

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“LA INFLUENCIA DE LA ESTANDARIZACION EN COSTOS DE PRODUCCION EN LA COCINA DEL ESTABLECIMIENTO “LAS BRIO””

Autor: Marycarmen León Roque

Tesis presentada para obtener el título de:
Maestra en Cocina de Vanguardia y Alta Gerencia

Nombre del asesor:
Miguel Vázquez García

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

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

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





MAESTRÍA EN COCINA DE VANGUARDIA

Y

ALTA GERENCIA

TÍTULO:

LA INFLUENCIA DE LA ESTANDARIZACIÓN EN COSTOS DE
PRODUCCIÓN EN LA COCINA DEL ESTABLECIMIENTO “LAS BRÍO”

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

MAESTRA EN COCINA DE VANGUARDIA Y ALTA GERENCIA

PRESENTA:

L.G. MARYCARMEN LEÓN ROQUE

ASESOR DE TESIS:

DR. MIGUEL VÁZQUEZ GARCÍA

Agradecimiento

A mi familia, mil palabras no me bastaran para agradecerles su apoyo y comprensión en los momentos difíciles, gracias por compartir mis penas, alegrías y pequeñas victorias, así como mis fracasos, siempre recibiendo de ustedes la palabra de aliento que me dio la fuerza para seguir adelante.

Mando una flor al cielo con todo mi amor a mi abuelo que quiero y no puedo abrazar, pero vive en mi corazón y sé que desde ahí él me ayuda día a día.

A Dios y a ustedes debo un logro más y con ustedes lo comparto.

Contenido

RESUMEN

PALABRAS CLAVE

ABSTRACT

KEYWORDS

INTRODUCCIÓN

CAPITULO 1. FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2 JUSTIFICACIÓN

1.3 PREGUNTA GENERAL

1.4 OBJETIVOS

1.5 HIPÓTESIS

1.6 DELIMITACIÓN TEMPORAL Y ESPACIAL

1.7 MATRIZ DE CONGRUENCIA

CAPITULO 2. MARCO TEÓRICO

2.1 ESTANDARIZACIÓN

2.2 BENEFICIOS DE LA ESTANDARIZACIÓN

2.3 RAZONES PARA ESTANDARIZAR

2.4 RECETAS ESTÁNDAR

2.5 PASOS PARA ESTANDARIZAR

2.6 COSTOS UNITARIOS

2.7 RECETA COMPLEMENTARIA

2.8 COSTOS DE LA RECETA

2.9 CONTROL Y COLOCACIÓN DE PRECIOS

2.10 RENTABILIDAD

CAPITULO 3. METODOLOGÍA Y DISEÑO DEL INSTRUMENTO

3.1 RECETAS A ESTANDARIZAR.

3.2 TABLAS DE RECETAS ESTANDARIZADAS

- 3.3 MONITOREO DE VENTAS 2018
- 3.4 MONITOREO DE VENTAS 2021
- 3.5 MONITOREO DE VENTAS ACTUALES 2023

CAPITULO 4. CONCLUSIONES

- 4.1 RESULTADOS
- 4.2 CONCLUSIONES
- 4.3 RECOMENDACIONES
- 4.4 APORTACIONES DE LA TESIS
- 4.5 TABLA DE RESUMEN DE RESPUESTAS DE INVESTIGACIÓN

Tabla de Ilustraciones

- Ilustración 1 Prueba De Rendimiento
- Ilustración 2 Formula Para Obtener El Costo Unitario
- Ilustración 3 Tabla De Costo Unitario

Tabla de recetas estándar

- Tabla 1 Tabla receta estándar simple
- Tabla 2 Porción de los productos
- Tabla 3 Receta estándar alitas
- Tabla 4 Receta estándar papas
- Tabla 5 Receta estándar papas nacho
- Tabla 6 Receta secundaria estándar tempura
- Tabla 7 Receta secundaria aderezo
- Tabla 8 Receta estándar boneless

Tabla De Gráficas

- Tabla 9 Gráfica De Ventas 2018
- Tabla 10 Gráfica De Gastos 2018
- Tabla 11 Gráfica De Utilidades 2018
- Tabla 12 Gráfica De Ventas 2021

Tabla 13 Gráfica De Gastos 2021

Tabla 14 Gráfica De Utilidades 2021

Tabla 15 Gráfica De Ventas 2023

Tabla 16 Gráfica De Gastos 2023

Tabla 17 Gráficas De Utilidades 2023

Tabla 18 Grafica De Resultados Trimestral

Resumen

La estandarización y costeo de un menú es de suma importancia para los restaurantes ya que se puede mantener en control los gastos y mermas, para poder obtener un aumento en utilidades, los beneficios que nos da una estandarización son muchas entre ellas se encuentran mejoras en los procesos, control de mermas, control de costo y calidad en los alimentos, teniendo en cuenta que es de fácil entendimiento para el cocinero.

Al implementar esta herramienta se reduce la merma por un mal manejo de porción de productos, controlando el costo de producción, teniendo entendido que la estandarización es una garantía al conseguir un resultado favorable. En el trabajo se presenta la estandarización de los platillos que se tienen en el establecimiento Las Brío, las tablas estándar para el trabajador, gráficas y tablas de ventas, gastos y utilidades trimestrales de los años 2018, 2021 y 2023 así como los resultados obtenidos después de todo el proceso.

Palabras clave

Estandarización, costeo, costo, control, merma, utilidades, receta, sub receta, venta, gasto, receta estándar.

Abstract

The standardization and costing of a menú is of utmost importance for restaurants as it can be kept in control of expenses and wastage, in order to obtain an increase in profits, the benefits that gives us a standardization are many among them are improvements in processes, control of wastage, cost control and food quality, considering that it is easy to understand for the cook.

By implementing this tool, wastage is reduced due to poor handling of product portions, controlling the cost of production, with the understanding that standardization is a guarantee of achieving a favorable result. This work presents the standardization of the dishes in the Las Brío establishment, the estándar tables for the worker, graphs and tables of sales, expenses and quarterly profits for the years 2018, 2021 and 2023, as well as the results obtained after the whole process.

Keywords

Standardization, costing, cost, control, shrinkage, utilities, recipe, sub recipe, sale, expense, estándar recipe.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día ofrecer un servicio excelente en un establecimiento de alimentos y bebidas es de suma importancia, para ello nos apoyamos en un control de proceso de producción cumpliendo este un papel fundamental en la preparación de los platillos a ofrecer, en este método se encuentra la estandarización de recetas que son una herramienta esencial en el manejo de calidad ya que al implementar este sistema es más fácil que cualquier empleado la pueda elaborar sin que cambie de sabor o presentación logrando el producto deseado, sin esta el tamaño de las porciones y los desperdicios de alimentos son los dos factores que más influyen en las pérdidas de un establecimiento de alimentos y bebidas. como segunda herramienta importante tenemos el costo de las recetas que es el cálculo exacto del valor de la materia prima y todos los gastos que conlleva elaborar un platillo, tomando en cuenta gas, luz, agua, nómina, tiempo, entre otros factores que pueden variar dependiendo del establecimiento a estos les llamamos gastos indirectos, directos, fijos y variables, esto nos permiten llevar de forma real el precio venta, permitiendo tener una mejor decisión de compra y ayudando a tener un control más eficiente de los recursos del establecimiento.

Es por ello que en el presente trabajo se realizará la estandarización más detallada de las recetas de la empresa Las Brío de acuerdo a las condiciones y necesidades del establecimiento, con la finalidad de obtener resultados de mejora a corto y largo plazo, obteniendo beneficios como un mejor control de los procesos de producción de los productos, un mejor manejo en gestión de compras reflejado en las ganancias, con mejor rentabilidad y funcionalidad del mismo, ya que una estandarización adecuada ayuda de manera positiva el control de los costos, de tal manera que se tengan mayores ganancias a menor costo, por otra parte, en perspectiva del cliente se tiene mismo sabor, porciones y la presentación del producto.

CAPITULO 1. FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del problema

Las Brío es un establecimiento dedicado principalmente a la venta de alitas con la intención de complacer el gusto de los clientes, con productos de primera calidad, un servicio al cliente inigualable y una única experiencia de compra, sin embargo se ha percatado de situaciones tanto de mermas como de costos y gastos que han estado afectando a la empresa monetariamente, los gastos no son equivalentes a las ventas teniendo esta la pérdida monetaria que podemos disminuir con una estandarización adecuada de las recetas, la capacitación del personal para seguir las al pie de la letra, sin embargo la empresa solo ha realizado la estandarización muy sobre los precios actuales de las materias primas dejando de lado la contemplación de otro tipo de gastos.

Posterior del trabajo que se realizara nos podemos preguntar, ¿Qué cambios en las ganancias existen en el negocio Las Brío a partir de la estandarización de las recetas y que tan importante serían los procesos de estandarización para el control de los costos de producción?

Así mismo determinamos la importancia de los procedimientos de estandarización de recetas en el control de los costos de producción.

1.2 Justificación

Es por ello que en el presente trabajo se realizará la estandarización más detallada de las recetas de la empresa Las Brío, con la finalidad de obtener resultados de mejora a corto y largo plazo, obteniendo beneficios como un manejo en gestión de compras reflejando en las ganancias.

1.3 Pregunta general

¿Qué cambios en las ganancias existen en el negocio Las Brío a partir de la estandarización de las recetas y que tan importante serían los procesos de estandarización para el control de los costos de producción?

1.4 Objetivos

Explicar cómo influye la estandarización en los costos de producción del restaurante Las Brío

Determinar la importancia de los procedimientos de estandarización de recetas en el control de los costos de producción

1.5 Hipótesis

Una estandarización adecuada ayuda de manera positiva el control de los costos, de tal manera que se tenga mayores ganancias a menor costo, por otra parte, en perspectiva del cliente se tiene el mismo sabor, porciones y presentación de producto

1.6 Delimitación temporal y espacial

Espacial:

El trabajo se desarrolló en el establecimiento Las Brío en la ciudad de Morelia estado de Michoacán.

Temporal:

En el trabajo se presentan los trimestres de Enero a marzo de los años 2018, 2021 y 2023.

1.7 Matriz de congruencia

<i>La influencia de la estandarización en costos de producción en la cocina del establecimiento Las Brío</i>					
PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVO GENERAL	MARCO TEORICO	HIPOTESIS	METODO	INSTUMENTO DE INVESTIGACIÓN
¿Qué cambios en las ganancias existen en el negocio Las Brío a partir de la estandarización de las recetas y que tan importante serían los procesos de estandarización para el control de los costos de producción?	Determinar la importancia de los procedimientos de estandarización de recetas en el control de los costos de producción	<p>Martini (2007) formato estándar simple.</p> <p>Bonis (2016) beneficios de la estandarización</p> <p>Ricardo (2020) Pruebas de rendimiento</p> <p>Loreley García (2022) Costeo de receta.</p> <p>Álvarez (2011) Control y colocación de precios.</p>	Una estandarización adecuada ayuda de manera positiva el control de los costos, de tal manera que se tenga mayores ganancias a menor costo, por otra parte, en perspectiva del cliente se tiene el mismo sabor, porciones y presentación de producto	Cuantitativo	<p>Soft restaurant</p> <p>Cortes semanales de las ventas del establecimiento.</p> <p>DELIMITACIÓN TEMPORAL</p> <p>Se presentan los trimestres de Enero a Marzo de los años 2018, 2021 y 2023.</p> <p>DELIMITACIÓN ESPACIAL</p> <p>El trabajo se desarrolló en el establecimiento LAS BRIO, en la ciudad de Morelia.</p>

CAPITULO 2. MARCO TEÓRICO

2.1 Estandarización

La estandarización es el proceso de probar y comprobar varias veces una receta adaptándola a las necesidades del restaurante, ingredientes disponibles, habilidades del personal encargado de preparar los alimentos para obtener los productos de buena calidad de acuerdo al número y tamaño de porciones deseadas, las recetas deben de ser fáciles de leer por el personal de cocina y estar colocadas en lugares accesibles para su uso. Hay tres variedades de formatos para realizar una receta estándar:

- I. Formato estándar
- II. Formato narrativo
- III. Formato de blocks

El formato estándar está conformado por la lista de todos los ingredientes en la parte superior de la receta con los pasos del procedimiento numerados en la parte inferior (Martini, 2007).

Podemos decir que los procesos de estandarización de recetas contribuyen de manera positiva en el control de los costos de producción.

En el formato de acción o narrativa, los ingredientes se presentan tal y como se van necesitando en la receta, por lo tanto, cada parte del procedimiento debe incluir una lista de ingredientes, el formato estándar y el de acción son empleados en pequeños servicios donde no se atiendan muchos comensales (Yuriria, 1996).

El formato descriptivo o de blocks tiene los ingredientes en el lado izquierdo del formato y los procedimientos del lado derecho asociados con cada ingrediente, los ingredientes a combinar pueden agruparse y dividirse por líneas y dar una apariencia visual de blocks, lo cual la hace una receta fácil de leer (Yuriria, 1996).

De acuerdo a lo ya escrito anteriormente de las principales razones para estandarizar las recetas es que los clientes esperan que cada producto se vea y sepa igual cada vez que lo ordenen, garantizándonos a nosotros menos mermas en la preparación de cada platillo, la receta estándar nos arroja costos de elaboración los cuales nos es más fácil poner un precio venta y la ganancia que se desea o espera ganar, de otra manera es indispensable capacitar al personal para que siga la receta ya establecida y así ver que el negocio funcione adecuadamente.

Para este manual utilizaremos el formato de receta estándar, considerando que son pocas recetas a estandarizar, es más entendible y completo para el proyecto, conteniendo cantidad exacta, precio por porción, precio venta incluyendo IVA y otros gastos. Se puede tener la opción de dos tipos de formato uno sencillo para el personal que nada más contenga ingredientes, cantidad, procedimiento y otro formato para la persona encargada de los costos o ya sea el dueño de la empresa donde se le agreguen los costos y precio venta.

2.2 Beneficios de la estandarización

Los beneficios de la estandarización de las recetas en un restaurante son muchos principalmente en el área de costos y la posibilidad de tener cualquier empleado con o sin experiencia para preparar los productos y estos salgan acorde a lo especificado en las recetas estandarizadas. Por otra parte, tenemos los siguientes puntos:

- **calidad uniforme de los alimentos:** al fijar las bases de cantidad/calidad y procesos garantizamos de cierta forma los resultados, no dependiendo de las habilidades del cocinero.
- **Ahorro de tiempo:** estandarizar las recetas significa ahorro de tiempo no solo de producción de los platos sino también en las compras por contar con las cantidades necesarias en forma exacta.
- **Mejoras en los procesos:** contar con procedimientos detallados permite la implementación de nuevos mecanismos a los procesos que permitan ahorrar tiempo y dinero en los negocios.
- **Mejoras en la presentación uniforme del servicio:** con cantidades iguales, presentaciones pre establecidas y procesos comunes garantizamos que en todos los platos se servirá el mismo producto, con la misma calidad, colores, aromas y sabores, evitando de esta manera los reclamos por parte de los clientes.
- **Ahorro de dinero mediante el control de desperdicios:** con las recetas estandarizadas se puede analizar detalladamente cuales son los márgenes de desperdicio de cada receta y sus posibilidades de reutilización, Organizando los almacenes y mejorar la rotación evitando las compras en exceso y excesos en los costos.
- **Simplificar la capacitación de los cocineros:** por medio de la estandarización se logran procesos de capacitación mucho más ágiles y rápidos del personal volviendo más comprensibles los procesos y evitando los márgenes de error (Bonis, 2016).

2.3 Razones para estandarizar

Según restauranteros y maestros de gastronomía (2022) las razones para estandarizar son importantes y sencillas ya que nos ayudan en los siguientes controles, ejemplo.

- **Control de costo:** si el tamaño de la porción de pechuga en el restaurante es de 250gr y se sirve más cantidad y esto se multiplica por el costo por kilo de la pechuga nos arroja un costo variable de dinero obteniendo perdida.
- **Control de cantidades:** las personas siempre esperan ver un plato con la misma porción, con esto evitamos reclamos.
- **Para seguridad del personal:** con esto no se refieren a seguridad física, sino que teniendo ya estandarizado todo el personal trabaja con más confianza y seguridad de las porciones que está sirviendo.
- **Satisfacción de los comensales:** como ya mencionábamos las personas siempre se van a fijar de las cantidades que se sirven y si estas no son proporcionales abra quejas.

2.4 Recetas estándar

La receta estándar también conocida como ficha técnica o escandallo es un formato con una lista detallada de los ingredientes, preparación y costos asociados a la receta de todos los platillos incluidos en el menú de un restaurante (restaurantes exitosos, 2022).

La ventaja de implementar las recetas estándar es que no importa quien se encuentre elaborándola siempre tiene que salir igual tanto de sabor, presentación y porción. Las recetas estándar requieren menos supervisión ya que dice detalladamente paso por paso e ingredientes a utilizar, en este caso los empleados deben limitarse a seguir las recetas, los supervisores periódicamente deben de cerciorarse de que los platillos o bebidas están siendo preparados correctamente, que las recetas se siguen al pie de la letra cumpliendo con la cantidad

preestablecida. La receta puede considerarse estandarizada una vez que se ha compartido la información con el personal y se ha probado varias veces obteniendo el mismo resultado (Martini, 2007).

“Los objetivos de la receta estándar son el costeo de los platos, fijar precios de acuerdo con la expectativa de rentabilidad del restaurante, reducir costos ocultos y optimizar la operación de la cocina” (Yuriria, 1996).

La estandarización de recetas del menú de un establecimiento de restauración es uno de los requerimientos previos para mejorar el servicio que en ellos se presta al público, dado que para el personal de cocina implica disponer de una guía de ingredientes, cantidades y procedimientos, lo que implica una sensible reducción de los tiempos empleados en la preparación de los platos del menú, así como la uniformidad en su presentación, todo lo cual asegura el mantenimiento de los costos de operación dentro de los márgenes estipulados por la gerencia del departamento de Alimentos y Bebidas (Morfin Herrera, 2006).

2.5 Pasos para estandarizar

La realización correcta de las recetas estándar, exige seguir una serie de pasos para la elaboración de la misma, algunos errores comunes encontramos en la realización de las recetas, es que no se conocen exactamente los costos directos o indirectos de la empresa y como opción se usa el 30% como gastos directos e indirectos, no se refleja del todo correctamente el precio real de venta de la receta (restaurantes exitosos, 2022).

La receta estándar es un formato de uso interno que puede ser diferente en cada restaurante el cual debe de tener los siguientes elementos:

1. Nombre de la receta, así como la categoría que corresponde (entradas, sopas, postres, etc.)
2. Procedimiento de elaboración
3. Cantidades netas de producto por elaboración, para conseguir la consistencia en costos.

4. Numero de raciones, este es importante para obtener el costo unitario por unidad de venta.
5. Ingredientes detallados
6. Cantidad neta a usar de cada ingrediente y unidad de medida
7. Fotografía del montaje o presentación del platillo (restaurantes exitosos, 2022).

¿Cómo se elabora la receta estándar?

- El contralor pide al chef que enliste los ingredientes, cantidades, procedimientos, temperaturas, tiempo de cocción, equipos y utensilios utilizados.
- Se hace la receta cinco veces, observando al cocinero mientras la elabora a esto se le llama (demo).
- Se realizan las anotaciones pertinentes dentro de un formato practico, que previamente tenga establecido el restaurante.
- Se anota el montaje y se saca fotografía.

Integración de la receta estándar

Una receta estándar se encuentra integrada por:

- a) La determinación de la prueba de rendimiento
- b) Determinación de ingredientes en el catálogo de precios unitarios
- c) Definición de las recetas complementarias que se utilizan
- d) Determinación de la receta estándar.

Prueba de rendimiento

La prueba de rendimiento es importante en el sector de alimentos y bebidas, ya que ayudan a determinar el rendimiento estándar para diferentes productos, en las operaciones comerciales de servicio de alimentos las pruebas de rendimiento ayudan a:

- Estandarizar el costo de los productos terminados

- Monitorear el uso de las materias primas
- Pronóstico de cantidades para pedidos
- Estandarizar las recetas y tamaños de porciones.

La prueba de rendimiento es la técnica utilizada en el procesamiento de alimentos para determinar el porcentaje de rendimiento final o la cantidad de alimento disponible para el consumo final después de que se completa todo el proceso.

El porcentaje de rendimiento, o YP, se calcula utilizando la fórmula $(EP/AP) * 100$ en la que EP es el peso del producto comestible y AP es el peso del producto comprado (Ricardo, 2020).

El rendimiento solo se calcula una vez, según con lo que se trabaja en cocina, esta puede ser calculada en base a cantidades (peso o volumen) o en base al dinero. El método de calcular el rendimiento varía dependiendo de si el recorte del producto es todo pérdida o si el recorte se crean subproductos que pueden ser usados o vendidos.

Pasos para la prueba de rendimiento:

- 1) Obtener el peso bruto de los ingredientes tal como se compran.
- 2) Obtener el peso neto de los ingredientes, materia prima limpia y cortada como se va a utilizar para la preparación.
- 3) Obtener el peso de la merma de cada ingrediente, que es todo aquello que no se va a utilizar de la materia prima como son la semilla, líquidos, cascaras, etc.
- 4) Obtener el porcentaje de rendimiento que es el porcentaje que representa el peso neto con relación al peso bruto del ingrediente.
- 5) Obtener el porcentaje de la merma que es el porcentaje del peso de la merma en relación al peso bruto.

Fórmulas utilizadas para realizar las pruebas de rendimiento según Martínez, (2016)

- $\text{Porcentaje de rendimiento} = \text{peso neto} / \text{peso bruto}$
- $\text{Porcentaje de merma} = 100\% - \text{porcentaje de rendimiento}$.

- Porcentaje de rendimiento = 100% - porcentaje de merma
- Merma = peso bruto – peso neto
- Peso bruto = peso neto + merma
- Peso neto = peso bruto * porcentaje de rendimiento

ILUSTRACIÓN 1 Prueba de rendimiento

EJEMPLO DE HOJA DE RENDIMIENTO Y ESCANDALLO SIMPLE

Código							
Artículo: ZANAHORIAS				Fecha: 29-10-2003			
Proveedor: Frutería xxxxxxx							
		Cantidad	Unidad	%	Precio Unitario	Coste Total	
Peso Bruto		1,000	Kg	100%	0,60 €	0,60 €	
					Nuevo Precio	Cofic. Multip.	Comprobación
Peso Neto	ZANAHORIA LIMPIA	0,730	Kg	73,00%	0,82 €	1,37	0,60 €
Desperdicios		0,270	Kg	27,00%			

Fuente: Imagen de prueba de rendimiento obtenida de ikastaroak.ulhi.net

2.6 costos unitarios

Con el fin de asignar los costos apropiados a los ingredientes de la receta de cocina, es necesario convertir los costos o precios de los productos comprados en costos u precios unitarios, los costos de lo comprado se denominan como “costo A.P” las palabras A.P significan: “as purchased” o tal como se compró.

Ilustración 2 Fórmula para obtener el costo unitario

$$\frac{\text{Costo A.P.}}{\text{Número de Unidades}} = \text{Costo Unitario}$$

Pasos para realizar la tabla de costo unitario

- Relacionar todos los ingredientes a utilizar, en las presentaciones que los proveedores entregan cada producto

- Capturar los tipos de envase, peso y precio
- Pasar todos los precios a las unidades de uso más común (kg, litro, pieza)

Ilustración 3 tabla de costo unitario

CATÁLOGO DE COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA INGREDIENTES					
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN	PRECIO	PESO	UNIDAD DE RECETA	COSTO UNITARIO
Aceite "Cristal"	Galón de 5.000 L	\$115.00	5	L	\$ 23.00
Aceite ajonjolí	Frasco 3/150	\$ 98.00	0.45	L	\$ 217.78
Aceite canola "PAM"	Paquete 2/227	\$ 75.60	0.454	L	\$ 166.52
Aceite de cacahuete	Frasco de 0.500 L	\$ 75.00	0.5	L	\$ 150.00
Aceite de oliva virgen "Beker and Chefs"	Botella de 5.000 L	\$360.00	5	L	\$ 72.00
Aceituna negra "Serpis"	Bote de 0.350 K	\$ 33.00	0.35	K	\$ 94.29
Aceituna s/hueso "Serpis"	Frasco 6/0.900	\$306.30	5.4	K	\$ 56.72
Acelga	1 pieza	\$ 5.70	1	K	\$ 5.70
Achiote "El yucateco"	Caja de 1.000 K	\$ 42.00	1	K	\$ 42.00
Acitrón	Bolsa de 1.000 K	\$ 60.00	1	K	\$ 60.00

Fuente: Elaboración propia con base en (Vidal, 2022)

2.7 Receta complementaria

Las recetas complementarias o sub recetas, son preparaciones sencillas, que forman parte de los ingredientes de una receta estándar, como pueden ser las salsas, fondos, cremas, betunes, etc.

2.8 Costos de la receta

El costo de las recetas es el cálculo exacto del valor de la materia prima y todos los gastos que conlleva elaborar un platillo, tomando en cuenta gas, luz, agua, nómina, tiempo, imprevistos, entre otros factores que pueden variar dependiendo del establecimiento. El coste de receta se realiza para tener una cifra real de cuando dinero te cuesta a ti realizar un platillo o receta, de esta manera puedes ajustar el precio de venta del platillo que permita hacer frente a los costos de la organización y a su vez para genera una utilidad. (Sandoval, gastronomadas.com, 2022)

Según Loreley García (2022) un costeo de receta es el cálculo exacto del valor de la materia prima y todos los gastos que conlleva elaborar un platillo, tomando en cuenta gas, luz, agua, nómina, tiempo, imprevistos, entre otros factores que pueden variar dependiendo del establecimiento, el costeo de la receta se realiza para tener

una cifra real de cuánto dinero cuesta realizar un platillo o receta, de esta manera se puede ajustar el precio de venta que permita hacer frente a los costos de la organización y su vez para generar utilidad. Para realizar un costeo de receta se necesita:

- Definir y enlistar todos los ingredientes y cantidades
- Comparar la lista de precios de los proveedores de materia prima
- Definir las porciones a utilizar en cada receta
- Conocer el porcentaje de merma de cada ingrediente
- Incluir los procesos de producción y tiempos de elaboración
- Calcular el costo de la mano de obra
- Suma de los gastos indirectos (luz, agua, gas, etc.)

En palabras de Sandoval en su obra, “¿cómo hacer un costeo de recetas estándar?”, (2021), el formato de costeo debe de contener ciertos elementos los cuales se mencionarán en la siguiente lista.

1. Nombre de la receta
2. Fecha de costeo de la receta
3. Código de la receta
4. Porciones que se harán según el número de personas
5. Código para los ingredientes de la receta
6. Cálculo de las cantidades específicas utilizadas en la receta
7. Precios unitarios por medida estándar kg, litro, etc.
8. Costo total de la materia prima
9. Costo por persona
10. Imprevistos e inversión total
11. Total, de costo
12. Precio sugerido
13. Precio adaptado a la carta
14. Iva
15. Porcentaje de costo
16. Precio de venta sin IVA
17. Precio de venta con IVA

Obtener el costeo de las recetas del restaurante es importante debido a que permite la reducción de mermas el cual es un punto muy importante, podemos saber lo que realmente se ocupó en la cocina, se puede saber de forma exacta cuánto es lo que se debe comprar, evitando adquirir insumos innecesarios que puedan caducar o descomponerse. El costeo nos puede ayudar a conocer cuánto se está invirtiendo en todo lo que genera un costo en el restaurante, también nos ayuda a fijar el precio de venta de manera precisa, incluyendo elementos importantes como el impuesto sobre la renta, la mano de obra, los gastos indirectos y todo lo necesario para obtener un precio de venta que asegure la rentabilidad del negocio (Soft Restaurant, 2021).

De acuerdo con Karla Garza (2022) las mermas también deben de ser consideradas en los costos, como guía, la regla general del ramo dice que el costo de la comida debe rondar el 40% del precio final del plato a esto se le suma los gastos generales del negocio, estos deberían asignar alrededor del 45% del precio final, de modo que la suma de materia prima y gastos generales terminan siendo el 85% del precio el 15 % restante es el beneficio. La fórmula empleable para el precio final es:

Costo del producto / 0.35= precio del menú

Mientras más exacta sea la medición de ingredientes e insumos y más exacto el cálculo, se tendrá menos margen de error y variaciones, los efectos en la contabilidad y rentabilidad del negocio serán mucho más sólidos (Garza, 2022).

2.9 Control y colocación de precios

La colocación de los precios es fundamental para el éxito de un servicio de A y B, si los porcentajes de los costos de alimentos son acertados, se puede esperar buenos resultados reflejados en ganancias. Para llevar a cabo la actividad, es necesario basarse en la cantidad de ingresos que se necesitan para cubrir los costos de operación del negocio, los costos relacionados al personal, costos

derivados de alimentos y el fondo que queda después de pagar todos los costos de los ingresos (Álvarez, 2011).

Existen métodos para establecer precios y estos va acorde al tipo de necesidades del establecimiento, por ejemplo: ensayo-error, por medio de un factor, costo de producción, por costo real y por el método del costo flotante de alimentos.

Ensayo-error: se asignan precios al tanteo o mediante el examen de los precios de los competidores, después de un determinado tiempo observando pérdidas o ganancias se ajustan los precios y en algunas ocasiones los ingredientes.

Por medio de un factor: en este el costo de la preparación se multiplica por un número determinado, que se considera un factor, en este caso el costo puede tener un valor más bajo o alto que el valor que puede percibir el comensal.

Por medio del costo de producción: en este se tiene en cuenta el costo de los alimentos en crudo, la mano de obra, en este caso el factor que se emplea es más bajo que en el método anterior y más exacto con el hecho de presentar otros costos de producción.

Por costo real: para obtener resultados se utiliza la siguiente formula

Porcentaje de gastos indirectos + utilidad deseada -100% ventas = % de costo de los alimentos.

Ejemplo:

Gastos calculados

• Personal	200	20%
• Gasolina	50	5%
• Renta	100	10%
• Otros gastos	<u>80</u>	<u>8%</u>
• Total	\$430	43%

Ingresos esperados por ventas \$1000 (100%)

- % deseado de utilidad: 20%

- Suma de porcentaje de rubros, más utilidad: $43 + 20 = 63\%$
- % total de ventas – suma anterior: $100 - 63 = 37\%$ (costo total de alimentos) (platos, 2022).

2.10 Rentabilidad

La rentabilidad es aquella que determina si los beneficios obtenidos superan la inversión inicial y por lo tanto se puede decir que un negocio tiene futuro en el sector. La rentabilidad de un restaurante debe considerarse como la meta que se ha de alcanzar, encontrando un equilibrio entre los gastos y las ganancias del negocio.

El margen de ganancia bruto y el margen de ganancia neto, el primero es la cantidad de dinero que queda al deducir el coste de los productos y de los ingresos que tiene el establecimiento, con este dato se puede ver la eficiencia, pero no revela cuáles son las ganancias reales, ya que no expresa todos los costos que asume la actividad del establecimiento.

En cuanto al margen de ganancia neto, es el resultado que se obtiene después de deducir la ganancia bruta de todos los costos correspondientes a la administración del negocio. Este es el más importante puesto que muestra la rentabilidad del restaurante. (Barcelona, 2023)

Es posible medir el grado de rentabilidad de cada platillo a servir mediante la ganancia bruta promedio. *“un margen de contribución o ganancia bruta altos en un plato es igual o mayor al promedio de todos los platos vendidos”* (Martini, 2007) las siguientes fórmulas se utilizan para calcular la ganancia bruta y ganancia bruta promedio.

Ventas totales – costos totales= ganancia bruta total

Ganancia bruta total / total de platos vendidos = Ganancia Bruta promedio

Con la información que dan ambas fórmulas se puede determinar si cada plato es rentable o no, al compararlo con el promedio, así un platillo es rentable cuando la ganancia bruta individual es igual o mayor al promedio de los platos. (Martini, 2007)

Para reducir el costo de los alimentos se puede hacer lo siguiente:

- Comparar precios de diferentes proveedores
- Reducir el desperdicio de alimentos tanto como sea posible
- Reducir la cantidad de elementos en el menú
- Comprar ingredientes en grandes cantidades

CAPITULO 3. Metodología y diseño del instrumento

El Proyecto se basará en la estandarización del menú ya elaborado en el establecimiento Las Brío ubicado en centro histórico de Morelia, Mich. comprendiendo un conjunto de procedimientos utilizados para alcanzar los objetivos planteados. De acuerdo con la empresa no cuenta con recetas estandarizadas, por lo tanto, será la primera vez que se implementa este proceso basado en un formato que cumpla con las necesidades requeridas por el establecimiento Las Brío, se redactará cada una de las recetas con cantidades de los ingredientes, procedimientos detallados y manejables para el personal de cocina, teniendo como objetivo la mejora del control de los procesos de elaboración de los platillos.

Enrique Fleischmann nos dice que la estandarización es una garantía de que el producto será respetado desde el inicio hasta el final, consiguiendo un resultado óptimo e igual, una vez que se consigue una buena estandarización del producto, se obtiene una mejor rentabilidad (Blog, 2022).

3.1 Recetas a estandarizar.

Se dice que el uso y diseño de un manual de estándares para los procesos de servicio es considerado como una herramienta básica en los restaurantes, generalmente los manuales son realizados de acuerdo a las necesidades del restaurante, es decir establecer un estándar es todo aquel resultado que se espera después de la operación y se puede referir como el nivel de desempeño.

(Blog, 2022).

Una vez que se tiene identificado el menú del establecimiento se seleccionan las recetas a estandarizar como es un menú chico se trabajará con toda la carta, estos son platillos calientes y relativamente rápidos de elaborar, para comenzar se realizó una tabla en donde se encuentran los productos a porcionar, la cantidad que se pide y las porciones que deben de salir para con ello poder llevar a cabo un inventario físico y el mejor control de los productos. Una vez teniendo las recetas estandarizadas se entregará al establecimiento el manual para que se pueda ejecutar, este comprenderá la receta de forma sencilla, proceso y foto del producto ya terminado.

Existen tres tipos de medidas que se utilizan para medir los ingredientes y para servir las porciones, la medida puede ser por:

- **Peso:** es una de la forma más precisa de medir ingredientes o porciones.
- **Volumen:** esta se suele utilizar cuando son líquidos por ser más difícil de pesar.
- **Cantidad:** solo se utiliza cuando no es crítico hacer una medición precisa y se entiende que los artículos que se utilizan tienen un tamaño parecido (menú, 2023).

En la siguiente tabla se muestran los productos y las medidas en la que se porcionan para posteriormente su servicio.

Tabla 2 Porción de los productos

	PRODUCTO	CANTIDAD DE ORDENES PEDIDO	CANTIDAD DE PORCIÓN	N°
	<i>PECHUGA</i>	10 KG	.250 GR	40
	<i>PALOMITAS DE POLLO</i>	4 KG	.200 GR	20
	<i>AROS DE CEBOLLA</i>	1.800 KG	8 PZ	20
	<i>DEDOS DE QUESO</i>	2 KG	6 PZ	13
	<i>BONELESS CLASICOS</i>	1.200 KG	.150 GR	8
	<i>PAPAS</i>	25 KG	.400 GR	62
	<i>CAMOTE</i>	3 KG	.400 GR	7.5
	<i>BANDERILLAS</i>	35PZ	1	35
	<i>ELOTE</i>	6 PZ	5 rodajas	5 250
	<i>ZANAHORIA</i>	5 KG	.020 GR	

Fuente: Elaboración propia con base en archivo

3.2 Tablas de recetas estandarizadas

En la elaboración de las tablas de costeo se diseñó un formato en Excel donde se colocó nombre de la receta, ingredientes, cantidades, procedimiento y fotografía del producto ya terminado, esto para los trabajadores del establecimiento.

Tabla 3 Receta estándar alitas



Nombre	ALITAS
de la receta:	
No. Porciones:	6
Tiempo de servicio:	

INGREDIENTE	UNIDAD	CANTIDAD	
alitas (6pz)	kg	0.378	
Salsa	lt	0.100	
Zanahoria	kg	0.030	
Ranch	ml	0.060	
Vaso	pz	1.000	
Papel	pz	1.000	
Ajonjolí	gr	0.001	
perejil seco	gr	0.001	
<u>Procedimiento</u> Freír las alitas hasta que floten y estén doradas, retirar del aceite y escurrir, bañar de salsa, servir en el plato con zanahoria y ranch.			<u>FOTOGRAFÍA</u>

Fuente: Elaboración propia con base en archivo

Las tablas se fueron llenando de acuerdo al paso a paso de las recetas que se iban elaborando.

Tabla 4 receta estándar papas



Nombre de la receta: PAPAS

No. Porciones: 1

Tiempo de servicio:

INGREDIENTE	U N I D A D	CANTIDAD
papa	kg	0.400
sazonador	gr	0.015
cátsup	ml	0.060
papel	pz	1.000

<p><u>Procedimiento</u></p> <p>cortar la papa en bastón o en gajo según el pedido. Freír hasta que las papas se encuentren doradas y crujientes. Ecurrir el exceso de aceite, sazonar según el pedido (sal, de la casa, cheddar)</p>	<p><u>FOTOGRAFÍA</u></p>
--	--------------------------

Fuente: Elaboración propia con base en archivo

5 Receta

Tabla estándar papas nacho



Nombre de la receta:	papas nacho
No. Porciones:	1
Tiempo de servicio:	

INGREDIENTE	UNIDAD	CANTIDAD	
Papa	kg	0.400	
Capsu	ml	0.060	
Papel	pz	1.000	
Queso	ml	0.030	
sazonador	gr	0.010	
aderezo	ml	0.030	
chiles jalapeños	pz	5.000	

<u>Procedimiento</u>	<u>FOTOGRAFÍA</u>
<p>cortar la papa en gajo, Freír hasta que las papas se encuentren doradas y crujientes. Ecurrir el exceso de aceite, espolvorear con sazónador de la casa, servir y rallar con queso derretido y aderezo ranch, colocar chiles jalapeños arriba</p>	

6 Receta



Nombre de la receta:	TREMPURA
No.	
Porciones:	
Tiempo de servicio:	

INGREDIENTE	UNIDAD	CANTIDAD	
Agua	ml	0.850	
Cerveza	ml	0.940	
Harina	kg	1.500	
condimentos	kg	0.045	
Perejil	kg	0.007	

<u>Procedimiento</u>	
mezclar todo en un bowl con ayuda de un batidor globo, posteriormente colocar en un bote y reservar en el refri para su uso.	<u>FOTOGRAFÍA</u>

Fuente: elaboración propia con base en archivo

7 Receta

Tabla secundaria aderezo



ADEREZO

Nombre de la receta:

No. Porciones:

Tiempo de servicio:

INGREDIENTE	UNIDAD	CANTIDAD
Aderezo de mayonesa	Kg	3.65
Perejil seco	Kg	0.014
Ajo en polvo	Kg	0.005
Cebolla en polvo	kg	0.005

Procedimiento

Mezclar todo junto y reservar en el refrigerador

FOTOGRAFÍA

Fuente: Elaboración propia con base en archivo

8 Receta

Tabla estándar boneless



No.

Porciones:

Nombre de la receta:

boneles

Tiempo de servicio:

INGREDIENTE	UNIDAD	CANTIDAD	
Pechuga	Kg	.250	
Tempura	Ml	.060	
Harina	Kg	.015	
Zanahoria	Kg	.020	
Ranch	Ml	.060	
salsa	Ml	.060	
<u>Procedimiento</u> Colocar la pechuga en un bowl, mezclar con la tempura y un poco de harina para formar un capeado. Freír los trozos de pechuga y retirar cuando estos estén dorados Bañar de salsa, colocarlos en el plato con zanahoria y ranch.			<u>FOTOGRAFÍA</u>

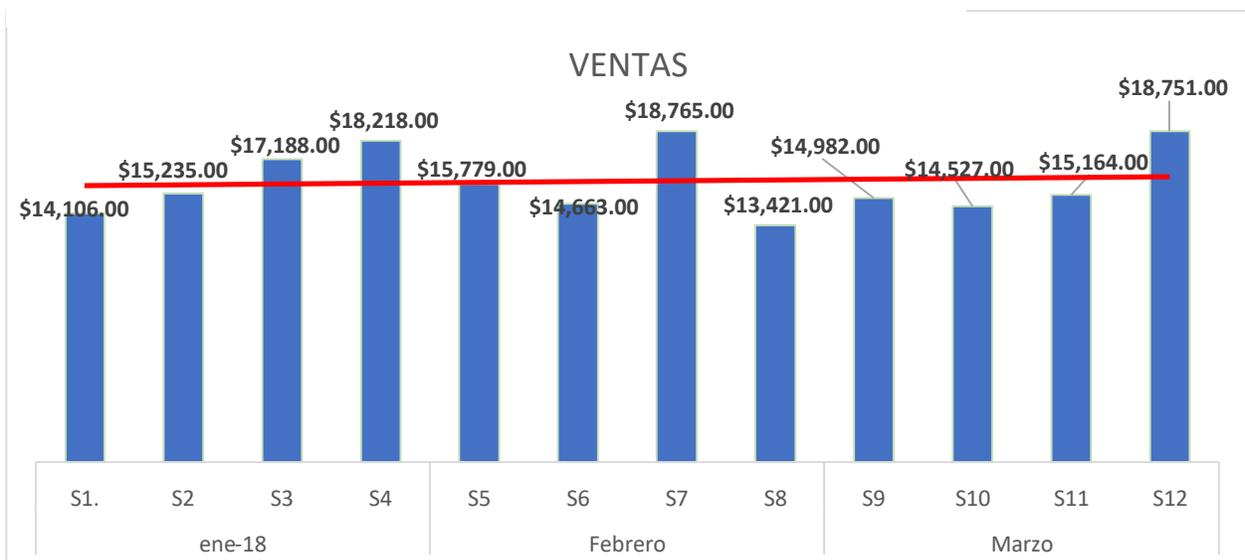
Fuente: Elaboración propia con base en archivo

3.3 Monitoreo de ventas 2018

En las siguientes graficas se muestran el comportamiento financieramente durante el año 2018 en los tres primeros meses en el establecimiento “Las Brío”, en este año se llevaba un registro de ventas inadecuado donde era más probable que no se reportaran todos los productos y ventas del día.

Durante los tres primeros meses del año 2018 aparentemente se muestran ventas buenas, pero no lo suficiente para tener buenas utilidades.

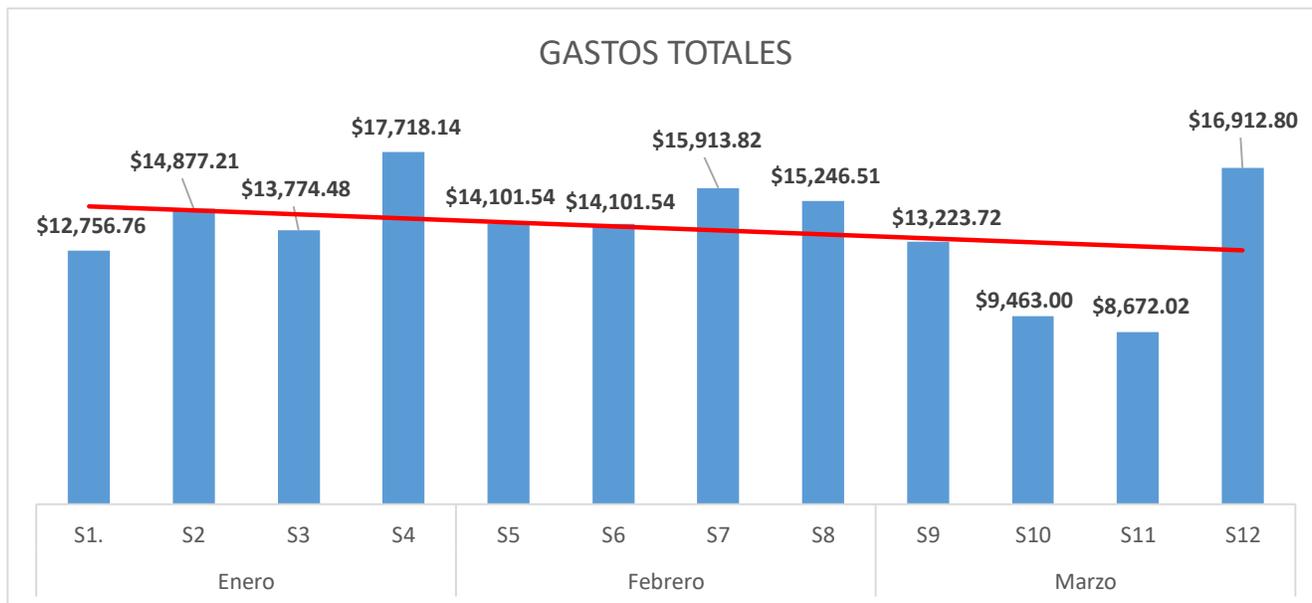
Tabla 9 Gráfica de ventas 2018



Elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brío.

Después de observar la gráfica de venta Se presenta la gráfica de gastos del 2018 donde se observa que los gastos son casi igual que la venta.

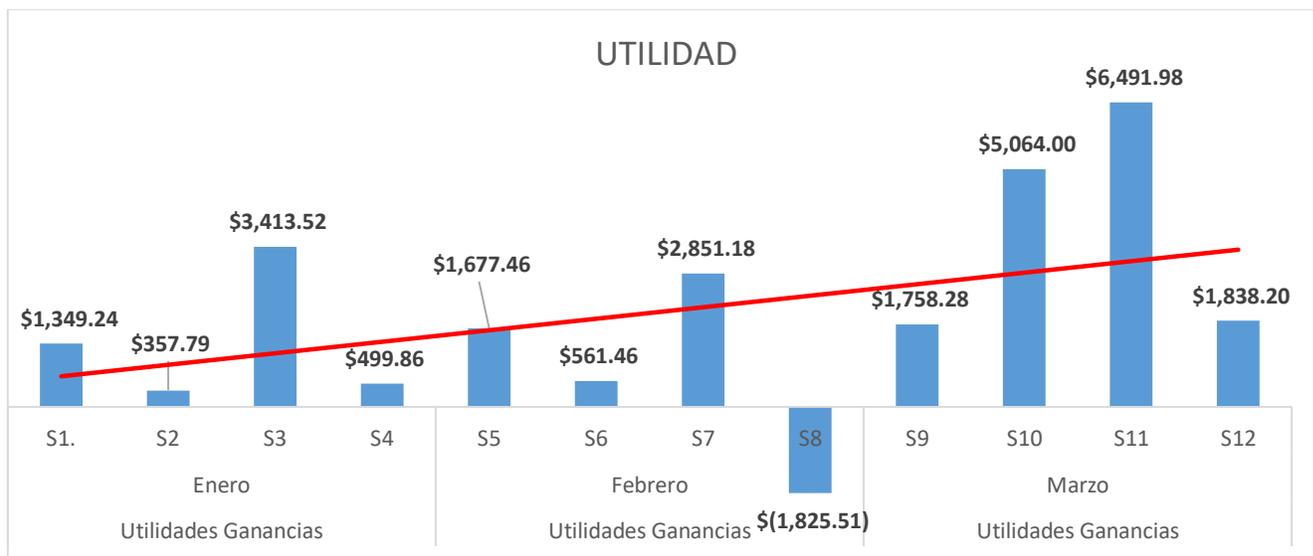
Tabla 10 Gráfica de gastos 2018



Elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brio.

Sin importar que se tuviera una venta proporcionalmente equilibrada los gastos se mostraron elevados semana con semana, Como consecuencia se muestran semanas de utilidades reflejadas bajas y desproporcionadas.

Tabla 11 Gráfica de utilidades 2018



Elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brio

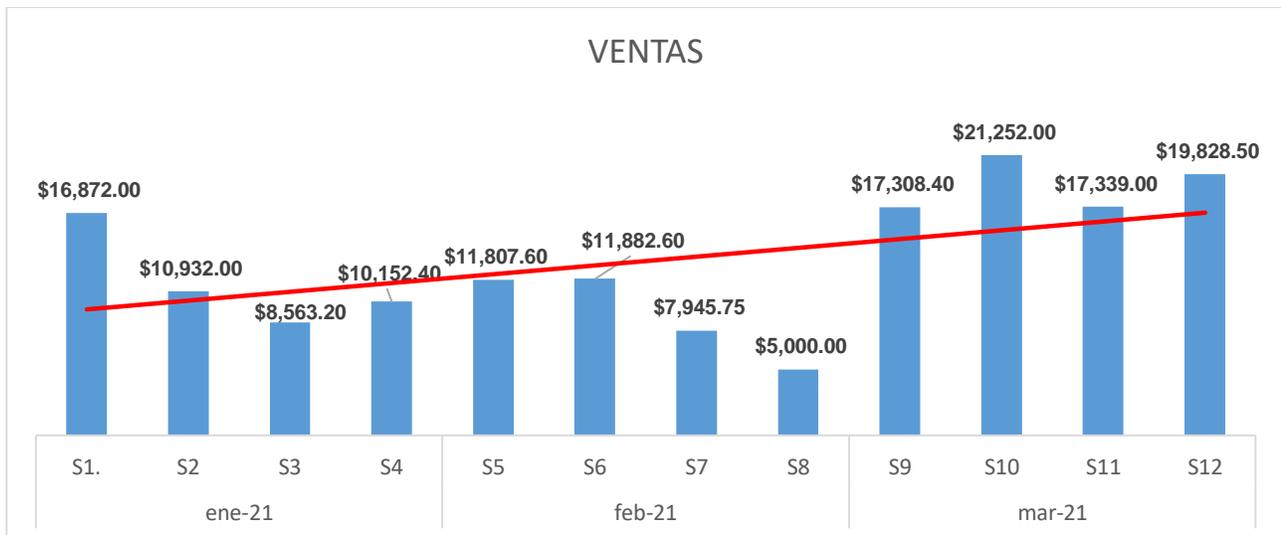
3.4 Monitoreo de ventas 2021

En el monitoreo del reporte financiero del 2021 se muestran las ventas que son un tanto irregulares buenas y malas ventas (tabla 5). Dando como resultados gastos (tabla 6) muy elevados en desacuerdo con las ventas y nos da como resultados pérdidas en las utilidades (tabla 7) dando aviso que algo andaba mal.

De acuerdo a lo que el propietario nos muestra perdió registro de ventas de un año y se decide por una reapertura en el año 2023 donde se comienza a trabajar de una mejor manera.

En la siguiente gráfica se muestran tanto buenas como malas ventas cada semana y donde se da comienzo a un mal manejo financiero.

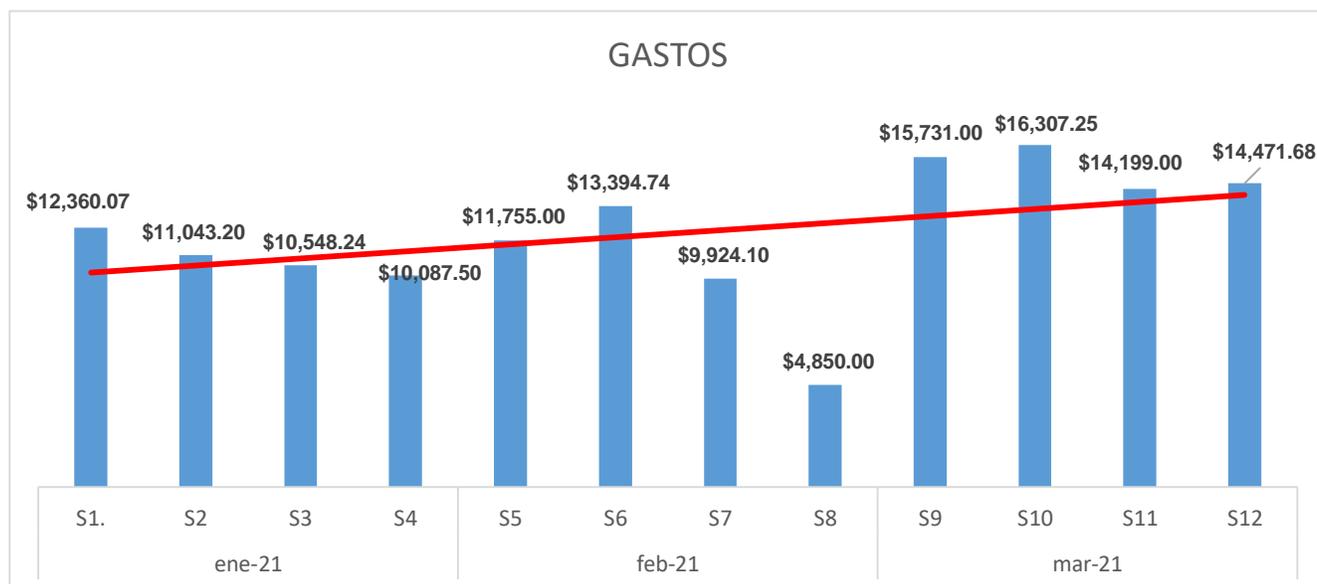
Tabla 12 Graficas de ventas 2021



Elaboración propia a partir del reporte financiero de “Las Brío”

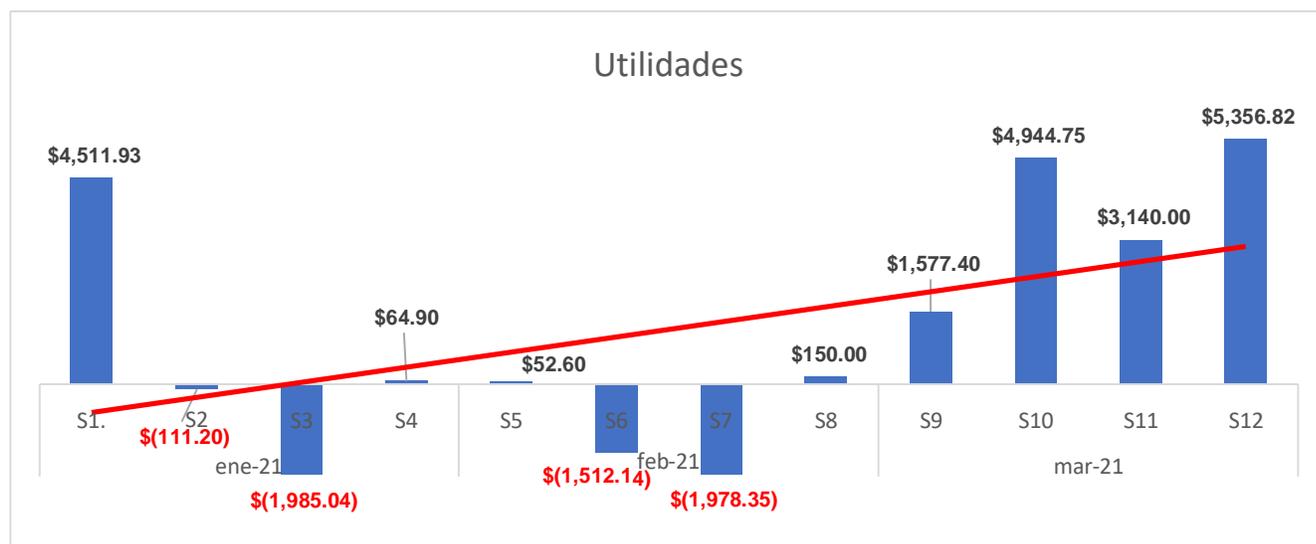
Los gastos son mayor mente elevados que las ventas en la mayoría de las semanas esto es a consecuencia de que los gastos fijos no fueron cubiertos en su totalidad con las ventas.

Tabla 13 Gráfica de gastos 2021



Elaboración propia a partir del reporte financiero de “Las Brío”

Tabla 14 Gráfica de utilidades 2021



Elaboración propia a partir de reporte financiero de “Las Brío”

El año 2021 se puede observar que la mayoría de las utilidades de muestran en números negativos, como consecuencia de gastos mayores a las ventas ya mencionadas.

3.5 Monitoreo de ventas actuales 2023

Actualmente se trata de permanecer con el establecimiento financieramente sano, siguiendo las medidas de las porciones de cada preparación, se sigue trabajando en reducir costos sin afectar la calidad y de implementar estrategias de venta como promociones o combos con los alimentos.

Después de una reapertura comenzamos con ventas relativamente buenas actualmente

Tabla 15 gráfica de ventas 2023



Tabla de Elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brio

En los gastos es en donde más se ha trabajado para poder reducirlos proporcionalmente, pero sin afectar la calidad del producto.

Tabla 16 Gráfica de gastos 2023



Tabla de elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brío

Finalmente, después de todo el proceso de estandarización, costeo y reducción de gastos se puede observar notoriamente la mejora en las utilidades.

Tabla 17 Gráficas de utilidades 2023



Elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brío

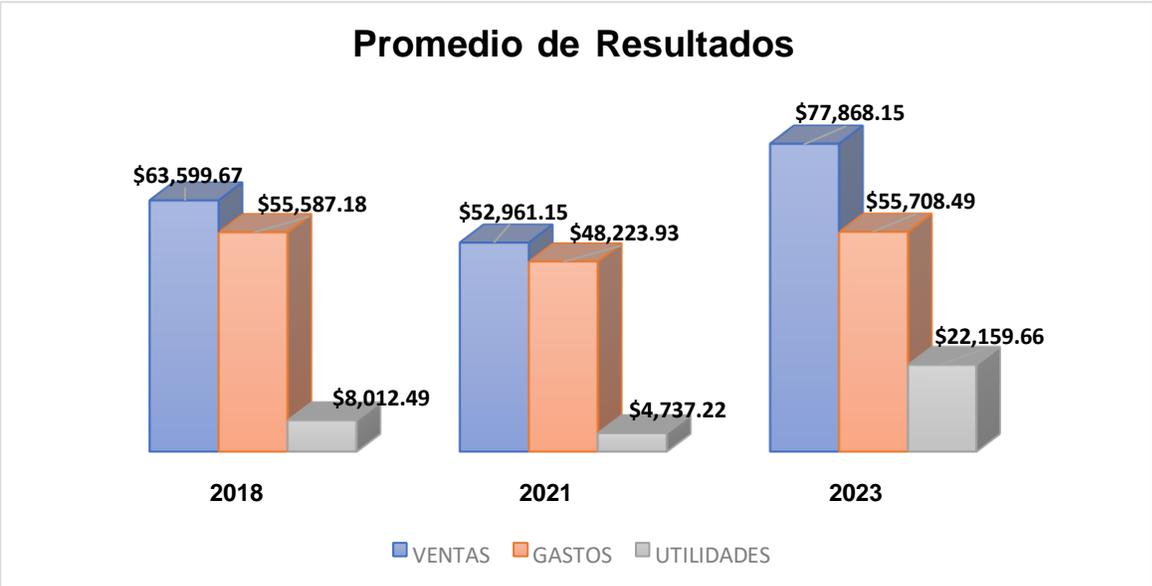
CAPITULO 4. CONCLUSIONES

4.1 Resultados

Como resultado gracias a la estandarización y costeo que se llevó a cabo en el menú del establecimiento obtenemos el cambio en las ganancias, en el primer trimestre del año 2023 se observa que el establecimiento se encuentra con mayores ventas, un 13% más que el 2018 y un 28% más que el 2021 aproximadamente, así como obteniendo el doble de utilidades en el año 2023 que los años anteriormente mencionados, los gastos son similares, pero se obtuvo un mejor control de ellas, se espera que siga en mejora con un seguimiento adecuado en la estandarización de las recetas, teniendo como mínimo un total en utilidad de \$4,000 a \$5,000 pesos semanales libres de todo gasto.

Ahora como muestra de los resultados vemos la gran importancia de que los establecimientos de alimentos y bebidas utilicen y se le dé un seguimiento a la estandarización para evitar las mermas, el costeo de cada receta tanto primaria como secundaria obteniendo el precio correcto y exacto tanto de producción como el precio venta de cada platillo, entre más exacto sea el cálculo menos margen de error se tendrá por lo tanto nos da una mejor ganancia como la que se obtuvo en el trimestre presentado en el 2023.

Tabla 18 Gráfica de resultados trimestral



Elaboración propia a partir del reporte financiero de Las Brío

4.2 Conclusiones

Para concluir, las razones por las cuales se debe de estandarizar es tener el mejor control tanto de costo como de cantidades de los productos, con el fin de no tener perdida de dinero y siempre garantizar la satisfacción del cliente teniendo el producto que ya se conoce. Con una receta estandarizada se tiene la ventaja de mantener el estándar de calidad sin importar quien la elabore.

Una vez implementada la estandarización en el establecimiento se pudo observar una gran mejoría en las utilidades y no solo financieramente una mejoría, también podemos garantizar la calidad del producto hacia con los clientes como ya se mencionaba anteriormente. Así pues, los resultados que se muestran trimestralmente en la gráfica 18, son un promedio de los años anteriormente analizados 2018, 2021 y 2023, donde se muestra que realmente se obtuvo un resultado favorable en las utilidades con la ayuda de la estandarización de las recetas.

Por otra parte, al implementar esta herramienta se reduce la merma por un mal manejo de porción de productos controlando el costo de producción, teniendo entendido que la estandarización es una garantía al conseguir un resultado óptimo e igual, una vez que se consigue una buena estandarización del producto, se obtiene una mejor rentabilidad. Por consiguiente, el establecimiento no se va a dejar de monitorear con el fin de mantener el estándar de calidad y buenas utilidades.

4.3 Recomendaciones

Desde mi perspectiva, al obtener resultados positivos por medio de la estandarización tanto financieramente como de calidad en los productos, se recomienda llevar a cabo la implementación de inventario y costeo digitalmente desde el soft restaurant, así se podrá obtener un monitoreo continuo sin tener que llevar a cabo el inventario físicamente, evitando algún error de conteo de productos, así como la continuidad del monitoreo al personal de trabajo.

4.4 Aportaciones de la Tesis

Como se abordó en el trabajo una estandarización puede ayudar a garantizar que los productos se realicen de la misma manera asegurando la calidad de los mismos, así generando beneficios como la optimización del servicio dentro de la cocina, la reducción de costos, un control de desperdicios que son los que provocan principalmente una mala sostenibilidad del negocio, todos los lugares de alimentos y bebidas deberían de contar con estandarización y costeo de sus platillos para poder asegurar una parte de su éxito.

Durante el proceso del trabajo en el establecimiento, se trabajaron en algunas aportaciones de mejora para el mismo, como lo fue la implementación de la estandarización de los insumos, al poder proporcionar cada uno de ellos como se indica en las recetas es decir por gramos o piezas, de igual manera se obtiene una menor merma al poder tener cada producto de un mismo peso, por otra parte, el costeo es una herramienta fundamental para poder obtener un precio de costo, un precio de venta y obtener mejores utilidades cada mes.

Otra de las aportaciones que se realizaron para obtener el corte semanal se implementaron dos formatos uno de ventas donde se anota la venta total de cada día y el otro formato es de gastos, teniendo estos datos se puede sacar la utilidad semanal.

4.5 Tabla de resumen de respuestas de investigación

<i>La influencia de la estandarización en costos de producción en la cocina del establecimiento Las Brío</i>			
PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVO GENERAL	HIPOTESIS	INSTUMENTO DE INVESTIGACIÓN
<p>Los cambios en las ganancias se vieron significativamente en el año 2018 se tenía una utilidad de los 8 mil pesos trimestral, en el año 2021 disminuye la utilidad a 4 mil pesos y en el año 2023 aumenta un 20% en comparativa a los trimestres anteriores.</p>	<p>De esta manera obteniendo resultados positivos con la estandarización nos da como resultado mejoras en los procesos y mejora en calidad de los productos.</p>	<p>De acorde a la hipótesis planteada podemos observar que los gastos si disminuyeron y las ventas aumentaron en el trimestre del año 2023, el cual se puede observar en la gráfica de resultados 18.</p> <p>DELIMITACIÓN TEMPORAL</p> <p>Se presentan los trimestres de Enero a Marzo de los años 2018, 2021 y 2023.</p>	<p>Soft restaurant</p> <p>Cortes semanales de las ventas del establecimiento</p> <p>DELIMITACIÓN ESPACIAL</p> <p>El trabajo se desarrolló en el establecimiento LAS BRIO, en la ciudad de Morelia.</p>

Referencias bibliográficas

Álvarez, M. (2011). *Prifitable Recipe Mnager*. Guatemala.

Barcelona, U. d. (25 de marzo de 2023). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de Barcelona Culinary Hub: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/larentabilidad-del-restaurante>

Blog, s. (7 de junio de 2022). *sammic.mx*. Obtenido de sammic.mx: <https://www.sammic.mx/blog/2022/Jun/7/estandarizacion-en-la-cocina-calidad-y-rentabilidad>

Bonis, G. d. (7 de noviembre de 2016). *GermandeBonis*. Obtenido de GermandeBonis: https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/#beneficios_de_la_estandarizacion_de_recetas

Definición.de. (15 de mayo de 2022). *D efinición.de*. Obtenido de definición.de: <https://definicion.de/receta/>

Garza, K. (1 de junio de 2022). *cookingdepot.com*. Obtenido de cookingdepot.com: <https://blog.cookingdepot.com/como-calcular-conprecision-el-precio-de-tus-platillos>

Hernández, U. V. (15 de mayo de 2022). *aprende.com*. Obtenido de aprende.com: <https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/aprende-acalcular-el-precio-de-tus-pasteles/>

Instituto Tec. La Paz. (15 de mayo de 2022). *tareas universitarias.com*. Obtenido de tareas universitarias.com: <https://tareasuniversitarias.com/politicasestandares-y-procedimientos.html>

Martínez, k. (2015). *estandarización de recetas para área fría y caliente*. Monterrey, Nuevo León.

Martínez, k. (4 de abril de 2016). *prezi.com*. Obtenido de prezi.com.

Martini, A. (2007). Ingeniería de menú, Método de optimización para la operación gastronómica. En A. Martini, *ingeniería de menú, Método de optimización para la operación gastronómica* (pág. 56). Buenos Aires: edición Argentina. menú, i. d. (26 de febrero de 2023). *Ingeniería del menú.com*. Obtenido de ingeniería del menú.com: <https://ingenieriademenu.com/como-hacer-unareceta-estandar/>

Morfin Herrera, M. d. (2006). *administración de comedor y bar*. Trillas.

Platillos, e. d. (2 de mayo de 2022). *El rincón de la chefcita*. Obtenido del rincón de la chefcita.

Publimetro. (15 de mayo de 2022). *publimetro.com*. Obtenido de publimetro.com: [https://www.publimetro.com.mx/mx/estilo-vida/2020/05/07/mira-](https://www.publimetro.com.mx/mx/estilo-vida/2020/05/07/mira-elementosuna-receta-cocina.html)

[elementosuna-receta-cocina.html](https://www.publimetro.com.mx/mx/estilo-vida/2020/05/07/mira-elementosuna-receta-cocina.html) restaurantes exitosos. (14 de mayo de 2022).

Menús para restaurantes.com.

Obtenido de [menús para restaurantes.com](https://www.menuspararestaurantes.com/la-importancia-de-la-recetaestandar-en-tu-restaurant/): <https://www.menuspararestaurantes.com/la-importancia-de-la-recetaestandar-en-tu-restaurant/>

Ricardo, R. (10 de noviembre de 2020). *estudyando.com*. Obtenido de [estudyando.com](https://estudyando.com/que-es-una-prueba-de-rendimiento/): <https://estudyando.com/que-es-una-prueba-de-rendimiento/>

Sandoval, L. G. (2021). ¿cómo hacer un costeo de recetas estándar? *Gastronomadas Mx*.

Sandoval, L. G. (15 de mayo de 2022). *gastronomadas.com*. Obtenido de [gastronomadas.com](https://gastronomadas.com.mx/costeo-de-recetas/): <https://gastronomadas.com.mx/costeo-de-recetas/>

Significados.com. (31 de mayo de 2022). Obtenido de [significados.com](https://www.significados.com/receta-de-cocina/): <https://www.significados.com/receta-de-cocina/> softRestaurant. (14 de febrero de 2021). *softrestaurant.com*. Obtenido de [softrestaurant.com](https://softrestaurant.com/blog-restauranero/comohacer-el-costeo-de-recetas-en-un-restaurant): <https://softrestaurant.com/blog-restauranero/comohacer-el-costeo-de-recetas-en-un-restaurant>

Vidal, C. V. (1 de junio de 2022). *el precio de los alimentos*. Obtenido del precio de los alimentos: <http://www.mailxmail.com/curso-precio-alimentos/costounitario>

Yuriria, D. E. (1996). Manual de selección y preparación de alimentos. En D. E. Yuriria, *Manual de selección y preparación de alimentos* (pág. 133). Monterrey, Nuevo León.