitar las semillas al chile guajillo y desvenar. Dejar reposando en agua caliente.
5. Tostar el cacahuate.
6. Freír las hojas de nuríte.
7. Licuar todos los ingredientes y sazonar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALSA DE CHILE GUAJILLO			Clasificación	SALSAS	
Porciones	0	Peso Total	1.000	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 65.93	\$ de elaboración (40%)	\$	26.37
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
CHILE GUAJILLO	0.300	KG	75%	0.225	\$ 190.00	\$ 57.00
CEBOLLA BLANCA	0.100	KG	85%	0.085	\$ 19.00	\$ 1.90
AJO XL	0.015	KG	95%	0.014	\$ 72.00	\$ 1.08
AGUA	2.000	LT	95%	1.900	\$ 1.75	\$ 3.50
VINAGRE DE MANZANA	0.010	LT	95%	0.010	\$ 19.50	\$ 0.20
PIMIENTA NEGRA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 190.00	\$ 1.90
SAL DE GRANO	0.015	KG	99%	0.015	\$ 4.83	\$ 0.07
ACEITE	0.010	LT	95%	0.010	\$ 28.75	\$ 0.29

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 65.93
ELABORACIÓN	\$ 26.37
TOTAL	\$ 92.31
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 276.93
PORCIÓN	\$

1. Calentar el agua en un coludo.
2. Quitar las semillas a los chiles guajillos.
3. Dejar reposando con el agua caliente. Agregar ajo limpio.
4. Picar cebolla en pluma y caramelizar.
5. Licuar con el agua donde teníamos los chiles. Cuidar la cantidad de agua. Colar.
6. Llevar a fuego con aceite, sazonar.
7. Dejar enfriar y agregar vinagre de manzana.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALSA DE MACADAMIA			Clasificación	SALSAS	
Porciones	0	Peso Total	1.142	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 271.39	\$ de elaboración (40%)		\$ 108.56
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MACADAMIA PELADA	0.400	KG	90%	0.360	\$ 500.00	\$ 200.00
CREMA PARA BATIR	0.900	LT	85%	0.765	\$ 77.77	\$ 69.99
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
ANÍS ESTRELLA	0.002	KG	95%	0.002	\$ 180.00	\$ 0.36

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 271.39
ELABORACIÓN	\$ 108.56
TOTAL	\$ 379.95
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 759.90
PORCIÓN	\$

1. Tostar la macadamia.
2. Licuar con la crema para batir. Llevar a fuego bajo.
3. Sazonar con sal, pimienta y anís estrella.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALSA DE ELOTE TIERNO			Clasificación	SALSA	
Porciones		Peso Total	0.999	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0	\$ Insumos	\$ 46.52	\$ de elaboración (40%)		\$ 18.61
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
ELOTE TIERNO	0.600	KG	90%	0.540	\$ 60.00	\$ 36.00
LECHE ENTERA	0.46	LT	90%	0.414	\$ 19.14	\$ 8.80
MASA	0.022	KG	95%	0.021	\$ 18.00	\$ 0.40
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
AZÚCAR	0.01	KG	95%	0.010	\$ 28.00	\$ 0.28

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 46.52
ELABORACIÓN	\$ 18.61
TOTAL	\$ 65.13
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 130.25
PORCIÓN	\$

1. Llevar a fuego la leche con los granos de elote y el azúcar. Punto de hervor y apagar.
2. Poner un poco de leche a la masa. Mover hasta formar una mezcla homogénea.
3. Licuar la leche y el elote.
4. Llevar a fuego de nuevo agregar la masa y salpimentar.

Entradas

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	GUACAMOLE			Clasificación	ENTRADA	
Porciones	1	Peso Total	0.408	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.40831	\$ Insumos	\$ 44.41	\$ de elaboración (40%)		\$ 17.76
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
AGUACATE HASS	0.450	KG	63%	0.284	\$ 79.00	\$ 35.55
JITOMATE SALADET	0.050	KG	70%	0.035	\$ 23.60	\$ 1.18
CEBOLLA BLANCA	0.040	KG	85%	0.034	\$ 19.00	\$ 0.76
CHILE SERRANO	0.006	KG	95%	0.006	\$ 35.00	\$ 0.21
CILANTRO	0.020	KG	95%	0.019	\$ 30.00	\$ 0.60
AJO XL	0.003	KG	77%	0.002	\$ 72.00	\$ 0.22
LIMÓN	0.045	KG	64%	0.029	\$ 27.00	\$ 1.22
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
TOTOPOS	0.020	KG	90%	0.018	\$ 182.08	\$ 3.64

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 44.41
ELABORACIÓN	\$ 17.76
TOTAL	\$ 62.18
RENDIMIENTO	200%
PRECIO S/IVA	\$ 124.35
PORCIÓN	\$ 124.35
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 144.25
PRECIO EN CARTA	\$ 145.00

1. Picar en cubos finos el jitomate, la cebolla blanca, el chile serrano, el ajo y el cilantro.
2. Moler el aguacate y exprimir limón.
3. Agregar las verduras picadas.
4. Agregar sal y pimienta negra y montar en un plato hondo.
5. Montar en otro plato hondo totopos.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	TAQUITOS DE JAMAICA			Clasificación	ENTRADA		
Porciones	1	Peso Total	0.198	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.1983	\$ Insumos	\$ 24.93	\$ de elaboración (40%)		\$ 9.97	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total	
JAMAICA	0.045	KG	85%	0.038	\$ 245.00	\$ 11.03	
TORTILLA DE MAIZ	0.100	KG	95%	0.095	\$ 19.00	\$ 1.90	
SALSA ROJA TATEMADA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95	
QUESO COTIJA	0.014	KG	95%	0.013	\$ 100.00	\$ 1.40	
CREMA ÁCIDA LALA	0.030	KG	95%	0.029	\$ 55.75	\$ 1.67	
HOJAS DE QUELITE CENIZO	0.010	KG	90%	0.009	\$ 31.90	\$ 0.32	
ACEITE VEGETAL	0.120	LT	95%	0.114	\$ 28.75	\$ 3.45	
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09	
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95	
AZÚCAR	0.015	KG	95%	0.014	\$ 28.00	\$ 0.42	
AGUA	1.000	LT	95%	0.950	\$ 1.75	\$ 1.75	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 24.93
ELABORACIÓN	\$ 9.97
TOTAL	\$ 34.90
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 104.71
PORCIÓN	\$ 104.71
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 121.46
PRECIO EN CARTA	\$ 122.00

1. Saltear la Jamaica con aceite y agregar el azúcar. Reservar.
2. Calentar tortillas para formar 3 tacos y enrollar. Cortar a la mitad. (calentarlas evita que se rompa la tortilla si estuvo en refrigeración)
3. Llevar a fritura profunda.
4. Montar en un plato los tacos.
5. Rallar con crema y queso Cotija.
6. Colocar las hojas de quelites cenizos arriba de los tacos y salpimentar.
7. En una salsera colocar salsa roja tatemada.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SOPECITOS ARRACHERA (5 PZ)			Clasificación	ENTRADA	
Porciones	1	Peso Total	0.194	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.194	\$ Insumos	\$ 20.75	\$ de elaboración (40%)	\$ 8.30	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
ARRACHERA	0.050	KG	80%	0.040	\$ 120.00	\$ 6.00
ACEITE	0.12	LT	95%	0.114	\$ 28.75	\$ 3.45
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
FRIJOLES NEGROS	0.015	KG	90%	0.014	\$ 94.14	\$ 1.41
CEBOLLA BLANCA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 19.00	\$ 0.19
CEBOLLA MORADA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 29.00	\$ 0.29
MASA	0.050	KG	90%	0.045	\$ 18.00	\$ 0.90
HOJA DE PLATANO	0.010	KG	90%	0.009	\$ 30.00	\$ 0.30
CREMA ÁCIDA LALA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 55.75	\$ 0.84
QUESO COTIJA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 100.00	\$ 1.00
CENIZA DE TORTILLA	0.003	KG	90%	0.003	\$ 25.00	\$ 0.08
SALSA INGLESA	0.008	LT	90%	0.007	\$ 123.69	\$ 0.99
SALSA MAGUIE	0.008	LT	90%	0.007	\$ 204.60	\$ 1.64
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
SALSA ROJA TATEMADA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95
GERMEN ALFALFA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 135.00	\$ 0.68

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 20.75
ELABORACIÓN	\$ 8.30
TOTAL	\$ 29.05
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 87.14
PORCIÓN	\$ 87.14
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 101.09
PRECIO EN CARTA	\$ 102.00

1. Formar sopecitos de 10 gramos y llevar a fritura. Reservar y pellizcar la orilla.
2. Sofreír frijoles con la cebolla. Reservar.
3. Saltear la arrachera con salsa maguie y salsa inglesa.
4. Colocar frijoles a cada sopecito, agregar arrachera, crema y queso Cotija rallado.
5. Montar en un plato la hoja de plátano, los sopecitos y agregarles germen de alfalfa
6. Terminar la decoración con ceniza negra.
7. En una salsera colocar la salsa roja tatemada.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	SOPECITOS DE RES (5 PZ)			Clasificación	ENTRADA		
Porciones	1	Peso Total	0.194	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.194	\$ Insumos	\$ 19.13	\$ de elaboración (40%)		\$ 7.65	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
CARNE DE RES MOLIDA	0.050	KG	80%	0.040	\$ 89.00	\$ 4.45	
ACEITE	0.12	LT	95%	0.114	\$ 28.75	\$ 3.45	
SAL FINA	0.01	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09	
FRIJOLES NEGROS	0.015	KG	90%	0.014	\$ 94.14	\$ 1.41	
CEBOLLA BLANCA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 19.00	\$ 0.19	
CEBOLLA MORADA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 29.00	\$ 0.29	
MASA	0.050	KG	90%	0.045	\$ 18.00	\$ 0.90	
HOJA DE PLATANO	0.010	KG	90%	0.009	\$ 18.00	\$ 0.18	
CREMA ÁCIDA LALA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 55.75	\$ 0.84	
QUESO COTIJA	0.01	KG	95%	0.010	\$ 100.00	\$ 1.00	
CENIZA DE TORTILLA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 25.00	\$ 0.13	
SALSA INGLESA	0.008	LT	90%	0.007	\$ 123.69	\$ 0.99	
SALSA MAGUIE	0.008	LT	90%	0.007	\$ 204.60	\$ 1.64	
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95	
SALSA ROJA TATEMADA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95	
GERMEN ALFALFA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 135.00	\$ 0.68	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 19.13
ELABORACIÓN	\$ 7.65
TOTAL	\$ 26.78
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 80.34
PORCIÓN	\$ 80.00
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 93.19
PRECIO EN CARTA	\$ 94.00

1. Formar sopecitos de 10 gramos y llevar a fritura. Reservar y pellizcar la orilla.
2. Salpimentar la carne de res y llevar a cocción en sartén con salsas negras. Reservar.
3. Sofreír frijoles con la cebolla. Reservar.
4. Saltear la arrachera con salsa maguie y salsa inglesa.
5. Colocar frijoles a cada sopecito, carne de res, crema y queso Cotija rallado.
6. Montar en un plato la hoja de plátano, los sopecitos y agregarles germen de alfalfa
7. Terminar la decoración con ceniza negra.
8. En una salsera colocar la salsa roja tatemada.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	SOPECITOS DE JAMAICA (5PZ)			Clasificación	ENTRADA		
Porciones	1	Peso Total	0.348	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.3481	\$ Insumos	\$ 25.70	\$ de elaboración (40%)		\$ 10.28	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
JAMAICA	0.050	KG	90%	0.045	\$ 245.00	\$ 12.25	
AZÚCAR	0.015	KG	95%	0.014	\$ 28.00	\$ 0.42	
ACEITE	0.150	LT	95%	0.143	\$ 28.75	\$ 4.31	
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09	
FRIJOLE NEGROS	0.015	KG	90%	0.014	\$ 94.14	\$ 1.41	
CEBOLLA BLANCA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 19.00	\$ 0.19	
CEBOLLA MORADA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 29.00	\$ 0.29	
MASA	0.050	KG	90%	0.045	\$ 18.00	\$ 0.90	
HOJA DE PLATANO	0.010	KG	90%	0.009	\$ 30.00	\$ 0.30	
CREMA ÁCIDA LALA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 55.75	\$ 0.84	
QUESO COTIJA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 100.00	\$ 1.00	
CENIZA DE TORTILLA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 25.00	\$ 0.13	
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95	
SALSA ROJA TATEMADA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95	
GERMEN ALFALFA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 135.00	\$ 0.68	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 25.70
ELABORACIÓN	\$ 10.28
TOTAL	\$ 35.99
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 107.96
PORCIÓN	\$ 107.96
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 125.23
PRECIO EN CARTA	\$ 126.00

1. Formar sopecitos de 10 gramos y llevar a fritura. Reservar.
2. Saltear la jamaica con aceite y agregar azúcar
3. Sofreír frijoles con la cebolla. Reservar.
4. Colocar frijoles a cada sopecito, agregar arrachera, crema y queso Cotija rallado.
5. Montar en un plato la hoja de plátano, los sopecitos y agregarles germen de alfalfa
6. Terminar la decoración con ceniza negra.
7. En una salsera colocar la salsa roja tatemada.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	TOQUERES DE CHORIZO (3 PZ)			Clasificación	ENTRADAS	
Porciones	1	Peso Total	0.149	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.14939	\$ Insumos	\$ 22.74	\$ de elaboración (40%)	\$ 9.09	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
ELOTE TIERNO DESGRANADO	0.080	KG	90%	0.072	\$ 60.00	\$ 4.80
MANTEQUILLA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 138.10	\$ 1.38
LECHE ENTERA	0.020	LT	95%	0.019	\$ 19.14	\$ 0.38
SAL FINA	0.006	KG	99%	0.006	\$ 8.90	\$ 0.05
AZÚCAR	0.040	KG	95%	0.038	\$ 28.00	\$ 1.12
POLVO PARA HORNEAR	0.005	KG	99%	0.005	\$ 101.81	\$ 0.51
ACEITE VEGETAL	0.02	LT	95%	0.019	\$ 28.75	\$ 0.58
CHORIZO	0.060	KG	85%	0.051	\$ 180.00	\$ 10.80
CREMA ÁCIDA LALA	0.02	LT	95%	0.019	\$ 55.75	\$ 1.12
QUESO COTIJA	0.02	KG	95%	0.019	\$ 100.00	\$ 2.00

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 22.74
ELABORACIÓN	\$ 9.09
TOTAL	\$ 31.83
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 95.49
PORCIÓN	\$ 95.49
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 110.77
PRECIO EN CARTA	\$ 111.00

1. Moler el grano de elote en una licuadora. Reservar.
2. Acreemar en una batidora con globo la mantequilla y agregar el grano de elote molido.
3. Agregar azúcar, sal fina y el polvo para hornear.
4. Formar 3 círculos con la mezcla y llevar a cocción en una sartén con poco aceite.
5. En otro sartén dorar el chorizo.
6. Colocar chorizo arriba de cara toquere.
7. Montar en el plato y decorar con crema y queso cotija rallado.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	FUNDIDO ITSUKUA			Clasificación	ENTRADA	
Porciones	1	Peso Total	0.340	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.340	\$ Insumos	\$ 56.47	\$ de elaboración (40%)		\$ 22.59
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
ADOBERA	0.340	KG	90%	0.306	\$ 131.96	\$ 44.87
JITOMATE CHERRY	0.020	KG	95%	0.019	\$ 45.90	\$ 0.92
ACEITE VEGETAL	0.010	LT	95%	0.010	\$ 28.75	\$ 0.29
CILANTRO	0.006	KG	95%	0.006	\$ 30.00	\$ 0.18
TORTILLA DE MANO	6.000	PIEZAS	95%	5.700	\$ 20.00	\$ 10.00
SAL FINA	0.003	KG	99%	0.003	\$ 8.90	\$ 0.03
PIMIENTA NEGRA	0.001	KG	99%	0.001	\$ 190.00	\$ 0.19

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 56.47
ELABORACIÓN	\$ 22.59
TOTAL	\$ 79.06
RENDIMIENTO	250%
PRECIO TOTAL	\$ 197.64
PORCIÓN	\$ 197.64
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 229.26
PRECIO EN CARTA	\$ 230.00

1. Cortar laminas gruesas de queso adobera.
2. Fundir un poco el queso adobera en la plancha.
3. Llevar a fritura los jitomates cherry y colocarles sal una vez fuera del aceite.
4. Montar en un plato las láminas de adobera, los jitomates cherrys y una ramita de cilantro.
5. Colocar las tortillas a un costado.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	REBOSADO PHURUANDIRHU			Clasificación	ENTRADA	
Porciones	1	Peso Total	0.309	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.30931	\$ Insumos	\$ 23.67	\$ de elaboración (40%)	\$ 9.47	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
FLOR DE CALABAZA	0.030	KG	85%	0.026	\$ 60.00	\$ 1.80
REQUESÓN	0.045	KG	90%	0.041	\$ 140.00	\$ 6.30
PEPITAS DE CALABAZA	0.020	KG	95%	0.019	\$ 135.00	\$ 2.70
HARINA DE TRIGO	0.100	KG	95%	0.095	\$ 10.73	\$ 1.07
AGUA MINERAL	0.050	LT	95%	0.048	\$ 21.02	\$ 1.05
POLVO PARA HORNEAR	0.006	KG	99%	0.006	\$ 101.81	\$ 0.61
SAL FINA	0.008	KG	99%	0.008	\$ 8.90	\$ 0.07
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
SALSA DE ELOTE TIERNO	0.070	LT	90%	0.063	\$ 130.25	\$ 9.12

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 23.67
ELABORACIÓN	\$ 9.47
TOTAL	\$ 33.14
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 99.43
PORCIÓN	\$ 99.43
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 115.34
PRECIO EN CARTA	\$ 116.00

1. Quitar el pistilo a la flor de calabaza. Reservar la flor.
2. Combinar el requesón con las pepitas de calabaza.
3. Rellenar flores y reservar.
4. Batir en un bowl harina de trigo, agua mineral, polvo para hornear, la sal y la pimienta negra.
5. Pasar las flores por la mezcla y llevar a fritura. Debe dorar un poco.
6. Calentar la salsa de elote tierno.
7. Montar en el plato las flores y bañar con la salsa.

2.8.2 Platos Fuertes.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	MECHADO EN ADOBO ANCHO			Clasificación	PLATO FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.322	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.322	\$ Insumos	\$ 40.15	\$ de elaboración (40%)	\$ 16.06	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
LOMO DE CERDO	0.150	KG	82%	0.123	\$ 100.00	\$ 15.00
ARANDANOS SECOS	0.005	KG	95%	0.005	\$ 99.00	\$ 0.50
ALMENDRAS	0.005	KG	95%	0.005	\$ 238.00	\$ 1.19
PURÉ DE PAPA Y BETABEL	0.113	KG	90%	0.101	\$ 85.30	\$ 9.61
ADOBO DE CHILE ANCHO	0.070	KG	90%	0.063	\$ 171.70	\$ 12.02
SAL FINA	0.004	KG	99%	0.004	\$ 8.90	\$ 0.04
PIMIENTA NEGRA	0.003	KG	99%	0.003	\$ 190.00	\$ 0.57
MANTECA DE CERDO	0.010	KG	95%	0.010	\$ 80.00	\$ 0.80
ROMERO FRESCO	0.002	KG	95%	0.002	\$ 35.00	\$ 0.07
CILANTRO	0.003	KG	95%	0.003	\$ 30.00	\$ 0.09
PLATANO MACHO	0.006	KG	65%	0.004	\$ 23.00	\$ 0.14
CENIZA DE TORTILLA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 25.00	\$ 0.13

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 40.15
ELABORACIÓN	\$ 16.06
TOTAL	\$ 56.20
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 168.61
PORCIÓN	\$ 168.61
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 195.59
PRECIO EN CARTA	\$ 196.00

1. Quitar el espejo al lomo. Hacer pequeños orificios e incrustar los arándanos y las almendras.
2. Salpimentar y llevar a una sartén con manteca de cerdo.
3. Cortar en láminas el plátano macho y pasar por la manteca. Reservar.
4. Hacer un espejo en el plato con el adobo de chile ancho. Colocar el lomo de cerdo y al costado derecho colocar el puré de papa y betabel.
5. Terminar la decoración con el cilantro, romero fresco y las láminas de plátano macho.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SOPA ICHUSKUTA			Clasificación	FUERTES	
Porciones	1	Peso Total	0.315	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.315261	\$ Insumos	\$ 43.63	\$ de elaboración (40%)	\$ 17.45	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
SALSA TARASCA	0.251	LT	90%	0.226	\$ 140.76	\$ 35.30
TORTILLA DE MAIZ	0.04	KG	96%	0.038	\$ 19.00	\$ 0.76
CREMA ÁCIDA LALA	0.02	KG	95%	0.019	\$ 55.75	\$ 1.12
QUESO COTIJA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 100.00	\$ 1.00
AGUACATE	0.030	KG	63%	0.019	\$ 79.00	\$ 2.37
CHILE GUAJILLO	0.005	KG	75%	0.004	\$ 190.00	\$ 0.95
ACEITE VEGETAL	0.070	LT	95%	0.067	\$ 28.75	\$ 2.01
CENIZA DE TORTILLA	0.005	KG	80%	0.004	\$ 25.00	\$ 0.13

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 43.63
ELABORACIÓN	\$ 17.45
TOTAL	\$ 61.09
RENDIMIENTO	250%
PRECIO TOTAL	\$ 152.72
PORCIÓN	\$ 152.72
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 177.15
PRECIO EN CARTA	\$ 178.00

1. Cortar en tiras delgadas las tortillas. Freír y reservar.
2. Cortar en anillos el chile guajillo y llevar a fritura.
3. En un plato hondo colar en el centro la tortilla, cubos de aguacate, puntos de crema, queso Cotija y los anillos que chile guajillo.
4. Terminar con ceniza.
5. Calentar la salsa tarasca y llevar a una salsera.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	VENADO EN COSTRA DE CHAPULIN			Clasificación	FUERTE		
Porciones	1		Peso Total	0.204		Tiempo de elaboración	
Peso por porción.	0.204		\$ Insumos	\$ 68.49		\$ de elaboración (40%)	\$ 27.40
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
LOMO DE VENADO	0.100	KG	80%	0.080	\$ 490.00	\$ 49.00	
CHAPULIN	0.035	KG	85%	0.030	\$ 30.00	\$ 1.05	
CHILE CASCABEL	0.010	KG	90%	0.009	\$ 120.00	\$ 1.20	
ACEITE VEGETAL	0.025	LT	95%	0.024	\$ 28.75	\$ 0.72	
ADOBO DE JITOMATE Y CACAHUATE	0.060	KG	95%	0.057	\$ 224.20	\$ 13.45	
SAL FINA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 8.90	\$ 0.04	
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95	
JITOMATE CHERRY	0.010	KG	95%	0.010	\$ 45.90	\$ 0.46	
CACAHUATE	0.020	KG	75%	0.015	\$ 65.00	\$ 1.30	
VERDOLAGAS	0.020	KG	90%	0.018	\$ 16.00	\$ 0.32	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 68.49
ELABORACIÓN	\$ 27.40
TOTAL	\$ 95.89
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 287.68
PORCIÓN	\$ 287.68
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 333.70
PRECIO EN CARTA	\$ 334.00

1. Limpiar el lomo de venado. Reservar.
2. Moler en una licuadora el chile cascabel sin semillas junto con el chapulín y 10 gramos de cacahuate.
3. Salpimentar lomo y llevar a fuego. Una vez listo pasar por la molienda de chapulín, chile cascabel y cacahuate. Reservar.
4. Hacer un espejo con el adobo de jitomate y cacahuate.
5. Colocar el lomo arriba del espejo.
6. Decorar con verdolagas, jitomate cherry y cacahuate

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	ENCHILADAS DE RES			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.409	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.4091	\$ Insumos	\$ 39.17	\$ de elaboración (40%)	\$ 15.67	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
TORTILLAS DE MAIZ	0.148	KG	95%	0.141	\$ 19.00	\$ 2.81
CABEZA DE RES	0.120	KG	70%	0.084	\$ 49.00	\$ 5.88
SALSA DE GUAJILLO	0.070	LT	95%	0.067	\$ 276.93	\$ 19.38
SAL FINA	0.100	KG	99%	0.099	\$ 8.90	\$ 0.89
CREMA ÁCIDA LALA	0.02	KG	95%	0.019	\$ 55.75	\$ 1.12
QUESO COTIJA	0.015	KG	95%	0.014	\$ 100.00	\$ 1.50
ESPINACAS BABY	0.010	KG	78%	0.008	\$ 110.00	\$ 1.10
VERDOLAGAS	0.010	KG	90%	0.009	\$ 16.00	\$ 0.16
AGUACATE HASS	0.030	KG	63%	0.019	\$ 79.00	\$ 2.37
JITOMATE CHERRY	0.010	KG	95%	0.010	\$ 45.90	\$ 0.46
PIMIENTA NEGRA	0.003	KG	99%	0.003	\$ 190.00	\$ 0.57
ACEITE VEGETAL	0.010	LT	95%	0.010	\$ 28.75	\$ 0.29
ADOBERA	0.020	KG	90%	0.018	\$ 131.96	\$ 2.64

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 39.17
ELABORACIÓN	\$ 15.67
TOTAL	\$ 54.83
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 164.50
PORCIÓN	\$ 164.50
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 190.82
PRECIO EN CARTA	\$ 191.00

1. Cocer la cabeza de res en olla exprés. Deshebrar.
2. Saltear la carne con una parte de la salsa y agregar sal y pimienta negra.
3. Pasar 4 tortillas por la salsa y llevar a la plancha con poco aceite. Rellenar con la carne y doblar en forma de flauta. Retirar.
4. Freír la adobera al mismo tiempo que las enchiladas. Retirar cuando este frito.
5. Presentar las 4 enchiladas, rayar con crema y queso Cotija.
6. Colocar la adobera, por un lado.
7. Decorar con verdolagas, espinacas baby, aguacate y jitomate cherry.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	CHILES QUERÉNDARO			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.246	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.246	\$ Insumos	\$ 48.42	\$ de elaboración (40%)	\$ 19.37	
			K			
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
CHILES GUAJILLOS	0.100	KG	75%	0.075	\$ 190.00	\$ 19.00
VINAGRE BLANCO	0.030	LT	95%	0.029	\$ 8.64	\$ 0.26
VINAGRE DE MANZANA	0.030	LT	95%	0.029	\$ 19.50	\$ 0.59
AGUA	0.030	LT	95%	0.029	\$ 1.75	\$ 0.05
REQUESÓN	0.080	KG	90%	0.072	\$ 140.00	\$ 11.20
PEPITAS DE CALABAZA	0.015	KG	90%	0.014	\$ 135.00	\$ 2.03
SALSA ROJA TATEMADA	0.060	LT	95%	0.057	\$ 130.32	\$ 7.82
SALSA MINGUICHE	0.030	LT	95%	0.029	\$ 239.45	\$ 7.18
CILANTRO FRESCO	0.010	KG	95%	0.010	\$ 30.00	\$ 0.30

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 48.42
ELABORACIÓN	\$ 19.37
TOTAL	\$ 67.79
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 203.38
PORCIÓN	\$ 203.38
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 235.92
PRECIO EN CARTA	\$ 236.00

1. Mezclar en un inserto el vinagre blanco con el vinagre de manzana y agua.
2. Hacer un corte ligero a lo largo del chile y limpiar de semillas y venas.
3. Remojar por 3 horas los chiles en la mezcla de vinagres.
4. Quitar exceso del vinagre escurriendo los chiles.
5. Rellenar de requesón con pepitas de calabaza, sofreír cuidando que no se rompan.
6. En un plato poner salsa roja tatemada y colocar los chiles en el plato y arriba colocar salsa minguche.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	UCHEPO Y HUITLACHOCHE			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	1.040	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	1.040	\$ Insumos	\$ 27.83	\$ de elaboración (40%)		\$ 11.13
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
GRANO DE ELOTE TIERNO	0.070	KG	90%	0.063	\$ 60.00	\$ 4.20
MANTEQUILLA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 138.10	\$ 1.38
LECHE ENTERA	0.020	LT	95%	0.019	\$ 19.14	\$ 0.38
SAL FINA	0.006	KG	99%	0.006	\$ 8.90	\$ 0.05
AZÚCAR	0.040	KG	95%	0.038	\$ 28.00	\$ 1.12
POLVO PARA HORNEAR	0.005	KG	99%	0.005	\$ 101.81	\$ 0.51
HOJA PARA TAMAL	1	PIEZA	90%	0.900	\$ 15.00	\$ 0.50
PURÉ DE HUITLACOCHÉ	0.06	KG	90%	0.054	\$ 271.45	\$ 16.29
FRIJOLE NEGROS	0.030	KG	95%	0.029	\$ 94.14	\$ 2.82
CEBOLLA BLANCA	0.015	KG	85%	0.013	\$ 19.00	\$ 0.29
ACEITE	0.010	LT	95%	0.010	\$ 28.75	\$ 0.29
CREMA ÁCIDA LALA	0.02	KG	95%	0.019	\$ 55.75	\$ 1.12
QUESO COTIJA	0.005	KG	95%	0.005	\$ 100.00	\$ 0.50

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 27.83
ELABORACIÓN	\$ 11.13
TOTAL	\$ 38.96
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 116.88
PORCIÓN	\$ 116.88
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 135.59
PRECIO EN CARTA	\$ 136.00

1. Acreemar en batidora con globo la mantequilla con azúcar.
2. Moler el grano de elote.
3. Combinar ambos ingredientes y agregar la leche entera.
4. Agregar sal fina y el polvo para hornear.
5. Remojar las hojas en agua. Una vez blandas rellenar. Llevar a vapor por 30 minutos.
6. Sofreír los frijoles con la cebolla blanca.
7. Calentar el puré de huitlacoche.
8. Tatamar la hoja y colocar el uchepo arriba de la hoja.
9. Hacer quenelle con el puré de huitlacoche y colocar al costado y junto agregar otra quenelle de frijoles.
10. Decorar con crema y queso Cotija.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	TAMAL DE POLLO			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.134	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.134	\$ Insumos	\$ 27.17	\$ de elaboración (40%)	\$ 10.87	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
ATÁPAKUA	0.030	KG	95%	0.029	\$ 431.96	\$ 12.96
QUESO COTIJA	0.030	KG	95%	0.029	\$ 100.00	\$ 3.00
MASA	0.050	KG	90%	0.045	\$ 18.00	\$ 0.90
SAL	0.005	KG	99%	0.005	\$ 8.90	\$ 0.04
PECHUGA DE POLLO	0.015	KG	85%	0.013	\$ 90.00	\$ 1.35
SALSA DE CHILE GUAJILLO	0.015	LT	95%	0.014	\$ 276.93	\$ 4.15
MANTEQUILLA	0.025	KG	95%	0.024	\$ 138.10	\$ 3.45
FONDO DE POLLO	0.025	LT	90%	0.023	\$ -	\$ -
HOJA PARA TAMAL	2	PIEZAS	90%	1.800	\$ 15.00	\$ 1.00
POLVO PARA HORNEAR	0.003	KG	99%	0.003	\$ 101.81	\$ 0.31
AGUA	0.050	LT	95%	0.048	\$ 1.75	\$ 0.09

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 27.17
ELABORACIÓN	\$ 10.87
TOTAL	\$ 38.03
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 114.09
PORCIÓN	\$ 114.09
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 132.35
PRECIO EN CARTA	\$ 133.00

1. Cocer el pollo en agua y deshebrar. Reservar.
2. Cortar el queso Cotija en cubos. Asar y reservar con la atápakua. Calentar a fuego bajo.
3. Acreemar la mantequilla y mezclar junto con la masa y la sal.
4. Agregar fondo de pollo y el polvo para hornear.
5. Remojar las hojas en agua.
6. Rellenar el tamal de pollo y salsa de guajillo.
7. Llevar a vapor por 30 minutos.
8. Tatamar la hoja en fuego y colocar el tamal arriba.
9. A los contado colocar la atápakua.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	SALMÓN SANTO			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.207	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.207	\$ Insumos	\$ 57.27	\$ de elaboración (40%)		\$ 22.91
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
PURÉ DE PAPA	0.090	KG	95%	0.086	\$ 135.20	\$ 12.17
REDUCCIÓN DE MANGO	0.020	LT	90%	0.018	\$ 284.55	\$ 5.69
LOMO DE SALMÓN	0.100	KG	85%	0.085	\$ 354.90	\$ 35.49
HOJA SANTA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 18.00	\$ 0.18
ACEITE VEGETAL	0.008	LT	95%	0.008	\$ 28.75	\$ 0.23
MANTEQUILLA SIN SAL	0.003	KG	95%	0.003	\$ 138.10	\$ 0.41
HOJAS DE VERDOLAGA	0.010	KG	80%	0.008	\$ 16.00	\$ 0.16
EMULSIÓN DE AGUACATE	0.010	LT	95%	0.010	\$ 248.21	\$ 2.48
JITOMATE CHERRY	0.008	KG	95%	0.008	\$ 45.90	\$ 0.37
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.008	KG	99%	0.008	\$ 190.00	\$ 1.52

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 57.27
ELABORACIÓN	\$ 22.91
TOTAL	\$ 80.18
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 240.54
PORCIÓN	\$ 240.54
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 279.03
PRECIO EN CARTA	\$ 280.00

1. Calentar el puré de papa en un sartén.
2. Freír los jitomates cherrys.
3. En una sartén con aceite y mantequilla dorar la hoja santa y retirar.
4. Salpimentar el salmón y llevar al sartén., quitar piel y envolver el salmón en hoja santa.
5. Hacer un splash con la reducción de mango.
6. Colocar el puré de papa en el centro y aplastar con el salmón.
7. Decorar con puntos de emulsión de aguacate, jitomates cherrys y las hojas de verdolaga.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	TRUCHA URUAPAN			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.256	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.256	\$ Insumos	\$ 89.01	\$ de elaboración (40%)	\$ 35.60	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
TRUCHA SALMONADA	0.110	KG	85%	0.094	\$ 270.00	\$ 29.70
MACADAMIA PELADA	0.040	KG	90%	0.036	\$ 500.00	\$ 20.00
PURÉ DE CAMOTE AMARILLO	0.060	KG	90%	0.054	\$ 106.44	\$ 6.39
CILANTRO	0.005	KG	95%	0.005	\$ 30.00	\$ 0.15
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09
PIMIENTA NEGRA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 190.00	\$ 0.95
MANTEQUILLA SIN SAL	0.008	KG	95%	0.008	\$ 138.10	\$ 1.10
ACEITE VEGETAL	0.008	LT	95%	0.008	\$ 28.75	\$ 0.23
SALSA DE MACADAMIA	0.040	KG	95%	0.038	\$ 759.90	\$ 30.40

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 89.01
ELABORACIÓN	\$ 35.60
TOTAL	\$ 124.61
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 249.22
PORCIÓN	\$ 249.22
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 289.09
PRECIO EN CARTA	\$ 290.00

1. Tostar la macadamia y trocear.
2. Salpimentar el filete de la trucha salmonada.
3. Llevar a fuego con aceite y mantequilla.
4. Calentar salsa de macadamia y el puré de camote amarillo.
5. Hacer un splash en el plato con la salsa y colocar la trucha salmonada. Arriba poner macadamia troceada.
6. Colocar el puré de camote amarillo al costado de la trucha. Decorar con ramas de cilantro.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	KÚRHAUNDA			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.480	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.480	\$ Insumos	\$ 29.75	\$ de elaboración (40%)		\$ 11.90
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
ATAPAKUA	0.030	LT	90%	0.027	\$ 431.96	\$ 12.96
CABEZA DE RES	0.100	KG	70%	0.070	\$ 49.00	\$ 4.90
AGUA	0.300	LT	99%	0.297	\$ 1.75	\$ 0.53
SAL FINA	0.020	KG	99%	0.020	\$ 8.90	\$ 0.18
LAUREL	0.005	KG	95%	0.005	\$ 80.00	\$ 0.40
MANTEQUILLA	0.065	KG	95%	0.062	\$ 138.10	\$ 8.98
MASA	0.080	KG	95%	0.076	\$ 18.00	\$ 1.44
AGUA	0.015	LT	95%	0.014	\$ 1.75	\$ 0.03
SAL FINA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 8.90	\$ 0.04
POLVO PARA HORNEAR	0.003	KG	99%	0.003	\$ 101.81	\$ 0.31
QUESO COTIJA	0.020	KG	95%	0.019	\$ 100.00	\$ 2.00
CREMA ÁCIDA LALA	0.020	LT	95%	0.019	\$ 55.75	\$ 1.12
SALSA ROJA TATEMADA	0.015	LT	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 29.75
ELABORACIÓN	\$ 11.90
TOTAL	\$ 41.66
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 124.97
PORCIÓN	\$ 124.97
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 144.96
PRECIO EN CARTA	\$ 145.00

1. Cocer la cabeza de res en olla exprés. Deshebrar.
2. Acreemar mantequilla en una batidora con globo y agregar la masa poco a poco. Incorporar bien.
3. Agregar la sal fina y el polvo para hornear. Cambiar al aditamento de pala.
4. Agregar agua a la batidora y con la hoja de plátano hacer las corundas. Llevar a vapor por 30 minutos.
5. En un plato hondo colocar la atápakua de res y las corundas. Decorar con crema y queso Cotija.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	MOLE DE QUESO COTIJA			Clasificación	FUERTES	
Porciones	1	Peso Total	3.013	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	3.013	\$ Insumos	\$ 48.62	\$ de elaboración (40%)	\$ 19.45	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MOLE IMPERIAL	0.100	KG	90%	0.090	\$ 372.44	\$ 37.24
QUESO COTIJA	0.050	KG	95%	0.048	\$ 100.00	\$ 5.00
ELOTE BLANCO	0.020	KG	90%	0.018	\$ 60.00	\$ 1.20
TORTILLAS DE MANO	3.000	PIEZAS	95%	2.850	\$ 20.00	\$ 5.00
CENIZA DE TORTILLA	0.005	KG	90%	0.005	\$ 25.00	\$ 0.13
HOJA SANTA	0.003	KG	85%	0.003	\$ 18.00	\$ 0.05

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 48.62
ELABORACIÓN	\$ 19.45
TOTAL	\$ 68.07
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 204.22
PORCIÓN	\$ 204.22
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 236.89
PRECIO EN CARTA	\$ 237.00

1. Tostar el elote en una sartén.
2. Cortar el queso Cotija en cubos y saltear.
3. Calentar el mole en un coludo.
4. Calentar las tortillas de mano junto con la hoja santa.
5. Presentar en un plato plano un espejo de mole, arriba poner los cubos de queso y granos de elote.
6. Presentar tortillas al lado del mole.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	CREMA PURÉPECHA			Clasificación	FUERTES	
Porciones	1	Peso Total	0.498	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.498	\$ Insumos	\$ 47.34	\$ de elaboración (40%)	\$ 18.94	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
CREMA PARA BATIR	0.300	LT	85%	0.255	\$ 77.77	\$ 23.33
FLOR DE CEMPASUCHIL	0.200	KG	80%	0.160	\$ 90.00	\$ 18.00
SAL FINA	0.005	KG	99%	0.005	\$ 8.90	\$ 0.04
PIMIENTA NEGRA	0.004	KG	99%	0.004	\$ 190.00	\$ 0.76
TORTILLA	0.030	KG	90%	0.027	\$ 19.00	\$ 0.57
ACEITE VEGETAL	0.050	LT	95%	0.048	\$ 28.75	\$ 1.44
CENIZA NEGRA	0.008	KG	95%	0.008	\$ 25.00	\$ 0.20
QUESO COTIJA	0.030	KG	95%	0.029	\$ 100.00	\$ 3.00

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 47.34
ELABORACIÓN	\$ 18.94
TOTAL	\$ 66.28
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 198.84
PORCIÓN	\$ 198.84
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 230.66
PRECIO EN CARTA	\$ 231.00

1. Saltear la flor de cempasúchil.
2. Licuar crema para batir con la flor de cempasúchil. Llevar a fuego y sazonar con sal fina y pimienta negra.
3. Cortar en tiras las tortillas y freír.
4. Cortar en cubos el queso Cotija y saltear.
5. En un plato hondo montar las tortillas fritas y queso. Poner ceniza negra.
6. En una salsera poner la crema caliente.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	CREMA DE FLOR DE CALABAZA			Clasificación	SOPAS/CREMAS		
Porciones	1	Peso Total	0.536	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.536	\$ Insumos	\$ 24.29	\$ de elaboración (40%)		\$ 9.72	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
LECHE ENTERA	0.300	LT	95%	0.285	\$ 19.14	\$ 5.74	
FLOR DE CALABAZA	0.200	KG	80%	0.160	\$ 60.00	\$ 12.00	
SAL FINA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09	
PIMIENTA NEGRA	0.020	KG	99%	0.020	\$ 190.00	\$ 3.80	
TORTILLA	0.060	LT	95%	0.057	\$ 19.00	\$ 1.14	
ACEITE VEGETAL	0.005	KG	95%	0.005	\$ 28.75	\$ 0.14	
QUESO COTIJA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 100.00	\$ 1.00	
CENIZA DE TORTILLA	0.008	KG	90%	0.007	\$ 25.00	\$ 0.20	
MASA	0.010	KG	90%	0.009	\$ 18.00	\$ 0.18	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 24.29
ELABORACIÓN	\$ 9.72
TOTAL	\$ 34.01
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 102.04
PORCIÓN	\$ 102.04
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 118.36
PRECIO EN CARTA	\$ 119.00

1. Saltear con poco aceite la flor de calabaza.
2. Licuar la leche con flor de calabaza. Llevar a fuego y sazonar con sal fina y pimienta negra.
3. Cortar en tiras las tortillas y freír.
4. Cortar en cubos el queso Cotija y saltear.
5. En un plato hondo montar las tortillas fritas y queso. Poner ceniza negra.
6. En una salsera poner la crema caliente.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	PECHUGA DE PATO EN SALSA DE CIRUELA			Clasificación	FUERTE		
Porciones	1		Peso Total	0.328		Tiempo de elaboración	
Peso por porción.	0.328		\$ Insumos	\$ 66.51		\$ de elaboración (40%)	\$ 26.60
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
PECHUGA DE PATO	0.070	KG	85%	0.060	\$ 456.36	\$ 31.95	
MEZCAL	0.010	LT	95%	0.010	\$ 666.66	\$ 6.67	
SAL FINA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 8.90	\$ 0.09	
PIMIENTA NEGRA	0.006	KG	99%	0.006	\$ 190.00	\$ 1.14	
PURÉ DE CAMOTE AMARILLO	0.060	KG	90%	0.054	\$ 106.44	\$ 6.39	
AJO XL	0.004	KG	77%	0.003	\$ 72.00	\$ 0.29	
JENGIBRE	0.006	KG	95%	0.006	\$ 98.00	\$ 0.59	
CIRUELAS PASAS	0.060	KG	81%	0.049	\$ 150.00	\$ 9.00	
SALSA DE SOYA	0.020	LT	95%	0.019	\$ 253.38	\$ 5.07	
AGUA	0.100	LT	95%	0.095	\$ 1.75	\$ 0.18	
CLAVOS DE OLOR	0.002	KG	95%	0.002	\$ 285.00	\$ 0.57	
ANÍS ESTRELLA	0.001	KG	95%	0.001	\$ 180.00	\$ 0.18	
CANELA EN RAJA	0.003	KG	90%	0.003	\$ 440.00	\$ 1.32	
MANTECA DE CACAO	0.010	KG	95%	0.010	\$ 300.00	\$ 3.00	
CILANTRO	0.003	KG	95%	0.003	\$ 30.00	\$ 0.09	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 66.51
ELABORACIÓN	\$ 26.60
TOTAL	\$ 93.11
RENDIMIENTO	250%
PRECIO TOTAL	\$ 232.77
PORCIÓN	\$ 232.77
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 270.01
PRECIO EN CARTA	\$ 270.00

1. Saltear el ajo, el jengibre y las ciruelas pasas. Licuar con agua y salsa de soja.
2. Llevar a fuego y colocar clavos de olor, anís estrella y canela en raja.
3. Salpimentar la pechuga de pato y sellar con manteca de cacao. Flamear con mezcal.
4. Partir en diagonal el pato. Reservar caliente.
5. Colocar el puré de camote amarillo caliente en el plato haciendo una línea con el cucharón a lo largo del plato.
6. Colocar el pato y bañar con salsa de ciruela.
7. Decorar con cilantro

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	ICHUSKUTA QUIROGA			Clasificación	FUERTE		
Porciones	1	Peso Total	2.200	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	2.200	\$ Insumos	\$ 31.49	\$ de elaboración (40%)	\$ 12.60		
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
TORTILLAS	2.000	PIEZAS	95%	1.900	\$ 20.00	\$ 3.33	
MANTECA DE CERDO	0.200	KG	95%	0.190	\$ 80.00	\$ 16.00	
HOMBRO DE CERDO	0.100	KG	80%	0.080	\$ 85.00	\$ 8.50	
SAL DE GRANO	0.010	KG	99%	0.010	\$ 4.83	\$ 0.05	
SALSA DE JITOMATE TATEMADO	0.015	KG	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95	
CILANTRO	0.006	KG	95%	0.006	\$ 30.00	\$ 0.18	
CEBOLLA MORADA	0.010	KG	85%	0.009	\$ 29.00	\$ 0.29	
LIMÓN SIN SEMILLAS	0.015	KG	64%	0.010	\$ 27.00	\$ 0.41	
RABANO SANDÍA	0.006	KG	90%	0.005	\$ 130.00	\$ 0.78	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 31.49
ELABORACIÓN	\$ 12.60
TOTAL	\$ 44.09
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 132.26
PORCIÓN	\$ 132.26
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 153.43
PRECIO EN CARTA	\$ 154.00

1. Derretir la manteca en un cazo.
2. Llevar el hombro de cerdo al cazo y dejarlo cocer. Deberá estar sazonado con sal antes de llevar al cazo.
3. Picar en trozos pequeños el hombro. Reservar.
4. Cortar cebolla morada en rodajas, el limón en cuartos y el rábano sandía en láminas.
5. Formar 2 tacos con tortillas de mano y decorar con rábano, limón, cebolla y cilantro.
6. En un inserto salsero colocar la salsa roja tatemada.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	JANITZIO ENVUELTO			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	1.136	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	1.136	\$ Insumos	\$ 22.64	\$ de elaboración (40%)	\$ 9.06	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MANTEQUILLA	0.025	KG	95%	0.024	\$ 138.10	\$ 3.45
MASA	0.070	KG	95%	0.067	\$ 18.00	\$ 1.26
POLVO PARA HORNEAR	0.004	KG	99%	0.004	\$ 101.81	\$ 0.41
SAL FINA	0.007	KG	99%	0.007	\$ 8.90	\$ 0.06
CHARALES	0.060	KG	85%	0.051	\$ 160.00	\$ 9.60
HOJAS PARA TAMAL	1	PIEZAS	90%	0.900	\$ 15.00	\$ 0.50
HOJA DE PLATANO	0.004	KG	90%	0.004	\$ 30.00	\$ 0.12
SALSA DE GUAJILLO	0.015	LT	95%	0.014	\$ 276.93	\$ 4.15
SALSA ROJA TATEMADA	0.015	LT	95%	0.014	\$ 130.32	\$ 1.95
ACEITE VEGETAL	0.030	LT	95%	0.029	\$ 28.75	\$ 0.86
HARINA	0.025	KG	95%	0.024	\$ 10.73	\$ 0.27

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 22.64
ELABORACIÓN	\$ 9.06
TOTAL	\$ 31.70
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 95.09
PORCIÓN	\$ 95.09
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 110.31
PRECIO EN CARTA	\$ 111.00

1. Acreemar la mantequilla en batidora con aditamento de globo.
2. Remojar las hojas para tamal.
3. Agregar la masa e integrar bien con las manos.
4. Agregar la sal fina y el polvo para hornear. La masa debe quedar bofa (con aire).
5. Llevar los charales a fritura, pasando previamente con harina. Reservar.
6. Formar el tamal rellenando de salsa de guajillo y la mitad de los charales fritos.
7. Llevar a vapor por 30 minutos aproximadamente.
8. Pasar por fuego la hoja de plátano y poner en el plato
9. Tatemar la hoja de tamal para presentar, poner el tamal sobre la hoja tatemada.
10. Agregar charales fritos arriba del tamal y bañar con salsa roja tatemada.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	HUACHINANGO K'ÉKUA			Clasificación	FUERTE	
Porciones	1	Peso Total	0.293	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.293	\$ Insumos	\$ 86.51	\$ de elaboración (40%)		\$ 34.60
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MANTECA DE CACAO	0.040	KG	95%	0.038	\$ 300.00	\$ 12.00
GRANO DE CACAO	0.015	KG	80%	0.012	\$ 200.00	\$ 3.00
CEBOLLA BLANCA	0.008	KG	85%	0.007	\$ 19.00	\$ 0.15
CHILE GUAJILLO	0.010	KG	75%	0.008	\$ 190.00	\$ 1.90
CHILE ANCHO	0.010	KG	75%	0.008	\$ 220.00	\$ 2.20
CHOCOLATE AMARGO	0.020	KG	90%	0.018	\$ 229.15	\$ 4.58
JITOMATE SALADET	0.015	KG	70%	0.011	\$ 23.60	\$ 0.35
FONDO DE POLLO	0.035	LT	90%	0.032	\$ -	\$ -
FILETE DE HUACHINANGO	0.100	KG	85%	0.085	\$ 560.00	\$ 56.00
SAL FINA	0.020	KG	99%	0.020	\$ 8.90	\$ 0.18
PIMIENTA NEGRA	0.010	KG	99%	0.010	\$ 190.00	\$ 1.90
ARÚGULA	0.020	KG	90%	0.018	\$ 50.00	\$ 1.00
CILANTRO	0.010	KG	95%	0.010	\$ 30.00	\$ 0.30
JITOMATE CHERRY	0.010	KG	95%	0.010	\$ 45.90	\$ 0.46
EMULSIÓN DE AGUACATE	0.010	LT	90%	0.009	\$ 248.21	\$ 2.48

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 86.51
ELABORACIÓN	\$ 34.60
TOTAL	\$ 121.11
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 242.22
PORCIÓN	\$ 242.22
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 280.98
PRECIO EN CARTA	\$ 281.00

1. Tostar y limpiar los granos de cacao.
2. Desvenar los chiles secos y quitar semillas.
3. Freír los chiles en la manteca de cacao. Reservar.
4. Saltear en un sartén con poco aceite la cebolla en pluma con el jitomate.
5. Licuar los granos de cacao, chiles secos, la cebolla y el jitomate con el fondo de pollo.
6. Llevar a fuego y agregar el chocolate amargo, sal fina y pimienta negra.
7. Llevar el huachinango salpimentado a una sartén con manteca de cacao. Al mismo tiempo saltear los jitomates cherrys.
8. Montar con un espejo de la salsa, arriba el huachinango con puntos de emulsión de aguacate.
9. Por un lado, formando una línea montar la arúgula con jitomates fritos, salpimentar.

2.8.3 Postres.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	URUAPAN EN INVIERNO			Clasificación	POSTRE	
Porciones	1	Peso Total	1.011	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	1.011	\$ Insumos	\$ 40.72	\$ de elaboración (30%)	\$	12.22
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
PALETA DE MACADAMIA	1.000	PIEZA	95%	0.950	\$ 30.00	\$ 30.00
HARINA	0.012	KG	95%	0.011	\$ 10.73	\$ 0.13
MANTEQUILLA	0.012	KG	95%	0.011	\$ 138.10	\$ 1.66
CHOCOLATE AMARGO	0.012	KG	90%	0.011	\$ 229.15	\$ 2.75
FRESAS	0.015	KG	90%	0.014	\$ 75.00	\$ 1.13
UVAS	0.015	KG	90%	0.014	\$ 96.00	\$ 1.44
CAFÉ LA LUCHA	0.010	KG	90%	0.009	\$ 200.00	\$ 2.00
FRAMBUESA	0.015	KG	90%	0.014	\$ 108.00	\$ 1.62

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 40.72
ELABORACIÓN	\$ 12.22
TOTAL	\$ 52.94
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 158.81
PORCIÓN	\$ 158.81
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 184.22
PRECIO EN CARTA	\$ 185.00

1. Acreemar la mantequilla en la batidora con globo y agregar la harina, mezclar con los dedos.
2. Llevar al horno por 15 minutos sin dejar de mover. Dividir en 2 partes iguales.
3. Derretir el chocolate amargo en baño maría y agregar a una mitad de la tierra, mezclar bien y dejar enfriar,
4. A la otra mitad de tierra agregar café.
5. Montar ambas tierras en el plato.
6. Cortar una esquina de la paleta en diagonal. Montar en el plato.
7. De manera rápida decorar con fresas, uvas y frambuesas.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	CAPIROTADA			Clasificación	POSTRES		
Porciones	1	Peso Total	0.088	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.088	\$ Insumos	\$ 23.62	\$ de elaboración (40%)		\$ 9.45	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
PAN DE CAJA	0.030	KG	90%	0.027	\$ 70.00	\$ 2.10	
JUGO DE NARANJA	0.030	LT	95%	0.029	\$ 42.50	\$ 1.28	
AZÚCAR	0.015	KG	95%	0.014	\$ 28.00	\$ 0.42	
ALMENDRA FILETEADA	0.010	KG	90%	0.009	\$ 285.00	\$ 2.85	
PEPITAS DE CALABAZA	0.010	KG	90%	0.009	\$ 135.00	\$ 1.35	
FRESAS	0.012	KG	90%	0.011	\$ 75.00	\$ 0.90	
UVAS VERDES	0.012	KG	90%	0.011	\$ 96.00	\$ 1.15	
HELADO DE PITAHAYA	0.060	LT	85%	0.051	\$ 143.26	\$ 8.60	
MANTEQUILLA SIN SAL	0.020	KG	95%	0.019	\$ 138.10	\$ 2.76	
MENTA	0.002	KG	95%	0.002	\$ 1,109.00	\$ 2.22	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 23.62
ELABORACIÓN	\$ 9.45
TOTAL	\$ 33.07
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 99.21
PORCIÓN	\$ 99.21
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 115.09
PRECIO EN CARTA	\$ 116.00

1. Cortar 3 láminas del pan de caja. Deben ser del mismo tamaño.
2. En una sartén llevar a fuego bajo el azúcar y el jugo de naranja, reducir.
3. Dorar el pan con la reducción de naranja. Reservar.
4. En una rebana poner almendras fileteadas y pepitas, cerrar con otra rebanada y repetir.
5. Terminar con una quenelle de helado de pitahaya

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	DESCUBRE ZAMORA			Clasificación	POSTRES	
Porciones	1	Peso Total	0.093	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.093	\$ Insumos	\$ 18.48	\$ de elaboración (40%)		\$ 7.39
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
CHONGOS ZAMORANOS	0.010	KG	85%	0.009	\$ 78.72	\$ 0.79
GRENETINA	0.005	KG	98%	0.005	\$ 145.00	\$ 0.73
CREMA PARA BATIR	0.035	LT	95%	0.033	\$ 77.77	\$ 2.72
HARINA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 10.73	\$ 0.11
MANTEQUILLA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 138.10	\$ 1.38
CHOCOLATE BLANCO	0.015	KG	90%	0.014	\$ 238.00	\$ 3.57
ATE DE MEMBRILLO	0.015	KG	90%	0.014	\$ 56.00	\$ 0.84
FRESAS	0.006	KG	90%	0.005	\$ 75.00	\$ 0.45
FRAMBUESA	0.010	KG	95%	0.010	\$ 108.00	\$ 1.08
UVA VERDE	0.006	KG	90%	0.005	\$ 96.00	\$ 0.58
BERRIES	0.005	KG	85%	0.004	\$ 112.07	\$ 0.56
MENTA	0.005	KG	95%	0.005	\$ 1,109.00	\$ 5.55
AZÚCAR	0.005	KG	95%	0.005	\$ 28.00	\$ 0.14

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 18.48
ELABORACIÓN	\$ 7.39
TOTAL	\$ 25.88
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 77.63
PORCIÓN	\$ 77.63
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 90.05
PRECIO EN CARTA	\$ 91.00

1. Hidratar la grenetina.
2. Llevar la crema a un coludo, una vez caliente agregar la grenetina hidratada, mover. Disolver bien.
3. En moldes se pondrán los chongos y verter la mezcla. Dejar enfriar y llevar a refrigeración.
4. Acreemar la mantequilla en batidora y mezclar con la harina. Llevar a hornear 15 minutos a 140 C, se debe estar moviendo cada 4 minutos.
5. Derretir el chocolate blanco en baño maría. Agregar a la mantequilla con harina. Dejar enfriar.
6. Desmoldar la mezcla y poner en el plato, agregar tierra abajo y azúcar arriba, flamear el azúcar.
7. Decorar con el helado, ate y frutos rojos.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	TIERRA PUREPECHA			Clasificación	POSTRE		
Porciones	1	Peso Total	0.148	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.148	\$ Insumos	\$ 32.74	\$ de elaboración (40%)	\$	13.09	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
HELADO DE KIWI	0.060	KG	95%	0.057	\$ 175.74	\$ 10.54	
HELADO DE PITAHAYA	0.060	KG	95%	0.057	\$ 143.26	\$ 8.60	
ESPONJA DE NOPAL	0.020	KG	98%	0.020	\$ 315.21	\$ 7.08	
PINOLE	0.015	KG	95%	0.014	\$ 75.00	\$ 1.13	
MANTEQUILLA	0.005	KG	95%	0.005	\$ 138.10	\$ 0.69	
ZARZAMORA	0.010	KG	90%	0.009	\$ 81.00	\$ 0.81	
BLUEBERRY	0.005	KG	90%	0.005	\$ 112.07	\$ 0.56	
MENTA	0.003	KG	95%	0.003	\$ 1,109.00	\$ 3.33	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 32.74
ELABORACIÓN	\$ 13.09
TOTAL	\$ 45.83
RENDIMIENTO	300%
PRECIO TOTAL	\$ 137.49
PORCIÓN	\$ 137.49
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 159.49
PRECIO EN CARTA	\$ 160.00

1. Acreemar la mantequilla con batidora y con la punta de los dedos mezclar con el pinole.
2. Llevar al horno por 15 minutos, mover constantemente la tierra. Dejar enfriar.
3. Poner la tierra en el centro del plato.
4. Sacar las bolas de helado de kiwi y pitahaya. Colocar sobre la tierra.
5. Decorar con la esponja de nopal, hojas de menta, blue berry y zarzamoras.

2.9 Menú de Bebidas y Vinos.

COCTELERIA

Mango Ichamikua \$ 126.00

(Mezcal reposado/pulpa de mango/agave)

Adolecer \$ 97.00

(Refrescante coctel de tequila blanco y jugo de manzana con pequeños cubos de manzana verde)

Xarhantani \$ 106.00

(Fresco coctel de charanda, guayaba, limón y crema de coco, acompañado de cerezas en almibar y menta)

Frontera \$ 137.00

(Refrescante coctel de tequila reposado, jugo de piña y jarabe de canela)

Paricutín \$ 166.00

(Coctel de mezcal joven y reposado con pulpa de mango y tamarindo)

Danzón y arrabal \$ 185.00

(Coctel de mezcal joven, naranja, fresa escarchado de sal de gusano)



Sin alcohol.

Limonada \$ 86.00

Naranjada \$ 80.00

Naranja y menta \$ 83.00

(Binger ale y jugo de naranja endulzada con granadina acompañada de menta y cerezas en almibar)

Casa Madero...

Tintos

Casa Madero Gran Reserva Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Shiraz \$ 1,746.00

Casa Madero 3 V 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo \$ 810.00

Casa Madero 2014 Merlot y Cabernet Sauvignon \$ 810.00

Blancos

Casa Madero Chardonnay \$ 605.00

Casa Madero Gran Reserva 2015 Chardonnay \$ 627.00

Casa Madero Chenin Blanc \$ 780.00

2.9.1 Fichas Técnicas.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	MANGO ICHAMIKUA			Clasificación	BEBIDAS	
Porciones	1	Peso Total	0.351	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.351	\$ Insumos	\$ 43.43	\$ de elaboración (25%)		\$ 10.86
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
PULPA DE MANGO	0.045	LT	90%	0.041	\$ 90.00	\$ 4.05
MEZCAL REPOSADO	0.045	LT	90%	0.041	\$ 500.00	\$ 30.00
SPRITE	0.200	LT	95%	0.190	\$ 10.75	\$ 2.15
MIEL DE AGAVE	0.030	LT	95%	0.029	\$ 187.88	\$ 5.64
SALSA CHAMOY	0.010	LT	80%	0.008	12.582	\$ 0.13
CHILE TAJÍN EN POLVO	0.010	KG	85%	0.009	\$ 124.37	\$ 1.24
HIELO	0.060	KG	85%	0.051	\$ 3.70	\$ 0.22

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 43.43
ELABORACIÓN	\$ 10.86
TOTAL	\$ 54.28
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 108.57
PORCIÓN	\$ 108.57
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 125.94
PRECIO EN CARTA	\$ 126.00

1. Escarchar un vaso con chile chamoy y Tajín en polvo.
2. Colocar en un shaker la pulpa de mango, el mezcal reposado, la miel de agave y el hielo, agitar.
3. Agregar al vaso.
4. Agregar el top de sprite.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	ADOLECER			Clasificación	BEBIDAS	
Porciones	1	Peso Total	0.192	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.192	\$ Insumos	\$ 19.08	\$ de elaboración (25%)	\$ 4.77	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
HIELO	0.050	KG	85%	0.043	\$ 3.70	\$ 0.19
JUGO DE MANZANA JUMEX	0.060	LT	95%	0.057	\$ 19.80	\$ 1.19
TEQUILA BLANCO	0.045	LT	90%	0.041	\$ 305.00	\$ 14.45
AGUA MINERAL	0.040	LT	95%	0.038	\$ 59.18	\$ 2.37
FRESA	0.006	KG	95%	0.006	75.000	\$ 0.45
MANZANA VERDE	0.010	KG	80%	0.008	\$ 44.50	\$ 0.45

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 19.08
ELABORACIÓN	\$ 4.77
TOTAL	\$ 23.85
RENDIMIENTO	350%
PRECIO TOTAL	\$ 83.49
PORCIÓN	\$ 83.49
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 96.84
PRECIO EN CARTA	\$ 97.00

1. Partir la manzana en pequeños cubos iguales.
2. Poner hielo en un vaso.
3. Agregar el jugo de manzana, el tequila blanco y la manzana en cubos. Mezclar.
4. Agregar top de agua mineral y adornar con la fresa partida en cuartos en la orilla del vaso.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	XARHANTANI			Clasificación	BEBIDAS	
Porciones	1	Peso Total	0.233	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.233	\$ Insumos	\$ 20.82	\$ de elaboración (25%)	\$ 5.21	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
CHARANDA URUAPAN	0.060	LT	90%	0.054	\$ 220.00	\$ 13.20
JUGO DE GUAYABA	0.100	KG	95%	0.095	\$ 19.80	\$ 1.98
CREMA DE COCO	0.020	LT	90%	0.018	\$ 52.00	\$ 1.04
LIMÓN	0.015	LT	67%	0.010	\$ 27.00	\$ 0.41
HOJAS DE MENTA	0.003	KG	90%	0.003	\$ 1,109.00	\$ 3.33
CEREZAS EN ALMIBAR	0.006	KG	85%	0.005	\$ 108.14	\$ 0.65
HIELO	0.060	KG	80%	0.048	\$ 3.70	\$ 0.22

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 20.82
ELABORACIÓN	\$ 5.21
TOTAL	\$ 26.03
RENDIMIENTO	350%
PRECIO TOTAL	\$ 91.10
PORCIÓN	\$ 91.10
IVA	16%
PRECIO C/IVA	\$ 105.68
PRECIO EN CARTA	\$ 106.00

1. Agregar hielo al vaso.
2. Agregar la charanda, la crema de coco, el jugo de limón. Mezclar bien.
3. Agregar jugo de guayaba. Adornar con hojas de menta y cerezas.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	FRONTERA			Clasificación	BEBIDAS		
Porciones	1	Peso Total	0.279	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.279	\$ Insumos	\$ 47.16	\$ de elaboración (25%)		\$ 11.79	
INSUMOS		CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
TEQUILA REPOSADO J.CUERVO		0.060	LT	90%	0.054	\$ 184.00	\$ 11.15
CAMPARI		0.030	LT	90%	0.027	\$ 340.00	\$ 13.60
JUGO DE PIÑA JUMEX		0.110	LT	90%	0.099	\$ 19.80	\$ 2.18
ANGOSTURA DE BITTERS		0.002	LT	90%	0.002	\$ 2,485.00	\$ 4.97
LIMÓN SIN SEMILLAS		0.050	KG	65%	0.033	\$ 27.00	\$ 1.35
HIELO		0.04	KG	90%	0.036	\$ 3.70	\$ 0.15
JARABE DE CANELA		0.03	LT	95%	0.029	\$ 458.75	\$ 13.76

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 47.16
ELABORACIÓN	\$ 11.79
TOTAL	\$ 58.95
RENDIMIENTO	200%
PRECIO TOTAL	\$ 117.90
PORCIÓN	\$ 117.90
PRECIO C/IVA	\$ 136.76
PRECIO EN CARTA	\$ 137.00

1. Agregar hielo en un vaso.
2. Agregar los demás ingredientes al vaso.
Dejando al final la angostura bitters.
3. Mezclar bien y agregar 2 gotas de angostura.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	LIMONADA			Clasificación	BEBIDAS		
Porciones	1	Peso Total	0.500	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.500	\$ Insumos	\$ 23.72	\$ de elaboración (25%)		\$ 5.93	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total	
AGUA MINERAL	0.250	LT	90%	0.225	\$ 59.18	\$ 14.80	
GRANADINA	0.045	LT	90%	0.041	\$ 52.00	\$ 2.34	
LIMÓN SIN SEMILLAS	0.225	LT	64%	0.144	\$ 27.00	\$ 6.08	
HIELO	0.100	KG	90%	0.090	\$ 3.70	\$ 0.37	
LIMÓN RODAJAS	0.005	KG	95%	0.005	27.000	\$ 0.14	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 23.72
ELABORACIÓN	\$ 5.93
TOTAL	\$ 29.64
RENDIMIENTO	250%
PRECIO TOTAL	\$ 74.11
PORCIÓN	\$ 74.11
PRECIO C/IVA	\$ 85.97
PRECIO A LA CARTA	\$ 86.00

1. Agregar hielos al vaso.
2. Agregar agua mineral, el jugo de limón y la granadina.
3. Mezclar.
4. Decorar con rodajas de limón.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	NARANJADA			Clasificación	BEBIDAS	
Porciones	1	Peso Total	0.569	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.569	\$ Insumos	\$ 21.96	\$ de elaboración (25%)		\$ 5.49
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	recio Unitari	Precio Total
AGUA MINERAL CIEL	0.250	LT	90%	0.225	\$ 59.18	\$ 14.80
GRANADINA	0.045	LT	90%	0.041	\$ 52.00	\$ 2.34
JUGO DE NARANJA	0.225	LT	95%	0.214	\$ 19.80	\$ 4.46
HIELO	0.100	KG	90%	0.090	\$ 3.70	\$ 0.37

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 21.96
ELABORACIÓN	\$ 5.49
TOTAL	\$ 27.45
RENDIMIENTO	250%
PRECIO TOTAL	\$ 68.63
PORCIÓN	\$ 68.63
PRECIO C/IVA	\$ 79.61
PRECIO A LA CARTA	\$ 80.00

1. Poner hielo en un vaso.
2. Agregar agua mineral, el jugo de naranja y la granadina.
3. Mezclar.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.						
Receta	PARICUTÍN			Clasificación	BEBIDAS	
Porciones	1	Peso Total	0.279	Tiempo de elaboración		
Peso por porción.	0.279	\$ Insumos	\$ 40.80	\$ de elaboración (25%)	\$	10.20
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
MEZCAL JOVEN	0.030	LT	90%	0.027	\$ 435.00	\$ 17.40
MEZCAL REPOSADO	0.015	LT	90%	0.014	\$ 500.00	\$ 10.00
PULPA DE TAMARINDO	0.045	KG	90%	0.041	\$ 140.00	\$ 6.30
PULPA DE MANGO	0.030	KG	90%	0.027	\$ 90.00	\$ 2.70
MIEL DE AGAVE	0.015	LT	90%	0.014	\$ 187.88	\$ 2.82
SPRITE	0.130	LT	90%	0.117	\$ 10.75	\$ 1.40
HIELO	0.050	KG	80%	0.040	\$ 3.70	\$ 0.19

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 40.80
ELABORACIÓN	\$ 10.20
TOTAL	\$ 51.00
RENDIMIENTO	280%
PRECIO TOTAL	\$ 142.80
PORCIÓN	\$ 142.80
PRECIO C/IVA	\$ 165.65
PRECIO A LA CARTA	\$ 166.00

1. Poner hielo en un vaso. Reservar.
2. Batir en un shaker la miel de agave, la pulpa de mango, la pulpa de tamarindo, los dos mezcales.
3. Pasar al vaso con hielos.
4. Agregar el top de sprite.

Costeo de Recetas de Akua Restaurante.							
Receta	NARANJA Y MENTA			Clasificación	BEBIDAS		
Porciones	1	Peso Total	0.256	Tiempo de elaboración			
Peso por porción.	0.256	\$ Insumos	\$ 10.34	\$ de elaboración (25%)	\$	2.58	
INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD	RENDIMIENTO	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	
JUGO DE NARANJA JUMEX	0.120	LT	90%	0.108	\$ 19.80	\$ 2.38	
CANADA DRY	0.090	LT	90%	0.081	\$ 15.00	\$ 1.35	
GRANADINA	0.010	LT	90%	0.009	\$ 52.00	\$ 0.52	
CEREZAS	0.003	KG	90%	0.003	\$ 108.14	\$ 0.32	
HIELO	0.060	KG	85%	0.051	3.700	\$ 0.22	
MENTA	0.005	KG	80%	0.004	\$ 1,109.00	\$ 5.55	

COSTOS (\$)	
INSUMOS	\$ 10.34
ELABORACIÓN	\$ 2.58
TOTAL	\$ 12.92
RENDIMIENTO	550%
PRECIO TOTAL	\$ 71.07
PORCIÓN	\$ 71.07
PRECIO C/IVA	\$ 82.44
PRECIO EN CARTA	\$ 83.00

1. Colocar hielo en el vaso.
2. Agregar el ginger-ale (canada dry).
3. Agregar las hojas de menta. Mezclar.
4. Agregar jugo de naranja.
5. Decorar con 1 o 2 cerezas.

Capítulo III. Clientes Potenciales.

3.1 Clientes Potenciales.

Al abrir cualquier tipo de negocio es indispensable saber quiénes serán tus clientes potenciales de esta forma se podrá crear una mercadotecnia adecuada con la que ellos se sientan identificados con la marca. El cliente potencial puede ser diferente al del resto de los negocios que se dedican a ofrecer los mismos servicios.

¿Qué es un cliente potencial? El cliente potencial son todas aquellas personas que pueden convertirse en compradores de algún producto o servicio, dentro de estos clientes potenciales podemos encontrar a las empresas y organizaciones. Este tipo de personas o entidades contienen una serie de características o cualidades que las hace más propensas a interesarse por una marca.

Debemos tener en cuenta que un cliente potencial no es un cliente al uso. La palabra potencial tiene el significado de conseguir algo que todavía no ha tenido lugar.

(aventaja marketing & sales growt, 2016)

3.1.1 Tipos de clientes potenciales.

La mayoría de los negocios tienen perfiles de clientes potenciales en común, estos se caracterizan por los hábitos de compras. Se clasifican de la siguiente manera:

1. **Posible Consumidor:** Es un cliente con unas características muy cerradas. Se clasificará como potencial teniendo en cuenta su poder adquisitivo y sus características más particulares como hobbies, edad, creencias, etc.
2. **Posible Cliente Frecuente:** La frecuencia que tiene por el consumo de tu negocio es el objetivo principal de este cliente. Busca genera el hábito de consumirte.
3. **Posible Cliente Potencial Influyente:** Este tipo de cliente logran influenciar positivamente a otros posibles clientes. Estarán interesados en tu producto

aun sin que ellos lo hayan consumido y transmitirán el interés a otros sectores de clientes potenciales.

(Gestion, 2019)

Capítulo IV Investigación y Análisis de Mercado.

Se realizó un estudio de mercado a través de redes sociales como Facebook e Instagram.

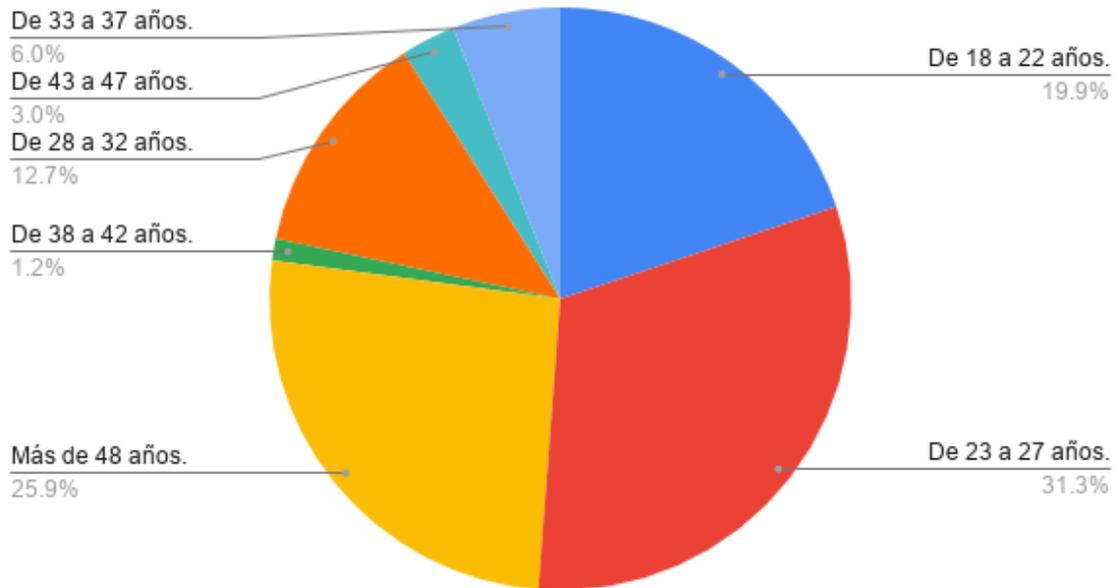
El objetivo del estudio es determinar si la ciudad de Guadalajara tiene conocimiento de los siguientes puntos:

- El conocimiento de lo que es la gastronomía michoacana.
- El conocimiento de lo que es la gastronomía de autor.

De la misma manera, es importante tener en cuenta la edad y el sexo de nuestro posible mercado y saber si se sienten interesados en consumir en un restaurante de gastronomía michoacana de autor.

A continuación, los resultados: (167 encuestas contestadas)

Grafico 1. Edad promedio.

EDAD

Grafica 2. Prevalencia del Genero.

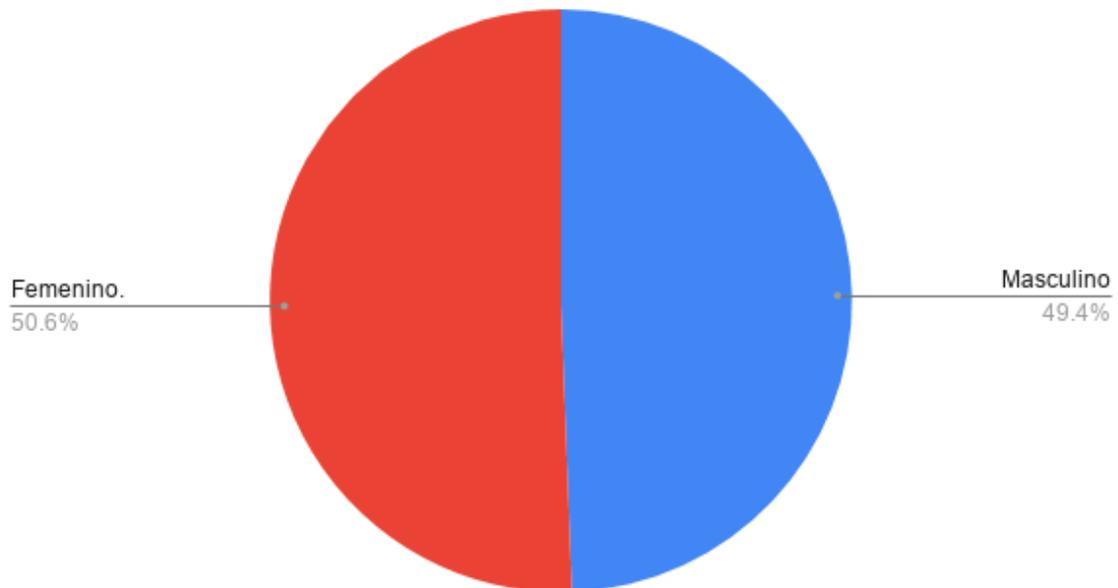
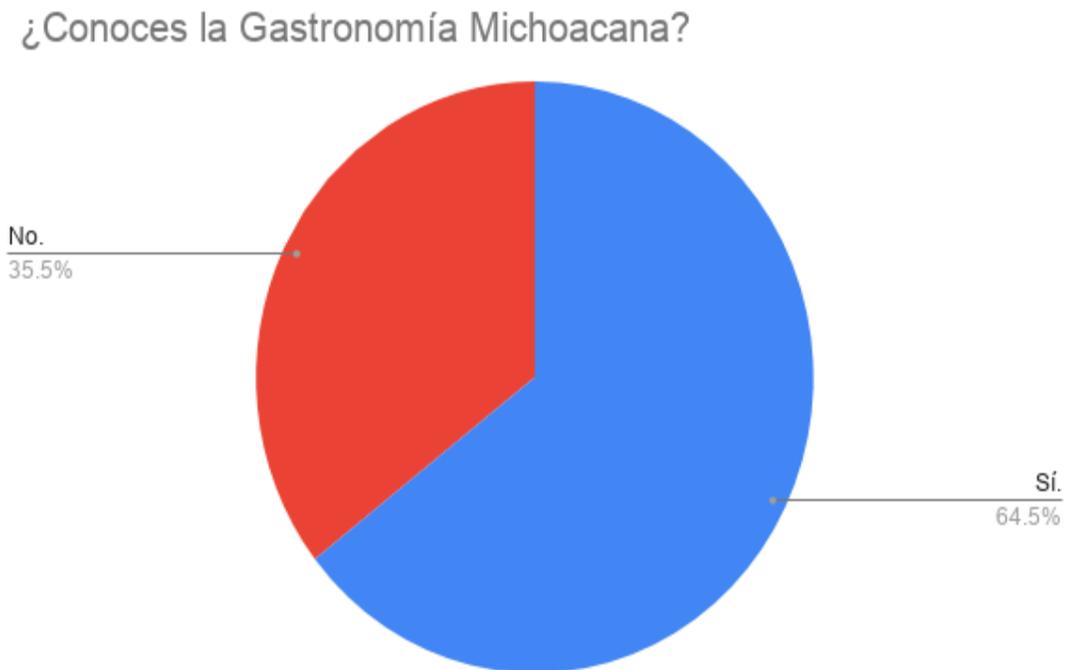
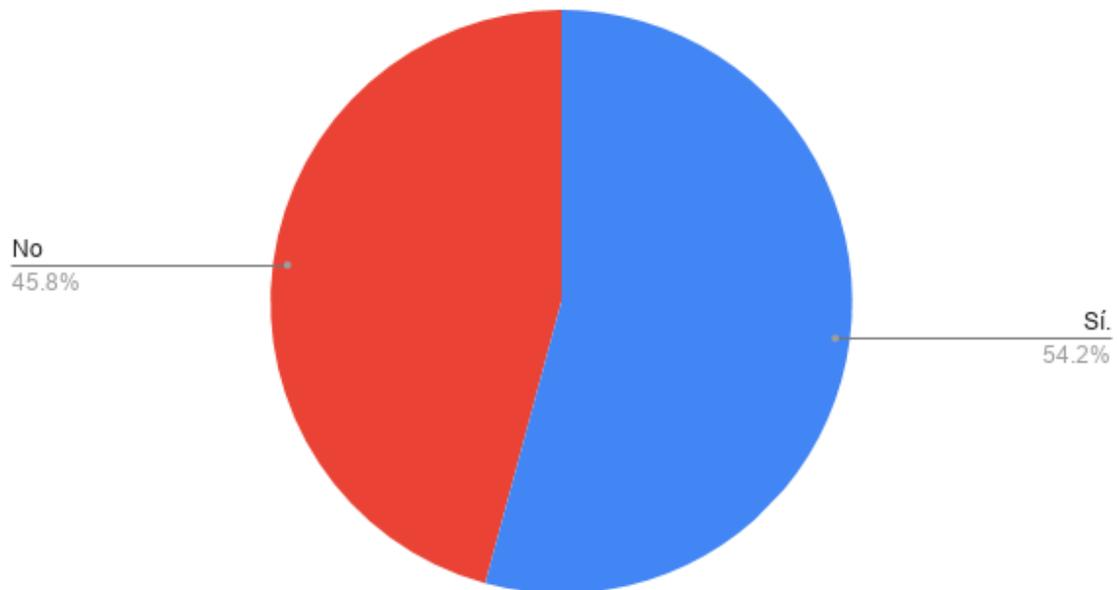
SEXO

Grafico 3. Se muestran los resultados de la interrogante ¿Conoces la Gastronomía Michoacana?



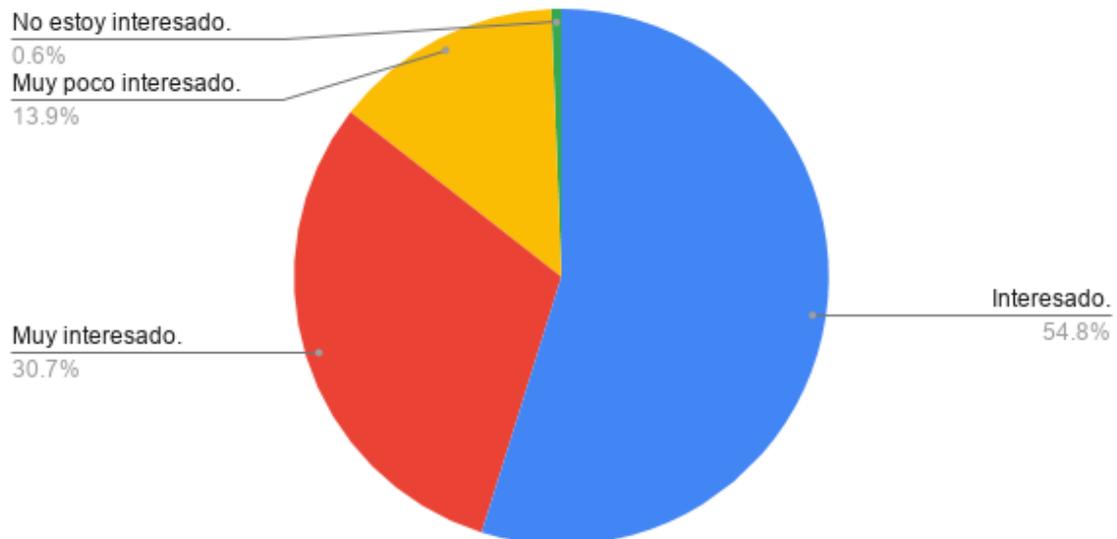
Grafica 4. Resultado de la interrogante ¿Conoces la Gastronomía de autor?

¿Sabes en que consiste la Gastronomía de Autor?



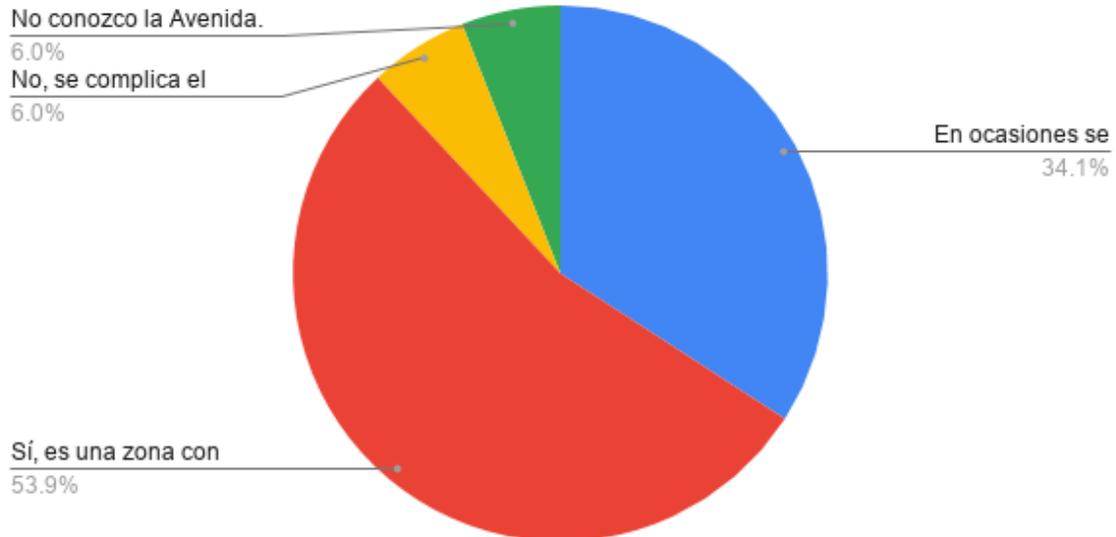
Grafica 5. Interés en el consumo en un restaurante de Gastronomía michoacana de autor.

¿Qué tan interesado estás en consumir en un restaurante de Gastronomía Michoacana de Autor en Guadalajara?



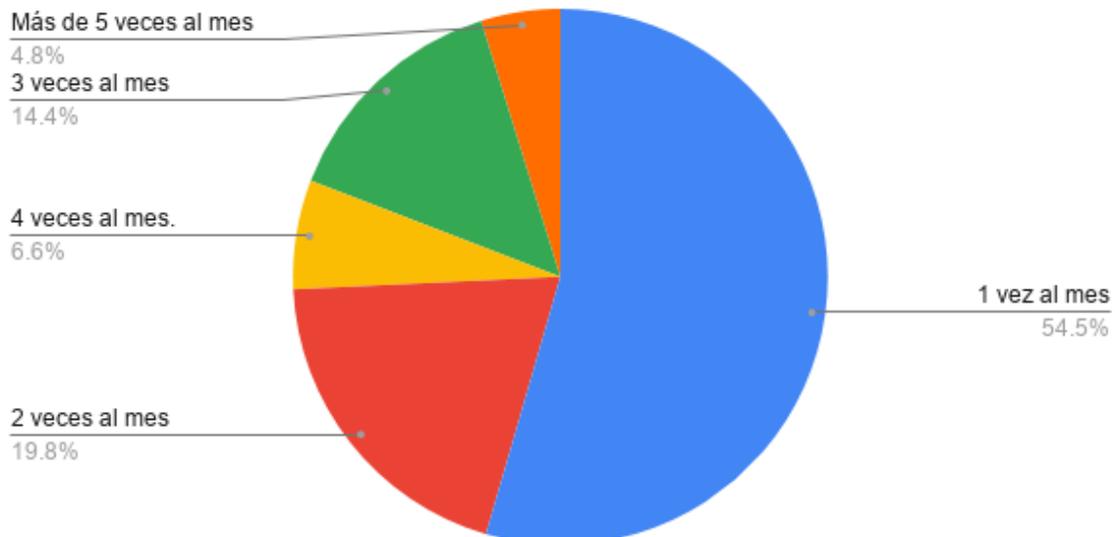
Grafica 6. Ubicación.

¿Consideras que la Avenida Providencia (Colonia providencia) es una zona con facilidad de acceso para asistir a un



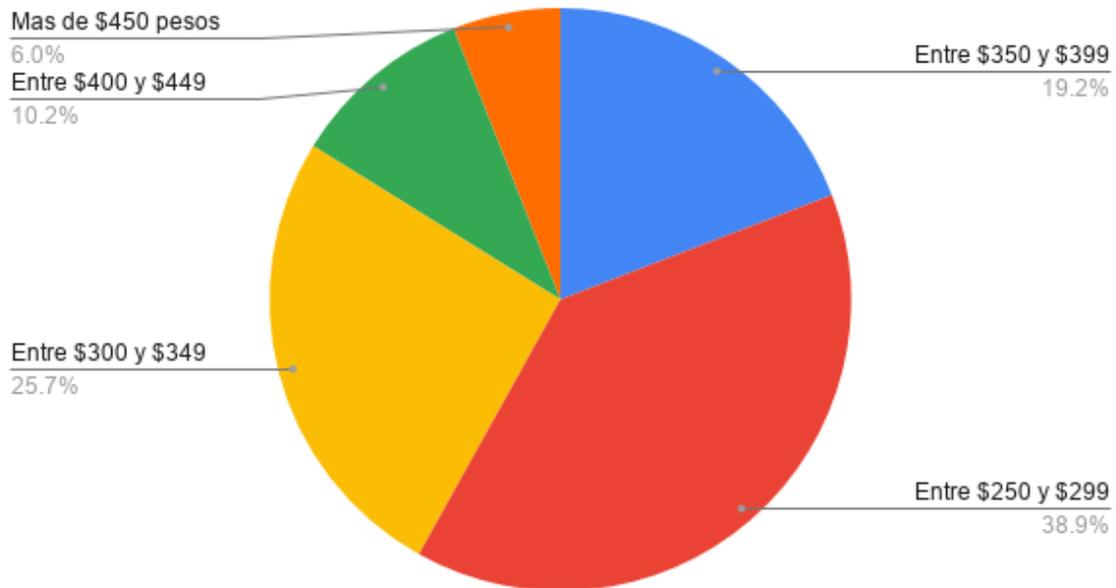
Grafica 7. Frecuencia de visitas a restaurantes.

¿Con que frecuencia vas a comer a un restaurante en donde la vestimenta de asistencia sea formal y casual; y los rangos



Grafica 8. Gasto promedio por persona en un restaurante.

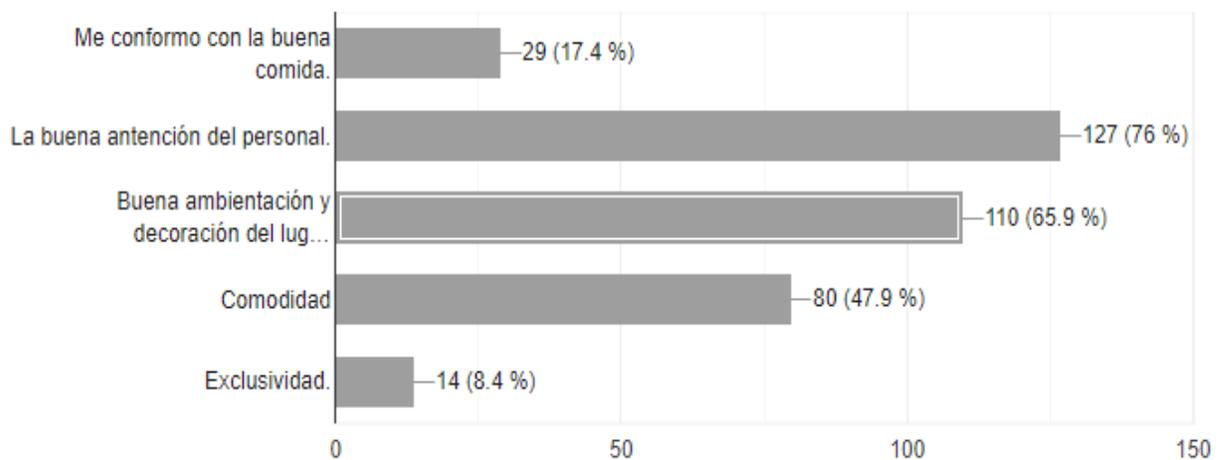
¿Cuánto gastas por persona cuando visitas un restaurante ?



Grafica 9. ¿Qué busca el comensal?.

9. Aparte de un buen plato en tu mesa ¿Qué más buscas en un restaurante?

167 respuestas



4.5 Análisis FODA.

El análisis FODA, es una herramienta analítica apropiada para trabajar con información limitada sobre la empresa o institución. Es un modelo sencillo y claro que provee dirección, a la vez, sirve como base para la creación y control de planes de desarrollo de empresas.

Esto se logra evaluando las fuerzas y debilidades de la organización, además de las oportunidades y amenazas.

Este análisis consiste en la separación analítica de los efectos en dos partes: una interna y otra externa.

- La parte interna: se tiene algún grado de control (fortalezas y debilidades).
- La parte externa: son las oportunidades que ofrece el mercado y las amenazas clave que se deben enfrentar en el entorno.

(Díaz, Planeamiento Estratégico, 2005)

Fortalezas:

- Capacitación técnica.
- Exclusividad.
- Comodidad.
- Atención al detalle.
- Capacitación constante.

Oportunidades:

- Autenticidad Michoacana.
- La buena atención al comensal.
- Cambio de algunos platillos y montajes del menú.

Debilidades:

- Los precios son de rango medio-alto.
- Ser nuevos en la ciudad o zona.

- No contar con promociones.
- Contingencias.

Amenazas:

- La fidelidad del cliente a otros restaurantes.
- La aceptación del concepto y la carta.

4.6 Análisis CAME.

El análisis CAME ayuda a conocer los puntos fuertes y débiles de la sociedad, dentro del entorno general, el análisis FODA, permite avanzar en el primer paso de la estrategia, en este se propone el tipo de estrategias a utilizar dependiendo de los puntos fuertes o débiles del diagnóstico. Se pretende corregir debilidades, afrontar amenazas, mantener fortalezas y explotar oportunidades.

Las oportunidades y las amenazas (análisis externos), son aspectos que hacen referencia a la evolución del entorno, de alguna forma condicionan la viabilidad del negocio y actúan en general a modo futuro, es decir, como una tendencia.

Las fortalezas y las debilidades (análisis internos), son los aspectos relativos a las propias capacidades de los promotores, que condicionan el planteamiento del proyecto y están en el presente. (Pedrós & Milla Gutiérrez, 2005).

Corregir:

- Precios justos por la calidad del alimento.
- Llevar productos auténticos.
- Cortesías a comensal frecuente.

Afrontar:

- Competencia ya establecida.
- La preferencia del comensal.

Mantener:

- Servicio de calidad.
- La buena manipulación y calidad de los insumos.
- Capacitación de cada área del restaurante.
- Atención a los detalles.

Explotar:

- Los platos más representativos.
- Los insumos michoacanos con la destreza en la cocina.

4.7 Contingencias.

Es importante para un restaurante estar preparados ante situaciones de contingencias sanitarias, estas traen consecuencias en lo económico lo que es el principal motivo de que un negocio cierre de forma temporal o permanente.

Se trabajará con medidas sanitarias necesarias como el uso de geles antibacteriales y equipo para manipulación de alimentos como cubre bocas y guantes.

El restaurante no tendrá a todo el personal trabajando durante las futuras contingencias y se elaborada distintos paquetes con una pequeña entrada, un plato fuerte y el postre. Estos paquetes estarán en redes sociales y se podrán actualizar conforme a la demanda y necesidades de nuestro mercado.

También habrá paquetes dinámicos, estos paquetes tratan de que el comensal pueda pasar un momento agradable terminando de cocinar el platillo. Akua enviara el platillo por separado en empaques (las guarniciones ya estarán elaboradas por el restaurante). Se tendrá un instructivo del platillo y el número telefónico del Chef y de uno de sus cocineros para cualquier duda que se pueda presentar.

Capítulo V Administración y Gerencia.

La administración es muy importante en un negocio. Nos dice cuanto son nuestros gastos e ingresos mensuales y a partir de estos resultados podemos tomar decisiones para mejorar.

5.1 Gastos Mensuales.

Para el pago de inversión se comienza a pagar el 5% durante el año 2020, el 10% durante el 2021, el 15% durante el 2022, el 20% durante 2023.

GASTOS		
GASTO	TIEMPO	CANTIDAD
INSUMOS DE COCINA	MENSUAL	\$ 143,844.66
INSUMOS DE BARRA	MENSUAL	\$ 50,169.22
RENTA	MENSUAL	\$ 55,000.00
NOMINAS DE PERSONAL	MENSUAL	\$ 101,700.00
GAS	MENSUAL	\$ 1,800.00
LUZ	MENSUAL	\$ 12,000.00
AGUA	MENSUAL	\$ 10,000.00
INTERNET Y TELEVISION	MENSUAL	\$ 1,200.00

TOTAL DE GASTOS	\$ 375,713.88
------------------------	---------------

5.1.2 Retorno de inversión.

AÑO 2020					
MES	VENTA REGISTRADA	GASTOS DEL MES	CAJA	GANANCIA	PAGO DE INV. I
OCTUBRE	\$ 405,000.00	\$ 375,713.88	\$ 29,286.12	\$ 27,821.81	\$ 1,464.31
NOVIEMBRE	\$ 409,000.00	\$ 375,714.88	\$ 33,285.12	\$ 31,620.86	\$ 1,664.26
DICIEMBRE	\$ 420,000.00	\$ 375,715.88	\$ 44,284.12	\$ 42,069.91	\$ 2,214.21
TOTAL	\$ 1,234,000.00	\$ 1,127,144.64	\$ 106,855.36	\$ 101,512.59	\$ 5,342.77

PAGO DE INVERSIÓN	
INVERSIÓN INICIAL	\$ 662,787.25
PAGO A INVERSIÓN	\$ 5,342.77
INVERSIÓN TOTAL	\$ 657,444.48

AÑO 2021					
MES	VENTA REGISTRADA	GASTOS DEL MES	CAJA	GANANCIA	PAGO DE INV. I
ENERO	\$ 457,700.00	\$ 376,089.59	\$ 81,610.41	\$ 73,449.37	\$ 8,161.04
FEBRERO	\$ 488,750.00	\$ 376,089.59	\$ 112,660.41	\$ 101,394.37	\$ 11,266.04
MARZO	\$ 461,150.00	\$ 376,089.59	\$ 85,060.41	\$ 76,554.37	\$ 8,506.04
ABRIL	\$ 466,555.00	\$ 376,089.59	\$ 90,465.41	\$ 81,418.87	\$ 9,046.54
MAYO	\$ 491,050.00	\$ 376,089.59	\$ 114,960.41	\$ 103,464.37	\$ 11,496.04
JUNIO	\$ 477,250.00	\$ 376,089.59	\$ 101,160.41	\$ 91,044.37	\$ 10,116.04
JULIO	\$ 480,700.00	\$ 376,089.59	\$ 104,610.41	\$ 94,149.37	\$ 10,461.04
AGOSTO	\$ 472,420.00	\$ 376,089.59	\$ 96,330.41	\$ 86,697.37	\$ 9,633.04
SEPTIEMBRE	\$ 474,375.00	\$ 376,089.59	\$ 98,285.41	\$ 88,456.87	\$ 9,828.54
OCTUBRE	\$ 467,590.00	\$ 376,089.59	\$ 91,500.41	\$ 82,350.37	\$ 9,150.04
NOVIEMBRE	\$ 471,385.00	\$ 376,089.59	\$ 95,295.41	\$ 85,765.87	\$ 9,529.54
DICIEMBRE	\$ 512,877.00	\$ 376,089.59	\$ 136,787.41	\$ 123,108.67	\$ 13,678.74
TOTAL	\$ 5,721,802.00	\$ 4,513,075.13	\$ 1,208,726.87	\$ 1,087,854.19	\$ 120,872.69

PAGO DE INVERSIÓN	
INVERSIÓN INICIAL	\$ 657,444.48
PAGO A INVERSIÓN	\$ 120,872.69
INVERSIÓN TOTAL	\$ 536,571.79

AÑO 2022					
MES	VENTA REGISTRADA	GASTOS DEL MES	CAJA	GANANCIA	PAGO DE INV. I
ENERO	\$ 499,750.00	\$ 376,465.68	\$ 123,284.32	\$ 104,791.67	\$ 18,492.65
FEBRERO	\$ 532,750.00	\$ 376,465.68	\$ 156,284.32	\$ 132,841.67	\$ 23,442.65
MARZO	\$ 507,125.00	\$ 376,465.68	\$ 130,659.32	\$ 111,060.42	\$ 19,598.90
ABRIL	\$ 501,250.00	\$ 376,465.68	\$ 124,784.32	\$ 106,066.67	\$ 18,717.65
MAYO	\$ 543,750.00	\$ 376,465.68	\$ 167,284.32	\$ 142,191.67	\$ 25,092.65
JUNIO	\$ 512,500.00	\$ 376,465.68	\$ 136,034.32	\$ 115,629.17	\$ 20,405.15
JULIO	\$ 500,312.50	\$ 376,465.68	\$ 123,846.82	\$ 105,269.79	\$ 18,577.02
AGOSTO	\$ 506,225.00	\$ 376,465.68	\$ 129,759.32	\$ 110,295.42	\$ 19,463.90
SEPTIEMBRE	\$ 510,000.00	\$ 376,465.68	\$ 133,534.32	\$ 113,504.17	\$ 20,030.15
OCTUBRE	\$ 501,250.00	\$ 376,465.68	\$ 124,784.32	\$ 106,066.67	\$ 18,717.65
NOVIEMBRE	\$ 507,500.00	\$ 376,465.68	\$ 131,034.32	\$ 111,379.17	\$ 19,655.15
DICIEMBRE	\$ 587,375.00	\$ 376,465.68	\$ 210,909.32	\$ 179,272.92	\$ 31,636.40
TOTAL	\$ 6,209,787.50	\$ 4,517,588.20	\$ 1,692,199.30	\$ 1,438,369.40	\$ 253,829.89

PAGO DE INVERSIÓN	
INVERSIÓN INICIAL	\$ 536,571.79
PAGO A INVERSIÓN	\$ 253,829.89
INVERSIÓN TOTAL	\$ 282,741.90

AÑO 2023					
MES	VENTA REGISTRADA	GASTOS DEL MES	CAJA	GANANCIA	PAGO DE INV. I
ENERO	\$ 517,400.00	\$ 376,842.15	\$ 140,557.85	\$ 112,446.28	\$ 28,111.57
FEBRERO	\$ 568,100.00	\$ 376,842.15	\$ 191,257.85	\$ 153,006.28	\$ 38,251.57
MARZO	\$ 524,940.00	\$ 376,842.15	\$ 148,097.85	\$ 118,478.28	\$ 29,619.57
ABRIL	\$ 539,500.00	\$ 376,842.15	\$ 162,657.85	\$ 130,126.28	\$ 32,531.57
MAYO	\$ 573,300.00	\$ 376,842.15	\$ 196,457.85	\$ 157,166.28	\$ 39,291.57
JUNIO	\$ 522,600.00	\$ 376,842.15	\$ 145,757.85	\$ 116,606.28	\$ 29,151.57
JULIO	\$ 531,570.00	\$ 376,842.15	\$ 154,727.85	\$ 123,782.28	\$ 30,945.57
AGOSTO	\$ 518,700.00	\$ 376,842.15	\$ 141,857.85	\$ 113,486.28	\$ 28,371.57
SEPTIEMBRE	\$ 520,650.00	\$ 376,842.15	\$ 143,807.85	\$ 115,046.28	\$ 28,761.57
OCTUBRE	\$ 522,600.00	\$ 376,842.15	\$ 145,757.85	\$ 116,606.28	\$ 29,151.57
NOVIEMBRE	\$ 528,710.00	\$ 376,842.15	\$ 151,867.85	\$ 121,494.28	\$ 30,373.57
DICIEMBRE	\$ 608,400.00	\$ 376,842.15	\$ 231,557.85	\$ 185,246.28	\$ 46,311.57
TOTAL	\$ 6,476,470.00	\$ 4,522,105.79	\$1,954,364.21	\$ 1,563,491.37	\$ 390,872.84

PAGO DE INVERSIÓN	
INVERSIÓN INICIAL	\$ 282,741.90
PAGO A INVERSIÓN	\$ 390,872.84
INVERSIÓN TOTAL	-\$ 108,130.94
SALDO + SEPTIEMBRE	\$ 2,294.23
REINVERSIÓN	\$ 108,130.94

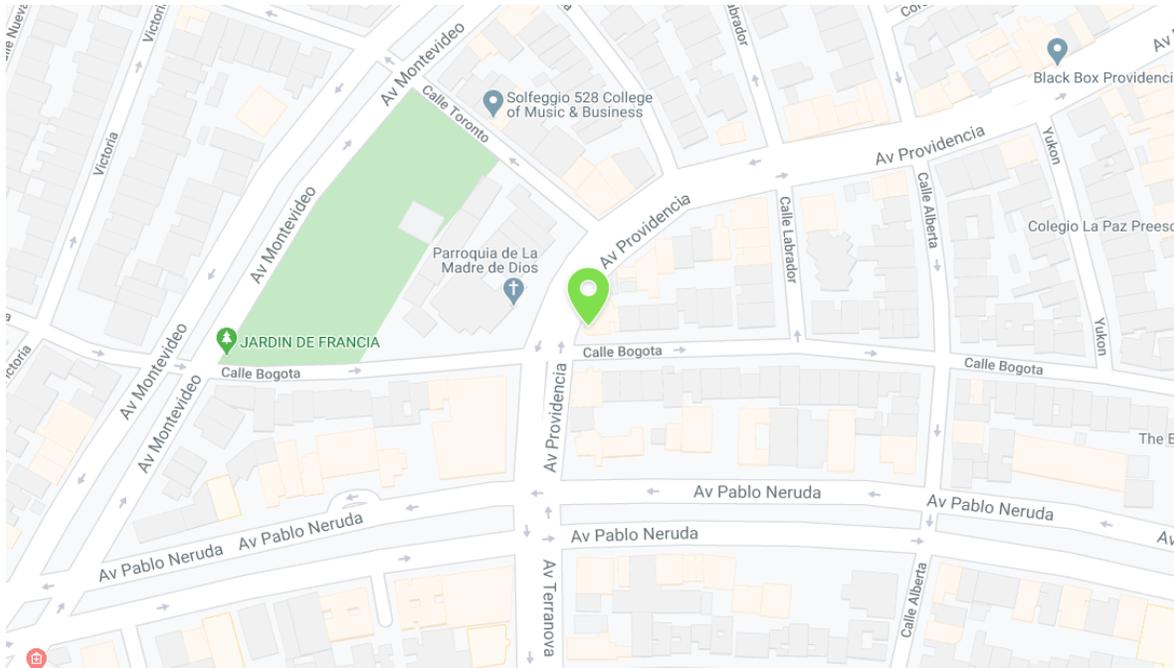
5.2 Activos y Pasivos.

ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CIRCULANTE		PASIVO A CORTO PLAZO	
CAJA	\$ 3,500.00	PROVEEDORES	\$ 10,000.00
BANCOS	\$ 25,000.00	ACREEDORES DIVERSOS	\$ 15,000.00
SUMA CIRCULANTE	\$ 28,500.00	SUMA A CORTO PLAZO	\$ 25,000.00
ACTIVO NO CIRCULANTE		PASIVO A LARGO PLAZO	
EQUIPO DE ALMACÉN	\$ 80,637.66	CREDITOS	\$ 662,787.25
EQUIPO MAYOR DE COCINA	\$ 141,233.60	SUMA A LARGO PLAZO	\$ 662,787.25
EQUIPO DE APOYO DE COCINA	\$ 12,617.00	CAPITAL	\$ 25,000.00
EQUIPO MENOR DE COCINA	\$ 35,998.10	SUMA CAPITAL	\$ 25,000.00
EQUIPO DE MEDICIÓN DE COCINA	\$ 944.00	TOTAL PASIVO	\$ 712,787.25
OTROS DE COCINA	\$ 3,682.00		
EQUIPO MAYOR DE BARRA	\$ 66,558.00		
EQUIPO DE APOYO DE BARRA	\$ 2,207.62		
EQUIPO MENOR DE BARRA	\$ 3,337.07		
EQUIPO DE MEDICIÓN DE BARRA	\$ 283.00		
OTROS DE BARRA	\$ 3,682.00		
DESECHABLES COCINA Y BARRA	\$ 1,617.24		
OFICINA	\$ 20,998.38		
CAJA	\$ 13,381.38		
EQUIPO Y LIQUIDOS DE LIMPIEZA	\$ 15,069.26		
SEÑALAMIENTOS	\$ 730.00		
BOTIQUÍN	\$ 1,151.00		
EXTINTORES	\$ 4,397.00		
SANITARIOS	\$ 12,340.98		
COMEDORES Y SILLAS	\$ 62,000.00		
LOZA, CRISTALERÍA Y PLAQUÉ	\$ 64,551.00		
AMBIENTACIÓN Y DECORACIÓN	\$ 115,370.96		
INSUMOS	\$ 194,013.88		
NOMINA	\$ 101,700.00		
SUMA NO CIRCULANTE	\$ 958,501.13		
TOTAL	\$ 987,001.13		

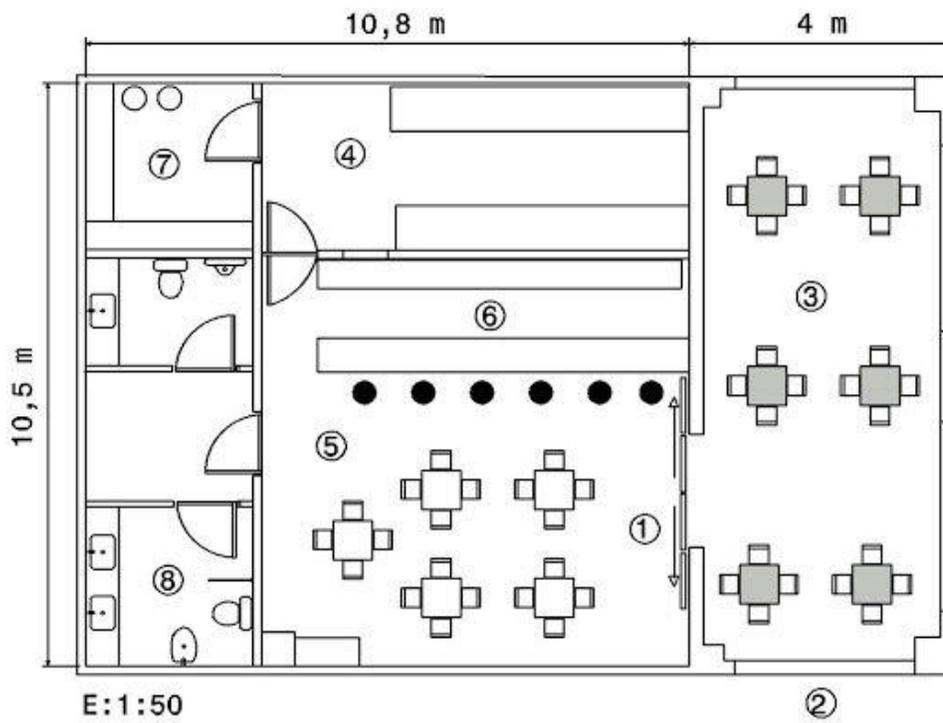
Anexos

Mapa de ubicación.

Dirección: Avenida Providencia, esquina con calle Bogotá, 4ta secc. Providencia.



Planos del restaurante.



Uniformes del personal.

- Chef y cocineros



- Meseros



© Can Stock Photo - csp37464233

- Bar tender.



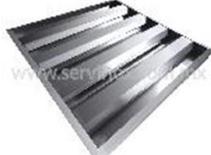
© Can Stock Photo - csp37464233

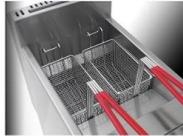
- Hostess.



Equipo de Almacén.				
Producto	Refrigerador de dos puertas de cristal.			
Marca	ASBER.	Modelo	ARM-37	
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro.	
Medidas	Frente 110.5 cm, fondo 82 cm, altura 200 cm			
Voltaje	115 Volts a 6.9 Amperes.	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$35,515.00	Precio Total	\$ 35,515.00	
Producto	Congelador de una puerta de cristal.			
Marca	ASBER.	Modelo:	AFM-17	
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro.	
Medidas	Frente 68.5 cm, fondo 70.4 cm, altura 183.2 cm			
Voltaje:	115 volts a 8.5 Amperes	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$29,816.00	Precio Total	\$ 29,816.00	
Producto	Anaquel de 4 entrepaños.			
Marca	ASBER.	Modelo	ED-1836	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Fondo 45 cm, frente 92 cm, altura 182 cm			
Capacidad	385 kilos	Cantidad:	3	
Precio Unitario	\$ 2,890.00	Precio Total	\$ 8,670.00	
Producto	Charola levantaplatos			
Marca	Technoware	Modelo		
Material	Polipropileno.	Color	Gris.	
Medidas	Largo 43 cm, ancho 53 cm, alto 18 cm.			
Incluye	2 piezas	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 224.03	Precio Total	\$ 448.06	
Producto	Contenedores			
Marca		Capacidad	98 y 68 Kg	
Material		Color	Blanco	
Medidas	33 cm x 76.5 cm x 72.5 cm			
Incluye	ruedas y tapa	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 6,188.60	Precio Total	\$ 6,188.60	
Gasto Total	\$ 80,637.66			

Equipo Mayor de Cocina.				
Producto	Mesa de trabajo refrigerada con 18 incertos			
Marca	ASBER	Modelo	APTS-72-18	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 182.8 cm, fondo 76.2 cm, altura 104.5 cm			
Voltaje	115 Volts a 6.5 Amperes	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$39,191.00	Precio Total	\$ 39,191.00	

Producto	Estufa mutiple			
Marca	CORIAT	Modelo	EC-6-H-GRILL	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 146 cm, fondo 81 cm, altura 96 cm.			
Tipo de Gas.	LP.	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 35,769.00	Precio Total	\$ 35,769.00	
Producto	Campana de extracción.			
Marca	SERVINOX	Modelo	CE200	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 2 m, fondo 90 cm, altura 50 cm.			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 7,722.12	Precio Total	\$ 7,722.12	
Producto	Filtro para grasa.			
Marca	SERVINOX	Modelo	FG50	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 50 cm, fondo 50 cm, altura 5 cm.			
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 965.12	Precio Total	\$ 3,860.48	
Producto	Repisa Garabato.			
Marca	INMENZA	Modelo	RED90	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 90 cm, fondo 36 cm, altura 26 cm.			
Incluye	10 ganchos	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 1,650.00	Precio Total	\$ 1,650.00	
Producto	Mesa de Trabajo.			
Marca	Torrey.	Modelo	BLAZER	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 120 cm, fondo 60 cm, altura 87 cm			
Incluye	Entrepaña	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 3,860.00	Precio Total	\$ 7,720.00	
Producto	Mesa de línea de salida.			
Marca	INMENZA	Modelo	ML150iE	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 150 cm, fondo 70 cm, altura 90 cm.			
Incluye	Entrepaña	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 7,700.00	Precio Total	\$ 7,700.00	
Producto	Fregadero			
Marca	INMENZA	Modelo	EEFR1	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 140 cm, fondo 61 cm, altura 90 cm.			
Incluye	1 llave cromada	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 6,610.00	Precio Total	\$ 6,610.00	

Producto	Lavamanos.			
Marca	ASBER	Modelo	LM-44	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 40 cm, fondo 40 cm, altura 17 cm.			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 9,493.00	Precio Total	\$ 9,493.00	
Producto	Horno de microondas 1.1 con grill.			
Marca	Samsung.	Modelo		
Material		Color	Negro.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 2,699.00	Precio Total	\$ 2,699.00	
Producto	Bascula.			
Marca	Just Home.	Capacidad	40 Kg	
Tipo	Digital.	Color	Blanco.	
Modelo	MKZ-BAS-ACS209			
Voltaje	6 Volts	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 589.00	Precio Total	\$ 589.00	
Producto	Freidora de 10 Lt			
Marca	CORIAT	Modelo	TURBO102Q	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Frente 32 cm, fondo 63 cm, altura 96 cm			
Tipo de Gas.	L.P	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 18,230.00	Precio Total	\$ 18,230.00	
Gasto Total.	\$ 141,233.60			

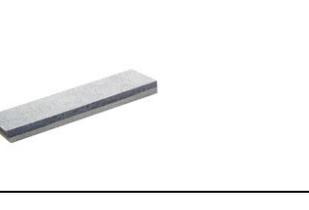
Equipo de Apoyo de Cocina.				
Producto	Licuadora de 1 velocidad.			
Marca	Oester.	Capaciad	2 Lt	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas				
Modelo	BLSTBG4127Z013	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 1,199.00	Precio Total	\$ 2,398.00	
Producto	Porta Condimentos.			
Marca		Modelo		
Material	Plástico.	Color	Negro	
Medidas	Largo 45 cm, ancho 13.5 cm, alto 8.3 cm.			
Incluye	6 compartimentos	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 420.00	Precio Total	\$ 420.00	

Producto	Charola levantaplatos			
Marca	Technoware	Modelo		
Material	Polipropileno	Color	Gris.	
Medidas	Largo 43 cm, ancho 53 cm, alto 18 cm.			
Incluye	2 piezas	Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 224.03	Precio Total	\$ 672.09	
Producto	Rack metálico para tablas.			
Marca		Modelo		
Material		Color	Negro	
Medidas	Largo 30 cm, ancho 26 cm, altura 24 cm.			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 456.91	Precio Total	\$ 456.91	
Producto	Anaquel de 4 entrepaños.			
Marca	ASBER.	Modelo	ED 1836	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Fondo 45 cm, frente 92 cm, altura 182 cm			
Capacidad	385 Kg	Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 2,890.00	Precio Total	\$ 8,670.00	
Gasto Total	\$ 12,617.00			

Equipo Menor de Cocina.				
Producto	Colador doble malla			
Marca	Home Sweet home	Modelo	ATA-46	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 34 cm			
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 55.00	Precio Total	\$ 220.00	
Producto	Colador			
Marca	Ekco.	Diámetro	6 cm.	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Modelo	750 105 995 222 5			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 119.00	Precio Total	\$ 357.00	
Producto	Colador de aluminio			
Marca		Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 309.00	Precio Total	\$ 309.00	

Producto	Colador Chino.			
Marca	Jhonson.	Malla fina		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Modelo	61 294 103 84 71			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 399.00	Precio Total	\$ 399.00	
Producto	Pinzas			
Marca		Modelo		
Material	Lamina Galvanizada	Color	Gris.	
Medidas	Largo 18 cm y 23 cm			
Incluye		Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 18.00	Precio Total	\$ 108.00	
Producto	Cucharon.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Capacidad	1 Oz			
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 24.00	Precio Total	\$ 96.00	
Producto	Cucharon.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Capacidad	0.5 Oz.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 23.00	Precio Total	\$ 46.00	
Producto	Cucharon.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Capacidad	2 Oz.			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 27.00	Precio Total	\$ 81.00	
Producto	Cuchara de madera.			
Marca		Modelo		
Material	Madera.	Color	Beige	
Medidas	Longitud 30.48 cm.			
Incluye		Cantidad	10	
Precio Unitario	\$ 25.00	Precio Total	\$ 250.00	
Producto	Espatula miserable.			
Marca		Modelo		
Material	Plástico	Color	Blanco.	
Medidas	Largo 26 cm			
Incluye		Cantidad	5	
Precio Unitario	\$ 27.00	Precio Total	\$ 135.00	

Producto	Cuchara perforada.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Longitud 33.02 cm			
Incluye		Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 33.02	Precio Total	\$ 198.12	
Producto	Cuchara de cocina			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Longitud 27.94 cm			
Incluye		Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 29.00	Precio Total	\$ 174.00	
Producto	Batidor globo tipo frânces.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Longitud 30.48 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 59.00	Precio Total	\$ 118.00	
Producto	Espátula de raspadora de plancha.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Longitud 22 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 68.44	Precio Total	\$ 136.88	
Producto	Espátula trapezoide.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Longitud 27.94 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 95.12	Precio Total	\$ 95.12	
Producto	Cuchara para nieve			
Marca		Capacidad	81.32 ml	
Material	Acero inoxidable.	Color	azul	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 148.00	Precio Total	\$ 296.00	
Producto	Batidora de 10 velocidades.			
Marca	KitchenAid	Capacidad	4.5 Lt	
Energía	300 Whats	Color	Rojo.	
Modelo	KSM96ER			
Incluye	Aditamentos	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$5,943.00	Precio Total	\$5,943.00	

Producto	Botella de presión.			
Marca		Capacidad	354.88 ml	
Material	Plástico	Color	Blanco.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	20	
Precio Unitario	\$ 18.00	Precio Total	\$ 360.00	
Producto	Sifón.			
Marca		Capacidad	1 lt	
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Modelo	843 525 354 2236			
Incluye	3 boquillas, 3 capsulas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 946.56	Precio Total	\$ 946.56	
Producto	Cuchillo chef.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Blanco.	
Medidas	Longitud 20 cm.			
Incluye		Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 80.00	Precio Total	\$ 480.00	
Producto	Moldador curvo.			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro.	
Medidas	Longitud 8 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 20.83	Precio Total	\$ 62.49	
Producto	Piedra para afilar.			
Marca		Modelo		
Material		Color	Gris.	
Medidas	Largo 20 cm, ancho 5 cm, altura 2.5 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 23.83	Precio Total	\$ 47.66	
Producto	Cuchillo para pan.			
Marca	Ekco.	Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro.	
Medidas	Largo 19.05 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 55.30	Precio Total	\$ 55.30	
Producto	Cuchillo moldeador recto.			
Marca	Dexter	Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro.	
Medidas	Largo 8 cm.			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 22.04	Precio Total	\$ 66.12	

Producto	Chaira			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Blanco.	
Medidas	Largo 38 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 98.00	Precio Total	\$ 196.00	
Producto	Moldes cortadores			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye	9 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 35.96	Precio Total	\$ 35.96	
Producto	Soplete			
Marca	Chefman	Capacidad		
Material	aluminio	Color	Negro.	
Medidas	Alto 19 cm, Ancho 8 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 789.00	Precio Total	\$ 789.00	
Producto	Charola para hornear.			
Marca	Polar Ware	Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas	Largo 66.45 cm, ancho 30 cm, alto 2.5 cm			
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 219.50	Precio Total	\$ 878.00	
Producto	Tablas			
Marca		Modelo		
Material	Polietileno	Color	Varios	
Medidas	Largo 45 cm, ancho 30 cm, alto 2.5 cm.			
Incluye		Cantidad	10	
Precio Unitario	\$ 236.06	Precio Total	\$2,360.60	
Producto	Exprimidor.			
Marca		Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 38.86	Precio Total	\$ 77.72	
Producto	Exprimidor de Naranja.			
Marca		Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 414.00	Precio Total	\$ 414.00	

Producto	Pelador			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Azul	
Medidas	Largo 19 cm.			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 45.24	Precio Total	\$ 135.72	
Producto	Rallador			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 53.01	Precio Total	\$ 106.02	
Producto	Incerto Entero			
Marca		Modelo		
Material	Policarbonato.	Color	Traslucido	
Medidas				
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 244.44	Precio Total	\$ 977.76	
Producto	Incerto entero perforado			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	altura 15 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 607.00	Precio Total	\$ 607.00	
Producto	Incerto Noveno			
Marca		Modelo		
Material	Policarbonato.	Color	Traslucido	
Medidas				
Incluye		Cantidad	8	
Precio Unitario	\$ 42.00	Precio Total	\$ 336.00	
Producto	Inserto sexto			
Marca		Modelo		
Material	Policarbonato.	Color	Traslucido	
Medidas				
Incluye		Cantidad	8	
Precio Unitario	\$ 61.00	Precio Total	\$ 488.00	
Producto	Bowl			
Marca		Capacidad	500 ml	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 16.5 cm.			
Incluye		Cantidad	15	
Precio Unitario	\$ 21.92	Precio Total	\$ 328.80	

Producto	Bowl			
Marca		Capacidad	1.6 Lt	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 22 cm			
Incluye		Cantidad	8	
Precio Unitario	\$ 34.45	Precio Total	\$ 275.60	
Producto	Bowl			
Marca		Capacidad	2.8 Lt	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 26 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 56.49	Precio Total	\$ 169.47	
Producto	Bowl			
Marca		Capacidad	15 Lt	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 44 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 238.80	Precio Total	\$ 477.60	
Producto	Salero			
Marca		Capacidad	236 ml	
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 61.00	Precio Total	\$ 183.00	
Producto	Cazo			
Marca		Capacidad	22 Lt	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro inferior 33.5 cm, diámetro 50 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 247.08	Precio Total	\$ 247.08	
Producto	Budinera			
Marca		Capacidad	3 Lt	
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 22 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 407.04	Precio Total	\$ 814.08	
Producto	Budinera			
Marca		Capacidad	5 Lt	
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 26 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 483.26	Precio Total	\$ 966.52	

Producto	Vaporera de 34 Lt			
Marca	ALPRO	Modelo	0834	
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 34 cm, altura 37 cm			
Incluye	Tapa y rack vaporera	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 613.00	Precio Total	\$ 613.00	
Producto	Särten de teflon			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Aluminio esmaltado	Color	Rojo.	
Medidas	Diámetro 20 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 233.74	Precio Total	\$ 467.48	
Producto	Särten de teflon			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Aluminio esmaltado	Color	Rojo.	
Medidas	Diámetro 26 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 249.98	Precio Total	\$ 499.96	
Producto	Särten de teflon			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Aluminio esmaltado	Color	Rojo.	
Medidas	Diámetro 30 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 342.20	Precio Total	\$ 342.20	
Producto	Särten			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 20 cm			
Incluye	Goma azul	Cantidad	5	
Precio Unitario	\$ 504.95	Precio Total	\$2,524.75	
Producto	Särten			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas	Diámetro 25 cm.			
Incluye	Goma azul	Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 687.65	Precio Total	\$2,062.95	
Producto	Coludo			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye	Goma azul	Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 676.86	Precio Total	\$2,030.58	

Producto	Olla express				
Marca	Ecko Classic	Capacidad	5 Lt		
Material	Aluminio	Color	Gris.		
Medidas					
Incluye			Cantidad		1
Precio Unitario	\$ 999.00	Precio Total	\$ 999.00		
Producto	Olla express				
Marca	Ecko	Capacidad	12 Lt		
Material	Aluminio	Color	Gris.		
Medidas					
Incluye			Cantidad		1
Precio Unitario	\$ 1,599.00	Precio Total	\$ 1,599.00		
Producto	Cargas de sifón				
Marca	ibili	Modelo	Silver-Alu		
Material			Color		Gris.
Medidas					
Incluye	10 piezas	Cantidad	2		
Precio Unitario	\$ 169.00	Precio Total	\$ 338.00		
Producto	Bowl de Helados				
Marca	KitchenAid	Modelo	KICA0WH		
Material			Color		Blanco.
Medidas	Alto 17.8 Cm, Ancho 27.9 Cm, Profundidad 21.6 Cm				
Incluye	Aditamentos	Cantidad	1		
Precio Unitario	\$ 2,399.00	Precio Total	\$ 2,399.00		
Gasto Total	\$ 35,998.10				

Equipo de Medición de Cocina.			
Producto	Set de cucharas medidoras		
Marca		Modelo	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris
Medidas	1.2 g, 2.5 g, 5 g y 15 g		
Incluye	4 cucharas	Cantidad	2
Precio Unitario	\$ 17.00	Precio Total	\$ 34.00
Producto	Taza medidora		
Marca		Capacidad	250 ml
Material	Policarbonato	Color	
Medidas			
Incluye		Cantidad	6
Precio Unitario	\$ 52.00	Precio Total	\$ 312.00
Producto	Bascula digital		
Marca	EMAGIE	Capacidad	5 Kg
Material	Acero inoxidable	Color	Plata
Modelo	MX-HCBC-01		
Incluye		Cantidad	2
Precio Unitario	\$ 299.00	Precio Total	\$ 598.00
Gasto Total	\$ 944.00		



Otros de Cocina.			
Producto	Campana de servicio.		
Marca		Modelo	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris.
Medidas			
Incluye		Cantidad	1
Precio Unitario	\$ 83.00	Precio Total	\$ 83.00
Producto	Impresora de comandas		
Marca	EPSON		
Material		Color	Gris.
Modelo	TM-T20II-062		
Incluye		Cantidad	1
Precio Unitario	\$3,599.00	Precio Total	\$3,599.00
Gasto Total	\$ 3,682.00		



Equipo de Apoyo de Barra.				
Producto	Licuadora			
Marca	Oester	Capacidad	2 Lt	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Modelo	BLSTBG4127Z013			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 1,199.00	Precio Total	\$ 1,199.00	
Producto	Porta Condimentos			
Marca		Modelo		
Material	Plástico.	Color	Negro.	
Medidas	largo 45 cm, ancho 13.5 cm, alto 8.3 cm			
Incluye	6 compartimentos	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 420.00	Precio Total	\$ 420.00	
Producto	Vaso para utensilios			
Marca		Capacidad	30 Oz	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 70.28	Precio Total	\$ 140.56	
Producto	Charola levantaplatos			
Marca	Technoware	Modelo		
Material	Polipropileno	Color	Gris.	
Medidas	Largo 43 cm, ancho 53 cm, alto 18 cm.			
Incluye	2 piezas	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 224.03	Precio Total	\$ 448.06	
Gasto Total	\$ 2,207.62			

Equipo Mayor de Barra.			
Producto	Refrigerador contrabarra de 2 puertas		
Marca	ASBER.	Voltaje	115 V
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro
Medidas	Largo 176.5 cm, fondo 71 cm, alto 93.9 cm		
Modelo	ABBC-68-H	Cantidad	1
Precio Unitario	\$ 48,803.00	Precio Total	\$ 48,803.00
Producto	Congelador horizontal		
Marca	Torrey	Modelo	Polar ch-7
Material	Aluminio embozado	Color	Blanco.
Medidas	Frente 93.9 cm, fondo 53.3 cm, alto 84.4 cm		
Voltaje	115 volts	Cantidad	1
Precio Unitario	\$ 6,675.00	Precio Total	\$ 6,675.00
Producto	Fregadero 1 tarja		
Marca	INMENZA	Modelo	EEF1Ed
Material	Esmaltado	Color	Gris.
Medidas	Frente 80 cm, fondo 50cm, altura 90 cm		
Incluye	Llave de agua	Cantidad	1
Precio Unitario	\$ 3,360.00	Precio Total	\$ 3,360.00
Producto	Mesa de Trabajo.		
Marca	Torrey.	Modelo	BLAZER
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.
Medidas	Frente 120 cm, fondo 60 cm, altura 87 cm		
Incluye	Entrepaño	Cantidad	2
Precio Unitario	\$ 3,860.00	Precio Total	\$ 7,720.00
Gasto Total	\$ 66,558.00		



Equipo de Apoyo de Barra.			
Producto	Licuadora		
Marca	Oester	Capacidad	2 Lt
Material	Acero inoxidable	Color	Gris
Modelo	BLSTBG4127Z013		
Incluye		Cantidad	1
Precio Unitario	\$ 1,199.00	Precio Total	\$ 1,199.00
Producto	Porta Condimentos		
Marca		Modelo	
Material	Plástico.	Color	Negro.
Medidas	largo 45 cm, ancho 13.5 cm, alto 8.3 cm		
Incluye	6 compartimentos	Cantidad	1
Precio Unitario	\$ 420.00	Precio Total	\$ 420.00



Producto	Vaso para utensilios			
Marca		Capacidad	30 Oz	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 70.28	Precio Total	\$ 140.56	
Producto	Charola levantaplatos			
Marca	Technoware	Modelo		
Material	Polipropileno	Color	Gris.	
Medidas	Largo 43 cm, ancho 53 cm, alto 18 cm.			
Incluye	2 piezas	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 224.03	Precio Total	\$ 448.06	
Gasto Total	\$ 2,207.62			

Equipo Menor de Barra.				
Producto	Colador de Gusano			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas	largo 16 cm, ancho 11.7 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 40.00	Precio Total	\$ 80.00	
Producto	Colador			
Marca	Ekco			
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas	Diametro 5 cm.			
Modelo	750 105 995 222 5	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 119.00	Precio Total	\$ 238.00	
Producto	Embudo de plástico			
Marca		Capacidad	16 Oz	
Material	Plástico	Color	Blanco	
Medidas	Diametro 12.7 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 21.00	Precio Total	\$ 42.00	
Producto	Shaker			
Marca		Capacidad	10 Oz	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas				
Incluye	tapa, vaso, colador	Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 70.18	Precio Total	\$ 210.54	

Producto	Tapete antiderrames.			
Marca		Modelo		
Material	Caucho termoplástico	Color	Negro	
Medidas	Largo 68.58 cm, ancho 9.52			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 107.00	Precio Total	\$ 214.00	
Producto	Tapete de bar escurridor			
Marca		Modelo		
Material	Caucho termoplástico	Color	Negro	
Medidas	Laro 45.1 cm, ancho 30.5 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 219.00	Precio Total	\$ 657.00	
Producto	Cuchara bailarina			
Marca	Qualite	Modelo	CMPE-17	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas	Largo 27.5 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 29.00	Precio Total	\$ 87.00	
Producto	Hieleras para vino			
Marca	Qualite	Modelo	CMPE-13	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas	Alto 14 cm, diametro 13.5 cm			
Capacidad	1.3 Lt	Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 45.00	Precio Total	\$ 270.00	
Producto	Botella de presión.			
Marca		Capacidad	354.88 ml	
Material	Plástico	Color	Blanco.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	5	
Precio Unitario	\$ 18.00	Precio Total	\$ 90.00	
Producto	Cuchillo chef.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Blanco.	
Medidas	Longitud 20 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 80.00	Precio Total	\$ 160.00	
Producto	Piedra para afilar.			
Marca		Modelo		
Material		Color	Gris.	
Medidas	Largo 20 cm, ancho 5 cm, altura 2.5 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 23.83	Precio Total	\$ 23.83	

Producto	Cuchillo moldeador recto.			
Marca	Dexter	Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Negro.	
Medidas	Largo 8 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 22.04	Precio Total	\$ 44.08	
Producto	Chaira			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Blanco.	
Medidas	Largo 38 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 98.00	Precio Total	\$ 98.00	
Producto	Tablas			
Marca		Modelo		
Material	Polietileno	Color	Varios	
Medidas	Largo 45 cm, ancho 30 cm, alto 2.5 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 236.06	Precio Total	\$ 472.12	
Producto	Exprimidor.			
Marca		Modelo		
Material	Aluminio	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 38.86	Precio Total	\$ 77.72	
Producto	Pelador			
Marca	Tramontina	Modelo		
Material	Acero inoxidable.	Color	Azul	
Medidas	Largo 19 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 45.24	Precio Total	\$ 90.48	
Producto	Bowl			
Marca		Capacidad	1.6 Lt	
Material	Acero inoxidable.	Color	Gris.	
Medidas	Diametro 22 cm			
Incluye		Cantidad	10	
Precio Unitario	\$ 34.45	Precio Total	\$ 344.50	
Producto	Destapador			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas	Largo 13 cm, ancho 4 cm.			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 19.00	Precio Total	\$ 57.00	

Producto	Pala para hielo				
Marca	Bar Craft	Modelo			
Material	Acero inoxidable	Color	Gris		
Medidas					
Incluye			Cantidad		1
Precio Unitario	\$ 249.00	Precio Total	\$ 249.00		
Gasto total	\$ 3,337.07				

Equipo de Medición de Barra				
Producto	Set de cucharas medidoras			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas	1.2 g, 2.5 g, 5 g y 15 g			
Incluye	4 cucharas	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 17.00	Precio Total	\$ 34.00	
Producto	Taza medidora			
Marca		Capacidad	250 ml	
Material	Policarbonato	Color		
Medidas				
Incluye			Cantidad	
Precio Unitario	\$ 52.00	Precio Total	\$ 156.00	
Producto	Jigger			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Capacidad	1 Oz, 2 Oz			
Incluye			Cantidad	
Precio Unitario	\$ 31.00	Precio Total	\$ 93.00	
Gasto Total	\$ 283.00			

Otros de Barra.				
Producto	Campana de servicio.			
Marca		Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye			Cantidad	
Precio Unitario	\$ 83.00	Precio Total	\$ 83.00	
Producto	Impresora de comandas			
Marca	EPSON	Modelo		
Material		Color	Gris.	
Modelo	TM-T20II-062			
Incluye			Cantidad	
Precio Unitario	\$3,599.00	Precio Total	\$3,599.00	
Gasto Total	\$ 3,682.00			

Desechables Cocina y Barra					
Producto	Plástico film				
Capacidad		Marca	Reynolds		
Cantidad	2	Contiene	300 metros		
Precio	\$ 143.20	Precio Total	\$ 286.40		
Producto	Contenedor de plástico con tapa				
Capacidad	1 Lt	Marca	Jaguar		
Cantidad	3	Contiene	40 piezas		
Precio	\$ 101.26	Precio Total	\$ 303.78		
Producto	Bolsas herméticas				
Capacidad		Marca	Ziploc		
Cantidad	1	Contiene	156 piezas		
Precio	\$ 275.18	Precio Total	\$ 275.18		
Producto	Papel aluminio				
Capacidad		Marca	Reynolds		
Cantidad	1	Contiene	200 hojas		
Precio	\$ 101.26	Precio Total	\$ 101.26		
Producto	Charolas Térmicas				
No.	855	Marca	Jaguar		
Cantidad	1	Contiene	600 Piezas		
Precio	\$ 117.62	Precio Total	\$ 117.62		
Producto	Servilletas de servicio				
Marca	Kleenex elegance		Modelo		
Material			Color	Blanco	
Medidas					
Incluye	3 paquetes de 100 piezas	Cantidad	2		
Precio Unitario	\$ 229.00	Precio Total	\$ 458.00		
Producto	Vaso térmico desechable				
Marca	Convermex	capacidad	8 Oz		
Material			Color	Blanco	
Medidas					
Incluye	120 piezas	Cantidad	1		
Precio Unitario	\$ 75.00	Precio Total	\$ 75.00		
Gasto Total	\$		1,617.24		

Equipo de Oficina.				
Producto	Laptop			
Marca	Hp	Modelo	14-CK0007LA	
Procesador	Intel Celeron	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 6,999.00	Precio Total	\$ 6,999.00	
Producto	Escritorio para oficina red top			
Marca		Modelo	81576401236 3	
Material		Color	Grafito	
Medidas	Ancho 95 cm, largo 55 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 2,799.00	Precio Total	\$ 2,799.00	
Producto	Silla de Oficina.			
Marca		Modelo	6 923787455679	
Material	Tela	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 1,099.00	Precio Total	\$ 1,099.00	
Producto	Impresora multifuncional			
Marca	Hp	Modelo	1KR46C#AKY	
Material		Color	Negro y gris	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 4,499.00	Precio Total	\$ 4,499.00	
Producto	Silla apilable génova			
Marca		Modelo	L112	
Material	Plástico moldeado	Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 849.00	Precio Total	\$ 1,698.00	
Producto	Librero de 5 repisas			
Marca		Modelo	0 42666160711	
Material	MDF	Color	Café.	
Medidas	Ancho 62.4 cm, fondo 29.2 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 999.00	Precio Total	\$ 999.00	
Producto	Escribafolio			
Marca		Modelo	Ofi-pro306-10	
Material	PVC granito	Color	Negro.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 62.50	Precio Total	\$ 125.00	
Producto	Engrapadora			
Marca	Swingline	Modelo	P0057	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 69.90	Precio Total	\$ 69.90	
Producto	Calculadora básica			
Marca	Spectra	Modelo	WCT0115B	
Material		Color	Negro.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 139.00	Precio Total	\$ 139.00	

Producto	Perforadora de 3 orificios			
Marca	Bates Hp 300	Modelo	9842976	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 139.00	Precio Total	\$ 139.00	
Producto	Hojas de papel multiusos			
Marca	Ofixpres	Modelo		
Material		Color	Blanco	
Medidas	Largo 27.94 cm, ancho 21.59 cm			
Incluye	10 paquetes de 500 hojas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 689.00	Precio Total	\$ 689.00	
Producto	Folder			
Marca	Office Depot	Modelo	OD39628	
Material		Color	Manila crema	
Medidas	Largo 27.94 cm, ancho 21.59 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 149.00	Precio Total	\$ 149.00	
Producto	Carpeta de arillo tipo D			
Marca	Wilson Jones	Modelo	P0245	
Material		Color	Negro	
Medidas	Largo 27.94 cm, ancho 21.59 cm			
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 94.00	Precio Total	\$ 376.00	
Producto	Tijeras			
Marca	Maped	Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Azul y negro	
Medidas	Largo 16 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 50.90	Precio Total	\$ 50.90	
Producto	Caja para archivo			
Marca	Rihan Essential	Modelo	PNS05LSBK	
Material	Cartón master.	Color	Negro	
Medidas	Ancho 19.05 cm, largo 39.06 cm, alto 14.6 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 285.00	Precio Total	\$ 285.00	

Producto	Agenda			
Marca		Modelo		
Material		Color	Azul	
Medidas				
Incluye	Formato a 1 página	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 106.00	Precio Total	\$ 106.00	
Producto	Masking tape blue			
Marca	Blue	Modelo		
Material		Color	Azul	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 69.00	Precio Total	\$ 138.00	
Producto	Plumas			
Marca	Bic	Modelo	M250-50 NGR	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye	50 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 189.00	Precio Total	\$ 189.00	
Producto	Clips estandar			
Marca	Ofixpress	Modelo		
Material		Color	Gris.	
Medidas				
Incluye	Caja con 100 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 8.90	Precio Total	\$ 8.90	
Producto	Marca texto			
Marca	Azor	Modelo	2451AM	
Material		Color	Amarillo.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 12.50	Precio Total	\$ 12.50	
Producto	Marcador			
Marca	Sharpie	Modelo		
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 13.50	Precio Total	\$ 40.50	

Producto	Bote de basura de pedal			
Marca		Capacidad	7 Lt	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 362.68	Precio Total	\$ 362.68	
Producto	Grapas			
Marca	Bostitch	Modelo	SBS19151/4	
Material		Color	Gris.	
Medidas	Estandar			
Incluye	5,000 Piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 25.00	Precio Total	\$ 25.00	
Gasto Total	\$ 20,998.38			

Equipo de Caja.				
Producto	Laptop			
Marca	Hp	Modelo	14-CK0007LA	
Procesado	Intel Celeron	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 6,999.00	Precio Total	\$ 6,999.00	
Producto	Silla apilable génova			
Marca		Modelo	L112	
Material	Plástico moldeado	Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 849.00	Precio Total	\$ 849.00	
Producto	Caja registradora			
Marca	Royal	Modelo	210DX	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 3,349.00	Precio Total	\$ 3,349.00	
Producto	Grapas			
Marca	Bostitch	Modelo	SBS19151/4	
Material		Color	Gris.	
Medidas	Estandar			
Incluye	5,000 Piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 25.00	Precio Total	\$ 25.00	

Producto	Papel térmico			
Marca	Office Depot	Modelo	797	
Material	Papel bond	Color	Blanco	
Medidas				
Incluye	12 rollos	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 98.00	Precio Total	\$ 98.00	
Producto	Escribafolio			
Marca		Modelo	Ofi-pro306-10	
Material	PVC granito	Color	Negro.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 62.50	Precio Total	\$ 125.00	
Producto	Engrapadora			
Marca	Swingline	Modelo	P0057	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 69.90	Precio Total	\$ 69.90	
Producto	Calculadora básica			
Marca	Spectra	Modelo	WCT0115B	
Material		Color	Negro.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 139.00	Precio Total	\$ 139.00	
Producto	Tijeras			
Marca	Maped	Modelo		
Material	Acero inoxidable	Color	Azul y negro	
Medidas	Largo 16 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 50.90	Precio Total	\$ 50.90	
Producto	Agenda			
Marca		Modelo		
Material		Color	Azul	
Medidas				
Incluye	Formato a 1 página	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 106.00	Precio Total	\$ 106.00	

Producto	Plumas			
Marca	Bic	Modelo	M250-50 NGR	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye	50 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 189.00	Precio Total	\$ 189.00	
Producto	Clips estandar			
Marca	Ofixpress	Modelo		
Material		Color	Gris.	
Medidas				
Incluye	Caja con 100 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 8.90	Precio Total	\$ 8.90	
Producto	Marca texto			
Marca	Azor	Modelo	2451AM	
Material		Color	Amarillo.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 12.50	Precio Total	\$ 12.50	
Producto	Marcador			
Marca	Sharpie	Modelo		
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 13.50	Precio Total	\$ 40.50	
Producto	Bote de basura de pedal			
Marca		Capacidad	7 Lt	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 362.68	Precio Total	\$ 362.68	
Producto	Teléfono alambrico			
Marca	PANASONIC	Modelo	KX-TS500MEB	
Material		Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 449.00	Precio Total	\$ 449.00	
Producto	Set de 2 mesas			
Marca	Home & Home	Modelo	SET-03	
Material	Aglomerado de madera	Color	café	
Medidas	alto 50 cm, ancho 40 cm			
Incluye	2 mesas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 697.00	Precio Total	\$ 697.00	
Gasto Total	\$ 13,381.38			

Sanitarios.				
Producto	Inodoro			
Marca	Corona	Modelo	URBAN	
Material	Cerámica	Color	Blanco	
Medidas	Largo 69 cm, profundidad 65 cm, ancho 41.6 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 1,649.00	Precio Total	\$ 3,298.00	
Producto	Lavabo			
Marca	Corona	Modelo	URBAN	
Material	Cerámica	Color	Blanco	
Medidas	Largo 85.4 cm, profundo 49.5 cm, ancho 49.5 cm			
Incluye	Llave de agua	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 989.00	Precio Total	\$ 1,978.00	
Producto	Mingitorio			
Marca	Glacier Bay	Modelo	RIENZI	
Material	Cerámica	Color	Blanco	
Medidas	Largo 50.5 cm, profundo 30 cm, ancho 32.5 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 1,199.00	Precio Total	\$ 1,199.00	
Producto	Llave temporizadora para mingitorio			
Marca	RUGO	Modelo	53001	
Material	Acero	Color	Plata	
Medidas	Largo 36 cm, profundidad 12cm, ancho 5 cm			
Incluye	Accesorios de instalación	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 558.00	Precio Total	\$ 558.00	
Producto	Espejo			
Marca	Bassai	Modelo	Luthon lav-57	
Material		Color		
Medidas	Largo 80 cm, ancho 60 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 699.00	Precio Total	\$ 1,398.00	
Producto	Dispensador de toallitas			
Marca	Kimberly-Clark	Modelo		
Material		Color	Humo	
Medidas	Largo 29.2 cm, alto 29.2 cm, fondo 14 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 572.00	Precio Total	\$ 1,144.00	

Producto	Dispensador de papel			
Marca	Kimberly-Clark	Modelo		
Material		Color	Humo	
Medidas	Largo 30.5 cm, alto 26 cm, fondo 14.3 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 379.00	Precio Total	\$ 1,137.00	
Producto	Dispensador de jabón			
Marca	Kimberly-Clark	Modelo		
Material		Color	Humo	
Medidas	Largo 13 cm, ancho 9.7 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 278.63	Precio Total	\$ 835.89	
Producto	Bote de basura de pedal			
Marca		Capacidad	7 Lt	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris	
Medidas				
Incluye		Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 362.68	Precio Total	\$ 2,176.08	
Gasto Total	\$ 19,389.97			

Señalamientos de emergencia.				
Producto	Señalamiento de personal autorizado			
Color	Negro	Cantidad	1	
Material	Plástico de alto impacto			
Medidas	Largo 23 cm, ancho 7.5 cm			
Precio Unitario	\$ 67.00	Precio Total	\$ 67.00	
Producto	Señalamiento de sanitario de hombre			
Color	Negro	Cantidad	1	
Material	Plástico de alto impacto			
Medidas	Largo 23 cm, ancho 7.5 cm			
Precio Unitario	\$ 67.00	Precio Total	\$ 67.00	
Producto	Señalamiento de sanitario de mujeres			
Color	Negro	Cantidad	1	
Material	Plástico de alto impacto			
Medidas	Largo 23 cm, ancho 7.5 cm			
Precio Unitario	\$ 67.00	Precio Total	\$ 67.00	

Producto	Señalamiento de extintor			
Color	Rojo	Cantidad	3	
Material	Plástico de alto impacto			
Medidas	Largo 23 cm, ancho 7.5 cm			
Precio Unitario	\$ 69.00	Precio Total	\$ 207.00	
Producto	Señalamiento de evacuación			
Color	Verde	Cantidad	2	
Material	Plástico de alto impacto			
Medidas	Largo 23 cm, ancho 7.5 cm			
Precio Unitario	\$ 69.00	Precio Total	\$ 138.00	
Producto	Señalamiento de prohibido fumar			
Color	Gris	Cantidad	2	
Material	Acero inoxidable			
Medidas	Largo 11 cm, ancho 11 cm			
Precio Unitario	\$ 60.00	Precio Total	\$ 120.00	
Producto	Señalamiento de sismos e incendios			
Color	Blanco y Azul	Cantidad	2	
Material	Estireno			
Medidas	Largo 25cm, ancho 30 cm			
Precio Unitario	\$ 32.00	Precio Total	\$ 64.00	
Gasto Total	\$ 730.00			

Equipo y líquidos de limpieza				
Producto	Bote de basura con tapa y ruedas			
Marca	Rubbermaid	Capacidad	121 Lt	
Material	Polipropileno	Color	Negro	
Medidas	Ancho 57 cm, profundidad 61 cm			
Modelo	Fg5h9848bla	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 499.00	Precio Total	\$ 499.00	
Producto	Bote de basura de pedal			
Marca		Capacidad	7 Lt	
Material	Acero inoxidable	Color	Gris.	
Medidas				
Incluye		Cantidad	5	
Precio Unitario	\$ 362.38	Precio Total	\$1,811.90	

Producto	Bolsas de basura extrajumbo			
Marca	Servibolsas	Capacidad	200 Lt	
Material	Plástico biodegradable	Color	Negro	
Medidas	Ancho 76 cm, largo 90 cm			
Incluye	20 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 109.00	Precio Total	\$ 109.00	
Producto	Bolsas de basura chica			
Marca	Servibolsas	Modelo	15 Lt	
Material	Plástico biodegradable	Color	Blanco	
Medidas	Ancho 43 cm, largo 45 cm			
Incluye	20 Piezas	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 35.00	Precio Total	\$ 70.00	
Producto	Cubeta			
Marca	Rubbermaid Tandem	Modelo		
Material		Color	Amarillo	
Medidas	Alto 49.78 cm, ancho 34.29, fondo 58.93 cm.			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 1,019.00	Precio Total	\$2,038.00	
Producto	Escoba			
Marca	Sin marca	Modelo	iberica	
Material		Color		
Medidas				
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 79.00	Precio Total	\$ 316.00	
Producto	Recogedor Vileda con bastón			
Marca		Modelo		
Material	Plástico	Color	Rojo	
Medidas				
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 51.00	Precio Total	\$ 153.00	
Producto	Trapeador de mango largo scotch-brite			
Marca	3M	Modelo		
Material	Plástico	Color	Blanco	
Medidas				
Incluye		Cantidad	4	
Precio Unitario	\$ 92.00	Precio Total	\$ 368.00	

Producto	Cepillo clásico con bastón			
Marca	Swipe	Modelo		
Material		Color	Rojo	
Medidas	Largo 140 cm			
Incluye		Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 71.00	Precio Total	\$ 213.00	
Producto	Dispensador de jabón			
Marca	Kimberly-Clark	Modelo		
Material		Color	Humo	
Medidas	Largo 13 cm, ancho 9.7 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 278.63	Precio Total	\$ 557.26	
Producto	Dispensador de toallitas			
Marca	Kimberly-Clark	Modelo		
Material		Color	Humo	
Medidas	Largo 29.2 cm, alto 29.2 cm, fondo 14 cm			
Incluye		Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 572.00	Precio Total	\$ 572.00	
Producto	Fibra con esponja			
Marca	Scotch Brite	Modelo		
Material		Color	Amarillo	
Medidas				
Incluye	10 Piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 176.96	Precio Total	\$ 176.96	
Producto	Toallas interdobladas			
Marca	Greymoon	Modelo		
Material		Color	Blanco	
Medidas				
Incluye	8 paquetes con 150 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 229.00	Precio Total	\$ 229.00	
Producto	Papel higiénico			
Marca	Greymoon	Modelo		
Material		Color		
Medidas				
Incluye	6 rollos de 250 metros	Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 369.00	Precio Total	\$ 738.00	

Producto	Pistola Swipe			
Marca	Swipe	Capacidad	500 ml	
Material	Polietileno	Color	Blanco	
Medidas				
Incluye		Cantidad	6	
Precio Unitario	\$ 51.00	Precio Total	\$ 306.00	
Producto	Bomba destapacaños			
Marca		Modelo		
Material	Polietileno	Color	Negro	
Medidas				
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 69.00	Precio Total	\$ 138.00	
Producto	Cepillo para baños			
Marca		Modelo		
Material		Color	Azul	
Medidas				
Incluye	Base para cepillo	Cantidad	3	
Precio Unitario	\$ 51.00	Precio Total	\$ 153.00	
Producto	Cepillo plancha para trastes			
Marca		Modelo		
Material	Nylon y Polipropileno	Color	Blanco	
Medidas	Largo 17.5 cm, ancho 6.25 cm			
Incluye		Cantidad	2	
Precio Unitario	\$ 42.00	Precio Total	\$ 84.00	
Producto	Jerga de microfibra			
Marca	KIRKLAND	Modelo		
Material		Color	Amarillo	
Medidas	Largo 40.6 cm, ancho 40.6 cm			
Incluye	36 piezas	Cantidad	1	
Precio Unitario	\$ 499.00	Precio Total	\$ 499.00	
Gasto Total	\$ 9,031.12			

Productos de Limpieza					
Productos	Marca	Cantidad	Lt	Precio	Total
Limpiador liquido multiusos	Swipe	1	19	\$ 1,218.00	\$1,218.00
Limpiador multiusos para el piso	Poett	1	10	\$ 111.51	\$ 111.51
Limpiador de ventanas	Swipe	1	19	\$ 1,033.56	\$1,033.56
Jabón liquido biodegradable de manos	Swipe	1	20	\$ 861.88	\$ 861.88
Deserrasante y desinfectante de baños	Swipe	1	3.5	\$ 363.00	\$ 363.00
Desinfectante y Sanitizante	Swipe	1	19	\$ 1,675.04	\$1,675.04
Desengrasante Member's Mark	M'M	1	10	\$ 189.24	\$ 189.24
Detergente liquido para trastes	Axon	2	2.8	\$ 169.00	\$ 338.00
Blanqueador liquido cloralex	Cloralex	1	10	\$ 107.91	\$ 107.91
Desinfectante liquido de frutas y verduras	Swipe	1	1	\$ 140.00	\$ 140.00
Gasto Total	\$ 6,038.14				

Botiquin.				
Producto	Botiquin			
Color	Metálico	Cantidad	2	
Material				
Medidas	Ancho 26 cm, alto 30 cm			
Precio Unitario	\$ 329.00	Precio Total	\$ 658.00	
Producto	Especificaciones	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Agua Oxigenada	Bote de 110 ml	2	\$ 15.00	\$ 30.00
Alcohol desnaturalizado	Bote de 200 ml	2	\$ 21.50	\$ 43.00
Venda elástica	5 cm x 5 cm	4	\$ 9.00	\$ 36.00
Venda elástica	10 cm x 5 cm	2	\$ 18.00	\$ 36.00
Cinta adhesiva micropore	Color piel	2	\$ 50.00	\$ 100.00
Venditas adhesivas	Caja con 30 piezas	2	\$ 25.00	\$ 50.00
Gasas esterilizadas	Caja con 12 piezas	2	\$ 22.00	\$ 44.00
Algodón	Torundas Equate	2	\$ 20.00	\$ 40.00
Aspirina	Caja con 40 piezas	1	\$ 32.00	\$ 32.00
Merthiolate	Rojo de 30 ml	2	\$ 41.00	\$ 82.00
Gasto Total	\$ 1,151.00			

Extintores				
Producto	Extintor			
Tipo de extintor	K	Capacidad	4.5 Lt	
Fabricante	Rox International	Cantidad	1	
Material	Acero inoxidable			
Precio Unitario	\$2,999.00	Precio Total	\$2,999.00	
Incluye				
Soporte de pared, carga de extintor, garantía 1 año de carga 5 años de extintor, carta responsiva				
Producto	Extintor			
Tipo de extintor	A,B,C	Capacidad	4.5 Lt	
Fabricante	Rox International	Cantidad	2	
Material	Metal			
Precio Unitario	\$ 699.00	Precio Total	\$1,398.00	
Incluye				
Soporte de pared, carga de extintor, garantía 1 año de carga 5 años de extintor, carta responsiva				
Gasto Total	\$ 4,397.00			

Loza.					
Producto	Plato Taiyiri				
Tipo de plato	Cuadrado				
Color	Natural	Cantidad	25		
Color	Manganeso	Cantidad	25		
Medidas del plato	Largo 18 cm, ancho 18 cm.				
Precio Unitario	\$ 139.00	Precio Total	\$6,950.00		
Producto	Plato Taiyiri				
Tipo de plato	Redondo				
Color	Natural	Cantidad	20		
Color	Manganeso	Cantidad	20		
Medidas del plato	Diámetro 25 cm.				
Precio Unitario	\$ 184.00	Precio Total	\$7,360.00		
Producto	Plato Taiyiri				
Tipo de plato	Redondo				
Color	Natural	Cantidad	20		
Color	Manganeso	Cantidad	20		
Medidas del plato	Diámetro 30 cm				
Precio Unitario	\$ 229.00	Precio Total	\$9,160.00		
Producto	Bowl Taiyiri				
Tipo de plato	Bowl				
Color	Natural	Cantidad	20		
Color	Manganeso	Cantidad	20		
Medidas del plato	Diámetro 19 Cm (18 Oz)				
Precio Unitario	\$ 173.00	Precio Total	\$6,920.00		
Producto	Cazuela Taiyiri				
Tipo de plato	Cazuela				
Color	Natural	Cantidad	20		
Color	Manganeso	Cantidad	20		
Medidas del plato	Diámetro 16 cm				
Precio Unitario	\$ 128.00	Precio Total	\$5,120.00		
Gasto Total	\$ 35,510.00				

Cristalería.					
Producto	Copa sin tallo				
Material	Vidrio	Capacidad	16.9 Oz		
Cantidad	25	Precio Unitario	\$ 79.00		
Precio Total	\$ 1,975.00				
Producto	Shot slant				
Material	Vidrio	Capacidad	2 Oz		
Cantidad	20	Precio Unitario	\$ 49.00		
Precio Total	\$ 980.00				

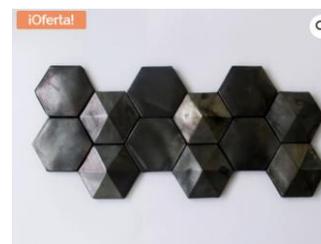
Producto	Vaso impressions			
Material	Vidrio	Capacidad	9.97 Oz	
Cantidad	30	Precio Unitario	\$ 59.00	
Precio Total	\$ 1,770.00			
Producto	Vaso rings			
Material	Vidrio	Capacidad	12 Oz	
Cantidad	25	Precio Unitario	\$ 59.00	
Precio Total	\$ 1,475.00			
Producto	Vaso can			
Material		Capacidad	15.9 Oz	
Cantidad	25	Precio Unitario	\$ 99.00	
Precio Total	\$ 2,475.00			
Producto	Copa de vino			
Material	Vidrio	Capacidad	18.8 Oz	
Cantidad	3	Marca	Luminarc	
# de piezas por caja	18 piezas			
Precio	\$ 779.00	Precio Total	\$2,337.00	
Gasto Total	\$ 11,012.00			

Plaque				
Producto	Cubiertos 200 piezas			
Marca	Röslein	Color	Gris	
Modelo	Ibiza			
Incluye	tenedores, cucharas, cucharas de té, cuchillos			
Material	Acero inoxidable			
Precio Unitario	\$8,549.00	Cantidad	1	
Precio Total	\$ 8,549.00			

Mesas y Sillas			
Mesa Rectangular			
Material	Madera de Pino		
Medidas	Ancho 90 cm, Largo 120 cm		
Capacidad de personas	6 Personas		
Precio Unitario	\$ 10,000.00	Cantidad	4
Precio Total	\$ 40,000.00		
Incuye	6 Sillas por mesa		
Mesa Rectangular			
Material	Madera de Pino		
Medidas	Ancho 90 cm, Largo 90 cm		
Capacidad de personas	4 Personas		
Precio Unitario	\$ 5,500.00	Cantidad	4
Precio Total	\$ 22,000.00		
Incuye	4 Sillas por mesa		
Sillas			
Material	Madera de pino		
Precio Unitario	\$ 1,600.00		
Observaciones	Las sillas ya estan incluidas		
Gasto Total	\$ 62,000.00		



Elementos Decorativos				
Producto	Tazas de cobre.			
Material	Cobre, martillado a mano.			
Diametro	8 cm			
Procedencia	Santa Clara del Cobre, Michoacán			
Capacidad	12 Oz	Uso	Servilletero	
Observaciones				
Precio Unitario	\$ 155.00	Cantidad	10	
Precio Total	\$ 1,550.00			
Producto	Soporte para pantalla			
Material	Acero			
Medidas	Alto 43 cm, Ancho 30 cm			
Procedencia				
Capacidad	70 kilos	Uso		
Observaciones	Incluye 2 repisas			
Precio Unitario	\$ 612.76	Cantidad	2	
Precio Total	\$ 1,225.52			
Producto	Pantalla			
Material				
Peso	22.4 kg	Marca	LG	
Modelo	65UM7105PUA			
Capacidad	65 "	color	Negro	
Observaciones	Incluye barra de sonido			
Precio Unitario	\$ 14,042.72	Cantidad	2	
Precio Total	\$ 28,085.44			
Producto	Mural			
Material	Barro negro			
Medidas	Largo 1 metro, ancho 50 cm			
Procedencia				
Capacidad		Uso	decoración	
Observaciones	contiene 12 piezas			
Precio Unitario	\$ 2,500.00	Cantidad	10	
Precio Total	\$ 25,000.00			
Producto	Porta velas Rombo			
Material	Barro negro			
Medidas	Alto 30 cm	Diametro	30 cm	
Procedencia				
Capacidad		Uso	decoración	
Observaciones	incluye vela			
Precio Unitario	\$ 820.00	Cantidad	10	
Precio Total	\$ 8,200.00			
Producto	Candil Zazil			
Material				
Diametro	Alto 15 cm, ancho 11.5 cm			
Procedencia				
Capacidad		Uso	decoración	
Observaciones				
Precio Unitario	\$ 982.00	Cantidad	3	
Precio Total	\$ 2,946.00			



Producto	Esferas				
Material	Vidrio soplado				
Diametro					
Procedencia					
Capacidad		Uso	decoración		
Observaciones	incluye 3 piezas				
Precio Unitario	\$ 490.00	Cantidad	4		
Precio Total	\$		1,960.00		
Producto	Jarrito mezcalero				
Material	Esmaltes minerales				
Diametro	15 cm				
Procedencia					
Capacidad	250 ml	Uso	decoración		
Observaciones					
Precio Unitario	\$ 275.00	Cantidad	5		
Precio Total	\$		1,375.00		
Producto	Reloj				
Material	Mezcla de metales				
Diametro	50 cm				
Procedencia					
Capacidad		Uso	decoración		
Observaciones					
Precio Unitario	\$ 699.00	Cantidad	1		
Precio Total	\$		699.00		
Producto	Lámpara lea				
Material	Barro ahumado				
Diametro	32 cm				
Procedencia					
Capacidad		Uso	decoración		
Observaciones					
Precio Unitario	\$ 2,585.00	Cantidad	10		
Precio Total	\$		25,850.00		
Producto	Lámpara lea				
Material	Barro normal				
Diametro	38 cm				
Procedencia					
Capacidad		Uso	decoración		
Observaciones					
Precio Unitario	\$ 3,080.00	Cantidad	6		
Precio Total	\$		18,480.00		
Gasto Total	\$	115,370.96			

Gasto Total por Área.	
Equipo de Almacén	\$ 80,637.66
Equipo Mayor de Cocina	\$ 141,233.60
Equipo de Apoyo de Cocina	\$ 12,617.00
Equipo Menor de Cocina	\$ 35,998.10
Equipo de Medición de Cocina	\$ 944.00
Otros de Cocina	\$ 3,682.00
Equipo Mayor de Barra	\$ 66,558.00
Equipo de Apoyo de Barra	\$ 2,207.62
Equipo Menor de Barra	\$ 3,337.07
Equipo de Medición de Barra	\$ 283.00
Otros de Barra	\$ 3,682.00
Desechables Cocina y Barra	\$ 1,617.24
Oficina	\$ 20,998.38
Caja	\$ 13,381.38
Equipo y líquidos de limpieza	\$ 15,069.26
Señalamientos	\$ 730.00
Botiquín	\$ 1,151.00
Extintores	\$ 4,397.00
Sanitarios	\$ 12,340.98
Comedores y sillas	\$ 62,000.00
Loza ,Cristalería y Plaqué	\$ 64,551.00
Decoración y ambientación	\$ 115,370.96
Gasto Total	\$ 662,787.25

Licencia de uso de suelo.



Gobierno de Guadalajara

Coordinación General de Gestión Integral de la Ciudad

Dirección de Ordenamiento del Territorio

Espacio exclusivo de ventanilla

Solicitud de Dictamen de Usos y Destinos Específicos

Factibilidad de Uso de Suelo para Licencia Municipal de Funcionamiento para Giros, Obras de Adaptación o Remodelación, Subdivisión, Relotificación o Régimen de Condominio

1) De la lista de trámites, marque sólo una opción:

- Quiero abrir un negocio nuevo, cambiar o refrendar el Giro.
- Quiero realizar Obras de Adaptación o Remodelación, sin ampliar la construcción.
- Quiero subdividir un predio en varias fracciones independientes (Subdivisión).
- Quiero modificar las colindancias entre varios predios (Relotificación).
- Quiero constituir un Régimen de Condominio (varias unidades privativas, edificadas en un mismo predio).

2) Datos del interesado

2.1 Tipo de interesado (marque solo una opción):

Propietario del inmueble Gestor o promotor

2.2 Nombre completo del interesado (según identificación oficial) :

2.3 Número de teléfono (fijo): _____ Número de Celular: _____ Correo electrónico:

2.4 Otras personas autorizadas para dar seguimiento al trámite, o recibir la respuesta al mismo (opcional): Nombre(s) completo(s) (según identificación oficial): _____

3) Datos del Predio

- 3.1** Calle o Avenida: _____ Número oficial: _____
 Colonia: _____ Código Postal: _____
 Entre calle _____ y calle _____
- 3.2** Superficie de Predio (m²): _____ Frente del predio (m): _____
- 3.3** Tipo de predio: Baldío (sin edificar) Edificado parcial o totalmente
- 3.4** Cuenta(s) del PREDIAL: _____
- 3.5** Clave(s) Catastral(es): _____
- 3.6** Uso actual del Predio o Edificación Existente: _____

4) Datos del Giro solicitado



- 4.1** Superficie de Giro solicitado (m²): _____
- 4.2** Redacte con claridad el giro o actividad (uso del suelo) que se pretende desempeñar:

- 4.3** En caso de refrendo de Licencia de Giro, escriba el número de la Licencia anterior _____
 Señale el giro o actividad de dicha Licencia: _____
- 4.4** En caso de Obras de Adaptación o Remodelación, redacte con claridad lo que se pretende realizar:

Gobierno de Guadalajara

Coordinación General de Gestión Integral de la Ciudad
 Dirección de Ordenamiento del Territorio

5) Para Subdivisión, Relotificación y Régimen de Condominio*

5.1 Para **Subdivisión** de un predio en varias fracciones, es necesario que anexe croquis o plano impreso; en tamaño carta, oficio o doble carta; donde señale con claridad: a) localización del predio, b) el predio actual con sus dimensiones perimetrales, y superficie en metros cuadrados, y c) el mismo predio con las fracciones resultantes, indicando igualmente las dimensiones perimetrales y superficies de las mismas, así como el uso del suelo previsto.

5.2 Para **Relotificación** (modificación de linderos entre varios predios), es necesario que anexe croquis o plano impreso; en tamaño carta, oficio o doble carta; donde señale con claridad: a) localización del predio, b) los predios involucrados, con sus dimensiones perimetrales y superficies en metros cuadrados, y c) el resultado de la relotificación, señalando igualmente las dimensiones perimetrales y superficies de cada predio resultante, así como el uso del suelo previsto.

5.3 Para **Régimen de Condominio**, especifique el uso del suelo solicitado y la cantidad de unidades privadas:

* En caso de **situación de hecho**, anexe copia de escrituras, predial o historial catastral, con antigüedad mayor a 5 años.

Declaro bajo protesta que los datos pro

6) Croquis de Localización del Predio

	Calle:				

6.1 Dibuje su predio dentro de la manzana;

6.2 Anote las medidas perimetrales del predio, según la escritura de propiedad;

6.3 Anote la distancia entre la esquina más cercana y el inicio del predio, y/o número de predios de separación;

6.4 Anote el nombre de las calles circundantes, incluyendo las laterales y la de atrás.

6.5 En caso de que lo considere necesario, puede anexar un croquis de mayor tamaño y definición.

porcionados son verdaderos, y que cualquier falsedad u omisión será motivo de revocación del presente, y me haré acreedor a las sanciones administrativas y legales correspondientes, sin ningún perjuicio para el Municipio de Guadalajara.

Nombre y firma del interesado

Nota: El dictamen será entregado únicamente al interesado, o a las personas autorizadas para tal efecto y que estén debidamente registradas en esta solicitud, presentando

identificación oficial para su cotejo (Credencia INE, Pasaporte o Licencia de Conducir)

Este espacio está reservado para la Ventanilla, favor de no contestar.

**Requisitos para ingresar la solicitud de Dictamen de Usos y
Destinos Específicos:**

- Solicitud debidamente contestada.
- Copia de Identificación oficial del interesado, y en su caso de las personas autorizadas respecto al trámite.
- Fotografías a color del frente de la finca o predio (en vía pública), y de las fincas o predios colindantes.
- Copia del recibo del pago de derechos por emisión del dictamen.
- Copia de boleta del Impuesto Predial o Clave Catastral
- Copia de Poder Notarial o Carta Poder (en caso de ser necesario).
- Otros documentos (optativo): _____

Nombre, firma, fecha y sello de quien recibe

Licencia de Funcionamiento.



Solicitud de Licencia de Giro o Anuncio



DATOS DEL TITULAR				
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE O RAZÓN SOCIAL				
CURP	REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES		CORREO ELECTRÓNICO	
DOMICILIO PARTICULAR			NO. EXTERIOR	NO. INTERIOR
COLONIA	CIUDAD		CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO
DATOS DEL ESTABLECIMIENTO				
ACTIVIDAD ESPECÍFICA				
CALLE			NO. EXTERIOR	LETRA EXTERIOR
COLONIA			NO. INTERIOR	LETRA INTERIOR
ESPECIFICACIONES		EDIFICIO O PLAZA	LOCAL	CÓDIGO POSTAL
SUP. CONSTRUIDA MTS.	ÁREA A UTILIZAR MT2	INVERSIÓN ESTIMADA	NO. EMPLEADOS	NO. DE CAJONES DE ESTACIONAMIENTO
DATOS DEL ANUNCIO				
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE				
TEXTO DEL ANUNCIO				
LARGO	ANCHO	VISTAS	OBSERVACIONES	
SIN ESTRUCTURA		VARIANTE	MATERIAL DEL ANUNCIO	
<input type="checkbox"/> Gabinete Corrido <input type="checkbox"/> Voladizo perpendicular muro <input type="checkbox"/> Eventuales <input type="checkbox"/> Toldo <input type="checkbox"/> Gabinete letras individuales <input type="checkbox"/> Rotulado <input type="checkbox"/> Otros _____ (Indicar)		<input type="checkbox"/> Luminoso <input type="checkbox"/> Iluminado <input type="checkbox"/> No iluminado <input type="checkbox"/> Multicara <input type="checkbox"/> Neón <input type="checkbox"/> Giratorio	<input type="checkbox"/> Acrílico <input type="checkbox"/> Lámina <input type="checkbox"/> Pintura <input type="checkbox"/> Lona <input type="checkbox"/> Otros _____ (Indicar)	
CROQUIS DE LA UBICACIÓN				

LA DOCUMENTACIÓN FALTANTE SE ANOTARÁ AL REVERSO

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DECLARO QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS SON VERDADEROS. DE LA MISMA MANERA, ME COMPROMETO A CUMPLIR LAS LEYES Y ORDENAMIENTOS MUNICIPALES QUE RIGEN EL FUNCIONAMIENTO DEL GIRO AUTORIZADO, HACIÉNDOME SABEDOR DE LAS CONSECUENCIAS A QUE ME HAGO ACREEDOR EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS. ASÍ MISMO, ME COMPROMETO A CUMPLIR EN EL TÉRMINO QUE SE ME INDIQUE, CON LOS REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICO QUE ME SEAN SEÑALADOS, PARA EL BUEN DESEMPEÑO Y DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES INHERENTES A LA EXPLOTACION DEL GIRO QUE SE DESCRIBE.

REQUISITOS PARA EL TRÁMITE DE LICENCIA NUEVA

DOCUMENTACIÓN GENERAL:

- 1. CONSULTAR USO DE SUELO
- 2. SOLICITUD DE LICENCIA DE GIRO O ANUNCIO LLENADO Y FIRMADO POR EL TITULAR.
- 3. COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DEL TITULAR, (IFE, INE, PASAPORTE), SE SOLICITARÁ ORIGINAL PARA COTEJAR SI LA COPIA PRESENTA IRREGULARIDADES O ES POCO LEGIBLE.
- 4. TRES FOTOGRAFÍAS DEL LOCAL A COLOR (NO FOTOS DE BUSCADORES DE INTERNET):
 - A) UNA PANORÁMICA DE LA FACHADA COMPLETA, ABARCANDO LAS CONSTRUCCIONES DE LA DERECHA, LA IZQUIERDA Y LA BANQUETA.
 - B) OTRA, DEL MISMO ÁNGULO CON LA PUERTA O CORTINA ABIERTA DONDE SE APRECIE EL NÚMERO OFICIAL.
 - C) UNA TERCERA FOTO DEL INTERIOR DEL LOCAL TOMADA DESDE EL INGRESO AL MISMO, PROCURANDO QUE SE APRECIE EL ÁREA QUE UTILIZARÁ.
- 5. COPIA DEL RECIBO PREDIAL DEL MUNICIPIO DE GUADALAJARA A NOMBRE DEL TITULAR (SI ES PROPIETARIO), DEL DOMICILIO EN DONDE SE INSTALARÁ EL NEGOCIO. SE SOLICITARÁ ORIGINAL PARA COTEJAR, SI LA COPIA PRESENTA IRREGULARIDADES O ES POCO LEGIBLE.
EN CASO DE NO SER PROPIETARIO: ADEMÁS, COPIA DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O COMODATO VIGENTE FIRMADO POR EL PROPIETARIO DE LA FINCA QUE COINCIDA CON EL RECIBO PREDIAL. COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (IFE, INE, PASAPORTE) DEL PROPIETARIO DE LA FINCA.

PERSONA MORAL, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL Y:

- 6. COPIA DEL ACTA CONSTITUTIVA.
- 7. COPIA DEL PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN O DOMINIO.
- 8. COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DEL REPRESENTANTE LEGAL (IFE, INE, PASAPORTE).

SI NO SE PRESENTA EL TITULAR A REALIZAR EL TRÁMITE PUEDE HACERLO OTRA PERSONA PRESENTANDO

- 9. ORIGINAL DE CARTA PODER SIMPLE FIRMADA POR EL OTORGANTE, ACEPTANTE Y DOS TESTIGOS.
- 10. COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DEL OTORGANTE, ACEPTANTE Y LOS TESTIGOS DE LA CARTA PODER (IFE, INE, PASAPORTE).

PARA LOS CENTROS COMERCIALES QUE YA SE TIENEN REGISTRADOS EN ESTA DIRECCIÓN, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL Y:

- 11. CARTA DE ANUENCIA FIRMADA POR EL ADMINISTRADOR DEL CENTRO COMERCIAL.

EN CASO DE SER TORTILLERÍA, ADEMÁS DE LA DOCUMENTACIÓN GENERAL PRESENTARÁ:

- 12. ANUENCIA DE VECINOS CON COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (IFE, INE, PASAPORTE).

EN CASO DE SER MERCADOS MUNICIPALES, ENTREGARÁ ADEMÁS DE LOS PUNTOS 2 Y 3:

- 13. OFICIO EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN JURÍDICA MUNICIPAL O EL TARJETÓN DEL MERCADO A NOMBRE DEL TITULAR.
- 14. COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE LA PLAZA DEL MES EN CURSO.

SERVICIOS DE FUMIGACIÓN, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL Y:

- 15. LICENCIA SANITARIA DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE SALUD JALISCO A NOMBRE DEL TITULAR EN EL DOMICILIO SOLICITADO.

CERRAJERÍAS, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL, MÁS:

- 16. CONSTANCIA DE NO ANTECEDENTES PENALES A NOMBRE DEL TITULAR, EXPEDIDA POR EL INSTITUTO JALISCIENSE DE CIENCIAS FORENSES, CON FECHA NO MAYOR A 90 DÍAS DE SU EXPEDICIÓN.

GUARDERÍAS, ESTANCIAS INFANTILES O CLÍNICAS DE BELLEZA, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL Y:

- 17. COPIA DE AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARÍA DE SALUD JALISCO A NOMBRE DEL TITULAR EN EL DOMICILIO SOLICITADO.
- 18. DICTAMEN COMPATIBLE DE TRAZOS, USOS Y DESTINOS ESPECÍFICOS EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN DE ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO DE GUADALAJARA Y SUS CLAÚSULAS RESPECTIVAS.

VIDEO JUEGOS, ESCUELAS Y/O ACADEMIAS, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL MÁS:

- 19. DICTAMEN COMPATIBLE DE TRAZOS, USOS Y DESTINOS ESPECÍFICOS EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN DE ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO DE GUADALAJARA Y SUS CLAÚSULAS RESPECTIVAS.

CONSULTORIOS MÉDICOS Y LABORATORIOS, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL MÁS:

- 20. COPIA DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARÍA DE SALUD JALISCO A NOMBRE DEL TITULAR EN EL DOMICILIO SOLICITADO O COPIA DE LA CÉDULA PROFESIONAL A NOMBRE DEL TITULAR.

VENTA DE CERVEZA Y/O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL, ADEMÁS:

- 21. CONSTANCIA DE NO ANTECEDENTES PENALES A NOMBRE DEL TITULAR, EXPEDIDA POR EL INSTITUTO JALISCIENSE DE CIENCIAS FORENSES, CON FECHA NO MAYOR A 90 DÍAS DE SU EXPEDICIÓN.
- 22. DICTAMEN COMPATIBLE DE TRAZOS, USOS Y DESTINOS ESPECÍFICOS EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN DE ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO DE GUADALAJARA Y SUS CLAÚSULAS RESPECTIVAS.

GIROS RESTRINGIDOS COMO: VINOS Y LICORES, SALONES DE EVENTOS, BARES, DISCOTECAS, ETC. ENTREGARÁ LA DOCUMENTACIÓN GENERAL INCLUYENDO:

- 23. CONSTANCIA DE NO ANTECEDENTES PENALES A NOMBRE DEL TITULAR, EXPEDIDA POR EL INSTITUTO JALISCIENSE DE CIENCIAS FORENSES, CON FECHA NO MAYOR A 90 DÍAS DE SU EXPEDICIÓN.
- 24. ANUENCIA DE VECINOS CON COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE, (IFE, INE, PASAPORTE).
- 25. DICTAMEN COMPATIBLE DE TRAZOS, USOS Y DESTINOS ESPECÍFICOS EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN DE ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO DE GUADALAJARA Y SUS CLAÚSULAS RESPECTIVAS.

DOCUMENTOS FALTANTES

.....

.....

.....

NOMBRE Y FIRMA DE ENTERADO

ESTA DEPENDENCIA PODRÁ SOLICITAR ALGÚN DOCUMENTO EXTRA A LOS SEÑALADOS CUANDO LA NATURALEZA DEL GIRO SOLICITADO ASÍ LO REQUIERA.

NOTA: EN EL CASO DE REQUERIR LICENCIA PARA ANUNCIO (S) "NO DEBERÁ INSTALARLO (S) HASTA QUE CUENTE CON LA LICENCIA RESPECTIVA".

Horario de Atención, lunes a viernes de 9:00 a 14:00 hrs. www.guadalajara.gob.mx Teléfono: 36 69 13 00 ext. 1581 y 1651
5 de Febrero 249 Col. Las Conchas, C.P. 44460, Guadalajara, Jalisco.

Licencia de Anuncio



Padrón y Licencias
Desarrollo Económico
y Combate a la Desigualdad



SOLICITUD PARA LICENCIA Y DICTAMEN TÉCNICO DE ANUNCIO

PARA SER LLENADO POR EL SOLICITANTE

No. Licencia

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
CALLE		NO. EXTERIOR	
COLONIA		NO. INTERIOR	
ENTRE LAS CALLES		TELÉFONO	
DATOS DEL ANUNCIO			
TEXTO DEL ANUNCIO			
LARGO	ANCHO	VISTAS	ÁREA DEL ANUNCIO
EN CASO DE REFRENDOS ESTRUCTURALES Y SEMIESTRUCTURALES			
NOMBRE DEL PERITO		NÚMERO DE REGISTRO	
DOMICILIO		TELÉFONO	
ESTRUCTURALES (INDICAR TIPO)		SEMIESTRUCTURALES (INDICAR TIPO)	
CROQUIS DE LA UBICACIÓN			

DESCRIPCIÓN DEL ANUNCIO		
SIN ESTRUCTURA	VARIANTE	MATERIAL DEL ANUNCIO
<input type="checkbox"/> Gabinete Corrido <input type="checkbox"/> Voladizo perpendicular muro <input type="checkbox"/> Eventuales <input type="checkbox"/> Toldo <input type="checkbox"/> Gabinete letras individuales <input type="checkbox"/> Rotulado <input type="checkbox"/> Otros _____ (Indicar)	<input type="checkbox"/> Luminoso <input type="checkbox"/> Iluminado <input type="checkbox"/> No iluminado <input type="checkbox"/> Multicara <input type="checkbox"/> Neón <input type="checkbox"/> Giratorio	<input type="checkbox"/> Acrílico <input type="checkbox"/> Lámina <input type="checkbox"/> Pintura <input type="checkbox"/> Lona <input type="checkbox"/> Otros _____ (Indicar)
PARA USO EXCLUSIVO DEL DEPARTAMENTO		
CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	AUTORIZACIÓN
CON FUNDAMENTO EN EL REGLAMENTO DE ANUNCIOS PARA EL MUNICIPIO DE GUADALAJARA (VIGENTE)		

GUADALAJARA, JAL, A ____ DE ____ DE ____

FIRMA DEL TITULAR

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DECLARO QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS SON VERDADEROS. DE LA MISMA MANERA, ME COMPROMETO A CUMPLIR LAS LEYES Y ORDENAMIENTOS MUNICIPALES QUE RIGEN EL FUNCIONAMIENTO DEL GIRO AUTORIZADO, HACIENDOME SABEDOR DE LAS CONSECUENCIAS A QUE ME HAGO ACREEDOR EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS. ASÍ MISMO, ME COMPROMETO A CUMPLIR EN EL TÉRMINO QUE SE ME INDIQUE, CON LOS REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICO QUE ME SEAN SEÑALADOS, PARA EL BUEN DESEMPEÑO Y DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES INHERENTES A LA EXPLOTACIÓN DEL GIRO QUE SE DESCRIBE.

NOTA:
La presente forma tendrá costo de acuerdo a la Ley de Ingresos vigente, cuyo importe será pagado en la Tesorería Municipal adicionado al costo de la Licencia Municipal. FAVOR DE LLENAR LA SOLICITUD A MAQUINA O LETRA DE MOLDE. NO SE ACEPTAN SOLICITUDES ILEGIBLES, ALTERADAS O CON CORRECCIONES

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LICENCIA NUEVA Y EVENTUAL DE ANUNCIO

DOCUMENTACIÓN GENERAL

- 1.- SOLICITUD PARA LICENCIA Y DICTAMEN TÉCNICO DE ANUNCIO, DEBIDAMENTE FIRMADA POR EL TITULAR DE LA LICENCIA MUNICIPAL.
- 2.- COPIA CLARA Y LEGIBLE DE LA LICENCIA MUNICIPAL DE GIRO VIGENTE.
- 3.- COPIA CLARA Y LEGIBLE DE IDENTIFICACION (IFE, INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL, FMI RESIDENTE PERMANENTE EN CASO DE SER EXTRANJERO) DEL TITULAR O REPRESENTANTE LEGAL (DEBERÁ ACREDITAR CON COPIA DEL ACTA CONSTITUTIVA O PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN).
- 4.- 3 FOTOGRAFÍAS A COLOR DE LA FACHADA COMPLETA: 1 DE FRENTE Y 2 PERFILES, DERECHO E IZQUIERDO ABARCANDO SU FACHADA, NO FOTOS DE BUSCADORES DE INTERNET.

EN CASO DE QUE TU ANUNCIO SEA TOTEM O ESTELA, ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR:

- 5.- MEMORIA DE CÁLCULO.
- 6.- PLANO DE COORDENADAS UTM.

REQUISITOS PARA REFRENDO DE EVENTUALES:

- 7.- SOLICITUD PARA LICENCIA Y DICTAMEN TÉCNICO DE ANUNCIO, DEBIDAMENTE FIRMADA POR EL TITULAR DE LA LICENCIA MUNICIPAL.
- 8.- PERMISO ORIGINAL ANTERIOR.
- 9.- EN CASO DE PERMISO DE VALLAS O LONA EN CONSTRUCCIÓN NUEVA, SE DEBERÁ PRESENTAR COPIA DE LA LICENCIA DE CONSTRUCCIÓN VIGENTE.

REQUISITOS PARA REFRENDO DE ANUNCIOS ESTRUCTURAL O SEMIESTRUCTURAL:

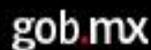
- 10.- SOLICITUD PARA LICENCIA Y DICTAMEN TÉCNICO DE ANUNCIO, FIRMADA POR EL TITULAR DE LA LICENCIA MUNICIPAL.
- 11.- ORIGINAL DE CARTA DE MANTENIMIENTO DEL ANUNCIO, EMITIDA POR EL PERITO RESPONSABLE (INSCRITO EN OBRAS PÚBLICAS).
- 12.- COPIA CLARA Y LEGIBLE DE LA LICENCIA MUNICIPAL (ÚLTIMO REFRENDO).
- 13.- COPIA CLARA Y LEGIBLE DE LA PÓLIZA DE SEGURO DEL ANUNCIO, QUE AMPARE DAÑOS A TERCEROS, RESPONSABILIDAD CIVIL DERIVADO DE LA TENENCIA DE ANUNCIOS PUBLICITARIOS, VIGENTE POR EL AÑO FISCAL EN CURSO.
- 14.- PAGO DE DICTAMEN, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE INGRESOS VIGENTE.

SI NO SE PRESENTA EL TITULAR A REALIZAR EL TRÁMITE PUEDE HACERLO OTRA PERSONA PRESENTANDO:

- 15.- ORIGINAL DE CARTA PODER SIMPLE, FIRMADA POR EL OTORGANTE, ACEPTANTE Y DOS TESTIGOS.
- 16.- COPIA CLARA Y LEGIBLE DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DEL OTORGANTE, ACEPTANTE Y TESTIGOS DE LA CARTA PODER (IFE, INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL, FMI RESIDENTE PERMANENTE EN CASO DE SER EXTRANJERO).

Aviso Patronal al IMSS e INFONAVIT.

gob.mx	
Instituto Mexicano del Seguro Social - Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores	
Aviso de Inscripción del Trabajador (AFIL-02)	
Fecha de publicación del formato en el DOF	UMF
31 / 07 / 2015 DD MM AAAA	Fecha de solicitud del trámite
	DD / MM / AAAA (*) Datos Opcionales
Datos generales del trabajador	
Número de Seguridad Social:	
CURP:	
*RFC:	
Nombre(s): <small>Sin abreviaturas</small>	
Primer apellido: <small>Sin abreviaturas</small>	
Segundo apellido: <small>Sin abreviaturas</small>	
Sexo: <input type="radio"/> 1 Hombre <input type="radio"/> 2 Mujer	
Fecha de nacimiento: DD / MM / AAAA	
Lugar de nacimiento: (Estado)	Ocupación del trabajador:
En caso de jornada o semana reducida anotar los días que labora o el horario:	
Salario base de cotización: \$	
Tipo de contratación: <input type="radio"/> 1 Permanente <input type="radio"/> 2 Eventual <input type="radio"/> 3 Eventual Construcción	
Tipo de Salario: <input type="radio"/> 0 Fijo <input type="radio"/> 1 Variable <input type="radio"/> 2 Mixto	
Fecha de ingreso al trabajo: DD / MM / AAAA	
Nombre del padre (aún finado):	
Nombre de la madre (aún finada):	
Domicilio del trabajador	
Código postal:	
Calle: <small>Por ejemplo: Avenida Insurgentes Sur, Boulevard Avila Camacho, Calzada, Corredor, etc.</small>	
Número exterior:	Número Interior:
Colonia: <small>Por ejemplo: Ampliación Juárez, Residencial Hidalgo, Fraccionamiento, Sección, etc.</small>	
*Localidad:	
Municipio o Delegación:	
Estado o Distrito Federal:	
Datos del patrón	
Número de Registro Patronal:	
CURP (Solo en caso de Patrón Persona Física):	
RFC:	
Nombre, denominación, razón social del patrón o sujeto obligado: <small>En caso de persona física (sin abreviaturas): Nombre(s) Primer Apellido Segundo Apellido</small>	
Ubicación del centro de trabajo	
Código postal:	
Calle: <small>Por ejemplo: Avenida Insurgentes Sur, Boulevard Avila Camacho, Calzada, Corredor, etc.</small>	
Número exterior:	Número Interior:
Colonia: <small>Por ejemplo: Ampliación Juárez, Residencial Hidalgo, Fraccionamiento, Sección, etc.</small>	
*Localidad:	
Municipio o Delegación:	
Estado o Distrito Federal:	
Firma del patrón, sujeto obligado o su representante legal (anotar cargo)	
Firma o huella del trabajador	
Exclusivo del IMSS	
Fecha y hora de recepción de este aviso en el IMSS:	
Extemporáneo: <input type="radio"/> 1	Clave de argumento:
Los movimientos que ampara este formato surten efecto tanto para el IMSS como para el INFONAVIT conforme a sus respectivas leyes. Conserve este documento para cualquier aclaración.	



Instituto Mexicano del Seguro Social - Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores

Importante para el patrón

- Para la integración del salario considere los artículos 27, 28, 29, 30 y 32 de la Ley del Seguro Social y 29 de la Ley del INFONAVIT.

Importante para el trabajador

A partir de esta fecha, ha quedado usted inscrito con derecho a recibir las prestaciones de las Leyes del Seguro Social e INFONAVIT, una vez reunidas las condiciones establecidas en ellas:

Recuerde que el Número de Seguridad Social que se le ha asignado es único e intransferible y deberá proporcionarlo cada vez que solicite algún trámite ante los Institutos o ante la AFORE de su elección.

Para la obtención del servicio médico, deberá usted acudir a la Unidad de Medicina Familiar que aparece anotada en este aviso para que le sea entregada su Cartilla Nacional de Salud.

Para el registro de sus beneficiarios legales deberá cumplir con los requisitos que establece la Ley del Seguro Social, además de presentar los siguientes documentos:

- Esposa(o):
- Concubinario(no): (con hijos procreados)
(sin hijos procreados)
- Hijos: (hasta los 16 años)
(de 16 a 25 años)
- Padres:
- Copia certificada del acta de matrimonio civil.
- Copia certificada del acta de nacimiento de cada uno de los hijos.
- Comprobación de convivencia y dependencia económica del asegurado, mínimo 5 años.
- Copia certificada del acta de nacimiento
- Copia certificada del acta de nacimiento y comprobante de la escuela del sistema educativo nacional, donde realiza estudios, que indique inicio y término del ciclo escolar.
- Copia certificada del acta de nacimiento del asegurado y comprobación de convivencia y dependencia económica con el asegurado.

Para todo trámite y solicitud de prestaciones debe presentar la Cartilla Nacional de Salud.

Importante:

Cualquier cambio de domicilio comuníquelo al IMSS a través de la unidad de medicina familiar de su adscripción o a través del portal www.imss.gob.mx.

Revise que su salario esté correctamente anotado, ya que es la base para otorgarle los beneficios que establecen las Leyes del Seguro Social y del INFONAVIT.

Homoclave en el Registro Federal de Trámites y Servicios:

- IMSS-02-001-A
- IMSS-02-001-B
- IMSS-02-001-C
- IMSS-02-001-D
- IMSS-02-001-E
- IMSS-02-001-F
- IMSS-02-001-G
- IMSS-02-009
- IMSS-02-038-A
- IMSS-02-007

Homoclave del formato

AFL-02

Se presenta por triplicado

Referencias

- Asociación Mexicana de Restaurantes.* (s.f.). Obtenido de Asociación Mexicana de Restaurantes.: <http://www.amr.org.mx/noticias.phtml?id=638>
- aventaja marketing & sales growt.* (13 de Octubre de 2016). Obtenido de <http://blog.aventaja.com/que-es-un-cliente-potencial-y-como-encontrarlo>
- cedocvirtual.* (s.f.). Obtenido de cedocvirtual: <https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/12282.pdf>
- Cubas, I. (10 de Junio de 2019). *gourmetdemexico.* Obtenido de gourmetdemexico: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/la-comida-michoacana-es-patrimonio-intangible-de-la-humanidad/#:~:text=La%20comida%20michoacana%20es%20patrimonio%20intangible%20de%20la%20humanidad,-Por%3A%20Gourmet%20de&text=La%20Organizaci%C3%B3n%20de%20>
- Cubas, I. (10 de Enero de 2020). *GourmetdeMexico.* Obtenido de GourmetdeMexico: <https://gourmetdemexico.com.mx/turista-gastronomico/michoacan-y-su-gastronomia/>
- Díaz, L. F. (2005). Planeamiento Estratégico. En L. F. Díaz, *Análisis y planeamiento* (págs. 106-107). San José, Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.
- Díaz, L. F. (2005). Planeamiento Estratégico. En L. F. Díaz, *Análisis y planeamiento* (pág. 102). San José, Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.
- ESCUELA ONLINE DE MARKETING GASTRONÓMICO.* (15 de Enero de 2018). Obtenido de ESCUELA ONLINE DE MARKETING GASTRONÓMICO: <https://escuelamarketingastronomico.net/como-elegir-la-ubicacion-de-tu-restaurante-para-aumentar-tus-ventas/>
- Galván, E. (s.f.). *michoacan.travel.* Obtenido de michoacan.travel: <http://michoacan.travel/assets/uploads/downloads/GastronomiaWeb.pdf>
- Gestion.* (13 de Marzo de 2019). Obtenido de Gestion: <https://www.gestion.org/clientes-potenciales/>
- gmcash.* (04 de Octubre de 2017). Obtenido de gmcash: <https://www.gmcash.es/blog/la-musica-y-tu-restaurante>
- GourmetdeMéxico. (s.f.). *GourmetdeMéxico.* Obtenido de GourmetdeMéxico: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/la-comida-michoacana-es-patrimonio-intangible-de-la-humanidad/>
- Lara, J. (15 de Octubre de 2018). *JoseLara. Diseño de Interiores.* Obtenido de JoseLara. Diseño de Interiores.: <https://www.joselarainteriorismo.com/pasos-para-decorar-un-restaurante/>

- milenio*. (28 de Abril de 2020). Obtenido de milenio:
<https://www.milenio.com/negocios/prestaciones-laborales-de-ley-cuales-son>
- Pedros, D. M., & Milla Gutiérrez, A. (2005). Diagnóstico Estratégico. En D. M. Pedros, & A. Milla Gutiérrez, *La Elaboración del Plan Estratégico y su Implatación a Través del Cuadro de Mando Integral* (págs. 112-113). Madrid: Díaz de Santos, S.A.
- Rivera., M. A. (27 de Septiembre de 2013). *ForbesMéxico*. Obtenido de ForbesMéxico:
<https://www.forbes.com.mx/importancia-de-los-colores-en-la-mercadotecnia/>
- Rodríguez, M. M. (01 de Agosto de 2014). *pymempresario*. Obtenido de pymempresario:
<https://www.pymempresario.com/2014/08/como-construir-una-filosofia-empresarial/>
- Sánchez, L. (22 de Febrero de 2010). *emprendepyme*. Obtenido de emprendepyme:
<https://www.emprendepyme.net/la-importancia-de-la-buena-localizacion-de-un-negocio.html>
- Umaña, M. F., & Osorio Gómez, J. C. (10 de Agosto de 2006). *scielo*. Obtenido de scielo:
http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-59232006000200003&script=sci_arttext&tlng=pt
- Vargas, H. M., & Palmerín Cerna, M. (2012). El Estado de Michoacán y sus Regiones Turísticas. En H. M. Vargas, & M. Palmerín Cerna, *El Estado de Michoacán y sus Regiones Turísticas* (págs. 64-120). Fundación Universitaria Andaluza Inca Garcilaso.