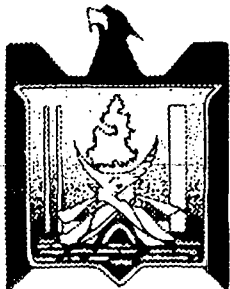


UPAEP



Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Escuela de Administración de Instituciones

**"Mejora de la Administración del Servicio
de Alimentos del Comedor de Empleados
del Hotel Hacienda Cocoyoc"**

TRABAJO RECEPCIONAL

Que para obtener el Título de Licenciado en:
ADMINISTRACION DE INSTITUCIONES

Presentan:

**Cynthia Renata Arcos Caña
María Isabel Espinoza López**

Asesor:

Dr. Victor Huerta Espinoza

Puebla, Pue.

Junio de 1999



UPAEP – Secretaría General

Dirección General de Apoyos Académicos

Dirección del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación.

Biblioteca Central - **Karol Wojtyła**

Tesis Digitales Restricciones de uso:

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de textos, imágenes, gráficas, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente de donde la obtuvo mencionando el autor o autores involucrados en el documento.

Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Puebla de Zaragoza, a 5 de Septiembre de 1998.

Lic. Ma. Elba Amezcua de Necochea.
Directora
Esc. de Administración de Instituciones.


Estimada Lic. Necochea:

Por medio de la presente le solicitamos de la manera más atenta acepte el tema para desarrollar como trabajo de investigación de tesis: "Mejora de la administración del servicio de alimentos del Comedor de Empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc".

Agradeciendo su atención a la presente.

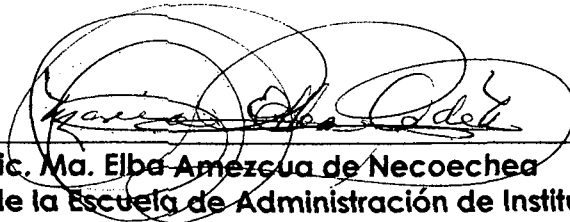


Cynthia Renata Arcos Caña



María Isabel Espinoza López

Aprobación



Lic. Ma. Elba Amezcua de Necochea
Directora de la Escuela de Administración de Instituciones

Puebla de Zaragoza, a 5 de Septiembre de 1998.

Lic. Ma. Elba Amezcua de Necochea.
Directora
Esc. de Administración de Instituciones.


Presente.

Me permito informarle que en esta fecha he aceptado ser asesor del trabajo de investigación de ARCOS CAÑA CYNTHIA RENATA 220189 Y ESPINOZA LOPEZ MARIA ISABEL 220209.

El título de tesis es: "Mejora de la administración del servicio de alimentos del comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc"

Al aceptar la asesoría hago constar que conozco y acepto los requisitos y responsabilidades que me cabe, según el reglamento y normas que la Universidad dispone.

Asesor



Dr. Víctor Huerta Espinoza

HOTEL HACIENDA COCOYOC

COCOYOC MOR., A 23 DE SEPTIEMBRE DE 1997.

LIC. MARIA ELBA A. DE NECOCHEA,
DIRECTORA DE LA ESCUELA DE
ADMINISTRACION DE INSTITUCIONES.
UNIVERSIDAD POPULAR AUTONOMA
DEL ESTADO DE PUEBLA.

P R E S E N T E.

EN ATENCION Y RESPUESTA A SU AMABLE PETICION, FECHADA EL DIA 18 DE SEPTIEMBRE DE 1997, ME ES GRATO COMUNICARLE QUE LA EMPRESA COMPANIA HOTELERA DE COCOYOC S.A. PROPIETARIA DE LA NEGOCIACION DENOMINADA HOTEL HACIENDA COCOYOC, A TRAVES DE MI CONDUCTO NO TIENE NINGUN INCONVENIENTE EN BRINDAR TODAS LAS FACILIDADES A LAS ALUMNAS: CYNTHIA RENATA ARCOS CAZA Y MA. ISABEL ESPINOZA LOPEZ, PARA LA REALIZACION DE SU TRABAJO DE TESIS, CON LAS DIRECTRICES Y REQUISITOS QUE LA ESCUELA DE ADMINISTRACION DE INSTITUCIONES QUE USTED TAN DIGNAMENTE DIRIGE TENGA A BIEN SEÑALAR.

APROVECHANDO LA PRESENTE PARA TRANSMITIRLE MIS MAS CORDIALES Y ATENTOS SALUDOS, Y MANIFESTARLE MI DISPONIBILIDAD PARA CUALQUIER ACLARACION QUE CONSIDERE PERTINENTE.

A T E N T A M E N T E.



JUAN GUSTAVO ARAGON FRIAS
GERENTE ADMINISTRATIVO

Grupos y Convenciones

Av. Insurgentes Sur No. 2383 1er. Piso
San Angel 01000 México, D.F.
Tels. 550-4422 y 550-2221
Fax 548-7869

Reservaciones

Tels. 550-7331 y 550-6480
Hotel
Tels. (735) 622-11 y 612-11
Fax (735) 612-12

AGRADECIMIENTOS

A Dios:

Por ser nuestro creador y guía e iluminarnos para poder realizar éste trabajo y culminar así una etapa más de nuestra vida.

A la Lic. Elba Amezcua de Necochea:

Por su amistad durante toda la carrera y su constante apoyo y preocupación por nuestra formación académica.

A la Lic. Patricia Carpinteyro Gómez:

Por su preocupación e interés para que éste trabajo estuviera bien.

Al Dr. Victor Huerta Espinoza:

Por brindarnos su tiempo y ayuda para el asesoramiento de éste trabajo.

Al Sr. Gustavo Aragón:

Por el apoyo brindado durante la investigación y elaboración de éste trabajo, por su disponibilidad y ayuda.

Isabel y Cynthia

INDICE

	Pág.
INTRODUCCION	1
FORMULACION DEL PROBLEMA	3
JUSTIFICACION	3
HIPOTESIS	4
OBJETIVO GENERAL	4
OBJETIVOS ESPECIFICOS	4
ALCANCES	4

MARCO TEORICO

CAPITULO I

ANTECEDENTES

1.1 Antecedentes históricos del Hotel Hacienda Cocoyoc	5
1.2 Servicios que presta la empresa	6
1.3 Ubicación del Hotel Hacienda Cocoyoc	8
1.4 Mapa del Hotel Hacienda Cocoyoc	9

CAPITULO II

COMEDOR INDUSTRIAL

2.1 Breve historia de los comedores	10
2.2 Definición de comedor	11
2.3 Tipos de comedores	11
2.4 Clasificación de los comedores dentro de una empresa	12
2.5 Importancia del comedor en la empresa	13
2.6 Comedor Industrial	14
2.7 Consideraciones generales para la implantación de un Comedor Industrial	14
2.8 Ventajas y desventajas de un Comedor Industrial	15

CAPITULO III

ALIMENTOS

3.1 Definición de Alimentos	17
3.1.1 Alimentos	17
3.2 Breve historia de la Planeación de Menús	20
3.2.1 Planeación de Menús	20
3.2.2 Factores que influyen en la Planeación de Menús	20
3.3 Menú Cíclico	24
3.4 Compras	25
3.4.1 Políticas de Compras	27
3.4.2 Proveedores	29
3.5 Almacén	29
3.5.1 Planeación, ubicación, distribución y organización del almacén.	29

CAPITULO IV

SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

4.1 Higiene y Sanidad	32
4.1.1 Higiene en el personal	32
4.1.2 Consideraciones Generales	32
4.1.3 Visitantes	33
4.1.4 Enfermedades Contagiosas	34
4.1.5 Examen Médico	35
4.2 Instalaciones Sanitarias	35
4.2.1 Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración	35
4.2.2 Instalaciones para desinfección	35
4.3 Equipos y Utensilios	36
4.3.1 Materiales	36
4.4 Materia Prima	37
4.4.1 Evaluación de la calidad	37

CAPITULO V

CALIDAD EN EL SERVICIO

5.1 Concepto, Aplicación e Importancia de la Calidad	39
5.2 Concepto, Aplicación e Importancia del Servicio	41
5.3 Características del Servicio	44
5.4 Calidad en el Servicio	45
5.5 Servicio de Alimentos	46
5.6 Importancia del Servicio de Alimentos	46
5.7 Calidad en el Servicio de Alimentos	46

PROPUESTA

CAPITULO VI

6.1 Misión y Filosofía del comedor	47
6.2 Objetivo General	47
6.3 Objetivos Específicos	47
6.4 Políticas	48
6.5 Reglas	48

PLANEACION

MENUS CICLICOS Y SU PLANEACION

6.6 Inventario de Recetas	49
6.7 Menús Cíclicos	51
6.8 Recetas	52
6.9 Estandarización de recetas y costeo	87
6.10 Calorías contenidas en cada menú	119

SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE

6.11 Mejora del servicio del comedor de empleados	120
6.11.1 Servicio rápido y eficiente	120

MANEJO Y TEMPORADA DE INSUMOS

6.12 Manejo de insumos	120
6.12.1 Tabla de temporada de los alimentos	121
6.12.2 Compras	124
6.12.3 Almacenamiento	124
6.12.3.1 Almacenamiento de materia prima	124

NORMAS Y REGLAS EN EL EQUIPO DE TRABAJO

6.13 Precaución en el equipo de trabajo	126
6.13.1 Manejo de utensilios	127
6.13.2 Prevención de la contaminación cruzada	127

MANTENIMIENTO

6.14 Mantenimiento	128
6.14.1 Local	128
6.14.2 Mobiliario	128
6.14.3 Basura	129

SANIDAD E HIGIENE EN EL COMEDOR

6.15 Higiene en el comedor	130
6.15.1 Higiene en el manejo y servicio de alimentos	130
6.15.2 Manipulación y preparación de los alimentos	131
6.15.3 Higiene en el personal	131
6.15.4 Fomentar los hábitos e higiene del personal	131
6.15.5 Higiene de las manos	132
6.15.6 Limpieza	132

ORGANIZACIÓN

6.16 Organigrama del comedor de empleados	133
6.17 Descripción de puestos	134

DIRECCION

6.18 Motivación	139
6.19 Comunicación	139
6.20 Liderazgo	140
6.21 Supervisión	140

CONTROL

6.22 Formatos a utilizar en compras y almacén (Anexos)	
Figura 1. Cotización de precios	142
Figura 2. Orden de compra	143
Figura 3. Tarjeta de Kardex	144
Figura 4. Recopilación de precios	145
Figura 5. Etiqueta de almacén	146
Figura 6. Acta de Verificación	147
Figura 7. Etiqueta para carnes y pescados	148
Figura 8. Formato de menú de la semana	149
Figura 9. Formato de receta	150
Figura 10. Formato Estandarización de recetas	151

CONCLUSION	152
BIBLIOGRAFIA	153

INTRODUCCION

La administración como concepto es el proceso de diseñar y mantener un ambiente en el cuál los individuos que trabajan juntos logren eficientemente los objetivos seleccionados.

El servicio es salir de mí para ir al encuentro de la necesidad del otro, sin perder lo que soy.

Alimento es una necesidad biológica del ser humano para poder sobrevivir.

Hoy en día la administración del servicio de alimentos es un punto importante ya que dependiendo de la alimentación de una persona, es el rendimiento que se va a obtener de ella, el cuál es un factor indispensable para una institución prestadora de servicios como es el Hotel Hacienda Cocoyoc que se encuentra ubicado en el pueblo de Cocoyoc perteneciente al Estado de Morelos.

Un problema siempre presente en la dirección de un hotel es el de la comida del personal. Los chefs, empeñados por mantener los costos reducidos a los gustos de los trabajadores, se inclinan por repetir una y otra vez los mismos menús. Y muy pocos hoteles se preocupan por planificar las comidas de los empleados por separado.

Los argumentos antes expuestos justifican el objetivo de ésta tesis, ya que considerando que los recursos humanos son una de las partes principales en una institución para lograr la realización de sus actividades eficientemente necesitan tener una alimentación adecuada en base a sus requerimientos dependiendo de la labor y jornada de trabajo.

El proyecto se enfoca principalmente en la administración del servicio de alimentos en el comedor de empleados de dicha empresa el cuál se considera deficiente. Tomando en cuenta éste aspecto, se manejará la adecuada alimentación de los empleados, la sanidad y calidad de los alimentos, así como el servicio prestado en éste.

En el primer capítulo se describen los antecedentes históricos de la empresa, se muestra la ubicación del hotel y el mapa de éste, así como los servicios que presta.

En el segundo capítulo se mencionarán conceptos de comedor, tipos de comedor, su clasificación e importancia, lo que es un comedor industrial, consideraciones para implantar un comedor industrial así como sus ventajas y desventajas.

En el tercer capítulo se hablará en forma específica de lo que son los alimentos, planeación de menús y los factores que influyen en éste, menús cíclicos, definición de compras, sus políticas y almacén.

En el cuarto capítulo se toma en cuenta la sanidad de alimentos, los conceptos de higiene y salud.

En el quinto capítulo se verán los conceptos, su aplicación e importancia de calidad y servicio, servicio de alimentos, su importancia y la calidad en el servicio de alimentos.

El sexto capítulo es la base principal del proyecto, ya que en éste se proponen todos los cambios que se pretenden alcanzar en el servicio de alimentos del comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc, tomando como referencia los capítulos anteriormente mencionados para dicha mejora.

Como parte final de ésta tesis se encuentran las conclusiones que engloban todo lo que se pudo observar durante el tiempo en el que se estuvo llevando a cabo éste trabajo.

Lo mencionado anteriormente, determina la importancia de ésta tesis, ya que puede ser un instrumento de apoyo para un mejor funcionamiento del comedor de empleados de ésta institución.

FORMULACION DEL PROBLEMA

El Hotel Hacienda Cocoyoc cuenta actualmente con una área de comedor que brinda servicio de alimentos a su personal. Sin embargo, ésta área no se encuentra en óptimas condiciones en lo que respecta a la sanidad e higiene y en la planeación de menús, ya que estos no son del todo variados, así como los servicios que se prestan en éste.

Los puntos deficientes que se encuentran son:

- ◆ Existe una gran deficiencia en la variedad de menús ya que el área de servicio de alimentos no cuenta con menús cíclicos y por tanto éstos son repetidos constantemente ocasionando que los empleados no acudan a tomar sus alimentos al comedor teniendo que salir de la empresa para ir comer.
- ◆ El servicio que se presta no es lo suficientemente rápido y existe un mal manejo en lo que se refiere al manejo de insumos (tabla de temporada de los alimentos, compras, almacenamiento), equipo de trabajo (contaminación cruzada y manejo de utensilios), mantenimiento (local, mobiliario y basura) lo cual impide un buen funcionamiento en el Comedor.
- ◆ La manipulación de los alimentos no es la adecuada, ya que el personal no lleva a cabo correctamente el reglamento de sanidad e higiene, establecido por la Secretaría de Salubridad.

Por los puntos mencionados anteriormente consideramos necesaria una mejora que ayude a la adecuada alimentación de los empleados y la sanidad e higiene del lugar, para lograr con esto un servicio de calidad.

JUSTIFICACION

El Hotel Hacienda Cocoyoc es una empresa que recibe constantemente un alto número de visitantes que busca un trato amable y un excelente servicio el cual depende de los empleados que prestan sus servicios en dicha institución.

Para esto es necesario que los empleados tengan una buena alimentación para que puedan desempeñar eficientemente su trabajo, situación contraria es la que existe ya que el régimen alimenticio que manejan en ésta institución no es el propio, puesto que se considera deficiente y mal administrado así como carencias en la variedad de platillos y falta de sanidad en el comedor.

Por tal motivo se propone detectar las deficiencias que existen en el Comedor dar propuestas para mejorar el servicio y la sanidad de éste; así como elaborar menús balanceados y variados.

HIPÓTESIS

Al mejorar los servicios de alimentos y sanidad e higiene del comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc, mayor será la demanda por parte del personal el que a su vez quedará satisfecho y será una situación benéfica para la empresa

OBJETIVO GENERAL

Mejorar la calidad del servicio de alimentos en el comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc a través del método de observación dentro de la misma institución obteniendo resultados que sirvan como base para proponer mejoras en el régimen alimenticio.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ◆ Identificar las deficiencias que se tienen en el servicio de alimentos que ofrece el Comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc mediante el método de observación.
- ◆ Elaborar menús cíclicos de acuerdo a las necesidades de los empleados en donde exista variedad en los alimentos.
- ◆ Dar propuestas para mejorar el servicio del Comedor de empleados para que éste sea eficiente y tenga un mejor funcionamiento.
- ◆ Mejorar la sanidad e higiene del Comedor (alimentos y personal) en base al reglamento sanitario establecido por la Secretaría de Salubridad (SSA).

ALCANCES

Realizar la investigación adecuada que nos conduzca a identificar los distintos problemas que estén afectando la estabilidad del comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc, mediante el método de observación el que nos dará a conocer los puntos carentes para así poder aplicar una mejora que sea de beneficio para dicha institución.

CAPITULO

1

CAPITULO I

MARCO TEORICO

1.1 ANTECEDENTES HISTORICOS DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC

Cocoyoc es una palabra nahuatl que significa "lugar de coyotes". El pueblito de Cocoyoc data de varios siglos antes de la conquista española; pertenecía al reino de Oaxtepec, pueblito situado a 2 kilómetros de distancia.

Cocoyoc fue fundado por los Tlahuicas, del grupo nahuatl, hacia el siglo XI, unos 200 años antes de los aztecas, que llegarían a ser el grupo nahuatl dominante y llegados al Valle de México, establecerían ahí su capital Tenochtitlán, hoy México.

Huitzihuitl, segundo rey de los aztecas, conquistó tierras fértiles y la exhuberante vegetación, que tomó por esposa a la hija del señor de la región conquistada, de esta unión nació Moctezuma I que gobernó el imperio azteca de 1440 a 1469.

Moctezuma era atraído irresistiblemente por la tierra natal de su madre. Mandó plantar cerca de Cocoyoc extensos jardines con flores, árboles y arbustos traídos de todas las regiones del país, y construir baños reales para su uso personal. Así podría de vez en cuando descansar de los asuntos de estado, asolearse bajo los rayos benignos del sol, en el ambiente tranquilo de Cocoyoc.

Después de la conquista de 1521, el pueblito de Cocoyoc formó parte del extenso territorio concedido a Hernan Cortés, nombrado Marqués de Oaxaca como reconocimiento a sus servicios a la Corona de España. Cortés consolidó sus servicios sobre las regiones casándose con Isabel, hija de Moctezuma II, quien gobernaba a los aztecas en tiempos de la conquista.

La historia de la Hacienda empezó en el año de 1600 cuando Elvira Ruiz descendiente de Isabel vendió parte de su herencia para tierras de cultivo cerca del pueblo de Cocoyoc. Durante el siglo XVII las tierras de Hacienda se extendieron mediante enlaces matrimoniales, compras o negociaciones, y alternativamente fueron reducidas por ventas forzosas para cubrir multas por evasión de impuestos o para satisfacer otras deudas. En más de una ocasión la propiedad completa fue subastada.

En 1614 se expidió un permiso para instalar un molino de caña movido por caballos y, a pesar de frecuentes cambios de dueños y de administración, hacia 1698 la hacienda comprendía 148 hectáreas de tierras de riego, la casa, una capilla, el trapiche y otras construcciones.

Durante el siguiente siglo la Hacienda Cocoyoc vino a estar entre las doce plantaciones de azúcar más importantes de todo el país y a principios del siglo XIX su importancia creció con la instalación de nueva maquinaria y una rueda hidráulica en la refinería de azúcar trayendo el agua de fuentes vecinas por un acueducto que aún está en servicio.

La Hacienda Cocoyoc siguió creciendo y prosperando hasta que estalló la revolución de 1910, cuando el líder agrario Emiliano Zapata, nativo de Morelos y que estableció su cuartel general en la vecina Cuautla, declaró la guerra a todas las haciendas azucareras.

Cuando la revolución terminó por fin once años más tarde, la Hacienda Cocoyoc quedó reducida por la distribución de sus tierras entre granjeros y campesinos y lo que restaba, 68 hectáreas fue adquirido en 1957 por el Señor Paulino Rivera Torres, quien ahora ha realizado su sueño de convertir una porción de ésta propiedad, unas 28 hectáreas en un soberbio y bien provisto lugar de reposo bien llamado " El Paraíso de América".¹

1.2 SERVICIOS QUE PRESTA LA EMPRESA

Rodeado de un ambiente puramente natural, el Hotel Hacienda Cocoyoc le ofrece modernas instalaciones que contrastan con la arquitectura y tradición de siglos con una mezcla armónica diseñada para su máxima comodidad.

En el Hotel Hacienda Cocoyoc no existen elevadores. En su lugar se encuentran hermosos y enormes jardines que lo acompañan a lo largo de su paseo o bien, lo conducen a su habitación.

Fuentes y cascadas decorativas lo transportan a un mundo pasivo y sigiloso en el Hotel Hacienda Cocoyoc. Los acueductos de abundantes aguas rebeldes y sonoras enmarcan la belleza y armonía de este paraíso.

Cada rincón tiene su propio encanto. La magia y la paz envuelven la atmósfera del hotel.

Las actividades y deportes son al aire libre, en un espacio abierto a la diversión y sano entretenimiento. El Hotel Hacienda Cocoyoc es un Resort moderno y funcional que cuenta con todas las instalaciones y facilidades para hacer que la estancia sea más que placentera.

El clima es insuperable los 365 días del año y el aire que se respira es revitalizador.

El Hotel también cuenta con un centro de convenciones que lo invita a la reflexión, el diálogo interno y a la productividad.

Se puede elegir entre 18 opciones para realizar una eficiente reunión de trabajo, congreso o seminario con capacidad de 10 a 1200 personas, con el equipo técnico y humano que se requiera.

El Hotel Hacienda Cocoyoc cuenta con 290 habitaciones y suites amuebladas estilo colonial mexicano. Cada habitación es diferente, por lo que tiene toque personal.

¹ Información del Hotel Hacienda Cocoyoc.

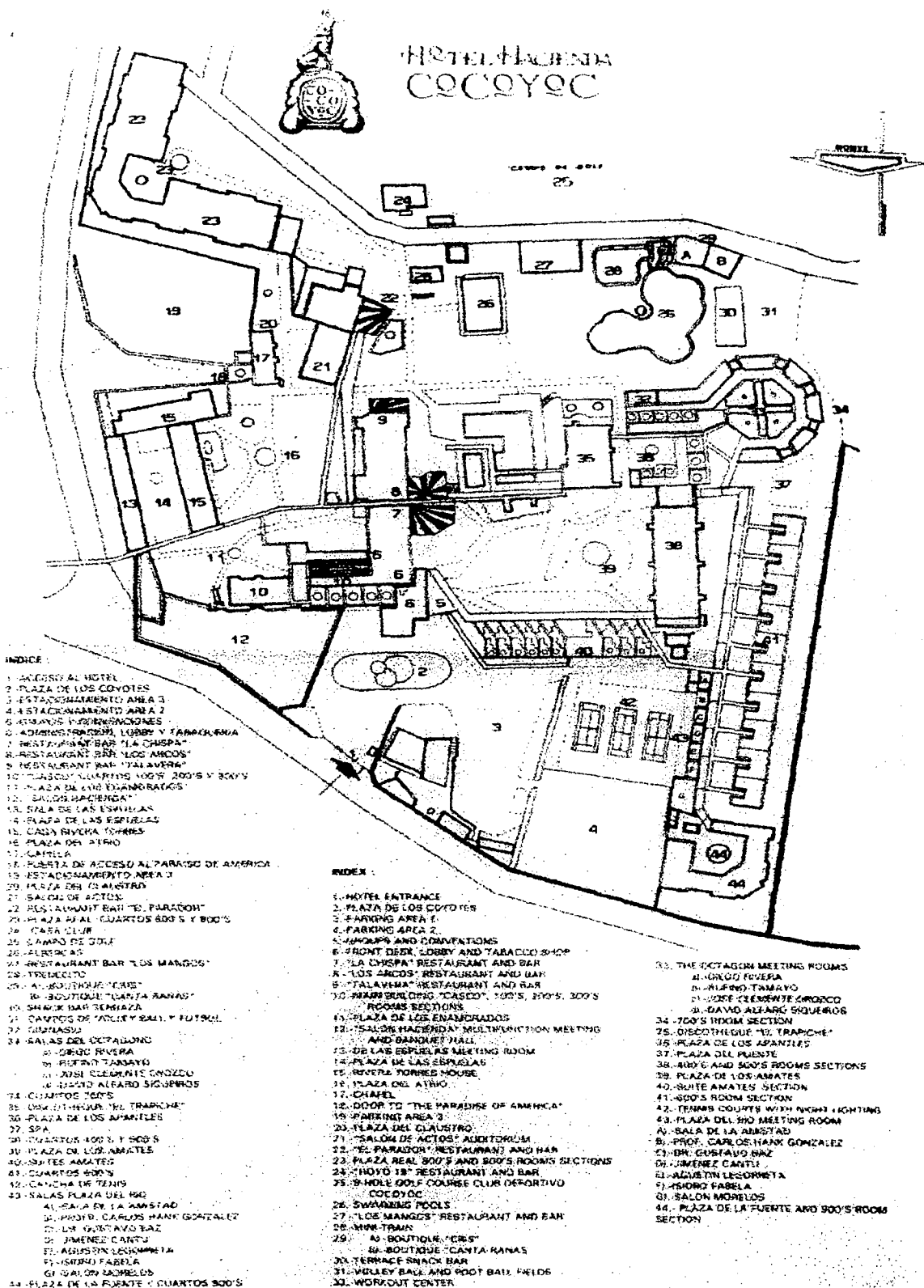
Para deleitar el paladar cuenta con restaurantes y bares, en donde se puede disfrutar de platillos nacionales e internacionales. En ambiente familiar, de trabajo, parrillada al aire libre, una refrescante bebida en la cocina, una inolvidable cena a la luz de la luna o la boda que siempre soñó.

El Hotel cuenta con un SPA (Salud por agua) de nivel internacional, en un espacio arquitectónico agradable y eficiente. Tiene Sauna, baños de vapor tinas de hidromasaje, jacuzzi, salas de belleza y trece cabinas, masajes, faciales y tratamientos. Cuenta con tecnología de punta y personal amable altamente calificado.

Así como también cuenta con un campo de golf de 9 hoyos en el área del Hotel, y otro profesional de 18 hoyos ubicado en Lomas de Cocoyoc, a solo 10 minutos del Hotel.²

² Id.

1.4 MAPA DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC



CAPITULO

2

CAPITULO II

COMEDOR INDUSTRIAL

2.1 BREVE HISTORIA DE LOS COMEDORES

Para poder entender de una manera más conocida el inicio que tuvieron los comedores industriales, nos remontaremos a la época de la construcción de las pirámides egipcias donde se les proporcionara alimentación a los esclavos.

Posteriormente se inicia la época de los grandes viajes en busca de nuevas rutas comerciales las cuales eran generalmente realizadas por mar, y se hacían por períodos largos y como consecuencia, tenían que proveerse de alimentos para proporcionar comida a la tripulación. Esto mismo lo vemos representado en los viajes terrestres llevados a cabo en largas caravanas.

En sus inicios, el Comedor Industrial fue concebido como un servicio voluntario de los patrones o empresarios hacia los trabajadores.

Durante el período conocido históricamente, como Revolución Industrial, se marcó una etapa decisiva para el cambio de las relaciones obrero patronales y así también una relación contra el sistema de abuso que se había ejercido hasta entonces.

Con esto, nacen en Inglaterra las primeras reuniones sindicales que trae como consecuencia la creación de una organización cuyo objetivo fundamental era, proteger los derechos de los trabajadores y obligar a los patrones a cumplir disposiciones tales como: jornadas de trabajo de 8 horas, prohibición de trabajo nocturno a la mujeres y a los menores de 14 años y por supuesto, lograr mayores prestaciones. El nombre de esta organización fue The Trade-Union; es entonces donde se menciona por primera vez proporcionar alimentación a los trabajadores como una prestación y bajo diversas condiciones y de acuerdo a las necesidades de estos y las posibilidades de cada empresa.

El personaje que contribuyó a que éstas disposiciones fueran proporcionadas y cumplidas, fue el reformador inglés Robert Owen, que a base de grandes esfuerzos pudo romper con las ideas anteriores y satisfacer las necesidades de los trabajadores.

Tenemos entonces, que con el transcurso del tiempo y, debido fundamentalmente al crecimiento de las ciudades el Comedor Industrial paso a ser un servicio voluntario y una necesidad primordial y como tal, un servicio que es necesario proporcionar.

En México, esta situación se hace patente a raíz de los logros obtenidos en la revolución de 1910. Poco a poco se tomo conciencia de la necesidad de dar prestaciones a las cuales todo trabajador asalariado tenía derecho. Y entre uno de éstos derechos el establecimiento de comedores en las empresas representó uno de los principales objetivos.

En abril de 1917 Estados Unidos entra en la guerra y es durante esta época, que algunas compañías mantenían facilidades en el servicio de comedor pero lo hacían dando servicio de cafetería y no de comedor como debería ser. Además a consecuencia de la guerra muchas empresas sufrieron seria desorganización y esto repercutió también en los comedores ya que se hacía acortamiento de los horarios de las comidas y muchos trabajadores no asistían ya al comedor por lo que se tenían que plantear nuevas ideas en el aspecto de la alimentación o bien de la decoración del comedor para atraer nuevamente al trabajador.

Durante la segunda mitad de este siglo muchos cambios han tenido lugar y actualmente todo el personal recibe a la hora de la comida una ración presentada agradablemente cuyas porciones deben ser de buen tamaño y las cuales deben estar bien balanceadas, esto es por consiguiente, uno de los objetivos principales que todo Comedor Industrial deberá tener en cuenta.

Hoy en día las compañías industriales de importancia en todo el mundo deberían contar con instalaciones adecuadas donde se proporcionen estos suministros semejantes a los que se pueden encontrar en un establecimiento de primera clase. Esto, como se puede apreciar es un aspecto que se debe considerar porque el desarrollo de cada una de las empresas debe ir en proporción a la capacidad intelectual y de la mano de obra que cada uno de los trabajadores aporte para lograr de esta manera los objetivos requeridos por las industrias.

El Comedor Industrial debe considerarse como un departamento más de la empresa y tomar en cuenta el personal que labora dentro de él, proporcionándole las mismas técnicas de desarrollo que se utilizan para los demás trabajadores.

Realizar convivencias dentro del comedor es una buena opción para mantener en buenas relaciones a todos los empleados y con una mejor comunicación así como también será una situación benéfica para la empresa.³

2.2 DEFINICION DE COMEDOR

El comedor es un lugar donde se realizan dos funciones: la de comer y a la vez de cumplir con un compromiso social. En este se sirven los alimentos y debe ser amplio, de modo que puedan acomodarse mesas y sillas con una separación lo suficiente para el libre tránsito de los dependientes de comedor (meseros).

2.3 TIPOS DE COMEDORES

Los comedores pueden cumplir con diversos objetivos y en base a estos se puede dividir en:

- ♦ **Comerciales:** Cuando son creados para obtener utilidades, es decir, que tienen un fin lucrativo; como en el caso de cafeterías y lugares de descanso.

³ ZEPEDA, Davila José. **Tests Organización y Funcionamiento de Comedores Industriales.** Escuela Panamericana de Hotelería, México D.F.1986 , Pags 11-14.

- ♦ **Asistenciales:** Cuando su fin es la enseñanza de buenos hábitos alimenticios como en comedores escolares, universitarios y hospitales.
- ♦ **Prestación:** Cuando se pretende que éste sea un incentivo para el personal de cualquier empresa, éstos toman el nombre de comedores industriales.⁴

2.4 CLASIFICACION DE LOS COMEDORES DENTRO DE UNA EMPRESA

Es importante hacer una clasificación de los comedores de empleados y esto será dependiendo del puesto que ocupen dentro de la empresa.

Aspectos considerados dentro de la clasificación de los comedores.

Para lograr una clasificación correcta es importante conocer las características de los comensales ya que éstos serán un punto primordial para el establecimiento del comedor. Otro factor que interviene en la clasificación de comedores de empleados son las costumbres de los mismos, las cuales serán el resultado de la influencia que ejerce sobre el individuo. El medio ambiente donde éste se desarrolle.

De acuerdo con esto, la mayoría de las empresas clasifican sus comedores de la siguiente manera:

♦ **Comedor de obreros**

En ésta clasificación puede darse una diferencia si se habla de fábrica o empresa, ya que algunas de éstas proporcionan el servicio de alimentos a obreros y empleados en el mismo comedor. En éste caso tenemos que los obreros en su mayoría son personas de bajos recursos económicos.

Pueden ser hombres o mujeres, aunque predominan los hombres ya que en éste puesto se desarrollan actividades físicas e intensas.

Con respecto a sus hábitos alimenticios puede decirse que son deficientes ya que se alimentan a base de frijoles, tortillas, grasas, pasta y toda clase de alimentos similares.

Una alimentación de éste tipo no es conveniente, porque no se llenan y no es suficiente para sobreponer el desgaste físico de sus actividades.

Es importante que consuman platillos más nutritivos que contengan: verduras, carnes rojas, carnes blancas, pescado, así como algunos cereales y pastas. También hay que tener en cuenta las costumbres del obrero y no forzarlo a consumir alimentos y platillos totalmente diferentes a los que él está acostumbrado.

Lográndose así la máxima satisfacción del comensal en lo que a alimentación se refiere.

⁴ BARRAGAN, Del Rjo Luis. **Hotelería**, 2ª edición, Instituto Politécnico Nacional, México D.F, Enero de 1987, Pags. 119.

♦ Comedor de empleados

En ésta clasificación se incluyen hombres y mujeres cuyas edades van de 18 a 40 años. El desgaste físico en éste caso es de término medio porque la mayoría de sus actividades la realizan sentados.

Por lo que a sus hábitos alimenticios se refiere que les gusta comer bien. Su nivel de vida y educativo les permite consumir platillos diferentes y mejor balanceados nutricionalmente.

De ésta manera no será tan difícil para el encargado del comedor la planeación de los menús los cuales podrán incluir platillos más elaborados en su presentación y así lograr despertar el apetito del comensal.

♦ Comedor Ejecutivo

En éstos comedores se concentran las altas personalidades que posee una empresa o industria, éste tipo de comensales son diferentes a los demás tanto en nivel económico como educacional.

Para éste tipo de comensales se deberá poner mucho más empeño, tanto en la preparación, como en la presentación y el servicio de meseros, porque en muchas ocasiones el comedor lo utiliza como descanso o para relaciones públicas.

Estos comensales reciben un tipo de alimentación diferente a la que se ofrece en los demás comedores porque aquí se tiene más variedad de platillos fuertes y postres. Esto es para que el comensal se sienta totalmente satisfecho.

Esta alimentación es por consiguiente de un costo elevado para lo cual al planear los menús se deberá informar por escrito a la dirección, ya que ésta deberá de determinar si se llevan a cabo los menús o se cambiarán para ciertas modificaciones que se tengan que hacer.

2.5 IMPORTANCIA DEL COMEDOR EN LA EMPRESA.

La importancia de que una empresa cuente con un departamento de comedor radica principalmente en cumplir los factores a que por ley el trabajador tiene derecho pero también cuenta mucho el satisfacer una de las necesidades básicas de todo ser humano, para que de ésta manera desempeñe satisfactoriamente su trabajo teniendo presente el aspecto alimenticio, y no olvidar que un punto de importancia es tomar en cuenta las facultades del trabajador porque habrá muchos que no capten tan rápido como otros, ya que el tiempo que se le da para tomar sus alimentos puede aligerar la presión del trabajo. Dentro del factor sentimiento de una persona se puede incluir también el de la comunicación entre los trabajadores y, como ya se ha mencionado ésta se puede dar entre los directivos y los subordinados, con el fin de que el individuo se sienta integrado a esa sociedad y poder participar en ella.

Cabe mencionar también que el aspecto de relaciones públicas se puede canalizar a través del comedor industrial debido a que muchas empresas utilizan estas instalaciones para cumplir los objetivos principales de dichas relaciones como, dar buena imagen de la empresa; celebrando diferentes eventos que en ella se organicen.

2.6 COMEDOR INDUSTRIAL

El comedor industrial es la instalación o el conjunto de instalaciones facilitadas por la empresa o la organización, que consta de una cocina central donde se preparan los alimentos y de una área contigua provista de mesas y sillas en donde los comensales ingieren sus alimentos.

El propósito de la prestación de alimentos a través del comedor industrial es satisfacer la necesidad primaria de proporcionar una alimentación suficiente y nutritiva a los trabajadores a un precio módico, para que éstos reparen las energías consumidas en la vida y trabajo cotidiano, a fin de mejorar y mantener su bienestar integral, todo lo cual será reflejado en su productividad y desarrollo.

2.7 CONSIDERACIONES GENERALES PARA LA IMPLANTACION DE UN COMEDOR INDUSTRIAL.

Al implantar un comedor dentro de una empresa, se deben tener ciertas consideraciones que sean factores determinantes para efectuar dicha implantación y lograr que su desarrollo sea de gran aprovechamiento.

Estas consideraciones generales deben cubrir los siguientes requisitos:

- ⇒ **Número de trabajadores que laboren en dicha empresa.**
- ⇒ **Turnos que labora la empresa.**
- ⇒ **Instalaciones y equipo necesario.**
- ⇒ **Ubicación del comedor dentro de la empresa.**
- ⇒ **Tiempo disponible de cada persona al consumir los alimentos.**
- ⇒ **Clasificación de los comensales.**
- ⇒ **Personal del que se dispondrá de acuerdo a las necesidades.**

Con respecto al número de trabajadores debe pensarse a cuantos empleados se alimenta diariamente, durante cuantos días a la semana; considerar también cuantos días festivos se van a descansar, con el propósito de tener una cuantificación exacta y poder determinar el tamaño de las instalaciones necesarias para poder llevar a cabo una alimentación con éxito. Se tiene también que considerar los turnos que se laboran; así tenemos que hay empresas que laboran un solo turno y consecuentemente proporcionan a su personal una comida en un turno de ocho horas. Hay otras empresas en las que se laboran 2 o más turnos y otras en las que su producción se continua y entonces las consideraciones de planeación para el comedor deberán precisarse con mayor exactitud.

Ya que se tiene establecido el número de trabajadores así como sus turnos, se deben determinar las instalaciones con las que cuenta la empresa, así como el equipo que se dispone para poder proporcionar un mejor servicio sin tener problemas que afecten la efectividad de dicho servicio.

La ubicación del comedor o de los comedores debe determinarse de tal manera que facilite la llegada de los trabajadores en forma rápida esto es, que debe localizarse un lugar bien definido donde los departamentos de la empresa se comuniquen con los comedores.

Las consideraciones en cuanto a los tiempos asignados para la alimentación deberá hacerlas la empresa ya que estarán de acuerdo con los turnos de producción.

Teniendo ya la determinación del tiempo asignado para tomar los alimentos habrá que determinar los horarios más convenientes, y así mismo al designarlos se harán desde dos puntos de vista; la capacidad del comedor ya que se habrá de considerar que para limpiar los comedores entre un turno y otro es necesario contar con unos minutos durante los cuales el personal del comedor pueda llevar ésta labor de limpieza; y también es importante considerar los tiempos que deberá tardar el personal para trasladarse desde su lugar de trabajo hasta las instalaciones del comedor. Generalmente las empresas proporcionan a su personal 30 minutos para tomar sus alimentos pero hay que añadir entre 5 y 10 minutos por la pérdida de tiempo que les lleva llegar al comedor, dar sus boletos o pagar y servir sus alimentos. Entonces se debe hacer un análisis para poder solucionar esto porque se puede prestar a que el trabajador se tarde más de lo debido.

El personal del que se dispondrá en el área de cocina, está en función de las necesidades del mismo así como el número de comensales al que se va a atender, éste punto es de suma importancia porque del personal con que se cuente dependerá también la funcionalidad del comedor, fluidez en el servicio y preparación de los alimentos.

2.8 VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE UN COMEDOR INDUSTRIAL

En un comedor industrial existen dos principales formas de suministrar alimentación a los empleados una, que se hace a través de una concesionaria y otra en comedor propiedad de la empresa.

Una concesionaria es una institución especializada en este tipo de servicio para proporcionárselo a las empresas que lo soliciten.

Generalmente funcionan en una manera equivalente a un comedor industrial con la diferencia de que según sus contratos, varían sus programas para comidas de obreros, empleados y ejecutivos.

VENTAJAS DE UN COMEDOR CONCESIONADO

Este sistema tiene como ventajas el que trabajan en forma independiente sin que la empresa se involucre en problemas de costos y compras. Como consecuencia de esto tenemos que los menús ya vienen planeados y programados además evita el exceso de trabajo en los departamentos que estén directamente involucrados en la administración del comedor.

DESVENTAJAS DE UN COMEDOR CONCESIONADO

Una concesionaria en una compañía y como tal tiene como uno de sus principales objetivos, obtener una utilidad para sus servicios y no toma en cuenta el satisfacer las necesidades de los comensales y esto trae como consecuencia descuidar el aspecto de satisfacción para los trabajadores.

Otra desventaja es que al planear los menús no se considera que hay alimentos que están fuera de temporada y los menús elevan sus costos. Así también no siempre es bueno estandarizar en un tipo de menú para los trabajadores de la empresa. Esto es, que como las concesionarias proporcionan un número determinado de empresa; un determinado menú puede ser aceptado por un grupo de comensales en una empresa pero no en otra. El suministrar alimentos en un comedor propiedad de la empresa significa considerar a éste como un departamento más dentro de la misma por lo que requiere llevar a cabo un proceso administrativo adecuado para que su funcionamiento sea óptimo.

VENTAJAS DEL COMEDOR PROPIEDAD DE LA EMPRESA

Entre sus ventajas están el elaborar los menús adecuados de acuerdo a las necesidades y requerimientos de los miembros de una empresa y de ésta forma lograr una plena satisfacción. También tiene como ventaja poder tener el control de menús, las compras en la materia prima y así proteger los presupuestos de la empresa. La empresa, al contar con un comedor crea por supuesto nuevas fuentes de trabajo.

DESVENTAJAS DEL COMEDOR PROPIEDAD DE LA EMPRESA

Este tipo de comedores pueden presentar como desventaja que el personal que se asigne para sus funciones no esté capacitado para lograr las funciones de cualquier departamento. Tanto en el sistema como en las políticas de cada empresa varían, por lo tanto se les tendrá que dar una capacitación.⁵

⁵ ZEPEDA, Dávila José. **Tests Organización y Funcionamiento de Comedores Industriales**. Escuela Panamericana de Hotelería, México D.F 1986 , Pags 14-19

CAPITULO

3

CAPITULO III

ALIMENTOS

3.1 DEFINICION DE ALIMENTOS

Se llama alimentación el acto de proporcionar al cuerpo alimentos e ingerirlos. Es un proceso consciente y voluntario, y por lo tanto está en nuestras manos modificarlo. La calidad depende principalmente de factores económicos y culturales.

Nutrición es el conjunto de procesos fisiológicos por los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias químicas contenidas en los alimentos. Es un proceso involuntario e inconsciente que depende de procesos corporales como la digestión, la absorción y el transporte de los nutrientes de los alimentos hasta los tejidos. Por lo mencionado anteriormente no es lo mismo alimentación y nutrición.

3.1.1 ALIMENTOS

Los alimentos contribuyen a la salud física como mental y emocional del hombre. Los alimentos nutren a nuestro cuerpo; cuando comemos en un ambiente favorable obtenemos otra clase de bienestar: un sentido de formar parte de las cosas y, por otra parte a la hora de las comidas se percibe otro tipo de valores psicológicos y sociales provenientes de los placeres de la ingestión de alimentos y de efectuarla en compañía agradable.

El hombre ha sabido siempre que necesita comer para vivir, los niños para crecer normalmente y los adultos para mantener su energía. Pero el alimento puede ser más que satisfacer el apetito fisiológico y cubrir necesidades y valores psicológicos. Tanto la clase como la calidad de alimento son importantes para aquellos que desarrollan trabajo físico intenso.

El alimento apropiado durante las horas de trabajo aumenta la eficiencia del personal de trabajo. El cerebro y los nervios se nutren del mismo caudal sanguíneo que contribuye músculos y huesos. Las personas de todas edades y ocupaciones requieren alimentos en clases y cantidades diversas que permiten a sus cuerpos mantener el mejor ambiente posible para todas las células y tejidos.

El conocimiento de la nutrición se ha desarrollado hasta el punto en que sabemos que el cuerpo humano debe obtener del alimento, alrededor de un medio centenar de sustancias diferentes. Estas sustancias se llaman colectivamente elementos nutritivos o nutrientes. Cada uno tiene funciones específicas y cada uno es necesario, aún cuando en muchos casos, varios de ellos deben trabajar estrechamente en combinación para desarrollar los servicios asignados al cuerpo.

Los nutrientes indispensables incluyen proteínas (fuentes de aminoácidos), grasas (fuentes de ácidos grasos) y carbohidratos (substancias orgánicas que pueden servir como combustibles, calorías) y muchos elementos inorgánicos o minerales, desde calcio hasta zinc. Muchas substancias sin relación química entre sí conocidas como vitaminas.

Los elementos nutritivos son los bloques de construcción para los tejidos nuevos y su reposición, son las substancias de las cuales el cuerpo forma diariamente sus reguladores de los procesos digestivo y otros, en que intervienen los nutrientes. Tomados juntos, en cantidad y en proporciones adecuadas, los nutrientes derivados del alimento permiten al cuerpo funcionar regularmente y obtener cambios ordenados en la composición y estructura a todo lo largo del ciclo vital.

La capacidad del hombre para desarrollar trabajo, depende de su nutrición. Un hombre bien alimentado tiene la potencia muscular y mental mientras que un hombre mal nutrido no la tiene.

- ◆ El alimento es aquello que, cuando es tomado por el cuerpo construye tejidos y los mantiene en buenas condiciones o que se consume en el cuerpo para desarrollar energía en su trabajo.
- ◆ El alimento más saludable es el que mejor se ajusta a las necesidades del usuario.
- ◆ El alimento más barato es aquel que suministra la mayor cantidad de nutrición al mínimo costo.

El alimento más económico es aquel a la vez más saludable y más barato.

Para obtener lo máximo de un hombre, colocado al nivel de capacidad productiva deseable y permitirle que viva como ha de vivir un hombre debe estar bien alimentado.⁶

Los fenómenos de la nutrición constituyen un imperativo ineludible para el desarrollo, mantenimiento y reproducción de los seres vivientes. Por lo tanto, no existe ninguna actividad humana que no sea obstaculizada y eventualmente inhibida del todo si las necesidades fundamentales de alimentos y bebidas no han sido satisfechas tanto en su aspecto cualitativo como cuantitativo. El problema alimenticio, ya sea de la colectividad como del hombre aisladamente, asimismo considerando la dependencia de factores sociales, económicos y políticos, se orienta principalmente hacia los requerimientos primordiales del hombre para nutrirse, para participar en el "banquete de la vida", para lograr o realizar del derecho propio y natural a su porción vital. Este problema ocupa un lugar predominante, ya sea en la vida conjunta como en la existencia del individuo, cualquiera que sea el grado de evolución en la civilización.

Considerando el problema alimenticio en su basta y enorme integridad, se pueden considerar fundamentalmente los dos aspectos más importantes: el económico y el higiénico. Desde el punto de vista económico, es necesario reducir el consumo alimenticio al mínimo, o mejor utilizar al máximo los alimentos para obtener su mejor partido.

⁶ TAFT, Benson Ezra, **ALIMENTOS. Agricultura Mercados y Consumo** Compañía Editorial Continental S.A., 1ª. Edición en Español, Marzo de 1961, México, D.F., Págs. 19, 20, 23, 24 y 32.

Desde el aspecto higiénico, deben investigarse las condiciones bajo las cuales la alimentación misma colabora en la salud del individuo, en primer lugar no ocasionándole daño, sino, al contrario, proporcionándole ciertas ventajas. Una alimentación no equilibrada cualitativa y cuantitativamente puede ser, como hemos dicho, la causa de diversos trastornos, cuya graduación puede extenderse desde trastornos ligeros hasta procesos morbosos serios, incluso mortales en ocasiones.

Por lo tanto, como base del problema alimenticio, ante todo están las consideraciones de sus aspectos teóricos y científicos, por medio de las cuales se deben determinar los requerimientos nutritivos en función de diversos factores: edad, sexo, condiciones en las cuales se desenvuelve la vida del individuo (crecimiento, trabajo muscular, embarazo, lactancia, y enfermedad), con objeto de establecer una "alimentación racional"; para evitar persistir en los errores alimenticios cuyas consecuencias serían realmente graves.

Ciertamente, no sólo la hiponutrición, o sea, la nutrición insuficiente, ni la total escasez de principios alimenticios, sino también algunas carencias peculiares de la alimentación, influyen en el comportamiento psicológico del individuo y en forma especialmente notable comprometen gravemente el espíritu de cooperación social. El estado de la nutrición, en suma, condicionando la capacidad vital, representa importancia específica no solamente para la economía fisiológica del individuo, sino también para la economía de la colectividad.⁷

⁷ GIUSEPPE, Alberti, *Alimentación Humana*, Traducción al español por Eugenio Martínez Bravo, Editorial Hispano Americana, 1a. edición en español 1961, México, D.F., Págs. 1, 3 y 5.

3.2 BREVE HISTORIA DE LA PLANEACION DE MENUS

En el año de 1540 la lista de platillos o minuta como se conoce en el idioma castellano no era presentado en la mesa a los comensales, ya que éste solo constaba de dos entradas.

Cada entrada constaba de 10 a 40 platillos que eran colocados por el personal en servicio en una mesa antes de entrar los comensales, en el momento en que éstos se terminaban eran sustituidos por otra serie de 10 o 40 platillos por lo cual existía un relevo de platillos en la mesa.

El problema que surgió con este sistema era que el comensal no sabía que platillos seguían, como consecuencia se dió que si un platillo le apetecía más que otro ya no podría comerlo debido a que ya habría comido demasiado.

En el año de 1541 el duque Henry Brunzwekw elaboró una forma de platillo o programa, de esta manera se podría reservar apetito para saborear algún otro platillo elegido. En un principio las listas se colocaban en la orilla de la mesa con el objeto de que todos la vieran, método que resulto ser impráctico, por lo cual se tuvo que poner más copias de la lista, logrando así que todos los comensales pudieran observarla al mismo tiempo.

Es bueno hacer hincapié en que en el menú se presenten los siguientes alimentos: Entremés, Sopas, Cremas, Pastas, Mariscos, Carnes, Quesos, Ensaladas, Postres, Café y Té.

3.2.1 PLANEACION DE MENUS

La planeación de menús es una de las actividades que exige mayor profesionalismo dentro de la industria de alimentos. En este paso es necesario considerar diversos aspectos, ya que ellos determinarán la aceptación de los platillos que se ofrecerán, así como la funcionalidad del servicio y principalmente el bienestar de nuestros clientes; es importante aclarar que el menú que funciona para un tipo de personas puede no funcionar para otro, por lo tanto es necesario analizar los gustos, necesidades y recursos de cada uno de los clientes. Esta es una labor intransferible que requiere de conocimientos especializados.

Para la planeación de un menú deben tomarse en cuenta varios factores entre los cuales citamos estos por ser de gran importancia.

- ⇒ **La utilidad** que obtenga el propietario en la venta de su producto.
- ⇒ **Producto:** Que éste sea del agrado del cliente.
- ⇒ Por otra parte el costeo de la materia prima deberá buscarse que sea menor para que exista una ganancia mayor en el momento de la venta, recordando que éste está regido por motivos múltiples tales como: el rendimiento de la agricultura o cambios en la oferta y la demanda.
- ⇒ **Tipo de cocina y personal** en relación con el equipo y destreza en el área de servicio y capacidad en relación a loza, plato y cristalería.

- ⇒ **Valor alimenticio**, se deberían utilizar los métodos y productos que guarden las propiedades nutritivas de las materias primas.
- ⇒ **Balance**: de ligero a pesado y nuevamente ligero (alimento) que exista el cambio de sabor, aderezo y presentación además que los aderezos vayan en combinación con los platillos.
- ⇒ **Idioma**: todo el menú que sea escrito de una manera sencilla para lograr una mejor comprensión.
- ⇒ **Color**: evitar que exista una constante repetición de colores para no caer en una monotoneidad.

El planear un menú tiene como finalidad, dar un servicio atractivo que sea nutricionalmente adecuado y que tenga un costo mínimo tomando en cuenta, claro está las políticas de cada empresa.

El menú tiene como utilidad que sirve para planear las compras, procedimientos y servicio de cada platillo, dentro de un presupuesto determinado y que sea aprobado para un número de días o períodos.

Deberá tomarse en cuenta que para el planteamiento de un menú su precio deberá cubrir en una porción los gastos indirectos del negocio, ya que en estos se incluye; renta, seguro, impuestos, gas y electricidad, además los alimentos deben ir en combinación al tipo de lugar y personas que lo frecuentan.

Es de gran importancia recordar que el menú es la parte más importante, ya que éste tiene la representación de un puente entre el comedor y el comensal y su compilación solo se podrá obtener de la experiencia o del estudio del mismo.

El menú debería ser compilado por un determinado número de personas:

- a) Cheff de cocina
- b) El Contralor de costos
- c) El Gerente.

El éxito en el manejo del servicio de alimentos, requiere cuidado y una planeación inteligente. Se requiere efectiva asesoría, materiales y suministros; la eliminación de todos los gastos innecesarios y la aplicación de controles para asegurar que la operación esté de acuerdo con lo planeado.

La elaboración de los menús es una tarea compleja por lo que si no se conocen los gustos de las personas, el valor nutritivo de los alimentos, sabor, técnicas de compra, cualidades de almacenamiento, principios sanitarios, no se podrá elaborar un buen menú.

3.2.2 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA PLANEACIÓN DE MENÚS

Para llevar a cabo una buena planeación y que su ejecución se cumpla con éxito es necesario determinar algunos factores para lograrlo, tales como:

1) Clientela: La persona encargada de la planeación de menús debe tener en cuenta al grupo que se le va servir: edad, sexo, requerimiento nutricionales, hábitos alimentarios y preferencias individuales. Esto resulta de especial importancia en los servicios culinarios en que se ofrece una variedad limitada de alimentos, como en los comedores de empleados, centros de cuidado infantil y centros para jubilados. En estos tipos de servicios culinarios los menús se deben preparar para satisfacer los requerimientos nutricionales de grupo, ofreciendo una variedad lo bastante amplia para que no resulte monótona y, dentro de lo posible, cumpliendo con sus preferencias alimenticias.

2) Hábitos alimenticios: El término hábito alimenticio expresa, un conjunto de costumbres que determinan el comportamiento del hombre en relación con los alimentos. Incluye desde la manera en que el hombre acostumbra seleccionar los alimentos hasta en la forma en los que los consume o los sirve a las personas cuya alimentación está en sus manos.

3) Equipo disponible: La preparación de comidas adecuadas al equipo de que se disponga y dentro del tiempo requerido, presenta uno de los principales problemas en la planeación de menús. Se debe tomar en cuenta la capacidad del horno, del refrigerador y congelador, el número y tamaño de ollas de presión y vaporeras, así como la disponibilidad y capacidad de las batidoras. La combinación de ciertos platillos con frecuencia se evita por la falta de moldes o platos.

4) Ocupación de los empleados: Las consideraciones ocupacionales incluyen los tipos de trabajo del empleado por parte de las personas que planean los menús y la extensión en la cual el ejercicio físico influye en el apetito; la cantidad de calorías debe variar en cuanto a esto. Los períodos de incremento pueden ser a menudo usados para aumentar y fomentar el consumo de alimentos que no siempre son aceptados.

5) Estaciones del año: Se debe considerar la estación del año y el clima en la planeación de menús y comidas. Los alimentos en el menú deben ser apropiados a la estación y condiciones del tiempo. Los platillos calientes son generalmente más aceptados en un clima frío, y un platillo frío durante los meses de calor.

La estación del año influye también en la variedad de los alimentos en el mercado y sus costos. Las frutas y las verduras deben ser usadas en cantidades considerables y a la altura de la estación cuando están baratas. Los alimentos propios de la estación ofrecen una particular ventaja cuando se tiene un límite en el presupuesto de alimento.

6) Disponibilidad de los alimentos: Este factor está íntimamente ligado con lo anterior, ya que la disponibilidad de los alimentos dependerá del factor tiempo. En la Planeación de menús para instituciones la disponibilidad estacional juega un papel muy importante. Los alimentos deberán ser comprados en temporadas donde hay abundancia y los precios estén más bajos.

7) Valores nutricionales: Para la formación y manutención de nuestros tejidos; para el buen funcionamiento de los órganos internos y para obtener la energía necesaria para la vida y para todas las actividades nuestro organismo requiere de ingerir una variedad de productos químicos que se encuentran en los alimentos y es necesario abastecer al cuerpo de éstos para recobrar las sustancias gastadas en la actividad física.

8) Costo de los alimentos: Este factor es uno de los más importantes. En las operaciones es necesario poner atención en los costos de los alimentos para mantener una buena política de costos.

9) Variedad y formas para lograrlo: No se deben servir los alimentos preparados de la misma manera porque se vuelven monótonos. No es necesario contar con una gran variedad de alimentos para el fin, sino que para uno mismo puede ser preparado de diferentes maneras.

10) Recetas: Los menús se deben basar en recetas estandarizadas a los requerimientos del servicio culinario del que se trate.⁸

⁸ ZEPEDA, Davila José. **Teoría Organización y Funcionamiento de Comedores Industriales**. Escuela Panamericana de Hotelería, México D.F 1986 , Pags 31-33, 36-40.

3.3 MENU CICLICO

"El menú cíclico es aquel en que se diseñan un número determinado de menús (pueden ser de 17 a 21), siguiendo la secuencia; de esta manera se evita la repetición constante de platillos. Este tipo de menús es el conveniente para comedores de empleados, más no para restaurantes, ya que el Cheff se acostumbra a un solo tipo de menú y va perdiendo imaginación."⁹

Es de suma importancia que se establezca y se defina, el tipo de menú con el que se va a trabajar para que haya un mejor aprovechamiento y rendimiento del mismo.

Dentro de un comedor industrial lo más común es que se maneje un tipo de menú que lleva como nombre el de Menú Cíclico, es decir el que se labora para un determinado número de días, semanas o meses, los cuales se vuelven a repetir al cabo de un tiempo para que de ésta manera supuestamente no resulte fastidioso al comensal.

Una vez hecha la planeación inicial, el planeador de menús dispondrá de tiempo para realizar sólo aquellos cambios necesarios, como días de fiestas, vacaciones, cambios en el personal y falta de disponibilidad de los artículos en el mercado.

Estos menús deberán ser cuidadosamente planeados ya que como van a ser repetitivos se deben analizar los costos para saber si es conveniente seguir con él o cambiarlo.

Este tipo de menú tiene ventajas porque sirve para estandarizar los procedimientos de preparación así como para simplificar las compras y el control de inventarios es más efectivo ya que las compras están previamente programadas.

Como desventaja de este tipo de menús es que, éstos al repetirse pueden llegar a ser monótonos o tediosos para el comensal.

Otro tipo de servicio es el que se proporciona a los ejecutivos y eventos especiales que generalmente en las empresas difiere del que se proporciona a los obreros y empleados ya que se les da una lista más amplia de platillos, los cuales ellos tienen a su elección.

Entre los objetivos de este tipo de menú es lograr la plena satisfacción del comensal dándole a elegir el platillo que más sea de su agrado.

Como desventaja, este tipo de menú representa un costo más elevado en relación a los otros, debido a que la alimentación es más variada.

⁹ REYNOSO, Ron Javier, *Tratado de Alimentos y Bebidas 1*, Editorial Limusa Noriega Editores, 1ª. Edición, Septiembre de 1992, México, D.F, Pag. 246.

También se usa en algunas empresas la popularidad de platillos cuyo objetivo principal es, llevar un récord de los platillos más consumidos y que por consecuencia son del agrado de los comensales este resumen de popularidad va a dar la pauta de aceptación que tienen los menús en diferentes áreas y así tomar la decisión de cambiar un platillo, o todo el menú de ser necesario.¹⁰

3.4 COMPRAS

Es esencial, para la preparación de los alimentos, efectuar adecuadamente las compras de las provisiones, (carne de res, aves, pescados, mariscos, verduras y frutas) ya que puede ser el mejor de los cocineros, pero si no se sabe distinguir una carne de buena calidad de una de mala, no será más que una cocina mediocre.

Conviene que las frutas y verduras sean de temporada ya que se consiguen con mejor calidad y al menor precio.¹¹

Este departamento es el encargado de adquirir todos los artículos necesarios para el funcionamiento del comedor éste deberá contar con proveedores adecuados y tratar de obtener los mejores precios.

Normalmente el encargado de compras es quien hace tales adquisiciones, en algunas ocasiones ésta responsabilidad se comparte entre el Gerente de Compras y el Cheff a cargo de los alimentos. El personal de éste departamento tendrá que estar familiarizado con los alimentos y condiciones del mercado, en términos de precio y disponibilidad.

El responsable de la compra de los alimentos deberá y tendrá que trabajar estrechamente con el Cheff y hacer sugerencias en cuanto a función de precios, calidad y disponibilidad.

Por lo tanto el precio y la calidad de los alimentos depende en gran parte del precio de compra, pero no es lo único sino también de los artículos de limpieza, vajillas, mantelería, utensilios de cocina y del precio de los uniformes.

El departamento de compras está sujeto a un mecanismo de adquisición de los productos el cual puede consistir en:

⇒ **La especificación estándar de compra:** la cual servirá para llevar un control más exacto en cuanto al tipo de artículo que se está comprando, en ésta encontramos especificado tamaño, peso, calidad y cada alimento comprado.

¹⁰ ZEPEDA, Davila José. *Tesis Organización y Funcionamiento de Comedores Industriales*. Escuela Panamericana de Hotelería, México D.F 1986 , Pags 33-35.

¹¹ REYNOSO, Ron Javier, *Tratado de Alimentos y Bebidas 2*, Editorial Limusa Noriega Editores, 1ª. Edición, Septiembre de 1992, México, D.F. Pag. 45.

- ⇒ **El reporte de flujo de los artículos:** el cuál nos ayudará a saber qué artículos son los de mayor consumo, ya sea diario, semanal, mensual o anual lo cuál nos ayudará a realizar mejores compras al igual que tener más cuidado con nuestro presupuesto y evitar gastos innecesarios.
- ⇒ **Cotizaciones a base de presupuestos:** las cuales nos ayudarán en gran forma ya que mediante ésta sabremos el valor real de los alimentos que estemos comprando en cuanto a rendimiento, puesto que los alimentos tienen diferentes rendimientos antes y después de la prueba de consistencia por lo cual de no hacerse nuestro presupuesto variaría notablemente debido a que se gastaría más si no se supiera la verdadera consistencia del platillo o alimento. (Fig. 1)

(Compras obtiene cotizaciones de uno o varios proveedores en base a esto toma una decisión no solo en cuanto a precio, sino también en cuanto a servicio, calidad, facilidades y rendimiento).

Compras, deberá contar con un directorio de razones sociales, direcciones y teléfonos de sus proveedores, mismo que proveen de listas de precios actualizados a respetar en ciertos períodos.

Compras, se encarga de llamarles cuando lo necesite, la creación de éstos directorios ayudará a que compras jamás se vea presionado a comprar a un solo proveedor, puesto que en su directorio tendrán varios proveedores que venden un mismo artículo, además los directorios ayudarán a que cuando el proveedor preferido carezca de un producto se puede llamar a otro, sin necesidad de detener el proceso de compras y producción.

Por otro lado no obstante, es conveniente intercambiar información con otros restaurantes de la misma naturaleza, para que se pueda establecer comparaciones en cuanto a precios de compra, calidad y servicio de otros proveedores periódicamente, algunos restaurantes en cadena aprovechan las ventajas que dan algunos proveedores, que consiste en impactar la compra para recibir la mercancía en un futuro.

Otra categoría de artículos son los que se compran en volumen, tales como las harinas, arroz, azúcar, especias y otros artículos, los cuales se usan con bastante regularidad sin el peligro de que se echen a perder en un período corto. Los procesadores o fabricantes suelen vender tales artículos directamente por lo cual resulta más barato comprarlos de esta manera, porque no hay intermediarios, además los fabricantes los envasan en grandes recipientes los cuales facilitan su almacenamiento.

Compras también cuenta con la ayuda que le dan las órdenes de compra en la cual va especificado las siguientes características:

- *Precio unitario
- *Cantidad
- *Precio total
- *Fecha
- *Condiciones de pago
- *Fecha de entrega
- *Razón social
- *Nombre del proveedor y del encargado de compras.

Estas órdenes están foliadas para llevar un mejor control, constando de original para el proveedor, la primera se envía al jefe de almacén y la segunda se queda en el departamento de compras, misma que se pondrá en el expediente del proveedor, en éstas órdenes se pondrán también los descuentos si los hay.(Fig. 2)

La copia que guarda compras es también para poder llevar un historial completo del mismo con el objeto de saber, cuánto y bajo que condiciones ha surtido al igual que los precios que guarda en relación con los demás proveedores.

Es costumbre que los proveedores den descuentos a sus clientes cuando se hacen los pagos de la mercancía en un período de 10 a 30 días máximo, a ésta transacción se le conoce como contrato comercial.¹²

3.4.1 POLITICAS DE COMPRAS

Política es la tendencia de las normas que deben seguirse de acuerdo al estado operacional de la empresa. Esto significa que a medida que crece o se estabiliza, la política tendrá que ser limitativa y cercana a la obtención de objetivos fijos.

En el caso de un hotel, sus políticas serán abiertas cuando se establece, pues le es necesario reunir todo tipo de proveedores, ya que necesita surtirse inicialmente y mantener una existencia de alimentos, bebidas y suministros cuya obtención será muchas veces a precios altos pues no tiene otra alternativa por ser desconocido en el medio.

A medida que la experiencia en la obtención de artículos indican que pueden tomarse medidas más estrictas que se traduzcan en ahorro, se buscarán fuentes de abastecimiento que den mayores facilidades, mejor tiempo de entrega y precios más convenientes.

La Política de Compras. La política implica la contemplación de un plan en el que se observan los siguientes puntos:

1. Establecimiento de un catálogo que enumere los artículos que se necesitarán en el comedor, actualizándolo cuando haya alguna adición al número usual.
2. Mecanismo de recepción
3. Apertura de kardex con clasificación de artículos.
4. Reportes de flujo de artículos.

Todos los artículos deberán adquirirse a través del departamento de compras, apegándose al catálogo de los artículos que se necesitarán, en el que se clasifican por departamento y en orden alfabético todos los artículos, siendo gran ayuda para su identificación.

Todos los departamentos necesitan que se les proporcione algún artículo que les es indispensable para su buen funcionamiento y por tal motivo, deben dirigirse al departamento de compras para su obtención.

¹² BARRAGAN, Del Río Luis. *Hotelería*, 2ª edición ,Instituto Politécnico Nacional, México D.F, Enero de 1987, Pags. 79-86

Esto se hace por medio de una requisición de compra, forma en la que se especifica el número de artículos, sus características y el uso a que se destinará.

El departamento de compras, a su vez, preparará la forma denominada orden de compra que por lo general consta de varios tantos y muestra un número consecutivo. Este documento es enviado al proveedor que surte el artículo, después de haber pactado algunos por menores en relación con el pedido.

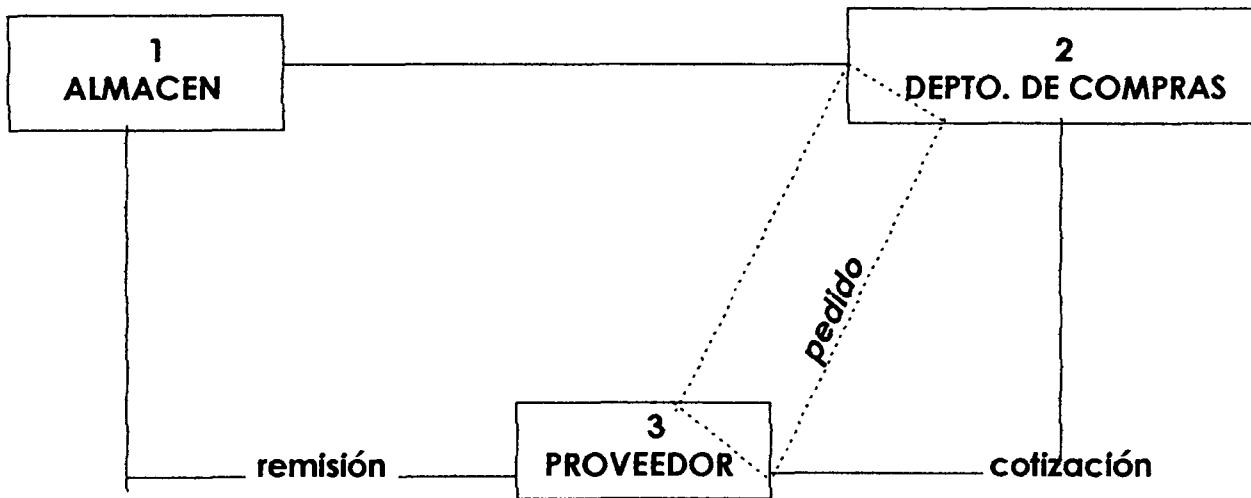
El original de la orden de compra se destina al proveedor.

La primera copia se envía al jefe de almacén.

La segunda copia se conserva en el departamento de compras, a fin de que el responsable lleve un archivo progresivo.

La tercera copia se coloca en el archivo particular de cada proveedor, a fin de llevar la historia completa de todos los pedidos que se le han hecho y cómo los ha surtido.

El encargado de compras deberá revisar diariamente su kardex de pedidos, para verificar que los artículos ordenados se hayan recibido con toda oportunidad y así, determinar los pedidos pendientes para ponerse en contacto con el proveedor. (Fig. 3)



MECANISMO DE REQUISICION DE COMPRA

3.4.2 PROVEEDORES

Elaborar un directorio de proveedores no es tarea fácil, sobretodo si se toma en cuenta que no existe una fuente de consulta que pudiera aplicarse en forma definitiva.

Casi siempre transcurre algún tiempo hasta que un departamento de compras cuente con un catálogo completo y aún así, es siempre bueno tener como norma hacer concursos periódicos de proveedores, a fin de seleccionar los que pueden surtir los artículos de mejor calidad, al más bajo precio. No hay que caer en el vicio frecuente de hacer pedidos indefinidamente a un solo proveedor.

Es necesario que además de llevar a cabo los mencionados concursos de proveedores, se intercambien datos e informes con otros colegas para hacer estados comparativos de precios de compra.

Como comprador, se puede exigir a los proveedores el proporcionar especificaciones, calidades, plazos de pago y descuentos, a fin de poder establecer una política definida en cuando al uso en sí de los artículos y al aprovechamiento máximo de rebajas sobre facturas, que acrecentarán siempre la utilidad final. (Fig. 4)

3.5 ALMACEN

El almacén es el espacio adecuado, acondicionado, expofeso para guardar los artículos necesarios de consumo en su operación. Es indispensable que el almacén deba confiarse a personas especializadas que tengan dotes de organizadores, pues los artículos bajo su custodia representan inversiones importantes y su cuidado se traduce en eliminación de mermas, que son pérdidas efectivas para una organización.

3.5.1 PLANEACIÓN, UBICACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL ALMACEN

El almacén deberá estar apegado a normas estrictas de situación, acceso, seguridad y limpieza.

Para la distribución de los artículos se debe disponer de anaqueles para los abarrotos y de cámaras de refrigeración.

Las bebidas deben acumularse y mantenerse ordenadas, contando con instalaciones que faciliten su manejo.

El local deberá ser amplio, amueblado y ventilado y cercano a las áreas de servicio y cocinas, a fin de que la preparación de alimentos tome menor tiempo.

Recepción de mercancía. Al recibir la mercancía el almacenista revisará que los artículos reúnan las condiciones especificadas en la orden de compra, cerciorándose que coincidan con lo que indica la remisión. Sellará de "recibido" la remisión al proveedor, conservando una copia de la misma, para hacer su entrada en sus registros de almacén.

Es indispensable que exista un control diario de las entradas y salidas, ya que el trabajo de escritorio debe hacerse con un mínimo de tiempo. El control más efectivo es el de Bin-Card que es una tarjeta por artículo, con las tres columnas de: entradas, salidas y saldo o existencia.

En la parte superior de cada tarjeta se anotan los siguientes datos:

Nombre del artículo
Unidad
Marca
Localización
Cantidades de máximo y mínimo

La última especificación qué cantidad máxima debe haber en existencia en almacén y también qué cantidad mínima amerita un nuevo pedido, a fin de mantener las provisiones en nivel normal.

El sistema de Bin-Card permite apreciar las especificaciones de cada artículo, pues la tarjeta se coloca en el lugar donde se encuentra físicamente la mercancía e inclusive facilita el ir descargando las unidades que se despachan en el mismo momento de surtir. De ésta manera, en la toma física mensual de inventarios se corroboran los saldos de la tarjeta contra la cantidad física, determinando diferencias, que serán analizadas para el ajuste pertinente (Fig. 5)

El almacenista formulará diariamente su reporte de entradas al almacén adjuntando las remisiones correspondientes, para ser entregado al departamento de contabilidad, que hará los registros correspondientes. Una copia del informe diario irá al departamento de compras, a fin de comprobar que los precios cotizados se hayan respetado.

Es necesario determinar el horario para la recepción a proveedores, fijando las primeras horas de la mañana para tener las mercancías de consumo inmediato y posteriormente las demás clases de artículos y por lo mismo, se debe pedir que lleguen los proveedores a determinadas horas del día y no todos a la vez, pudiendo realizarse una eficiente supervisión física a los artículos.

Debe existir el control de etiquetas de carnes y pescados, que consiste en llenar una forma pequeña con las características de artículos recibidos y demás datos como: proveedor, peso y precio unitario, que irá anexa al artículo correspondiente, para que en las cámaras de refrigeración se reconozca de inmediato dicha mercancía y pueda tener una rotación adecuada.

Esta etiqueta lleva un talón con los mismos datos, que se desprende para entregarse al departamento de control y costos, misma que es vaciada en una conciliación de etiquetas de carnes y pescados, para que al surtir la mercancía respectiva, la parte superior del talón pase a ese departamento y sea conciliada. Este procedimiento trae la ventaja de saber en un momento determinado, qué mercancía existe en las cámaras de refrigeración y su antigüedad (Fig. 6).

El procedimiento más adecuado para valorizar los artículos es el sistema PEPS (Primeras entradas, primeras salidas), pues la rotación de éstos artículos es alta y éste sistema resulta muy práctico, debido al control de Bin-Card que se lleva.

CAPITULO

4

CAPITULO IV

SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

4.1 HIGIENE Y SANIDAD

La aplicación adecuada de Higiene y Sanidad, en el manejo de alimentos, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas del producto, al protegerlo contra contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, a evitar al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.

La buena higiene exige una limpieza eficaz y regular de los establecimientos, equipos y vehículos para eliminar residuos de los productos y suciedades que contengan microorganismos que contribuyan una fuente de contaminación de los productos.

Después de este proceso de limpieza, se puede usar cuando sea necesario, la desinfección, o un método afín, para reducir el número de microorganismos que hayan quedado después de la limpieza, a un nivel tal que no puedan contaminar los productos. A veces las etapas de limpieza y desinfección se combinan usando una mezcla desinfectante y detergente, aunque generalmente, se considera que éste método es menos eficaz que el proceso de limpieza y desinfección en dos etapas.

Los procedimientos de limpieza y desinfección se recomienda que sean establecidos por un higienista del departamento de calidad, y coordinarse con la gerencia de producción, los ingenieros de la planta y los fabricantes de detergentes y desinfectantes. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto que se trate, y se registrarán por escrito en programas calendarizados que sirvan para guía a los empleados y a la administración.¹³

4.1.1 HIGIENE EN EL PERSONAL

La Dirección de la empresa, deberá tomar medidas para que todas las personas, especialmente los de nuevo ingreso que manipulen productos y los que supervisan a éstos, reciban instrucción continua en materia de manipulación higiénica de los productos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los productos.

4.1.2 CONSIDERACIONES GENERALES

⇒ Usar ropa limpia (incluyendo calzado)

⇒ Lavarse las manos y sanearlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas.

¹³ *FLORES, Luna, J.L., Fuentes Martínez, J.C., Casillas Gómez, Francisco **Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad SSA 1º**. Edición, México, D.F., 1992. Pág. 37

- ⇒ Utilizar cubrebocas.
- ⇒ Mantener la uñas cortadas, limpias y libres de pintura.
- ⇒ Evitar contaminación con cosméticos.
- ⇒ Usar protección que cubra totalmente el cabello, la barba (en caso de ser utilizada debe ser protegida totalmente) y los bigotes (deben ser cortados y requieren protección total si son largos). Se recomienda que la aberturas en las redes, no sean mayores de 3 mm. Las cubiertas para el cabello se recomiendan ser de color que contraste con el color del cabello.
- ⇒ Fumar, mascar, comer o beber sólo podrá hacerse en áreas preestablecidas.
- ⇒ Se prohíben chicles, dulces u otros objetos en la boca durante el trabajo, ya que éstos pueden caer al producto en proceso.
- ⇒ Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta.
- ⇒ Queda prohibido estrictamente escupir en el área de proceso.
- ⇒ No se deben usar joyas ni adornos: broches para el cabello, pasadores, pinzas, aretes, anillos, pulseras y relojes, collares u otros que puedan contaminar el producto, aún y cuando se usen debajo de una protección.
- ⇒ Mantener como norma que los empleados se presenten aseados a trabajar.
- ⇒ Cortadas o heridas, deberán cubrirse apropiadamente con un material impermeable, antes de entrar al área de proceso.
- ⇒ Evitar que personas con enfermedades contagiosas o heridas mal protegidas, laboren en contacto directo con los productos. Será conveniente aislarlos y que efectúen otra actividad que no ponga en peligro la calidad del producto.
- ⇒ Evitar estomudar y toser sobre el producto (uso obligatorio de cubreboca).

4.1.3 VISITANTES

A todos los visitantes, internos y externos se les recomienda cubrir su cabello, barba y bigote, además de usar ropa adecuada antes de entrar a las áreas de proceso. No deberán de presentar síntomas de enfermedades o lesiones y no deberán comer, fumar masticar o escupir durante el tránsito de las áreas de producción.

4.1.4 ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

La dirección deberá tomar las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa, o sospeche, que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los productos, o esté aquejada de heridas e infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de materia prima o en productos en la que haya probabilidad de que los pueda contaminar directa o indirectamente con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en estas condiciones, debe comunicar inmediatamente a su supervisor su estado físico.

4.1.5 EXAMEN MEDICO

Las personas que están en contacto con los productos en el curso de su trabajo, deberán haber pasado un examen médico antes de asignarles tal actividad.

El examen médico deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas, y con la periodicidad de un año, como mínimo, para garantizar la salud del operario.

Se recomienda disponer de un botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se presente en el establecimiento, y tener previsto información y mecanismos para el traslado urgente de lesionados a un centro de salud.¹⁴

¹⁴ Id. págs. 1-3

4.2 INSTALACIONES SANITARIAS

Los sanitarios no deben tener comunicación directa con el área de producción. Las puertas de entrada deben poseer sistema de cierre automático.

Los baños deben estar previstos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, secador de manos (aire o toallas de papel) y recipiente para la basura. Es conveniente que los grifos no requieran accionamiento manual.

Deberán colocarse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los sanitarios.

4.2.1 INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS EN LAS ZONAS DE ELABORACIÓN

Deberán proveerse instalaciones convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando así proceda, deberá disponerse también de instalaciones para desinfección de las manos, con jabón, agua y de un preparado conveniente para la desinfección de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. Si se usan toallas de papel deberá haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo.

4.2.2 INSTALACIONES DE DESINFECCION

Deberá haber instalaciones para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, y que puedan limpiarse fácilmente y estarán previstas de medios convenientes para suministrar agua caliente, agua fría o vapor en cantidades suficientes.¹⁵

¹⁵ Id. págs. 9-10

4.3 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Todos los equipos y utensilios deben ser usados para los fines que fueron diseñados.

El equipo y los recipientes que se utilicen para el proceso deben conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Los envases que se vuelvan a utilizar deben ser de material y construcción tales, que permitan una limpieza fácil y completa.

El equipo y utensilios deben mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectarse.

Los recipientes para materias tóxicas ya usados, deben ser debidamente identificados y utilizarse exclusivamente para el manejo de estas sustancias. Y si dejan de usarse, inutilizarlos o destruirlos.

4.3.1 MATERIALES

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de productos y que pueden entrar en contacto con ellos, deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sea inabsorbente y resistente a la corrosión; capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deberán ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.¹⁶

¹⁶ Id. pág. 16

4.4 MATERIA PRIMA

El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima, si se sabe que contiene parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación, preparación o elaboración.

Las materias primas deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlas a la línea de elaboración y en caso necesario, deberán efectuarse pruebas de laboratorio. En la elaboración ulterior solo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios en buenas condiciones.

El departamento de calidad aprobará todas las materias primas y material de empaque antes de ser usados en producción.

Las materias primas almacenadas en el establecimiento se mantendrán en condiciones adecuadas. Se recomienda efectuar una rotación de las existencias de materias primas.

Las materias de empaque y recipientes de materias primas, no serán utilizadas para otros fines diferentes de los que fueron destinados originalmente. A menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas o se pinten.

Las materias primas deberán estar separadas de aquellas ya procesadas, para evitar recontaminación.

Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deberán separarse y eliminarse del lugar, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.

4.4.1 EVALUACION DE LA CALIDAD

Para que los establecimientos obtengan la garantía de la condición sanitaria de sus actividades y productos, deberán contar con laboratorio propio o contratar los servicios de un laboratorio externo autorizado por la Secretaría. Asimismo, la empresa elaborará y aplicará un programa sistematizado de calidad de sus productos. Los controles establecidos en el programa varían de acuerdo a los productos y a las necesidades de la empresa.

Es conveniente que todos los establecimientos tengan control sanitario de los productos elaborados. Este control varía según el producto y las necesidades de la empresa y se establece como premisa que todos los productos que resulten contaminados, adulterados o alterados sean rechazados por consumo humano.

Se tomarán muestras representativas de la producción para determinar la inocuidad y calidad del producto.

Los procedimientos de laboratorio utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, con el fin de que los resultados puedan interpretarse fácilmente. En cualquier caso, se mencionará junto con los resultados analíticos el método de prueba utilizado y su referencia documental.

Los laboratorios, donde se practiquen las determinaciones físico - químicas y microbiológicas, se instalarán separados de la zona de producción. Deben existir especificaciones microbiológicas, físicas y químicas. Tales especificaciones deberán incluir los métodos de tomas de muestras, metodología analítica, y los límites para la aceptación.

Es importante que el departamento de calidad certifique constantemente:

- ⇒ Ordenes de producción con información completa.
- ⇒ Que se mantengan registros completos con los datos de proceso, de las materias primas y de producto terminado.
- ⇒ Llevar una bitácora con las desviaciones de proceso cuando éstas sucedan.
- ⇒ Llevar una bitácora con la información de evaluación de la calidad, lote por lote.
- ⇒ Mantener muestras de retención de cada lote, durante los tiempos calculados para la vida de anaquel del producto.¹⁷

¹⁷ Id. págs. 21 y 29

CAPITULO

5

CAPITULO V

CALIDAD EN EL SERVICIO

5.1 CONCEPTO, APLICACIÓN E IMPORTANCIA DE LA CALIDAD

Calidad: señala un conjunto de características de una persona o de una cosa, importancia, calificación, superioridad, propiedad, clase, cualidad y condición.

La calidad es el nivel de excelencia en que la empresa ha escogido alcanzar para satisfacer a su cliente clave.

La calidad es un grado de excelencia, una medida por medio de la cual se juzga la capacidad de las cosas para satisfacer una necesidad.

La calidad va más allá de un producto o servicio.

Es una satisfacción de las necesidades dinámicas de los clientes.

Es una acumulación de experiencias y actos de servicio con satisfactorias repetidas.

La calidad está en el servicio que se da.

El servicio es un producto, y nuestro producto es servir.

La calidad es la satisfacción del cliente. Y un cliente es aquel a quien un producto o proceso impacta:

1.-Los clientes externos incluyen no sólo al usuario final sino también a los procesadores intermedios y a los comerciantes. Otros clientes no son compradores sino que tienen alguna conexión con el producto.

2.-Los clientes internos incluyen tanto a otras divisiones de una compañía a las que se proporcionan componentes para un ensamble, como a otros a los que afecta.

Las características del producto en muchas industrias, la población del cliente externo se puede dividir según el nivel de "grado" de calidad deseada.

La falta de deficiencias tiene un mayor efecto en los costos a través de la reducción de desperdicio, trabajo, quejas y otros resultados de ellas.

Las "deficiencias" se establecen en diferentes unidades como: errores, defectos, fracasos fuera de especificaciones. La falta de deficiencias se refiere a la calidad de conformidad. Aumentar la calidad de conformidad casi siempre significa costos menores. Además, una conformación mejor quiere decir menos quejas y por lo tanto una mayor satisfacción al cliente.

La calidad significa la satisfacción del cliente externo e interno. Las características del producto y la falta de deficiencias son las principales determinantes de la satisfacción.

Muchas organizaciones han concentrado las actividades relacionadas con la calidad en un "departamento de calidad".

El enfoque usado para coordinar las actividades de calidad a través de una organización toma dos formas principales:

1.-La coordinación para el control se logra mediante la línea normal y los departamentos de personal de apoyo, a través del uso de procedimientos formales y del ciclo de retroalimentación.

2.-La coordinación para lograr cambios se logra principalmente a través del uso de equipo de proyectos de calidad y otras formas organizacionales para lograrlo.

La calidad total ... es mucho más que el uso de herramientas o tecnologías. Es un enfoque directivo, una estrategia de negocios, una filosofía de vida y un conjunto de creencias y valores.

Su objeto es la constante satisfacción del cliente o usuario. Esto propicia el desarrollo integral de los empleados y trabajadores elevando su calidad de vida.

El compromiso de la calidad total va más allá de lograr un producto bien hecho, implica una futura de mejoramiento continuo.

5.2 CONCEPTO, APLICACIÓN E IMPORTANCIA DEL SERVICIO

El servicio es el conjunto de prestaciones que el cliente espera, además del producto o del servicio básico, como consecuencia del precio, la imagen y la reputación del mismo.

El servicio es algo que va más allá de la amabilidad y de la gentileza.

Servicio:

- ◆ Es salir de mí para ir al encuentro de la necesidad de otro.
- ◆ Es poner lo que soy yo para enriquecer al otro.
- ◆ Es darme sin perder lo que soy.
- ◆ Es una postura, una necesidad ante la vida.
- ◆ Es ser útil.
- ◆ Es una forma de trascender, de dejar huella.
- ◆ Da significado a nuestra vida y a lo que hacemos.
- ◆ Enriquece el trabajo.
- ◆ Nos ubica dentro de la sociedad y del mundo.
- ◆ Busca la cooperación.
- ◆ Crea relaciones a largo plazo.
- ◆ Requiere sensibilidad y capacidad de escucha.
- ◆ Requiere autoestima.
- ◆ "Soy valioso...puedo dar".
- ◆ Enriquece tanto al que da como al que recibe.
- ◆ Permite compartir lo que soy.
- ◆ Es un acto libre.
- ◆ Produce gozo.
- ◆ Es un encuentro interpersonal.
- ◆ Es oportuno.
- ◆ Crea una relación.

El servicio al cliente requiere:

- ◆ Convertirse en una estrategia de compañía: dirigida desde el más alto nivel comunicada de manera simple y clara, medida sistemáticamente.
- ◆ Tener políticas definidas.
- ◆ Escuchar sistemáticamente a los clientes.
- ◆ Garantizar la cadena cliente-proveedor en toda la compañía.
- ◆ Trabajo en equipo: responsable de un servicio no de una función; responsabilidad compartida, multihabilidad, creatividad, comunicación, flexibilidad.
- ◆ Responder a los clientes: con hechos y palabras.
- ◆ Cuidar cada contacto con el cliente "momentos de la verdad".
 - Escuchar.
 - Trato amable.
 - Respuesta oportuna.
 - Iniciativa.
 - Comunicación clara.
- ◆ Dar reconocimiento.

La gente que sirve elige servir.

Cuando se empieza a proporcionar un servicio, porque se decide hacerlo, pensando en el placer que significa, todo se transforma. Se consideran a los clientes como personas que necesitan algo. Sus quejas son como solicitudes de inmediato, se convierte usted en un amigo que puede ayudarlos.

Se crea una relación en el momento en el que usted le proporciona un servicio y, a través de esa experiencia, ellos le sirven a usted.

Se requiere mucha creatividad para comenzar, para establecer y conservar este tipo de relación. Las relaciones se mantienen activas únicamente mientras nos servimos unos a otros.

El placer de servir es una combinación de emociones en conflicto como orgullo y humildad, que surge cuando se sirve o se recibe el servicio sin egoísmo, sentimiento que no se puede comprar o fabricar, sino que viene desde el interior cuando realmente se sirve a alguien.

La gente que sirve lo hace por deseo interno de dar, es lograr una diferencia en el mundo a través de lo que uno hace.

Las relaciones son la clave del éxito, de la obtención de beneficios y de la satisfacción que se logra como servidor en el negocio.

TRES PASOS PARA PRESTAR UN SERVICIO EXTRAORDINARIO:

Ofrecer un servicio excepcional comprende:

1. Informar a la gente que sus servicios están a su disposición.
2. Aceptar la responsabilidad que implica el servicio que presta.
3. Mencionar a la gente que se le está brindando un servicio extraordinario.

Se deben seguir 5 pasos para el servicio comercial:

1. Comience. Comprométase a ofrecer un servicio.
2. Reconózcalo. Reconozca el servicio siempre que lo detecte.
3. Comuníquese. Exprese sus sentimientos.
4. Actúe. Desarrolle un plan y llévelo a la práctica.
5. Involúcrelos. Invite a otros a vender servicio.

5.3 CARACTERISTICAS DEL SERVICIO

1.-Un servicio se produce en el instante de prestarlo.

2.-Un servicio generalmente se presta, dondequiera que esté el cliente, gente que está más allá de la influencia inmediata de la Gerencia.

3.-La persona que recibe el servicio no tiene nada tangible; el valor del servicio depende de la experiencia personal.

4.-Si presto un servicio inadecuado los únicos medios para la satisfacción del cliente son las disculpas y reparaciones.

5.-El aseguramiento de la calidad debe ocurrir antes de la prestación del servicio y no después de la producción como sería el caso de una situación de manufactura.

6.-La prestación del servicio generalmente requiere interacción humana en algún grado; comprador y vendedor se ponen en contacto en una forma personal para crear el servicio.

7.-Las expectativas del receptor del servicio son parte integral de una satisfacción con el resultado. La calidad del servicio es algo subjetivo.

El servicio es una forma de distinguirse en un mercado, especialmente cuando la elección se hace entre productos que no pueden distinguirse por ninguna otra dimensión significativa para el que la consume.

"El servicio es el estímulo competitivo."

5.4 CALIDAD EN EL SERVICIO

La calidad en el servicio es la verdadera ventaja competitiva de una organización en un mercado altamente competitivo.

El concepto de calidad en el servicio:

Momentos de la verdad: son momentos de contacto que tenemos con cualquier cliente, son los que determinan si tenemos éxito o fracaso como compañía.

Para tener éxito en los negocios, para poder servir al cliente hay que manejar cada momento de la verdad.

Debemos orientarnos a cumplir con las necesidades que tienen muchos clientes, no es lo que nosotros marcamos como reglas o instrucciones.

Si se tiene a cargo un servicio y lo haces bien, se tiene la posibilidad de desvirtuar todas las equivocaciones que hubieran podido ocurrir antes de que el cliente llegara a usted.

El cliente espera atención e interés, espontaneidad, solución de problemas, garantía en el servicio.

Cuando el cliente percibe que recibió más de lo que esperaba, se siente satisfecho por la calidad en el servicio.

Las expectativas de un cliente son:

Imprecisas, inestables, cambiantes, exigentes y caprichosas.

SERVICIO DE EXCELENCIA

El servicio de excelencia es el reflejo del compromiso de quienes integran con actos y actitudes la atención al cliente.

PREMISAS EN EL SERVICIO DE EXCELENCIA

Desarrollar una cultura de excelencia.

Productos de calidad.

Contacto permanente con los clientes.

Cortesía en la atención al cliente.

Puntualidad en el servicio.

Cumplimiento en el servicio.

Precio justo.

Valor agregado.

Tecnología del servicio.

Instalaciones adecuadas.

5.5 SERVICIO DE ALIMENTOS

El servicio de alimentos tiene como finalidad conservar la vida física de las personas, nutriéndolas y dándoles salud por medio de los alimentos; ya que las personas gastan energías diariamente en sus actividades.

El objeto es proporcionar alimentos y bebidas de la mejor calidad, bien preparados, apetitosos, bajo estándares de sanidad e higiene, ofreciendo un excelente servicio en un ambiente agradable y con personal profesional que desarrolle su espíritu de servicio; para hacer del comedor industrial un lugar confortable; en donde el comensal disfrute de sus alimentos y se sienta cómodo, ya que el servicio será brindado por la empresa a sus empleados como una prestación y un factor de integración y motivación; tratando de fomentar en ellos un trabajo de equipo unido y un mejor esfuerzo dentro del área de trabajo.

5.6 IMPORTANCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Una institución dedicada al servicio de alimentos debe ser comparable en calidad y comodidad con el hogar y la familia que es el centro donde se satisfacen las necesidades del hombre; en éste aspecto el alimento tiene un papel primordial que es:

- ◆ Satisfactor esencial de la necesidad del hombre de alimentarse y disfrutar mediante un platillo agradable.
- ◆ Un medio para dar un trato especial a cada persona.
- ◆ Es un elemento de cultura y formación de hábitos.
- ◆ Es un factor que favorece la sociabilidad

5.7 CALIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

La calidad de un servicio de alimentos depende de la higiene del establecimiento que lo ofrece. Para mantener ésta higiene se deben controlar los siguientes factores:

- ◆ Higiene ambiental
- ◆ Control de plagas
- ◆ Control de temperaturas
- ◆ Higiene del personal
- ◆ Evitar contaminación cruzada

CAPITULO

6

CAPITULO VI

PROPUESTA

6.1 MISIÓN Y FILOSOFIA DEL COMEDOR

MISIÓN

Prestar un servicio de alimentos a los empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc en donde encuentren un lugar para poder satisfacer sus necesidades alimenticias, en un ambiente de confort y calidad. Tomando en cuenta el aspecto nutricional, económico y social.

FILOSOFIA

La calidad de nuestros platillos y el servicio calificado y personalizado son pensando en usted: NUESTRO CLIENTE.

6.2 OBJETIVO GENERAL

Colaborar en conjunto para prestarle un servicio de excelencia al cliente, contando siempre con los recursos necesarios para trabajar eficientemente en un ambiente de compañerismo y ayuda mutua.

6.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ◆ Hacer posible que las personas que colaboren en el comedor realicen sus funciones correctamente.
- ◆ Asegurarse del cortés y ágil funcionamiento del comedor.
- ◆ Las materias primas que se necesiten, deberán estar realmente disponibles en el mercado.
- ◆ Organizar equipos de trabajo, para que cada uno se encargue de una fase particular de la producción.
- ◆ Asegurar la satisfacción de los empleados con los alimentos elaborados en el comedor.
- ◆ Analizar las fallas y estudiar la forma de superarlas.
- ◆ Tomar en cuenta la opinión de los demás.
- ◆ Supervisar al personal en cuanto a disciplina, presentación y trabajo.
- ◆ Orientar e inculcar a todo el personal de servicio el buen uso del equipo y cuidado del mismo.

6.4 POLÍTICAS GENERALES

- ◆ El comedor empezará a dar servicio a partir de las 9:00 a.m. y cerrará a las 11:00 p.m.
- ◆ La persona que llegue retrasada 15 min., después de la hora de entrada será sancionada restándole horas de su descanso.
- ◆ En punto de las 11:00 p.m. se cerrarán las puertas del comedor, atendiendo sólo a las personas que se encuentren dentro de éste.
- ◆ Ninguna persona del personal del servicio debe beber, comer o fumar dentro del área del comedor o a la vista de los empleados.
- ◆ El trato de los trabajadores será siempre de respeto, compañerismo y ayuda mutua.
- ◆ El personal que encuentre alguna anomalía o desperfecto deberá informar a su jefe inmediato.
- ◆ A la llegada al cliente se le recibirá con un saludo y una sonrisa.
- ◆ El personal de servicio llevará siempre en mente que el cliente es primero.
- ◆ El personal de servicio al cliente, deberá estar atento a su área de trabajo.
- ◆ Se les motivará a los empleados por su rendimiento eficiente.
- ◆ Se les gratificará con incentivos a los empleados por su desempeño y trato al cliente.

6.5 REGLAS

- ◆ Presentarse puntualmente todos los empleados previamente aseados y uniformados.
- ◆ Usar el uniforme establecido por la gerencia, conservándolo limpio y en el mejor estado posible.
- ◆ Conservar el equipo de trabajo en buen estado, ya que en caso de haber desperfectos por mal uso, deberá pagar por su reparación.
- ◆ El trabajo se deberá desarrollar en forma eficiente, sin abandonar su puesto en algún momento; durante su desempeño de labores.
- ◆ Los empleados deberán cumplir con las normas de higiene personal y los programas establecidos por la Secretaria de Salubridad.

PLANEACION

MENUS CICLICOS Y SU PLANEACIÓN

6.6 INVENTARIO DE RECETAS

SOPAS

Arroz blanco con plátano
Arroz verde
Caldo de pollo
Crema de col y papa
Crema de elote
Crema de espárragos
Crema de espinacas
Crema de jitomate
Crema de verduras
Crema de zanahoria
Fideos a la crema
Sopa de cebolla
Sopa de berros
Sopa de chícharo
Sopa de chorizo
Sopa de elote
Sopa de espinacas
Sopa de frijol
Sopa de lentejas
Sopa de papa
Sopa de plumita
Sopa de salchicha
Sopa de tortilla
Sopa de verduras
Sopa Juliana
Sopa seca de fideo
Sopa seca de tallarín verde
Tallarines con jamón

PLATO FUERTE

Albóndigas con jitomate
Calabacitas gratinadas
Calabazas adobadas
Carne con rajas
Crepas de verduras
Champiñones rellenos
Chicharrón en salsa roja
Chilaquiles
Chiles rellenos de frijoles
Chiles rellenos de verduras
Ejotes en jitomate
Enchiladas rojas
Estofado de pollo
Huevos estrellados con chorizo
Huevos exquisitos
Huevos rancheros estilo Puebla
Lomo de puerco enchilado
Lomo poblano
Mole de olla rojo
Pastel de carne
Pastel de coliflor
Pollo a la crema con rajas
Pollo con champiñones
Pollo en salsa de tomate
Salpicón
Tartaleta de jamón y queso
Tortitas de zanahoria
Tortitas de carne

COMPLEMENTO

Frijoles
Pan
Tortillas

AGUAS

Jamaica
Limón
Mango
Melón
Naranja
Papaya
Piña
Sandía
Tamarindo

6.7 MENÚS CÍCLICOS

En un comedor industrial uno de los mayores problemas que se presentan es el de perder la variación de menús, por tal motivo la mejor forma de evitarlo es elaborando menús cíclicos de por lo menos 4 semanas, para así rotarlos cada mes y no repetirlos semanalmente; considerando los gustos de los comensales, sin que se llegue a afectar el aspecto nutricional del menú, ya que como se dice **"un trabajador bien alimentado es un trabajador sano y por consiguiente productivo"**.

PRIMERA SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Sopa de papa	Sopa de chorizo	Sopa de cebolla	Sopa seca de fideo	Sopa de frijo	Crema de espinacas	Crema de jitamate
Lomo Pabano Frijoles	Chiles rellenos de verduras Frijoles	Estofado de pollo Frijoles	Calabazas adobadas Frijoles	Tortajeta de jamón y queso Frijoles	Pastel de carne Frijoles	Champignones rellenos Frijoles
Agua de Jamaica	Agua de Piña	Agua de Naranja	Agua de Tamarindo	Agua de Sandía	Agua de Limón	Agua de Melón

SEGUNDA SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Sopa de verduras	Sopa de elote	Crema de col y papa	Sopa de salchicha	Tallarines con jamón	Sopa de tortilla	Fideos a la crema
Pollo a la crema con rajas Frijoles	Huevos rancheros estilo Puebla Frijoles	Lomo de puerco enchilado Frijoles	Crepas de verduras Frijoles	Carne con rajas Frijoles	Tortitas de zanahoria Frijoles	Chiles rellenos de frijoles Frijoles
Agua de Jamaica	Agua de Mango	Agua de Naranja	Agua de Piña	Agua de Papaya	Agua de Limón	Agua de Tamarindo

TERCERA SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Arroz blanco con plátano	Sopa de lentejas	Crema de verduras	Sopa Juliana	Crema de espárragos	Caldo de pollo	Sopa de chicharo
Tortitas de carne Frijoles	Pastel de coliflor Frijoles	Salpicón Frijoles	Ejotes en jitomate Frijoles	Pollo en salsa de tomate Frijoles	Huevos estrellados con chorizo Frijoles	Enchiladas rojas Frijoles
Agua de Jamaica	Agua de Limón	Agua de Papaya	Agua de Piña	Agua de Melón	Agua de Tamarindo	Agua de Sandía

CUARTA SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Sopa seca de tallarin verde	Arroz verde	Crema de elote	Sopa de espinacas	Crema de zanahoria	Sopa de berros	Sopa de plumitas
Chicharon en salsa roja Frijoles	Mole de olla rojo Frijoles	Calabacitas gratinadas Frijoles	Pollo con champiñones Frijoles	Chilaquiles Frijoles	Huevos exquisitos Frijoles	Albondigas con jitamate Frijoles
Agua de Papaya	Agua de Limón	Agua de Naranja	Agua de Piña	Agua de Jamaica	Agua de Melón	Agua de Mango

*NOTA: Todos los menús llevarán tortilla y pan, según la preferencia del comensal.

6.8 RECETAS

SOFA DE PAPA	
INGREDIENTES	
*1/2 kilo de papa	*1 tza. de jitomate
*2 tazas de caldo	*1 cebolla
*2 cdas. de aceite	*1 diente de ajo
	*sal y pimienta al gusto
	PREPARACION
En el aceite bien caliente se le da una pasada a las papas cortadas en cuadrillos. Se agrega el jitomate licuado con cebolla y ajo, el caldo, la sal y la pimienta. Se deja hervir.	

LOMO POBLANO	
INGREDIENTES	
*30 grs. de manteca	*4 chiles poblanos
*750 grs. de lomo de puerco	*1 cebolla
*500 grs. de jitomate	*2 dientes de ajo
*1 chorizo	*1/2 lt. de caldo
	PREPARACION
En la manteca se fríen los ajos, el chorizo, se retira, en la misma grasa, se fríe el lomo, y los chiles asados y desvenados y en rajas, cuando el lomo se dora, se agrega el jitomate molido con la cebolla, ajos y el chorizo frito, cuando reseca, se agrega el caldo, sal y pimienta, se deja hervir hasta que la carne esté suave, la salsa espesa. Para servirse se rebana, se coloca en el plato cubriéndose con la salsa y las rajas.	

SOPA DE CHORIZO

INGREDIENTES

*2 chorizos
*50 grs. de mantequilla
*2 ramas de espinacas

*50 grs. de tocino
*1 cebolla grande
*4 tazas. de caldo
*sal y pimienta

PREPARACION

Se ponen todos los ingredientes en la cacerola. Se pone al fuego y se deja cocinar.

CHILES RELLENOS DE VERDURAS

INGREDIENTES

*8 chiles poblanos
*40 grs. de mantequilla
*1 cda. de manteca
*1 cebolla
*2 manojos de flores de calabaza

*6 elotes tiernos
*12 calabacitas chicas
*1/4 de lt. de leche
*1/8 de lt. de crema
*50 grs. de queso fresco

PREPARACION

Los chiles se asan, se desvenan, se fríen en mantequilla, se rellenan con la verdura, se colocan en un platón, se cubren con la crema y se sirven inmediatamente.

RELLENO: En la manteca se fríe la cebolla, se agregan las flores de calabaza, los elotes y las calabacitas picadas en crudo, se les pone sal, y se dejan con su propio jugo a fuego muy suave, cuando resecan se agrega la leche y se dejan hervir suavemente hasta que la leche se consuma, ya para rellenarse los chiles se agrega el queso.

SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

*4 cebollas grandes rebanadas
*50 grs. de mantequilla
*4 cuadritos de consomé

*perejil
*100 grs. de queso rallado
*sal y pimienta

PREPARACION

En un litro de agua se ponen a hervir los cuadritos de consomé. En otra cacerola se pone la mantequilla y en ésta se fríe la cebolla. Cuando está acitronada se le agrega el caldo, el perejil, la sal y la pimienta. Se deja hervir. Al servirse se le pone el queso.

ESTOFADO DE POLLO

INGREDIENTES

*1 pollo
*2 cdas. de manteca
*1 cdita. de sal
*1/2 tza. de jitomate licuado con 1 cebolla

*2 cdas. de vinagre
*1 cda. de agua
*sal y pimentón molido

PREPARACION

El pollo cortado en piezas se espolvorea con el pimentón. En la grasa bien caliente se doran las piezas, se agregan el jitomate, el vinagre, el agua y la sal. Se deja cocinar.

SOPA SECA DE FIDEO

INGREDIENTES

*250 grs. de fideo
*500 grs. de jitomate
*2 cebollas grandes

*500 grs. de queso añejo
*50 grs. de mantequilla
*1 cda. de perejil picado

PREPARACION

En agua hirviendo se pone el fideo, se deja hervir 15 minutos; se seca, se lava con agua fría, se escurre. Se engrasa un platón refractario de mantequilla, se pone una capa de fideo, una de jitomate asado y molido, cebolla en rebanadas, perejil picado, trocitos de mantequilla y polvo de queso; así hasta terminar. Se mete al horno a que se dore.

CALABAZAS ADOBADAS

INGREDIENTES

*10 calabazas grandes
*6 chiles anchos
*3 dientes de ajo
*1/8 de litro de aceite
*1/16 litro de vinagre
*2 cebollas

*2 aguacates
*50 grs. de aceitunas
*25 grs. de ajonjolí
*sal
*pimienta
*clavo
*canela y orégano

PREPARACION

Los chiles se asan, se desvenan, se remojan 2 horas en vinagre, luego se escurren muy bien y se muelen con los ajos, clavo, canela, pimientos gruesos y un poco de orégano; se les va mezclando poco a poco el aceite y el vinagre y se vacía sobre las calabazas cocidas, rebanadas que estarán ya en el platón, se cubren con el ajonjolí tostado y se adorna con las cebollas cocidas y rebanadas; tiras de aguacate y aceitunas.

SOPA DE FRIJOL

INGREDIENTES

*150 grs. de frijol bayo gordo
*60 grs. de manteca
*1 pza. de chorizo
300 grs. de jitomate

*3 tortillas
*1 cebolla
*30 grs. de queso añejo
*orégano

PREPARACION

Los frijoles se ponen a cocer con bastante agua, ya cocidos se muelen y se deshacen en litro y medio de caldo en el que se cocieron y se pasan por un colador. En la mitad de la manteca se fríe el chorizo, se muele con el jitomate asado y la cebolla, se vuelve a freír, y cuando resecan se agregan los frijoles y el caldo, se sazona de sal y un poquito de orégano, se deja hervir hasta que espesa y sirve con cuadritos de tortillas fritas en la manteca restante y el queso rallado.

TARTELETA DE JAMON Y QUESO

INGREDIENTES

*180grs.de harina
*90 grs. de mantequilla
*1 huevo
*1 yema

*1/2 cdita. de sal
*5 rebanadas de jamón
*1/8 de litro de crema
*4 huevos
*75 grs. de queso Gruyere

PREPARACION

Se cierne harina y sal, en el centro se ponen el huevo y la yema, se mezclan con los dedos y se agrega la mantequilla a formar una pasta que se extienda con el rodillo del grueso de 1 centímetro; se forra un plato de horno encima se le pone un papel y frijoles crudos se mete al horno caliente y estando a medio cocer se sacan, se le quitan los frijoles y el papel, se le ponen rebanadas de jamón y sobre estas los huevos mezclados con la crema, el queso rallado, sal y pimienta. Se mete al horno suave a que cuaje el huevo como flan y se sirve inmediatamente.

CREMA DE JITOMATE

INGREDIENTES

- *1 kg. de jitomate en cuatro partes
- *2 ramas de apio en trozos
- *1 cebolla chica rebanada
- *4 pimientas gordas

- *2 hojas de laurel
- *2 cdas. soperas de harina
- *1/2 barrita de mantequilla
- *crema
- *2 cdas. de consomé

PREPARACION

Se pone a hervir apio, cebolla, poro, pimienta y las hojas de laurel durante 10 minutos, se agrega el jitomate a que hierva 5 minutos más, se licúa todo esto menos el laurel.

En una cacerola ponga la mantequilla y fría el harina moviendo constantemente por breves instantes, se agrega todo lo que licuó colado, se pone el consomé y se deja sazonar y por último se pone la crema.

CHAMPIÑONES RELLENOS

INGREDIENTES

- *12 champiñones grandes
- *6 champiñones medianos
- *2 rebanadas de jamón
- *60 grs. de queso rallado
- *1/2 litro de leche
- *200 grs. de crema

- *125 grs. de mantequilla
- *2 huevos
- *1 limón
- *50 grs. de harina
- *sal y pimienta
- *nuez moscada

PREPARACION

Se limpian los champiñones y se separan las cabezas más grandes, se colocan en el sartén con una cucharada de mantequilla y se dejan cocer a fuego moderado; se pican los troncos y los demás champiñones y se rocían con jugo de limón para evitar que se vuelvan negros. Se sofríen en otro sartén con una cucharada de mantequilla hasta que hayan soltado el agua, se pica el jamón y se añade el picadillo de champiñones y una vez sofritos se apaga el fuego.

Se hace 1/2 litro de salsa bechamel con la leche, la harina y 50 grs. de mantequilla; se le añaden las yemas de huevo y la crema, se salpimenta y se le pone la nuez moscada. Se añade al picadillo la mitad de la salsa junto con una pizca de queso rallado; se rellenan con esto las cabezas de los champiñones y el resto del relleno también se vacía en el molde, se cubre con el resto de la salsa y se espolvorea con el queso rallado y trocitos de mantequilla y se mete al horno a que tueste ligeramente.

CREMA DE ESPINACAS

INGREDIENTES

*1/2 kg. de espinacas
*1 cda. de cebolla
*1 diente de ajo
*1 jitomate chico

*1 tza. de crema
*1 cda. de mantequilla
*2 cdas. de aceite

PREPARACION

Se cuecen las espinacas, previamente lavadas por espacio de 3 minutos, se muelen, por separado se licúa el jitomate con el ajo. En una cacerola se pone la mantequilla y el aceite, se fríe la cebolla sin que se dore, se vierte el jitomate y se sazona con sal y consomé, se añaden las espinacas y por último la crema ya para servir.

PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES

*1 k. de carne molida
*150 grs. de jamón
*150 grs. de tocino
*3 cdas. de perejil
*1 tza. de pan molido

*1/2 tza. de leche
*4 huevos
*2 cdas. de consomé
*1 cdita. de royal
*1 tza. de cebolla
*2 cdas. de mostaza

PREPARACION

Se pica la cebolla, el perejil, el jamón y el tocino, se incorporan a la carne y después se le agregan todos los demás ingredientes; se revuelven bien. Se engrasa un molde y se acomoda la carne. Por último se mete al horno y cuando la carne se empieza a desprender del molde es señal de que está listo.

SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES

*50 grs. mantequilla
*30 grs. de harina
*4 zanahorias grandes

*4 nabos grandes
*1 1/2 litro de caldo
*1 cebolla

PREPARACION

En la mantequilla se fríe la harina a que tome un bonito color dorado, se agregan los nabos y las zanahorias cocidas y molidas con la cebolla, deshechas en el caldo y pasadas por un colador fino, se sazona de sal y pimienta y se deja hervir 10 minutos.

POLLO A LA CREMA CON RAJAS

INGREDIENTES

*10 pzas. de pollo
*1/2 lt. de crema
*10 chiles poblanos

*3 cebollas medianas
*comino molido

PREPARACION

Se macera el pollo limpio con el comino y sal, y se deja reposar 30 minutos.

En una cacerola se pone un poco de aceite, se coloca dentro el pollo a que se cueza con fuego muy bajo.

Aparte se asan los chiles, se limpian y se hacen rajitas, la cebolla se rebanada. Ya que el pollo está ya casi cocido se le agregan las rajadas, la cebolla rebanada y la crema, sal al gusto. Se deja en el fuego un rato más hasta que se termine de cocer.

SOPA DE ELOTE

INGREDIENTES

*8 elotes
*50 grs. de mantequilla
*1 cda. de harina

*1/2 lt. de leche
*5 cdas. de crema
*sal y pimienta

PREPARACION

Se desgranar los elotes en crudo. En la mantequilla se dora un poco la harina agregando los granos de elote; se sancochan un poco y se agrega la leche, sazonando todo con sal y pimienta. Se deja hervir.

HUEVOS RANCHEROS ESTILO PUEBLA

INGREDIENTES

*8 huevos
*8 tortillas chicas
*3 chiles poblanos
*1 cebolla

*1/8 de litro de crema
*1/4 de litro de caldo
*50 grs. de queso crema
*1 aguacate
*155 grs. de manteca

PREPARACION

Las tortillas se fríen ligeramente y se acomodan en un platón y se estrellan los huevos, se ponen sobre las tortillas, se cubren con la salsa, adornándose con queso y tiritas de aguacate.

SALSA : En una cucharada de manteca se fríen los chiles asados, desvenados, molidos con la cebolla y colados con el caldo, se sazona de sal y pimienta dejándose a hervir a que espese, fuera del fuego se agrega la crema.

CREMA DE COL Y PAPA

INGREDIENTES

*3 papas grandes
*3 tzas. de col finamente picada

*150 grs. de jamón
*2 cdas. de crema

PREPARACION

Las papas se cuecen con sal, la col también se cuece con sal y unas gotitas de limón. Ya cocidas las papas se licúan con agua. Se pone a calentar un poco de mantequilla en una cacerola y se le agrega la papa licuada, se mueve constantemente para que no se pegue, se prepara medio litro de caldo de consomé, cuando haya espesado un poco la papa, se le agrega y se deja hervir y en seguida se le agrega el jamón cortado en cuadritos y la col cocida y por último la crema.

LOMO DE PUERCO ENCHILADO

INGREDIENTES

*1 kg. de lomo de puerco
*5 chiles anchos
*2 chiles negros
*6 pimientas

*3 naranjas
*1 copita de vinagre
*1 cdita. de orégano
*2 ajos

PREPARACION

Los chiles se desvenan, se lavan, se remojan en un poco de agua y se ponen al fuego a que se ablanden, ya que están un poco suaves se les pone la mitad del jugo de naranja, se dejan en el fuego hasta que estén bien suaves, se sacan y se licúan con el resto del jugo de naranja, el vinagre, el orégano, ajos, pimientas. La carne se fríe en trocitos y en seguida se le agrega el chile licuado con los demás ingredientes, se deja cocer a fuego suave, hasta que la carne esté bien suave y la salsa espese.

SOPA DE SALCHICHA

INGREDIENTES

*6 salchichas
*1 ramita de perejil y cilantro
*2 cdas. de crema

*1 jitomate
*1 cebolla
*1 diente de ajo

PREPARACION

Se licúa el jitomate, la cebolla y el ajo con un poco de agua y se sazona, ya que hierve y se seca un poco, se le agrega agua y se vuelve a dejar hervir y en seguida se le ponen las salchichas en rebanadas, el cilantro, el perejil y la crema.

CREPAS DE VERDURAS

INGREDIENTES

*1/4 de litro de leche
*1 huevo
*1 yema
*25 grs. de mantequilla
*150 grs. de harina
*2 zanahorias
*2 calabazas

*2 papas
*2 nabos
*100 grs. chícharos
*50 grs. queso fresco
*50 grs. mantequilla
*1/4 lt. de crema

PREPARACION

Se mezcla huevo, yema y harina a formar un atole con el que se van haciendo crepas en un sartén untado de mantequilla, se untan las crepas de crema, se rellenan con las verduras cocidas y picadas, se enrollan como taquitos en un platón se pone una capa de ellas, otra de crema, queso y bolitas de mantequilla, así hasta terminar. Se mete al horno a que dore.

TALLARINES CON JAMON

INGREDIENTES

*500 grs. de tallarines
*200 grs. de jamón
*1/2 tza. de crema
*100 grs. de queso Gruyere

*100 de queso Parmesano
*100 grs. de mantequilla
*3 huevos
*sal y pimienta

PREPARACION

En agua hirviendo se cuecen los tallarines con sal, se retiran del fuego y se lavan con agua fría. Se licúa el queso y se pone en el platón; aparte se licúan los huevos y se le añade la crema poco a poco, por último sal o pimienta y se le vacía a los tallarines. Se engrasa un molde y se coloca una capa de tallarines, otra de queso, una de jamón y una poca de mantequilla y así hasta terminar; se hornea a 250 grados por 20 min.

CARNE CON RAJAS

INGREDIENTES

*1 Kg. de carne de cerdo en trozos
*2 chiles poblanos
*2 jitomates
*1 cebolla

*125 grs. de queso fresco
*2 cdas. de aceite
*sal
*pimienta

PREPARACION

En el aceite bien caliente se dora la carne. Cuando está dorada, se agrega el jitomate licuado con la cebolla. Se agregan después los chiles poblanos limpios y cortados en rajas y el queso en tiras. Se sazona con sal y pimienta. Se deja cocinar unos minutos.

SOPA DE TORTILLA

INGREDIENTES

*250 grs. de tortilla fría
*400 grs. de jitomate
*100 grs. de manteca
*1 cebolla

*1 diente de ajo
*4 chiles poblanos
*1 tza. de crema
*50 grs. de mantequilla
*50 grs. de queso añejo

PREPARACION

A las tortillas se les quitan las orillas, se cortan en tiras, y se fríen ligeramente en manteca. En un refractario se pone una capa de tortilla, otra de salsa, crema, queso rallado y trocitos de mantequilla, así hasta terminar, se mete al horno a que dore.

TORTITAS DE ZANAHORIA

INGREDIENTES

*400 grs. de zanahoria rallada
*4 cdas. de harina
*2 huevos
*120 grs. de manteca
*50 grs. de queso añejo

*12 calabacitas chicas
*2 aguacates
*5 chiles poblanos
*50 grs. queso crema
*1 manojo de cebollas de cambray
*aceite y vinagre

PREPARACION

La zanahoria rallada en crudo se mezcla con el queso rallado, la harina, los huevos, sal y pimienta, se van tomando cucharadas de esta pasta para formar las tortas que se fríen en manteca a fuego muy suave, para que se cuezan bien, se sirven muy calientes con la ensalada que se prepara mezclando las calabacitas y cebollas cocidas con los aguacates picados, el queso crema, aceite, vinagre, sal y pimienta, y los chiles asados, desvenados y en rajas.

FIDEOS A LA CREMA

INGREDIENTES

*6 manojos de fideo grueso semolina
*150 grs. de crema
*2 huevos
*100 grs. de jamón

*50 grs. de queso rallado manchego
*1/4 de jitomate
*1 hojita de laurel
*sal y pimienta al gusto

PREPARACION

Se pone a cocer el fideo con sal, aceite y una hojita de laurel, ya que está suave se enjuaga con agua fría. Se bate la crema con los huevos, sal, pimienta y un poco de mantequilla, en seguida se unta de mantequilla un molde de rosca y se espolvorea con pan molido y se van acomodando una capa de fideo otra de jamón picado, crema y un poco de queso rallado y así sucesivamente hasta terminar con crema y queso, se mete al horno y se saca cuando el queso esté gratinado.

CHILES RELLENOS DE FRIJOLES

INGREDIENTES

*8 chiles poblanos
*1/4 de litro de aceite
*1/2 kg. de frijol

*1 cebolla
*300 grs. de jitomate
*1/8 de litro de crema
*75 grs. de queso añejo

PREPARACION

Los chiles se asan, se pelan y desvenan, se rellenan con los frijoles y así rellenos se fríen en 1/8 de aceite. Se ponen en un platón enmantequillado, se cubren con la crema y el queso y se meten al horno a que doren ligeramente. El relleno se hace friendo el octavo de aceite, la cebolla picada, el jitomate asado y molido y los frijoles cocidos y molidos, sazonados con sal y un poco de orégano, dejándolos en el fuego a que resequen bien.

ARROZ BLANCO CON PLATANO

INGREDIENTES

*250 grs. de arroz
*100 grs. de manteca
*50 grs. de mantequilla
*1 cebolla

*3 plátanos machos
*1 ramita de perejil
*3/4 de lt. de caldo

PREPARACION

El arroz se remoja 15 minutos en agua caliente, se lava y se escurre bien, se fríe en la manteca al mismo tiempo que la cebolla, antes de que dore, se retira la grasa y se le pone ¼ de lt. de agua fría y sal, cuando se consume se agrega el caldo y el perejil y se deja hervir a fuego suave; cuando ya va a estar, se le pone la mantequilla en trocitos, se sirve con los plátanos rebanados y fritos en la grasa del arroz, adornándose con ramitas de perejil.

TORTITAS DE CARNE

INGREDIENTES

*300 grs. de carne de retazo de maciza
*300 grs. de espinacas
*2 huevos
*2 cebollas

*2 cucharadas de harina
*300 grs. de jitomate
*30 grs. de queso
*125 grs. de manteca
*1/4 de litro de caldo

PREPARACION

La carne se pone a cocer, se deshebra, se mezcla con las espinacas cocidas y picadas, una cebolla picada, el queso rallado, la harina y sal, se agregan los huevos batidos, se toman porciones con una cuchara, las que se van friendo en manteca; se pone a dar un hervor en el caldillo y se sirve luego. El caldillo se hace de la siguiente manera: en una cucharada de manteca se fríe el jitomate asado, molido y colado, cuando reseca se agrega el caldo, sal y pimienta; al empezar a espesar se ponen las tortas a que den un hervor.

SOPA DE LENTEJAS

INGREDIENTES

*500 grs. de lentejas
*200 grs. de espinacas.
*1 limón

*2 papas
*1 cebolla

PREPARACION

Se ponen a coser las lentejas, ya que casi van a estar se le ponen las espinacas picadas y la papa en cuadritos; se pica la cebolla y se fríe a que quede café, ya para apagarle a la sopa se le agrega la cebolla y un poco de jugo de limón.

PASTEL DE COLIFLOR

INGREDIENTES

*1 coliflor mediana
*250 grs. de queso para derretir
*1/4 de mantequilla

*1/4 de taza de leche
*1 huevo
*sal
* perejil bien picado

PREPARACION

Se cuece la coliflor en una vasija tapada y un poco de agua, cuidando no sobre cocinarla. En seguida se prepara un puré machacado de coliflor. Se engrasa el refractario con la mantequilla y se coloca el puré; encima se agrega el perejil picado y cuadros de mantequilla, inmediatamente el queso rallado y para terminar se bate el huevo y la leche ligeramente, cubriéndose con ello la superficie del pastel. Se mete al horno (caliente a 200° C) a que se dore.

CREMA DE VERDURAS

INGREDIENTES

*1 zanahoria grande
*1 cebolla grande
*1 nabo
*1 rama de apio

*30 grs. de mantequilla
*3/4 de litro de caldo
*30 grs. de harina
*4 decilitros de leche
*cuadritos de pan

PREPARACION

Se pela la zanahoria la cebolla el apio y el nabo se cortan en cuadritos, se sofríen en la mantequilla se añade el caldo y se sazona. Se deja cocer a fuego lento durante 30 min. hasta que las verduras estén cocidas; se mezcla el harina con la leche y se le agrega a la sopa se pone a hervir de nuevo y pasados 5 min. se saca del fuego. Se sirve con cuadritos de pan.

SALPICON

INGREDIENTES

*1 kg. de falda de res
*1 cebolla grande
*8 chiles verdes
*1 rama de cilantro
*1 jitomate

*1 aguacate
*1 cdita. de orégano y sal
*6 dientes de ajo
*1 limón

PREPARACION

Se pone a cocer la carne con el ajo y la sal. Cuando está cocida se deshebra y se revuelve con la cebolla, los chiles verdes, el cilantro, el orégano, sal y limón. Se adorna con ruedas de jitomate y el aguacate.

SOPA JULIANA

INGREDIENTES

*2 zanahorias
*2 papas
*2 nabos
*50 grs. de chícharos
*1 rama de espinacas
*10 ejotes
*50 grs. de aceite
*1 diente de ajo

*2 calabacitas
*1/2 col pequeña
*1 chorizo
*50 grs. de tocino
*3/4 de litro de caldo
*1 jitomate
*1 cebolla
*sal y pimienta

PREPARACION

En el aceite bien caliente se le da una ligera pasada a la verdura finamente picada. Se agrega el chorizo desmenuzado y el tocino picado en trozos pequeños, el jitomate licuado con la cebolla y el ajo, el caldo, la sal y la pimienta. Se deja cocinar.

EJOTES EN JITOMATE

INGREDIENTES

*1/2 kg. de ejotes
*1 jitomate grande
*1 cebolla
*1 diente de ajo

*sal y pimienta
*1 cda. de pan molido
*1 chile pasilla
*1 cda. de aceite

PREPARACION

En el aceite se dora el chile pasilla entero. Se agregan en el jitomate licuado con la cebolla y el ajo, los ejotes, 2 cucharadas de agua y el pan molido. Sazonando todo con sal y pimienta. Se tapa la olla y se dejan cocinar los jitomates.

CREMA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES

*400 grs. de espárragos verdes
*2 decilitros de leche
*1 cebolla mediana
*1 clavo
*6 grs. de pimienta

*1 ramillete de tomillo, laurel y perejil
*5 cucharadas de harina de arroz
*100 grs. de crema
*60 grs. de mantequilla
*sal

PREPARACION

Se pone a hervir la leche con la cebolla el clavo la pimienta y el ramillete de hierbas; se diluye la harina de arroz en un poco de agua y se vierte en la leche se deja coser durante 20 min.

Los espárragos se cocen en agua ligeramente salada; se sacan y se cortan los espárragos en trocitos y se sofríen en mantequilla se añaden a la crema de arroz con una taza de caldo de cocción de los espárragos, cocerlos hasta que se aplasten fácilmente y pasarlos por el colador prensándolos bien.

POLLO EN SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES

*1 pollo
*2 jitomates
*1 pedazo de pan blanco
*aceitunas

*3 pimientas
*1 clavo
*1 rajita de canela

PREPARACION

Se fríen en el aceite el jitomate; se dora el pan y 1 ajo, ya que está dorado se muele todo con las especies, se cuele y se fríe y ya que haya secado un poco se le agrega el pollo cocido y un poco de caldo y las aceitunas, hasta que quede espeso.

CALDO DE POLLO

INGREDIENTES

*1 pechuga de pollo
*6 calabacitas
*2 aguacates

*1 cebolla
*cilantro
*ajo

PREPARACION

Se lava la pechuga, se pone en una olla con agua fría, junto con el ajo y la cebolla.

Cuando casi está cocido el pollo, se agrega el cilantro. Por separado se cuecen las calabacitas. Al servir, se coloca en cada plato una calabacita en tiras, así como el aguacate, también en tiras. Después se coloca el pollo y el caldo bien caliente.

HUEVOS ESTRELLADOS CON CHORIZO

INGREDIENTES

*6 huevos
*6 tortillas
*100 grs. de manteca
*2 chorizos

*350 grs. de jitomate
*3 chiles poblanos
*1 cebolla

PREPARACION

Las tortillas se cortan en forma de cuadro se fríen en manteca, se le pone encima un huevo estrellado, y se les pone alrededor un poco de chorizo frito.

SALSA: En la manteca en que se fríe el chorizo, se fríen los chiles asados, desvenados y en rajitas, se agrega el jitomate asado, molido con la cebolla y colado, se sazona de sal y pimienta y se deja hervir hasta que espese.

SOPA DE CHICHARO

INGREDIENTES

*50 grs. de manteca
*1 cebolla
*300 grs. chícharos
*1 cda. de harina

*1 1/2 lt. de caldo
*2 huevos
*sal
*pimienta

PREPARACION

Los chícharos se cuecen con sal y carbonato, se muelen con la cebolla, se deshacen en el caldo y se pasan por un colador fino. En la mitad de la manteca se fríe la harina; cuando dora se agrega el caldo con los chícharos, se sazona de sal y pimienta, se deja hervir hasta que espese, ya para servirse se le agregan los cuadritos de tortilla de huevo, esto se hace con los dos huevos y la manteca restantes, un poquito de perejil picado, sal y pimienta, se parte en pequeños cuadritos que se sirven con caldillo.

ENCHILADAS ROJAS

INGREDIENTES

*36 tortillas
*1 litro de salsa roja
*2 pechugas de pollo

*2 cebollas
*2 tazas de crema
*1 diente de ajo

PREPARACION

Las pechugas se ponen a cocer con un pedazo de cebolla, un ajo y sal. La salsa se calienta y en ella se revuelcan las tortillas, se rellenan de pechuga desmenuzada y se doblan. En cada plato se colocan tres o cuatro enchiladas, se les vierte un poco de salsa encima, rodajas de cebolla, queso desmoronado y dos cucharadas de crema.

SOPA SECA DE TALLARIN VERDE

INGREDIENTES

*250 grs. de tallarín verde
*100 grs. de mantequilla
*1 cebolla

*40 grs. de harina
*1/2 lt. de leche
*75 grs. de queso añejo

PREPARACION

El tallarín se pone a cocer en agua de sal hirviendo con la cebolla y pimientas gruesas, se lava y escurre bien, en un platón untado de mantequilla se pone una capa de salsa, otra de queso y trocitos de mantequilla, así hasta terminar, se mete al horno a que dore y se sirve luego.

SALSA: En la mitad de la mantequilla se fríe la harina, antes de que dore se agrega la leche, sal y pimienta, y se deja en el fuego hasta que espese.

CHICHARRON EN SALSA ROJA

INGREDIENTES

*1/4 kg. de chicharrón
*1/2 kg. de jitomates
*4 chiles verdes serranos
*1 manojo de cilantro

*1 cebolla
*2 dientes de ajo
*1 cda. de manteca

PREPARACION

El chicharrón se corta en pedazos. Los jitomates se ponen a hervir en poca agua, luego se pelan y con la misma agua se muelen junto con los chiles, cebolla, ajo y tres ramas de cilantro.

Se fríe la salsa y se le agregan los pedazos de chicharrón. Si reseca demasiado se le agrega un poco de agua. Se deja hervir durante diez minutos.

ARROZ VERDE

INGREDIENTES

*1/4 de kg. de arroz entero
*3 chiles poblanos
*2 elotes
*2 ramitas de epazote
*1 cebolla

*4 gotas de verde vegetal
*100 grs. de aceite
*1/2 lt. de caldo
*1 ajo

PREPARACION

Se lava y se escurre el arroz. En el aceite bien caliente se dora, junto con el ajo y la cebolla picados y los elotes desgranados. Cuando todo está sancochado se agregan los chiles poblanos, previamente asados, limpios y licuados y las cuatro gotas de verde vegetal. Se añaden el caldo, la sal y el epazote. Se tapa la olla y se deja cocinar.

MOLE DE OLLA ROJO

INGREDIENTES

*1 kg. de carne de res en trozos
*3 elotes partidos en rebanadas
*4 chiles anchos limpios, remojados en agua caliente, molidos con 3 dientes de ajo y colados
*sal al gusto

*4 zanahorias partidas a lo largo
*8 calabacitas
*16 ejotes
*2 ramitas de epazote

PREPARACION

Se pone a cocer la carne en agua con sal; cuando está a medio cocer, se añaden los elotes y el chile, se deja hervir 15 min. y se agregan las verduras y el epazote; se deja cocer hasta que estén hechas, pero sin que se pasen.

CREMA DE ELOTE

INGREDIENTES

*4 elotes
*25 grs. de mantequilla

*1 taza de leche
*maizena o harina
*sal

PREPARACION

Se rebanan los elotes y se ponen a cocer, se muele la mitad con un poco de agua, en mantequilla se dora tantita maizena o harina después se le pone el elote molido y colado se deja dorar un poco y se le agregan los granos de elote, cuando se consume un poco se les agrega la leche, sal y agua suficiente para que se cueza.

CALABACITAS GRATINADAS

INGREDIENTES

*1. 200 kg. de calabacitas
*250 grs. de crema
*3 huevos
*100 grs. de queso Manchego rallado

*sal y pimienta
*nuez moscada
*un poco de mantequilla

PREPARACION

Se cortan en rebanadas de 1cm. de grueso las calabacitas y se ponen a hervir en 3 litros de agua dejando que se cuezan de 15 a 18 min., se escurren y ponen en un molde engrasado y se aplastan con un tenedor. Se baten los huevos la crema, la mitad del queso y la nuez moscada; se vacía esta preparación sobre las calabacitas y se cubre con el resto del queso; se pone a gratinar dentro del horno durante 15min.

SOPA DE ESPINACAS

INGREDIENTES

*1 manojo de espinacas
*50 grs. de jamón
*1 jitomate
*1 diente de ajo

*1/2 cebolla
*2 cuadritos de consomé
*1 huevo cocido

PREPARACION

Se cocen las espinacas, ya que están cocidas se sacan y se escurren, se muele un jitomate con ajo y cebolla y se fríen, después se le agrega agua y 2 cuadritos de consomé antes de dorar el jitomate; se dora un poco el jamón en cuadritos, cuando se agrega el caldo se le ponen las espinacas y cuando suelta el hervor se le agrega el huevo cocido picado.

POLLO CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

*1/2 barra de mantequilla
*1 pollo

*1 lata de sopa de champiñones
*pimienta y sal

PREPARACION

Se unta con mantequilla un refractario. El pollo se limpia muy bien y se acomoda en el recipiente, se agrega sal y pimienta. La lata de sopa se mezcla con una lata de agua. Con esta salsa se cubre el pollo, se tapa con papel aluminio y se mete al horno.

CREMA DE ZANAHORIA

INGREDIENTES

*500 grs. de zanahoria
*1 cdita de maizena
*1/2 vaso de crema

*1 litro de caldo
*50 grs. de mantequilla
*1 pechuga de pollo

PREPARACION

Se pelan las zanahorias y se cocen, se muelen con un poco de caldo. En una cacerola se pone la mantequilla y se le agrega la maizena moviendo constantemente para evitar que se hagan grumos, se le cuele el puré de la zanahoria y se le agrega el caldo, se deja hervir un rato y se retira del fuego, ya para servirla se le agrega la crema y la pechuga de pollo desmenuzada.

CHILAQUILES

INGREDIENTES

*20 tortillas
*200 grs. de manteca
*10 chiles serranos
*2 pechugas cocidas y deshebradas
*30 tomates verdes

*2 dientes de ajo
*1 rama de epazote
*1 tza. de crema
*1 tza. de queso Chihuahua rallado
*1 tza. de aceite

PREPARACION

Se prepara la salsa de tomate y se fríe en aceite y se le agrega la rama de epazote; se deja hervir. Las tortillas se cortan en triángulos, se fríen en el aceite y se escurren sobre papel absorbente; luego se engrasa un refractario y se van colocando capas alternadas de tortillas fritas, pollo deshebrado, crema, salsa y queso. Se hornea durante 20 min. o hasta que esté bien caliente.

SOPA DE BERROS

INGREDIENTES

*2 ó 3 manojos de berros
*3 ó 4 papas
*100 grs. de crema

*50 grs. de mantequilla
*sal
*cuadritos de pan fritos

PREPARACION

Se pone en una cazuela la mantequilla y las papas en rebanadas; se sofríen y se añaden los berros, se dejan cocer hasta que estén bien tiernos, se cubren con el agua y sal. Se licúa todo, se vacía a la cazuela y se le agrega la crema; se deja hervir.

HUEVOS EXQUISITOS

INGREDIENTES

*60 grs. de mantequilla
*6 huevos

*50 grs. de pan molido
*50 grs. de queso añejo

PREPARACION

En la mitad de la mantequilla se fríe el pan molido y se le agrega el queso. En un platón engrasado, se rompen los huevos se espolvorean con sal y la mezcla del queso y el pan, se les pone la mantequilla restante en trocitos y se meten a dorar al horno, se sirven inmediatamente.

SOPA DE PLUMITAS

INGREDIENTES

*300 grs. de queso Chihuahua
*1/4 de crema
*2 bolsas de pasta macarrón
*2 hojas de laurel
*2 jitomates
*1 cebolla

*1 lata de pimientos morrones
*1 rama de perejil
*mantequilla
*aceite
*sal y pimienta

PREPARACION

Se pone a cocer la sopa con agua, sal, aceite y laurel. Una vez que está cocida, se lava y se escurre. Se licúa la crema, los pimientos morrones, perejil, jitomates y el queso. La sopa se revuelve con ésta salsa, se le pone sal y pimienta y se pone en un refractario, se espolvorea de queso y mantequilla y se mete a gratinar.

ALBONDIGAS CON JITOMATE

INGREDIENTES

*1 Kg. de carne molida
*1 chile ancho
*5 pimientas
*1 ajo
*1 diente de ajo

*1 huevo
*1 clavo
*sal
*harina
*1 jitomate

PREPARACION

El chile se asa y se pone a remojar, ya que esta remojado se muele con las pimientas, ajo, clavo y sal; esto se le pone a la carne junto con el huevo y tantita harina, se hacen las albóndigas y se doran. Se muele jitomate con ajo se cuele y se les pone a las albóndigas y se dejan cocer.

FRIJOLES

INGREDIENTES

*500 grs. de frijol
*1 cda. de aceite

*25 grs. de cebolla
*2 lts. de agua
*1 cda. de sal

PREPARACION

Se ponen a cocer los frijoles con un litro de agua, aceite y cebolla y cuando se estén cociendo se leS va agregando agua hasta que se terminen de cocer y al final se le agrega la sal y se dejan cocer durante 2 minutos más.

AGUA DE JAMAICA

INGREDIENTES

*30 grs. de Jamaica
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se pone a hervir la jamaica y ya que está hervida se deja enfriar un poco, se exprime y se vacía el concentrado en el agua, después se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE PIÑA

INGREDIENTES

*150 grs. de piña
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se pela la piña, se toman 150 grs. y se licúa con un poco de agua en la licuadora, se vacía en el agua y se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE NARANJA

INGREDIENTES

*500 grs. de naranja
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se lavan las naranjas, se parten a la mitad y se exprimen, se vacía el jugo en el agua y por último se agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE SANDIA

INGREDIENTES

*150 grs. de sandía
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se lava la sandía, se rebana y se toman 150 grs., se licúa con un poco de agua y se vacía en el resto, se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE LIMON

INGREDIENTES

*300grs. de limón
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se lavan los limones, se parten a la mitad, se exprimen y se vacía el jugo en el agua, después se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE MELON

INGREDIENTES

*150 grs. de melón
* 1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se lava el melón y se pela y se toman 150 grs., se licúa con un poco de agua y se vacía al resto, se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE MANGO

INGREDIENTES

*400 grs. de mango
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se lava el mango, se pela y se corta toda la pulpa, se licúa con un poco de agua y se vacía al resto después se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE PAPAYA

INGREDIENTES

*150 grs. de papaya
*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se lava la papaya, se pela y se toman 150 grs., se licúa con un poco de agua y se le vacía al resto, se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

AGUA DE TAMARINDO

INGREDIENTES

*100 grs. de tamarindo

*1 ½ lts. de agua

*75 grs. de azúcar

PREPARACION

Se pela el tamarindo y se pone a hervir, ya que está hervido se deja enfriar y se exprime para sacarle toda la pulpa, se vacía el concentrado al agua, después se le agrega el azúcar y se revuelve bien.

6.9 ESTANDARIZACION DE RECETAS Y COSTEO

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de papa				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Papa	½ kilo	0.5 kg	0.083	12.00	kg	0.996
Consomé de pollo	2 cdas	0.03 kg	0.00498	43.40	kg	0.2161
Agua	2 tzas	0.48 kg	0.079	0.65	lt	0.051
Aceite	2 cdas	0.03 kg	0.00498	9.90	lt	0.049
Jitomate	150 gr	0.15 kg	0.0249	5.90	kg	0.15
Cebolla	200 gr	0.20 kg	0.0332	3.99	kg	0.132
Ajo	1 diente	0.05 gr	0.0083	29.90	kg	0.25
Sal	1 cdita	0.005 gr	0.00083	2.25	kg	0.0018
Pimienta	½ cdita	0.0025 gr	0.000415	260.00	kg	0.1079
Materia prima						1.95
Gastos fijos (11%)						.21
Gastos indirectos (9%)						.18
Precio por porción						2.34

NOMBRE DE LA RECETA: Lomo Poblano				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Manteca	30gr	.03kg	.0049	12.50	kg	.0622
Lomo de puerco	750gr	.75kg	.1245	57.90	kg	7.208
Jitomate	500gr	.5kg	.083	5.90	kg	.4897
Chorizo	150gr	.15kg	.0249	58.00	kg	1.444
Chile poblano	500gr	.5kg	.083	6.00	kg	.498
Cebolla	200gr	.2kg	.0332	3.99	kg	.132
Ajo	2 dientes	.010kg	.00166	29.90	kg	.0496
Agua	2 tzas	.48kg	.079	.65	lt	.051
Consomé en polvo	2 cdas	.03kg	.00498	43.40	kg	.2161
Materia prima						10.15
Gastos fijos (11%)						1.12
Gastos indirectos (9%)						.91
Precio por porción						12.18

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de chorizo				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 6 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Chorizo	300 grs	.30	.0498	58.00	kg	2.89
Mantequilla	50 grs	.50	.083	39.50	kg	3.28
Espinacas	2 cdas	.015	.00274	2.00	manejo	.0050
Tocino	50 grs	.50	.083	58.14	kg	4.83
Cebolla	200 grs	.20	.0332	3.99	kg	.132
Consomé en polvo	4 cdas	.06	.010	43.40	kg	.434
Agua	4 tzas	.96	.16	.65	lt	.104
Sal	1 cdita	.05	.0083	2.25	kg	.019
Pimienta	1/ cdita	.0025	.000415	260	kg	.1079
Materia prima						11.80
Gastos fijos (11%)						1.30
Gastos indirectos (9%)						1.06
Precio por porción						14.16

NOMBRE DE LA RECETA: Chiles rellenos de verdura				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Chiles poblanos	1 kg	1	.166	6.00	kg	.996
Mantequilla	40grs	.40	.0664	39.50	kg	2.6228
Manteca	1cda	.015	.00249	17.50	kg	.0436
Cebolla	200grs	.20	.0332	3.99	kg	.1325
Flor de calabaza	200grs	.20	.0332	2.00	manejo	.0664
Elotes	500grs	.50	.083	1.90	kg	.1577
Calabazas	650grs	.65	.1079	10.90	kg	1.18
Leche	250ml	.25	.0415	4.50	lt	.18675
Crema	125grs	.125	.02075	24.00	lt	.498
Queso fresco	50grs	.05	.0083	48.00	kg	.3984
Materia prima						6.28
Gastos fijos (11%)						.69
Gastos indirectos (9%)						.57
Precio por porción						7.54

MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de cebolla				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Cebolla	600 gr	0.6kg	0.0996	3.99	kg	0.397
Mantequilla	50 gr	0.05kg	0.0083	39.50	kg	0.3278
Consomé en polvo	4 cdas	0.06kg	0.00996	43.40	kg	0.4322
Perejil	1cdita	0.005kg	0.0083	2.00	manejo	0.00166
Queso rallado	100 gr	0.1kg	0.0166	48.00	kg	0.796
Sal	1cdita	0.005kg	0.00083	2.25	kg	0.00186
Pimienta	½ cdita	0.0025kg	0.000415	260	kg	0.1079
Materia prima						2.06
Gastos fijos (11%)						.23
Gastos indirectos (9%)						.19
Precio por porción						2.48

NOMBRE DE LA RECETA: Estofado de pollo				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Pollo	1 1/2kg	1.5	.249	32.90	kg	8.19
Manteca	2cdas	.03	.0049	12.50	kg	.0622
Sal	1cdita	.0053	.00083	2.25	kg	.00186
Jitomate	100gr	.1	.0166	5.90	kg	.0979
Cebolla	200gr	.2	.0332	3.99	kg	.1324
Vinagre	2cdas	.03	.0049	8.00	lt	.0398
Agua	1cda	.015	.0024	.65	lt	.00161
Pimienta	1/2cdita	.0025	.000415	260	kg	.1079
Materia prima						8.63
Gastos fijos (11%)						.95
Gastos indirectos (9%)						.78
Precio por porción						10.36

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa seca de fideo				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6 porciones						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Fideo	250grs	.25	.0415	12.22	kg	.507
Jitomate	500grs	.50	.083	5.90	kg	.4897
Cebolla	400grs	.40	.0664	3.99	kg	.265
Queso añejo	500grs	.50	.083	52.26	kg	4.338
Mantequilla	50grs	.050	.0083	39.50	kg	.328
Perejil	1cda	.015	.0025	2.00	kg	.005
Materia prima						5.93
Gastos fijos (11%)						.65
Gastos indirectos (9%)						.53
Precio por porción						7.11

NOMBRE DE LA RECETA: Calabazas adobadas				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Calabazas	600grs	.60	.0996	10.90	kg	1.086
Chiles anchos	150grs	.15	.0249	61.90	kg	1.54
Ajo	3 dientes	.015	.00249	29.90	kg	.74
Aceite	125ml	.125	.02075	9.90	lt	.205
Vinagre	625ml	.0625	.010375	8.00	lt	.083
Cebolla	400grs	.40	.0664	3.99	kg	.265
Materia prima						3.25
Gastos fijos (11%)						.36
Gastos indirectos (9%)						.29
Precio por porción						3.90

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de frijol				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Frijol	150gr	.15 kg	.0249	8.00	kg	.1992
Manteca	60gr	.06 kg	.0099	12.50	kg	.1245
Chorizo	150gr	.15 kg	.0249	58.00	kg	1.444
Jitomate	300gr	.30 kg	.0498	5.90	kg	.293
Tortillas	120gr	.12 kg	.0199	3.00	kg	.0597
Cebolla	200gr	.20 kg	.0332	3.99	kg	.1324
Queso añejo	30gr	.03 kg	.0049	52.26	kg	.2602
Orégano	½ cdita	.0025 kg	.000415	17.00	kg	.00705
Materia prima						2.51
Gastos fijos (11%)						.28
Gastos indirectos (9%)						.23
Precio por porción						3.02

NOMBRE DE LA RECETA: Tartaleta de jamón y queso				FACTOR: ½ = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Harina	180gr	.18kg	.0298	4.80	kg	.1434
Mantequilla	90gr	.09kg	.0149	39.50	kg	.590
Huevo	6pzas	.5kg	.083	8.50	kg	.705
Sal	½cdita	.002kg5	.000415	2.25	kg	.000933
Jamón	100gr	.1kg	.0166	34.80	kg	.577
Cema	125gr	.125kg	.02075	24.00	lt	.498
Queso Gruyere	75gr	.075kg	.0124	82.50	kg	1.027
Materia prima						3.54
Gastos fijos (11%)						.39
Gastos indirectos (9%)						.32
Precio por porción						4.25

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de espinacas				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Espinacas	500gr	.50	.083	2.00	kg	.166
Cebolla	200gr	.20	.0332	3.99	kg	.1325
Ajo	1 diente	.005	.00083	29.90	kg	.025
Jitomate	50gr	.05	.0083	5.90	kg	.049
Crema	1 tza	.240	.03984	24.00	lt	.956
Mantequilla	1 cda	.015	.00249	39.50	kg	.098
Aceite	2cdas	.030	.00498	9.90	lt	.049
Materia prima						1.48
Gastos fijos (11%)						.16
Gastos indirectos (9%)						.13
Precio por porción						1.77

NOMBRE DE LA RECETA: Pastel de carne				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Carne molida	1 kg	1	0.166	33.50	kg	5.561
Jamón	150 grs	0.15	0.0249	34.86	kg	0.868
Tocino	150 grs	0.15	0.0249	58.14	kg	1.448
Perejil	3 cdas	0.045	0.0075	2.00	kg	0.015
Pan molido	1 tza	0.24	0.0398	13.15	kg	0.523
Leche	½ tza	0.12	0.0199	4.50	litro	0.089
Huevo	330 grs	0.33	0.0548	8.50	kg	0.466
Consomé	2 cdas	0.03	0.005	43.10	kg	0.217
Royal	1 cdita	0.005	0.0008	24.09	kg	0.019
Cebolla	1 tza	0.24	0.0398	3.99	kg	0.159
Mostaza	2 cdas	0.03	0.0050	23.85	kg	0.119
Materia prima						9.48
Gastos fijos (11%)						1.04
Gastos indirectos (9%)						.85
Precio por porción						11.37

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de jitomate				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Jitomate	1kg	1kg	.166	5.90	kg	.9794
Apio	150gr	.15kg	.0249	4.50	kg	.01120
Cebolla	200gr	.20kg	.0332	3.99	kg	.1324
Pimienta	50gr	.050kg	.0083	260	kg	2.15
Laurel	10gr	.01kg	.0016	20	manejo	.033
Harina	30gr	.030kg	.0049	4.80	kg	.0239
Mantequilla	45gr	.045kg	.0074	39.50	kg	.295
Crema	250gr	.25kg	.041	24.00	lt	.99
Consomé en polvo	30gr	.030kg	.0049	43.40	kg	.2161
Materia prima						4.93
Gastos fijos (11%)						.54
Gastos indirectos (9%)						.44
Precio por porción						5.91

NOMBRE DE LA RECETA: Champiñones rellenos				FACTOR: 1/6 = 0.1666		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Champiñones grandes	200 grs	0.200	0.0332	45.00	kg	1.494
Champiñones medianos	100 grs	0.100	0.0166	39.90	kg	0.662
Jamón	20 grs	0.020	0.00332	34.86	kg	0.1157
Queso Rallado	60 grs	0.060	0.0996	52.26	kg	5.205
Leche	½ litro	0.500	0.083	4.50	litro	0.3735
Crema	200 grs	0.200	0.0332	24.00	litro	0.7968
Mantequilla	125 grs	0.125	0.0207	39.50	kg	0.8176
Huevo	24 grs	0.024	0.003984	8.50	kg	0.0338
Limón	10 grs	0.100	0.00166	4.90	kg	0.008134
Harina	50 grs	0.050	0.0083	4.80	kg	0.0398
Sal	1 cdita	0.005	0.00083	2.25	kg	0.0018675
Pimienta	½ cdita	0.0025	0.000415	260.00	kg	0.1079
Nuez Moscada	1 cdita	0.005	0.00083	331.62	kg	0.2752
Materia prima						9.93
Gastos fijos (11%)						1.09
Gastos indirectos (9%)						.89
Precio por porción						11.91

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Verduras				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Mantequilla	50 grs	0.05	0.0083	39.50	kg	0.328
Harina	30 grs	0.03	0.00498	4.80	kg	0.024
Zanahoria	150 grs	0.15	0.0249	4.90	kg	0.122
Nabos	150 grs	0.15	0.0249	17.90	kg	0.446
Caldo en polvo	800 grs	0.80	0.1328	43.40	kg	5.764
Agua	1 1/1 litro	1.500	0.249	0.65	litro	0.1619
Cebolla	200 grs	.20	0.332	3.99	kg	0.1325
Materia prima						6.98
Gastos fijos (11%)						.77
Gastos indirectos (9%)						.63
Precio por porción						8.38

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo a la crema con rajas				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Pollo	1 ½ kg.	1.500	0.249	37.90	kg.	9.437
Crema	½ litro	0.50	0.083	24.00	litro	1.992
Chile Poblanos	600 grs	0.60	0.0996	6.00	kg.	0.598
Cebolla	450 grs	0.450	0.0747	3.99	kg.	0.298
Comino molido	1 cdita	0.005	0.00083	196.00	kg.	0.163
Materia prima						12.49
Gastos fijos (11%)						1.37
Gastos indirectos (9%)						1.12
Precio por porción						14.98

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Elote				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Elotes	650grs	0.65	0.1079	1.90	kg.	0.2050
Mantequilla	50 grs	0.05	0.0083	39.50	kg	0.3279
Harina	1 cda	0.015	0.0025	4.80	kg	0.012
Leche	½ litro	0.500	0.083	4.50	litro	0.3735
Crema	5 cdas	0.075	0.0125	24.00	kg	0.3
Sal	1 cdita	0.005 grs	0.00083	2.25	kg	0.00186
Pimienta	½ cdita	0.0025 grs	0.000415	260.00	kg	0.1079
Materia prima						1.33
Gastos fijos (11%)						.15
Gastos indirectos (9%)						.12
Precio por porción						1.60

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos Rancheros estilo Puebla				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Huevo	740 grs	0.740	0.1228	8.50	kg.	1.044
Tortilla	320 grs	0.320	0.0531	3.00	kg.	0.1593
Chiles Poblanos	200 grs	0.200	0.0332	6.00	kg.	0.1992
Cebolla	200 grs	0.200	0.0332	3.99	kg.	0.1325
Crema	1/8 litro	0.125 ml	0.02075	24.00	litro	0.498
Consomé en polvo	2.25 grs	0.225	0.03735	43.40	kg.	1.6210
Agua	¼ litro	0.225	0.03735	0.65	litro	0.0243
Queso Crema	50 grs	0.05	0.0083	63.60	kg.	0.5279
Aguacate	50 grs	0.05	0.0083	16.90	kg.	0.1403
Manteca	155 grs	0.155	0.0257	12.50	kg.	0.3213
Materia prima						4.68
Gastos fijos (11%)						.51
Gastos indirectos (9%)						.42
Precio por porción						5.61

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de Col y Papa				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Papas	300 grs	0.30	0.0498	12.00	kg.	0.5976
Col	3 tza	0.72	0.1195	1.70	kg.	0.2032
Jamón	150 grs	0.15	0.0249	34.86	kg.	0.8680
Crema	2 cdas	0.03	0.00498	24.00	litro	0.1195
Materia prima						1.79
Gastos fijos (11%)						.20
Gastos indirectos (9%)						.16
Precio por porción						2.15

NOMBRE DE LA RECETA: Lomo de Puerco enchilado				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Lomo de puerco	1 kg.	1	0.166	57.90	kg.	9.6114
Chiles anchos	150 grs	0.150	0.0249	61.90	kg.	1.541
Chiles negros	60 grs	0.06	0.00996	46.90	kg.	0.4671
Pimienta	30 grs	0.03	0.00498	260.00	kg.	1.2948
Naranjas	250 grs	0.25	0.0415	3.50	kg.	0.1453
Vinagre	60 ml	0.060	0.00996	8.00	litro	0.0797
Orégano	1 cdita	0.005	0.00083	17.00	kg.	0.0141
Ajo	2 dientes	0.010	0.00166	29.90	kg.	0.0496
Materia prima						13.20
Gastos fijos (11%)						1.45
Gastos indirectos (9%)						1.19
Precio por porción						15.84

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Salchicha				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Salchichas	200 grs	0.200	0.0332	37.00	kg	1.2284
Perejil	20 grs	0.020	0.00332	2.00	kg	0.0066
Cilantro	20 grs	0.020	0.00332	3.20	kg	0.0106
Crema	2 cdas	0.03	0.00498	24.00	litro	0.11952
Jitomate	100 grs	0.100	0.0166	5.90	kg	0.0979
Cebolla	200 grs	0.200	0.0332	3.99	kg	0.1325
Ajo	1 diente	0.005	0.00083	29.90	kg	0.0248
Materia prima						1.62
Gastos fijos (11%)						.18
Gastos indirectos (9%)						.15
Precio por porción						1.95

NOMBRE DE LA RECETA: Crepas de verduras				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Leche	¼ litro	0.225	0.03735	4.50	litro	0.1681
Huevo	12 grs	0.012	0.00199	8.50	kg.	0.0169
Yema	6 grs	0.006	0.00099	8.50	kg.	0.00842
Mantequilla	25 grs	0.025	0.00415	39.50	kg.	0.1639
Harina	150 grs	0.150	0.0249	4.80	kg.	0.1195
Zanahoria	100 grs	0.100	0.0166	4.90	kg.	0.0813
Calabazas	100 grs	0.100	0.0166	10.90	kg.	0.1809
Papas	100 grs	0.100	0.0166	12.00	kg.	0.1992
Nabos	100 grs	0.100	0.0166	17.90	kg.	0.2971
Chícharos	100 grs	0.100	0.0166	9.90	kg.	0.1643
Queso fresco	50 grs	0.050	0.0083	48.00	kg.	0.3984
Mantequilla	50 grs	0.050	0.0083	39.50	kg.	0.3279
Crema	¼ litro	0.225	0.0374	24.50	litro	0.8976
Materia prima						3.02
Gastos fijos (11%)						.33
Gastos indirectos (9%)						.27
Precio por porción						3.62

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Tallarines con Jamón				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Tallarín	500 grs	0.500	0.83	9.50	kg.	0.7885
Jamón	200 grs	0.200	0.0332	34.86	kg.	1.1574
Crema	½ tza	0.120 ml	0.01992	24.00	litro	0.4781
Queso Gruyere	100 grs	0.100	0.0166	82.50	kg.	1.3695
Queso Parmesano	100 grs	0.100	0.0166	312.50	kg.	5.1875
Mantequilla	100 grs	0.100	0.0166	39.50	kg.	0.6557
Huevo	36 grs	0.036	0.005976	8.50	kg.	0.0508
Sal	1 cdita	0.005 grs	0.00083	2.25	kg.	0.00186
Pimienta	½ cdita	0.0025 grs	0.000415	260.00	kg.	0.1079
Materia prima						9.80
Gastos fijos (11%)						1.08
Gastos indirectos (9%)						.88
Precio por porción						11.76

NOMBRE DE LA RECETA: Carne con rajas				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Carne de cerdo en trozos	1 kg.	1	0.166	57.90	kg.	9.6114
Chiles poblanos	100 grs	0.100	0.0166	6.00	kg.	0.0996
Jitomate	100 grs	0.100	0.0166	5.90	kg.	0.0971
Cebolla	200 grs	0.200	0.0332	3.99	kg.	0.1325
Queso fresco	125 grs	0.125	0.02075	48.00	kg.	0.996
Aceite	2 cdas	0.03	0.00498	9.90	litro	0.0493
Sal	1 cdita	0.005	0.00083	2.25	kg.	0.00186
Pimienta	½ cdita	0.0025	0.000415	2.60	kg.	0.1079
Materia prima						11.10
Gastos fijos (11%)						1.22
Gastos indirectos (9%)						1.00
Precio por porción						13.32

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Tortilla				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Tortilla	250 grs	0.250	0.0415	3.00	kg.	0.1245
Jitomate	400 grs	0.400	0.0664	5.90	kg.	0.3918
Manteca	100 grs	0.100	0.0166	12.50	kg.	0.2075
Cebolla	100 grs	0.100	0.0166	3.99	kg.	0.0662
Ajo	1 diente	0.005	0.00083	29.90	kg.	0.0248
Chiles Poblanos	500 grs	0.500	0.083	6.00	kg.	0.498
Crema	1 tza	0.240	0.3984	24.00	litro	0.9562
Mantequilla	50 grs	0.050	0.0083	39.50	kg.	0.3279
Queso Añejo	50 grs	0.050	0.0083	52.26	kg.	0.4338
Materia prima						3.03
Gastos fijos (11%)						.33
Gastos indirectos (9%)						.27
Precio por porción						3.63

NOMBRE DE LA RECETA: Tortitas de Zanahoria				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Zanahoria Rallada	400 grs	0.400	0.0664	4.90	kg.	0.3254
Harina	4 cdas	0.06	0.00996	4.80	kg.	0.0478
Huevo	24 grs	0.024	0.00398	8.50	kg.	0.03383
Manteca	120 grs	0.120	0.01992	12.50	kg.	0.249
Queso añejo	50 grs	0.050	0.0083	52.26	kg.	0.4338
Calabazas	1 kg.	1	0.166	10.90	kg.	1.8094
Aguacate	500 grs	0.5	0.083	16.90	kg.	1.4027
Chile Poblano	250 grs	0.250	0.0415	6.00	kg.	0.249
Queso crema	50 grs	0.05	0.0083	63.60	kg.	0.5279
Cebolla cambray	500 grs	0.5	0.083	3.20	kg.	0.2656
Aceite	1 cda	0.015	0.00249	9.90	litro	0.02465
Vinagre	1 cda	0.015	0.00249	8.00	litro	0.0199
Materia prima						5.39
Gastos fijos (11%)						.59
Gastos indirectos (9%)						.49
Precio por porción						6.47

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Fideos a la crema				FACTOR: 1/6 = 0.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de abril de 1999						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Fideo	1.080 grs	1.080	0.0179	12.22	kg.	0.2187
Crema	150 grs	0.15	0.0249	24.00	litro	0.5976
Huevo	24 grs	0.024	0.0398	8.50	kg.	0.3383
Jamón	100 grs	0.1	0.0166	34.86	kg.	0.5786
Queso Rallado Manchego	50 grs	0.05	0.0083	57.78	kg.	0.4795
Jitomate	2.25 grs	0.225	0.0373	5.90	kg.	0.22007
Laurel	0.5 grs	0.0005	0.000083	20.00	kg.	0.00166
Sal	1 cdita	0.005	0.00083	2.25	kg.	0.001867
Pimienta	½ cdita	0.0025	0.000415	260.00	kg.	0.1079
Materia prima						2.54
Gastos fijos (11%)						.28
Gastos indirectos (9%)						.23
Precio por porción						3.05

NOMBRE DE LA RECETA: Chiles rellenos de frijol				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Chiles Poblanos	750 grs.	.75	.1245	6.00	kg.	.747
Aceite	225 ml.	.225	.0373	9.90	lt.	.3697
Frijol	500 grs.	.500	.083	8.00	kg.	.664
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1324
Jitomate	300 grs.	.300	.0498	5.90	kg.	.2938
Crema	125 ml.	.125	.0207	24.00	lt.	.498
Queso añejo	75 grs.	.075	.0124	52.26	kg.	.6506
Materia prima						3.36
Gastos fijos (11%)						.37
Gastos indirectos (9%)						.30
Precio por porción						4.03

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz blanco con plátano			FACTOR: 1/6=.166			
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Arroz	250 grs.	.250	.0415	12.90	kg.	.5354
Manteca	100 grs.	.100	.0166	12.50	kg.	.2075
Mantequilla	50 grs.	.050	.0083	39.50	kg.	.3279
Cebolla	100 grs.	.100	.0166	3.99	kg.	.0662
Plátano Macho	300 grs.	.300	.0498	6.90	kg.	.3436
Perejil	1 manojo	.100	.0166	2.00	manojo	.0332
Consomé en polvo	500 grs.	.500	.083	43.40	kg.	3.6022
Agua	750 ml.	.750	.1245	.65	lt.	.0809
Materia prima						5.20
Gastos fijos (11%)						.57
Gastos indirectos (9%)						.47
Precio por porción						6.24

NOMBRE DE LA RECETA: Tortitas de Carne			FACTOR: 1/6=.166			
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Carne de retazo de maciza	300 grs.	.300	.0498	41.50	kg.	2.0667
Espinacas	1 1/2 manojo	.300	.0498	2.00	manojo	.0996
Huevo	24 grs.	.024	.0040	8.50	kg.	.034
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1325
Harina	2 cdas.	.030	.0050	4.80	kg.	.024
Jitomate	300 grs.	.300	.0498	5.90	kg.	.2938
Queso	30 grs.	.030	.00498	57.78	kg.	.2877
Manteca	125 grs.	.125	.02075	12.50	kg.	.2594
Consomé en polvo	100 grs.	.100	.0166	43.40	kg.	.72044
Agua	250 ml.	.250	.0415	.65	lt.	.02670
Materia prima						3.94
Gastos fijos (11%)						.43
Gastos indirectos (9%)						.35
Precio por porción						4.72

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de lentejas				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Lentejas	500 grs.	.500	.083	5.10	kg.	.4233
Espinacas	1 manojo	.200	.0332	2.00	manojo	.0664
Limón	10 grs.	.010	.0016	4.90	kg.	.00813
Papa	250 grs.	.250	.0415	12.00	kg.	.498
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1324
Materia prima						1.13
Gastos fijos (11%)						.12
Gastos indirectos (9%)						.10
Precio por porción						1.35

NOMBRE DE LA RECETA: Pastel de Coliflor				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Coliflor	400 grs.	.400	.066	9.90	kg.	.657
Queso para derretir	250 grs.	.250	.0415	57.78	kg.	2.39
Mantequilla	250 grs.	.250	.0415	39.50	kg.	1.63
Leche	250 ml.	.250	.0415	4.50	lt.	.186
Huevo	12 grs.	.012	.00199	8.50	kg.	.0169
Sal	1 cdita.	.005	.00083	2.25	kg.	.0018
Perejil	2 cdas.	.03	.0049	2.00	kg.	.0099
Materia prima						4.23
Gastos fijos (11%)						.47
Gastos indirectos (9%)						.38
Precio por porción						5.08

MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de Verduras				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Zanahoria	80 grs.	.080	.01328	4.90	kg.	.0651
Cebolla	100 grs.	.100	.0166	3.99	kg.	.0662
Nabo	50 grs.	.050	.0083	17.90	kg.	.1486
Apio	25 grs.	.025	.00415	4.50	kg.	.0187
Mantequilla	30 grs.	.030	.00498	39.50	kg.	.1967
Consomé en polvo	500 grs.	.500	.083	43.40	kg.	3.6022
Agua	775 ml.	.775	.12865	.65	lt.	.0836
Harina	30 grs.	.030	.00498	4.80	kg.	.0239
Leche	40 ml.	.040	.00664	4.50	lt.	.0298
Pan	200 grs.	.200	.0332	.60	pza.	.0199
Materia prima						4.25
Gastos fijos (11%)						.48
Gastos indirectos (9%)						.38
Precio por porción						5.11

NOMBRE DE LA RECETA: Salpicón				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Falda de res	1 kg.	1	.166	41.50	kg.	6.889
Cebolla	200 grs	.200	.0332	3.99	kg.	.13247
Chiles verdes	100grs.	.100	.0166	7.90	kg.	.13114
Cilantro	½ manojo	.050	.0083	3.20	manejo	.0266
Jitomate	50 grs.	.050	.0083	5.90	kg.	.0490
Aguate	100 grs.	.100	.0166	16.90	kg.	.2805
Orégano	1 cdita.	.005	.00083	17.00	kg.	.0141
Sal	1 cdita.	.005	.00083	2.25	kg.	.00187
Ajo	6 dtes.	.030	.00498	29.90	kg.	.1489
Limón	10 grs.	.010	.00166	4.90	kg.	.00813
Materia prima						7.68
Gastos fijos (11%)						.84
Gastos indirectos (9%)						.69
Precio por porción						9.21

MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa Juliana				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Zanahoria	160 grs.	.160	.026	4.90	kg.	.130
Papa	300 grs.	.300	.049	12.00	kg.	.59
Nabo	250 grs.	.250	.041	17.90	kg.	.742
Chícharo	50 grs.	.050	.0083	9.90	kg.	.082
Espinacas	1 manojo	.250	.0415	2.00	manejo	.083
Ejotes	20 grs.	.020	.0033	9.90	kg.	.032
Aceite	50 ml.	.050	.0083	9.90	lt.	.082
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.024
Calabazas	200 grs.	.200	.0332	10.90	kg.	.361
Col	200 grs.	.200	.0332	1.70	kg.	.056
Chorizo	150 grs.	.150	.024	58.00	kg.	1.39
Tocino	50 grs.	.050	.0083	58.14	kg.	.482
Agua	2 tzas.	.480	.079	.65	lt.	.051
Consomé en polvo	2cdas.	.030	.0049	42.40	kg.	.207
Jitomate	150 grs.	.150	.024	5.90	kg.	.141
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.132
Pimienta	1 cdita.	.005	.00083	260	kg.	.215
Sal	1 cda.	.015	.0024	2.25	kg.	.0054
Materia prima						4.76
Gastos fijos (11%)						.52
Gastos indirectos (9%)						.43
Precio por porción						5.71

NOMBRE DE LA RECETA: Ejotes en jitomate				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Ejotes	500 grs.	.500	.083	9.90	kg.	.82
Jitomate	150 grs.	.150	.024	5.90	kg.	.141
Cebolla	200 grs.	.200	.033	3.99	kg.	.131
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.024
Sal	1 cda.	.015	.0024	2.25	kg.	.0054
Pimienta	1 cdita.	.005	.00083	260	kg.	.215
Pan molido	1 cdita.	.005	.00083	15.15	kg.	.0125
Chile pasilla	10 grs.	.010	.0016	92.90	kg.	.148
Aceite	1 cda.	.015	.0024	9.90	lt.	.023
Materia prima						1.52
Gastos fijos (11%)						.17
Gastos indirectos (9%)						.14
Precio por porción						1.83

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de Espárragos				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1998.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Espárragos	400 grs.	.400	.066	59	kg.	3.91
Leche	20 ml.	.020	.0033	4.50	lt.	.014
Cebolla	200 grs.	.200	.033	3.99	kg.	.132
Clavo	.05 grs.	.00005	.0000083	100	kg.	.00083
Pimienta	6 grs.	.006	.00099	260	kg.	.258
Tomillo	5 grs.	.005	.00083	15.00	manejo	.012
Laurel	5 grs.	.005	.00083	20.00	manejo	.016
Perejil	5 grs.	.005	.00083	2.00	manejo	.0016
Harina de arroz	5 cdas.	.075	.0124	5.00	kg.	.0622
Crema	100 grs.	.100	.016	24.00	lt.	.398
Mantequilla	60 grs.	.060	.0099	39.50	kg.	.393
Sal	1 cda.	.015	.0024	2.25	kg.	.0056
Materia prima						5.20
Gastos fijos (11%)						.57
Gastos indirectos (9%)						.47
Precio por porción						6.24

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo en salsa de tomate				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Pollo	1500 grs.	1.500	.249	32.90	kg.	8.192
Jitomate	300 grs.	.300	.049	5.90	kg.	.293
Pan Blanco	10 grs.	.010	.0016	8.50	pza.	.014
Aceitunas	100 grs.	.100	.0166	28.73	kg.	.476
Pimientos	300 grs.	.300	.049	19.90	kg.	.991
Clavo	.05 grs.	.00005	.0000083	100	kg.	.00083
Canela	5 grs.	.005	.00083	250	kg.	.207
Materia prima						10.17
Gastos fijos (11%)						1.12
Gastos indirectos (9%)						.92
Precio por porción						12.21

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Caldo de Pollo				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Pechuga de pollo	250 grs.	.250	.0415	37.90	kg.	1.5729
Calabazas	450 grs.	.450	.0747	10.90	kg.	.8142
Aguacate	400 grs.	.400	.0664	16.90	kg.	1.1222
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1325
Cilantro	10 grs.	.010	.00166	3.20	kg.	.0053
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.0248
Materia prima						3.67
Gastos fijos (11%)						.40
Gastos indirectos (9%)						.33
Precio por porción						4.40

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos Estrellados con chorizo				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Huevos	72 grs.	.072	.01195	8.50	kg.	.1016
Tortillas	216 grs.	.216	.0359	3.00	kg.	.1077
Manteca	100 grs.	.100	.0166	12.50	kg.	.2075
Chorizo	250 grs.	.250	.0415	58.00	kg.	2.407
Jitomate	350 grs.	.350	.0581	5.90	kg.	.3428
Chiles poblanos	250 grs.	.250	.0415	6.00	kg.	.249
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1325
Materia prima						3.55
Gastos fijos (11%)						.39
Gastos indirectos (9%)						.32
Precio por porción						4.26

MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Chícharo				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Manteca	50 grs.	.050	.0083	12.50	kg.	.1038
Cebolla	100 grs.	.100	.0166	3.99	kg.	.0662
Chícharos	300 grs.	.300	.0498	9.90	kg.	.4930
Harina	1 cda.	.015	.00249	4.80	kg.	.0120
Consomé en polvo	500 grs.	.500	.083	43.40	kg.	3.6022
Agua	1 ½ lt.	1.225	.20335	.65	lt.	.13218
Huevos	24 grs.	.024	.003984	8.50	kg.	.0339
Sal	1 cdita.	.005	.00083	2.25	kg.	.00187
Pimienta	½ cdita.	.0025	.000415	260	kg.	.1049
Materia prima						4.55
Gastos fijos (11%)						.50
Gastos indirectos (9%)						.40
Precio por porción						5.45

NOMBRE DE LA RECETA: Enchiladas Rojas				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Tortillas	1 kg.	1	.166	3.00	kg.	.498
Salsa roja	1 lt.	1	.166	15.00	lt.	2.49
Pechuga de pollo	500grs.	.500	.083	32.90	kg.	2.7307
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1325
Crema	2 tzas.	.480	.07968	24.00	lt.	1.9123
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.0248
Materia prima						7.79
Gastos fijos (11%)						.86
Gastos indirectos (9%)						.70
Precio por porción						9.35

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa seca de tallarín verde NUMERO DE PORCIONES: 6 FECHA: 9 de Abril de 1999.				FACTOR: 1/6=.166		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Tallarín verde	250 grs.	.250	.041	19.00	kg.	.779
Mantequilla	100 grs.	.100	.016	39.50	kg.	.632
Cebolla	200 grs.	.200	.033	3.99	kg.	.131
Harina	40 grs.	.040	.0066	4.80	kg.	.031
Leche	500 ml.	.500	.083	4.50	lt.	.373
Queso Añejo	75 grs.	.075	.0124	52.26	kg.	.6480
Materia prima						2.59
Gastos fijos (11%)						.28
Gastos indirectos (9%)						.23
Precio por porción						3.10

NOMBRE DE LA RECETA: Chicharrón en salsa roja NUMERO DE PORCIONES:6 FECHA: 9 de Abril de 1999.				FACTOR: 1/6=.166		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Chicharrón	250 grs.	.250	.041	80.00	kg.	3.32
Jitomates	500 grs.	.500	.083	5.90	kg.	.489
Chiles serranos	200 grs.	.200	.0332	7.90	kg.	.262
Cilantro	1 manojo	.300	.049	3.20	manejo	.159
Cebolla	200 grs.	.200	.033	3.99	kg.	.132
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.0248
Manteca	1 cda.	.015	.0024	12.50	kg.	.0311
Materia prima						4.42
Gastos fijos (11%)						.49
Gastos indirectos (9%)						.39
Precio por porción						5.30

MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL HOTEL HACIENDA COCOYOC

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz verde NUMERO DE PORCIONES: 6 FECHA: 9 de Abril de 1999.				FACTOR: 1/6=.166		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Arroz	250 grs.	.250	.0415	12.90	kg.	.5354
Chiles poblanos	150 grs.	.150	.0249	6.00	kg.	.1494
Elotes	300 grs.	.300	.0498	1.90	kg.	.09462
Epazote	50 grs.	.050	.0083	3.00	kg.	.0249
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1325
Colorante verde vegetal	30 ml.	.030	.00498	97.00	kg.	.48306
Aceite	100 grs.	.100	.0166	9.90	lt.	.16434
Consomé en polvo	250 grs.	.250	.0415	43.40	kg.	1.8011
Agua	500 ml.	.500	.083	.65	lt.	.05395
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.0248
Materia prima						3.46
Gastos fijos (11%)						.38
Gastos indirectos (9%)						.31
Precio por porción						4.15

NOMBRE DE LA RECETA: Mole de olla rojo NUMERO DE PORCIONES: 6 FECHA: 9 de Abril de 1999.				FACTOR: 1/6=.166		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Carne de res en trozos	1 kg.	1	.166	41.50	kg.	6.889
Elotes	300 grs.	.300	.0498	1.90	kg.	.0946
Chiles anchos	100 grs.	.100	.0166	61.90	kg.	1.0275
Ajo	3 dtes.	.015	.00249	29.90	kg.	.0745
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.00056
Zanahorias	250 grs.	.250	.0415	4.90	kg.	.2034
Calabazas	300 grs.	.300	.0498	10.90	kg.	.5428
Ejotes	150grs.	.150	.0249	9.90	kg.	.2465
Epazote	10 grs.	.010	.00166	3.00	kg.	.0050
Materia prima						9.08
Gastos fijos (11%)						1.00
Gastos indirectos (9%)						.81
Precio por porción						10.89

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de elote				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Elotes	300 grs.	.300	.0498	1.90	kg.	.0946
Mantequilla	25 grs.	.025	.00415	39.50	kg.	.1639
Leche	1 tza.	.240	.03984	4.50	kg.	.1793
Maizena	1 cda.	.015	.00249	21.18	kg.	.0527
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.0056
Materia prima						.50
Gastos fijos (11%)						.06
Gastos indirectos (9%)						.05
Precio por porción						.61

NOMBRE DE LA RECETA: Calabacitas gratinadas				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Calabacitas	1.200 grs.	1.200	.1992	10.90	kg.	2.1713
Crema	250 grs.	.250	.0415	24.00	lt.	.996
Huevos	36 grs.	.036	.0060	8.50	kg.	.051
Queso Manchego rallado	100 grs.	.100	.0166	57.78	kg.	.9591
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.0056
Pimienta	1 cdita.	.005	.00083	260	kg.	.2158
Nuez moscada	1 cdita.	.005	.00083	331.62	kg.	.2752
Mantequilla	25 grs.	.025	.00415	39.50	kg.	.1639
Materia prima						4.84
Gastos fijos (11%)						.53
Gastos indirectos (9%)						.43
Precio por porción						5.80

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de espinacas				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Espinacas	1 manojo	.250	.0415	2.00	manejo	.083
Jamón	50 grs.	.050	.0083	34.86	kg.	.2893
Jitomate	50 grs.	.050	.0083	5.90	kg.	.04897
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.0248
Cebolla	100 grs.	.100	.0166	3.99	kg.	.0662
Consomé en polvo	40 grs.	.040	.00664	43.40	kg.	.2882
Huevo	12 grs.	.012	.001992	8.50	kg.	.0169
Materia prima						.82
Gastos fijos (11%)						.09
Gastos indirectos (9%)						.07
Precio por porción						.98

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo con champiñones				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Mantequilla	290 grs.	.290	.04814	39.50	kg.	1.9015
Pollo	1.500 kg.	1.500	.249	37.90	kg.	9.4371
Sopa de champiñones	1 lata	.400	.0664	13.80	kg.	.9163
Pimienta	1 cdita.	.005	.00083	260	kg.	.2158
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.0056
Materia prima						12.48
Gastos fijos (11%)						1.37
Gastos indirectos (9%)						1.12
Precio por porción						14.97

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de zanahoria				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Zanahoria	500 grs.	.500	.083	4.90	kg.	.4067
Maizena	1 cdita.	.005	.00083	21.18	kg.	.01758
Crema	120 ml.	.120	.01992	24.00	lt.	.4781
Consomé en polvo	500 grs.	.500	.083	43.40	kg.	3.6022
Agua	1 lt.	1	.166	.65	lt.	.1079
Mantequilla	50 grs.	.050	.0083	39.50	kg.	.3279
Pollo	200 grs.	.200	.0332	37.90	kg.	1.2583
Materia prima						6.20
Gastos fijos (11%)						.68
Gastos indirectos (9%)						.55
Precio por porción						7.43

NOMBRE DE LA RECETA: Chilaquiles				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Tortillas	72 grs.	.072	.0120	3.00	kg.	.036
Manteca	200 grs.	.200	.0332	12.50	kg.	.415
Chiles serranos	250 grs.	.250	.0415	7.10	kg.	.2947
Pechuga de pollo	500 grs.	.500	.083	37.90	kg.	3.1457
Tomates	1 kg.	1	.166	10.90	kg.	1.8094
Ajo	2 dtes.	.010	.00166	29.90	kg.	.0496
Epazote	1 ramita	.005	.00083	3.00	kg.	.00249
Crema	1 tza.	.240	.03984	24.00	lt.	.9562
Queso Chihuahua rallado	1 tza.	.240	.03984	57.78	kg.	2.3020
Aceite	1 tza.	.240	.03984	9.90	lt.	.3944
Materia prima						9.41
Gastos fijos (11%)						1.04
Gastos indirectos (9%)						.84
Precio por porción						11.29

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de berros NUMERO DE PORCIONES: 6 FECHA: 9 de Abril de 1999.				FACTOR: 1/6=.166		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Berros	500grs.	.500	.083	3.20	pza.	.2656
Papas	250grs.	.250	.0415	12.00	kg.	.498
Crema	100grs.	.100	.0166	24.00	lt.	.3984
Mantequilla	50grs.	.050	.0083	39.50	kg.	.3279
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.0056
Pan	100 grs.	.100	.0166	.60	pza.	.996
Materia prima						2.49
Gastos fijos (11%)						.27
Gastos indirectos (9%)						.22
Precio por porción						2.98

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos exquisitos NUMERO DE PORCIONES: 6 FECHA: 9 de Abril de 1999.				FACTOR: 1/6=.166		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Mantequilla	60 grs.	.060	.00996	39.50	kg.	.3934
Huevos	72 grs.	.072	.0120	8.50	kg.	.102
Pan Molido	50 grs.	.050	.0083	15.15	kg.	.1257
Queso Añejo	50 grs.	.050	.0083	52.26	kg.	.4338
Materia prima						1.05
Gastos fijos (11%)						.12
Gastos indirectos (9%)						.09
Precio por porción						1.26

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de plumitas				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Queso Chihuahua	300grs.	.300	.0498	57.78	kg.	2.8774
Crema	250 ml.	.250	.0415	24.00	lt.	.996
Macarrón	400 grs.	.400	.0664	12.00	kg.	.7968
Laurel	15 grs.	.015	.00249	20.00	manejo	.0498
Jitomates	100 grs.	.100	.0166	5.90	kg.	.0979
Cebolla	200 grs.	.200	.0332	3.99	kg.	.1325
Pimiento morrón	400grs.	.400	.0664	19.90	kg.	1.3214
Perejil	1 rama	.050	.0083	2.00	manejo	.0166
Mantequilla	40 grs.	.040	.00664	39.50	kg.	.2623
Aceite	50 ml.	.050	.0083	9.90	lt.	.0822
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.0056
Pimienta	1 cdita.	.005	.00083	260	kg.	.2158
Materia prima						6.85
Gastos fijos (11%)						.75
Gastos indirectos (9%)						.62
Precio por porción						8.22

NOMBRE DE LA RECETA: Albóndigas con jitomate				FACTOR: 1/6=.166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Carne Molido	1 kg.	1	.166	33.50	kg.	5.561
Chile ancho	15 grs.	.015	.00249	61.90	kg.	.1541
Pimientas	15 grs.	.015	.00249	260	kg.	.6474
Ajo	1 dte.	.005	.00083	29.90	kg.	.0248
Huevo	12 grs.	.012	.001992	8.50	kg.	.0169
Clavo	.010 grs.	.00001	.0000016	100	kg.	.00016
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg.	.0056
Harina	1 cda.	.015	.00249	4.80	kg.	.0120
Jitomate	100 grs.	.100	.0166	5.90	kg.	.0979
Materia prima						6.52
Gastos fijos (11%)						.72
Gastos indirectos (9%)						.58
Precio por porción						7.82

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Frijoles				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Frijol	500 grs.	.500	.083	8.00	kg	.664
Aceite	1 cda.	.015	.00249	9.90	lt	.024
Cebolla	25 grs.	.025	.00415	3.99	kg	.0165
Agua	2 lt	2	.332	.65	lt	.2158
Sal	1 cda.	.015	.00249	2.25	kg	.005602
Materia prima						.92
Gastos fijos (11%)						.10
Gastos indirectos (9%)						.08
Precio por porción						1.10

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Jamaica				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Jamaica	30grs.	.03	.0049	87.60	kg	.429
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.67
Gastos fijos (11%)						.07
Gastos indirectos (9%)						.06
Precio por porción						.80

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Piña				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Piña	150 grs.	.15	.024	3.60	kg	.0864
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.33
Gastos fijos (11%)						.03
Gastos indirectos (9%)						.02
Precio por porción						.38

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Naranja				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Naranja	500 grs.	.500	.083	3.50	kg	.2905
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.53
Gastos fijos (11%)						.05
Gastos indirectos (9%)						.04
Precio por porción						.62

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Sandía				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Sandía	150 grs.	.150	.024	2.90	kg	.0696
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.31
Gastos fijos (11%)						.03
Gastos indirectos (9%)						.02
Precio por porción						.36

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Limón				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Limón	300 grs.	.300	.0498	5.50	kg	.2739
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.52
Gastos fijos (11%)						.05
Gastos indirectos (9%)						.04
Precio por porción						.61

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Melón				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Melón	150 grs.	.150	.0249	4090	kg	.1220
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.36
Gastos fijos (11%)						.04
Gastos indirectos (9%)						.03
Precio por porción						.43

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Mango				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Mango	400 grs.	.400	.0664	4.80	kg	.3187
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.56
Gastos fijos (11%)						.06
Gastos indirectos (9%)						.05
Precio por porción						.67

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Papaya				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Papaya	150 grs.	.150	.0249	8.20	kg	.2041
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.45
Gastos fijos (11%)						.05
Gastos indirectos (9%)						.04
Precio por porción						.54

**MEJORA DE LA ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR DE EMPLEADOS DEL
HOTEL HACIENDA COCOYOC**

NOMBRE DE LA RECETA: Agua de Tamarindo				FACTOR: 1/6 = .166		
NUMERO DE PORCIONES: 6						
FECHA: 9 de Abril de 1999.						
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Tamarindo	100 grs.	.100	.0166	27.80	kg	.4614
Agua	1 ½ lt	1.500	.249	.65	lt	.1618
Azúcar	75 grs.	.075	.0124	6.50	kg	.0806
Materia prima						.70
Gastos fijos (11%)						.07
Gastos indirectos (9%)						.06
Precio por porción						.83

NOTA: Los precios son del 9 de Abril de 1999, están sujetos a cambios.

6.10 CALORÍAS CONTENIDAS EN CADA MENÚ

MENUS	CALORIAS CONTENIDAS
PRIMERA SEMANA	
Lunes	965
Martes	960
Miércoles	917
Jueves	894
Viernes	877
Sábado	884
Domingo	893
SEGUNDA SEMANA	
Lunes	885
Martes	1008
Miércoles	1087
Jueves	914
Viernes	1295
Sábado	1099
Domingo	901
TERCERA SEMANA	
Lunes	1065
Martes	862
Miércoles	904
Jueves	837
Viernes	943
Sábado	942
Domingo	1061
CUARTA SEMANA	
Lunes	1251
Martes	971
Miércoles	928
Jueves	915
Viernes	967
Sábado	976
Domingo	1091

SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE

6.11 MEJORA DEL SERVICIO DEL COMEDOR DE EMPLEADOS

Uno de los objetivos primarios que persigue un comedor debe ser una comida suficiente y por su puesto sana en el momento adecuado, y la mejor manera de lograrlo es teniendo una comida con óptimas condiciones higiénicas para evitar enfermedades.

6.11.1 SERVICIO RÁPIDO Y EFICIENTE

Esta es una parte muy importante, ya que el empleado tiene un límite de tiempo para llevar a cabo su alimentación, por lo cual sería muy problemático para él, sino existiera un servicio rápido, por lo regular el tiempo que ellos tienen para comer es de 1 hora, por eso tratan de aprovechar al máximo este tiempo, muchas veces no solo para comer sino también para descansar.

Creemos que el servicio de barra es uno de los que más facilita y apoya la velocidad que se debe tener para dar abasto a la gran mayoría de los empleados, dependiendo de el número de los empleados que entren al comedor, ya que en éste se entra por un lado y se sale por otro existiendo una rotación continua y evitando la pérdida de tiempo.

MANEJO Y TEMPORADA DE INSUMOS

6.12 MANEJO DE INSUMOS

En toda clase de comedores es de gran importancia que se estudie de una manera minuciosa los costos como en la gran mayoría de los comedores o empresas dedicadas a prestar este servicio, los costos deberán ser debidamente planeados, tomando en cuenta la temporada, por ejemplo:

Las legumbres y las frutas; para que esto se pueda llevar a cabo es importante que el jefe de compras tenga conocimientos bastante amplios sobre las compras, para poder adquirir los productos buscando y tratando de lograr un mínimo gasto y evitar con esto un alto costo que pueda afectar directamente y en determinado momento al presupuesto de la empresa.

Al igual el exceso de abastecimiento de las materias primas tienen las mismas consecuencias que las compras mal llevadas. Por esto es conveniente que se almacenen productos de abarrotos, lo cual ayudará a evitar grandes pérdidas cuando se trata de productos perecederos. (Fig. 5)

Tomando en cuenta lo antes mencionado se puede hablar de un costo módico y benéfico para la empresa.

6.12.1 TABLA DE TEMPORADA DE LOS ALIMENTOS

	NOMBRE	TEMPORADA
PESCADO	Barbo	Junio-Marzo
	Brema	Julio-Fin Diciembre
	Rodaballo	Agosto-Marzo
	Bacalao	Mayo-Febrero
	Barbado	Julio-Diciembre
	Anguila	Todo el año (verano mala calidad)
	Platija	Enero-Mayo
	Egletino	Todo el año
	Merluza	Septiembre a Febrero
	Hipogloso	Todo el año
	Arenque	Septiembre-Abril
	Lenguado Limón	Octubre-Marzo
	Caballa (roja)	Diciembre-Mayo
	Acedía	Mayo-Enero
	Salmón	Febrero-Septiembre
	Trucha de Salmón	Marzo-Septiembre
	Eperlano	Octubre-Mayo
	Raya	Octubre-Mayo
	Lenguado	Todo el año (mala calidad primavera)
	Esturión	Diciembre-Abril
Trucha (Río)	Marzo-Octubre	
Turbo	Febrero-Septiembre	
Boquerón	Febrero-Septiembre	
Merluza	Agosto-Febrero	
MARISCOS	Jaiba	Verano
	Cangrejo	Octubre-Marzo
	Langostín	Enero-Julio
	Langosta	Verano
	Mejillón	Septiembre-Mayo
	Ostión	1 Septiembre-30 Abril
	Gambas	Septiembre-Mayo
	Camarón	Todo el año
	Escalope	Septiembre-Abril
CARNES		
	Cortes especiales	
	Res	Todo el año
	Cordero	Mejor Primavera y Verano
	Carnero	Todo el año
Puerco	Septiembre-Abril	
Venado	Todo el año	
Caza (de plumas)	Urogallo	12 Agosto-12 Diciembre
	Perdiz	1 Septiembre-1 Febrero
	Perdiz Blanca	Agosto-Diciembre

	Codorniz	Todo el año
	Agachadiza	Agosto-Marzo
	Becada	Agosto-Marzo
	Cerceta	Invierno-Primavera
	Pato Silvestre	Septiembre-Marzo
	Paloma Torcaz	1 Agosto-15 Marzo
AVES	Pollo	Todo el año
	Pato	Todo el año
	Anadino	Abril-Mayo-Junio
	Ganso	Otoño-Invierno
	Ansarón	Septiembre
	Gallina	Todo el año
	Polluelo	Primavera
	Pavo	Todo el año
Caza (de piel)	Liebre	1 Agosto- Fin Febrero
	Conejo	Otoño-Primavera
	Venado	Macho Mayo-Septiembre Hembra Septiembre-Enero
VEGETALES	Alcachofa	Verano-Otoño
	Aguaturma	Octubre-Marzo
	Espárrago	Mayo-Julio
	Remolacha	Todo el año
	Haba cochinera	Julio-Agosto
	Brocoli	Octubre-Abril
	Coles de Bruselas	Octubre-Marzo
	Col	Todo el año
	Coliflor	Todo el año
	Zanahoria	Todo el año
	Apio	Agosto-Marzo
	Var. de apio	Noviembre-Febrero
	Pepino	Verano mejor
	Achicoria	Invierno mejor
	Berenjena	Verano-Otoño
	Judía Verde	Julio-Septiembre
	Puerro	Octubre-Marzo
	Lechuga	Verano
	Hongos	Todo el año
	Cebolla	Todo el año
	Guisante	Junio-Septiembre
	Pastinaca	Octubre-Marzo
	Rábanos	Verano
	Judía de España	Julio-Octubre
	Salsifí	Octubre-Febrero
	Col Marina	Enero-Marzo
	Chalote	Septiembre-Febrero
	Espinacas	Todo el año
	Rutabaga	Diciembre-Marzo

Elote tierno	Otoño
Jitomate	Todo el año (mejor verano)
Nabo	Octubre-Marzo
Calabaza	Julio-Octubre

HIERBAS FRESCAS

Laurel	Septiembre
Borraja	Marzo
Perifollo	Primavera-Verano
Hinojo	Marzo
Ajo	Todo el año
Ajo (cabeza)	Todo el año
Mejorana	Marzo
Menta	Primavera-Verano
Perejil	Todo el año
Romero	Agosto
Sagú	Abril-Mayo
Tomillo	Septiembre-Noviembre
Estragón	Enero-Febrero

FRUTAS

Manzana	Todo el año
Albaricoque	Mayo-Septiembre
Zarzamora	Otoño
Cereza	Mayo-Julio
Arándano	Noviembre-Enero
Grosella	Verano
Ciruela demacena	Septiembre-Octubre
Uva crespá	Verano
Ciruela Claudia	Agosto-Septiembre
Uvas	Todo el año
Melón	Mayo-Octubre
Nectarina	Junio-Septiembre
Durazno	Todo el año (mejor Junio-Septiembre)
Pera	Todo el año (mejor Otoño-Invierno)
Ciruela	Julio-Octubre
Piña	Todo el año
Frambuesa	Verano
Ruibarbo	Enero-Julio
Fresa	Junio-Septiembre

6.12.2 COMPRAS

Cabe señalar que es recomendable que las compras se hagan en lugares en donde se haya comprobado sigan buenas prácticas sanitarias y los productos sean de la mejor calidad. Particularmente hablando de leche y derivados, carnes rojas, pescados y mariscos.

Es útil llevar a cabo análisis periódicos de tipo sensorial (olor, color, sabor, textura), de frescura, determinaciones de pH, actividad acuosa (Aw) y otras pruebas rápidas como medida de evaluación a proveedores. Y periódicamente hacer análisis de laboratorio de naturaleza principalmente microbiológica.

6.12.3 ALMACENAMIENTO

Se debe llevar un control de primeras entradas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. Es necesario que la empresa periódicamente dé salidas a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones a fin de facilitar la limpieza y eliminar posibles focos de contaminación.

Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.

No se permite el almacenamiento de materias primas, ingredientes, material de empaque o productos terminados, directamente sobre el piso ya que se deben almacenar sobre tarimas u otros aditamentos, puesto que el piso se puede encontrar sucio e infectar los alimentos o descomponerlos.

6.12.3.1 ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

Los alimentos deben ser clasificados de la siguiente manera, con objeto de lograr óptimas condiciones de almacenado:

1.-Alimentos perecederos

Alimentos que tienen más del 85% de humedad o nutrimentos que permiten la infestación microbiana, tales como:

- a) **Carnes Frescas.**- Rojas, pollo, pescado, mariscos y embutidos.
- b) **Leche y derivados.**- Quesos, cremas, mantequillas y leche fluida.
- c) **Vegetales frescos.**- Frutas y hortalizas.

2.-Alimentos poco perecederos

Alimentos cuya humedad es menor al 85% y mayor a 30% o bien que han sido sometidos a un proceso de conservación, como son los enlatados y envasados en vidrio. Estos no son tan fácilmente contaminados por microorganismos ni infestados por insectos como los alimentos perecederos. Ejemplo de éstos alimentos son los siguientes:

- a) **Granos y semillas.**- De cereales, leguminosas y oleaginosas.
- b) **Abarrotes.**- Latas y botellas.
- c) **Harinas**

Adicionalmente existen los alimentos deshidratados que son aquellos cuya humedad fue reducido mediante algún proceso de deshidratación (secado por aspersion, liofilizado, etc.); por ejemplo:

- a) Leche en polvo
- b) Polvos para postres
- c) Polvos para cremas
- d) Huevo en polvo

Los alimentos perecederos, deben ser refrigerados ó congelados según el tiempo de almacenamiento; de preferencia en cámaras separadas o por lo menos tener anaqueles específicos para cada tipo de alimento.

Los alimentos poco perecederos y los alimentos deshidratados deben ser almacenados en lugares secos, perfectamente limpios y libres de plagas.

Tanto refrigeradores como almacenes, deben estar alejados de cualquier instalación hidráulica o sanitaria. Estas áreas deben ser inspeccionadas para prevenir una contaminación potencial debida a plagas, goteo y humedad excesiva.

Las sustancias venenosas, tales como insecticidas, lubricantes o raticidas no deben ser almacenadas en los mismos lugares donde se colocan alimentos.

NORMAS Y REGLAS EN EL EQUIPO DE TRABAJO

6.13 PRECAUCIÓN CON EL EQUIPO DE TRABAJO

No tocar superficies de platos en que se depositarán los alimentos, de preferencia mantener alejadas las manos de las puntas de tenedores y hojas de los cuchillos.

NOTA: Es importante que antes de empezar un servicio se lave y se desinfecte las manos.

Es de vital importancia que se pongan en práctica las siguientes recomendaciones:

- ⇒ Lavarse las manos antes o al comenzar la jornada.
- ⇒ Lavarse las manos después de tocarse el cabello, nariz, boca o alguna otra parte del cuerpo.
- ⇒ Lavarse las manos después de ir al baño.
- ⇒ Mantener las manos limpias y uñas cortas y sin pintar en el servicio de alimentos.
- ⇒ Lavarse las manos después de tener contacto directo con dinero.
- ⇒ Lavarse las manos después de manejar alimentos crudos.

Este instructivo de preferencia deberá ser entregado a cada empleado.

- ⇒ La presentación de platillos como punto de motivación.

Atractivo, estimulante, rico y apetecible son los objetivos que al personal de cocina y servicio le gusta escuchar de las personas que consumen ya que éste representa el resultado o la respuesta de su trabajo.

El trabajar en un comedor industrial es una labor especialmente difícil, ya que estos comedores cuentan con una elección limitada, además es el mismo tipo de comensal por largos períodos.

Es de gran ayuda que la persona que elabore los menús cuente con una creatividad privilegiada, ya que de éste dependerá la presentación de los platillos en una forma apetecible sin llegar a alterar los costos ya establecidos.

En los alimentos, el factor llamado presentación es el tema más importante ya que éste podrá ofrecer un platillo con cualidades gustativas excelentes, pero una presentación inadecuada será el punto que lleve al fracaso de un platillo, redundando en el rechazo y evitando la fluidez del mismo.

La presentación dependerá de la situación que se maneje, al igual que el momento, ellos deben llevar una combinación de sabores, colores, calorías, proteínas y contenido alimenticio óptimo, el cual dará como resultado la aceptación de los comensales.

6.13.1 MANEJO DE UTENSILIOS

Todos los utensilios del comedor y de la cocina, deberán encontrarse perfectamente limpios y desinfectados. Los cuales es muy importante que estén libres de despostillamientos, grietas y abolladuras, que pueden permitir retención de alimentos o suciedad.

Los utensilios deben manejarse siguiendo éstas recomendaciones:

- ⇒ Una vez que se hayan usado, deberá vaciarse su contenido en el depósito de basura.
- ⇒ Con agua vigorosa o chorro, se frota cada utensilio de una manera especial, la parte que está en contacto con la boca y en aquellos en los que pudieran pegarse restos de alimentos.
- ⇒ De la misma manera con el agua o chorro se hará el enjuague completo para eliminar el resto del detergente o cualquier residuo.
- ⇒ Retirados los utensilios del agua caliente en las canastillas se dejarán secar al aire libre, lo cual se llevará poco tiempo gracias a la temperatura con que se lavarán (agua a 80° C, durante 2 minutos).
- ⇒ Los utensilios ya lavados y secos, se pondrán en sus lugares respectivos cubriéndolos para evitar el polvo e insectos, colocándolos de tal manera que cuando se usen de nuevo no se requiera tocarlos de las partes que estarán con posterioridad en contacto con la boca.

Los utensilios y equipo de comedor y cocina serán revisados cada lunes y cuando se encuentren en mal estado o existan faltantes se reportarán de inmediato al departamento correspondiente por escrito, este será hecho por el supervisor.

6.13.2 PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

Los empleados deberán tomar medidas para evitar la contaminación del producto por contacto directo (manos) o indirecto (material) que se encuentre en otra fase de proceso.

Los trabajadores que manipulen materias primas o productos semi-elaborados susceptibles de contaminar el producto final, no entren en contacto con ningún producto terminado, mientras no se vistan con ropa protectora limpia.

Cuando exista la probabilidad de contaminación en las diversas fases de elaboración, los empleados deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos.

Todo el equipo que haya estado en contacto con materias primas o materiales contaminados deberá limpiarse y sanitizarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado. Todos los contenedores de ingredientes (bolsas, cajas y botes) de tamaño grande, se limpiarán lejos de las áreas de proceso antes de ser abiertos.

MANTENIMIENTO

6.14 MANTENIMIENTO

Uno de los mejores aliados del mantenimiento son las revisiones periódicas por las diferentes instalaciones tales como: grifos en los cuales puede haber fallas, válvulas de gas, roturas de vidrios, lámparas, equipo y mobiliario. Estas revisiones se deberían hacer con periodicidad para preveer y arreglar de inmediato.

Recordemos que el mantenimiento siempre debe tener como base el de preveer y no la de un correctivo, por lo que deberá enterarse al tanto del equipo con que se cuenta en sus diferentes instalaciones eléctricas, plomería, agua (esta última no deberá faltar jamás en un comedor industrial ni en otro tipo). La revisión periódica de extinguidores, además solicitar periódicamente el servicio de fumigación, cambiando el tipo de producto para evitar que se dé la inmunidad genética.

6.14.1 LOCAL

Los muros, pisos, puertas, techos y ventanas deberán estar aseados y en buenas condiciones de pintura, cualquier desperfecto que acontezca, el supervisor lo reportará de inmediato al departamento correspondiente por escrito para que sea arreglado en el momento.

Los pisos, deberán ser lavados con desodorante y fungicida a diario para evitar la propagación de bacterias y gérmenes.

6.14.2 MOBILIARIO

Todos los muebles, tanto de comedor como de la cocina deberán estar y permanecer limpios antes y después del servicio o de proporcionar los alimentos a cada uno de los turnos del comedor.

Todos los muebles de preferencia deberán estar perfectamente pintados o en su caso recurrir a muebles de fácil limpieza, si se presentara un desperfecto el jefe correspondiente de esto lo hará saber por escrito, documento que se mandará al departamento correspondiente para que se haga el arreglo de una manera rápida.

Las vitrinas, aparadores, mostradores y las alacenas deberán contar con puerta, la cual deberá, encontrarse cerrada para que se evite la introducción de gérmenes en los alimentos o equipo.

Todos los equipos o materiales que se usen para tapar los alimentos o conservar estos, deberán estar perfectamente limpios y esterilizados, por lo tanto deberán asearse diariamente.

Todas las mesas, mostradores y equipos deberán estar en perfecto estado, libre de grietas u otros desperfectos, de ser así el encargado lo hará saber al departamento adecuado para corregir dichas fallas.

La ropa, zapatos y otros objetos deberán conservarse guardados en un armario especial en el cual los empleados podrán hacer uso de ellos, los desperfectos los reportará el jefe a cargo.

Al finalizar las labores se deberán limpiar: mesas de trabajo, superficies y equipo con agua caliente y jabón frotándose con escobeta y estropajo, hasta terminar con todos los residuos de alimentos, o suciedad que pudiera existir después de la preparación de las comidas.

6.14.3 BASURA

Dentro del local es muy importante que se eviten los amontonamientos de objetos como: cajas de envases, cajas, latas, basura y otros, ya que al evitar esto se evita también que se aniden insectos, y esto facilitará la perfecta limpieza.

Es muy importante que los botes para desperdicios o basura estén previstos de una tapa y que éstos sean utilizados solamente durante el día para que sean vaciados a última hora; y diariamente se limpiarán y desinfectarán.

Las coladeras deberán estar con sus tapaderas puestas y en un sistema de sifones para que estas dos cosas eviten los malos olores que llegan a impregnarse en cualquier lado.

Es importante que el supervisor cuide que los insecticidas no se manejen cuando se estén manipulando alimentos, estos deberán estar guardados en un lugar especial con los detergentes y apartados de todos los alimentos, poniéndoles letreros que sean fáciles de ver y entender, indicando su contenido o la palabra " veneno".

SANIDAD E HIGIENE EN EL COMEDOR

6.15 HIGIENE EN EL COMEDOR

La higiene representa uno de los puntos más importantes dentro de las características que debe tener un comedor.

Dentro de la higiene es importante marcar que un punto de gran interés es el de los hábitos personales.

Considerando que en el servicio de Alimentos y Bebidas deben tomarse las precauciones necesarias para la eliminación de todo tipo de bacterias que provocan enfermedades transmitidas de los alimentos, se hace necesario concientizar a las personas que llevan a cabo dicho servicio, sobre la importancia que tienen los hábitos de higiene personal.

En algunas ocasiones las enfermedades transmisibles por los alimentos llegan a originar de manera frecuente a causa de una persona que los maneja estando afectada de una enfermedad infecciosa. Dichas personas que elaboran los alimentos son los que transmiten la infección o gérmenes, y por manejo inadecuado da como resultado una gran variedad de enfermedades e infecciones, garganta irritada y enfermedades respiratorias, son estas fuentes de bacterias provocando envenenamiento alimenticio por estafilococos, siendo éste uno de los tipos de enfermedad transmitida por los alimentos más frecuente que se presentan en el mundo.

6.15.1 HIGIENE EN EL MANEJO Y SERVICIO DE ALIMENTOS

En todos los establecimientos en los que se sirven alimentos la higiene es de suma importancia, siendo el propósito principal reducir la posibilidad de infección al mínimo. Por lo tanto es recomendable tomar en cuenta los siguientes puntos:

1. Todo el equipo que se usa para la preparación de los alimentos, debe enjuagarse y lustrarse antes de ser usados y no emplearse si están despostillados. Debe contarse con el material correcto para secar.
2. Todo el espacio de almacenaje de dicho equipo deberá estar limpio a conciencia.
3. Deberá prestarse atención especial al espacio de almacenaje como refrigeradores, debido a que pueden convertirse en área de proliferación de insectos y bacterias.
4. Los implementos necesarios para servir los alimentos, siempre serán usados y nunca utilizar las manos.
5. Cuando esté funcionando el servicio de barra es importante la apariencia y la higiene del personal.
6. Todos los artículos deberán lavarse a conciencia una vez que ha terminado el servicio.
7. Los alimentos que hayan sobrado deberán almacenarse adecuadamente.
8. Será necesario que exista un sitio adecuado para los desperdicios para que no quede basura dentro del área de servicio.
9. Todas las áreas utilizadas para la preparación, manejo y servicio de alimentos deberán estar bien ventiladas e iluminadas para evitar accidentes.

6.15.2 MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Los organismos presentes en la materia prima recibida pueden sobrevivir si el alimento es cocinado de manera inadecuada o es servido crudo; además pueden contaminar otros alimentos durante la preparación por el uso de los mismos utensilios, equipo y superficies (contaminación cruzada) no se higienizan adecuadamente.

Las manos de los empleados y el equipo que está en contacto con los alimentos crudos pueden ser foco de infección si no son perfectamente lavados. Los principales transmisores de microorganismos son las tablas de picado (se recomiendan que sean de acrílico o de mezcla de poliéster fácilmente adquiribles en el mercado), rebanadoras, cuchillos, molinos, recipientes y trapos de limpieza.

6.15.3 HIGIENE EN EL PERSONAL

Todas las personas que laboren en el comedore deberán tener o someterse a un examen de salud y repetirlo cuando menos una vez al año. Este examen servirá para hacer notar ausencia de:

- ⇒ Cualquier enfermedad infecciosa en estado transmisible.
- ⇒ Los forúnculos o heridas infectadas.
- ⇒ Un estado de portador sano o una infección intestinal.

Debera pedirse a las personas que se encuentren en contacto con los alimentos hagan saber, a sus jefes inmediatos si se encuentran enfermos de un padecimiento infeccioso tales como: Forúnculos, heridas infectadas, irritaciones de la piel, enfermedades respiratorias e infecciones intestinales.

6.15.4 FOMENTAR LOS HÁBITOS E HIGIENE DEL PERSONAL

Es importante que todo el personal vista sus ropas de trabajo lo más limpio que sea posible, mantener un alto nivel de limpieza personal.

El personal debe bañarse diariamente, utilizando un desodorante adecuado. Si utiliza chaquetas tejidas deberán estar lavadas y mantenerse siempre limpias.

Es importante que el personal de cocina y piso utilice un gorro o reddecilla para el cabello, mismo que deberán lavar una vez por semana o más si es necesario.

Las uñas deben mantenerse limpias, cortadas y sin esmalte.

La piel y los dientes deben estar limpios.

Después de ir al baño se meterán las manos en una solución antibacteriana y germicida.

6.15.5 HIGIENE DE LAS MANOS

Es importante recordar que las manos son uno de los vehículos que más transmiten bacterias, existe una gran cantidad de formas por las que las manos contraen bacterias, por lo cual pasan a ser una fuente de infección, por eso es necesario lavarse perfectamente las manos muy a menudo.

Otros de los medios por los que se contraen bacterias :

- ⇒ Rascarse la cabeza.
- ⇒ Estornudar o toser en el área de alimentos.
- ⇒ Probar de manera inadecuada los alimentos.
- ⇒ Limpiarse la cara o frente con la servilleta de servicio.
- ⇒ Comunicarse por medios inadecuados (silbido, trotando la boca, etcétera).
- ⇒ Fumar mientras se está dando el servicio.

Para lavarse las manos puede proceder de la siguiente manera:

1. Humedecerse las manos con agua caliente.
2. Cubrirse las manos con germicida líquida.
3. Frotar las manos entre sí, realizando un momento circular y alto de fricción durante 20 ó 25 segundos.
4. Enjuagarse a fondo con agua corriente, manteniéndolas de modo que el agua baje de la muñeca a los dedos.
5. Las manos se secarán con toalla de papel, aire, o toalla personal. No se debe secar con toalla colectiva por que puede encontrarse llena de bacterias.

La joyas especialmente anillos con ranuras, pueden ser albergue de gérmenes y no deberán usarse durante el trabajo, para manejar porciones individuales, se recomienda el uso de guantes de plástico, así como cuando se mezclen alimentos a mano o cuando el empleado tenga heridas.

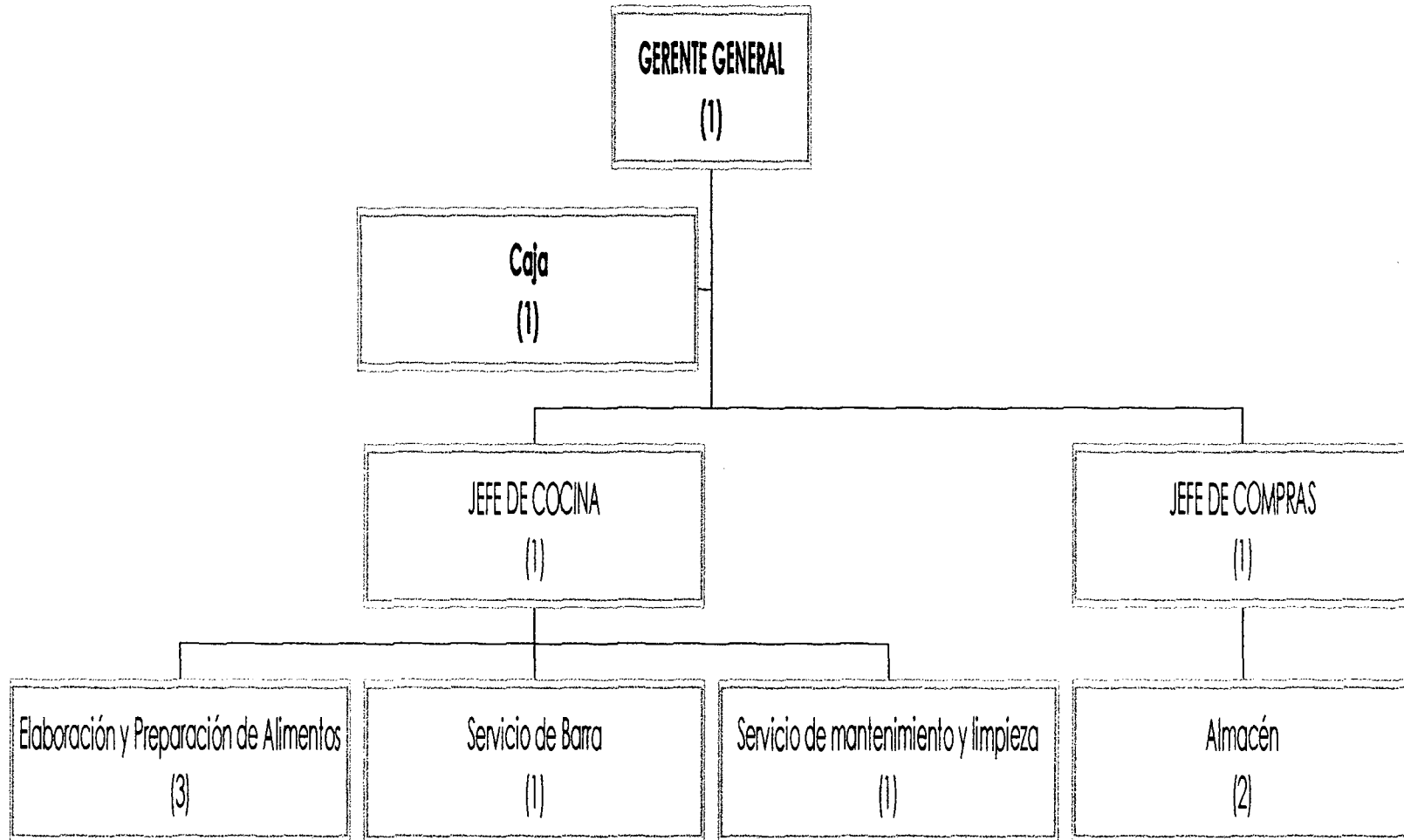
Todos éstos puntos anteriormente mencionados, se deben de tomar en cuenta y llevarse adecuadamente, ya que la S.S.A. (Secretaría de Salubridad) se encarga de inspeccionar el lugar por medio de una acta llamada **Acta de Verificación de Establecimientos de Salubridad Concurrente y Local en Materia de Bienes y Servicios**; y si el establecimiento no se encuentra en óptimas condiciones éste puede llegar a ser clausurado. (Fig. 6)

6.15.6 LIMPIEZA

La limpieza y sanitización de cocina, utensilios y equipo que van a ser utilizados en la preparación de los alimentos es un punto de control. Para evitar una contaminación cruzada debe aplicarse una limpieza y desinfección antes y después de que sean usados para cocinar. Mejor aún, el equipo usado para los alimentos crudos no debe ser utilizado para procesar los alimentos cocidos.

ORGANIZACIÓN

6.16 ORGANIGRAMA DEL COMEDOR DE EMPLEADOS



6.17 DESCRIPCION DE PUESTOS

NOMBRE DEL PUESTO: Gerencia general

NIVEL JERARQUICO: Gerencia

DEPARTAMENTO: Gerencia

REPORTA A : Consejo administrativo

DELEGA A: Caja, Jefatura de cocina, Jefatura de compras.

SE RELACIONA: Consejo Administrativo, Caja, Jefatura de cocina y Jefatura de compras.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Es la persona encargada de administrar todos los recursos del comedor, para que los resultados sean óptimos.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Supervisar el trabajo de los empleados a su cargo.
- ◆ Reclutar y contratar personal conforme a sus perfiles dependiendo del puesto que se ha solicitado.
- ◆ Recibir insumos, control de almacenes.
- ◆ Administrar y controlar estrictamente los recursos humanos y materiales del comedor.
- ◆ Entregar reportes de comedor en cuanto a proveedores, evaluaciones sanitarias, comportamiento del comedor, conducta del personal, elaboración de nóminas y servicios adicionales.
- ◆ Vigilar que los sistemas de trabajo se llevan a cabo según las normas y reglas establecidas.
- ◆ Capacitar al personal.
- ◆ Monitorear y controlar los análisis bacteriológicos del comedor y el personal que labora, se debe solicitar cada 3 meses.
- ◆ Promover las relaciones entre los empleados.
- ◆ Recibir y entregar las facturas de proveedores directos.
- ◆ Motivar y premiar constantemente a los empleados.

NOMBRE DEL PUESTO: Jefatura de cocina

NIVEL JERARQUICO: Jefatura

DEPARTAMENTO: Cocina

REPORTA A : Gerencia general

DELEGA A: Elaboración y Preparación de alimentos, área de lavado, servicio de barra, servicio de mantenimiento y limpieza.

SE RELACIONA: Gerencia General, Caja, Elaboración y Preparación de alimentos, área de lavado, servicio de barra, servicio de mantenimiento y limpieza, Jefatura de compras y almacén.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Responsable ante el gerente del adecuado funcionamiento de la cocina, de la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad y del buen servicio.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Se asesora con el Gerente para desarrollar mejor su trabajo como son: planeación, rendimientos, relaciones humanas y supervisión en general.
- ◆ Planear la cantidad de requerimientos de insumos y materia prima.
- ◆ Comunica a almacén acerca de las limitaciones o existencias en más para que se promuevan y tengan salida.
- ◆ Supervisar que durante el servicio, los platillos estén bien presentados y bien servidos en el tiempo estipulado y sin retrasos.
- ◆ Reporta al Gerente General los faltantes en almacén, carnicería así como las deficiencias de refrigeradores, máquinas de energía o suministros.
- ◆ Supervisa que todos los alimentos estén manejados con las medidas higiénicas establecidas y que se les esté protegiendo adecuadamente.
- ◆ Supervisa que el personal a su cargo esté en su lugar y que este cumpliendo con la disciplina, así como que estén bien uniformados.
- ◆ Prepara sus requisiciones y pedidos para el día siguiente, para cubrir sus necesidades.
- ◆ Conoce las descripciones de puesto del personal a su cargo.
- ◆ Capacitar al personal a su cargo.
- ◆ Promover el trabajo en equipo y las relaciones cordiales entre compañeros.

NOMBRE DEL PUESTO: Elaboración y Preparación de Alimentos

NIVEL JERARQUICO: Auxiliar

DEPARTAMENTO: Cocina

REPORTA A : Jefatura de cocina

DELEGA A: Ninguno

SE RELACIONA: Jefatura de cocina, área de lavado, servicio de barra y servicio de mantenimiento y limpieza.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Preparación y elaboración de los alimentos y lavar su equipo y área de trabajo.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Llegar puntual.
- ◆ Limpiar su área de trabajo.
- ◆ Elaborar las solicitudes de compra si se requiere de algo.
- ◆ Llevar la solicitud a compras.
- ◆ Pedir a almacén sus requerimientos.
- ◆ Tener listos los ingredientes y preparar la mezcla para la elaboración de los platillos.
- ◆ Especificar sus actividades para una mejor planeación.
- ◆ Lavar todos sus utensilios y material de trabajo.
- ◆ Al final de la jornada dejar su área de trabajo limpia.

NOMBRE DEL PUESTO: Area de lavado

NIVEL JERARQUICO: Auxiliar

DEPARTAMENTO: Cocina

REPORTA A : Jefatura de cocina

DELEGA A: Ninguno

SE RELACIONA: Jefatura de cocina, Elaboración y Preparación de Alimentos, servicio de barra y servicio de mantenimiento y limpieza.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Checar que las áreas de recepción de loza estén limpias y abastecer los utensilios en su lugar para que el servicio de la comida no se atrase.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Poner un recipiente con agua jabonosa para recibir ahí todos los cubiertos y debe cambiar ésta agua constantemente.
- ◆ Tener puntualmente los trastes limpios.
- ◆ Llevarlos a su lugar designado.
- ◆ Limpiar su área de trabajo.
- ◆ Administrar su equipo de trabajo.
- ◆ Escurrir platos y cubiertos por separado.
- ◆ Enjuagar los platos en agua limpia que contenga un desinfectante químico.
- ◆ Mantener las áreas secas, en pisos y mesas de trabajo.
- ◆ Evitar escurrimientos de agua o jabón en el área de trabajo.
- ◆ Apoyar en tiempos libres a la producción de alimentos o limpieza de otras áreas.

NOMBRE DEL PUESTO: Servicio de barra

NIVEL JERARQUICO: Auxiliar

DEPARTAMENTO: Cocina

REPORTA A : Jefatura de cocina

DELEGA A: Ninguno

SE RELACIONA: Jefatura de cocina, Elaboración y Preparación de alimentos, área de lavado y servicio de mantenimiento y limpieza.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Es la persona encargada de atender la barra y servir todos los alimentos en charolas y platos, y entregarlas al comensal.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Tener limpia su área de trabajo
- ◆ Acomodar cubiertos y platos en charolas.
- ◆ Servir los alimentos y acomodar las charolas en la barra.
- ◆ Atender al comensal lo más rápido posible.
- ◆ Entregar al comensal las charolas con los alimentos.
- ◆ Entregar al comensal todos los complementos necesarios para tomar sus alimentos.

NOMBRE DEL PUESTO: Servicio de mantenimiento y limpieza

NIVEL JERARQUICO: Auxiliar

DEPARTAMENTO: Comedor

REPORTA A : Jefatura de cocina

DELEGA A: Ninguno

SE RELACIONA: Jefatura de cocina, Elaboración y Preparación de Alimentos, área de lavado y servicio de barra.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Realizar todas las tareas de aseo y limpieza en el comedor y cocina.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Limpiar el área de comedor y cocina.
- ◆ Aplicar los productos de limpieza.
- ◆ Acomodar envases vacíos.
- ◆ Atender peticiones del comedor y cocina para proporcionar equipo necesario.
- ◆ Limpiar pisos, muebles y fregaderos.
- ◆ Acomodar limpiones y escobas en su lugar.
- ◆ Lavar filtros, parrillas, muebles de acero y repisas.
- ◆ Limpiar cochambre en hornos, parrillas, campanas y refrigeradores.
- ◆ Responsable de que la entrada del comedor esté completamente limpia.
- ◆ Ayuda a cargar las cajas de materia prima a su llegada a la cocina.

NOMBRE DEL PUESTO: Jefatura de Compras

NIVEL JERARQUICO: Jefatura

DEPARTAMENTO: Compras

REPORTA A : Gerencia general

DELEGA A: Almacén

SE RELACIONA: Gerencia general, jefatura de cocina, caja y almacén.

FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Realizar las compras necesarias para el comedor.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Conocer y aplicar las políticas de compras.
- ◆ Recibir las requisiciones de almacén.
- ◆ Realizar la orden de compra
- ◆ Seleccionar a los mejores proveedores.
- ◆ Comparar precios.
- ◆ Elige el mejor producto y precio de su conveniencia.
- ◆ Abastecimiento de materia prima e insumos.
- ◆ Asegurar la calidad del producto.
- ◆ Entregar las mercancías a almacén.
- ◆ Constante comunicación con almacén y Gerencia General.
- ◆ Hacer pagos en efectivo y en ocasiones hacer contrarecibos.
- ◆ Evaluar la validez de las facturas de los proveedores.

NOMBRE DEL PUESTO: Almacenista
NIVEL JERARQUICO: Auxiliar
DEPARTAMENTO: Compras
REPORTA A : Jefatura de compras
DELEGA A: Ninguno
SE RELACIONA: Jefatura de Compras y Jefatura de cocina.
FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Custodia y resguardo de toda la mercancía depositada en el almacén.

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Recibir mercancía de proveedores.
- ◆ Se encarga de los insumos y materia prima.
- ◆ Registro de entradas y salidas de almacén.
- ◆ Mantenimiento de la mercancía y del almacén.
- ◆ Despacho de mercancía.
- ◆ Coordinación de almacén con los departamentos de compras y Gerencia General.
- ◆ Llevar inventarios periódicos de mercancías en unidades y valores.
- ◆ Establecer máximos y mínimos de mercancías de común acuerdo con el Jefe de Compras.
- ◆ Rechazar mercancías en mal estado o de precio no solicitado.
- ◆ Evaluar la calidad, cantidad y precio de la mercancía llegada.
- ◆ Controlar una caja chica para las compras menores.
- ◆ Asesorar al Jefe de Compras con las solicitudes de compra.

NOMBRE DEL PUESTO: Caja
NIVEL JERARQUICO: Staff
DEPARTAMENTO: Caja
REPORTA A : Gerencia general
DELEGA A: Ninguno
SE RELACIONA: Gerencia General, jefatura de cocina y jefatura de compras.
FECHA: 8 de abril de 1999

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO:

Es la persona encargada de recibir los tarjetones del comedor y llevar un control de éstos, así como de manejar el dinero de las ventas de la tienda (refrescos, papas, galletas, dulces y cigarros).

DESCRIPCION ESPECIFICA DEL PUESTO:

- ◆ Entrega un reporte sobre lo que tiene en caja.
- ◆ Lo lleva a la Gerencia General.
- ◆ Recibe los tarjetones y los perfora en señal de que se le ha servido sus alimentos al comensal.
- ◆ Se encarga de la venta de productos con los que cuenta la tienda.

DIRECCION

6.18 Motivación

La motivación que se dará a los trabajadores del comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc será a todos por igual sin importar el nivel jerárquico por medio de estímulos para despertar el interés hacia la realización de sus objetivos.

Se buscará satisfacer las necesidades de los trabajadores tanto fisiológicas (alimento), psicológicas (amor propio) y sociológicas (interacción social), evitando que existan deficiencias para que desempeñen mejor su trabajo y así se promueva la autoestima.

En el comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc se les motivará con metas positivas como lo son:

- ◆ Ascensos
- ◆ Felicitaciones
- ◆ Reconocimientos (por ser la persona que mejor desempeño su trabajo en el mes)
- ◆ Premios (al final del año)
- ◆ Pagos extras

Con los puntos anteriormente mencionados se evitarán las metas negativas puesto que son poco atractivas para los empleados y pueden ser desmotivantes y por lo tanto perjudicial para la empresa.

6.19 Comunicación

Una de las actividades más importantes en una organización es la comunicación entre los individuos conforme se interrelacionan, por tal motivo en el Comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc la comunicación será:

1. **Verbal:** Es la comunicación o transmisión de información que se da entre los empleados por medio del habla.
2. **Escrita:** La comunicación que se les dará a los empleados por medio de folletos, carteles y volantes.
3. **Horizontal:** Se buscará siempre la comunicación entre jefe y los empleados, para que exista una buena relación laboral.
4. **Vertical:** Esta forma de comunicación es la que se dará entre las personas del mismo nivel jerárquico.

Cada quince días o cada mes se realizarán mesas redondas con los empleados para que ellos expresen sus inquietudes y den opiniones e ideas, es decir que ellos sientan que están siendo tomados en cuenta y que es importante lo que ellos piensan y sienten.

Todos estos puntos se manejarán en el comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc para que exista una mejor comunicación entre jefes y empleados y se logre un buen ambiente de trabajo y un desempeño favorable en sus actividades.

6.20 Liderazgo

Liderazgo significa el ejercer influencia sobre los miembros de un grupo por medio del proceso de comunicación, para lograr alcanzar las metas deseadas.

En toda organización existen líderes ya sean administradores o no, puesto que los líderes no siempre desempeñan funciones administrativas.

La persona que se convierta en líder en el Comedor de Empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc deberá ser considerado como un miembro respetado y prestigiado que:

1. Ayude al grupo a alcanzar sus metas.
2. Capacite a los miembros para satisfacer sus necesidades.
3. Incorpore los valores de grupo.
4. Será la persona escogida por los miembros del grupo para representar el punto de vista de todos cuando interactúe con otros jefes.
5. Será quien ayude en los conflictos grupales, inicie las acciones del grupo y se preocupe por mantener al grupo como una unidad funcional.

Con los puntos mencionados anteriormente se tendrá un líder que sepa manejar en forma correcta el dominio que tenga sobre los empleados buscando siempre el bienestar de estos y de la empresa misma.

6.21 Supervisión

La supervisión será llevada a cabo por medio de los jefes que consistirá en vigilar y guiar a los empleados para que realicen adecuadamente sus actividades. El encargado de la supervisión del Comedor de empleados deberá aplicar reglas de dirección y mando para cumplir su labor eficientemente y lograr la coordinación de esfuerzo.

Es la persona que mantendrá en contacto inmediato a los empleados con sus jefes.

Será el transmisor de órdenes, informaciones y motivaciones que procedan de la administración.

Se preocupará por estar al tanto de las inquietudes, deseos y reportes de los empleados.

El supervisor:

1. Deberá distribuir su trabajo.
2. Saber tratar al personal.
3. Instruir a su personal.
4. Calificarlo.
5. Recibir y tratar la quejas de los empleados.
6. Realizar entrevistas sobre problemas con el personal a su cargo.
7. Coordinar sus acciones con los demás supervisores y jefes superiores.
8. Mantener la disciplina general entre sus subordinados.

CONTROL

6.22 FORMATOS A UTILIZAR EN COMPRAS Y ALMACEN

MEMBRETE
Cotización de Precios

Núm. _____

México, D.F. _____

Agradeceremos cotizarnos al precio más bajo posible los artículos que describimos en seguida: _____

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	IMPORTE	
			UNITARIO	TOTAL

OBSERVACIONES O RECOMENDACIONES _____

Atentamente

Jefe de Compras

Figura 1

**MEMBRETE
ORDEN DE COMPRA**

Núm. _____

México, D.F. _____

Agradecemos a ustedes remitimos los artículos detallados a continuación, y que pagaremos _____

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	IMPORTE	
			UNITARIO	TOTAL

OBSERVACIONES O RECOMENDACIONES _____

Atentamente

Jefe de Compras

Figura 2

RECOPILACION DE PRECIOS

Proveedores	COTIZACIONES				Condiciones u Observaciones
	Artículo	Artículo	Artículo	Artículo	

México, D.F., _____

Ordénese el Pedido

Jefe de Compras _____

Formuló

Figura 4

ACTA DE VERIFICACION DE ESTABLECIMIENTO No. _____

**ACTA DE VERIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUBRIDAD
CONCURRENTE Y LOCAL EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS.**

1. PERSONAL

- | | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| 1. Su apariencia general es de limpieza, incluyendo su vestimenta y calzado. | <input type="checkbox"/> | 4. Evita comer, beber, mascar, fumar, escupir, toser o estornudar en áreas de manejo de alimentos. | <input type="checkbox"/> |
| 2. Utiliza cubrepelo, bata o mandil. | <input type="checkbox"/> | 5. Ausencia de personas con enfermedades de la piel, garganta o intestinales. | <input type="checkbox"/> |
| 3. Sus manos se encuentran limpias, con las uñas recortadas al ras y libres de pintura, esmalte y anillos. | <input type="checkbox"/> | 6. Existe evidencia documental de vigilancia de la salud del personal. | <input type="checkbox"/> |

2. CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

- | | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| 7. El acceso al mismo es independiente a casa habitación. | <input type="checkbox"/> | 16. Los baños cuentan con agua corriente, mingitorios, excusados, lavabos, papel higiénico, jabón sanitizante, toallas desechables (o secadores de aire) y depósitos de basura. | <input type="checkbox"/> |
| 8. Las instalaciones para preparación o manejo de productos se encuentran alejados de focos de contaminación. | <input type="checkbox"/> | 17. Los baños cuentan con letreros alusivos que recuerdan al personal que deben lavarse las manos después de ir al baño. | <input type="checkbox"/> |
| 9. Los elementos de la construcción son resistentes al medio ambiente, al uso normal y a prueba de roedores. | <input type="checkbox"/> | 18. Los servicios sanitarios están limpios, secos y desinfectados. | <input type="checkbox"/> |
| 10. Inexistencia de basura, polvo, objetos en desuso y agua encharcada en el establecimiento. | <input type="checkbox"/> | 19. Presencia de coladeras y canaletas cubiertas con rejillas limpias en buen estado en el área de proceso. | <input type="checkbox"/> |
| 11. Las paredes, ventanas, techos, puertas y pisos se encuentran en buen estado (sin grietas perforaciones y roturas). | <input type="checkbox"/> | 20. Cuentan con un sistema eficiente de evacuación de efluentes y aguas residuales conectado a los servicios públicos de alcantarillado, fosa séptica o pozo de absorción. | <input type="checkbox"/> |
| 12. Los pisos, paredes y techos son de materiales que permiten su fácil limpieza. | <input type="checkbox"/> | 21. Existe iluminación natural o artificial por tipo de necesidades en cada área. | <input type="checkbox"/> |
| 13. Las áreas de proceso, almacén, etc., dentro del establecimiento se encuentran limpias. | <input type="checkbox"/> | 22. Los sistemas de ventilación son lo suficientemente eficientes para evitar humos, calor y olores excesivos. | <input type="checkbox"/> |
| 14. Todos los cielos, puertas y ventanas están provistos de protecciones para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva. | <input type="checkbox"/> | 23. Los aparatos que producen humo o gas provenientes de la combustión cuentan con los dispositivos necesarios para su captación y control y están contruidos y colocados de manera que se evita el peligro de intoxicación. | <input type="checkbox"/> |
| 15. Cuentan con servicios sanitarios y están separados de las áreas de producción, laboratorios y almacenes. | <input type="checkbox"/> | 24. Existe una zona destinada exclusivamente para la basura; la cual cuenta con botes provistos de tapa para la recolección de desperdicios los cuales se retiran periódicamente. | <input type="checkbox"/> |

3. AGUA Y HIELO

- | | | | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|
| 25. Existe control de calidad del agua potable utilizada. | <input type="checkbox"/> | 27. Practican procedimientos que garantizan la potabilidad del agua (filtración, cloración, ebullición). | <input type="checkbox"/> |
| 26. Los tinacos y cisternas de agua potable están revestidos de material interior impermeable y con protección que impida su contaminación. | <input type="checkbox"/> | 28. El hielo en barra sin embolsar se utiliza únicamente para el entriado de bebidas entatadas embotelladas o envasadas. | <input type="checkbox"/> |

4. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- | | | | |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| 29. Los equipos y utensilios están limpios y en buen estado de funcionamiento. | <input type="checkbox"/> | 30. Ausencia de equipos, materiales y utensilios que estén en contacto directo con los productos, que puedan ser difíciles de limpiar y sanear, convirtiéndose en focos de contaminación (madera, superficies porosas o acaneladas, etc.) | <input type="checkbox"/> |
|--|--------------------------|---|--------------------------|

NOTA: (2) CUMPLE COMPLETAMENTE (1) CUMPLE PARCIALMENTE (0) NO CUMPLE (---) NO ES APLICABLE

Figura 6

ETIQUETA PARA CARNES Y PESCADOS

	N° 980
Fecha	_____
Concepto	_____
Proveedor	_____
Kgs.	_____
Costo unitario	_____
Total	_____
	N° 980
Fecha	_____
Concepto	_____
Proveedor	_____
Kgs.	_____
Costo unitario	_____
Total	_____

Figura 7

FORMATO DE MENU DE LA SEMANA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO

Figura 8

FORMATO DE RECETA

NOMBRE DE LA RECETA	
INGREDIENTES * * * *	* * * *
PREPARACION	

Figura 9

FORMATO DE ESTANDARIZACION DE RECETAS

NOMBRE DE LA RECETA: NUMERO DE PORCIONES: FECHA:				FACTOR:		
INGREDIENTES	CANTIDAD ORIGINAL	ORIGINAL EN KG.	STANDARD EN KG.	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	PRECIO STANDARD
Materia prima						
Gastos fijos (10%)						
Gastos indirectos (5%)						
Precio por porción						

Figura 10

CONCLUSION

Al finalizar éste trabajo de investigación en donde se buscó principalmente la aplicación de un sistema administrativo, que lograra mejorar la calidad del servicio de alimentos en el comedor de empleados del Hotel Hacienda Cocoyoc a través de la mejora en el servicio, del manejo sanitario e higiénico de los alimentos y de la alimentación en una forma balanceada y variada

La mayoría de los trabajadores en nuestro país no se alimentan correctamente, ya que sólo buscan satisfacer su necesidad de alimentación, sin tomar en cuenta el aspecto nutricional, por esto es de suma importancia la planeación de menús para que éstos sean variados y nutritivos, logrando que los empleados tengan buena salud.

Las empresas siempre buscan la mayor productividad y eficacia por parte de los trabajadores. Por lo que es recomendable que ellos no sólo asistan al comedor a consumir alimentos, sino también que convivan con los demás empleados y pasen un momento de descanso y olvidando sus presiones, por consiguiente realizarán sus labores más contentos y su capacidad de rendimiento en el trabajo será mayor.

El comedor de empleados debe ser considerado como un departamento más dentro de la empresa, por eso es necesario que se tenga una buena administración de éste para obtener resultados benéficos para ella y la completa satisfacción de los trabajadores.

Concluimos que un Comedor Industrial es una parte importante dentro de una empresa el cuál depende de que los trabajadores tengan buena salud, estén bien alimentados y su capacidad de rendimiento sea mayor tanto en su trabajo como fuera de él así como el mejor desarrollo de sus funciones.

BIBLIOGRAFIA

*Información personal del Hotel Hacienda Cocoyoc

*ZEPEDA, Dávila José, **Tests Organización y Funcionamiento de Comedores Industriales**, Escuela Panamericana de Hotelería, México, D.F., 1986.

*BARRAGAN, Del Río Luis, **Hotelería**, 2ª edición. Instituto Politécnico Nacional, México, D.F., Enero de 1987.

*ZARCO, González Eva, **Manual de Aplicación del Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos**, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D.F., Septiembre de 1993.

*TAFT, Benson Ezra, **ALIMENTOS. Agricultura, Mercados y Consumo**, Compañía Editorial Continental S.A., 1ª. Edición en Español, Marzo de 1961, México, D.F.

*LILLICRAP, D. R., **Servicio de Alimentos y Bebidas**, Editorial Diana, 9ª. Impresión, Enero de 1991, México, D.F.

*GIUSEPPE, Alberti, **Alimentación Humana**, Traducción al español por Eugenio Martínez Bravo, Editorial Hispano Americana, 1a. edición en español 1961, México, D.F.

*REYNOSO, Ron Javier, **Tratado de Alimentos y Bebidas 1 y 2**, Editorial Limusa Noriega Editores, 1ª. Edición, Septiembre de 1992, México, D.F.

*FLORES, Luna, J.L., Fuentes Martínez, J.C., Casillas Gómez, **Francisco Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad**, SSA, 1ª. Edición, México, D.F., 1992.

*S. de Orellan, Ruth, **Diets Normales y Terapéuticas**, Ediciones Científicas la Prensa Médica Mexicana S.A. de C.V., 2ª. Edición, México, D.F., 1984.

*LEROY, M Buckner, Dorr, Eugene L., **Servicio a Clientes Curso Práctico de Mercadotecnia**, Editorial Mc. Graw Hill, 2ª. Edición, México, D.F., Diciembre de 1994.

*JURAN, J.M., Frank M, Gryna, **Manual de Control de Calidad**, Editorial Mc. Graw Hill, 4ª. Edición, Volumen 1, España, 1993.