



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR Y LA MEJORA EN LA SITUACIÓN ECONÓMICA DEL RESTAURANTE OSAKI 2 EN LA CIUDAD DE TRUJILLO AÑO 2015”

Tesis para optar el título profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Autor:

Marco Paul de Jesús Arévalo Santa María

Asesor:

C.P.C. Karla Cáceda Nazco

Trujillo – Perú
2015

APROBACIÓN DE LA TESIS

La asesora y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por el (la) Bachiller **Marco Paul de Jesús Arévalo Santa María**, denominada:

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTO ÉSTÁNDAR Y LA MEJORA
EN LA SITUACIÓN ECONÓMICA DEL RESTAURANTE OSAKI 2 EN LA
CIUDAD DE TRUJILLO 2015”**

C.P.C. Karla Cáceda Nazco
ASESOR

C.P.C. Carola Salazar Rebaza
JURADO
PRESIDENTE

C.P.C. Jorge Vílchez Pérez
JURADO

C.P.C. Luis Poma Sánchez
JURADO

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de Investigación a Dios, por haberme dado la vida, y a mis queridos padres, hermanos, familiares y amigos, que de una u otra manera me apoyaron, ellos constantemente estuvieron pendientes en cada ciclo académico y fueron testigos de mis malas noches, para el cumplimiento de las tareas encargadas, trabajos, etc.; cabe mencionar el esfuerzo que le puse a mi carrera profesional y lo gratificante que resulto todo lo realizado, estoy por lograr uno de mis sueños, al cual le puse empeño, y dedicación, estoy seguro que valió el esfuerzo.

Marco

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, por la vida y porque de ella aprendí, el valor de las cosas y entre ellas, el valor del esfuerzo que le dedique a mis sueños, que hoy precisamente, estoy a punto de realizar uno de ellos, ser un profesional, gracias a la culminación del presente trabajo de investigación.

Es oportuno reconocer a todos mis profesores, que me brindaron sus conocimientos, monitorearon las lecciones y ejemplos de superación, que impartieron en sus clases y que hoy pongo en práctica, así también, a mis familiares que me supieron entender y comprender en los momentos más difícil, que me tocó vivir, a mis amigos por sus invaluable apoyos, a mi estimado asesor que estuvo pendiente en cada momento y alentó para lograr la culminación del presente trabajo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DE LA TESIS	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE DE CONTENIDOS	v
ÍNDICE DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT	13
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN	13
1.1. Realidad problemática.....	13
1.2. Formulación del problema.....	15
1.3. Justificación.....	15
1.4. Limitaciones.....	16
1.5. Objetivos.....	16
1.5.1. Objetivo General.....	16
1.5.2. Objetivos Específicos.....	16
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO.....	17
2.1. Antecedentes.....	17
2.2. Definiciones Básicas Teóricas.....	19
CAPÍTULO 3. HIPÓTESIS.....	33
3.1. Formulación de la hipótesis.....	33
3.2. Operacionalización de variables.....	33
CAPÍTULO 4. MATERIAL Y MÉTODOS.....	34
4.1. Tipo de diseño de investigación.....	34
4.2. Material.....	34
4.2.1. Unidad de estudio.....	34
4.2.2. Población.....	34
4.2.3. Muestra.....	34
4.3. Métodos.....	35
4.3.1. Técnicas de recolección de datos y análisis de datos.....	35
4.3.2. Procedimientos.....	35
CAPÍTULO 5. DESARROLLO.....	36
5.1. Datos de la empresa.....	36

5.2	Diagnostico de la empresa.....	38
5.2.1.	<i>Organigrama de la empresa.....</i>	38
5.2.2.	<i>Descripción de las áreas consideradas en la empresa.....</i>	39
5.2.3.	<i>Sistema de costos empírico.....</i>	43
5.2.4.	<i>Conclusiones del diagnóstico.....</i>	48
5.3	Diseño del sistema de costo estándar.....	51
5.3.1.	<i>Pasos para el diseño del Sistemas de Costos estándar.....</i>	52
5.3.1.1.	<i>Conocimiento del negocio.....</i>	53
5.3.1.2.	<i>Determinación de listas de materiales directos.....</i>	54
5.3.1.3.	<i>Creación de estándares.....</i>	58
5.3.1.4.	<i>Preparación de cuadros de precios.....</i>	71
5.3.1.5.	<i>Determinación de costos estándar de los materiales directos.....</i>	72
5.3.1.6.	<i>Planificación de la producción diaria.....</i>	79
5.3.1.7.	<i>Programación semanal de las recetas.....</i>	80
5.3.1.8.	<i>Determinación de Mano de obra directa.....</i>	103
5.3.1.9.	<i>Determinación de los costos indirectos de fabricación.....</i>	103
5.3.2.	<i>Implementación del sistema de costos estándar.....</i>	103
5.3.2.1.	<i>Determinación de costos real de materiales directos.....</i>	103
5.3.2.2.	<i>Determinación de costos real de Mano de obra directa real.....</i>	127
5.3.2.3.	<i>Determinación de costos real de costos indirectos de fabricación real.....</i>	128
5.3.2.4.	<i>Comparación del costo real con el costo estándar.....</i>	128
5.3.2.5.	<i>Comparación del costo real con el costo estándar de mano de obra directa.....</i>	133
5.3.2.6.	<i>Comparación del costo real con el costo estándar de cost.ind. Fabr.....</i>	133
5.3.2.7.	<i>Costo consolidado del sistema de costos estándar del real y variaciones.....</i>	134
5.3.2.8.	<i>Depreciación.....</i>	134
5.3.2.9.	<i>Costo de venta, gastos administrativos y distribución del gasto total.....</i>	135
5.3.2.10.	<i>Determinación de las ventas y el costo de ventas.....</i>	136
5.3.2.11.	<i>Corrección de las variaciones.....</i>	136
5.3.3.	<i>Estrategia para mejorar la rentabilidad económica.....</i>	143
5.3.3.1.	<i>Preparación de cuadro de precios estratégicos.....</i>	144
5.3.3.2.	<i>Determinación de costos real de los materiales directos estratégicos.....</i>	145
5.3.3.3.	<i>Determinación de la mano de obra real.....</i>	169

5.3.3.4. <i>Determinación de los costos indirectos de fabricación real.....</i>	170
5.3.3.5. <i>Comparación de los costos real estratégicos con el costo estándar.....</i>	170
5.3.3.6. <i>Comparación de los costos real con el costo estándar de Mano de obra d.</i>	171
5.3.3.7. <i>Comparación de los costos real con el costo estándar de Cost. ind.fabr.....</i>	171
5.3.3.8. <i>Costo consolidado del sistema de costos estándar del real y variaciones .</i>	172
5.3.3.9. <i>Depreciación.....</i>	173
5.3.3.10. <i>Comparación de los costos real con el costo estándar de Cost. ind.fabr..</i>	173
5.3.3.11. <i>Determinación de las ventas y el costo de ventas.....</i>	174
5.3.3.12 <i>Corrección de las variaciones.....</i>	174
CAPÍTULO 6. RESULTADOS.....	183
CAPÍTULO 7. DISCUSIÓN	185
CONCLUSIONES.....	187
RECOMENDACIONES.....	191
REFERENCIAS.....	192
ANEXOS	194

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Listas de platos.....	42
Tabla 2: Ingredientes	43
Tabla 3: Determinación del lomo saltado	43
Tabla 4: Determinación del Ceviche.....	44
Tabla 5: Determinación del Cabrito	45
Tabla 6: Determinación del Pepian de cuy	46
Tabla 7: Determinación del chicharron de Pescado.....	46
Tabla 8: Determinación del Milanesa	47
Tabla 9: Determinación del Arroz con pato	47
Tabla 10: Variación del personal	49
Tabla 11: Productos Estandarizados	65
Tabla 12: Ingredientes con precios de mercado.....	71
Tabla 13: Costo estandar del Lomo Saltado	70
Tabla 14: Costo estandar del ceviche	74
Tabla 15: Costo estandar del Cabrito.....	75
Tabla 16: Costo estandar del Pepian de Cuy	76
Tabla 17: Costo estandar del Arroz con Pato.....	77
Tabla 18: Costo estandar del Chicharron de pescado	78
Tabla 19: Costo estandar del Milanesa de pollo	79
Tabla 20: semana de producción del costo estandar	82
Tabla 21: Mano de obra directa Estandar	103
Tabla 22: Costo Real de los platos.....	104
Tabla 23: Semana de producción del costo real.....	108
Tabla 24: Mano de obra directa real	127
Tabla 25: Comparación de Mano de obra real con el estandar	134
Tabla 26: Depreciación	134

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Distribución arquitectonica- Osaki 2	37
Figura 2: Vista del interior del restaurante - Osaki 2.....	37
Figura 3: Organigrama – Osaki 2.....	38
Figura 4: Mapa mental del sistema de costos – Osaki 2.....	51
Figura 5: Esquema de labores productiva en el restaurante – Osaki 2.....	53
Figura 6: Cuadro de ventas	80
Figura 7: Comparación de costo real con el costo estandar	128

RESUMEN

La empresa gastronómica, el restaurante Osaki 2, hasta el 2014 ha venido trabajando como la mayoría de las empresas de este tipo, sin ninguna dirección técnica ni especializada, que le permita visualizar la optimización de su servicio y medir su rentabilidad, debido a que sólo se utilizaba el criterio de su gerente y una idea promedio de cuanto es la aceptación del público Trujillano, en relación a los servicio que brinda, imposibilitando así, la medición de su rentabilidad para fines de mejora.

Con la premisa anterior, nació la idea de desarrollar la presente investigación, proponiendo la Implementación de un sistema de costos estándar, que pretende mejorar la situación económica del restaurante Osaki 2 de la ciudad de Trujillo, Entendiéndose como mejora , la optimización de su servicio y su rentabilidad. Para ello se han establecido estándares, los mismos que se han desarrollado, en concordancia a la naturaleza del negocio, a fin de que el sistema de costos sea el adecuado para dicha empresa.

En la determinación del sistema propuesto, se ha trabajado con estándares para conseguir eficiencia, en la preparación de sus productos, esto con llevó a realizar un estudio especializado y técnico, con conocimiento en el uso de las materias primas, considerando los aspectos de rendimiento, costos, calidad de los materiales directos, uso eficiente de la mano de obra directa, presupuesto de los costos indirectos de fabricación, bajo una visión del mejor uso de los recursos. Este procedimiento de establecer los estándares, dirige a la empresa hacia la mejor producción, hacia la mejor rentabilidad, es decir a la mejora de la situación económica del restaurant en estudio.

Durante la investigación se demostró que los estándares deseados no siempre se logran en la realidad, dado que no todo está disponible como se desea; sin embargo se debe continuar con el negocio, y hacer uso de las variaciones, las mismas que se corrigieron, acudiendo o buscando, lo que planteaba el estándar, como un objetivo, como una meta, que consiguió la eficiencia operativa y productiva, en donde el requisito era obtener utilidades, mantener a los clientes, encontrar nuevos clientes, gracias al establecimiento del estándar en su producción y en su costeo. La cual Pronosticó la mejorar la situación económica del restaurante Osaki 2.

La hipótesis, resultó ser afirmativa, lo que indica que la situación económica del restaurant, se mejora con la implementación y aplicación de dicho sistema de costos y para ello es recomendable que los agentes intervinientes conozcan del manejo del sistema y sus implicancias.

ABSTRACT

The gastronomic company, Osaki 2 restaurants, until 2014 has been working as the most companies of this type, without any technical or specialized management, which allows display the optimization of service and measure its profitability, because only the criterion of an average manager and idea how is the public acceptance of Trujillo, in relation to the service provided, making it impossible, measuring profitability for breeding purposes was used.

With this premise, the idea was born to develop this research, the implementation of a standard cost system, which aims to improve the economic situation Osaki Restaurant 2 of Trujillo is proposed, which means optimizing your service and profitability. This has established standards that have been developed, taking into account how these should be established so that the system is best suited for business costs.

In determining the proposed system , has worked with standards for efficiency in the preparation of their products, this led to perform a specialized technical study , with knowledge in the use of raw materials , considering the aspects of performance, costs quality of direct materials , efficient use of direct labor , budget manufacturing overhead costs , under a vision of better use of resources. This process of setting standards, the company makes is directed toward the most optimal, to the best production, to the best return, that is to improve the economic situation of the restaurant under study.

During the investigation showed that the desired standards are not always achieved in reality , since not everything is available as desired ; but should continue with the business, and make use of variations , the same as corrected , attending or looking , raising the standard , as an objective , a goal which secured the operational and production efficiency , where the requirement was to make a profit , keep customers , find new customers, thanks to setting the standard in their production and in their costing. He predicted that the improving economic situation Osaki Restaurant 2.

The hypothesis when he says that the implementation of a cost system , improve the economic situation in the Osaki 2 restaurants turned out to be affirmative , indicating that the economic situation of the restaurant , is improved with the implementation and application of this system cost and it is therefore recommended that the agents know the system operation and its implications.

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En el Perú existen 66 mil restaurantes, en Lima 32 mil, en Arequipa 10 mil, en Trujillo 3mil, en Chiclayo 1mil aproximadamente y en otras ciudades cada día van creciendo los nuevos negocios gastronómicos. Es así, que aproximadamente 300 mil peruanos viven hoy en día, de la gastronomía, 60% de los cuales son cocineros, mozos o administradores de establecimientos. El 40%, realiza ocupaciones transversales como lavaplatos o cuidadores de autos. El 62% tiene solo 5to de primaria. La remuneración promedio es de 750 soles mensuales¹.

Las personas se inician en el negocio de restaurantes por diversas razones, tal es así que la familia quiere dedicarse a lo que mejor sabe hacer, que es cocinar. El problema está en la falta de experiencia, en el poco conocimiento relacionado a detectar los estilos de vida cambiantes, la falta de oportunidades de servicio, el crecimiento demográfico, el mal manejo del capital, el desconocimiento de las necesidades del cliente y entender que el negocio no sólo, es saber cocinar, sino que también, es saber tomar decisiones correctas y muchos restaurantes adolecen de las herramientas necesarias para maximizar su servicio y rentabilidad.

El comer fuera está íntimamente ligado a la disponibilidad económica y por lo tanto, al incrementarse esta, aumentan las ventas en los restaurantes. ¿Qué significa todo esto para el negocio de los restaurantes? Probablemente, los grupos familiares pequeños fomentan, las salidas a comer porque constituyen no sólo una experiencia alimentaria, sino también social. Existen restaurantes que no se cansan de innovar y de sorprender, muestran que son capaces de convertir el local en un laboratorio de experimentación de sabores; de hacer desde un postre tradicional, con una fruta exótica, de la que nadie tenía noticia, y quién sabe cuántas cosas más. Cabe citar al restaurante, Astrid & Gastón, en donde la oferta es generosa y variada. Y precisamente, esta parte de la innovación, no permite conocer los costos con mayor precisión, dada la variedad de comidas, que se están gestando en los restaurantes,

¹Datos obtenidos de la consultora Apoyo y Arellano

en la que Osaki 2, no escapa de esta particular forma, de ver las cosas de la innovación.

Estos cambios, están preocupando a la Gerencia, del restaurante en estudio, sobre todo, los cambios de ingredientes, sabores y materias primas, los mismos que originan que los datos históricos pierdan vigencia, en tal sentido, ya no se sabe cuánto de rentabilidad tienen los platos, a la luz de la publicidad, Las empresas del negocio de restaurantes están teniendo fuerte competencia dado que negocios como el gourmet, las parrilladas, pollería, chifas entre otros buscan posicionarse en el mercado, y lo que va a prevalecer en esta competencia, son los negocios que manejen información en costos para la toma de decisiones. Por lo que la implementación de un sistema de costos en este tipo de negocios resulta ser imprescindible.

Siempre se ha escuchado, que para tener éxito se necesita, tener pasión por lo que uno hace, y eso, no es todo.

La revista Business Week, en el artículo “¿qué usted necesita además de pasión?”, menciona que también se necesita esencialmente, conocer el negocio en el cual va a invertir su capital, olvidándose de la posibilidad de incluir una herramienta que garantice la rentabilidad del negocio.

Comentan por ejemplo, que hay varios restaurantes que fracasaron porque, si bien usaron una serie de herramientas de administración moderna, como un plan de negocios, el empresario sobreestimó, su conocimiento sobre el manejo de un restaurante.

La actividad de las empresas destinadas al servicio de comidas y bebidas, cada día alcanza un mayor desarrollo, porque se adaptan a las necesidades de vida de una sociedad moderna, en la que comer fuera de casa, se ha convertido en una actividad habitual, sin embargo han obviado la posibilidad de mejorar su rentabilidad utilizando herramientas de precisión como un sistema de costos.

El sector culinario, ha crecido y evolucionado en los últimos años, sobre todo por la participación del estado, que ha implementado una política de apoyo al turismo, lo cual ha motivado a la creciente competencia de los empresarios, que deciden dedicarse a este sector, por generar una alta rentabilidad.

Cabe mencionar que la gran mayoría de empresas de este sector, no poseen un sistema de costos que les permita reducir sus pérdidas, e incrementar sus ganancias.

Debido a este problema, se está proponiendo un sistema de costos a la empresa Osaki 2, que le permita optimizar sus resultados y mejorar su situación económica

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera la implementación de un sistema de costo estándar, mejora la situación económica del restaurante Osaki 2, en la ciudad de Trujillo, año 2015?

1.3. Justificación

La reflexión de los conceptos de reducción de costos, puede llevarnos a errores de concepción en los costos, como por ejemplo, un kilo de arroz de S/. 2.20 frente a otro que cuesta S/.2.80, no tiene que ver con la calidad del arroz preparado, ni con parámetros de eficiencia.

En el presente trabajo de investigación, se pretende aplicar un sistema de costo estándar a la empresa, Restaurant Osaki 2, de la ciudad de Trujillo – Perú, que le permita tener conocimiento de sus costos reales, además de permitir a los estudiantes y profesionales, tener una referencia para futuros trabajos de investigación similar

El trabajo de investigación, tiene también un valor personal, puesto que servirá para poner en práctica y demostrar lo aprendido en las aulas de la universidad.

El aporte en forma general, es conocer, cómo se debe construir un estándar a fin de lograr calidad en el servicio, calidad en la preparación de los diferentes platos y como contribuir en mejorar la utilidad de la empresa, dado que, el estándar busca mejorar o contribuir a sostener la calidad y el mejor servicio.

El costeo estándar, permite conservar una cultura de mejora continua, para lo cual es recomendable establecer, estándares alcanzables y no aquellos que deterioren a la organización.

1.4. Limitaciones

- Información desorganizada de la empresa, objeto de investigación.
- Poco interés del personal del restaurant, para contribuir con la presente investigación, no obstante de existir la buena voluntad por parte de la gerencia, en cuanto al aporte la información real.
- En el aspecto laboral, no existe una relación entre la empresa y el personal de compras; los trabajadores no conocen los aspectos necesarios a tomar en cuenta para manejar los estándares, en el momento de adquirir la materia prima necesaria, para la preparación de las diferentes recetas de platos a producir.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Demostrar que el sistema de costos estándar, mejora la situación económica del restaurant Osaki 2, de la ciudad de Trujillo, año 2015.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Elaborar un diagnóstico actual del sistema de costos, que utiliza el restaurant Osaki 2.
- Diseñar el sistema de costos estándar para el restaurant Osaki 2, que permita resolver su problemática, soportado en el software Excel.
- Implementar un sistema de costos estándar, que mejore la situación económica en el restaurant Osaki 2.
- Comprobar que la implementación del sistema de costos estándar, mejora la situación económica del restaurant Osaki 2.

CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

Zapata R. (2009). En su tesis denominada: “Diseño e implementación de un Sistema de Contabilidad de Costos para el Manejo Financiero del Restaurante “Caminos de Herradura”, Ciudad de Otavalo, Ecuador” Concluye:

En la importancia de lo que es llevar en orden los costos en este tipo de negocio, mediante un sistema que permita controlar y esquematizar los mismos; para proyectar un verdadero enfoque, en el crecimiento económico de la empresa.

Barbosa P. (2010). En su tesis denominada “Selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU”, ciudad de Ocaña, Colombia, concluye:

La selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU. Con el objetivo de estudiar intensamente sus actividades del restaurante y poder adaptar la contabilidad de costos a la empresa gastronómica.

Villacorta R. (2002). En su Tesis denominada “Sistema de costos agrícolas, para la toma de decisiones en una empresa agroindustrial de caña de azúcar” Ciudad de Lima, Perú. Concluye:

La implementación de un sistema de costos, proporciona información relevante, para la mejora de la rentabilidad de las empresas agrícolas; esto indica que todo negocio incluyendo el dedicado a la gastronomía, que busca mejorar la rentabilidad, necesita de herramientas técnicas, entre ellas, de la implementación de un sistema de costo estándar apropiado.

Arévalo E. (2004), En su tesis denominada “*Propuesta de un sistema de costeo para mejorar la gestión económica de una empresa panificadora en el distrito de Trujillo*” Ciudad de Lima, Perú. Concluye:

Que implementando un sistema de costos estándar, se facilita el control y la toma de decisiones adecuadas, mediante el suministro de información relacionada con la producción (costos).

Angulo F. (2001). En su Tesis denominada “Efectos financieros de la sustentación del costo computable en los restaurantes” Ciudad de Trujillo, Perú. Concluye:

El costo computable, no sustentado, origina problemas de liquidez y rentabilidad, al determinarse obligaciones tributarias en exceso a las reales. Sin embargo si se tuviera un sistema de costo, esta sería la herramienta para que el costo computable sea además sustentado, ya que las compras de los insumos, no se realizaría por cantidades incomputables.

Lavolpe, A. (2005) En su tesis denominada “La historia de la contabilidad de costos” Ciudad de Madrid, España. Concluye:

Como una necesidad de la contabilidad general, para poder valorizar existencias y determinar resultados. Los requerimientos de la gerencia son cada vez mayores, el cálculo de costos comienza a ser utilizado como herramienta para el control de gestión y la toma de decisiones. Ello determina, que la contabilidad de costos se perfeccione y se sistematice, apareciendo así, los sistemas de costos.

El desarrollo de los sistemas de costos, apoyados por, y como soporte, de todo negocio, es cada vez más necesaria, sobre todo para el control, por áreas de responsabilidad de los diferentes sectores de la empresa. En forma paralela, los sistemas de registro van evolucionando cada vez más, a sofisticados sistemas de procesamiento de datos, que posibilitan información rápida y oportuna para la toma de decisiones de la Gerencia

Osorio, O. M. (1995)En su estudio de investigación“Determinación de Costos” UNICAMP, São Paulo, Brasil. Concluye:

La enseñanza de esta disciplina de costos se ha orientado histórica y especialmente en las Escuelas de Contaduría pública. Una de las consecuencias de ese enfoque ha sido :

La importancia asignada a los costos resultantes en detrimento de la consideración de los costos necesarios, lo que se atenúa relativamente con el uso del método de costo estándar, de ahí la importancia de contar con un sistema de costos estandar para todo tipo de negocio.

El uso de los costos para la toma de decisiones y su control estratégico ha sido absolutamente descuidado y sólo en los últimos años, ha merecido atención.

2.2. Definiciones Básicas Teóricas

2.2.1. Sistema de Costos Estándar:

a) Definición

Un sistema de costos estándar es el conjunto de normas y procedimientos que permiten establecer los costos totales y unitarios de los artículos a elaborar, por cada centro de producción, antes de su producción; así mismo ayuda en el control y toma de decisiones por parte de la gerencia.

Pasos para implementar un sistema de costos estándar:

Conocimiento del negocio o actividad.

- a) Observación y análisis de las etapas de la actividad.
- b) Establecer parámetros para determinar el costo estándar.
- c) Verificar si se encuentra algún costo estándar a fin en el mercado que pueda servir para la actividad de la empresa.
- d) Crear el costo estándar, utilizando los parámetros establecidos junto con los encontrados en el mercado.
- e) Tener en cuenta el enfoque necesario de la actividad empresarial en la creación del costo estándar.
- f) Con el costo estándar, se optimizará la actividad de la empresa.
- g) Implementar el costo estándar.

b) Importancia

El sistema de costos estándar es importante ya que proporciona mecanismos de medición de la eficiencia, establece desviaciones de lo determinado contra lo ejecutado, al corregir las desviaciones detectadas se toman las medidas necesarias para prevenir resultados desfavorables en períodos futuros.

Según Horgren, Foster, Datar. (2002), los estándares constituyen mecanismos que facilitan el logro de objetivos específicos y definidos

mediante la predeterminación, así mismo permiten establecer comparaciones. La estandarización tiene una importante función en las diferentes áreas donde sea aplicada, ya que permite una proyección realista y en un período determinado de los resultados esperados de una actividad establecida. Estandarizar la producción consiste en tomar la misma cantidad de producción en todos los centros, tomando como base el centro cuya capacidad sea menor a todos los demás.

Todo estándar calculado y fijado con exactitud, facilita anticipadamente el análisis de los precios de venta.

c) Características

- Una de sus principales características es el tratamiento de las variaciones entre los costos estándar y los reales.
- En este sistema se establece un parámetro a seguir para evaluar el desempeño de las actividades de los departamentos de producción y el costo de los insumos que entran a los procesos.
- Según para Ocampo Gamano, J. (2002), se fijan estándares de producción, los cuales representan la medida de eficiencia de costo y consumo de recursos que se desea.
- Permite obtener información más oportuna.

d) Objetivos

- Los Costos Estándar tienen como objetivos:
- Proveer información amplia y oportuna.
- Controlar las operaciones y gastos.
- Determinar el costo unitario en una forma confiable.
- Servir de base para calcular el precio de venta, tomando en cuenta la oferta y la demanda.
- Valuar la producción terminada y en proceso.
- Unificar y estandarizar la producción, procedimientos y métodos.
- Analizar las desviaciones para determinar la causa.

e) Ventajas

Entre sus ventajas se pueden mencionar las siguientes:

- Facilitar el proceso de planificación y comparación entre lo programado y lo que se ha logrado, dentro de un marco de eficiencia que comprende precio y cantidad de los insumos.
- Mide y vigila la eficiencia en las operaciones de la empresa, debido a que revela situaciones anormales, para fijar así responsabilidades.
- Conocer el valor del artículo en cada paso de su proceso de fabricación, lo cual permite valorar los inventarios en proceso a su costo correcto.
- Facilita la elaboración de los presupuestos.
- Es útil para la dirección de la empresa en cuanto a la información, ya que favorece la toma de decisiones.

f) Desventajas

Entre las desventajas, se pueden mencionar las siguientes:

- Su implementación puede ser costosa.
- Puede causar molestias en los trabajadores, pues se sienten bajo presión al tratar de alcanzar los estándares.
- Son aplicables para empresas cuya planta de producción sea racionalmente organizada.

g) Clasificación de los estándares

Dentro de esta clasificación se puede mencionar los siguientes:

- **Estándares ideales**

Este tipo de estándares exige un fuerte apego a las políticas y procedimientos fijados por la administración. Su fijación consiste en

determinar parámetros de acción bajo un escenario de “*Si todo saliera bien*”.

Estos estándares, son muy difíciles de alcanzar, debido a la dificultad que presentan para alcanzar el grado de perfección que se busca en la predeterminación de los datos.

- **Estándares históricos**

Para García Colín, J. (1996), estos son los estándares que se establecen en base a la experiencia, tienen la ventaja que proporcionan la experiencia y el conocimiento del negocio. Sin embargo en algunos casos es factible que algunas ineficiencias o vicios no deseados en el proceso de producción sean permitidos en los estándares, lo cual impide la mejora continua.

- **Estándares alcanzables para el período actual**

En este tipo de estándares se determinan en base al cuestionamiento que se debe realizar de período a período en cuanto a la cantidad de insumos, que se requerirán ya que una vez establecidos son utilizados para evaluar la producción. Es decir si se presentan cambios de precio en alguna de las materias primas y éste se considera permanente, el estándar deberá cambiarse para poder reflejarlo, lo mismo si se aplica un nuevo proceso en el que los trabajadores no tienen experiencia, entonces se debe fijar un tiempo mayor de y de acuerdo con los resultados que se obtienen en ese primer período, se deberá cambiar nuevamente el estándar.

El aspecto más importante a tomar en cuenta en la elaboración de los estándares, es la visión de las personas que se encargan de fijarlos. Una vez establecidos se utilizan para evaluar la producción.

h) Establecimiento de los estándares

La implementación de los costos estándares, para que resulten eficientes, requiere de un arduo y meticuloso trabajo. En algunos casos, se tarda más de un año para lograr los primeros resultados.

En la implementación de un sistema de costos estándares es esencial la fijación de estándares, para cada elemento del costo de producción.

- **Estándares de materia prima directa**

Para poder determinar el costo estándar de la materia prima directa se debe considerar el estándar de costo y el estándar de cantidad.

- **Estándar de costo**

Estos estándares están representados por aquellos, costos unitarios, que se pagarían por la compra de materiales, sin descuidar las especificaciones de los mismos. Cuando se utiliza más de una materia prima directa en un proceso de producción, debe calcularse un costo estándar unitario para cada una de ellas.

De acuerdo a Farfán Peña, S. A. (2000), el departamento de compras es el que tiene la responsabilidad de predeterminar los costos de la materia prima, en base en la cantidad, calidad deseada y entregas planeadas de los materiales requeridos, le corresponde estudiar de forma minuciosa todas las posibilidades en los cambios de costo, teniendo en cuenta experiencias pasadas y el comportamiento del mercado.

La correcta predeterminación de los costos de la materia prima tendrá influencia especial en la valoración de los inventarios.

- **Estándar de cantidad**

Antes que una empresa predetermine la cantidad de materia prima que debe llevar cada unidad que se elabora, se necesitan de muchos estudios por parte de ingenieros industriales, ingenieros químicos en algunos casos.

Para poder predeterminar éste estándar se debe tomar en cuenta todas y cada una de las materias primas que se utilizan para la elaboración del producto, así como la calidad y rendimiento, considerando mermas y desperdicios normales en el proceso de fabricación.

Para determinar este estándar se puede aprovechar las experiencias anteriores y los datos estadísticos propios de la planta.

- **Estándares de mano de obra directa**

En la mano de obra directa también se deben considerar los estándares en cantidad y en costo. Sin embargo el factor humano hace más difícil fijar el costo estándar, ya que muchos elementos, como el estado de salud y de cansancio de una persona, pueden ocasionar variaciones en la productividad. Estos factores, así como la habilidad y la antigüedad en el empleo, son importantes consideraciones al establecer los estándares en mano de obra.

- **Estándar de costo**

Es aquel, en donde el departamento de personal determinará sobre la base de los registros de sueldos y salarios la cuota correspondiente al costo por hora de cada trabajador, esta determinación debe tomar en cuenta todas aquellas erogaciones que se den al trabajador como consecuencia de la relación laboral.

En cuanto a la forma de pago, ya sea en forma directa o a destajo, debe registrarse en cuadros especiales por cada operación, y el total debe aparecer en la nómina de la empresa.

- **Estándar de cantidad**

Este tipo de estándar tiene como herramienta a utilizar la medición del grado de esfuerzo, dedicación y aplicación de los trabajadores que es el estudio de tiempos y movimientos, revisión de datos anteriores y un buen conocimiento del trabajo particular que se está realizando; dichos datos aparecen registrados en las hojas de tiempo, así como en los cuadros de nómina, son la base para la correcta predeterminación del tiempo.

En la hoja de tiempo se va controlando los datos acumulados de cada trabajador por semana o por quince días, según las fechas de pago, control que se hace por medio de relojes de tiempo que marcan la entrada y salida del trabajo.

- **Estándares de gastos indirectos de fabricación**

La predeterminación de los gastos indirectos de fabricación trae consigo numerosas dificultades, ya que son muchos los factores que deben considerarse, en especial los que se relacionan con la capacidad de producción de la empresa, si es que quiere operar correctamente este elemento.

Como se mencionó anteriormente bajo el concepto de gastos indirectos de fabricación se agrupan todos los elementos necesarios para que el hombre transforme la materia prima, como son: lugar, equipo, herramientas, energía eléctrica y todos los demás elementos que coadyuvan en la producción; todos estos elementos, deben responder a cierto volumen de producción. Tomando como base para el alquiler del edificio metros cuadrados, para energía eléctrica kilovatios, para la maquinaria y herramientas porcentajes de depreciación según el equipo que utilice cada departamento.

Se debe tener en cuenta, que los gastos indirectos de fabricación, en términos generales, reúnen ciertas características en relación con los volúmenes de producción, distinguiendo por lo tanto “gastos fijos” y “gastos variables”.

Los primeros se mantienen más o menos en su mismo valor, sea cual fuere el volumen de producción y los segundos aumentan o disminuyen en relaciones con dichos volúmenes.

Para esta determinación se toman en cuenta:

- ✓ Cifras estadísticas y gráficas en función de la capacidad de producción fabril de la planta.
- ✓ Horas de trabajo fabril en función de la capacidad de producción.
- ✓ Estudios y análisis de segregación de los cargos indirectos en fijos y variables.

- **Variaciones**

Una variación es la diferencia que surge al comparar los resultados reales con los esperados con base en estándares.

Cuando en una industria existen desviaciones, estas deben analizarse ya que a la gerencia le interesa conocer las causas que las originaron, para poder tomar las medidas correctivas que se consideren necesarias.

Las variaciones surgen tanto en costo como en cantidad; y son favorables cuando el costo real es menor que el costo estándar y desfavorable de forma inversa, cuando las variaciones se presentan en cantidad se mide la eficiencia. Se puede definir eficiencia como la relación entre el costo de los recursos utilizados en un proceso y el valor del producto obtenido. Y efectividad como la capacidad de lograr el fin, meta u objetivo esperado.

A continuación se describirán las diferentes variaciones que existen, ya que pueden darse en cada uno de los tres elementos que integran el costo de producción, tanto en cantidad como en costo.

- **Variaciones relacionadas con materia prima**

Para el control de la materia prima es necesario considerar las siguientes variaciones: variación en costo y variación en cantidad.

➤ **Variación en costo**

Esta variación debe ser registrada en el momento en que se contabiliza la compra, ya que los inventarios deben ser valuados al costo estándar. Lo que debe compararse es la cantidad real comprada de materiales al costeo, con el costo que debió haberse pagado por la misma cantidad de materiales, es decir el costo estándar. Se calcula de la siguiente manera:

➤ **Variación en costo de materia prima**

$(\text{costo estándar} - \text{costo real}) \times \text{cantidad real comprada}$ cuando existe una diferencia positiva, debe entenderse que existe una variación favorable a la empresa, ya que el costo pagado por la materia prima fue inferior al que se había presupuestado, este resultado proporciona un indicador del desempeño del personal del departamento de compras. Las siguientes son causas que originan la variación encosto:

- ✓ Fluctuaciones de costos en el mercado.
- ✓ Compra de materia prima en lugares inadecuados que originan aumentos de los costos por transporte.
- ✓ Pagos adicionales para obtener una mayor rapidez en el transporte de la materia prima.
- ✓ Compra de materia prima en lotes muy pequeños.
- ✓ Falta en la disponibilidad de dinero para tomar descuentos que nos ofrecen los proveedores.
- ✓ Por inexperiencia se compran materiales a proveedores que ofrecen precios más altos.

➤ **Variación en cantidad de materia prima**

Esta debe ser calculada una vez que ha sido consumida. Para calcular es necesario comparar la cantidad de unidades de materia prima que debieron haberse consumido, con la cantidad de

materias primas que realmente se utilizaron, ambas deben evaluarse al costo estándar. Se calculan de la siguiente manera:

➤ **Variación de la cantidad de materiales**

(Cantidad aplicada – cantidad real) x costo estándar. Al igual que en el caso de la variación en costo si el resultado es positivo existe una variación favorable, y si fuera negativo la variación es desfavorable. Esta variación proporciona resultados relacionados con la calidad de la materia prima y el cuidado que los operadores tuvieron en el manejo de la misma. A continuación se mencionan las causas que originan una variación en cantidad:

- ✓ Desechos de materiales, a causa de la inadecuada utilización de las máquinas o por desperfectos de las mismas.
- ✓ Mal manejo de la materia prima durante el proceso productivo por parte de los obreros, especialmente por descuidos.
- ✓ Utilización de materias primas que no están de acuerdo con lo especificado en los estándares.

• **Variaciones relacionadas con mano de obra**

La información relacionada con la mano de obra se encuentra en el departamento de nóminas o en manos del encargado de calcular la nómina. Para establecer esta variación se tomará en cuenta la mano de obra directa, la mano de obra indirecta se considera un costo indirecto y será estudiada en la variación de gastos indirectos de fabricación. Es necesario considerar las siguientes variaciones:

➤ **Variación en costo**

Esta variación surge por cambios en el salario que se paga a los trabajadores, se obtiene al comparar la cantidad que realmente se pagó a los trabajadores con la que se tenía presupuestada pagar al nivel de actividad que se trabajó. Se calcula de la siguiente manera:

Variación en costo de mano de obra

(Costo estándar – costo real) x horas reales trabajadas.

➤ **Variación en cantidad**

Esta variación se obtiene de la diferencia entre el tiempo que se esperaba trabajar en el nivel de producción real y el tiempo que realmente se invirtió en ella. Esta variación puede ser causada por diversos factores como, el nivel de experiencia de los trabajadores, la motivación personal, también se puede mencionar la calidad de la materia prima ya que materiales defectuosos requieren una mayor supervisión y tiempo adicional para reprocesar unidades defectuosas. Se calcula de la siguiente manera:

Variación en cantidad de mano de obra

(Horas aplicadas – horas reales) x costo estándar.

• **Variaciones relacionadas con gastos indirectos de fabricación**

La variación de los gastos indirectos también se trabajará tanto en costo como en cantidad.

➤ **Variación en costo**

Esta variación mide la diferencia entre los gastos indirectos incurridos durante el proceso de producción o un determinado período y los gastos indirectos contemplados como estándar, para determinarlos se puede usar la siguiente fórmula:

Variación en costo gastos indirectos de fabricación

(Costo estándar – costo real) x horas reales trabajadas.

➤ **Variación en cantidad**

Esta variación establece la diferencia entre los gastos indirectos consumidos y los gastos establecidos como estándar de acuerdo al volumen de producción. Se puede utilizar la siguiente fórmula:

Variación en cantidad gastos de fabricación

(Horas aplicadas – horas reales) x costo estándar.

- **Efectos de la utilización del sistema**

Según Andrade, S. (2005), actualmente la industria objeto de estudio, no cuenta con un sistema de costos de acuerdo a sus necesidades. Al contar con un sistema de costos estándar se producirán cambios importantes para beneficio de la misma, ocasionando los siguientes efectos:

- ✓ Dentro de los efectos se pueden mencionar:
- ✓ La utilización de los costos estándar proveerá una medida de lo que deben ser los costos en cada proceso, lo que permitirá una rápida preparación y presentación de resultados.
- ✓ El registro de los costos estándar en la contabilidad, permitirá hacer comparaciones con los datos reales, con el objeto de llegar a determinar variaciones que se registrarán en la misma.
- ✓ El departamento de contabilidad deberá presentar informes a la gerencia de las variaciones incurridas, para lograr mantener una administración efectiva.
- ✓ Cambios en los reportes de contabilidad.
- ✓ Conocer los costos estándar de los productos, ayudará a establecer: precios para los productos y la rentabilidad de los mismos.
- ✓ Se hará uso razonable de la capacidad de los equipos, permitiendo obtener menores costos y mayor eficiencia en las operaciones.
- ✓ Al contar con información financiera oportuna, la industria en mención se beneficia, ya que podrá determinar con anticipación las necesidades de financiamiento externo que pudiera necesitar, si ese fuera el caso.

2.2.2. Situación Económica:

a) Definición:

Para, Polimeni, Fabozzi, Adelberg, Kale. (1995), es la capacidad que tiene una empresa para generar resultados, haciendo referencia al patrimonio de la persona, empresa o sociedad en su conjunto, es decir, a la cantidad de bienes y activos que posee y que les pertenecen, concluyendo en que la empresa es o no es rentable.

Una empresa es rentable cuando tiene capacidad para generar resultados positivos, o sea para generar utilidades. Así decimos que la empresa tiene una buena rentabilidad cuando está ganando dinero y decimos que la empresa no es rentable cuando pierde dinero, Situación que motiva tomar decisiones más certeras, fijar metas y hacer eficiente la producción.

La situación económica está directamente relacionada con la situación financiera, la misma que se define como la información que proporciona el balance, sobre la cantidad de deudas y activos que se tiene, de igual manera se hace evaluación, sólo con aproximaciones, pues se debe tomar en cuenta que el análisis financiero es una lectura sólo del Activo y el pasivo.

La situación económica de una empresa Osaki 2 tiene como dimensión El Margen Bruto y como indicador el porcentaje de la utilidad.

b) Rentabilidad

Es la relación existente entre los beneficios que proporcionan una determinada operación y la inversión que se ha hecho; cuando se trata del rendimiento financiero; se suele expresar en porcentajes. Una empresa es rentable cuando genera resultados positivos, es decir genera utilidades. Así decimos que la empresa tiene una buena rentabilidad cuando está ganando dinero y decimos que la empresa tiene una mala rentabilidad cuando ha perdido dinero.

c) Margen de utilidad

Según Farfán Peña, S. A. (2000), es una de varias mediciones clave que utiliza una compañía en la evaluación de su desempeño financiero. Ayuda a la empresa a conocer el porcentaje de sus ingresos después de los gastos (para los productos y/o servicios), lo que constituye la ganancia. Es deseable obtener un alto porcentaje de utilidad bruta, ya que proporciona a la empresa recursos financieros para pagar por la investigación, el desarrollo de productos y otros costos asociados con el funcionamiento y crecimiento de la misma. Una que tenga poca utilidad bruta tendrá recursos limitados.

CAPÍTULO 3. HIPÓTESIS

3.1. Formulación de la hipótesis

“La Implementación de un Sistema de Costo estándar, mejora la situación económica del restaurante Osaki 2, de la ciudad de Trujillo, optimizando su porcentaje de utilidad”.

3.2. Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES
INDEPENDIENTE Sistema de costos Estándar	Es el conjunto de normas y procedimientos que permiten establecer los costos totales y unitarios de los artículos a elaborar, por cada centro de producción, antes de su producción; así mismo ayuda en el control y toma de decisiones por parte de la gerencia	Verificación de los resultados de la Implementación	% de variación entre costo real y costo estándar
		Relación costo beneficio	% del beneficio de la utilidad mejorada

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES
DEPENDIENTE Situación Económica	Es el balance en términos monetarios en base a un valor de mercado determinado que se realiza en una empresa al final de un ejercicio.	Margen Bruto	% de utilidad

CAPÍTULO 4. MATERIAL Y MÉTODOS

4.1. Tipo de diseño de investigación.

Atendiendo a la naturaleza del presente trabajo de investigación, el presente estudio corresponde al tipo: Experimental Puro

Dado que, en el presente trabajo de investigación la implementación de un sistema de costos estándar, busca la mejora de la situación económica de la empresa, Osaki 2.

4.2. Material

4.2.1. Unidad de estudio.

Se estudia el Restaurante Osaki 2 en el periodo 2015, el cual cuenta con el siguiente personal, objeto u operaciones, que proporcionarán la información para el estudio y/o del cual se toman las mediciones u observaciones.

Unidad de análisis	Cantidad
Empresa (gerente , contador, administrador)	3
Chef	1
Operaciones de producción	3

4.2.2. Población.

Se consideró al área de cocina, para el estudio de la población, dado que a ésta, se aplicó, la implementación del sistema de costo estándar.

4.2.3. Muestra.

La muestra está dirigida al restaurante Osaki 2, quien brindará la información necesaria para el estudio.

4.3. Métodos.

4.3.1. Técnicas de recolección de datos y análisis de datos

4.3.1.1 Técnicas:

- Análisis documental

Se revisó el historial de ventas

- Entrevista

Se entrevistó al Gerente General y al personal (chef y personal de cocina) que labora en la Empresa, área de producción, a quienes se les formuló preguntas, sin límite alguno que permita obtener respuestas con la mayor amplitud y precisión.

4.3.1.2 Instrumentos:

Instrumentos de recolección:

- Libro de historial de ventas
- Cuestionario de entrevista

4.3.2. Procedimientos

Las actividades que se realizaron para el desarrollo de la investigación son:

- 1) Comunicación verbal con el propietario de la empresa Osaki 2, que cumple el rol de gerente.
- 2) Verificación de las actividades diarias del restaurante Osaki 2
- 3) Entrevista con el gerente y el chef
- 4) Revisión de la documentación del restaurante Osaki 2, en cuanto a sus ventas
- 5) Procesamiento y evaluación de la información
- 6) Búsqueda de información complementaria (bibliografía)
- 7) Diseño del sistema de costos estándar para el restaurante Osaki 2.
- 8) Implementación del sistema de costos estándar en el restaurante Osaki2.

CAPÍTULO 5. DESARROLLO

5.1 Datos de la empresa



Empresa trujillana familiar, Osaki que tiene mucha experiencia en la actividad económica de restaurantes, con 30 años en el mercado, que se atreve a crecer a través de una empresa piloto, Osaki 2 de propiedad de los hijos, fundadores de la familia Osaki.

Nombre comercial:	Restaurant Osaki 2
Numero de RUC:	10408678078
Propietario:	Osaki Cerna, Jean Carlos
Fecha inicio de actividades:	18/05/2011
Domicilio fiscal:	Av. Pablo Casals N° 553 Urb. Los cedros
Departamento:	La Libertad
Provincia:	Trujillo
Distrito:	Trujillo
Sistema de Contabilidad:	Manual
Actividad Económica:	CIIU 55205restaurantes, bares y cantinas

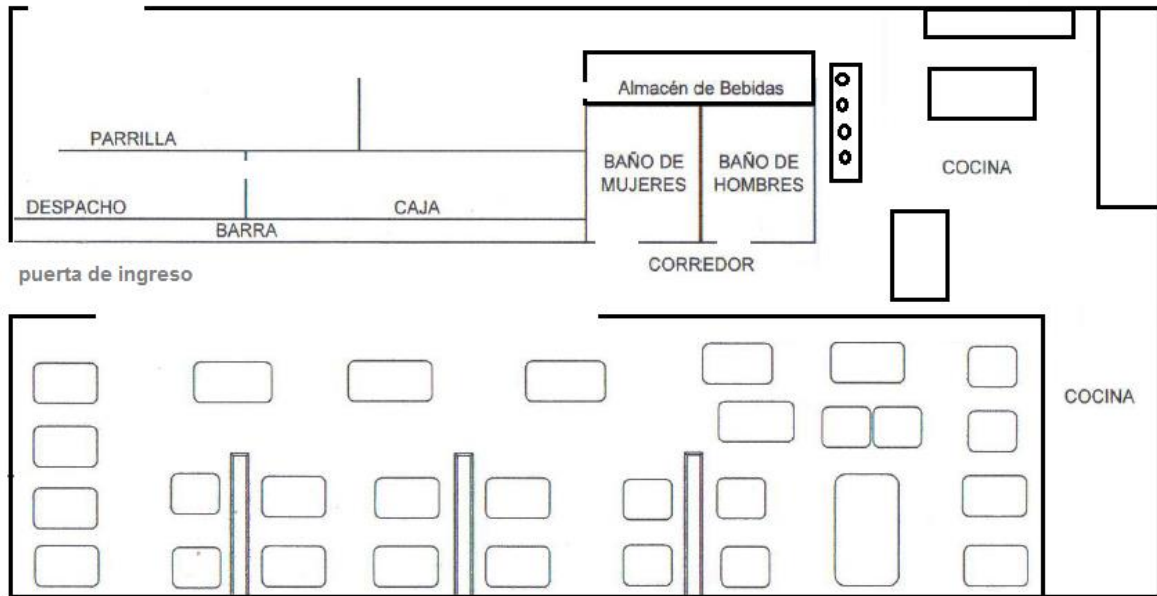
MISIÓN

Administrar eficaz y eficientemente el inmueble, a fin de prestar un servicio de calidad a la sociedad con eventos sociales, que satisfagan plenamente a los clientes y conlleve a incrementar los ingresos propios del Restaurante.

VISIÓN

Ser un órgano que ofrezca servicio eficaz y eficiente, que se aproxime a los estándares nacionales de calidad, a fin de ofertar un inmueble más productivo y competitivo, el mismo que genere mayores ingresos.

Figura n° 1 Distribución arquitectónica del restaurante Osaki 2



Fuente: Elaboración propia

Figura n° 2 Vista fotográfica del interior del restaurante.



Fuente: Elaboración propia

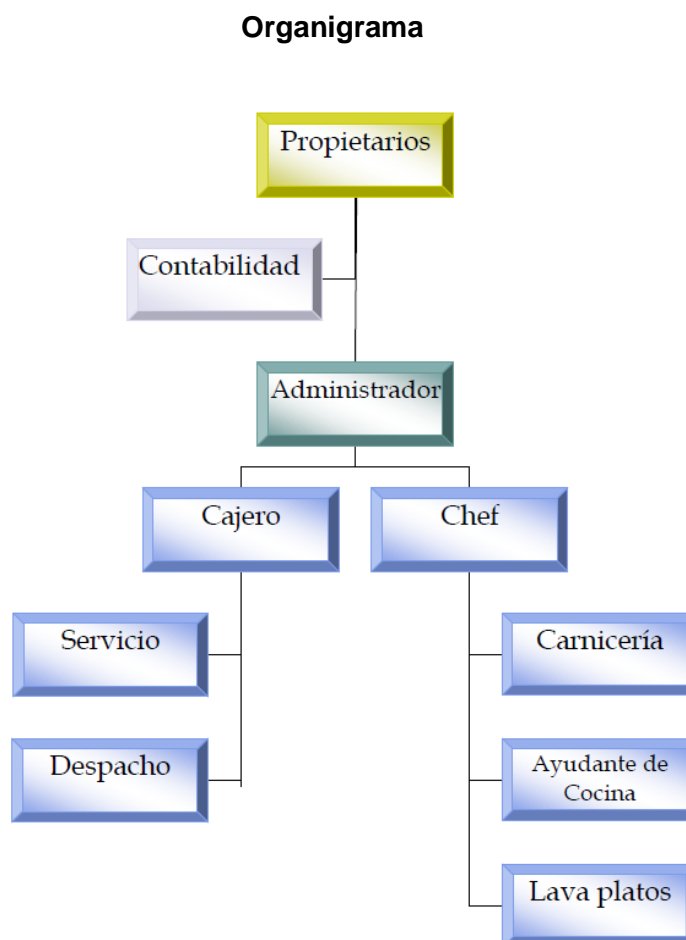
5.2 Diagnostico de la Empresa

En este estudio se ha tenido en cuenta los siguientes aspectos, como:

5.2.1. Organigrama de la Empresa

La empresa no contaba con un organigrama publicado, sin embargo a fin de determinar la obtención de la información que se necesitaba para el desarrollo de la presente tesis, se elaboró un organigrama como referencia de acuerdo a lo observado en el desarrollo de las actividades del restaurant, que no era el más óptimo; sin embargo brindaba las facilidades para el entendimiento de las actividades propias del restaurant. Además porque se necesita conocer la jerarquía y el orden en todo negocio.

Figura N°3 Organigrama



Fuente: Elaboración propia del tesista, según lo observado

5.2.2. Descripción de las áreas consideradas en el organigrama

Propietario: Es el representante legal de la empresa y el gerente general de la empresa que cumple las funciones como tal.

Contabilidad: Área donde el Personal encargado, se ocupa de los registros contables y de la tramitación ante la administración tributaria.

Administrador: Representa al área que maneja tanto la administración de la producción como el manejo de la caja.

Cajero: Es el responsable del manejo de la caja, el servicio de limpieza y el despacho al cliente

Servicio: Esta área considera a todo el personal que mantiene en condiciones saludables y de orden en todos los ambientes del restaurant.

Despacho: Esta área está representada por los mozos que atienden directamente al cliente, limpian mesas, recogen la vajilla utilizada, colocan los platos servidos en la mesa, cubiertos, servilletas y otros.

Chef: Es el personal necesario a fin de que el restaurant cumpla con las funciones, elaborar los platos con los ingredientes necesarios y cantidades optimas y supervisar las área de carnicería, lava platos y ayudantes de cocina.

Carnicería: A esta área se le ha asignado la responsabilidad del almacén y se encarga de velar por los abastecimientos de las diferentes carnes utilizadas y sus condimentos correspondientes dependiendo del tipo de carne, Así también se le asignado el abastecimiento de los elementos como combustible, servilletas, manteles y otros.

Ayudante de cocina: Es el personal adjunto al Chef y que auxilia en las labores de picado, licuados, lavado de carnes, etc. Que complementan y facilitan la labor del Chef.

Lavaplatos: Personal dedicado al continuo servicio de mantener los utensilios como platos, cubiertos, ollas y recipientes diversos, equipos y mesas de la cocina, siempre limpios para poder usarlos.

De todo este personal resaltaré el parámetro más representativo en la elaboración de esta tesis, detallando objetivo, funciones y producción del mismo:

COCINA

a) Objetivo:

Preparar oportuna y correctamente los alimentos, procurando además, una buena presentación de los diferentes componentes del menú; así como el aprovechamiento óptimo de la materia prima, para satisfacer la demanda culinaria, en el Restaurant.

b) Personal de cocina propiamente dicho:

Chef, el ayudante de cocina y lava platos

Funciones del chef:

- Recibir y distribuir la materia prima, el equipo y demás utensilios de cocina que se emplean en el proceso de elaboración de los distintos menús.
- Verificar que la preparación de los platos sea la correcta, en estricto apego a las indicaciones contenidas en la hoja de producción.
- Supervisar y racionalizar, la materia prima durante el proceso de la elaboración.
- Coordinar las actividades del personal y supervisar la sazón de los platos que se ofrecen.
- Cumplir y hacer cumplir las normas de higiene y seguridad en la preparación de los alimentos.
- Procurar que se haga uso adecuado del equipo y el aseo de estos, incluyendo las diversas zonas de la cocina.
- Efectuar actividades afines o similares a las anteriores de su puesto, que le sean encomendadas por su jefe inmediato
- Coordinar las actividades con el personal a su cargo y supervisar la calidad con la que se sirven los alimentos preparados.

- Vigilar que cada una de las funciones encomendadas a su personal, sean cumplidas.
- Realizar otras actividades inherentes al área.

Funciones del Ayudante de cocina:

- Auxiliar al Chef en la preparación de los platos siguiendo estrictamente las indicaciones encomendadas.
- Cumplir las normas de higiene y seguridad en las actividades de cortado y picado de los alimentos, tal como indica el Chef.
- Procurar hacer uso adecuado del equipo y el aseo de estos, incluyendo las diversas zonas de la cocina utilizadas.
- Efectuar actividades afines o similares de su puesto, que le sean encomendadas por su jefe inmediato

Funciones del lava platos:

- Limpiar la cocina y los utensilios, tales como: charolas, vasos, cucharas, tenedores, platos, cuchillos y otros que emplean los comensales, durante los servicios que se les otorga en el Restaurant
- Después de cada servicio dejar todos los vasos y charolas limpios, en los estantes en la zona de comedores.
- Mantener siempre listo, el lava platos de loza, para operar en todo momento.
- Verificar el suministro de líquidos limpiadores, desincrustantes, desinfectantes y secadores en la cocina especialmente en el lavaplatos de loza.

c) Producción de cocina:

De las entrevistas a la sección cocina, se ha elaborado esta lista de platos que son los más solicitados por el público, al que se agregado su costo actual; así también se ha elaborado la lista de productos o ingredientes principales.

LISTA DE LOS PLATOS CON MÁS DEMANDA

Así también de se ha elaborado el siguiente cuadro de los platos de mayor demanda y que se usaran en el desarrollo del sistema de costos estándar

Según anexo n°10

Tabla N°1 Lista de platos

PLATOS	PRECIO
LOMO SALTADO	S/.20.00
CEVICHE DE PESCADO	S/.22.00
CABRITO	S/.17.00
ARROZ CON PATO	S/.18.00
PEPIAN DE CUY	S/.25.00
MILANESA DE POLLO	S/.13.00
CHICHARRON DE PESCADO	S/.10.00

Fuente: Elaboración Propia

INGREDIENTES

Tabla N° 2 Ingredientes

lenguado	kilo
Chita	kilo
Reineta	kilo
congrio	kilo
pejerrey	kilo
tollo	kilo
cabrilla	kilo
perico	kilo
corvina	kilo

Choros	docena
conchas de abanic	docena
langostinos	docena

pollo	kilo
carne de vacuno	kilo
carne de lomo	kilo
carne de cabrito	kilo
carne de cuy	800 grs
carne de cuy	900 grs

papa amarilla	kilo
camote amarillo	kilo
camote morado	kilo
choclo	kilo
yuca	kilo
cebolla	kilo
lechuga	docena
limones	ciento

sal x 25	bolsa
pimienta entera	kilo
Vinagre tinto	litro
Aceite vegetal	5 litros
comino molido	kilo

Arroz superior	bolsa
Harina de mani	kilo
Harina de Maiz	kilo
Harina de trigo	kilo
Pan rallado	kilo

crema de rocoto	kilo
mayonesa	kilo

Fuente: Elaboración Propia

5.2.3 Sistema de Costos Empírico

La empresa no cuenta con un sistema de costos formal, todos sus cálculos son de carácter empírico; sin embargo la competencia, que es cada vez mayor, dado la gran diversidad de platos, cantidad de restaurantes y de diferentes especialidades, razón por la cual, la empresa muestra su deseo de contar con un sistema de costos, para el manejo de los mismos.

Las anotaciones que se evidencian, son una programación de los platos a producir, detalle de los ingredientes a utilizar, no cuenta con un programa de compras diarias o semanales, así también no se cuenta con un listado de

micro ingredientes, para guisos preparados, carne condimentada, carne fileteada preparada y congelada.

Se tiene deficientes Controles de medición de gas, se tiene recibos de luz y de agua emitidos por las entidades correspondientes.

En cuanto a los costos de los platos, las recetas tienen un costo estimado partiendo del costo de las carnes (pescado, res, cabrito, pato, cuy y pollo), al que se adiciona, un estimado de consumo de combustible, energía eléctrica, consumo de agua, un estimado de uso de servilletas y servicios adicionales. A este costo se le duplicaba y este era el precio final para la receta. Por ejemplo:

Tabla N°3 Determinación del Lomo Saltado

Lomo Saltado	costo
250 gr. Carne de res	s/.4.00
Estimado de complementos	s/.3.00
Combustibles y otros	s/.1.50
Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.00
SUB TOTAL	s/.9.50
utilidad	s/.9.50
Valor estimado de venta	s/.19.00
Precio al publico	s/.20.00

Fuente: Elaboración propia

EL valor estimado de venta es el subtotal más la utilidad y ésta es un monto igual al subtotal, resultando s/. 19.00, sin embargo por decisión del gerente el precio al público es de s/. 20.00, precio que aparece en la carta del restaurante.

Tabla N°4 Determinación del Ceviche

Ceviche para 4 personas	costo
1 kilo de lenguado	s/.30.00
Estimado de complementos	s/.7.00
Combustibles y otros	s/.1.50

Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.50
SUB TOTAL	s/.40.00
Costo por plato	s/.10.00
utilidad	s/10.00
Valor estimado de venta	s/.20.00
Precio al público por plato	s/.22.00

Fuente: Elaboración Propia

EL valor estimado de venta es el subtotal más la utilidad y ésta es un monto igual al subtotal, resultando s/. 20.00, sin embargo por decisión del gerente el precio al público es de s/. 22.00, precio que aparece en la carta del restaurante.

Tabla N° 5 determinación del Cabrito

Cabrito para 4 personal	costo
1200gr Carne de cabrito tierno	s/.14.00
Estimado de complementos	s/.9.00
Combustibles y otros	s/.1.50
Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.00
SUB TOTAL	s/.25.50
Costo por plato	s/.6.37
utilidad	s/.6.37
Valor estimado de venta	s/.12.74
Precio al publico	s/.17.00

Fuente: elaboración propia

Como se puede observar el gerente decide que el costo estimado de venta es siempre el doble del costo por plato, pensando que se paga por dos condiciones preparar el plato y el servicio al cliente, a finando después el costo con su criterio a s/ 17.00.

Tabla N° 6 Determinación del Pepián de Cuy

Pepián de Cuy para 2 personal	costo
1 cuy	s/.27.00
Estimado de complementos	s/.6.00
Combustibles y otros	s/.1.50
Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.00
SUB TOTAL	s/.35.50
Costo por plato	s/.17.75
utilidad	s/.17.50
Valor estimado de venta	s/.35.50
Precio al publico	s/.25.00

Fuente: elaboración propia

Como se puede observar el gerente decide que el costo estimado de venta es siempre el doble del costo por plato, pensando que se paga por dos condiciones preparar el plato y el servicio al cliente, a finando después el costo para poder competir en el mercado colocando el precio a su criterio s/ 25.00.

Tabla N°7 determinación del chicharrón de pescado

Chicharrón de pescado para 6 personas	costo
1 kl tollo	s/.15.00
Estimado de complementos	s/.10.00
Combustibles y otros	s/.2.00
Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.00
SUB TOTAL	s/.28.00
Costo por plato	s/.4.67
utilidad	s/.4.67
Valor estimado de venta	s/.9.34
Precio al publico	s/.10.00

Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar el gerente decide que el costo estimado de venta es siempre el doble del costo por plato, pensando que se paga por dos

condiciones preparar el plato y el servicio al cliente, a finando después el costo para poder competir en el mercado colocando el precio a su criterio s/ 10.00.

Tabla N° 8 Determinación de milanesa de Pollo

Milanesa de pollo para 2 personas	costo
½ kl de pechuga de pollo	s/.4.00
Estimado de complementos	s/.3.00
Combustibles y otros	s/.1.00
Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.00
SUB TOTAL	s/.9.00
Costo por plato	s/.4.50
utilidad	s/.4.50
Valor estimado de venta	s/.9.00
Precio al publico	s/.13.00

Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar el gerente decide que el costo estimado de venta es siempre el doble del costo por plato, pensando que se paga por dos condiciones preparar el plato y el servicio al cliente, a finando después el costo para poder competir en el mercado colocando el precio a su criterio s/ 13.00.

Tabla N°9 Determinación del arroz con pollo

Arroz con Pato para 6 personas	costo
1.2 kl de Pato	s/.15.00
Estimado de complementos	s/.14.00
Combustibles y otros	s/.2.00
Imprevistos (servicios adicionales)	s/.1.00
SUB TOTAL	s/.32.00
Costo por plato	s/.5.33
utilidad	s/.5.33

Valor estimado de venta	s/.10.66
Precio al publico	s/.18.00

Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar el gerente decide que el costo estimado de venta es siempre el doble del costo por plato, pensando que se paga por dos condiciones preparar el plato y el servicio al cliente, a finando después el costo para poder competir en el mercado colocando el precio a su criterio s/ 18.00.

Personal de Restaurant

01 Administrador

01 Chef

03 ayudantes de cocina

05 mozos

01 Cajero Administrador

01 personal de seguridad

Horarios de atención de lunes a domingo 8:00 am a 8:00 pm

5.2.4 Conclusiones del Diagnostico

Datos Generales - OSAKI 2

OSAKI 2, fue constituida por Escritura Pública del 18 de mayo de 2011 otorgada e inscrita en los Registros Públicos de la Ciudad del Trujillo.

Su domicilio fiscal se encuentra en Av. Pablo Casas N° 553, urb. Los Cedros la ciudad del Trujillo y el Departamento de La Libertad.

Paquete accionariado

OSAKI 2 está incluida en el grupo económico perteneciente al Sr. OSAKI CERNA, JEAN CARLOS, propietario de empresas de mayoristas de abarrotes, y negocios en el rubro del turismo.

Medición económica y financiera:

Se realiza de una forma casi manual, calculando a grandes rasgos los gastos y costos que se necesitará en un periodo determinado. Por el momento este aspecto lo tiene a cargo el administrador, predominando su criterio en la toma de decisiones.

Asesoramiento y Servicio Técnico

Esta empresa recibe asesoramiento de profesionales involucrados con la empresa Electra y Curacao. Quienes realizan el mantenimiento de los electrodomésticos cada 3 meses.

Gestión Logística y Abastecimiento de Materias Primas

El abastecimiento de las materias primas, las realiza el administrador en coordinación el chef, Este último determina la calidad de dichas materias primas.

Gestión Humana

OSAKI 2, tiene 1 local en Trujillo, El número total de trabajadores al 31 de diciembre de 2013 y al 31 de diciembre de 2014 fue de 4 y 8, respectivamente, los mismos que se muestran a continuación:

Tabla N° 10 variación del personal

PERSONAL	2013	(%)	2014	(%)	Variación en personal (%)
CHEF	1		1		
AYUDANTES Y MOZOS	4	50	8	66.67	16.67%
CAJERA ADMINISTRATIVA	1		1		
PERSONAL DE SEGURIDAD	1		1		
ADMINISTRADOR	1		1		
TOTAL PERSONAL	8	100	12	100	16.66%

Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar la variación en cantidad de personal, se ha dado en ayudantes y mozos de 4 en 2013 a 8 en el 2014. Representando una variación de un personal equivalente al 16.67%

Situación económica

Situación económica al 31 de diciembre 2014:

Según la información proporcionada por el administrador se ha determinado ventas en el año 2014 por un monto aproximado de un monto de s/.98,475 y una utilidad neta de 25.177.43 considerando Gastos de venta, administrativos y operativos, tal como se muestra a continuación:

Restaurant Osaki 2		
Estado de resultados al 31 de diciembre del 2014		
Ventas Netas	98,475.00	100%
Costo de Venta	-54,385.25	-55%
UTILIDAD BRUTA	44,089.75	45%
Gasto de Ventas	-2,938.00	-3%
Gasto Administrativo	-5,184.00	-5%
GASTO OPERATIVO	35,967.75	37%
Impuesto a la Renta	10,790.33	11%
UTILIDAD NETA	25,177.43	26%

Fuente: Área administrativa del Restaurante Osaki2

Situación Interna del Restaurante OSAKI 2

Durante el año 2014 se ha encontrado diversidad de controversias en la utilización de materiales y desperdicio de estos; así mismo hay un desorden en la parte de cubrir costos, a veces hasta innecesarios; perdiendo materia prima importante, el cual se evidencia por ejemplo en el momento del recojo de vajilla utilizada por el cliente, tal como se muestra en las entrevistas realizadas a los mozos y lava platos, (ver el anexo N°10) y la toma de decisiones ha sido bastante irregular ya que no cuenta con una herramienta de medición el cual facilite a la gerencia información más exacto y eficaz.

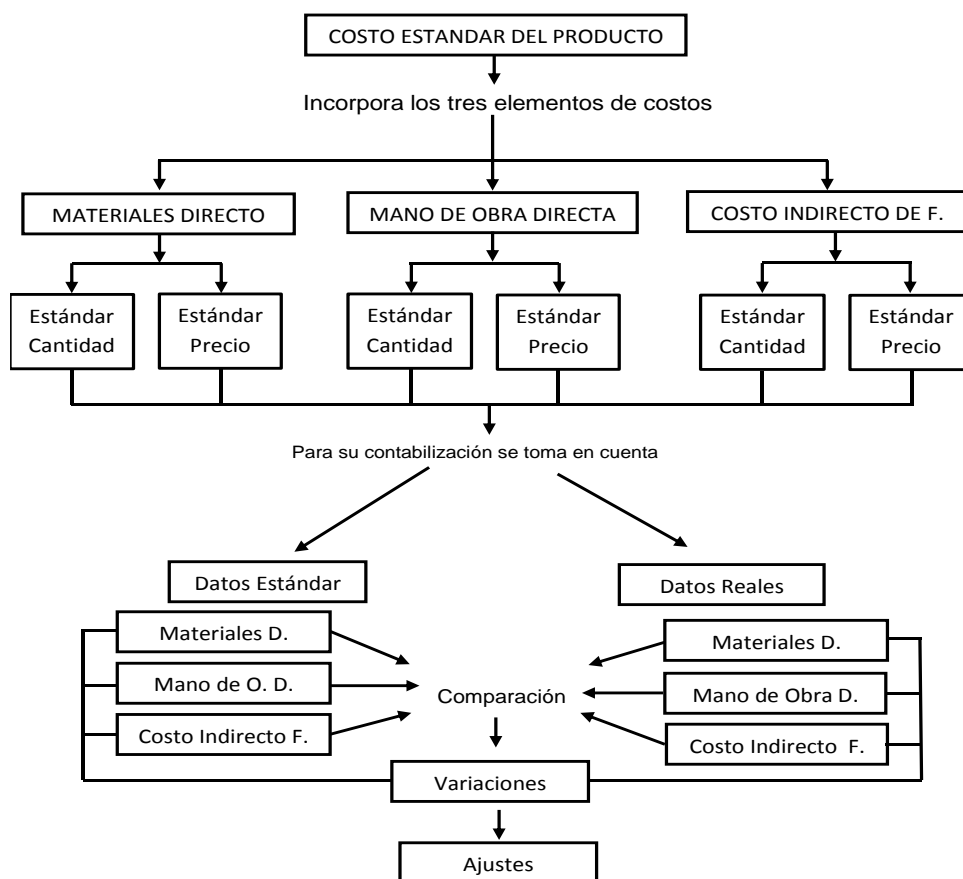
5.3 Diseño del sistema de costos Estándar

El sistema de costos, cuyo proceso es dinámico, se orienta a la planeación y control administrativo y exige a las empresas que utilicen técnicas igualmente dinámicas.

Así mismo, Planifica la producción de un determinado artículo, para poder conocer sus costos, mediante un procedimiento, que se anticipa para tomar decisiones acertadas, en cuanto a la valoración de inventarios, actividades en proceso, actividades terminadas, determinando el precio de venta con anticipación y otras decisiones, que requieren de una información más oportuna.

Las condiciones anteriores, han permitido el desarrollo de un sistema, que permita mejores controles, mejores decisiones y una mejora total de la administración.

Figura N°4 Mapa mental del sistema de costos estándar del producto



Fuente: Elaboración Propia

La tarea de los que administran un restaurante, es anticiparse a la demanda de clientes, considerando cantidad, gustos y preferencias por platos, que tendrán en un día determinado de la semana, a fin de elaborar la lista de requerimientos

relacionados a las recetas que tiene cada plato en especial, desde aderezos, ensaladas, mezcla de micro ingredientes, carnes de todo tipo como pollo, res, cuy, pescado y cabrito.

Es conveniente conocer que un sistema de costo estándar, involucra conocer que:

- 1) Un estándar se puede definir como un patrón de medida científicamente elaborado.
- 2) Un costo estándar es entonces un patrón de medida que nos indica cuánto debería costar la elaboración de un producto o la prestación de un servicio si se dan ciertas condiciones.
- 3) Un sistema de costos estándar, es el conjunto de procedimientos y normas que permiten determinar el costo estándar y además ayudar en el control y la toma de decisiones.
- 4) Cuando los estándares se involucran formalmente al sistema contable de la empresa se dice que hay un sistema de contabilidad de costos estándar

Para el diseño del **SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR** se debe tener en
Cuenta en la hoja Excel.

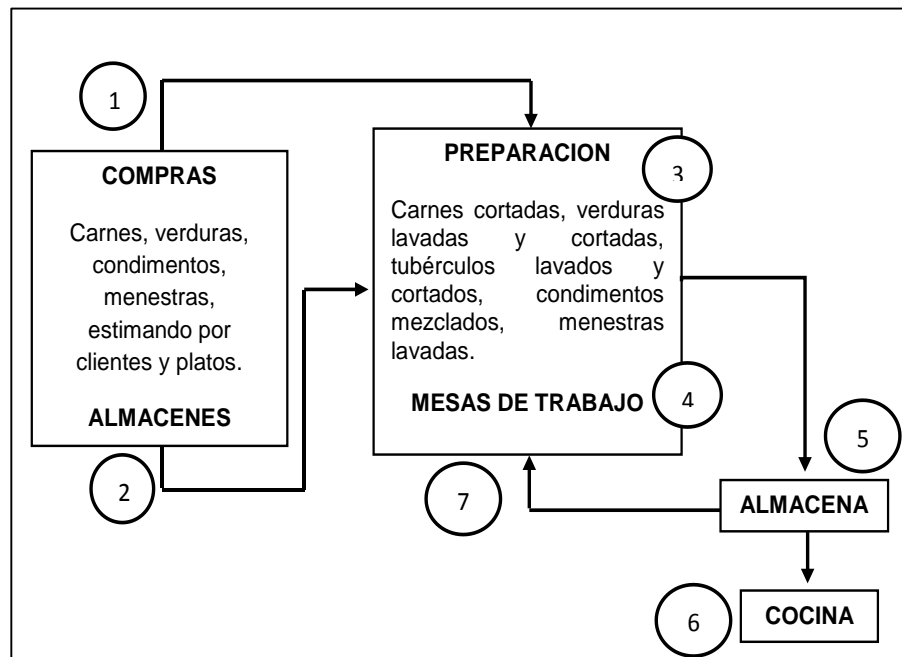
5.3.1 Pasos para el Diseño del sistema de costos estándar

El diseño propiamente dicho del sistema de costo estándar considero previamente el siguiente mapa de procesos que implica varios pasos a seguir:

5.3.1.1. Conocimiento del negocio o actividad que realiza la empresa

Figura N°5 Grafica del Esquema de labores productivas en un restaurant

(Mapa de procesos)



Fuente: Elaboración Propia

Leyenda:

- 1.- Comprende las compras anticipadas (arroz, tubérculos, aceite, menestras) y las compras de productos frescos del día de atención a primeras horas (carnes frescas de todo tipo y verduras), todas estas deben hacerse de acuerdo a la cantidad de clientes y a los platos que se van a prepararse durante la atención del cliente.
- 2.- Una vez comprado se almacena de acuerdo a su nivel de temperatura para mantenerse y conservarse.
- 3.- El día de atención al cliente, muy temprano se preparan y sazonan las carnes, las verduras se limpian, las menestras se lavan, el arroz se lava, ciertas carnes se cuecen a medias esperando el pedido.

4.- En la mesa de trabajo se cortan verduras, las menestras y el arroz se cuecen, se preparan micro ingredientes, se preparan ensaladas.

5.- Se almacena todo lo realizado en la preparación y la mesa de trabajo esperando el pedido del cliente, en esta parte se empiezan a generar productos en proceso.

6.- Se lleva a la cocina los pedidos de los clientes y se realiza la atención.

7.- Lo que no se ha utilizado queda para ser usado en la mesa de trabajo para el siguiente día pero conservado y almacenado.

5.3.1.2. Se determinó la lista de materiales directos

De las recetas de mayor demanda de cada uno de los platos, por el público, se elaboró las listas de ingredientes (Materiales directos) para cada uno de ellos; las mismas que se muestran a continuación:

PLATOS PARA SER UTILIZADOS EN EL ESTANDAR (RECETAS)

Ceviche

Materiales Directos

- Pescado lenguado
- Apio picada
- Ajos machacados
- Ají mirasol picado
- Ají limo picado
- Jugo de kion dos cucharadas
- Jugo de limones
- Caldo de pescado
- Sal y pimienta



- Camote amarillo sancochado
- Choclo sancochado
- Hojas de Lechuga
- Cebolla picada en juliana.
- Mococho al gusto

Fuente: restaurant osaki 2

Lomo saltado

Materiales Directos

- carne de res
- cebolla.
- tomate.
- ají limo.
- ají amarillo.
- ajo molido.
- vinagre tinto.
- cucharadas de sillao.
- perejil picado.
- Sal y pimienta al gusto.
- Arroz
- Papa cortada en tiras



Fuente: restaurant osaki 2

Cabrito

Materiales Directos

- cabrito tierno
- Aceite
- Arroz
- palillo en polvo
- pimienta en polvo
- Chicha de jora
- ajos molidos
- orégano restregado
- comino en polvo
- Sal al gusto
- Cebolla
- frejol
- pimientos



Fuente: restaurant osaki 2

Arroz con pato.

Materiales Directos

- Arroz
- Pato
- zanahorias
- taza de alverjitas
- taza de culantro molido
- tazas de cerveza negra
- taza de agua
- cucharada de ajo molido



- cucharada de ají amarillo
- cucharadas de sal
- cucharadita de pimienta
- cucharadita de comino
- pimienta (cortado en tiras)
- pimienta (cortado en cuadritos)
- cebolla roja (cortada en cuadritos)
- cucharadas de aceite

Fuente: restaurant osaki 2

Pepián de Cuy

Materiales Directos:

- Un cuy frito.
- Una taza de harina de maíz.
- Media taza de maní molido.
- Dos tazas de aceite.
- Una cebolla roja picadita.
- Una cucharadita de ajo.
- Una cucharada de ají colorado.
- Dos tazas de arroz tostado y molido.
- Dos cucharadas de aceite vegetal.
- Cuatro tazas de caldo de la cocción del cuy.
- Sal al gusto



Fuente: restaurant osaki 2

Milanesa de pollo

Materiales Directos:

- pechugas de pollo
- taza de harina de trigo
- huevos enteros, batidos
- taza de pan rallado
- cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta
- cucharadas de aceite



Fuente: restaurant osaki 2

Chicharrón de pescado

Materiales Directos:

- Pescado.
- yuca sancochada
- huevos.
- cucharadas de harina.
- cucharadas de maicena.
- Media taza de leche
- Aceite.
- Sal y pimienta al gusto



Fuente: restaurant osaki 2

Ingredientes a Emplear en las Recetas: Se ha considerado costos de mercado de acuerdo a las condiciones de las temporadas, por lo que se tiene costos mínimos, medios y máximos.

5.3.1.3. Creación de los estándares

Por lo general, los estándares se establecen para medir y comparar cuatro aspectos: Cantidad, calidad, costo y tiempo.

Cantidad: Para Producir la cantidad establecida para satisfacer las necesidades de los clientes, se tiene que:

Una res, tiene varias partes aprovechables para diferentes productos, como es el caso del lomo fino, que se encuentra en cantidades muy pequeñas, y las otras partes son variables en sus cantidades, tal es el caso del churrasco, bistec de tapa, asado, y cabeza de lomo, en cada res, por lo cual, en la programación de platos, se debe tomar las previsiones y comprar la cantidad necesaria, para satisfacer la demanda y los imprevistos que puedan presentarse en el momento de atender a los clientes.



Estándares que utiliza el restaurant para manejar sus cantidades de carne al momento de comprar.

PARA EL CASO DE CARNE DE VACUNO

Estándar CARNE VACUNO	
Lomo fino	2.5KG / RES
Oportunidad de medición	Al comprar 1.8kg / res x 2 = 3.6kg
Resultados obtenidos	necesidad en cocina 2.5 kg
Diferencias encontradas	- 1.10 kg de diferencia

Tuvo que comprarse 3.6 kg porque se vende por pieza, no por kilos

Rendimiento de carne en:

Terberos 54 - 56 %

Vaquillas, novillos 59 – 60%

Vacas 58%

Rendimiento por peso:

Flacos 45 - 49%

Gordos 58 - 60%

Muy gordos 62 - 65%

Decreto Supremo N° 021-93-ITINCI, el Reglamento de Restaurantes

PARA EL CASO DE LOS PECES

Prima la especie marina, para determinados platos, como es el caso de la chita, la corvina, el lenguado, el perico, congrio, tollo, lo ideal la hora de comprar es el tamaño, para ser aprovechable, la pulpa de carne para los ceviches o los filetes de pescado y mientras el pez es más chico, más se pierde la cabeza, en determinados platos. Aun cuando se establezca el estándar, en tamaño lo que se debe tener presente en el momento de la compra, es justamente lograr el estándar, porque es lo ideal.

Por ejemplo:

LENGUADO, Puede alcanzar los 80 cm de longitud y pesar hasta 6 kilos; pero generalmente, pesa entre 1 y 3 kilos.

Debido al color y la firmeza de su carne, es el pescado preferido para el cebiche.

CHITA, Mide entre 30 y 40 cm y pesa hasta 3 kilos.

CORVINA, Puede medir hasta un 1 Metro y pesar más de 15 kilos. Es una de las especies más utilizadas en la preparación del ceviche.

MERO, Es un pez de gran tamaño que puede alcanzar hasta 1,40 metros de longitud y superar los 50 kilos de peso

Estándares que utiliza el restaurant, para manejar sus cantidades al momento de comprar.

EstándarCORVINA	15 kg
Oportunidad de medición	Al comprar 12 kg x 2 = 24 kg
Resultados obtenidos	necesidad en cocina 15 kg
Diferencias encontradas	- 9 kg de diferencia

Tuvo que comprarse 2 piezas que pesaban 12 kg c/una en promedio

Estándar LENGUADO	6 kg
Oportunidad de medición	Al comprar 4kg x 2 = 8 kg
Resultados obtenidos	necesidad en cocina 6 kg
Diferencias encontradas	- 2 kg de diferencia

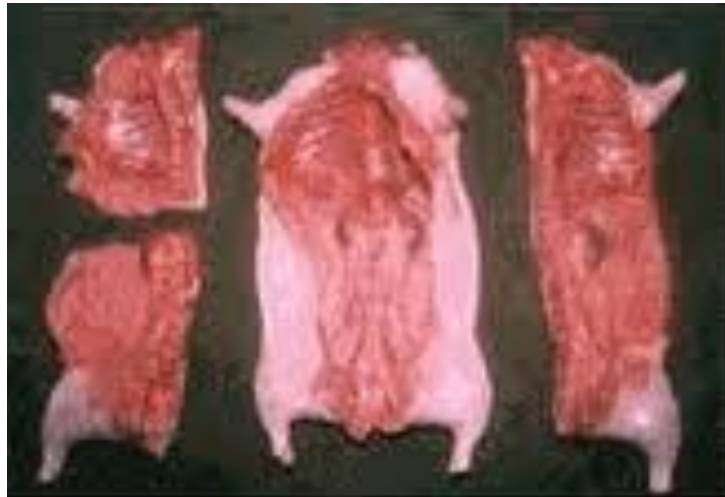
Tuvo que comprarse 2 piezas que pesaban 4 kg en promedio cada una.

Decreto Supremo N° 021-93-ITINCI, el Reglamento de Restaurantes

PARA EL CASO DE LA CARNE DE CUY

La raza del cuy, juega un papel importante para la cantidad y sabor del mismo, para este producto, se prefiere una carcasa que fluctúe entre 800 y 900 gramos, dado que en su preparación, sobre todo en las frituras tiende a encogerse, para el caso de guisados de cuy, la reducción no es tan

significativa, es por ello se debe comprar cuyes, que reúnan esa característica básica e importante.



Estándares que utiliza el restaurant, para manejar sus cantidades de cuy al momento de comprar.

Estándar CUY	1 pieza peso 800 grs. X 8 = 6.40kg
Oportunidad de medición	Al comprar 8x 760 grs = 6.08 kg
Resultados obtenidos	necesidad en cocina 6.40 kg
Diferencias encontradas	- 0.32 grs de diferencia

Tuvo que comprarse 8 piezas, que pesaban en promedio 760 grs, porque se compró en el mercado a ese peso y al comparar con los platos, que el cliente está acostumbrado, a un tamaño de 800grs, hay un descontento en el cliente y como tal, se va a traducir en una disminución de las ventas.

Decreto Supremo N° 021-93-ITINCI, el Reglamento de Restaurantes

PARA EL CASO DE LAS AVES

Las aves de corral, son una de las más consumidas por la cantidad y sabor, en el mercado actual se prefiere una carne (milanesa de pollo o presa de pato) que fluctúe entre 200 y 400 gramos, dado que en su preparación, sobre todo en las frituras tiende a encogerse, para el caso de guisados, la reducción no es tan significativa, es por ello se debe comprar aves (pollo o pato), que reúnan las condiciones necesarias



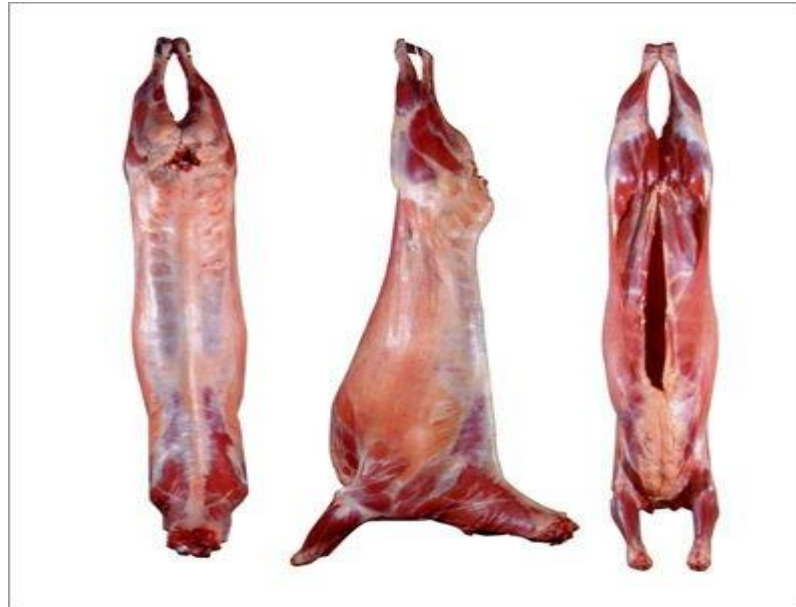
Estándar AVES	1 pieza peso 400 grs. X 4 = 1.60kg
Oportunidad de medición	Al comprar 4x 350 grs = 1.40 kg
Resultados obtenidos	necesidad en cocina 1.60 kg
Diferencias encontradas	- 0.20 grs de diferencia

Decreto Supremo N° 021-93-ITINCI, el Reglamento de Restaurantes

EN CUANTO A LA CARNE DE CAPRINO

A pesar de tener una variedad de razas, como es caso del criollo, Nubian, Anglonubian, murciana, etc., las preferencias por su sabor, están dirigidas al criollo mejorado, para el caso del estándar, se ha tomado en cuenta la edad de sacrificio, porque el sabor es primordial para su preparación, por cuanto la edad ideal es cabrito tierno, con un peso aproximado de 20 kg, se

debe tener en cuenta la cantidad de carne necesaria bajo las condiciones de tamaño y edad para una determinada, cantidad de platos.



La carne dependería de la edad, el sabor y el rendimiento por plato

EstándarCAPRINO	8kg	9 kg peso vivo (1 mes – 1 1/2 mes de edad)
Rendimiento		de 4 a 5 kg carcasa
Oportunidad de medición		Al comprar 10 -13 kg 3 meses
Rendimiento		de 5 a 6 kg carcasa
Resultados obtenidos		necesidad en cocina 6 kg carcasa
Diferencias encontradas		ninguna

Tuvo que comprarse 1pieza que cumplía el estándar en peso; pero no así en la especificación de edad. En todo caso debió ser de menor peso pero 2 piezas.

Decreto Supremo N° 021-93-ITINCI, el Reglamento de Restaurantes

La preferencia por un cabrito tierno, genera menos carne y como tal se necesita más números, de cabritos tiernos.

RESUMEN DE PRODUCTOS ESTANDARIZADOS (TAMAÑO Y PESO)

En este cuadro se determina el tamaño y el peso de los elementos estandarizados y que debe manejar para las compras.

Tabla N° 11 Productos estandarizados

PRODUCTO	ESPECIE / RAZA	TAMAÑO / EDAD	PESO
Carne de Pescado	Lenguado	80 cm	6 kg
Carne Vacuno (lomo fino, bsteck, otros)	Brow Swiss	1.00 1.50 Años	650 Kg
Carne Ovino	Criollo	1.00 1.50 meses	10 kg
Carne de Pato	Berberi Pekin	9 semanas	3.00 kg
Carcasa Cuy	Inti peruano	10 semanas	800 - 900 grs.
Carne de pollo	Ross	7 semanas	2.5 kg.
Carne de pescado	Corvina	1.00 2.00 metros	50 kg
Camote	Amarillo	Medio	100 gramos
Choclo	Serrano	15 cm	300 gramos
lechuga	Rizada	65 dias	10.20 grs
Cebolla	Cabeza	5 meses	88 grs
Arroz	Extra	Grande	
Papa	Amarilla	Mediana	100 grs
Frejol	Canario	Uniforme	
Yuca	Mandioca	Grande y fresca	½ kg.

Fuente: Elaboración Propia

Decreto Supremo N° 021-93-ITINCI, el Reglamento de Restaurantes

Este resumen se ha hecho en base a la información del cocinero, información encontrada en revistas especializadas, normatividad legal y a la experiencia de los dueños del restaurant Osaki 2.

Calidad: Es hacer las cosas conforme al control de materia prima recibida, control de calidad de producción, a las especificaciones del negocio o a las necesidades del cliente.

Esto lo podemos adecuar conforme al reglamento tecnológico de carnes en virtud del sistema de comercialización de alimentos; se prescribe además las normas, para la industrialización de los animales de abasto y la comercialización de carnes y de sus derivados.

La inspección sanitaria es obligatoria en todos los camales, debiendo realizarse con el personal que manipula carnes, menudencias, apéndices y todo lo que se refiere a productos cárnicos, vehículos destinados al transporte de animales, carnes, vísceras y pieles, animales antes del beneficio, las carcasas, vísceras, apéndices y pieles, instalaciones del camal, verificación del destino de los decomisos y condenas.

Los animales deberán inspeccionarse a su llegada al camal y durante el reposo, en pie y en movimiento. Cuando se detecten animales enfermos serán trasladados al corral de aislamiento para su examen, tratamiento bajo vigilancia del médico veterinario, disponiéndose la desinfección de los lugares en donde transitaron.

Es el caso de las otras materias primas que se utilizan en el restaurant como el tipo de papa, verduras frescas y en buen estado, deben reponerse diariamente para lograr la mayor frescura.

Las frutas, verduras, hortalizas, legumbres y otros productos vegetales utilizados en el restaurant son conservados en lugares adecuados para su mejor aprovechamiento.

Los productos vegetales, especialmente los que no se someten a ningún tipo de procesamiento, no suelen estar implicados en brotes de enfermedades alimentarias al momento de adquirirlos. Sin embargo, pueden servir como vehículo de muchos gérmenes patógenos, parásitos y productos

químicos, y causar enfermedades si no se respetan una serie de condiciones durante el cultivo, la recolección, el almacenamiento o el transporte.

Por otra parte, algunos productos vegetales son altamente perecederos y pueden sufrir en poco tiempo procesos de putrefacción o enmohecimiento, haciéndolos inadecuados para el consumo.

Gran parte de las verduras y hortalizas que llegan al consumidor lo hacen en estado fresco, y en conserva. Otras veces, en forma de producto congelado o deshidratado.

Existe una gran variedad de productos hortofrutícolas, cada uno de ellos tienen sus características particulares.

- Del total de piezas ingresadas al almacén de verduras, no más del 3% se pierden por rozamiento, desglose de hojas o maltrato durante este proceso de conservación.
- Del total de verduras frescas, al menos el 85% es utilizado y es considerado de excelente calidad, y la diferencia se pierde por limpieza.

Costo: Se relaciona con; Evitar desperdicios, bajo un estándar, identificar productos defectuosos para retirarlos, conocer el proceso de producción, para evitar actividades innecesarias, establecer las mermas, aceptables bajo estándar, trabajar con mínimos costos de electricidad, contratar personal adicional por campañas, utilizar los equipos necesarios a fin de evitar demoras en el proceso productivo, utilizar la indumentaria necesaria en la cocina para evitar devoluciones de los clientes, evitar una mala programación, etc.

Determinación de Cantidades estándar para las recetas

De acuerdo a la información en base a las recetas obtenidas por una receta central original se ha adaptado con las críticas y sugerencia de nuestro chef para poder determinar un promedio, el cual determinará los estándares

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
CARNE DE RES (LOMO)	KILO	0.15
CEBOLLA	GRAMOS	100
TOMATE	GRAMOS	80
SAL	CUCHARADAS	1.5 / a criterio
PIMIENTA	SOBRE	0.5 * Sobre / a criterio
PAPA BLANCA	KILO	200
AJIAMARILLO	UNIDAD	0.5 * Sobre / a criterio
AJO (MOLIDO)	gramos	100
SILLAO	CUCHARADAS	2 / a criterio
PEREJIL (PICADO)	RAMITAS	3 / a criterio
VINAGRE TINTO	ml	0.4 / a criterio
ACEITE	LITRO	0.3 / a criterio
ARROZ	Kg	100

CABRITO (4 PERSONAS)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
CABRITO TIERNO	KILO	0.8
ACEITE	litro	0.3 / a criterio
PALILLO EN POLVO	SOBRES	1 / a criterio
PIMIENTA EN POLVO	SOBRES	2.5 / a criterio
AJOS MOLIDOS	gramos	80
ORÉGANO RESTREGADO	SOBRES	1 / a criterio
AJIPANCA	GRAMOS	125
CULANTRO	GRAMOS	25
COMINO EN POLVO	SOBRE	1 / a criterio
CEBOLLA DE CABEZA	KILO	0.4
SAL	CUCHARADAS	3 / a criterio
VINAGRE	ml	40 / a criterio
CHICHA DE JORA	ml	320 / a criterio
FREJOL CABALLERO	KILO	0.2
YUCA	KILO	0.5
ARROZ	Kg	0.4

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
PESCADO LENGUADO	Kg.	0.6
APIO	RAMA	1.5 / a criterio
CULANTRO DE HOJA	gramos	25
AJOS	gramos	80
AJILIMO	gramos	25
KION (JUGO)	CUCHARADAS	4 / a criterio
LIMONES	UNIDADES	10
PESCADO (CALDO)	TAZAS	1.5 / a criterio
SAL	CUCHARADAS	1.5 / a criterio
PIMIENTA	SOBRES	2.5 / a criterio
CAMOTE (SANCOCHADO)	Kg.	0.25
CHOCLO (SANCOCHADO)	UNIDADES	0.5
LECHUGA (HOJAS)	HOJAS	5 / a criterio
CEBOLLA (JULIANA)	KILO	0.4

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
ARROZ	Kg.	0.6
PATO	Kg.	0.9
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	Kg.	0.15
ARVEJITAS	Kg.	0.15
CULANTRO	GRAMOS	100
CERVEZA NEGRA	ml	150
AGUA	TAZA	2 / a criterio
AJO MOLIDO	gramos	150 / a criterio
AJIAMARILLO	GRAMOS	150 / a criterio
SAL	CUCHARADAS	3 / a criterio
PIMIENTA	SOBRE	1.5 / a criterio
COMINO	SOBRE	1.5 / a criterio
PIMIENTO (cortado en tiras)	GRAMOS	80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	GRAMOS	80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	KILO	0.6
ACEITE	litro	0.3 / a criterio

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
CUY	UNIDAD	1
HARINA DE MAÍZ	kilo	0.15
MANÍ MOLIDO	kilo	0.1
ACEITE	litro	0.6 / a criterio
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	KILO	0.2
AJO	gramos	80
AJÍ COLORADO	gramos	40
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	kilo	0.2
ACEITE VEGETAL	litro	0.3 / a criterio
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	TAZAS	5 / a criterio
SAL	CUCHARADAS	3 / a criterio

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
PECHUGAS DE POLLO	KILO	0.4
HARINA DE TRIGO	KILO	0.1
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	UNIDADES	1
PAN RALLADO	gramos	150
ZANAHORIA	GRAMOS	150
ARVEJITAS	gramos	40
SAL	CUCHARADAS	2.5 / a criterio
PAPA BLANCA	KILO	0.4
CREMA DE ROCOTO	gramos	150 / a criterio
MAYONESA	gramos	150 / a criterio
PIMIENTA	SOBRE	2 / a criterio
MANTEQUILLA	gramos	20
ACEITE	litro	0.3 / a criterio

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)		
RECETA	UND MEDIDA	CANTIDAD
PESCADO TOLLO	Kg.	0.9
YUCA SANCOCHADA	Kg.	0.8
HUEVOS	UNIDADES	3
HARINA DE PAN MOLIDO	gramos	20
MAICENA	gramos	20
LECHE	TAZA	0.15
LIMONES	UNIDADES	5
PIMIENTA	SOBRES	3 / a criterio
LECHUGA (HOJAS)	HOJAS	7 / a criterio
CEBOLLA	Kg.	0.6
MAYONESA	gramos	200 / a criterio
CREMA DE ROCOTO	gramos	200 / a criterio
ACEITE	litro	0.6 / a criterio
SAL	CUCHARADAS	3 / a criterio

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTANDAR
CARNE DE RES (LOMO)	KILO	0.15	0.25	0.2
CEBOLLA	GRAMOS	100	200	150
TOMATE	GRAMOS	80	120	100
SAL	CUCHARADAS	a criterio	1	1
PIMIENTA	SOBRE	a criterio	1	1
PAPA BLANCA	KILO	200	350	0.25
AJÍ AMARILLO	UNIDAD	a criterio	1	1
AJO (MOLIDO)	gramos	100	100	100
SILLO	CUCHARADAS	a criterio	2	2
PEREJIL (PICADO)	RAMITAS	a criterio	2	2
VINAGRE TINTO	ml	a criterio	30	30
ACEITE	LITRO	a criterio	0.25	0.25
ARROZ	Kg	100	200	0.15

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTANDAR
PESCADO LENGUADO	Kg.	0.6	100	0.8
APIO	RAMA	a criterio	1	1
CULANTRO DE HOJA	gramos	25	75	50
AJOS	gramos	80	120	100
AJILIMO	gramos	25	75	50
KION (JUGO)	CUCHARADAS	a criterio	2	2
LIMONES	UNIDADES	10	14	12
PESCADO (CALDO)	TAZAS	a criterio	1	1
SAL	CUCHARADAS	a criterio	1	1
PIMIENTA	SOBRES	a criterio	2	2
CAMOTE (SANCOCHADO)	Kg.	0.25	0.25	0.25
CHOCLO (SANCOCHADO)	UNDADES	0.5	0.5	0.5
LECHUGA (HOJAS)	HOJAS	a criterio	4	4
CEBOLLA (JULIANA)	KILO	0.4	0.1	0.25

CABRITO (4 PERSONAS)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTÁNDAR
CABRITO TIERNO	KILO	0.8	1.2	1
ACEITE	litro	a criterio	0.25	0.25
PALILLO EN POLVO	SOBRES	a criterio	1	1
PIMIENTA EN POLVO	SOBRES	a criterio	2	2
AJOS MOLIDOS	gramos	80	120	100
OREGANO RESTREGADO	SOBRES	a criterio	1	1
AJIPANCA	GRAMOS	125	175	150
CULANTRO	GRAMOS	25	75	50
COMINO EN POLVO	SOBRE	a criterio	1	1
CEBOLLA DE CABEZA	KILO	0.4	0.1	0.25
SAL	CUCHARADAS	a criterio	2	2
VINAGRE	ml	a criterio	30	30
CHICHA DE JORA	ml	a criterio	250	200
FREJOL CABALLERO	KILO	0.2	0.3	0.25
YUCA	KILO	0.5	1	0.75
ARROZ	Kg	0.4	0.8	0.6

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTÁNDAR
ARROZ	Kg.	0.6	1.4	1
PATO	Kg.	0.9	1.5	1.2
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	Kg.	0.15	0.35	0.25
ARVERJITAS	Kg.	0.15	0.35	0.25
CULANTRO	GRAMOS	100	200	150
CERVEZA NEGRA	ml	150	250	200
AGUA	TAZA	a criterio	1	1
AJO MOLIDO	gramos	a criterio	100	100
AJÍ AMARILLO	GRAMOS	a criterio	100	100
SAL	CUCHARADAS	a criterio	2	2
PIMIENTA	SOBRE	a criterio	1	1
COMINO	SOBRE	a criterio	1	1
PIMIENTO (cortado en tiras)	GRAMOS	80	120	100
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	GRAMOS	80	120	100
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	KILO	0.6	0.4	0.5
ACEITE	litro	a criterio	0.25	0.25

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTÁNDAR
CUY	UNIDAD	1	1	1
HARINA DE MAÍZ	kilo	0.15	0.35	0.25
MANÍ MOLIDO	kilo	0.1	0.15	0.125
ACEITE	litro	a criterio	0.5	0.5
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	KILO	0.2	0.3	0.25
AJO	gramos	80	120	100
AJÍ COLORADO	gramos	40	60	50
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	kilo	0.2	0.7	0.5
ACEITE VEGETAL	litro	a criterio	0.25	0.25
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	TAZAS	a criterio	4	4
SAL	CUCHARADAS	a criterio	2	2

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTANDAR
PECHUGAS DE POLLO	KILO	0.4	0.6	0.5
HARINA DE TRIGO	KILO	0.1	0.15	0.125
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	UNIDADES	1	3	2
PAN RALLADO	gramos	150	250	200
ZANAHORIA	GRAMOS	150	50	100
ARVEJITAS	gramos	40	60	50
SAL	CUCHARADAS	a criterio	1	1
PAPA BLANCA	KILO	0.4	0.6	0.5
CREMA DE ROCOTO	gramos	a criterio	100	100
MAYONESA	gramos	a criterio	100	100
PIMIENTA	SOBRE	a criterio	1	1
MANTEQUILLA	gramos	20	40	30
ACEITE	litro	a criterio	0.25	0.25

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)				
RECETA	UND MEDIDA	CANT. RECETAL CENTRAL	CANT. CRITICADAS POR CHEF	CANTIDAD ESTANDAR
PESCADO TOLLO	Kg.	0.9	2	1.5
YUCA SANCOCHADA	Kg.	0.8	1.2	1
HUEVOS	UNIDADES	3	5	4
HARINA DE PAN MOLIDO	gramos	20	30	25
MAICENA	gramos	20	30	25
LECHE	TAZA	0.15	0.35	0.25
LIMONES	UNIDADES	5	7	6
PIMIENTA	SOBRES	a criterio	2	2
LECHUGA (HOJAS)	HOJAS	a criterio	6	6
CEBOLLA	Kg.	0.6	0.4	0.5
MAYONESA	gramos	a criterio	300	300
CREMA DE ROCOTO	gramos	a criterio	300	300
ACEITE	litro	a criterio	0.5	0.5
SAL	CUCHARADAS	a criterio	1	1

5.3.1.4. Preparación de cuadro de precios

Se elaboró los cuadros teniendo en cuenta los precios de mercado, el precio mínimo, el precio medio y el precio máximo, que pueden tener las carnes y que para el costo estándar, se utilizó éste de acuerdo a la temporada, dado que existen vedas del pescado, escasez de las carnes y están expuestos al precio del mercado.

Tabla N° 12 Ingredientes con precios de mercado

INGREDIENTES

		MIN	MEDIO	MAX
lenguado	kilo	25.00	35.00	45.00
Chita	kilo	18.00	20.00	25.00
Reineta	kilo	8.00	10.00	12.00
congrio	kilo	8.00	10.00	12.00
pejerrey	kilo	7.00	8.00	10.00
tollo	kilo	6.00	7.00	10.00
cabrilla	kilo	6.00	7.00	10.00
perico	kilo	18.00	20.00	23.00
corvina	kilo	20.00	25.00	30.00

		MIN	MEDIO	MAX
Choros	docena	1.00	1.50	2.50
conchas de abanico	docena	5.00	6.00	7.00
langostinos	docena	15.00	20.00	24.00

		MIN	MEDIO	MAX
pollo	kilo	5.20	5.50	6.00
carne de vacuno	kilo	8.00	10.00	12.00
carne de lomo	kilo	16.00	18.00	20.00
carne de cabrito	kilo	14.00	15.00	16.00
carne de cuy	800 grs	22.00	23.00	25.00
carne de cuy	900 grs	26.00	28.00	30.00

		MIN	MEDIO	MAX
papa amarilla	kilo	1.20	1.30	1.50
camote amarillo	kilo	1.20	1.50	1.60
camote morado	kilo	1.10	1.50	1.60
choclo	kilo	1.50	1.60	1.65
yuca	kilo	1.10	1.15	1.20
cebolla	kilo	1.50	1.60	1.75
lechuga	docena	9.00	10.00	12.00
limones	ciento	12.00	13.00	14.00

		PRECIOS DEL MERCADO		
		MIN	MEDIO	MAX
sal x 25	bolsa	23.00	24.00	25.00
leche fresca	litro	1.80	2.00	2.20
pimienta entera	kilo	10.00	11.00	12.00
comino molido	kilo	26.00	27.00	28.00
aceite	litro	6.00	7.00	8.00
ceveza negra	ml	12.00	12.00	12.00
vinagre 600	ml	2.00	3.00	4.00
chicha	litro	2.00	2.50	2.50
mantequilla	kilo	10.00	11.00	12.00
harina de maiz	kilo	2.00	2.50	3.00
harina de trigo	kilo	2.50	2.60	2.80
maizena	kilo	4.00	4.20	4.50
mani molido	kilo	8.50	9.00	9.20
pan rallado	kilo	6.25	6.50	6.50
crema de rocoto	kilo	8.00	8.50	9.00
mayonesa	kilo	8.00	9.00	10.00

5.3.1.5. Determinación de costos Estándar de los materiales directos (recetas)

Se toma en cuenta la formulas por productos, para conocer la necesidad de insumos (ingredientes) a utilizar, por plato y por recetas, Se muestra los ingredientes, la cantidad a utilizar, la unidad de medida, el costo unitario y el valor total por insumo utilizado, que para esta fórmula, es para un solo plato

Para los costos de los platos, las recetas arrojan un primer valor, al que se le adiciona un estimado de consumo de combustible, lavado de platos y energía eléctrica, así también, se agrega un estimado de uso de servilletas y servicios adicionales como : limón, ajíes, y sal de mesa ; a estos conceptos últimos se les llama imprevistos, y para la recuperación del gasto administrativo y la utilidad el costo obtenido se duplica, resultando el precio de venta al público tal como se detalla en los siguientes cuadros de cada uno de los platos de mayor demanda:

Tabla N° 13 Costo Estándar del lomo Saltado

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CARNE DE RES (LOMO)	0.2	KILO	16.00	3.20
CEBOLLA	150	GRAMOS	0.00	0.18
TOMATE	100	GRAMOS	0.00	0.22
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
PAPA BLANCA	1/4	KILO	2.00	0.50
AJI AMARILLO	1	UNIDAD	0.10	0.10
AJO (MOLIDO)	100	gramos	0.02	1.60
SILLAO	2	CUCHARADAS	0.10	0.20
PEREJIL (PICADO)	2	RAMITAS	0.05	0.10
VINAGRE TINTO	30	ml	0.00	0.10
ACEITE	1/4	LITRO	7.00	1.75
ARROZ	0.15	Kg	2.50	0.38

S/.8.48

Fuente: Elaboración Propia

*Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.0012, S/. 0.0022 y S/. 0.0033, respectivamente, tal es así que el kilo de cebolla cuesta S/.1.20, el kilo de tomate S/.2.20 y el litro S/.3.30

LOMO SALTADO	PRECIO
Costo de insumos por receta	8.48
Combustible y otros(estimados)	3.00
Imprevistos(estimados)	1.50
TOTAL	12.98
Valor estimado de venta x 2 (Administrativo y utilidad)	25.96
PRECIO PUBLICO	25.00

El valor total se ha multiplicado x 2, es por ello que ($12.98 \times 2 = S/. 25.96$), entonces por decisión de la gerencia, el precio de venta al público, también conocido como precio a la carta es de S/. 25.00.

Así también se ha determinado el precio al público del segundo plato con más demanda, como es el ceviche, en este caso para 4 personas, tal como se muestra a continuación:

Tabla N° 14 Costo Estándar de Ceviche peruano

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)				
RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PESCADO LENGUADO	4/5	Kg.	45.00	36.00
APIO	1	RAMA	0.05	0.05
CULANTRO DE HOJA	50	gramos	0.00	0.20
AJOS	100	gramos	0.02	1.60
AJI LIMO	50	gramos	0.00	0.20
KION (JUGO)	2	CUCHARADAS	0.05	0.10
LIMONES	12	UNIDADES	0.12	1.44
PESCADO (CALDO)	1	TAZAS	0.50	0.50
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	2	SOBRES	0.15	0.30
CAMOTE (SANCOCHADO)	1/4	Kg.	1.10	0.28
CHOCLO (SANCOCHADO)	1/2	UNIDADES	1.50	0.75
LECHUGA (HOJAS)	4	HOJAS	0.09	0.38
CEBOLLA (JULIANA)	1/4	KILO	1.20	0.30
Costo para 4 platos				42.10
costo por plato				S/.10.52

Fuente: Elaboración Propia

* Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.004 y S/. 0.004, respectivamente, tal es así que el kilo de culantro S/.4.00 y el kilo de ají limo también esta S/.4.00

CEVICHE	PRECIO
Costo de insumos por receta	10.52
TOTAL	10.52
Valor estimado de venta	21.04
PRECIO PUBLICO	25.00

El precio al público, es de S/25.00 nuevos soles, precio determinado por el gerente de la empresa.

El procedimiento de la determinación de los siguientes cuadros se realiza bajo el mismo esquema.

Tabla N° 15 costo Estándar del Cabrito

CABRITO (4 PERSONAS)				
RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CABRITO TIERNO	1	KILO	14.00	14.00
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50
PALILLO EN POLVO	1	SOBRES	0.10	0.10
PIMIENTA EN POLVO	2	SOBRES	0.15	0.30
AJOS MOLIDOS	100	gramos	0.02	1.60
ORÉGANO RESTREGADO	1	SOBRES	0.10	0.10
AJI PANCA	150	GRAMOS	0.00	0.50
CULANTRO	50	GRAMOS	0.00	0.20
COMINO EN POLVO	1	SOBRE	0.10	0.10
CEBOLLA DE CABEZA	1/4	KILO	1.20	0.30
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
VINAGRE	30	ml	0.00	0.10
CHICHA DE JORA	200	ml	0.00	0.40
FREJOL CABALLERO	1/4	KILO	6.00	1.50
YUCA	3/4	KILO	1.10	0.83
ARROZ	3/5	Kg	2.50	1.50
Costo para 4 platos				23.03
costo por plato				S/.5.76

Fuente: Elaboración Propia

* Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.0033, S/. 0.004, S/.0.0033 y S/.0.002 respectivamente, tal es así que el kilo de ají panca es de S/.3.30, el kilo de culantro es de S/. 4.00, el litro de vinagre esta S/.3.30 y el litro de chicha de jora es de S/.2.00.

CABRITO	PRECIO
Costo de insumos por receta	5.76
Combustible y otros	3.50
Imprevistos	2.00
TOTAL x 2	11.26
Valor estimado de venta	22.52
PRECIO PUBLICO	25

Como se puede notar el costo estimado de venta, es siempre el doble del costo total, sin considerar calidad de producto, sólo se tiene en cuenta la condición de preparar un plato de comida y servicio al cliente, afinando el costo, por criterio del gerente.

Tabla N° 16 costo Estándar del pepián de cuy

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)				
RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CUY	1	UNIDAD	30.00	30.00
HARINA DE MAÍZ	1/4	kilo	2.50	0.63
MANÍ MOLIDO	1/8	kilo	8.50	1.06
ACEITE	1/2	litro	6.00	3.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1/4	KILO	1.20	0.30
AJO	100	gramos	0.01	1.20
AJÍ COLORADO	50	gramos	0.00	0.20
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	1/2	kilo	2.50	1.25
ACEITE VEGETAL	1/4	litro	6.00	1.50
CALDO DE LA COCCIÓN DEL	4	TAZAS	0.25	1.00
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
Costo para 2 platos				40.15
costo por plato				S/ .20.07

Fuente: Elaboración propia

* Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.004, respectivamente, tal es así que el kilo de ají colorado S/.4.00.

PEPIAN DE CUY	PRECIO
Costo de insumos por receta	20.07
Combustible y otros	3.00
Imprevistos	1.50
TOTAL	24.57
Valor estimado de venta	49.14
PRECIO PUBLICO	30.00

Como se puede notar el costo estimado de venta, es siempre el doble del costo total, sin considerar calidad de producto, sólo se tiene en cuenta la condición de preparar un plato de comida y servicio al cliente, afinando el costo para competir según criterio del gerente.

Tabla N° 17 Costo estándar del arroz con Pato

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U	TOTAL
ARROZ	1	Kg.	2.50	2.50
PATO	1.20	Kg.	11.00	13.20
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADA)	1/4	Kg.	1.00	0.25
ARVERJITAS	1/4	Kg.	4.00	1.00
CULANTRO	150	GRAMOS	0.00	0.60
CERVEZA NEGRA	200	ml	0.02	4.92
AGUA	1	TAZA	0.01	0.01
AJO MOLIDO	100	gramos	0.02	1.60
AJI AMARILLO	100	GRAMOS	0.00	0.40
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
COMINO	1	SOBRE	0.15	0.15
PIMIENTO (cortado en tiras)	100	GRAMOS	0.00	0.20
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	100	GRAMOS	0.00	0.20
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	1/2	KILO	1.20	0.60
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50

Costo para 6 platos 27.29
costo por plato S/.4.55

Fuente: Elaboración propia

* Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.004, respectivamente, tal es así que el kilo de culantro S/.4.00.

ARROZ CON PATO	PRECIO
Costo de insumos por receta	4.55
Combustible y otros	3.00
Imprevistos	2.50
TOTAL	10.05
Valor estimado de venta	25.00
PRECIO PUBLICO	25.00

Tabla N° 18 costo estándar del chicharrón de pescado

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)				
RECETA	CANTIDAD	UNID MEDID	COSTO U	TOTAL
PESCADO TOLLO	1.5	Kg.	12.00	18.00
YUCA SANCOCHADA	1	Kg.	1.10	1.10
HUEVOS	4	UNIDADES	0.25	1.00
HARINA DE PAN MOLIDO	25	gramos	0.01	0.16
MAICENA	25	gramos	0.00	0.10
LECHE	1/4	TAZA	1.80	0.45
LIMONES	6	UNIDADES	0.17	1.00
PIMIENTA	2	SOBRES	0.15	0.30
LECHUGA (HOJAS)	6	HOJAS	0.09	0.56
CEBOLLA	1/2	Kg.	1.20	0.60
MAYONESA	300	gramos	0.01	2.40
CREMA DE ROCOTO	300	gramos	0.01	2.40
ACEITE	1/2	litro	6.00	3.00
SAL	1	JCHARAD	0.01	0.01
Costo para 6 pla				31.07
costo por plato				S/.5.18

Fuente: Elaboración propia

* Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.004, respectivamente, tal es así que el kilo de maicena S/.4.00.

CHICHARRON DE PESCADO	PRECIO
Costo de insumos por receta	5.18
Combustible y otros	2.00

Imprevistos	0.50
TOTAL	7.68
Valor estimado de venta	15.36
PRECIO PUBLICO	15.00

Como se puede notar el costo estimado de venta, es siempre el doble del costo total, sin considerar calidad de producto, sólo se tiene en cuenta la condición de preparar un plato de comida y servicio al cliente, afinando el costo para competir según criterio del gerente.

Tabla N°19 Costo Estándar de Milanesa de pollo

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)				
RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PECHUGAS DE POLLO	1/2	KILO	8.50	4.25
HARINA DE TRIGO	1/8	KILO	2.50	0.31
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	2	UNIDADES	0.28	0.56
PAN RALLADO	200	gramos	0.01	1.25
ZANAHORIA	100	GRAMOS	0.00	0.10
ARVEJITAS	50	gramos	0.00	0.20
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PAPA BLANCA	1/2	KILO	1.80	0.90
CREMA DE ROCOTO	100	gramos	0.01	0.80
MAYONESA	100	gramos	0.01	0.90
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
MANTEQUILLA	30	gramos	0.01	0.30
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50
			Costo para 2 platos	11.23
			costo por plato	S/.5.62

Fuente: Elaboración Propia

* Los costos unitarios que se muestran como 0.00, están redondeados en el sistema de S/.0.001 y S/.0.004 respectivamente, tal es así que el kilo de zanahoria es de S/.1.00 y el kilo de alverjita es de S/.4.00

MILANESA DE POLLO	PRECIO
Costo de insumos por receta	5.62
Combustible y otros	2.00
Imprevistos	0.50
TOTAL	8.12
Valor estimado de venta	16.24
PRECIO PUBLICO	16.00

5.3.1.6. Planificación de la producción diaria:

Se ha tomado en cuenta para la preparación de los platos, un estudio histórico para determinar, cuánto son las demandas de platos por semana, dependiendo, por decir de un lunes y jueves, son días de

menor demanda, las de mayor demanda son los viernes, sábado, y domingo

Se ha resaltado la cantidad de platos que se deben preparar de lunes a domingo, en donde aparece primero el nombre del plato, seguido del día de la semana y debajo de este la cantidad de platos programados y

Estimados por día de la semana.

Figura N° 6 Cuadro de ventas

Cuadro de ventas: cantidades de platos vendidos por días según tipo de plato						
LOMO SALTADO						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
10	12	12	10	14	15	20
CEVICHE PERUANO						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
5	5	7	5	5	6	8
CABRITO						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
4	5	4	4	5	7	8
ARROZ CON PATO						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
3	4	4	4	5	7	8
PEPIÁN DE CUY						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
8	8	10	6	7	8	10
MILANESA DE POLLO						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
9	10	12	11	10	14	12
CHICHARRÓN DE PESCADO						
lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
3	5	6	6	5	6	6

Estos datos se obtuvieron del libro de ventas de la empresa

Fuente: Elaboración Propia

5.3.1.7. Programación semanal de las recetas:

En la programación semanal, se ha considerado de acuerdo al promedio de visitas de los clientes y a los gustos y preferencias, de los diferentes platos, que oferta el restaurant, las recetas no se cambian, es por ello que solo aparece el nombre del plato, las cantidades y el valor monetario para 10 platos, como se indica en el día de la semana, al costado debería aparecer

la receta y el precio, para una mejor comprensión; voy a mostrar con un ejemplo, esto aplica a todas las fórmulas que se detallaron en los cuadros N°1 hasta el cuadro N° 7.

LOMO SALTADO			
lunes			
10			
RECETA	COSTO U.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	16.00	2.00	32.00
CEBOLLA	0.00	1,500.00	1.80
TOMATE	0.00	1,000.00	2.20
SAL	0.01	10.00	0.05
PIMIENTA	0.15	10.00	1.50
PAPA BLANCA	2.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	0.10	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	0.02	1,000.00	16.00
SILLAO	0.10	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	0.05	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	0.00	300.00	1.00
ACEITE	7.00	2.50	17.50
ARROZ	2.50	1.50	3.75
			S/.84.80

Como se interpreta que del cuadro N° 1, para lomo la fórmula es por un plato, lo cual indica que el lunes se preparan 10 platos, Martes 12, miércoles 12, jueves 10, viernes 14 y así sucesivamente.

CEVICHE PERUANO			
lunes			
5			
RECETA	COSTO U.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	45.00	4	180.00
APIO	0.05	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	0.00	250	1.00
AJOS	0.02	500	8.00
AJI LIMO	0.00	250	1.00
KION (JUGO)	0.05	10	0.50
LIMONES	0.12	60	7.20
PESCADO (CALDO)	0.50	5	2.50
SAL	0.01	5	0.03
PIMIENTA	0.15	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1.10	1 1/4	1.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	1.50	2 1/2	3.75
LECHUGA (HOJAS)	0.09	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1.20	1 1/4	1.50
			S/.210.48

Para esta se interpreta como que la fórmula del CUADRO N° 2 fue para 4 platos de ceviche y el restaurant va a preparar 5 recetas iguales, lo cual significa que el día lunes se venden (5 x4 = 20 platos) por un valor de S/. 210.48, día martes (5x4= 20), miércoles (7x4=28), jueves (5x4=20), viernes

($5 \times 4 = 20$), sábado ($6 \times 4 = 24$), domingo ($8 \times 4 = 32$), esto se observara en el siguiente cuadro y se utiliza para todos los platos siguiendo la misma lógica.

Para la preparación de lomo las recetas están hechas para un plato, día lunes 10 platos cuestan S/. 84.80, día martes 12 platos cuestan S/. 101.76, miércoles igual y así sucesivamente.

En cuanto a ceviche la receta es para 4 platos es por ello que cuando se trate del día lunes debajo de este aparece el numero 5 lo cual quiere decir que se han producido ($5 \times 4 = 20$), 20 platos de ceviche cuestan S/. 210.48, día miércoles debajo de este dice 7, lo cual implica que se han producido ($7 \times 4 = 28$), es decir 28 platos de ceviche cuestan producir S/. 294.48.

El cabrito tiene una formula o receta para 4 personas, lo cual quiere decir que el día lunes se prepararon 16 platos a un costo de S/. 92.14, día martes 20 platos a S/. 115.17 y así sucesivamente.

Tabla N°20 Semanas de producción

Primera semana:

COSTO ESTANDAR	LOMO SALTADO							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	10		12		12		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.00	32.00	2.40	38.40	2.40	38.40	2.00	32.00
CEBOLLA	1,500.00	1.80	1,800.00	2.16	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	1,000.00	2.20	1,200.00	2.64	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	10.00	0.05	12.00	0.06	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	10.00	1.50	12.00	1.80	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPABLANCA	2.50	5.00	3.00	6.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	10.00	1.00	12.00	1.20	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	1,000.00	16.00	1,200.00	19.20	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	20.00	2.00	24.00	2.40	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	20.00	1.00	24.00	1.20	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	300.00	1.00	360.00	1.20	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	2.50	17.50	3.00	21.00	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.50	3.75	1.80	4.50	1.80	4.50	1.50	3.75
		84.80		101.76		101.76		84.80

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 14		sabado 15		domingo 20	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.80	44.80	3.00	48.00	4.00	64.00
CEBOLLA	2,100.00	2.52	2,250.00	2.70	3,000.00	3.60
TOMATE	1,400.00	3.08	1,500.00	3.30	2,000.00	4.40
SAL	14.00	0.07	15.00	0.08	20.00	0.10
PIMIENTA	14.00	2.10	15.00	2.25	20.00	3.00
PAPA BLANCA	3.50	7.00	3.75	7.50	5.00	10.00
AJI AMARILLO	14.00	1.40	15.00	1.50	20.00	2.00
AJO (MOLIDO)	1,400.00	22.40	1,500.00	24.00	2,000.00	32.00
SILLAO	28.00	2.80	30.00	3.00	40.00	4.00
PEREJIL (PICADO)	28.00	1.40	30.00	1.50	40.00	2.00
VINAGRE TINTO	420.00	1.40	450.00	1.50	600.00	2.00
ACEITE	3.50	24.50	3.75	26.25	5.00	35.00
ARROZ	2.10	5.25	2.25	5.63	3.00	7.50
		118.72		127.20		169.60

COSTO ESTANDAR

CEVICHE PERUANO

RECETA (4 PERSONAS)	lunes 5		martes 5		miercoles 7		jueves 5	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4	180.00	4	180.00	5 3/5	252.00	4	180.00
APIO	5	0.25	5	0.25	7	0.35	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
AJOS	500	8.00	500	8.00	700	11.20	500	8.00
AJI LIMO	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
KION (JUGO)	10	0.50	10	0.50	14	0.70	10	0.50
LIMONES	60	7.20	60	7.20	84	10.08	60	7.20
PESCADO (CALDO)	5	2.50	5	2.50	7	3.50	5	2.50
SAL	5	0.03	5	0.03	7	0.04	5	0.03
PIMIENTA	10	1.50	10	1.50	14	2.10	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/4	1.38	1 1/4	1.38	1 3/4	1.93	1 1/4	1.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 1/2	3.75	2 1/2	3.75	3 1/2	5.25	2 1/2	3.75
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	20	1.88	28	2.63	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	1.50	1 1/4	1.50	1 3/4	2.10	1 1/4	1.50
		210.48		210.48		294.67		210.48

COSTO ESTANDAR

RECETA (4 PERSONAS)	viernes 5		sabado 6		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4	180.00	4 4/5	216.00	6 2/5	288.00
APIO	5	0.25	6	0.30	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	400	1.60
AJOS	500	8.00	600	9.60	800	12.80
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	400	1.60
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	16	0.80
LIMONES	60	7.20	72	8.64	96	11.52
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	8	4.00
SAL	5	0.03	6	0.03	8	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/4	1.38	1 1/2	1.65	2	2.20
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 1/2	3.75	3	4.50	4	6.00
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	1.50	1 1/2	1.80	2	2.40
		210.48		252.57		336.76

Para las recetas de lomo mostrada en el cuadro N° 1, es para una porción, en cambio tratándose del ceviche cada formula está referida para 4 porciones o platos, es decir que cuando señala 5 se refiere a 20 platos (5x4= 20) y cuando dice 7 es porque se refiere a (7 x 4 = 28).

COSTO ESTANDAR

CABRITO (4 PERSONAS) RECETA	CABRITO							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	4		5		4		4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	56.00	5	70.00	4	56.00	4	56.00
ACEITE	1	6.00	1 1/4	7.50	1	6.00	1	6.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
AJI PANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.20	1 1/4	1.50	1	1.20	1	1.20
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	6.00	1 1/4	7.50	1	6.00	1	6.00
YUCA	3	3.30	3 3/4	4.13	3	3.30	3	3.30
ARROZ	2 2/5	6.00	3	7.50	2 2/5	6.00	2 2/5	6.00
		92.14		115.17		92.14		92.14

COSTO ESTANDAR

CABRITO (4 PERSONAS) RECETA	viernes			sabado			domingo		
	5			7			8		
	CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.	
CABRITO TIERNO	5	70.00		7	98.00		8	112.00	
ACEITE	1 1/4	7.50		1 3/4	10.50		2	12.00	
PALILLO EN POLVO	5	0.50		7	0.70		8	0.80	
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50		14	2.10		16	2.40	
AJOS MOLIDOS	500	8.00		700	11.20		800	12.80	
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50		7	0.70		8	0.80	
AJI PANCA	750	2.50		1050	3.50		1200	4.00	
CULANTRO	250	1.00		350	1.40		400	1.60	
COMINO EN POLVO	5	0.50		7	0.70		8	0.80	
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.50		1 3/4	2.10		2	2.40	
SAL	10	0.05		14	0.07		16	0.08	
VINAGRE	150	0.50		210	0.70		240	0.80	
CHICHA DE JORA	1000	2.00		1400	2.80		1600	3.20	
FREJOL CABALLERO	1 1/4	7.50		1 3/4	10.50		2	12.00	
YUCA	3 3/4	4.13		5 1/4	5.78		6	6.60	
ARROZ	3	7.50		4 1/5	10.50		4 4/5	12.00	
		115.17		161.24			184.28		

COSTO ESTANDAR

ARROZ CON PATO

RECETA	lunes 3		martes 4		miercoles 4		jueves 4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	3	7.50	4	10.00	4	10.00	4	10.00
PATO	3.6	39.60	4.8	52.80	4.8	52.80	4.8	52.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADA)	3/4	0.75	1	1.00	1	1.00	1	1.00
ARVERJITAS	3/4	3.00	1	4.00	1	4.00	1	4.00
CULANTRO	450	1.80	600	2.40	600	2.40	600	2.40
CERVEZA NEGRA	600	14.77	800	19.69	800	19.69	800	19.69
AGUA	3	0.02	4	0.02	4	0.02	4	0.02
AJO MOLIDO	300	4.80	400	6.40	400	6.40	400	6.40
AJI AMARILLO	300	1.20	400	1.60	400	1.60	400	1.60
SAL	6	0.03	8	0.04	8	0.04	8	0.04
PIMIENTA	3	0.45	4	0.60	4	0.60	4	0.60
COMINO	3	0.45	4	0.60	4	0.60	4	0.60
PIMIENTO (cortado en tiras)	300	0.60	400	0.80	400	0.80	400	0.80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	300	0.60	400	0.80	400	0.80	400	0.80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadri)	1 1/2	1.80	2	2.40	2	2.40	2	2.40
ACEITE	3/4	4.50	1	6.00	1	6.00	1	6.00
		81.86		109.15		109.15		109.15

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 5		sabado 7		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	5	12.50	7	17.50	8	20.00
PATO	6	66.00	8.4	92.40	9.6	105.60
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1 1/4	1.25	1 3/4	1.75	2	2.00
ARVERJITAS	1 1/4	5.00	1 3/4	7.00	2	8.00
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1200	4.80
CERVEZA NEGRA	1000	24.62	1400	34.46	1600	39.38
AGUA	5	0.03	7	0.04	8	0.04
AJO MOLIDO	500	8.00	700	11.20	800	12.80
AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80	800	3.20
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	8	1.20
COMINO	5	0.75	7	1.05	8	1.20
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2 1/2	3.00	3 1/2	4.20	4	4.80
ACEITE	1 1/4	7.50	1 3/4	10.50	2	12.00
		136.44		191.02		218.30

COSTO ESTANDAR

PEPIÁN DE CUY

	lunes		martes		miercoles		jueves	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	8		8		10		6	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	8	240.00	8	240.00	10	300.00	6	180.00
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00	2.5	6.25	1.5	3.75
MANÍ MOLIDO	1	8.50	1	8.50	1.25	10.63	0.75	6.38
ACEITE	4	24.00	4	24.00	5	30.00	3	18.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40	2.5	3.00	1.5	1.80
AJO	800	9.60	800	9.60	1000	12.00	600	7.20
AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60	500	2.00	300	1.20
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	4	10.00	4	10.00	5	12.50	3	7.50
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00	2.5	15.00	1.5	9.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00	40	10.00	24	6.00
SAL	16	0.08	16	0.08	20	0.10	12	0.06
		321.18		321.18		401.48		240.89

COSTO ESTANDAR

	viernes		sabado		domingo	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	7		8		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	210.00	8	240.00	10	300.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2.5	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2.5	3.00
AJO	700	8.40	800	9.60	1000	12.00
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3.5	8.75	4	10.00	5	12.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40	10.00
SAL	14	0.07	16	0.08	20	0.10
		281.03		321.18		401.48

COSTO ESTANDAR

MILANESA DE POLLO

	lunes		martes		miercoles		jueves	
(2 PERSONAS)	9		10		12		11	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	38.25	5	42.50	6	51.00	5 1/2	46.75
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	18	5.06	20	5.63	24	6.75	22	6.19
PAN RALLADO	1800	11.25	2000	12.50	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	900	0.90	1000	1.00	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	450	1.80	500	2.00	600	2.40	550	2.20
SAL	9	0.05	10	0.05	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5	9.00	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1000	8.00	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	900	8.10	1000	9.00	1200	10.80	1100	9.90
PIMIENTA	9	1.35	10	1.50	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	270	2.70	300	3.00	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00	3	18.00	2 3/4	16.50
		101.07		112.30		134.76		123.53

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	10		14		12	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5	42.50	7	59.50	6	51.00
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 3/4	4.38	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	20	5.63	28	7.88	24	6.75
PAN RALLADO	2000	12.50	2800	17.50	2400	15.00
ZANAHORIA	1000	1.00	1400	1.40	1200	1.20
ARVEJITAS	500	2.00	700	2.80	600	2.40
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	5	9.00	7	12.60	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	1400	11.20	1200	9.60
MAYONESA	1000	9.00	1400	12.60	1200	10.80
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	12	1.80
MANTEQUILLA	300	3.00	420	4.20	360	3.60
ACEITE	2 1/2	15.00	3 1/2	21.00	3	18.00
		112.30		157.22		134.76

COSTO ESTANDAR

CHICHARRÓN DE PESCADO

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	3		5		6		6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	4.5	54.00	7.5	90.00	9	108.00	9	108.00
YUCA SANCOCHADA	3	3.30	5	5.50	6	6.60	6	6.60
HUEVOS	12	3.00	20	5.00	24	6.00	24	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	75	0.47	125	0.78	150	0.94	150	0.94
MAICENA	75	0.30	125	0.50	150	0.60	150	0.60
LECHE	3/4	1.35	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70
LIMONES	18	3.00	30	5.00	36	6.00	36	6.00
PIMIENTA	6	0.90	10	1.50	12	1.80	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	18	1.69	30	2.81	36	3.38	36	3.38
CEBOLLA	1 1/2	1.80	2.5	3.00	3	3.60	3	3.60
MAYONESA	900	7.20	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
ACEITE	1 1/2	9.00	2.5	15.00	3	18.00	3	18.00
SAL	3	0.02	5	0.03	6	0.03	6	0.03
		93.22		155.37		186.44		186.44

COSTO ESTANDAR

CHICHARRÓN DE PESCADO

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	5		6		6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	7.5	90.00	9	108.00	9	108.00
YUCA SANCOCHADA	5	5.50	6	6.60	6	6.60
HUEVOS	20	5.00	24	6.00	24	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	150	0.94	150	0.94
MAICENA	125	0.50	150	0.60	150	0.60
LECHE	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70
LIMONES	30	5.00	36	6.00	36	6.00
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	36	3.38	36	3.38
CEBOLLA	2.5	3.00	3	3.60	3	3.60
MAYONESA	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
ACEITE	2.5	15.00	3	18.00	3	18.00
SAL	5	0.03	6	0.03	6	0.03
		155.37		186.44		186.44

Segunda semana:

COSTO ESTANDAR

LOMO SALTADO

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	8		10		12		10	
CARNE DE RES (LOMO)	1.60	25.60	2.00	32.00	2.40	38.40	2.00	32.00
CEBOLLA	1,200.00	1.44	1,500.00	1.80	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	800.00	1.76	1,000.00	2.20	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	8.00	0.04	10.00	0.05	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	8.00	1.20	10.00	1.50	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPA BLANCA	2.00	4.00	2.50	5.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	8.00	0.80	10.00	1.00	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	800.00	12.80	1,000.00	16.00	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	16.00	1.60	20.00	2.00	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	16.00	0.80	20.00	1.00	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	240.00	0.80	300.00	1.00	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	2.00	14.00	2.50	17.50	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.20	3.00	1.50	3.75	1.80	4.50	1.50	3.75
		67.84		84.80		101.76		84.80

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	12		18		22	
CARNE DE RES (LOMO)	2.40	38.40	3.60	57.60	4.40	70.40
CEBOLLA	1,800.00	2.16	2,700.00	3.24	3,300.00	3.96
TOMATE	1,200.00	2.64	1,800.00	3.96	2,200.00	4.84
SAL	12.00	0.06	18.00	0.09	22.00	0.11
PIMIENTA	12.00	1.80	18.00	2.70	22.00	3.30
PAPA BLANCA	3.00	6.00	4.50	9.00	5.50	11.00
AJI AMARILLO	12.00	1.20	18.00	1.80	22.00	2.20
AJO (MOLIDO)	1,200.00	19.20	1,800.00	28.80	2,200.00	35.20
SILLAO	24.00	2.40	36.00	3.60	44.00	4.40
PEREJIL (PICADO)	24.00	1.20	36.00	1.80	44.00	2.20
VINAGRE TINTO	360.00	1.20	540.00	1.80	660.00	2.20
ACEITE	3.00	21.00	4.50	31.50	5.50	38.50
ARROZ	1.80	4.50	2.70	6.75	3.30	8.25
		101.76		152.64		186.56

COSTO ESTANDAR

CEVICHE PERUANO

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	3 1/5	144.00	4 4/5	216.00	2 2/5	108.00	4	180.00
APIO	4	0.20	6	0.30	3	0.15	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	200	0.80	300	1.20	150	0.60	250	1.00
AJOS	400	6.40	600	9.60	300	4.80	500	8.00
AJI LIMO	200	0.80	300	1.20	150	0.60	250	1.00
KION (JUGO)	8	0.40	12	0.60	6	0.30	10	0.50
LIMONES	48	5.76	72	8.64	36	4.32	60	7.20
PESCADO (CALDO)	4	2.00	6	3.00	3	1.50	5	2.50
SAL	4	0.02	6	0.03	3	0.02	5	0.03
PIMIENTA	8	1.20	12	1.80	6	0.90	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1	1.10	1 1/2	1.65	3/4	0.83	1 1/4	1.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2	3.00	3	4.50	1 1/2	2.25	2 1/2	3.75
LECHUGA (HOJAS)	16	1.50	24	2.25	12	1.13	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1	1.20	1 1/2	1.80	3/4	0.90	1 1/4	1.50
		168.38		252.57		126.29		210.48

COSTO ESTANDAR

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	3 1/5	144.00	4 4/5	216.00	8	360.00
APIO	4	0.20	6	0.30	10	0.50
CULANTRO DE HOJA	200	0.80	300	1.20	500	2.00
AJOS	400	6.40	600	9.60	1000	16.00
AJI LIMO	200	0.80	300	1.20	500	2.00
KION (JUGO)	8	0.40	12	0.60	20	1.00
LIMONES	48	5.76	72	8.64	120	14.40
PESCADO (CALDO)	4	2.00	6	3.00	10	5.00
SAL	4	0.02	6	0.03	10	0.05
PIMIENTA	8	1.20	12	1.80	20	3.00
CAMOTE (SANCOCHADO)	1	1.10	1 1/2	1.65	2 1/2	2.75
CHOCLO (SANCOCHADO)	2	3.00	3	4.50	5	7.50
LECHUGA (HOJAS)	16	1.50	24	2.25	40	3.75
CEBOLLA (JULIANA)	1	1.20	1 1/2	1.80	2 1/2	3.00
		168.38		252.57		420.95

COSTO ESTANDAR

CABRITO

CABRITO (4 PERSONAS)	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	56.00	3	42.00	4	56.00	3	42.00
ACEITE	1	6.00	3/4	4.50	1	6.00	3/4	4.50
PALILLO EN POLVO	4	0.40	3	0.30	4	0.40	3	0.30
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	6	0.90	8	1.20	6	0.90
AJOS MOLIDOS	400	6.40	300	4.80	400	6.40	300	4.80
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	3	0.30	4	0.40	3	0.30
AJI PANCA	600	2.00	450	1.50	600	2.00	450	1.50
CULANTRO	200	0.80	150	0.60	200	0.80	150	0.60
COMINO EN POLVO	4	0.40	3	0.30	4	0.40	3	0.30
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.20	3/4	0.90	1	1.20	3/4	0.90
SAL	8	0.04	6	0.03	8	0.04	6	0.03
VINAGRE	120	0.40	90	0.30	120	0.40	90	0.30
CHICHA DE JORA	800	1.60	600	1.20	800	1.60	600	1.20
FREJOL CABALLERO	1	6.00	3/4	4.50	1	6.00	3/4	4.50
YUCA	3	3.30	2 1/4	2.48	3	3.30	2 1/4	2.48
ARROZ	2 2/5	6.00	1 4/5	4.50	2 2/5	6.00	1 4/5	4.50
		92.14		69.10		92.14		69.10

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 5		sabado 8		domingo 10	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	70.00	8	112.00	10	140
ACEITE	1 1/4	7.50	2	12.00	2 1/2	15
PALILLO EN POLVO	5	0.50	8	0.80	10	1
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	16	2.40	20	3
AJOS MOLIDOS	500	8.00	800	12.80	1000	16
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	8	0.80	10	1
AJI PANCA	750	2.50	1200	4.00	1500	5
CULANTRO	250	1.00	400	1.60	500	2
COMINO EN POLVO	5	0.50	8	0.80	10	1
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.50	2	2.40	2 1/2	3
SAL	10	0.05	16	0.08	20	0
VINAGRE	150	0.50	240	0.80	300	1
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1600	3.20	2000	4
FREJOL CABALLERO	1 1/4	7.50	2	12.00	2 1/2	15
YUCA	3 3/4	4.13	6	6.60	7 1/2	8 1/4
ARROZ	3	7.50	4 4/5	12.00	6	15
		115.17		184.28		230 1/3

COSTO ESTANDAR

RECETA	lunes 2		martes 4		miercoles 5		jueves 3	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	2.00	5.00	4	10.00	5	12.50	3	7.50
PATO	2.40	26.40	4.8	52.80	6	66.00	3.6	39.60
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	0.50	0.50	1	1.00	1.25	1.25	0.75	0.75
ARVERJITAS	0.50	2.00	1	4.00	1.25	5.00	0.75	3.00
CULANTRO	300.00	1.20	600	2.40	750	3.00	450	1.80
CERVEZA NEGRA	400.00	9.85	800	19.69	1000	24.62	600	14.77
AGUA	2.00	0.01	4	0.02	5	0.03	3	0.02
AJO MOLIDO	200.00	3.20	400	6.40	500	8.00	300	4.80
AJI AMARILLO	200.00	0.80	400	1.60	500	2.00	300	1.20
SAL	4.00	0.02	8	0.04	10	0.05	6	0.03
PIMIENTA	2.00	0.30	4	0.60	5	0.75	3	0.45
COMINO	2.00	0.30	4	0.60	5	0.75	3	0.45
PIMIENTO (cortado en tiras)	200.00	0.40	400	0.80	500	1.00	300	0.60
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	200.00	0.40	400	0.80	500	1.00	300	0.60
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	1.00	1.20	2	2.40	2.5	3.00	1.5	1.80
ACEITE	0.50	3.00	1	6.00	1.25	7.50	0.75	4.50
		54.58		109.15		136.44		81.86

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 5		sabado 7		domingo 9	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	5	12.50	7	17.50	9	22.50
PATO	6	66.00	8.4	92.40	10.8	118.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	2 1/4	2.25
ARVERJITAS	1.25	5.00	1.75	7.00	2 1/4	9.00
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1350	5.40
CERVEZA NEGRA	1000	24.62	1400	34.46	1800	44.31
AGUA	5	0.03	7	0.04	9	0.05
AJO MOLIDO	500	8.00	700	11.20	900	14.40
AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80	900	3.60
SAL	10	0.05	14	0.07	18	0.09
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	9	1.35
COMINO	5	0.75	7	1.05	9	1.35
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	900	1.80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	900	1.80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20	4 1/2	5.40
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	2 1/4	13.50
		136.44		191.02		245.59

COSTO ESTANDAR

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	PEPIÁN DE CUY							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	6	180.00	8	240.00	6	180.00	8	240.00
HARINA DE MAÍZ	1.5	3.75	2	5.00	1.5	3.75	2	5.00
MANÍ MOLIDO	0.75	6.38	1	8.50	0.75	6.38	1	8.50
ACEITE	3	18.00	4	24.00	3	18.00	4	24.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.5	1.80	2	2.40	1.5	1.80	2	2.40
AJO	600	7.20	800	9.60	600	7.20	800	9.60
AJÍ COLORADO	300	1.20	400	1.60	300	1.20	400	1.60
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3	7.50	4	10.00	3	7.50	4	10.00
ACEITE VEGETAL	1.5	9.00	2	12.00	1.5	9.00	2	12.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	24	6.00	32	8.00	24	6.00	32	8.00
SAL	12	0.06	16	0.08	12	0.06	16	0.08
		240.89		321.18		240.89		321.18

COSTO ESTANDAR

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
	CUY	6	180.00	8	240.00	12
HARINA DE MAÍZ	1.5	3.75	2	5.00	3	7.50
MANÍ MOLIDO	0.75	6.38	1	8.50	1.5	12.75
ACEITE	3	18.00	4	24.00	6	36.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.5	1.80	2	2.40	3	3.60
AJO	600	7.20	800	9.60	1200	14.40
AJÍ COLORADO	300	1.20	400	1.60	600	2.40
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3	7.50	4	10.00	6	15.00
ACEITE VEGETAL	1.5	9.00	2	12.00	3	18.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	24	6.00	32	8.00	48	12.00
SAL	12	0.06	16	0.08	24	0.12
		240.89		321.18		481.77

COSTO ESTANDAR

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)	MILANESA DE POLLO							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4	34.00	4 1/2	38.25	6	51.00	5	42.50
HARINA DE TRIGO	1	2.50	1 1/8	2.81	1 1/2	3.75	1 1/4	3.13
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	16	4.50	18	5.06	24	6.75	20	5.63
PAN RALLADO	1600	10.00	1800	11.25	2400	15.00	2000	12.50
ZANAHORIA	800	0.80	900	0.90	1200	1.20	1000	1.00
ARVEJITAS	400	1.60	450	1.80	600	2.40	500	2.00
SAL	8	0.04	9	0.05	12	0.06	10	0.05
PAPA BLANCA	4	7.20	4 1/2	8.10	6	10.80	5	9.00
CREMA DE ROCOTO	800	6.40	900	7.20	1200	9.60	1000	8.00
MAYONESA	800	7.20	900	8.10	1200	10.80	1000	9.00
PIMIENTA	8	1.20	9	1.35	12	1.80	10	1.50
MANTEQUILLA	240	2.40	270	2.70	360	3.60	300	3.00
ACEITE	2	12.00	2 1/4	13.50	3	18.00	2 1/2	15.00
		89.84		101.07		134.76		112.30

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 8		sabado 12		domingo 14	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4	34.00	6	51.00	7	59.50
HARINA DE TRIGO	1	2.50	1 1/2	3.75	1 3/4	4.38
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	16	4.50	24	6.75	28	7.88
PAN RALLADO	1600	10.00	2400	15.00	2800	17.50
ZANAHORIA	800	0.80	1200	1.20	1400	1.40
ARVEJITAS	400	1.60	600	2.40	700	2.80
SAL	8	0.04	12	0.06	14	0.07
PAPA BLANCA	4	7.20	6	10.80	7	12.60
CREMA DE ROCOTO	800	6.40	1200	9.60	1400	11.20
MAYONESA	800	7.20	1200	10.80	1400	12.60
PIMIENTA	8	1.20	12	1.80	14	2.10
MANTEQUILLA	240	2.40	360	3.60	420	4.20
ACEITE	2	12.00	3	18.00	3 1/2	21.00
		89.84		134.76		157.22

COSTO ESTANDAR

RECETA	lunes 4		martes 3		miercoles 5		jueves 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	6	72.00	4.5	54.00	7.5	90.00	9	108.00
YUCA SANCOCHADA	4	4.40	3	3.30	5	5.50	6	6.60
HUEVOS	16	4.00	12	3.00	20	5.00	24	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	100	0.63	75	0.47	125	0.78	150	0.94
MAICENA	100	0.40	75	0.30	125	0.50	150	0.60
LECHE	1	1.80	0.75	1.35	1.25	2.25	1.5	2.70
LIMONES	24	4.00	18	3.00	30	5.00	36	6.00
PIMIENTA	8	1.20	6	0.90	10	1.50	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	24	2.25	18	1.69	30	2.81	36	3.38
CEBOLLA	2	2.40	1.5	1.80	2.5	3.00	3	3.60
MAYONESA	1200	9.60	900	7.20	1500	12.00	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1200	9.60	900	7.20	1500	12.00	1800	14.40
ACEITE	2	12.00	1.5	9.00	2.5	15.00	3	18.00
SAL	4	0.02	3	0.02	5	0.03	6	0.03
		124.30		93.22		155.37		186.44

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 6		sabado 5		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	9	108.00	7.5	90.00	12	144.00
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	5	5.50	8	8.80
HUEVOS	24	6.00	20	5.00	32	8.00
HARINA DE PAN MOLIDO	150	0.94	125	0.78	200	1.25
MAICENA	150	0.60	125	0.50	200	0.80
LECHE	1.5	2.70	1.25	2.25	2	3.60
LIMONES	36	6.00	30	5.00	48	8.00
PIMIENTA	12	1.80	10	1.50	16	2.40
LECHUGA (HOJAS)	36	3.38	30	2.81	48	4.50
CEBOLLA	3	3.60	2.5	3.00	4	4.80
MAYONESA	1800	14.40	1500	12.00	2400	19.20
CREMA DE ROCOTO	1800	14.40	1500	12.00	2400	19.20
ACEITE	3	18.00	2.5	15.00	4	24.00
SAL	6	0.03	5	0.03	8	0.04
		186.44		155.37		248.59

Tercera semana:

COSTO ESTANDAR

LOMO SALTADO

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	lunes 10		martes 12		miercoles 12		jueves 10	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
CARNE DE RES (LOMO)	2.00	32.00	2.40	38.40	2.40	38.40	2.00	32.00
CEBOLLA	1,500.00	1.80	1,800.00	2.16	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	1,000.00	2.20	1,200.00	2.64	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	10.00	0.05	12.00	0.06	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	10.00	1.50	12.00	1.80	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPA BLANCA	2.50	5.00	3.00	6.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	10.00	1.00	12.00	1.20	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	1,000.00	16.00	1,200.00	19.20	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	20.00	2.00	24.00	2.40	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	20.00	1.00	24.00	1.20	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	300.00	1.00	360.00	1.20	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	2.50	17.50	3.00	21.00	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.50	3.75	1.80	4.50	1.80	4.50	1.50	3.75
		84.80		101.76		101.76		84.80

COSTO ESTANDAR

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	viernes 13		sabado 15		domingo 18	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA						
CARNE DE RES (LOMO)	2.60	41.60	3.00	48.00	3.60	57.60
CEBOLLA	1,950.00	2.34	2,250.00	2.70	2,700.00	3.24
TOMATE	1,300.00	2.86	1,500.00	3.30	1,800.00	3.96
SAL	13.00	0.07	15.00	0.08	18.00	0.09
PIMIENTA	13.00	1.95	15.00	2.25	18.00	2.70
PAPA BLANCA	3.25	6.50	3.75	7.50	4.50	9.00
AJI AMARILLO	13.00	1.30	15.00	1.50	18.00	1.80
AJO (MOLIDO)	1,300.00	20.80	1,500.00	24.00	1,800.00	28.80
SILLAO	26.00	2.60	30.00	3.00	36.00	3.60
PEREJIL (PICADO)	26.00	1.30	30.00	1.50	36.00	1.80
VINAGRE TINTO	390.00	1.30	450.00	1.50	540.00	1.80
ACEITE	3.25	22.75	3.75	26.25	4.50	31.50
ARROZ	1.95	4.88	2.25	5.63	2.70	6.75
		110.24		127.20		152.64

COSTO ESTANDAR

CEVICHE PERUANO

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)	lunes 5		martes 5		miercoles 7		jueves 5	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
PESCADO LENGUADO	4	180.00	4	180.00	5 3/5	252.00	4	180.00
APIO	5	0.25	5	0.25	7	0.35	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
AJOS	500	8.00	500	8.00	700	11.20	500	8.00
AJI LIMO	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
KION (JUGO)	10	0.50	10	0.50	14	0.70	10	0.50
LIMONES	60	7.20	60	7.20	84	10.08	60	7.20
PESCADO (CALDO)	5	2.50	5	2.50	7	3.50	5	2.50
SAL	5	0.03	5	0.03	7	0.04	5	0.03
PIMIENTA	10	1.50	10	1.50	14	2.10	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/4	1.38	1 1/4	1.38	1 3/4	1.93	1 1/4	1.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 1/2	3.75	2 1/2	3.75	3 1/2	5.25	2 1/2	3.75
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	20	1.88	28	2.63	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	1.50	1 1/4	1.50	1 3/4	2.10	1 1/4	1.50
		210.48		210.48		294.67		210.48

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 5		sabado 6		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4	180.00	4 4/5	216.00	6 2/5	288.00
APIO	5	0.25	6	0.30	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	400	1.60
AJOS	500	8.00	600	9.60	800	12.80
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	400	1.60
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	16	0.80
LIMONES	60	7.20	72	8.64	96	11.52
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	8	4.00
SAL	5	0.03	6	0.03	8	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/4	1.38	1 1/2	1.65	2	2.20
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 1/2	3.75	3	4.50	4	6.00
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	1.50	1 1/2	1.80	2	2.40
		210.48		252.57		336.76

COSTO ESTANDAR

RECETA	lunes 4		martes 5		miercoles 4		jueves 4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	56.00	5	70.00	4	56.00	4	56.00
ACEITE	1	6.00	1 1/4	7.50	1	6.00	1	6.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
AJI PANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.20	1 1/4	1.50	1	1.20	1	1.20
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	6.00	1 1/4	7.50	1	6.00	1	6.00
YUCA	3	3.30	3 3/4	4.13	3	3.30	3	3.30
ARROZ	2 2/5	6.00	3	7.50	2 2/5	6.00	2 2/5	6.00
		92.14		115.17		92.14		92.14

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 5		sabado 7		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	70.00	7	98.00	8	112
ACEITE	1 1/4	7.50	1 3/4	10.50	2	12
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	4/5
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	16	2 2/5
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	800	12 4/5
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	8	4/5
AJI PANCA	750	2.50	1050	3.50	1200	4
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	400	1 3/5
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	4/5
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.50	1 3/4	2.10	2	2 2/5
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	240	4/5
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1600	3 1/5
FREJOL CABALLERO	1 1/4	7.50	1 3/4	10.50	2	12
YUCA	3 3/4	4.13	5 1/4	5.78	6	6 3/5
ARROZ	3	7.50	4 1/5	10.50	4 4/5	12
		115.17		161.24		184 2/7

COSTO ESTANDAR

ARROZ CON PATO

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)	3		4		4		4	
ARROZ	3	7.50	4	10.00	4	10.00	4	10.00
PATO	3.6	39.60	4.8	52.80	4.8	52.80	4.8	52.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	0.75	0.75	1	1.00	1	1.00	1	1.00
ARVERJITAS	0.75	3.00	1	4.00	1	4.00	1	4.00
CULANTRO	450	1.80	600	2.40	600	2.40	600	2.40
CERVEZA NEGRA	600	14.77	800	19.69	800	19.69	800	19.69
AGUA	3	0.02	4	0.02	4	0.02	4	0.02
AJO MOLIDO	300	4.80	400	6.40	400	6.40	400	6.40
AJI AMARILLO	300	1.20	400	1.60	400	1.60	400	1.60
SAL	6	0.03	8	0.04	8	0.04	8	0.04
PIMIENTA	3	0.45	4	0.60	4	0.60	4	0.60
COMINO	3	0.45	4	0.60	4	0.60	4	0.60
PIMIENTO (cortado en tiras)	300	0.60	400	0.80	400	0.80	400	0.80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	300	0.60	400	0.80	400	0.80	400	0.80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	1.5	1.80	2	2.40	2	2.40	2	2.40
ACEITE	0.75	4.50	1	6.00	1	6.00	1	6.00
		81.86		109.15		109.15		109.15

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)	5		7		8	
ARROZ	5	12.50	7	17.50	8	20.00
PATO	6	66.00	8.4	92.40	9.6	105.60
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	2	2.00
ARVERJITAS	1.25	5.00	1.75	7.00	2	8.00
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1200	4.80
CERVEZA NEGRA	1000	24.62	1400	34.46	1600	39.38
AGUA	5	0.03	7	0.04	8	0.04
AJO MOLIDO	500	8.00	700	11.20	800	12.80
AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80	800	3.20
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	8	1.20
COMINO	5	0.75	7	1.05	8	1.20
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20	4	4.80
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	2	12.00
		136.44		191.02		218.30

COSTO ESTANDAR

PEPIÁN DE CUY

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	8		8		9		6	
CUY	8	240.00	8	240.00	9	270.00	6	180.00
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00	2.25	5.63	1.5	3.75
MANI MOLIDO	1	8.50	1	8.50	1.125	9.56	0.75	6.38
ACEITE	4	24.00	4	24.00	4.5	27.00	3	18.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40	2.25	2.70	1.5	1.80
AJO	800	9.60	800	9.60	900	10.80	600	7.20
AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60	450	1.80	300	1.20
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	4	10.00	4	10.00	4.5	11.25	3	7.50
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00	2.25	13.50	1.5	9.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00	36	9.00	24	6.00
SAL	16	0.08	16	0.08	18	0.09	12	0.06
		321.18		321.18		361.33		240.89

COSTO ESTANDAR

			viernes		sabado		domingo	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			7		8		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	210.00	8	240.00	10	300.00		
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2.5	6.25		
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1.25	10.63		
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5	30.00		
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2.5	3.00		
AJO	700	8.40	800	9.60	1000	12.00		
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500	2.00		
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3.5	8.75	4	10.00	5	12.50		
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.5	15.00		
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40	10.00		
SAL	14	0.07	16	0.08	20	0.10		
		281.03		321.18		401.48		

COSTO ESTANDAR

			lunes		martes		miercoles		jueves	
MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			9		10		12		8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	38.25	5	42.50	6	51.00	4	34.00		
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13	1 1/2	3.75	1	2.50		
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	18	5.06	20	5.63	24	6.75	16	4.50		
PAN RALLADO	1800	11.25	2000	12.50	2400	15.00	1600	10.00		
ZANAHORIA	900	0.90	1000	1.00	1200	1.20	800	0.80		
ARVEJITAS	450	1.80	500	2.00	600	2.40	400	1.60		
SAL	9	0.05	10	0.05	12	0.06	8	0.04		
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5	9.00	6	10.80	4	7.20		
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1000	8.00	1200	9.60	800	6.40		
MAYONESA	900	8.10	1000	9.00	1200	10.80	800	7.20		
PIMIENTA	9	1.35	10	1.50	12	1.80	8	1.20		
MANTEQUILLA	270	2.70	300	3.00	360	3.60	240	2.40		
ACEITE	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00	3	18.00	2	12.00		
		101.07		112.30		134.76		89.84		

COSTO ESTANDAR

			viernes		sabado		domingo	
MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			10		14		12	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5	42.50	7	59.50	6	51.00		
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 3/4	4.38	1 1/2	3.75		
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	20	5.63	28	7.88	24	6.75		
PAN RALLADO	2000	12.50	2800	17.50	2400	15.00		
ZANAHORIA	1000	1.00	1400	1.40	1200	1.20		
ARVEJITAS	500	2.00	700	2.80	600	2.40		
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06		
PAPA BLANCA	5	9.00	7	12.60	6	10.80		
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	1400	11.20	1200	9.60		
MAYONESA	1000	9.00	1400	12.60	1200	10.80		
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	12	1.80		
MANTEQUILLA	300	3.00	420	4.20	360	3.60		
ACEITE	2 1/2	15.00	3 1/2	21.00	3	18.00		
		112.30		157.22		134.76		

COSTO ESTANDAR

CHICHARRÓN DE PESCADO

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)	lunes 4		martes 5		miercoles 6		jueves 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
PESCADO TOLLO	6	72.00	7.5	90.00	9	108.00	9	108.00
YUCA SANCOCHADA	4	4.40	5	5.50	6	6.60	6	6.60
HUEVOS	16	4.00	20	5.00	24	6.00	24	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	100	0.63	125	0.78	150	0.94	150	0.94
MAICENA	100	0.40	125	0.50	150	0.60	150	0.60
LECHE	1	1.80	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70
LIMONES	24	4.00	30	5.00	36	6.00	36	6.00
PIMIENTA	8	1.20	10	1.50	12	1.80	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	24	2.25	30	2.81	36	3.38	36	3.38
CEBOLLA	2	2.40	2.5	3.00	3	3.60	3	3.60
MAYONESA	1200	9.60	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1200	9.60	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
ACEITE	2	12.00	2.5	15.00	3	18.00	3	18.00
SAL	4	0.02	5	0.03	6	0.03	6	0.03
		124.30		155.37		186.44		186.44

COSTO ESTANDAR

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)	viernes 5		sabado 6		domingo 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA						
PESCADO TOLLO	7.5	90.00	9	108.00	9.00	108.00
YUCA SANCOCHADA	5	5.50	6	6.60	6.00	6.60
HUEVOS	20	5.00	24	6.00	24.00	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	150	0.94	150.00	0.94
MAICENA	125	0.50	150	0.60	150.00	0.60
LECHE	1.25	2.25	1.5	2.70	1.50	2.70
LIMONES	30	5.00	36	6.00	36.00	6.00
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	12.00	1.80
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	36	3.38	36.00	3.38
CEBOLLA	2.5	3.00	3	3.60	3.00	3.60
MAYONESA	1500	12.00	1800	14.40	1,800.00	14.40
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1800	14.40	1,800.00	14.40
ACEITE	2.5	15.00	3	18.00	3.00	18.00
SAL	5	0.03	6	0.03	6.00	0.03
		155.37		186.44		186.44

Cuarta semana:

COSTO ESTANDAR

LOMO SALTADO

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	lunes 10		martes 12		miercoles 12		jueves 10	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
CARNE DE RES (LOMO)	2.00	32.00	2.40	57.60	2.40	38.40	2.00	32.00
CEBOLLA	1,500.00	1.80	1,800.00	3.24	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	1,000.00	2.20	1,200.00	3.96	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	10.00	0.05	12.00	0.09	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	10.00	1.50	12.00	2.70	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPA BLANCA	2.50	5.00	3.00	9.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	10.00	1.00	12.00	1.80	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	1,000.00	16.00	1,200.00	28.80	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	20.00	2.00	24.00	3.60	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	20.00	1.00	24.00	1.80	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	300.00	1.00	360.00	1.80	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	2.50	17.50	3.00	31.50	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.50	3.75	1.80	6.75	1.80	4.50	1.50	3.75
		84.80		152.64		101.76		84.80

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 14		sabado 15		domingo 20	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)						
CARNE DE RES (LOMO)	2.80	57.60	3.00	48.00	4.00	64.00
CEBOLLA	2,100.00	3.24	2,250.00	2.70	3,000.00	3.60
TOMATE	1,400.00	3.96	1,500.00	3.30	2,000.00	4.40
SAL	14.00	0.09	15.00	0.08	20.00	0.10
PIMIENTA	14.00	2.70	15.00	2.25	20.00	3.00
PAPA BLANCA	3.50	9.00	3.75	7.50	5.00	10.00
AJI AMARILLO	14.00	1.80	15.00	1.50	20.00	2.00
AJO (MOLIDO)	1,400.00	28.80	1,500.00	24.00	2,000.00	32.00
SILLAO	28.00	3.60	30.00	3.00	40.00	4.00
PEREJIL (PICADO)	28.00	1.80	30.00	1.50	40.00	2.00
VINAGRE TINTO	420.00	1.80	450.00	1.50	600.00	2.00
ACEITE	3.50	31.50	3.75	26.25	5.00	35.00
ARROZ	2.10	6.75	2.25	5.63	3.00	7.50
		152.64		127.20		169.60

COSTO ESTANDAR

RECETA	lunes 5		martes 5		miercoles 7		jueves 5	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)								
PESCADO LENGUADO	4	180.00	4	180.00	5 3/5	252.00	4	180.00
APIO	5	0.25	5	0.25	7	0.35	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
AJOS	500	8.00	500	8.00	700	11.20	500	8.00
AJI LIMO	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
KION (JUGO)	10	0.50	10	0.50	14	0.70	10	0.50
LIMONES	60	7.20	60	7.20	84	10.08	60	7.20
PESCADO (CALDO)	5	2.50	5	2.50	7	3.50	5	2.50
SAL	5	0.03	5	0.03	7	0.04	5	0.03
PIMIENTA	10	1.50	10	1.50	14	2.10	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/4	1.38	1 1/4	1.38	1 3/4	1.93	1 1/4	1.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 1/2	3.75	2 1/2	3.75	3 1/2	5.25	2 1/2	3.75
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	20	1.88	28	2.63	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	1.50	1 1/4	1.50	1 3/4	2.10	1 1/4	1.50
		210.48		210.48		294.67		210.48

COSTO ESTANDAR

RECETA	viernes 5		sabado 6		domingo 7	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)						
PESCADO LENGUADO	4	180.00	4 4/5	216.00	5 3/5	252.00
APIO	5	0.25	6	0.30	7	0.35
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	350	1.40
AJOS	500	8.00	600	9.60	700	11.20
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	350	1.40
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	14	0.70
LIMONES	60	7.20	72	8.64	84	10.08
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	7	3.50
SAL	5	0.03	6	0.03	7	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	14	2.10
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/4	1.38	1 1/2	1.65	1 3/4	1.93
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 1/2	3.75	3	4.50	3 1/2	5.25
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	28	2.63
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	1.50	1 1/2	1.80	1 3/4	2.10
		210.48		252.57		294.67

COSTO ESTÁNDAR

CABRITO

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	56.00	5	70.00	4	56.00	4	56.00
ACEITE	1	6.00	1 1/4	7.50	1	6.00	1	6.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
AJI PANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.20	1 1/4	1.50	1	1.20	1	1.20
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	6.00	1 1/4	7.50	1	6.00	1	6.00
YUCA	3	3.30	3 3/4	4.13	3	3.30	3	3.30
ARROZ	2 2/5	6.00	3	7.50	2 2/5	6.00	2 2/5	6.00
		92.14		115.17		92.14		92.14

COSTO ESTÁNDAR

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	70.00	7	98.00	7	98.00
ACEITE	1 1/4	7.50	1 3/4	10.50	1 3/4	10.50
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	7	0.70
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	14	2.10
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	700	11.20
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	7	0.70
AJI PANCA	750	2.50	1050	3.50	1050	3.50
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	350	1.40
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	7	0.70
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.50	1 3/4	2.10	1 3/4	2.10
SAL	10	0.05	14	0.07	14	0.07
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	210	0.70
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1400	2.80
FREJOL CABALLERO	1 1/4	7.50	1 3/4	10.50	1 3/4	10.50
YUCA	3 3/4	4.13	5 1/4	5.78	5 1/4	5.78
ARROZ	3	7.50	4 1/5	10.50	4 1/5	10.50
		115.17		161.24		161.24

COSTO ESTÁNDAR

ARROZ CON PATO

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	3	7.50	4	10.00	4	10.00	4	10.00
PATO	3.6	39.60	4.8	52.80	4.8	52.80	4.8	52.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	0.75	0.75	1	1.00	1	1.00	1	1.00
ARVERJITAS	0.75	3.00	1	4.00	1	4.00	1	4.00
CULANTRO	450	1.80	600	2.40	600	2.40	600	2.40
CERVEZA NEGRA	600	14.77	800	19.69	800	19.69	800	19.69
AGUA	3	0.02	4	0.02	4	0.02	4	0.02
AJO MOLIDO	300	4.80	400	6.40	400	6.40	400	6.40
AJI AMARILLO	300	1.20	400	1.60	400	1.60	400	1.60
SAL	6	0.03	8	0.04	8	0.04	8	0.04
PIMIENTA	3	0.45	4	0.60	4	0.60	4	0.60
COMINO	3	0.45	4	0.60	4	0.60	4	0.60
PIMIENTO (cortado en tiras)	300	0.60	400	0.80	400	0.80	400	0.80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	300	0.60	400	0.80	400	0.80	400	0.80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	1.5	1.80	2	2.40	2	2.40	2	2.40
ACEITE	0.75	4.50	1	6.00	1	6.00	1	6.00
		81.86		109.15		109.15		109.15

COSTO ESTANDAR

			viernes		sabado		domingo	
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)			5		7		7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	5	12.50	7	17.50	7	17.50	7	17.50
PATO	6	66.00	8.4	92.40	8.4	92.40	8.4	92.40
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
ARVERJITAS	1.25	5.00	1.75	7.00	1.75	7.00	1.75	7.00
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1050	4.20	1050	4.20
CERVEZA NEGRA	1000	24.62	1400	34.46	1400	34.46	1400	34.46
AGUA	5	0.03	7	0.04	7	0.04	7	0.04
AJO MOLIDO	500	8.00	700	11.20	700	11.20	700	11.20
AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80	700	2.80	700	2.80
SAL	10	0.05	14	0.07	14	0.07	14	0.07
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	7	1.05	7	1.05
COMINO	5	0.75	7	1.05	7	1.05	7	1.05
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	700	1.40	700	1.40
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	700	1.40	700	1.40
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20	3.5	4.20	3.5	4.20
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	1.75	10.50	1.75	10.50
		136.44		191.02		191.02		191.02

COSTO ESTANDAR

			lunes		martes		miercoles		jueves	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			8		8		10		6	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	8	240.00	8	240.00	10	300.00	6	180.00		
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00	2.5	6.25	1.5	3.75		
MANÍ MOLIDO	1	8.50	1	8.50	1.25	10.63	0.75	6.38		
ACEITE	4	24.00	4	24.00	5	30.00	3	18.00		
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40	2.5	3.00	1.5	1.80		
AJO	800	9.60	800	9.60	1000	12.00	600	7.20		
AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60	500	2.00	300	1.20		
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	4	10.00	4	10.00	5	12.50	3	7.50		
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00	2.5	15.00	1.5	9.00		
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00	40	10.00	24	6.00		
SAL	16	0.08	16	0.08	20	0.10	12	0.06		
		321.18		321.18		401.48		240.89		

COSTO ESTANDAR

			viernes		sabado		domingo	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			7		8		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	210.00	8	240.00	10	300.00		
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2.5	6.25		
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1.25	10.63		
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5	30.00		
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2.5	3.00		
AJO	700	8.40	800	9.60	1000	12.00		
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500	2.00		
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3.5	8.75	4	10.00	5	12.50		
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.5	15.00		
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40	10.00		
SAL	14	0.07	16	0.08	20	0.10		
		281.03		321.18		401.48		

COSTO ESTANDAR

MILANESA DE POLLO

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS) RECETA	lunes 9		martes 10		miercoles 12		jueves 11	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	38.25	5	42.50	6	51.00	5 1/2	46.75
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	18	5.06	20	5.63	24	6.75	22	6.19
PAN RALLADO	1800	11.25	2000	12.50	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	900	0.90	1000	1.00	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	450	1.80	500	2.00	600	2.40	550	2.20
SAL	9	0.05	10	0.05	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5	9.00	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1000	8.00	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	900	8.10	1000	9.00	1200	10.80	1100	9.90
PIMIENTA	9	1.35	10	1.50	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	270	2.70	300	3.00	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00	3	18.00	2 3/4	16.50
		101.07		112.30		134.76		123.53

COSTO ESTANDAR

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	viernes 10		sabado 14		domingo 12	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5	42.50	7	59.50	6	51.00
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 3/4	4.38	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	20	5.63	28	7.88	24	6.75
PAN RALLADO	2000	12.50	2800	17.50	2400	15.00
ZANAHORIA	1000	1.00	1400	1.40	1200	1.20
ARVEJITAS	500	2.00	700	2.80	600	2.40
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	5	9.00	7	12.60	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	1400	11.20	1200	9.60
MAYONESA	1000	9.00	1400	12.60	1200	10.80
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	12	1.80
MANTEQUILLA	300	3.00	420	4.20	360	3.60
ACEITE	2 1/2	15.00	3 1/2	21.00	3	18.00
		112.30		157.22		134.76

COSTO ESTANDAR

CHICHARRÓN DE PESCADO

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES) RECETA	lunes 3		martes 5		miercoles 6		jueves 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	4.5	54.00	7.5	90.00	9	108.00	9	108.00
YUCA SANCOCHADA	3	3.30	5	5.50	6	6.60	6	6.60
HUEVOS	12	3.00	20	5.00	24	6.00	24	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	75	0.47	125	0.78	150	0.94	150	0.94
MAICENA	75	0.30	125	0.50	150	0.60	150	0.60
LECHE	0.75	1.35	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70
LIMONES	18	3.00	30	5.00	36	6.00	36	6.00
PIMIENTA	6	0.90	10	1.50	12	1.80	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	18	1.69	30	2.81	36	3.38	36	3.38
CEBOLLA	1.5	1.80	2 1/2	3.00	3	3.60	3	3.60
MAYONESA	900	7.20	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
ACEITE	1.5	9.00	2 1/2	15.00	3	18.00	3	18.00
SAL	3	0.02	5	0.03	6	0.03	6	0.03
		93.22		155.37		186.44		186.44

COSTO ESTANDAR

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA	5		6		6	
PESCADO TOLLO	7.5	90.00	9	108.00	9	108.00
YUCA SANCOCHADA	5	5.50	6	6.60	6	6.60
HUEVOS	20	5.00	24	6.00	24	6.00
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	150	0.94	150	0.94
MAICENA	125	0.50	150	0.60	150	0.60
LECHE	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70
LIMONES	30	5.00	36	6.00	36	6.00
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	36	3.38	36	3.38
CEBOLLA	2.5	3.00	3	3.60	3	3.60
MAYONESA	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
ACEITE	2.5	15.00	3	18.00	3	18.00
SAL	5	0.03	6	0.03	6	0.03
		155.37		186.44		186.44

Fuente: Elaboración propia

Primera semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	984.75	1,125.41	1,320.39	1,047.42	1,129.51	1,396.87	1,631.6	S/. 8,635.99

Segunda semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	837.86	1,031.10	987.64	1,066.17	1,038.92	1,391.81	1,971.03	S/. 8,324.63

Tercera Semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	1,015.82	1,125.41	1,280.25	1,013.73	1,121.03	1,396.87	1,614.66	8,567.78

Cuarta Semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	984.75	1,176.29	1,320.39	1,047.42	1,163.43	1,396.87	1,539.20	S/. 8,628.37

5.3.1.8. Determinación de Mano de obra directa Estándar

Se ha elaborado la planilla del personal de cocina, con todos los costos, para establecer, el costo de mano de obra directa estándar.

Tabla N° 21 mano de obra directa estándar

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	H.E.	SUB TOTAL	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	5	1,130.02	101.70	94.17	94.17	188.34	2,713.40
ayudante de cocina carnes	1	850.00	5	873.20	78.59	72.77	72.77	145.53	2,097.85
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00		800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,938.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	5	821.83	73.97	68.49	68.49	136.97	1,974.74
									8,724.66

Fuente: Elaboración Propia

5.3.1.9. Determinación de los Costos indirectos de fabricación Estándar

Gas propano	225
Energía eléctrica	1,825
Agua	95
Desinfectantes	45
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,713
Uniformes	125
Mantenimiento	400
Depreciación de equipos	1,645
	<u>7,248</u>

5.3.2 Implementación del Sistema de costos estándar

5.3.2.1. Determinación de costos real de Materiales directos

Se ha calculado el costo real, es decir que se ha utilizado el costo del mercado para los insumos a fin de llegar a los costos estándar.

Tabla N°22 Costo real de los platos

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CARNE DE RES (LOMO)	0.2	KILO	20.00	4.00
CEBOLLA	150	GRAMOS	0.00	0.18
TOMATE	100	GRAMOS	0.00	0.22
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
PAPA BLANCA	1/4	KILO	2.00	0.50
AJI AMARILLO	1	UNIDAD	0.10	0.10
AJO (MOLIDO)	100	gramos	0.02	1.60
SILLAO	2	CUCHARADAS	0.10	0.20
PEREJIL (PICADO)	2	RAMTAS	0.05	0.10
VINAGRE TINTO	30	ml	0.00	0.10
ACEITE	1/4	LITRO	7.00	1.75
ARROZ	0.15	Kg	2.60	0.39

S/. 9.30

Fuente elaboración propia

Los costos que incurren el restaurant bajo las formas de atender al público y los insumos necesarios, para realizar su producción de la gran variedad de platos y recetas. La particularidad que tiene el manejo del restaurant, es que se limita a comprar lo que encuentra en el mercado de carnes, tanto de res, pollo, pato, cuyes, y pescados.

Los precios son cambiantes de acuerdo a la ley de la oferta y demanda de productos y a las vedas programadas por el ministerio de pesquería, y a las exigencias de ministerio de agricultura a través de SENASA, y las exigencias de MINCETUR, para la autorización y exigencias mínimas que debe contemplar todo el tiempo, un restaurant.

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PESCADO LENGUADO	6/7	Kg.	60.00	51.00
APIO	1	RAMA	0.05	0.05
CULANTRO DE HOJA	50	gramos	0.00	0.20
AJOS	100	gramos	0.02	1.60
AJI LIMO	50	gramos	0.00	0.20
KION (JUGO)	2	CUCHARADAS	0.05	0.10
LIMONES	12	UNDADES	0.12	1.44
PESCADO (CALDO)	1	TAZAS	0.50	0.50
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	2	SOBRES	0.15	0.30
CAMOTE (SANCOCHADO)	1/4	Kg.	1.10	0.30
CHOCLO (SANCOCHADO)	1/2	UNDADES	1.50	0.78
LECHUGA (HOJAS)	4	HOJAS	0.09	0.38
CEBOLLA (JULIANA)	1/4	KILO	1.75	0.44

Costo para 4 platos 57.28
Costo por plato S/.14.32

Fuente elaboración propia

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CABRITO TIERNO	1	KILO	15.00	15.00
ACEITE	1/4	litro	7.00	1.75
PALILLO EN POLVO	1	SOBRES	0.10	0.10
PIMIENTA EN POLVO	2	SOBRES	0.15	0.30
AJOS MOLIDOS	100	gramos	0.02	1.60
ORÉGANO RESTREGADO	1	SOBRES	0.10	0.10
AJI PANCA	150	GRAMOS	0.00	0.50
CULANTRO	50	GRAMOS	0.00	0.20
COMINO EN POLVO	1	SOBRE	0.10	0.10
CEBOLLA DE CABEZA	1/4	KILO	1.50	0.38
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
VINAGRE	30	ml	0.00	0.10
CHICHA DE JORA	200	ml	0.00	0.40
FREJOL CABALLERO	1/4	KILO	7.00	1.75
YUCA	3/4	KILO	1.15	0.86
ARROZ	3/5	Kg	2.60	1.56

Costo para 4 platos 24.71
Costo por plato S/.6.18

Fuente elaboración propia

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
ARROZ	1.2	Kg.	2.60	3.12
PATO	1.20	Kg.	13.00	15.60
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADA)	1/4	Kg.	1.00	0.25
ARVERJITAS	1/4	Kg.	4.20	1.05
CULANTRO	150	GRAMOS	0.00	0.60
CERVEZA NEGRA	200	ml	0.02	3.84
AGUA	1	TAZA	0.01	0.01
AJO MOLIDO	100	gramos	0.01	1.40
AJI AMARILLO	100	GRAMOS	0.00	0.40
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
COMINO	1	SOBRE	0.15	0.15
PIMIENTO (cortado en tiras)	100	GRAMOS	0.00	0.20
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	100	GRAMOS	0.00	0.20
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadri)	1/2	KILO	1.20	0.60
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50

Costo para 6 platos 29.08
Costo por plato S/.4.85

Fuente elaboración propia

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CUY	1	UNIDAD	35.00	35.00
HARINA DE MAÍZ	1/4	kilo	2.50	0.63
MANÍ MOLIDO	1/8	kilo	8.50	1.06
ACEITE	1/2	litro	6.00	3.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1/4	KILO	1.20	0.30
AJO	100	gramos	0.01	1.40
AJÍ COLORADO	50	gramos	0.00	0.20
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3/4	kilo	2.60	1.95
ACEITE VEGETAL	1/4	litro	6.00	1.50
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	4	TAZAS	0.25	1.00
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01

Costo para 2 platos 46.05
Costo por plato S/.23.02

Fuente elaboración propia

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PECHUGAS DE POLLO	1/2	KILO	9.50	4.75
HARINA DE TRIGO	1/8	KILO	2.50	0.31
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	3	UNIDADES	0.28	0.84
PAN RALLADO	200	gramos	0.01	1.25
ZANAHORIA	100	GRAMOS	0.00	0.10
ARVEJITAS	50	gramos	0.00	0.20
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PAPA BLANCA	1/2	KILO	1.80	0.90
CREMA DE ROCOTO	100	gramos	0.01	0.80
MAYONESA	100	gramos	0.01	0.90
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
MANTEQUILLA	30	gramos	0.01	0.30
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50

Costo para 2 platos 12.01
Costo por plato S/.6.01

Fuente elaboración propia

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PESCADO TOLLO	1.5	Kg.	14.00	21.00
YUCA SANCOCHADA	1 1/5	Kg.	1.10	1.32
HUEVOS	5	UNIDADES	0.25	1.25
HARINA DE PAN MOLIDO	25	gramos	0.01	0.16
MAICENA	25	gramos	0.00	0.10
LECHE	1/4	TAZA	1.80	0.45
LIMONES	6	UNIDADES	0.17	1.00
PIMIENTA	2	SOBRES	0.15	0.30
LECHUGA (HOJAS)	6	HOJAS	0.09	0.56
CEBOLLA	1/2	Kg.	1.20	0.60
MAYONESA	300	gramos	0.01	2.40
CREMA DE ROCOTO	300	gramos	0.01	2.40
ACEITE	1/2	litro	6.00	3.00
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01

Costo para 6 platos 34.54
Costo por plato S/.5.76

Fuente elaboración propia

Lo planteado en el sistema estándar, se utiliza en el sistema real manejando la misma lógica, respecto a las recetas para una cierta cantidad de platos detallados en el CUADRO N° 08 al CUADRO N° 14. Y que se detallaran lo que realmente produjo la empresa en toda la 1° semana hasta 4° semana, para ver que pasó en un mes de producción.

Tabla N° 23 semanas de producción real Primera semana:

COSTO REAL LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
CARNE DE RES (LOMO)	1.80	36.00	1.60	32.00	2.20	44.00	1.80	36.00
CEBOLLA	1,350.00	1.62	1,200.00	1.44	1,650.00	1.98	1,350.00	1.62
TOMATE	900.00	1.98	800.00	1.76	1,100.00	2.42	900.00	1.98
SAL	9.00	0.05	8.00	0.04	11.00	0.06	9.00	0.05
PIMIENTA	9.00	1.35	8.00	1.20	11.00	1.65	9.00	1.35
PAPA BLANCA	2.25	4.50	2.00	4.00	2.75	5.50	2.25	4.50
AJI AMARILLO	9.00	0.90	8.00	0.80	11.00	1.10	9.00	0.90
AJO (MOLIDO)	900.00	14.40	800.00	12.80	1,100.00	17.60	900.00	14.40
SILLAO	18.00	1.80	16.00	1.60	22.00	2.20	18.00	1.80
PEREJIL (PICADO)	18.00	0.90	16.00	0.80	22.00	1.10	18.00	0.90
VINAGRE TINTO	270.00	0.90	240.00	0.80	330.00	1.10	270.00	0.90
ACEITE	2.25	15.75	2.00	14.00	2.75	19.25	2.25	15.75
ARROZ	1.35	3.51	1.20	3.12	1.65	4.29	1.35	3.51
		83.66		74.36		102.25		83.66

COSTO REAL LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA						
CARNE DE RES (LOMO)	2.80	56.00	3.00	60.00	4.00	80.00
CEBOLLA	2,100.00	2.52	2,250.00	2.70	3,000.00	3.60
TOMATE	1,400.00	3.08	1,500.00	3.30	2,000.00	4.40
SAL	14.00	0.07	15.00	0.08	20.00	0.10
PIMIENTA	14.00	2.10	15.00	2.25	20.00	3.00
PAPA BLANCA	3.50	7.00	3.75	7.50	5.00	10.00
AJI AMARILLO	14.00	1.40	15.00	1.50	20.00	2.00
AJO (MOLIDO)	1,400.00	22.40	1,500.00	24.00	2,000.00	32.00
SILLAO	28.00	2.80	30.00	3.00	40.00	4.00
PEREJIL (PICADO)	28.00	1.40	30.00	1.50	40.00	2.00
VINAGRE TINTO	420.00	1.40	450.00	1.50	600.00	2.00
ACEITE	3.50	24.50	3.75	26.25	5.00	35.00
ARROZ	2.10	5.46	2.25	5.85	3.00	7.80
		130.13		139.43		185.90

COSTO REAL

	lunes		martes		miercoles		jueves	
	6		5		7		4	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	5	306.00	4 1/4	255.00	6	357.00	3 2/5	204.00
APIO	6	0.30	5	0.25	7	0.35	4	0.20
CULANTRO DE HOJA	300	1.20	250	1.00	350	1.40	200	0.80
AJOS	600	9.60	500	8.00	700	11.20	400	6.40
AJI LIMO	300	1.20	250	1.00	350	1.40	200	0.80
KION (JUGO)	12	0.60	10	0.50	14	0.70	8	0.40
LIMONES	72	8.64	60	7.20	84	10.08	48	5.76
PESCADO (CALDO)	6	3.00	5	2.50	7	3.50	4	2.00
SAL	6	0.03	5	0.03	7	0.04	4	0.02
PIMIENTA	12	1.80	10	1.50	14	2.10	8	1.20
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 5/8	1.78	1 1/3	1.49	1 8/9	2.08	1	1.19
CHOCLO (SANCOCHADO)	3 1/8	4.68	2 3/5	3.90	3 2/3	5.46	2	3.12
LECHUGA (HOJAS)	24	2.25	20	1.88	28	2.63	16	1.50
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/2	2.63	1 1/4	2.19	1 3/4	3.06	1	1.75
		343.71		286.42		400.99		229.14

COSTO REAL

	viernes		sabado		domingo	
	5		6		8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	255.00	5	306.00	6 4/5	408.00
APIO	5	0.25	6	0.30	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	400	1.60
AJOS	500	8.00	600	9.60	800	12.80
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	400	1.60
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	16	0.80
LIMONES	60	7.20	72	8.64	96	11.52
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	8	4.00
SAL	5	0.03	6	0.03	8	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 5/8	1.78	2 1/6	2.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 1/8	4.68	4 1/6	6.24
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/2	2.63	2	3.50
		286.42		343.707		458.28

COSTO REAL

	lunes		martes		miercoles		jueves	
	5		6		5		4	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	6	90.00	5	75.00	4	60.00
ACEITE	1 1/4	8.75	1 1/2	10.50	1 1/4	8.75	1	7.00
PALILLO EN POLVO	5	0.50	6	0.60	5	0.50	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	12	1.80	10	1.50	8	1.20
AJOS MOLIDOS	500	8.00	600	9.60	500	8.00	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	6	0.60	5	0.50	4	0.40
AJI PANCA	750	2.50	900	3.00	750	2.50	600	2.00
CULANTRO	250	1.00	300	1.20	250	1.00	200	0.80
COMINO EN POLVO	5	0.50	6	0.60	5	0.50	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 1/2	2.25	1 1/4	1.88	1	1.50
SAL	10	0.05	12	0.06	10	0.05	8	0.04
VINAGRE	150	0.50	180	0.60	150	0.50	120	0.40
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1200	2.40	1000	2.00	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 1/2	10.50	1 1/4	8.75	1	7.00
YUCA	3 3/4	4.31	4 1/2	5.18	3 3/4	4.31	3	3.45
ARROZ	3	7.80	3 3/5	9.36	3	7.80	2 2/5	6.24
		123.54		148.24		123.54		98.83

COSTO REAL

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	viernes 5		sabado 7		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	7	105.00	8	120.00
ACEITE	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14.00
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	0.80
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	16	2.40
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	800	12.80
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	8	0.80
AJI PANCA	750	2.50	1050	3.50	1200	4.00
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	400	1.60
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	0.80
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 3/4	2.63	2	3.00
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	240	0.80
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1600	3.20
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14.00
YUCA	3 3/4	4.31	5 1/4	6.04	6	6.90
ARROZ	3	7.80	4 1/5	10.92	4 4/5	12.48
		123.54		172.95		197.66

COSTO REAL

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	lunes 6		martes 6		miercoles 5		jueves 4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	7.2	18.72	7.2	18.72	6	15.60	4.8	12.48
PATO	7.2	93.60	7.2	93.60	6	78.00	4.8	62.40
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.5	1.50	1.5	1.50	1.25	1.25	1	1.00
ARVERJITAS	1.5	6.30	1.5	6.30	1.25	5.25	1	4.20
CULANTRO	900	3.60	900	3.60	750	3.00	600	2.40
CERVEZA NEGRA	1200	23.04	1200	23.04	1000	19.20	800	15.36
AGUA	6	0.03	6	0.03	5	0.03	4	0.02
AJO MOLIDO	600	8.40	600	8.40	500	7.00	400	5.60
AJI AMARILLO	600	2.40	600	2.40	500	2.00	400	1.60
SAL	12	0.06	12	0.06	10	0.05	8	0.04
PIMIENTA	6	0.90	6	0.90	5	0.75	4	0.60
COMINO	6	0.90	6	0.90	5	0.75	4	0.60
PIMIENTO (cortado en tiras)	600	1.20	600	1.20	500	1.00	400	0.80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	600	1.20	600	1.20	500	1.00	400	0.80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	3	3.60	3	3.60	2.5	3.00	2	2.40
ACEITE	1.5	9.00	1.5	9.00	1.25	7.50	1	6.00
		174.45		174.45		145.38		116.30

COSTO REAL

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	viernes 5		sabado 7		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	6	15.60	8.4	21.84	9.6	24.96
PATO	6	78.00	8.4	109.20	9.6	124.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	2	2.00
ARVERJITAS	1.25	5.25	1.75	7.35	2	8.40
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1200	4.80
CERVEZA NEGRA	1000	19.20	1400	26.88	1600	30.72
AGUA	5	0.03	7	0.04	8	0.04
AJO MOLIDO	500	7.00	700	9.80	800	11.20
AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80	800	3.20
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	8	1.20
COMINO	5	0.75	7	1.05	8	1.20
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20	4	4.80
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	2	12.00
		145.38		203.53		232.60

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	lunes 8		martes 9		miercoles 10		jueves 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	8	280.00	9	315.00	10	350.00	6	210.00
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2.25	5.63	2.5	6.25	1.5	3.75
MANÍ MOLIDO	1	8.50	1.125	9.56	1.25	10.63	0.75	6.38
ACEITE	4	24.00	4.5	27.00	5	30.00	3	18.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2.25	2.70	2.5	3.00	1.5	1.80
AJO	800	11.20	900	12.60	1000	14.00	600	8.40
AJÍ COLORADO	400	1.60	450	1.80	500	2.00	300	1.20
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60	6.75	17.55	7.5	19.50	4.5	11.70
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2.25	13.50	2.5	15.00	1.5	9.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	36	9.00	40	10.00	24	6.00
SAL	16	0.08	18	0.09	20	0.10	12	0.06
		368.38		414.4275		460.48		276.29

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	viernes 7		sabado 8		domingo 10	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	245.00	8	280.00	10	350.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2.5	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2.5	3.00
AJO	700	9.80	800	11.20	1000	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65	6	15.60	7.5	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40	10.00
SAL	14	0.07	16	0.08	20	0.10
		322.33		368.38		460.48

COSTO REAL

IILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	lunes 9		martes 11		miercoles 12		jueves 11	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	42.75	5 1/2	52.25	6	57.00	5 1/2	52.25
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 3/8	3.44	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59	33	9.28	36	10.13	33	9.28
PAN RALLADO	1800	11.25	2200	13.75	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	900	0.90	1100	1.10	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	450	1.80	550	2.20	600	2.40	550	2.20
SAL	9	0.05	11	0.06	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5 1/2	9.90	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1100	8.80	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	900	8.10	1100	9.90	1200	10.80	1100	9.90
PIMENTA	9	1.35	11	1.65	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	270	2.70	330	3.30	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2 1/4	13.50	2 3/4	16.50	3	18.00	2 3/4	16.50
		108.10		132.12		144.14		132.12

COSTO REAL

	viernes		sabado		domingo	
	10		14		12	
MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA						
PECHUGAS DE POLLO	5	47.50	7	66.50	6	57.00
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 3/4	4.38	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	30	8.44	42	11.81	36	10.13
PAN RALLADO	2000	12.50	2800	17.50	2400	15.00
ZANAHORIA	1000	1.00	1400	1.40	1200	1.20
ARVEJITAS	500	2.00	700	2.80	600	2.40
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	5	9.00	7	12.60	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	1400	11.20	1200	9.60
MAYONESA	1000	9.00	1400	12.60	1200	10.80
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	12	1.80
MANTEQUILLA	300	3.00	420	4.20	360	3.60
ACEITE	2 1/2	15.00	3 1/2	21.00	3	18.00
		120.11		168.16		144.14

COSTO REAL

	lunes		martes		miercoles		jueves	
	4		6		7		6	
CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
PESCADO TOLLO	6	84.00	9	126.00	10.5	147.00	9	126.00
YUCA SANCOCHADA	4.8	5.28	7.2	7.92	8.4	9.24	7.2	7.92
HUEVOS	20	5.00	30	7.50	35	8.75	30	7.50
HARINA DE PAN MOLIDO	100	0.63	150	0.94	175	1.09	150	0.94
MAICENA	100	0.40	150	0.60	175	0.70	150	0.60
LECHE	1	1.80	1.5	2.70	1.75	3.15	1.5	2.70
LIMONES	24	4.00	36	6.00	42	7.00	36	6.00
PIMIENTA	8	1.20	12	1.80	14	2.10	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	24	2.25	36	3.38	42	3.94	36	3.38
CEBOLLA	2	2.40	3	3.60	3.5	4.20	3	3.60
MAYONESA	1200	9.60	1800	14.40	2100	16.80	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1200	9.60	1800	14.40	2100	16.80	1800	14.40
ACEITE	2	12.00	3	18.00	3.5	21.00	3	18.00
SAL	4	0.02	6	0.03	7	0.04	6	0.03
		138.18		207.26		241.81		207.26

COSTO REAL

	viernes		sabado		domingo	
	5		6		6	
CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA						
PESCADO TOLLO	7.5	105.00	9	126.00	9	126.00
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	7.2	7.92	7.2	7.92
HUEVOS	25	6.25	30	7.50	30	7.50
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	150	0.94	150	0.94
MAICENA	125	0.50	150	0.60	150	0.60
LECHE	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70
LIMONES	30	5.00	36	6.00	36	6.00
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	36	3.38	36	3.38
CEBOLLA	2.5	3.00	3	3.60	3	3.60
MAYONESA	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40
ACEITE	2.5	15.00	3	18.00	3	18.00
SAL	5	0.03	6	0.03	6	0.03
		172.72		207.26		207.26

Segunda semana:

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.00	40.00	2.40	48.00	2.40	48.00	2.00	40.00
CEBOLLA	1,500.00	1.80	1,800.00	2.16	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	1,000.00	2.20	1,200.00	2.64	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	10.00	0.05	12.00	0.06	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	10.00	1.50	12.00	1.80	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPA BLANCA	2.50	5.00	3.00	6.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	10.00	1.00	12.00	1.20	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	1,000.00	16.00	1,200.00	19.20	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	20.00	2.00	24.00	2.40	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	20.00	1.00	24.00	1.20	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	300.00	1.00	360.00	1.20	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	2.50	17.50	3.00	21.00	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.50	3.90	1.80	4.68	1.80	4.68	1.50	3.90
		92.95		111.54		111.54		92.95

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.80	56.00	3.00	60.00	4.00	80.00
CEBOLLA	2,100.00	2.52	2,250.00	2.70	3,000.00	3.60
TOMATE	1,400.00	3.08	1,500.00	3.30	2,000.00	4.40
SAL	14.00	0.07	15.00	0.08	20.00	0.10
PIMIENTA	14.00	2.10	15.00	2.25	20.00	3.00
PAPA BLANCA	3.50	7.00	3.75	7.50	5.00	10.00
AJI AMARILLO	14.00	1.40	15.00	1.50	20.00	2.00
AJO (MOLIDO)	1,400.00	22.40	1,500.00	24.00	2,000.00	32.00
SILLAO	28.00	2.80	30.00	3.00	40.00	4.00
PEREJIL (PICADO)	28.00	1.40	30.00	1.50	40.00	2.00
VINAGRE TINTO	420.00	1.40	450.00	1.50	600.00	2.00
ACEITE	3.50	24.50	3.75	26.25	5.00	35.00
ARROZ	2.10	5.46	2.25	5.85	3.00	7.80
		130.13		139.43		185.90

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	255.00	4 1/4	255.00	6	357.00	4 1/4	255.00
APIO	5	0.25	5	0.25	7	0.35	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
AJOS	500	8.00	500	8.00	700	11.20	500	8.00
AJI LIMO	250	1.00	250	1.00	350	1.40	250	1.00
KION (JUGO)	10	0.50	10	0.50	14	0.70	10	0.50
LIMONES	60	7.20	60	7.20	84	10.08	60	7.20
PESCADO (CALDO)	5	2.50	5	2.50	7	3.50	5	2.50
SAL	5	0.03	5	0.03	7	0.04	5	0.03
PIMIENTA	10	1.50	10	1.50	14	2.10	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 1/3	1.49	1 8/9	2.08	1 1/3	1.49
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	2 3/5	3.90	3 2/3	5.46	2 3/5	3.90
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	20	1.88	28	2.63	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/4	2.19	1 3/4	3.06	1 1/4	2.19
		286.42		286.42		400.99		286.42

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	viernes 5		sabado 6		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	255.00	5	306.00	6 4/5	408.00
APIO	5	0.25	6	0.30	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	400	1.60
AJOS	500	8.00	600	9.60	800	12.80
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	400	1.60
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	16	0.80
LIMONES	60	7.20	72	8.64	96	11.52
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	8	4.00
SAL	5	0.03	6	0.03	8	0.04
PIMENTA	10	1.50	12	1.80	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 5/8	1.78	2 1/6	2.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 1/8	4.68	4 1/6	6.24
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/2	2.63	2	3.50
		286.42		343.71		458.28

COSTO REAL

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes 4		martes 5		miercoles 4		jueves 4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	60.00	5	75.00	4	60.00	4	60.00
ACEITE	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00	1	7.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
PIMENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
AJI PANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.50	1 1/4	1.88	1	1.50	1	1.50
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00	1	7.00
YUCA	3	3.45	3 3/4	4.31	3	3.45	3	3.45
ARROZ	2 2/5	6.24	3	7.80	2 2/5	6.24	2 2/5	6.24
		98.83		123.54		98.83		98.83

COSTO REAL

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	viernes 5		sabado 7		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	7	105.00	8	120
ACEITE	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	4/5
PIMENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	16	2 2/5
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	800	12 4/5
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	8	4/5
AJI PANCA	750	2.50	1050	3.50	1200	4
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	400	1 3/5
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	4/5
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 3/4	2.63	2	3
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	240	4/5
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1600	3 1/5
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14
YUCA	3 3/4	4.31	5 1/4	6.04	6	6 8/9
ARROZ	3	7.80	4 1/5	10.92	4 4/5	12 1/2
		123.54		172.95		197.66

COSTO REAL	ARROZ CON PATO														
	lunes			martes			miercoles			jueves					
	3			4			4			4					
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)	RECETA			CANT			S/.			CANT			S/.		
	CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.				
	ARROZ	3.6	9.36	4.8	12.48		4.8	12.48		4.8	12.48				
	PATO	3.6	46.80	4.8	62.40		4.8	62.40		4.8	62.40				
	ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	0.75	0.75	1	1.00		1	1.00		1	1.00				
	ARVERJITAS	0.75	3.15	1	4.20		1	4.20		1	4.20				
	CULANTRO	450	1.80	600	2.40		600	2.40		600.00	2.40				
	CERVEZA NEGRA	600	11.52	800	15.36		800	15.36		800.00	15.36				
	AGUA	3	0.02	4	0.02		4	0.02		4.00	0.02				
	AJO MOLIDO	300	4.20	400	5.60		400	5.60		400.00	5.60				
	AJI AMARILLO	300	1.20	400	1.60		400	1.60		400.00	1.60				
	SAL	6	0.03	8	0.04		8	0.04		8.00	0.04				
	PIMIENTA	3	0.45	4	0.60		4	0.60		4.00	0.60				
	COMINO	3	0.45	4	0.60		4	0.60		4.00	0.60				
	PIMIENTO (cortado en tiras)	300	0.60	400	0.80		400	0.80		400.00	0.80				
	PIMIENTO (cortado en cuadritos)	300	0.60	400	0.80		400	0.80		400.00	0.80				
	CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	1.5	1.80	2	2.40		2	2.40		2.00	2.40				
	ACEITE	0.75	4.50	1	6.00		1	6.00		1.00	6.00				
			87.23		116.30			116.30			116.30				

COSTO REAL	ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)														
	viernes			sabado			domingo								
	5			7			8								
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)	RECETA			CANT			S/.			CANT			S/.		
	CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.				
	ARROZ	6	15.60	8.4	21.84		9.6	24.96		9.6	24.96				
	PATO	6	78.00	8.4	109.20		9.6	124.80		9.6	124.80				
	ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75		2	2.00		2	2.00				
	ARVERJITAS	1.25	5.25	1.75	7.35		2	8.40		2	8.40				
	CULANTRO	750	3.00	1050	4.20		1200	4.80		1200	4.80				
	CERVEZA NEGRA	1000	19.20	1400	26.88		1600	30.72		1600	30.72				
	AGUA	5	0.03	7	0.04		8	0.04		8	0.04				
	AJO MOLIDO	500	7.00	700	9.80		800	11.20		800	11.20				
	AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80		800	3.20		800	3.20				
	SAL	10	0.05	14	0.07		16	0.08		16	0.08				
	PIMIENTA	5	0.75	7	1.05		8	1.20		8	1.20				
	COMINO	5	0.75	7	1.05		8	1.20		8	1.20				
	PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40		800	1.60		800	1.60				
	PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40		800	1.60		800	1.60				
	CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20		4	4.80		4	4.80				
	ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50		2	12.00		2	12.00				
			145.38		203.53			232.60			232.60				

COSTO REAL	PEPIÁN DE CUY														
	lunes			martes			miercoles			jueves					
	8			8			10			6					
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	RECETA			CANT			S/.			CANT			S/.		
	CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.		CANT	S/.				
	CUY	8	280.00	8	280.00		10	350.00		6	210.00				
	HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00		2.5	6.25		1.5	3.75				
	MANÍ MOLIDO	1	8.50	1	8.50		1.25	10.63		0.75	6.38				
	ACEITE	4	24.00	4	24.00		5	30.00		3	18.00				
	CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40		2.5	3.00		1.5	1.80				
	AJO	800	11.20	800	11.20		1000	14.00		600	8.40				
	AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60		500	2.00		300	1.20				
	ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60	6	15.60		7.5	19.50		4.5	11.70				
	ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00		2.5	15.00		1.5	9.00				
	CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00		40	10.00		24	6.00				
	SAL	16	0.08	16	0.08		20	0.10		12	0.06				
			368.38		368.38			460.48			276.29				

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	viernes 7		sabado 8		domingo 10	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	245.00	8	280.00	10.00	350.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2.50	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5.00	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2.50	3.00
AJO	700	9.80	800	11.20	1,000.00	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500.00	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65	6	15.60	7.50	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.50	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40.00	10.00
SAL	14	0.07	16	0.08	20.00	0.10
		322.33		368.38		460.48

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	lunes 9		martes 10		miercoles 12		jueves 11	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	42.75	5	47.50	6	57.00	5 1/2	52.25
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59	30	8.44	36	10.13	33	9.28
PAN RALLADO	1800	11.25	2000	12.50	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	900	0.90	1000	1.00	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	450	1.80	500	2.00	600	2.40	550	2.20
SAL	9	0.05	10	0.05	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5	9.00	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1000	8.00	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	900	8.10	1000	9.00	1200	10.80	1100	9.90
PIMIENTA	9	1.35	10	1.50	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	270	2.70	300	3.00	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00	3	18.00	2 3/4	16.50
		108.10		120.11		144.14		132.12

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	viernes 10		sabado 14		domingo 12	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5	47.50	7	66.50	6	57.00
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 3/4	4.38	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	30	8.44	42	11.81	36	10.13
PAN RALLADO	2000	12.50	2800	17.50	2400	15.00
ZANAHORIA	1000	1.00	1400	1.40	1200	1.20
ARVEJITAS	500	2.00	700	2.80	600	2.40
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	5	9.00	7	12.60	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	1400	11.20	1200	9.60
MAYONESA	1000	9.00	1400	12.60	1200	10.80
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	12	1.80
MANTEQUILLA	300	3.00	420	4.20	360	3.60
ACEITE	2 1/2	15.00	3 1/2	21.00	3	18.00
		120.11		168.16		144.14

CHICHARRÓN DE PESCADO

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	7.5	105.00	6.00	84.00	4.5	63.00	7.5	105.00
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	4.80	5.28	3.6	3.96	6	6.60
HUEVOS	25	6.25	20.00	5.00	15	3.75	25	6.25
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	100.00	0.63	75	0.47	125	0.78
MAICENA	125	0.50	100.00	0.40	75	0.30	125	0.50
LECHE	1.25	2.25	1.00	1.80	0.75	1.35	1.25	2.25
LIMONES	30	5.00	24.00	4.00	18	3.00	30	5.00
PIMIENTA	10	1.50	8.00	1.20	6	0.90	10	1.50
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	24.00	2.25	18	1.69	30	2.81
CEBOLLA	2.5	3.00	2.00	2.40	1.5	1.80	2.5	3.00
MAYONESA	1500	12.00	1,200.00	9.60	900	7.20	1500	12.00
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1,200.00	9.60	900	7.20	1500	12.00
ACEITE	2.5	15.00	2.00	12.00	1.5	9.00	2.5	15.00
SAL	5	0.03	4.00	0.02	3	0.02	5	0.03
		172.72		138.18		103.63		172.72

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	6.00	84.00	7.5	105.00	7.5	105.00
YUCA SANCOCHADA	4.80	5.28	6	6.60	6	6.60
HUEVOS	20.00	5.00	25	6.25	25	6.25
HARINA DE PAN MOLIDO	100.00	0.63	125	0.78	125	0.78
MAICENA	100.00	0.40	125	0.50	125	0.50
LECHE	1.00	1.80	1.25	2.25	1.25	2.25
LIMONES	24.00	4.00	30	5.00	30	5.00
PIMIENTA	8.00	1.20	10	1.50	10	1.50
LECHUGA (HOJAS)	24.00	2.25	30	2.81	30	2.81
CEBOLLA	2.00	2.40	2.5	3.00	2.5	3.00
MAYONESA	1,200.00	9.60	1500	12.00	1500	12.00
CREMA DE ROCOTO	1,200.00	9.60	1500	12.00	1500	12.00
ACEITE	2.00	12.00	2.5	15.00	2.5	15.00
SAL	4.00	0.02	5	0.03	5	0.03
		138.18		172.72		172.72

Tercera semana:

LOMO SALTADO

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves		viernes	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.00	40.00	2.20	44.00	2.40	48.00	2.00	40.00	2.80	56.00
CEBOLLA	1,500.00	1.80	1,650.00	1.98	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80	2,100.00	2.52
TOMATE	1,000.00	2.20	1,100.00	2.42	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20	1,400.00	3.08
SAL	10.00	0.05	11.00	0.06	12.00	0.06	10.00	0.05	14.00	0.07
PIMIENTA	10.00	1.50	11.00	1.65	12.00	1.80	10.00	1.50	14.00	2.10
PAPA BLANCA	2.50	5.00	2.75	5.50	3.00	6.00	2.50	5.00	3.50	7.00
AJI AMARILLO	10.00	1.00	11.00	1.10	12.00	1.20	10.00	1.00	14.00	1.40
AJO (MOLIDO)	1,000.00	16.00	1,100.00	17.60	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00	1,400.00	22.40
SILLAO	20.00	2.00	22.00	2.20	24.00	2.40	20.00	2.00	28.00	2.80
PEREJIL (PICADO)	20.00	1.00	22.00	1.10	24.00	1.20	20.00	1.00	28.00	1.40
VINAGRE TINTO	300.00	1.00	330.00	1.10	360.00	1.20	300.00	1.00	420.00	1.40
ACEITE	2.50	17.50	2.75	19.25	3.00	21.00	2.50	17.50	3.50	24.50
ARROZ	1.50	3.90	1.65	4.29	1.80	4.68	1.50	3.90	2.10	5.46
		92.95		102.25		111.54		92.95		130.13

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	viernes 14		sabado 15		domingo 20	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.80	56.00	3.00	60.00	4.00	80.00
CEBOLLA	2,100.00	2.52	2,250.00	2.70	3,000.00	3.60
TOMATE	1,400.00	3.08	1,500.00	3.30	2,000.00	4.40
SAL	14.00	0.07	15.00	0.08	20.00	0.10
PIMIENTA	14.00	2.10	15.00	2.25	20.00	3.00
PAPA BLANCA	3.50	7.00	3.75	7.50	5.00	10.00
AJI AMARILLO	14.00	1.40	15.00	1.50	20.00	2.00
AJO (MOLIDO)	1,400.00	22.40	1,500.00	24.00	2,000.00	32.00
SILLAO	28.00	2.80	30.00	3.00	40.00	4.00
PEREJIL (PICADO)	28.00	1.40	30.00	1.50	40.00	2.00
VINAGRE TINTO	420.00	1.40	450.00	1.50	600.00	2.00
ACEITE	3.50	24.50	3.75	26.25	5.00	35.00
ARROZ	2.10	5.46	2.25	5.85	3.00	7.80
		130.13		139.43		185.90

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes 4		martes 5		miercoles 7		jueves 5	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	3 2/5	204.00	4 1/4	255.00	6	357.00	4 1/4	255.00
APIO	4	0.20	5	0.25	7	0.35	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	200	0.80	250	1.00	350	1.40	250	1.00
AJOS	400	6.40	500	8.00	700	11.20	500	8.00
AJI LIMO	200	0.80	250	1.00	350	1.40	250	1.00
KION (JUGO)	8	0.40	10	0.50	14	0.70	10	0.50
LIMONES	48	5.76	60	7.20	84	10.08	60	7.20
PESCADO (CALDO)	4	2.00	5	2.50	7	3.50	5	2.50
SAL	4	0.02	5	0.03	7	0.04	5	0.03
PIMIENTA	8	1.20	10	1.50	14	2.10	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1	1.19	1 1/3	1.49	1 8/9	2.08	1 1/3	1.49
CHOCLO (SANCOCHADO)	2	3.12	2 3/5	3.90	3 2/3	5.46	2 3/5	3.90
LECHUGA (HOJAS)	16	1.50	20	1.88	28	2.63	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1	1.75	1 1/4	2.19	1 3/4	3.06	1 1/4	2.19
		229.14		286.42		400.99		286.42

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	viernes 5		sabado 6		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	255.00	5	306.00	6 4/5	408.00
APIO	5	0.25	6	0.30	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	400	1.60
AJOS	500	8.00	600	9.60	800	12.80
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	400	1.60
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	16	0.80
LIMONES	60	7.20	72	8.64	96	11.52
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	8	4.00
SAL	5	0.03	6	0.03	8	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 5/8	1.78	2 1/6	2.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 1/8	4.68	4 1/6	6.24
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/2	2.63	2	3.50
		286.42		343.71		458.28

COSTO REAL	CABRITO											
	lunes			martes			miercoles			jueves		
	CABRITO (4 PERSONAS)			5			4			4		
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	60.00	5	75.00	4	60.00	4	60.00				
ACEITE	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00	1	7.00				
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40				
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20	8	1.20				
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40	400	6.40				
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40				
AJI PANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00	600	2.00				
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80	200	0.80				
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40				
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.50	1 1/4	1.88	1	1.50	1	1.50				
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04	8	0.04				
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40	120	0.40				
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60	800	1.60				
FREJOL CABALLERO	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00	1	7.00				
YUCA	3	3.45	3 3/4	4.31	3	3.45	3	3.45				
ARROZ	2 2/5	6.24	3	7.80	2 2/5	6.24	2 2/5	6.24				
		98.83		123.54		98.83		98.83				

COSTO REAL	CABRITO											
	viernes			sabado			domingo					
	CABRITO (4 PERSONAS)			7			8					
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.				
CABRITO TIERNO	5	75.00	7	105.00	8	120.00						
ACEITE	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14.00						
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	0.80						
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	16	2.40						
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	800	12.80						
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	8	0.80						
AJI PANCA	750	2.50	1050	3.50	1200	4.00						
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	400	1.60						
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	0.80						
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 3/4	2.63	2	3.00						
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08						
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	240	0.80						
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1600	3.20						
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14.00						
YUCA	3 3/4	4.31	5 1/4	6.04	6	6.90						
ARROZ	3	7.80	4 1/5	10.92	4 4/5	12.48						
		123.54		172.95		197.66						

COSTO REAL	ARROZ CON PATO											
	lunes			martes			miercoles			jueves		
	ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)			4			4			4		
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.				
ARROZ	4.8	12.48	4.8	12.48	4.8	12.48	4.8	12.48				
PATO	4.8	62.40	4.8	62.40	4.8	62.40	4.8	62.40				
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1	1.00	1	1.00	1	1.00	1	1.00				
ARVERJITAS	1	4.20	1	4.20	1	4.20	1	4.20				
CULANTRO	600	2.40	600	2.40	600	2.40	600	2.40				
CERVEZA NEGRA	800	15.36	800	15.36	800	15.36	800	15.36				
AGUA	4	0.02	4	0.02	4	0.02	4	0.02				
AJO MOLIDO	400	5.60	400	5.60	400	5.60	400	5.60				
AJI AMARILLO	400	1.60	400	1.60	400	1.60	400	1.60				
SAL	8	0.04	8	0.04	8	0.04	8	0.04				
PIMIENTA	4	0.60	4	0.60	4	0.60	4	0.60				
COMINO	4	0.60	4	0.60	4	0.60	4	0.60				
PIMIENTO (cortado en tiras)	400	0.80	400	0.80	400	0.80	400	0.80				
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	400	0.80	400	0.80	400	0.80	400	0.80				
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	2	2.40	2	2.40	2	2.40	2	2.40				
ACEITE	1	6.00	1	6.00	1	6.00	1	6.00				
		116.30		116.30		116.30		116.30				

COSTO REAL

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	6	15.60	8.4	21.84	9.6	24.96
PATO	6	78.00	8.4	109.20	9.6	124.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	2	2.00
ARVERJITAS	1.25	5.25	1.75	7.35	2	8.40
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1200	4.80
CERVEZA NEGRA	1000	19.20	1400	26.88	1600	30.72
AGUA	5	0.03	7	0.04	8	0.04
AJO MOLIDO	500	7.00	700	9.80	800	11.20
AJÍ AMARILLO	500	2.00	700	2.80	800	3.20
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	8	1.20
COMINO	5	0.75	7	1.05	8	1.20
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	800	1.60
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20	4	4.80
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	2	12.00
		145.38		203.53		232.60

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	8	280.00	8	280.00	10	350.00	8	280.00
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00	2.5	6.25	2	5.00
MANÍ MOLIDO	1	8.50	1	8.50	1.25	10.63	1	8.50
ACEITE	4	24.00	4	24.00	5	30.00	4	24.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40	2.5	3.00	2	2.40
AJO	800	11.20	800	11.20	1000	14.00	800	11.20
AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60	500	2.00	400	1.60
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60	6	15.60	7.5	19.50	6	15.60
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00	2.5	15.00	2	12.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00	40	10.00	32	8.00
SAL	16	0.08	16	0.08	20	0.10	16	0.08
		368.38		368.38		460.48		368.38

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	245.00	8	280.00	10	350.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2 1/2	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1 1/4	10.63
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2 1/2	3.00
AJO	700	9.80	800	11.20	1000	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65	6	15.60	7.5	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40	10.00
SAL	14	0.07	16	0.08	20	0.10
		322.33		368.38		460.48

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	42.75	5	47.50	6	57.00	5 1/2	52.25
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59	30	8.44	36	10.13	33	9.28
PAN RALLADO	1800	11.25	2000	12.50	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	900	0.90	1000	1.00	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	450	1.80	500	2.00	600	2.40	550	2.20
SAL	9	0.05	10	0.05	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5	9.00	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1000	8.00	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	900	8.10	1000	9.00	1200	10.80	1100	9.90
PIMIENTA	9	1.35	10	1.50	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	270	2.70	300	3.00	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00	3	18.00	2 3/4	16.50
		108.10		120.11		144.14		132.12

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5	47.50	7	66.50	6	57.00
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 3/4	4.38	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	30	8.44	42	11.81	36	10.13
PAN RALLADO	2000	12.50	2800	17.50	2400	15.00
ZANAHORIA	1000	1.00	1400	1.40	1200	1.20
ARVEJITAS	500	2.00	700	2.80	600	2.40
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	5	9.00	7	12.60	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	1400	11.20	1200	9.60
MAYONESA	1000	9.00	1400	12.60	1200	10.80
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	12	1.80
MANTEQUILLA	300	3.00	420	4.20	360	3.60
ACEITE	2 1/2	15.00	3 1/2	21.00	3	18.00
		120.11		168.16		144.14

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	7.5	105.00	6	84.00	7.5	105.00	4.5	63.00
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	4.8	5.28	6	6.60	3.6	3.96
HUEVOS	25	6.25	20	5.00	25	6.25	15	3.75
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	100	0.63	125	0.78	75	0.47
MAICENA	125	0.50	100	0.40	125	0.50	75	0.30
LECHE	1.25	2.25	1	1.80	1.25	2.25	0.75	1.35
LIMONES	30	5.00	24	4.00	30	5.00	18	3.00
PIMIENTA	10	1.50	8	1.20	10	1.50	6	0.90
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	24	2.25	30	2.81	18	1.69
CEBOLLA	2.5	3.00	2	2.40	2.5	3.00	1.5	1.80
MAYONESA	1500	12.00	1200	9.60	1500	12.00	900	7.20
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1200	9.60	1500	12.00	900	7.20
ACEITE	2.5	15.00	2	12.00	2.5	15.00	1.5	9.00
SAL	5	0.03	4	0.02	5	0.03	3	0.02
		172.72		138.18		172.72		103.63

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	7.5	105.00	6	84.00	12	168.00
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	4.8	5.28	9.6	10.56
HUEVOS	25	6.25	20	5.00	40	10.00
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	100	0.63	200	1.25
MAICENA	125	0.50	100	0.40	200	0.80
LECHE	1.25	2.25	1	1.80	2	3.60
LIMONES	30	5.00	24	4.00	48	8.00
PIMIENTA	10	1.50	8	1.20	16	2.40
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	24	2.25	48	4.50
CEBOLLA	2.5	3.00	2	2.40	4	4.80
MAYONESA	1500	12.00	1200	9.60	2400	19.20
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1200	9.60	2400	19.20
ACEITE	2.5	15.00	2	12.00	4	24.00
SAL	5	0.03	4	0.02	8	0.04
		172.72		138.18		276.35

Cuarta semana:

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.00	40.00	2.40	48.00	2.40	48.00	2.00	40.00
CEBOLLA	1,500.00	1.80	1,800.00	2.16	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	1,000.00	2.20	1,200.00	2.64	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	10.00	0.05	12.00	0.06	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	10.00	1.50	12.00	1.80	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPA BLANCA	2.50	5.00	3.00	6.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJI AMARILLO	10.00	1.00	12.00	1.20	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	1,000.00	16.00	1,200.00	19.20	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	20.00	2.00	24.00	2.40	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	20.00	1.00	24.00	1.20	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	300.00	1.00	360.00	1.20	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	2.50	17.50	3.00	21.00	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.50	3.90	1.80	4.68	1.80	4.68	1.50	3.90
		92.95		111.54		111.54		92.95

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.80	56.00	3.00	60.00	4.00	80.00
CEBOLLA	2,100.00	2.52	2,250.00	2.70	3,000.00	3.60
TOMATE	1,400.00	3.08	1,500.00	3.30	2,000.00	4.40
SAL	14.00	0.07	15.00	0.08	20.00	0.10
PIMIENTA	14.00	2.10	15.00	2.25	20.00	3.00
PAPA BLANCA	3.50	7.00	3.75	7.50	5.00	10.00
AJI AMARILLO	14.00	1.40	15.00	1.50	20.00	2.00
AJO (MOLIDO)	1,400.00	22.40	1,500.00	24.00	2,000.00	32.00
SILLAO	28.00	2.80	30.00	3.00	40.00	4.00
PEREJIL (PICADO)	28.00	1.40	30.00	1.50	40.00	2.00
VINAGRE TINTO	420.00	1.40	450.00	1.50	600.00	2.00
ACEITE	3.50	24.50	3.75	26.25	5.00	35.00
ARROZ	2.10	5.46	2.25	5.85	3.00	7.80
		130.13		139.43		185.90

COSTO REAL
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes 5		martes 6		miercoles 7		jueves 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	255.00	5	306.00	6	357.00	5	306.00
APIO	5	0.25	6	0.30	7	0.35	6	0.30
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	350	1.40	300	1.20
AJOS	500	8.00	600	9.60	700	11.20	600	9.60
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	350	1.40	300	1.20
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	14	0.70	12	0.60
LIMONES	60	7.20	72	8.64	84	10.08	72	8.64
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	7	3.50	6	3.00
SAL	5	0.03	6	0.03	7	0.04	6	0.03
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	14	2.10	12	1.80
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 5/8	1.78	1 8/9	2.08	1 5/8	1.78
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 1/8	4.68	3 2/3	5.46	3 1/8	4.68
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	28	2.63	24	2.25
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/2	2.63	1 3/4	3.06	1 1/2	2.63
		286.42		343.71		400.99		343.71

COSTO REAL
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	viernes 5		sabado 6		domingo 7	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	255.00	5	306.00	6	357.00
APIO	5	0.25	6	0.30	7	0.35
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	350	1.40
AJOS	500	8.00	600	9.60	700	11.20
AJI LIMO	250	1.00	300	1.20	350	1.40
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	14	0.70
LIMONES	60	7.20	72	8.64	84	10.08
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	7	3.50
SAL	5	0.03	6	0.03	7	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	14	2.10
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 5/8	1.78	1 8/9	2.08
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 1/8	4.68	3 2/3	5.46
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	28	2.63
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/2	2.63	1 3/4	3.06
		286.42		343.707		400.99

COSTO REAL
CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes 4		martes 5		miercoles 4		jueves 4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	60.00	5	75.00	4	60.00	4	60.00
ACEITE	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00	1	7.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
AJI PANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.50	1 1/4	1.88	1	1.50	1	1.50
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00	1	7.00
YUCA	3	3.45	3 3/4	4.31	3	3.45	3	3.45
ARROZ	2 2/5	6.24	3	7.80	2 2/5	6.24	2 2/5	6.24
		98.83		123.54		98.83		98.83

CABRITO			viernes		sabado		domingo	
COSTO REAL			5		7		8	
CABRITO (4 PERSONAS)			5		7		8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	7	105.00	8	120.00		
ACEITE	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14.00		
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	0.80		
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	16	2.40		
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	800	12.80		
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	8	0.80		
AJI PANCA	750	2.50	1050	3.50	1200	4.00		
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	400	1.60		
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	0.80		
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 3/4	2.63	2	3.00		
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08		
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	240	0.80		
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1600	3.20		
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	14.00		
YUCA	3 3/4	4.31	5 1/4	6.04	6	6.90		
ARROZ	3	7.80	4 1/5	10.92	4 4/5	12.48		
		123.54		172.95		197.66		

ARROZ CON PATO			lunes		martes		miercoles		jueves	
COSTO REAL			3		5		5		4	
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)			3		5		5		4	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	3.6	9.36	6	15.60	6	15.60	6	15.60	4.8	12.48
PATO	3.6	46.80	6	78.00	6	78.00	6	78.00	4.8	62.40
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	0.75	0.75	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1	1.00
ARVERJITAS	0.75	3.15	1.25	5.25	1.25	5.25	1.25	5.25	1	4.20
CULANTRO	450	1.80	750	3.00	750	3.00	750	3.00	600	2.40
CERVEZA NEGRA	600	11.52	1000	19.20	1000	19.20	1000	19.20	800	15.36
AGUA	3	0.02	5	0.03	5	0.03	5	0.03	4	0.02
AJO MOLIDO	300	4.20	500	7.00	500	7.00	500	7.00	400	5.60
AJI AMARILLO	300	1.20	500	2.00	500	2.00	500	2.00	400	1.60
SAL	6	0.03	10	0.05	10	0.05	10	0.05	8	0.04
PIMIENTA	3	0.45	5	0.75	5	0.75	5	0.75	4	0.60
COMINO	3	0.45	5	0.75	5	0.75	5	0.75	4	0.60
PIMIENTO (cortado en tiras)	300	0.60	500	1.00	500	1.00	500	1.00	400	0.80
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	300	0.60	500	1.00	500	1.00	500	1.00	400	0.80
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	1.5	1.80	2.5	3.00	2.5	3.00	2.5	3.00	2	2.40
ACEITE	0.75	4.50	1.25	7.50	1.25	7.50	1.25	7.50	1	6.00
		87.23		145.38		145.38		145.38		116.30

ARROZ CON PATO			viernes		sabado		domingo	
COSTO REAL			5		7		8	
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)			5		7		8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	6	15.60	8.4	21.84	9.6	24.96		
PATO	6	78.00	8.4	109.20	9.6	124.80		
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	2	2.00		
ARVERJITAS	1.25	5.25	1.75	7.35	2	8.40		
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1200	4.80		
CERVEZA NEGRA	1000	19.20	1400	26.88	1600	30.72		
AGUA	5	0.03	7	0.04	8	0.04		
AJO MOLIDO	500	7.00	700	9.80	800	11.20		
AJI AMARILLO	500	2.00	700	2.80	800	3.20		
SAL	10	0.05	14	0.07	16	0.08		
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	8	1.20		
COMINO	5	0.75	7	1.05	8	1.20		
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	800	1.60		
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	500	1.00	700	1.40	800	1.60		
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2.5	3.00	3.5	4.20	4	4.80		
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	2	12.00		
		145.38		203.53		232.60		

COSTO REAL
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

PEPIÁN DE CUY			lunes		martes		miercoles		jueves	
			8		8		10		7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	8	280.00	8	280.00	10	350.00	7.00	245.00		
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00	2.5	6.25	1.75	4.38		
MANÍ MOLIDO	1	8.50	1	8.50	1.25	10.63	0.88	7.44		
ACEITE	4	24.00	4	24.00	5	30.00	3.50	21.00		
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40	2.5	3.00	1.75	2.10		
AJO	800	11.20	800	11.20	1000	14.00	700.00	9.80		
AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60	500	2.00	350.00	1.40		
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60	6	15.60	7.5	19.50	5.25	13.65		
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00	2.5	15.00	1.75	10.50		
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00	40	10.00	28.00	7.00		
SAL	16	0.08	16	0.08	20	0.10	14.00	0.07		
		368.38		368.38		460.48		322.33		

COSTO REAL
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

viernes			sabado		domingo	
7			8		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	245.00	8	280.00	10	350.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2	5.00	2.5	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1	8.50	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00	4	24.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2	2.40	2.5	3.00
AJO	700	9.80	800	11.20	1000	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40	400	1.60	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65	6	15.60	7.5	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2	12.00	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	32	8.00	40	10.00
SAL	14	0.07	16	0.08	20	0.10
		322.33		368.38		460.48

COSTO REAL
MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

MILANESA DE POLLO			lunes		martes		miercoles		jueves	
			9		10		9		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	42.75	5	47.50	4 1/2	42.75	5	47.50		
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13	1 1/8	2.81	1 1/4	3.13		
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59	30	8.44	27	7.59	30	8.44		
PAN RALLADO	1800	11.25	2000	12.50	1800	11.25	2000	12.50		
ZANAHORIA	900	0.90	1000	1.00	900	0.90	1000	1.00		
ARVEJITAS	450	1.80	500	2.00	450	1.80	500	2.00		
SAL	9	0.05	10	0.05	9	0.05	10	0.05		
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10	5	9.00	4 1/2	8.10	5	9.00		
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1000	8.00	900	7.20	1000	8.00		
MAYONESA	900	8.10	1000	9.00	900	8.10	1000	9.00		
PIMIENTA	9	1.35	10	1.50	9	1.35	10	1.50		
MANTEQUILLA	270	2.70	300	3.00	270	2.70	300	3.00		
ACEITE	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00	2 1/4	13.50	2 1/2	15.00		
		108.10		120.11		108.10		120.11		

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	viernes 8		sabado 12		domingo 11	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	4	38.00	6	57.00	5 1/2	52.25
HARINA DE TRIGO	1	2.50	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	24	6.75	36	10.13	33	9.28
PAN RALLADO	1600	10.00	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	800	0.80	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	400	1.60	600	2.40	550	2.20
SAL	8	0.04	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4	7.20	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	800	6.40	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	800	7.20	1200	10.80	1100	9.90
PIMIENTA	8	1.20	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	240	2.40	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2	12.00	3	18.00	2 3/4	16.50
		96.09		144.14		132.12

CHICHARRÓN DE PESCADO

COSTO REAL

RECETA	lunes 3		martes 6		miercoles 4		jueves 5	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	4.5	63.00	9	126.00	6	84.00	7.5	105.00
YUCA SANCOCHADA	3.6	3.96	7.2	7.92	4.8	5.28	6	6.60
HUEVOS	15	3.75	30	7.50	20	5.00	25	6.25
HARINA DE PAN MOLIDO	75	0.47	150	0.94	100	0.63	125	0.78
MAICENA	75	0.30	150	0.60	100	0.40	125	0.50
LECHE	0.75	1.35	1.5	2.70	1	1.80	1.25	2.25
LIMONES	18	3.00	36	6.00	24	4.00	30	5.00
PIMIENTA	6	0.90	12	1.80	8	1.20	10	1.50
LECHUGA (HOJAS)	18	1.69	36	3.38	24	2.25	30	2.81
CEBOLLA	1.5	1.80	3	3.60	2	2.40	2.5	3.00
MAYONESA	900	7.20	1800	14.40	1200	9.60	1500	12.00
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1800	14.40	1200	9.60	1500	12.00
ACEITE	1.5	9.00	3	18.00	2	12.00	2.5	15.00
SAL	3	0.02	6	0.03	4	0.02	5	0.03
		103.63		207.26		138.18		172.72

CHICHARRÓN DE PESCADO

COSTO REAL

RECETA	viernes 5		sabado 5		domingo 6	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	7.5	105.00	7.5	105.00	9	126.00
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	6	6.60	7.2	7.92
HUEVOS	25	6.25	25	6.25	30	7.50
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	125	0.78	150	0.94
MAICENA	125	0.50	125	0.50	150	0.60
LECHE	1.25	2.25	1.25	2.25	1.5	2.70
LIMONES	30	5.00	30	5.00	36	6.00
PIMIENTA	10	1.50	10	1.50	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	30	2.81	36	3.38
CEBOLLA	2.5	3.00	2.5	3.00	3	3.60
MAYONESA	1500	12.00	1500	12.00	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1500	12.00	1800	14.40
ACEITE	2.5	15.00	2.5	15.00	3	18.00
SAL	5	0.03	5	0.03	6	0.03
		172.72		172.72		207.26

Primera semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	1,340.01	1,437.29	1,618.57	1,143.59	1,300.63	1,603.41	1,886.31	S/. 10,329.80

Fuente elaboración propia

Segunda Semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	1,214.63	1,264.47	1,435.90	1,175.63	1,266.08	1,568.87	1,851.76	S/. 9,777.34

Fuente elaboración propia

Tercera Semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	1,186.42	1,255.17	1,504.99	1,198.64	1,300.63	1,534.32	1,955.40	S/. 9,935.56

Fuente elaboración propia

Cuarta Semana

DETALLE	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	1,145.54	1,419.91	1,463.49	1,266.95	1,276.61	1,544.84	1,817.01	9,934.35

Fuente elaboración propia

5.3.2.2. Determinación de Mano de obra directa real

Tabla N° Mano de obra directa real

REAL

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	99.00	91.67	91.67	183.33	1,565.67
ayudante de cocina carnes	1	850.00	76.50	70.83	70.83	141.67	1,209.83
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
							5,052.83

Fuente: Elaboración propia

5.3.2.3. Determinación de los costos indirectos de fabricación real

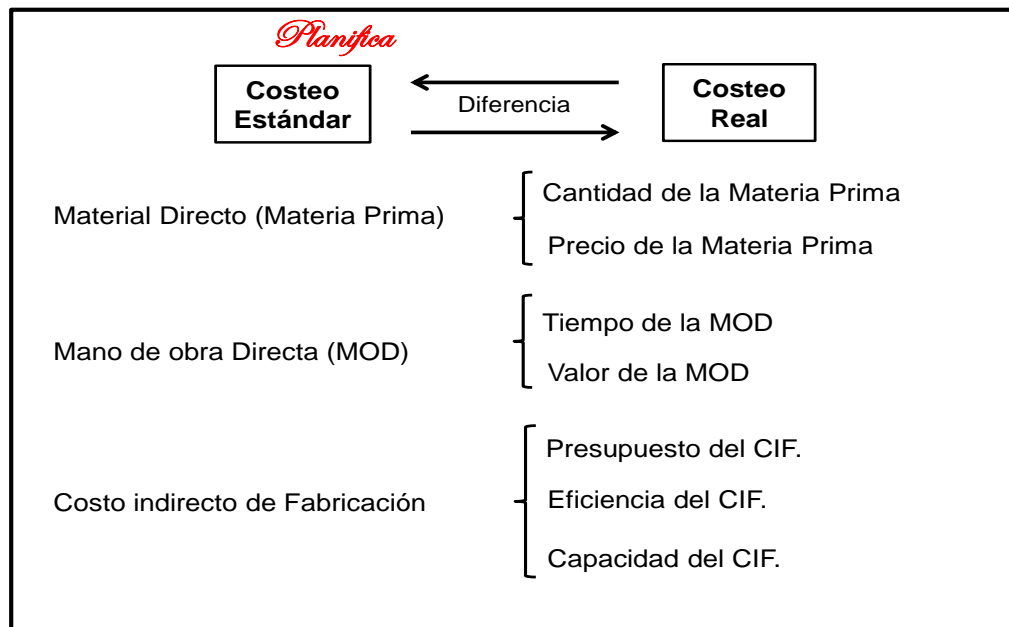
REAL

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION

Gas	
propano	245
Energía eléctrica	2,220
Agua	110
Desinfectantes	55
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,950
Uniformes	125
Mantenimiento	1,325
Depreciación de equipos	1,645
	<u>8,850</u>

5.3.2.4. Comparación del costo real con el costo estándar

Figura N°7 Comparación del costo real y costo estándar



Fuente: Elaboración Propia

Comparación del costo real con el costo estándar de materiales directos

PRIMERA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	10,329.80	7,004.37	1,631.62	8,635.99	1,693.81

SEGUNDA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,777.34	6,353.60	1,971.03	8,324.63	1,452.71

TERCERA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,935.56	6,953.12	1,614.66	8,567.78	1,367.78

CUARTA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,934.35	7,089.17	1,539.20	8,628.37	1,305.98

Explicación

La empresa al establecer el estándar ha considerado lo ideal que debería existir en los materiales directos, tratándose del lomo saltado las variaciones se dan por la cantidad y el precio y para preparar este producto se necesita de varios productos pero los que generaron las variaciones son el lomo fino, y el arroz se encontró reses de menor tamaño y se tuvo que comprar más kilos que los que necesitaba la cocina y en algunos momentos no se ha podido utilizar en la preparación de los platos al público y como tal hizo que el precio subiera y en cuanto al arroz se debió al abastecimiento de este producto en el mercado, generó una ligera alza del precio.

Para el caso de la preparación del ceviche, su ingrediente básico el lenguado no se encontró de acuerdo al tamaño estándar y esto provoca que existiera por un lado una variación en la cantidad y por el precio debido a su alta demanda, el choclo alza del precio, lo mismo que la cebolla

En cuanto al plato de cabrito las variaciones tanto en la cantidad y el precio se encontró en el cabrito tierno se tuvo un incremento en el precio, lo mismo que el aceite vegetal, la cebolla, la yuca, el arroz y el frejol caballero.

Para el arroz con pato, las variaciones tanto en la cantidad y el precio, se presentaron en la carne de pato, el arroz, la alverjita verde y en el ajo.

Para la preparación del pepián de cuy, los materiales directos las variaciones tanto en la cantidad como en el precio, esto se dio en la carne de cuy; su mayor influencia se presentó en los precios del cuy, el ajo y el arroz.

Para la preparación del plato de milanesa de pollo, las variaciones encontradas tanto en la cantidad y el precio se dieron en la carne de pollo, el huevo entero.

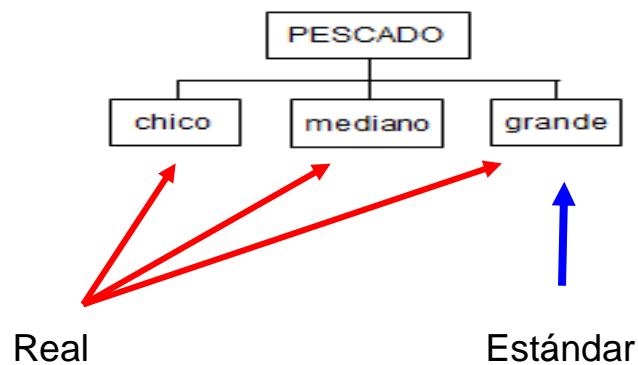
Y en cuanto a la preparación del chicharrón de pescado, las variaciones encontradas tanto en cantidad y precio se dieron en la carne de tollo, la yuca y el huevo.

Reflexiones sobre el sistema de costeo estándar

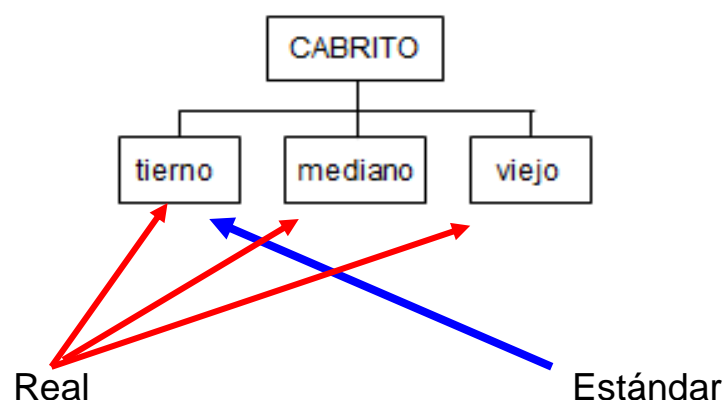
- Para el preparado de platos en base a pescado trátase de ceviche, pescado frito, sudados en todas sus variedades, cuando se trata del día a día (REALIDAD), al margen de comprar pescado fresco, se busca el tipo de pescado para un determinado plato, como es el caso de la corvina, lenguado, chita, etc., se compra sin importar el tamaño, por lo tanto muchas veces se pierde en rendimiento, como es el caso del ceviche. Para el sistema de costeo estándar tratándose del ceviche, se prefiere un pescado grande dado que se aprovecha la pulpa, en caso de haber comprado pescado chico, se pierde la cabeza y la cola.

Basado en este criterio existe la variación en la **cantidad** y por efectos económicos como es el caso de la oferta y la demanda, y a esto, agregar los comunicados de IMARPE (Instituto del mar del Perú ciencia y tecnología), que informan sobre las mareas prohibiendo la pesca por el peligro, el ministerio de pesquería mediante comunicado establece las vedas de pescado, mediante esto

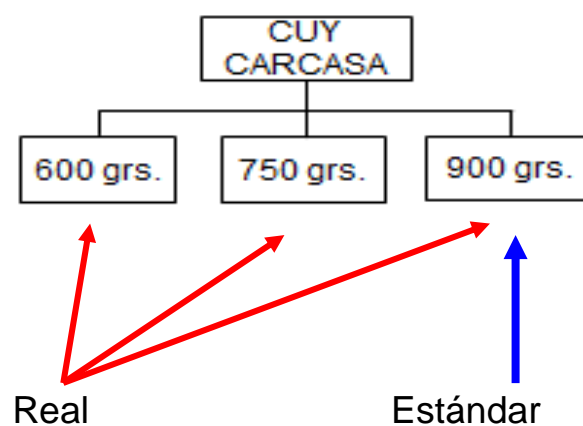
El **precio** se mueve y aquí se establece la segunda variación que es en el precio, para la producción de platos en base a pescado.



- Para los preparados de platos en base a cabrito trátase del plato estrella del restaurant, como es el caso del tan conocido plato denominado “Cabrito” existen variedades de caprinos, como lo he descrito en el capítulo III en el día a día (REALIDAD), al momento de adquirirlo lo compramos beneficiado, por supuesto fresco; pero hay temporadas en que viene caprinos de la sierra o del norte del Perú a los camales sin importar el tamaño y la edad se compra pero por el rendimiento y el sabor, marca una diferencia importante. Para el sistema de costeo estándar tratándose del cabrito, se prefiere tierno por el sabor, dado que este plato tiene sus preferencias por el paladar y en este caso ya no interesa el rendimiento, pero escapa a esto cuando se trata de la realidad, porque muchos restaurantes les interesa el rendimiento es por ello mientras más grande y así sea viejo se compra. Basado en este criterio existe la variación en la cantidad y por efectos económicos como es el caso de la oferta y la demanda, y a esto agregar la escasez, el precio sube y tenemos la segunda variación por la producción de cabrito.



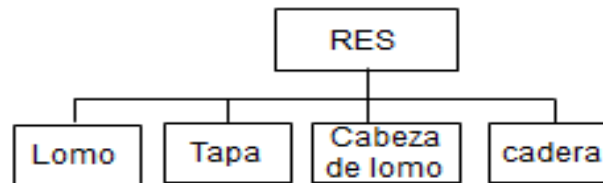
- Para fines de seguir entendiendo su aplicación y determinar las variaciones, en las demás materia primas como es el caso del cuy, el pato y la res para establecer el estándar en el cuy se prefiere de carcasa de 900 gramos, dado que el cuy cuando se fríe se reduce; se ha probado que el cuy de cualquier raza el sabor no cambia, como tal solo el estándar se basa en el rendimiento de la carcasa y es aquí donde se establece una de las variaciones, y la otra sería el precio.



- Para el caso del pato, la preferencia es la hembra y no el macho; porque cambia el sabor y aquí se establece la variación y la otra sería el precio.



- Y en cuanto a la res se prefiere la parte de lomo fino que es muy escaso en la res, es por ello que sus sustitutos como tapa, cabeza de lomo, y cadera se utilizan y en base a esto se establece los precios y el rendimiento.



5.3.2.5. Comparación del costo real con el costo estándar de mano de obra directa

Tabla N° 25 comparación de M.O.D Real con el Estándar

REAL

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	99.00	91.67	91.67	183.33	1,565.67
ayudante de cocina carnes	1	850.00	76.50	70.83	70.83	141.67	1,209.83
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
							5,052.83

ESTANDAR

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	H.E.	SUB TOTAL	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	5	1,130.02	101.70	94.17	94.17	188.34	2,713.40
ayudante de cocina carnes	1	850.00	5	873.20	78.59	72.77	72.77	145.53	2,097.85
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00		800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,938.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	5	821.83	73.97	68.49	68.49	136.97	1,974.74
									8,724.66

Fuente: Elaboración propia

5.3.2.6. Comparación del costo real con el costo estándar de costos indirecto de fabricación

ESTANDAR

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION

Gas propano	225
Energía eléctrica	1,825
Agua	95
Desinfectantes	45
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,713
Uniformes	125
Mantenimiento	400
Depreciación de equipos	1,645
	<u>7,248</u>

REAL

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION

Gas propano	245
Energía eléctrica	2,220
Agua	110
Desinfectantes	55
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,950
Uniformes	125
Mantenimiento	1,325
Depreciación de equipos	1,645
	<u>8,850</u>

5.3.2.7. Costo consolidado del sistema de costo estándar como el real y las variaciones

Corrección de las variaciones, utilizando el reparto por proporciones, tanto para los productos en proceso, como para los productos terminados, se establece los efectos del costo de venta.

Tabla N° 26 resumen de costo estándar real y las variaciones

RESUMEN

	REAL	ESTÁNDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	39,977.06	32,900.25	1,256.52	34,156.77	5,820.29
Mano de obra directa	5,052.83	8,288.42	436.24	8,724.66	-3,671.83
Gastos de Fabricación	8,850.00	6,986.00	262.00	7,248.00	1,602.00
	53,879.89	48,174.67	1,954.76	50,129.43	3,750.46

Fuente: Elaboración Propia

Determinación de la venta:

Para este propósito todo lo terminado o producido es vendido, y el producto en proceso son los productos fileteados de pescado en trozos, carne cortada en procesos sea de res, pollo, cuyes, pato, y caprino.

Los elementos básicos en la venta son el costo de lo que costo producir, los gastos inherentes a la prestación del servicio, las utilidades obtenidas como consecuencia de la gestión del servicio.

5.3.2.8. Depreciación

DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES

Muebles y Enseres	Cant	Cost .U	Total	Años	Depreciación
Mesas	10	120	1,200.00	10	120.00
sillas	40	45	1,800.00	10	180.00
Mueble para la venta	1		450.00	10	45.00
computadora	1		2,100.00	4	525.00
software	1		1,112.00	4	278.00
Impresora	1		350.00	4	87.50
			TOTAL		1,235.50

5.3.2.9. Gasto de venta, Gasto administrativo y distribución del gasto total

Tabla N° Gasto de venta, administrativo y distribución del gasto

GASTO DE VENTA

descripcion	cant	c.u	G.total
Mozos	2	1,138.67	2,277.33
Energía eléctrica	1		320.00
Suministros de limpieza	1		450.00
Mantenimiento de muebles y enseres	1		250.00
Depreciación muebles y enseres	1		1,235.50
vajilla	1		250.00
accesorios del servicio	1		350.00
TOTAL			5,132.83

GASTO ADMINISTRATIVO

descripcion	cant	c.u	c.adm
Administrador	1		1,565.67
Teléfono	1		160.00
mantenimiento de oficina	1		250.00
Internet	1		90.00
Mantenimiento de muebles y enseres	1		200.00
Depreciación muebles y enseres	1		612.50
Energía eléctrica	1		30.00
TOTAL			2,908.17

DISTRIBUCION DEL GASTO TOTAL

descripcion	gasto	
Lomo saltado	723.69	
Ceviche de lenguado	1,527.79	
Cabruto	1,206.15	
Arroz con pato	884.51	
Pepián de cuy	1,608.20	
Milanesa de pollo	804.10	
Chicharrón de pescado	1,286.56	
TOTAL		8,041.00

5.3.2.10. Determinación de las ventas y el Costo de ventas

Se establece el margen de ganancia por platos.

Estructura para determinar el precio

(+) Costo

_____ (+) Gasto

(=) Costo Total

(+) Utilidad _____

(=) Precio de Venta

Tabla N° 28 determinación de las ventas

DETERMINACION DE LAS VENTAS

	COSTO	GASTO	C. TOTAL	UTILIDAD	VENTA
Lomo saltado	4,524.86	723.69	5,248.55	4,986.12	10,234.66
Ceviche de lenguado	11,691.78	1,527.79	13,219.57	12,558.59	25,778.16
Cabrito	5,663.65	1,206.15	6,869.80	6,526.31	13,396.10
Arroz con pato	5,671.21	884.51	6,555.72	6,227.94	12,783.66
Pepián de cuy	13,185.61	1,608.20	14,793.81	14,054.12	28,847.92
Milanesa de pollo	4,942.19	804.10	5,746.29	5,458.98	11,205.27
Chicharrón de pescado	6,855.49	1,286.56	8,142.05	7,734.95	15,877.00
TOTAL	52,534.78	8,041.00	60,575.78	57,546.99	118,122.78

Fuente: Elaboración propia

5.3.2.11. Corrección de las variaciones

Se realizó las correcciones de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación

MATERIAL DIRECTO





La variación puede ser por la cantidad y por el precio, hasta encontrar los fundamentos que dieron lugar a las variaciones encontradas

$$P_{STD} \times Q_{STD}$$

$$P_R \times Q_R$$

Tabla N° 29 Corrección de materiales directos

	Terminado	Proceso	%	Equivalente
Lomo saltado	352	20	0.75	367.08
Ceviche de lenguado	632	32	0.90	660.80
Cabrito	579	32	0.80	604.60
Arroz con pato	854	48	0.85	894.80
Pepián de cuy	452	20	0.80	468.00
Milanesa de pollo	591	24	0.85	611.47
Chicharrón de pescado	804	36	0.80	832.80
	4,264	212	175.55	4,439.55
Productos Terminados	5,820.29		5,590.14	
Productos en proceso			230.15	
Variación de los materiales Directos			5,820.29	

Fuente: Elaboración propia

Del cuadro la columna de (%) se ha calculado teniendo en cuenta el número de actividades para tener el plato terminado; así también se tiene que la columna de los totales se ha calculado, por ejemplo: para el lomo saltado se tiene en producto terminado 352 platos y en proceso 20 platos con un 75% de avance, dando un equivalente a 15 platos terminados aproximadamente por lo que sumados 352 + 15 platos terminados da por resultado 367 platos terminados.

Se tiene una variación entre el costo real y costo estándar de un mes de trabajo se tiene 5820.29 productos terminados de los cuales se ha deducido partiendo que de 4264.29 platos terminados se tiene 175.55 platos en terminados equivalentes a la cantidad de platos en proceso (212), así

también 5820.29 se ha obtenido 230.15 platos terminados equivalente a los platos en proceso. Por lo tanto se tiene que la diferencia de estos es de 5590.14 platos terminados en realidad.

MANO DE OBRA DIRECTA



Variación puede ser por la cantidad y por el precio, hasta encontrar los fundamentos que dieron lugar las variaciones encontradas

$$HO_{STD} \times TASA_{STD}$$

$$HO_R \times TASA_R$$

Tabla N° 30 Correccion de mano de obra directa

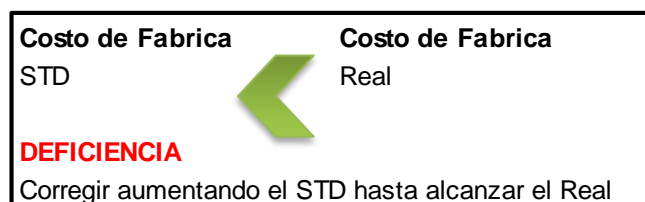
	Terminado	Proceso	%	Equivalente
Lomo saltado	352	20.00	0.90	370.00
Ceviche de lenguado	632	32.00	0.95	662.40
Cabrito	579	32.00	0.80	604.60
Arroz con pato	854	48.00	0.80	892.40
Pepián de cuy	452	20.00	0.75	467.00
Milanesa de pollo	591	24.00	0.80	610.20
Chicharrón de pescado	804	36.00	0.84	834.24
	4,264	212.00	176.84	4,440.84
Productos Terminados	3,671.83		3,525.61	
Productos en proceso			146.22	
Variación de la mano Obra directa			3,671.83	

Fuente: Elaboración propia

Del cuadro la columna de (%) se ha calculado teniendo en cuenta el número de actividades de servicio para tener el plato terminado; así también se tiene que la columna de los totales se ha calculado, por ejemplo: para el lomo saltado se obtuvieron 352 platos terminados y en proceso 20 platos con un 90% de avance, dando un equivalente a 18 platos terminados aproximadamente por lo que sumados 352 + 18 platos terminados da por resultado 370 platos terminados.

Se tiene una variación el entre el costo real y costo estándar de un mes del servicio de mano de obra, se tiene 3671.83 productos terminados de los cuales se ha deducido partiendo que de 4264 platos terminados se tiene 146.22 platos terminados equivalentes a la cantidad de platos en proceso (212), así también 3671.83 se ha obtenido 4.90 platos terminados equivalente a los platos en proceso. Por lo tanto se tiene que la diferencia de estos es de 146.22 platos terminados en realidad.

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION



Variación puede ser por la cantidad y por el precio, hasta encontrar los fundamentos que dieron lugar las variaciones encontradas

PRESUPUESTADO_{STD} X Q_{STD}

EJECUTADO_R X Q_R

Tabla N° 31 corrección de costos indirectos de fabricación

	Terminado	Proceso	%	Equivalente
Lomo saltado	352	20.00	0.95	371.00
Ceviche de lenguado	632	32.00	1.00	664.00
Cabrito	579	32.00	0.85	606.20
Arroz con pato	854	48.00	0.85	894.80
Pepián de cuy	452	20.00	0.85	469.00
Milanesa de pollo	591	24.00	0.80	610.20
Chicharrón de pescado	804	36.00	0.86	834.96
	4,264	212.00	186.16	4,450.16
Productos Terminados	1,602.00		1,534.98	
Productos en proceso			67.02	
Variación de los costos indirectos de Fabricación			1,602.00	

Fuente: Elaboración propia

Del cuadro la columna de (%) se ha calculado teniendo en cuenta el número de actividades de gastos de fabricación para tener el plato terminado; así también se tiene que la columna de los totales se ha calculado, por ejemplo: para el lomo saltado se obtuvieron 352 platos terminados y en proceso 20 platos con un 95% de CIF, dando un equivalente a 20 platos terminados, por lo que sumados 356 + 20 platos terminados da por resultado 371 platos terminados.

Se tiene una variación él entre el costo real y costo estándar de un mes del costo indirecto de fabricación, se tiene 1602 productos terminados de los cuales se ha deducido partiendo que de 4406.16 platos terminados se tiene 186.16 platos terminados equivalentes a la cantidad de platos en proceso (212), así también 1602 se ha obtenido 67.68 platos terminados equivalente a los platos en proceso. Por lo tanto se tiene que la diferencia de estos es de 1534.32 platos terminados en realidad.

Corrección del Costo de Venta.

CORRECCION DEL COSTO DE VENTA	
AUMENTO	DISMINUCIÓN
REAL > ESTANDAR	REAL < ESTANDAR

Tabla n° 32 consolidado de correcciones

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	39,977.06	32,900.25	1,256.52	34,156.77	5,820.29
Mano de obra directa	5,052.83	8,288.42	436.24	8,724.66	-3,671.83
Gastos de Fabricación	8,850.00	6,986.00	262.00	7,248.00	1,602.00
	53,879.89	48,174.67	1,954.76	50,129.43	3,750.46
Materiales directos		5,603.53	216.76	5,820.29	
Mano de obra directa		-3,535.09	-136.75	-3,671.83	
Gastos de Fabricación		1,542.34	59.66	1,602.00	
	53,879.89	51,785.46	2,094.43	53,879.89	
		48,174.67			
corrección del costo de venta		3,610.79			

	REAL	ESTANDAR	VARIACIONES
Materiales directos	39,977.06	34,156.77	5,820.29
Mano de obra directa	5,052.83	8,724.66	-3,671.83
Gastos de Fabricación	8,850.00	7,248.00	1,602.00
	53,879.89	50,129.43	3,750.46

Fuente: Elaboración Propia

Estas variaciones son lecciones, para los que deciden corregirlas y realizar mejoras, las mismas que provocan rentabilidad en el negocio, muchas veces nos atrapa la práctica que realizamos todos los días o el paradigma que siempre lo que hacemos, resulta y eso importa.

Cuando establecemos el sistema de costeo estándar, no sólo es buscar eficiencia, mejorar la calidad y con ello lograr rentabilidad, Sino que es una constante mejora; porque el estándar encontrado, va evolucionando en la medida que la empresa empieza a evolucionar y encontrar nuevas oportunidades, es por ello que el estándar se mueve en razón de los retos empresariales.

Es necesario determinar los estándares alcanzables y no equivocarnos en establecer estándares demasiado exigentes, queriendo mejorar con

demasiada rapidez; pero esto, no es parte de mi investigación, es una lección importante que he aprendido y sugiero tomar nota como algo imprescindible que considerar al momento de plantear en una empresa, un sistema de costeo estándar, creando mucho más deficiencias, que las que tenía la empresa, hasta antes de la aplicación del sistema de costos estándar.

Así pues se tiene que para la empresa en estudio:

Con el costeo estándar, la empresa logra una utilidad de 34%

Tabla N° 33 utilidad

Restaurant Osaki 2

Estado de Resultados al 30 de noviembre del 2015

Ventas Netas	118,122.78	100%
Costo de Venta	-52,534.78	-44%
UTILIDAD BRUTA	65,587.99	56%
Gasto de Ventas	-2,908.17	-2%
Gasto Administrativo	-5,132.83	-4%
GASTO OPERATIVO	57,546.99	49%
Impuesto a la Renta	17,264.10	15%
UTILIDAD NETA	40,282.90	34%

Restaurant Osaki 2

Estado de Resultados al 31 de Diciembre del 2014

Ventas Netas	98,475.00	100%
Costo de Venta	-54,385.25	-55%
UTILIDAD BRUTA	44,089.75	45%
Gasto de Ventas	-2,938.00	-3%
Gasto Administrativo	-5,184.00	-5%
GASTO OPERATIVO	35,967.75	37%
Impuesto a la Renta	10,790.33	11%
UTILIDAD NETA	25,177.43	26%

Fuente: Elaboración Propia

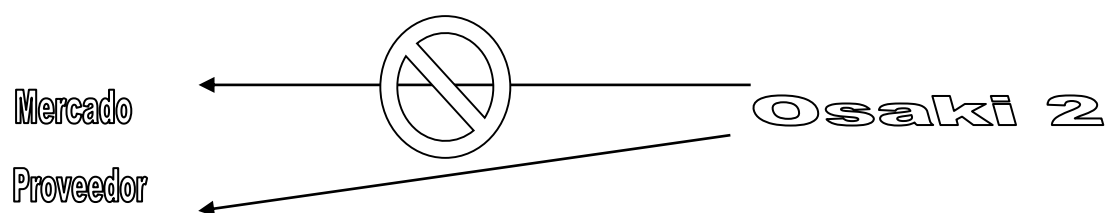
En los resultados obtenidos, se puede comparar la situación económica del restaurant Osaki2, en el año 2014, cuando no contaba con un sistema de Costo Estándar, logrando una utilidad del 26%, observándose incrementos

en sus costos y más desperdicios, porque no hay un parámetro de medición, tanto para la empresa como para el cliente. En cambio en noviembre del 2015, la empresa mejora su situación en cuanto a la su utilidad en un 34%, dado que aplica el sistema de costos estándar, llegando al objetivo definido que le otorga el estándar y que debe ser utilizado en sus procesos logísticos y en la producción.

Los estándares son confeccionados para lograr eficiencia productiva, reducir costos en la empresa, sin perder de vista los gustos y preferencias del cliente.

5.3.3 Estrategia para mejorar la rentabilidad económica.

Al Comprar carnes al por mayor con un proveedor estable, los resultados obtenidos a diciembre del 2015, de la implementación del sistema de costo estándar, la empresa Osaki 2, ha puesto en marcha un nuevo enfoque primordial, el cual consiste en tratar de llegar al estándar mediante alianzas de compras al por mayor de carnes, que nos brindó un costo menor al del mercado, el cual afectó positivamente en la utilidad, ofreciendo así una imagen más ventajosa, aprovechando los recursos a un bajo costo y mejorando la situación económica.



DESARROLLO DE LA SEGUNDA IMPLEMENTACIÓN APLICANDO ESTRATEGIA

En este grafico se muestra los precios otorgados por el proveedor de carnes, para poder afinar los precios y alcanzar el costo estándar que se busca y así minimizar los costos y alcanzar un mayor rendimiento mejorando la utilidad.

5.3.3.1. Preparación de cuadro de precios – Estratégicos

Se elaboró los cuadros teniendo en cuenta los precios del proveedor, el precio mínimo, el precio medio y el precio máximo, que pueden tener las carnes y que para el costo estándar, se utilizó éste de acuerdo a la temporada, dado que existen vedas del pescado, escasez de las carnes y están expuestos al precio del mercado.

INGREDIENTES - Estrategia

PRECIOS AL POR MAYOR

		MIN	MEDIO	MAX
lenguado	kilo	28.00	42.00	50.00
Chita	kilo	17.00	19.00	22.00
Reineta	kilo	7.00	9.00	11.00
congrío	kilo	7.00	9.00	11.00
pejerrey	kilo	6.00	7.00	9.00
tollo	kilo	9.00	11.00	13.00
cabrilla	kilo	6.00	7.00	10.00
perico	kilo	17.00	19.00	22.00
corvina	kilo	19.00	24.00	28.00

PRECIOS DEL MERCADO

		MIN	MEDIO	MAX
Choros	docena	0.80	1.20	2.30
conchas de a	docena	4.50	5.50	6.50
langostinos	docena	14.00	18.00	22.00

PRECIOS DEL MERCADO

		MIN	MEDIO	MAX
pollo	kilo	5.50	6.00	7.50
pechuga de p	kilo	7.00	8.00	9.00
carne de vac	kilo	7.00	9.00	11.00
carne de lom	kilo	15.00	16.00	18.00
carne de cab	kilo	13.00	14.00	15.00
carne de pat	kilo	10.00	11.00	12.00
carne de cuy	800 grs	27.00	28.00	32.00
carne de cuy	900 grs	28.00	30.00	35.00

5.3.3.2. Determinación de costos Real de los materiales directos Estratégicos

Se toma en cuenta la formulas por productos, para conocer la necesidad de insumos (ingredientes) a utilizar, por plato y por recetas, Se muestra los ingredientes, la cantidad a utilizar, la unidad de medida, el costo unitario y el valor total por insumo utilizado, que para esta fórmula, es para un solo plato

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CARNE DE RES (LOMO)	0.2	KILO	18.00	3.60
CEBOLLA	150	GRAMOS	0.00	0.18
TOMATE	100	GRAMOS	0.00	0.22
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
PAPA BLANCA	1/4	KILO	2.00	0.50
AJI AMARILLO	1	UNIDAD	0.10	0.10
AJO (MOLIDO)	100	gramos	0.02	1.60
SILLAO	2	CUCHARADAS	0.10	0.20
PEREJIL (PICADO)	2	RAMITAS	0.05	0.10
VINAGRE TINTO	30	ml	0.00	0.10
ACEITE	1/4	LITRO	7.00	1.75

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PESCADO LENGUADO	6/7	Kg.	50.00	42.50
APIO	1	RAMA	0.05	0.05
CULANTRO DE HOJA	50	gramos	0.00	0.20
AJOS	100	gramos	0.02	1.60
AJILIMO	50	gramos	0.00	0.20
KION (JUGO)	2	CUCHARADAS	0.05	0.10
LIMONES	12	UNIDADES	0.12	1.44
PESCADO (CALDO)	1	TAZAS	0.50	0.50
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	2	SOBRES	0.15	0.30
CAMOTE (SANCOCHADO)	1/4	Kg.	1.10	0.30
CHOCLO (SANCOCHADO)	1/2	UNDADES	1.50	0.78
LECHUGA (HOJAS)	4	HOJAS	0.09	0.38
CEBOLLA (JULIANA)	1/4	KILO	1.75	0.44

Costo para 4 platos

48.78

Costo por plato

S/.12.20

COSTO REAL

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
ARROZ	1.2	Kg.	2.60	3.12
PATO	1.20	Kg.	12.00	14.40
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADA)	1/4	Kg.	1.00	0.25
ARVERJITAS	1/4	Kg.	4.20	1.05
CULANTRO	150	GRAMOS	0.00	0.60
CERVEZA NEGRA	200	ml	0.02	3.84
AGUA	1	TAZA	0.01	0.01
AJO MOLIDO	100	gramos	0.01	1.40
AJÍ AMARILLO	100	GRAMOS	0.00	0.40
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
COMINO	1	SOBRE	0.15	0.15
PIMIENTO (cortado en tiras)	100	GRAMOS	0.00	0.20
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	100	GRAMOS	0.00	0.20
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrito)	1/2	KILO	1.20	0.60
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50

Costo para 6 platos

27.88

Costo por plato

S/.4.65

COSTO REAL

CABRITO (4 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CABRITO TIERNO	1	KILO	15.00	15.00
ACEITE	1/4	litro	7.00	1.75
PALILLO EN POLVO	1	SOBRES	0.10	0.10
PIMIENTA EN POLVO	2	SOBRES	0.15	0.30
AJOS MOLIDOS	100	gramos	0.02	1.60
ORÉGANO RESTREGADO	1	SOBRES	0.10	0.10
AJIPANCA	150	GRAMOS	0.00	0.50
CULANTRO	50	GRAMOS	0.00	0.20
COMINO EN POLVO	1	SOBRE	0.10	0.10
CEBOLLA DE CABEZA	1/4	KILO	1.50	0.38
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01
VINAGRE	30	ml	0.00	0.10
CHICHA DE JORA	200	ml	0.00	0.40
FREJOL CABALLERO	1/4	KILO	7.00	1.75
YUCA	3/4	KILO	1.15	0.86
ARROZ	3/5	Kg	2.60	1.56

Costo para 4 platos

24.71

Costo por plato

S/.6.18

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
CUY	1	UNIDAD	32.00	32.00
HARINA DE MAÍZ	1/4	kilo	2.50	0.63
MANÍ MOLIDO	1/8	kilo	8.50	1.06
ACEITE	1/2	litro	6.00	3.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1/4	KILO	1.20	0.30
AJO	100	gramos	0.01	1.40
AJÍ COLORADO	50	gramos	0.00	0.20
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	3/4	kilo	2.60	1.95
ACEITE VEGETAL	1/4	litro	6.00	1.50
CALDO DE LA COCCIÓN DEL C	4	TAZAS	0.25	1.00
SAL	2	CUCHARADAS	0.01	0.01

Costo para 2 platos

43.05

Costo por plato

S/.21.52

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PECHUGAS DE POLLO	1/2	KILO	9.00	4.50
HARINA DE TRIGO	1/8	KILO	2.50	0.31
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	3	UNIDADES	0.28	0.84
PAN RALLADO	200	gramos	0.01	1.25
ZANAHORIA	100	GRAMOS	0.00	0.10
ARVEJITAS	50	gramos	0.00	0.20
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01
PAPA BLANCA	1/2	KILO	1.80	0.90
CREMA DE ROCOTO	100	gramos	0.01	0.80
MAYONESA	100	gramos	0.01	0.90
PIMIENTA	1	SOBRE	0.15	0.15
MANTEQUILLA	30	gramos	0.01	0.30
ACEITE	1/4	litro	6.00	1.50

Costo para 2 platos

11.76

Costo por plato

S/.5.88

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)

RECETA	CANTIDAD	UND MEDIDA	COSTO U.	TOTAL
PESCADO TOLLO	1.5	Kg.	13.00	19.50
YUCA SANCOCHADA	1 1/5	Kg.	1.10	1.32
HUEVOS	5	UNIDADES	0.25	1.25
HARINA DE PAN MOLIDO	25	gramos	0.01	0.16
MAICENA	25	gramos	0.00	0.10
LECHE	1/4	TAZA	1.80	0.45
LIMONES	6	UNIDADES	0.17	1.00
PIMIENTA	2	SOBRES	0.15	0.30
LECHUGA (HOJAS)	6	HOJAS	0.09	0.56
CEBOLLA	1/2	Kg.	1.20	0.60
MAYONESA	300	gramos	0.01	2.40
CREMA DE ROCOTO	300	gramos	0.01	2.40
ACEITE	1/2	litro	6.00	3.00
SAL	1	CUCHARADAS	0.01	0.01

Costo para 6 platos

33.04

Costo por plato

S/.5.51

Lo planteado en el sistema estándar, se utiliza en el sistema real manejando la misma lógica, respecto a las recetas para una cierta cantidad de platos Y que se detallaran lo que realmente produjo la empresa en toda la 1° semana hasta 4° semana, para ver que pasó en un mes de producción usando la estrategia.

Primera semana

LOMO SALTADO

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	1.60	28.80
CEBOLLA	1,200.00	1.44
TOMATE	800.00	1.76
SAL	8.00	0.04
PIMIENTA	8.00	1.20
PAPA BLANCA	2.00	4.00
AJIAMARILLO	8.00	0.80
AJO (MOLIDO)	800.00	12.80
SILLAO	16.00	1.60
PEREJIL (PICADO)	16.00	0.80
VINAGRE TINTO	240.00	0.80
ACEITE	2.00	14.00
ARROZ	1.20	3.12
		71.16

CANT	S/.
1.80	32.40
1,350.00	1.62
900.00	1.98
9.00	0.05
9.00	1.35
2.25	4.50
9.00	0.90
900.00	14.40
18.00	1.80
18.00	0.90
270.00	0.90
2.25	15.75
1.35	3.51
	80.06

CANT	S/.
2.00	36.00
1,500.00	1.80
1,000.00	2.20
10.00	0.05
10.00	1.50
2.50	5.00
10.00	1.00
1,000.00	16.00
20.00	2.00
20.00	1.00
300.00	1.00
2.50	17.50
1.50	3.90
	88.95

CANT	S/.
2.20	39.60
1,650.00	1.98
1,100.00	2.42
11.00	0.06
11.00	1.65
2.75	5.50
11.00	1.10
1,100.00	17.60
22.00	2.20
22.00	1.10
330.00	1.10
2.75	19.25
1.65	4.29
	97.85

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.60	46.80
CEBOLLA	1,950.00	2.34
TOMATE	1,300.00	2.86
SAL	13.00	0.07
PIMIENTA	13.00	1.95
PAPA BLANCA	3.25	6.50
AJIAMARILLO	13.00	1.30
AJO (MOLIDO)	1,300.00	20.80
SILLAO	26.00	2.60
PEREJIL (PICADO)	26.00	1.30
VINAGRE TINTO	390.00	1.30
ACEITE	3.25	22.75
ARROZ	1.95	5.07
		115.64

CANT	S/.
2.80	50.40
2,100.00	2.52
1,400.00	3.08
14.00	0.07
14.00	2.10
3.50	7.00
14.00	1.40
1,400.00	22.40
28.00	2.80
28.00	1.40
420.00	1.40
3.50	24.50
2.10	5.46
	124.53

CANT	S/.
4.00	72.00
3,000.00	3.60
2,000.00	4.40
20.00	0.10
20.00	3.00
5.00	10.00
20.00	2.00
2,000.00	32.00
40.00	4.00
40.00	2.00
600.00	2.00
5.00	35.00
3.00	7.80
	177.90

CEVICHE PERUANO

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	212.50
APIO	5	0.25
CULANTRO DE HOJA	250	1.00
AJOS	500	8.00
AJILIMO	250	1.00
KION (JUGO)	10	0.50
LIMONES	60	7.20
PESCADO (CALDO)	5	2.50
SAL	5	0.03
PIMIENTA	10	1.50
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19
		243.92

CANT	S/.
5	255.00
6	0.30
300	1.20
600	9.60
300	1.20
12	0.60
72	8.64
6	3.00
6	0.03
12	1.80
1 5/8	1.78
3 1/8	4.68
24	2.25
1 1/2	2.63
	292.71

CANT	S/.
6 4/5	340.00
8	0.40
400	1.60
800	12.80
400	1.60
16	0.80
96	11.52
8	4.00
8	0.04
16	2.40
2 1/6	2.38
4 1/6	6.24
32	3.00
2	3.50
	390.28

CANT	S/.
3 2/5	170.00
4	0.20
200	0.80
400	6.40
200	0.80
8	0.40
48	5.76
4	2.00
4	0.02
8	1.20
1	1.19
2	3.12
16	1.50
1	1.75
	195.14

COSTO REAL

			viernes	sabado	domingo	
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)			5	7	8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	212.50	6	297.50	6 4/5	340.00
APIO	5	0.25	7	0.35	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	350	1.40	400	1.60
AJOS	500	8.00	700	11.20	800	12.80
AJILIMO	250	1.00	350	1.40	400	1.60
KION (JUGO)	10	0.50	14	0.70	16	0.80
LIMONES	60	7.20	84	10.08	96	11.52
PESCADO (CALDO)	5	2.50	7	3.50	8	4.00
SAL	5	0.03	7	0.04	8	0.04
PIMIENTA	10	1.50	14	2.10	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 8/9	2.08	2 1/6	2.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 2/3	5.46	4 1/6	6.24
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	28	2.63	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 3/4	3.06	2	3.50
		243.92		341.4915		390.28

COSTO REAL

			viernes	sabado	domingo	lunes	martes	miercoles	jueves
CABRITO (4 PERSONAS)			5	7	8	5	4	5	5
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	7	105.00	8	5	60.00	5	75.00
ACEITE	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	1 1/4	7.00	1 1/4	8.75
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	5	0.40	5	0.50
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	16	8	1.20	10	1.50
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	800	400	6.40	500	8.00
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	8	4	0.40	5	0.50
AJIPANCA	750	2.50	1050	3.50	1200	600	2.00	750	2.50
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	400	200	0.80	250	1.00
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	8	4	0.40	5	0.50
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 3/4	2.63	2	1	1.50	1 1/4	1.88
SAL	10	0.05	14	0.07	16	8	0.04	10	0.05
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	240	120	0.40	150	0.50
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1600	800	1.60	1000	2.00
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	2	1	7.00	1 1/4	8.75
YUCA	3 3/4	4.31	5 1/4	6.04	6	3	3.45	3 3/4	4.31
ARROZ	3	7.80	4 1/5	10.92	5	2 2/5	6.24	3	7.80
		123.54		172.95			98.83		123.54

COSTO REAL

			viernes	sabado	domingo	
CABRITO (4 PERSONAS)			7	7	7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	7	105.00	7	105.00	7	105.00
ACEITE	1 3/4	12.25	1 3/4	12.25	1 3/4	12.25
PALILLO EN POLVO	7	0.70	7	0.70	7	0.70
PIMIENTA EN POLVO	14	2.10	14	2.10	14	2.10
AJOS MOLIDOS	700	11.20	700	11.20	700	11.20
ORÉGANO RESTREGADO	7	0.70	7	0.70	7	0.70
AJIPANCA	1050	3.50	1050	3.50	1050	3.50
CULANTRO	350	1.40	350	1.40	350	1.40
COMINO EN POLVO	7	0.70	7	0.70	7	0.70
CEBOLLA DE CABEZA	1 3/4	2.63	1 3/4	2.63	1 3/4	2.63
SAL	14	0.07	14	0.07	14	0.07
VINAGRE	210	0.70	210	0.70	210	0.70
CHICHA DE JORA	1400	2.80	1400	2.80	1400	2.80
FREJOL CABALLERO	1 3/4	12.25	1 3/4	12.25	1 3/4	12.25
YUCA	5 1/4	6.04	5 1/4	6.04	5 1/4	6.04
ARROZ	4 1/5	10.92	4 1/5	10.92	4 1/5	10.92
		172.95		172.95		172.95

ARROZ CON PATO

COSTO REAL

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

lunes		
5		
RECETA	CANT	S/.
ARROZ	6	15.60
PATO	6	72.00
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25
ARVERJITAS	1.25	5.25
CULANTRO	750	3.00
CERVEZA NEGRA	1000	19.20
AGUA	5	0.03
AJO MOLIDO	500	7.00
AJIAMARILLO	500	2.00
SAL	10	0.05
PIMIENTA	5	0.75
COMINO	5	0.75
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	500	1.00
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	2.5	3.00
ACEITE	1.25	7.50
		139.38

martes	
7	
CANT	S/.
8.4	21.84
8.4	100.80
1.75	1.75
1.75	7.35
1050	4.20
1400	26.88
7	0.04
700	9.80
700	2.80
14	0.07
7	1.05
7	1.05
700	1.40
700	1.40
3.5	4.20
1.75	10.50
195.13	

miercoles	
4	
CANT	S/.
4.8	12.48
4.8	57.60
1	1.00
1	4.20
600	2.40
800	15.36
4	0.02
400	5.60
400	1.60
8	0.04
4	0.60
4	0.60
400	0.80
400	0.80
2	2.40
1	6.00
111.50	

jueves	
5	
CANT	S/.
6	15.60
6	72.00
1.25	1.25
1.25	5.25
750	3.00
1000	19.20
5	0.03
500	7.00
500	2.00
10	0.05
5	0.75
5	0.75
500	1.00
500	1.00
2.5	3.00
1.25	7.50
139.38	

COSTO REAL

ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)

viernes		
6		
RECETA	CANT	S/.
ARROZ	7.2	18.72
PATO	7.2	86.40
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.5	1.50
ARVERJITAS	1.5	6.30
CULANTRO	900	3.60
CERVEZA NEGRA	1200	23.04
AGUA	6	0.03
AJO MOLIDO	600	8.40
AJIAMARILLO	600	2.40
SAL	12	0.06
PIMIENTA	6	0.90
COMINO	6	0.90
PIMIENTO (cortado en tiras)	600	1.20
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	600	1.20
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	3	3.60
ACEITE	1.5	9.00
		167.25

sabado	
7	
CANT	S/.
8.4	21.84
8.4	100.80
1.75	1.75
1.75	7.35
1050	4.20
1400	26.88
7	0.04
700	9.80
700	2.80
14	0.07
7	1.05
7	1.05
700	1.40
700	1.40
3.5	4.20
1.75	10.50
195.13	

domingo	
7	
CANT	S/.
8.4	21.84
8.4	100.80
1.75	1.75
1.75	7.35
1050	4.20
1400	26.88
7	0.04
700	9.80
700	2.80
14	0.07
7	1.05
7	1.05
700	1.40
700	1.40
3.5	4.20
1.75	10.50
195.13	

PEPIÁN DE CUY

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)

lunes		
9		
RECETA	CANT	S/.
CUY	9	288.00
HARINA DE MAÍZ	2.25	5.63
MANÍ MOLIDO	1.125	9.56
ACEITE	4.5	27.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2.25	2.70
AJO	900	12.60
AJÍ COLORADO	450	1.80
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6.75	17.55
ACEITE VEGETAL	2.25	13.50
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	36	9.00
SAL	18	0.09
		387.43

martes	
9	
CANT	S/.
9	288.00
2.25	5.63
1.125	9.56
4.5	27.00
2.25	2.70
900	12.60
450	1.80
6.75	17.55
2.25	13.50
36	9.00
18	0.09
387.4275	

miercoles	
9	
CANT	S/.
9	288.00
2.25	5.63
1.125	9.56
4.5	27.00
2.25	2.70
900	12.60
450	1.80
6.75	17.55
2.25	13.50
36	9.00
18	0.09
387.43	

jueves	
8	
CANT	S/.
8	256.00
2	5.00
1	8.50
4	24.00
2	2.40
800	11.20
400	1.60
6	15.60
2	12.00
32	8.00
16	0.08
344.38	

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	7		8		10	
CUY	7	224.00			8	256.00	10	320.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38			2	5.00	2.5	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44			1	8.50	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00			4	24.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10			2	2.40	2.5	3.00
AJO	700	9.80			800	11.20	1000	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40			400	1.60	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65			6	15.60	7.5	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50			2	12.00	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00			32	8.00	40	10.00
SAL	14	0.07			16	0.08	20	0.10
			301.33		344.38		430.48	

MILANESA DE POLLO

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			lunes		martes		miercoles		jueves	
RECETA	CANT	S/.	10		10		9		13	
PECHUGAS DE POLLO	5	45.00			5	45.00	4 1/2	40.50	6 1/2	58.50
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13			1 1/4	3.13	1 1/8	2.81	1 5/8	4.06
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	30	8.44			30	8.44	27	7.59	39	10.97
PAN RALLADO	2000	12.50			2000	12.50	1800	11.25	2600	16.25
ZANAHORIA	1000	1.00			1000	1.00	900	0.90	1300	1.30
ARVEJITAS	500	2.00			500	2.00	450	1.80	650	2.60
SAL	10	0.05			10	0.05	9	0.05	13	0.07
PAPA BLANCA	5	9.00			5	9.00	4 1/2	8.10	6 1/2	11.70
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00			1000	8.00	900	7.20	1300	10.40
MAYONESA	1000	9.00			1000	9.00	900	8.10	1300	11.70
PIMIENTA	10	1.50			10	1.50	9	1.35	13	1.95
MANTEQUILLA	300	3.00			300	3.00	270	2.70	390	3.90
ACEITE	2 1/2	15.00			2 1/2	15.00	2 1/4	13.50	3 1/4	19.50
			117.61		117.61		105.85		152.90	

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	12		13		12	
PECHUGAS DE POLLO	6	54.00			6 1/2	58.50	6	54.00
HARINA DE TRIGO	1 1/2	3.75			1 5/8	4.06	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	36	10.13			39	10.97	36	10.13
PAN RALLADO	2400	15.00			2600	16.25	2400	15.00
ZANAHORIA	1200	1.20			1300	1.30	1200	1.20
ARVEJITAS	600	2.40			650	2.60	600	2.40
SAL	12	0.06			13	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	6	10.80			6 1/2	11.70	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1200	9.60			1300	10.40	1200	9.60
MAYONESA	1200	10.80			1300	11.70	1200	10.80
PIMIENTA	12	1.80			13	1.95	12	1.80
MANTEQUILLA	360	3.60			390	3.90	360	3.60
ACEITE	3	18.00			3 1/4	19.50	3	18.00
			141.14		152.90		141.14	

COSTO REAL			CHICHARRÓN DE PESCADO				
			lunes	martes	miércoles	jueves	
ICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONE			4	6	5	5	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	
PESCADO TOLLO	6	78.00	9	117.00	7.5	97.50	
YUCA SANCOCHADA	4.8	5.28	7.2	7.92	6	6.60	
HUEVOS	20	5.00	30	7.50	25	6.25	
HARINA DE PAN MOLIDO	100	0.63	150	0.94	125	0.78	
MAICENA	100	0.40	150	0.60	125	0.50	
LECHE	1	1.80	1.5	2.70	1.25	2.25	
LIMONES	24	4.00	36	6.00	30	5.00	
PIMIENTA	8	1.20	12	1.80	10	1.50	
LECHUGA (HOJAS)	24	2.25	36	3.38	30	2.81	
CEBOLLA	2	2.40	3	3.60	2.5	3.00	
MAYONESA	1200	9.60	1800	14.40	1500	12.00	
CREMA DE ROCOTO	1200	9.60	1800	14.40	1500	12.00	
ACEITE	2	12.00	3	18.00	2.5	15.00	
SAL	4	0.02	6	0.03	5	0.03	
		132.18			198.26	165.22	198.26

COSTO REAL			viernes			sabado		domingo	
			5	6	6	6	6		
ICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONE			5	6	6	6	6		
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	
PESCADO TOLLO	7.5	97.50	9	117.00	9	117.00	9	117.00	
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	7.2	7.92	7.2	7.92	7.2	7.92	
HUEVOS	25	6.25	30	7.50	30	7.50	30	7.50	
HARINA DE PAN MOLIDO	125	0.78	150	0.94	150	0.94	150	0.94	
MAICENA	125	0.50	150	0.60	150	0.60	150	0.60	
LECHE	1.25	2.25	1.5	2.70	1.5	2.70	1.5	2.70	
LIMONES	30	5.00	36	6.00	36	6.00	36	6.00	
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	12	1.80	12	1.80	
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	36	3.38	36	3.38	36	3.38	
CEBOLLA	2.5	3.00	3	3.60	3	3.60	3	3.60	
MAYONESA	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40	1800	14.40	
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1800	14.40	1800	14.40	1800	14.40	
ACEITE	2.5	15.00	3	18.00	3	18.00	3	18.00	
SAL	5	0.03	6	0.03	6	0.03	6	0.03	
		165.22			198.26			198.26	

Segunda Semana

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.40	43.20	2.40	43.20	2.40	43.20	2.00	36.00
CEBOLLA	1,800.00	2.16	1,800.00	2.16	1,800.00	2.16	1,500.00	1.80
TOMATE	1,200.00	2.64	1,200.00	2.64	1,200.00	2.64	1,000.00	2.20
SAL	12.00	0.06	12.00	0.06	12.00	0.06	10.00	0.05
PIMIENTA	12.00	1.80	12.00	1.80	12.00	1.80	10.00	1.50
PAPA BLANCA	3.00	6.00	3.00	6.00	3.00	6.00	2.50	5.00
AJAMARILLO	12.00	1.20	12.00	1.20	12.00	1.20	10.00	1.00
AJO (MOLIDO)	1,200.00	19.20	1,200.00	19.20	1,200.00	19.20	1,000.00	16.00
SILLAO	24.00	2.40	24.00	2.40	24.00	2.40	20.00	2.00
PEREJIL (PICADO)	24.00	1.20	24.00	1.20	24.00	1.20	20.00	1.00
VINAGRE TINTO	360.00	1.20	360.00	1.20	360.00	1.20	300.00	1.00
ACEITE	3.00	21.00	3.00	21.00	3.00	21.00	2.50	17.50
ARROZ	1.80	4.68	1.80	4.68	1.80	4.68	1.50	3.90
		106.74		106.74		106.74		88.95

COSTO REAL

LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CARNE DE RES (LOMO)	2.60	46.80	2.60	46.80	3.40	61.20
CEBOLLA	1,950.00	2.34	1,950.00	2.34	2,550.00	3.06
TOMATE	1,300.00	2.86	1,300.00	2.86	1,700.00	3.74
SAL	13.00	0.07	13.00	0.07	17.00	0.09
PIMIENTA	13.00	1.95	13.00	1.95	17.00	2.55
PAPA BLANCA	3.25	6.50	3.25	6.50	4.25	8.50
AJAMARILLO	13.00	1.30	13.00	1.30	17.00	1.70
AJO (MOLIDO)	1,300.00	20.80	1,300.00	20.80	1,700.00	27.20
SILLAO	26.00	2.60	26.00	2.60	34.00	3.40
PEREJIL (PICADO)	26.00	1.30	26.00	1.30	34.00	1.70
VINAGRE TINTO	390.00	1.30	390.00	1.30	510.00	1.70
ACEITE	3.25	22.75	3.25	22.75	4.25	29.75
ARROZ	1.95	5.07	1.95	5.07	2.55	6.63
		115.64		115.64		151.22

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	3 2/5	170.00	6	297.50	5	255.00	6	297.50
APIO	4	0.20	7	0.35	6	0.30	7	0.35
CULANTRO DE HOJA	200	0.80	350	1.40	300	1.20	350	1.40
AJOS	400	6.40	700	11.20	600	9.60	700	11.20
AJILIMO	200	0.80	350	1.40	300	1.20	350	1.40
KION (JUGO)	8	0.40	14	0.70	12	0.60	14	0.70
LIMONES	48	5.76	84	10.08	72	8.64	84	10.08
PESCADO (CALDO)	4	2.00	7	3.50	6	3.00	7	3.50
SAL	4	0.02	7	0.04	6	0.03	7	0.04
PIMIENTA	8	1.20	14	2.10	12	1.80	14	2.10
CAMOTE (SANCOCHADO)	1	1.19	1 8/9	2.08	1 5/8	1.78	1 8/9	2.08
CHOCLO (SANCOCHADO)	2	3.12	3 2/3	5.46	3 1/8	4.68	3 2/3	5.46
LECHUGA (HOJAS)	16	1.50	28	2.63	24	2.25	28	2.63
CEBOLLA (JULIANA)	1	1.75	1 3/4	3.06	1 1/2	2.63	1 3/4	3.06
		195.14		341.49		292.71		341.49

COSTO REAL

			viernes	sabado	domingo	
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)			4	7	8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	3 2/5	170.00	6	297.50	6 4/5	340.00
APIO	4	0.20	7	0.35	8	0.40
CULANTRO DE HOJA	200	0.80	350	1.40	400	1.60
AJOS	400	6.40	700	11.20	800	12.80
AJILIMO	200	0.80	350	1.40	400	1.60
KION (JUGO)	8	0.40	14	0.70	16	0.80
LIMONES	48	5.76	84	10.08	96	11.52
PESCADO (CALDO)	4	2.00	7	3.50	8	4.00
SAL	4	0.02	7	0.04	8	0.04
PIMIENTA	8	1.20	14	2.10	16	2.40
CAMOTE (SANCOCHADO)	1	1.19	1 8/9	2.08	2 1/6	2.38
CHOCLO (SANCOCHADO)	2	3.12	3 2/3	5.46	4 1/6	6.24
LECHUGA (HOJAS)	16	1.50	28	2.63	32	3.00
CEBOLLA (JULIANA)	1	1.75	1 3/4	3.06	2	3.50
		195.14		341.49		390.28

COSTO REAL

			viernes	martes	miercoles	jueves
CABRITO (4 PERSONAS)			4	5	4	5
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	4	60.00	5	75.00	4	60.00
ACEITE	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	10	1.50	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	500	8.00	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	5	0.50	4	0.40
AJIPANCA	600	2.00	750	2.50	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	250	1.00	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	5	0.50	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.50	1 1/4	1.88	1	1.50
SAL	8	0.04	10	0.05	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	150	0.50	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	1000	2.00	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	7.00	1 1/4	8.75	1	7.00
YUCA	3	3.45	3 3/4	4.31	3	3.45
ARROZ	2 2/5	6.24	3	7.80	2 2/5	6.24
		98.83		123.54		98.83

COSTO REAL

			viernes	sabado	domingo	
CABRITO (4 PERSONAS)			5	6	8	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	6	90.00	8	120
ACEITE	1 1/4	8.75	1 1/2	10.50	2	14
PALILLO EN POLVO	5	0.50	6	0.60	8	4/5
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	12	1.80	16	2 2/5
AJOS MOLIDOS	500	8.00	600	9.60	800	12 4/5
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	6	0.60	8	4/5
AJIPANCA	750	2.50	900	3.00	1200	4
CULANTRO	250	1.00	300	1.20	400	1 3/5
COMINO EN POLVO	5	0.50	6	0.60	8	4/5
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 1/2	2.25	2	3
SAL	10	0.05	12	0.06	16	0
VINAGRE	150	0.50	180	0.60	240	4/5
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1200	2.40	1600	3 1/5
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 1/2	10.50	2	14
YUCA	3 3/4	4.31	4 1/2	5.18	6	6 8/9
ARROZ	3	7.80	3 3/5	9.36	4 4/5	12 1/2
		123.54		148.24		197.66

		ARROZ CON PATO							
COSTO REAL		lunes		martes		miercoles		jueves	
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)		4		4		5		4	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	
ARROZ	4.8	12.48	4.8	12.48	6	15.60	4.80	12.48	
PATO	4.8	57.60	4.8	57.60	6	72.00	4.80	57.60	
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1	1.00	1	1.00	1.25	1.25	1.00	1.00	
ARVERJITAS	1	4.20	1	4.20	1.25	5.25	1.00	4.20	
CULANTRO	600	2.40	600	2.40	750	3.00	600.00	2.40	
CERVEZA NEGRA	800	15.36	800	15.36	1000	19.20	800.00	15.36	
AGUA	4	0.02	4	0.02	5	0.03	4.00	0.02	
AJO MOLIDO	400	5.60	400	5.60	500	7.00	400.00	5.60	
AJÍ AMARILLO	400	1.60	400	1.60	500	2.00	400.00	1.60	
SAL	8	0.04	8	0.04	10	0.05	8.00	0.04	
PIMIENTA	4	0.60	4	0.60	5	0.75	4.00	0.60	
COMINO	4	0.60	4	0.60	5	0.75	4.00	0.60	
PIMIENTO (cortado en tiras)	400	0.80	400	0.80	500	1.00	400.00	0.80	
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	400	0.80	400	0.80	500	1.00	400.00	0.80	
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	2	2.40	2	2.40	2.5	3.00	2.00	2.40	
ACEITE	1	6.00	1	6.00	1.25	7.50	1.00	6.00	
		111.50		111.50		139.38		111.50	

		viernes		sabado		domingo	
COSTO REAL		7		6		7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	
ARROZ	8.4	21.84	7.2	18.72	8.4	21.84	
PATO	8.4	100.80	7.2	86.40	8.4	100.80	
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.75	1.75	1.5	1.50	1 3/4	1.75	
ARVERJITAS	1.75	7.35	1.5	6.30	1 3/4	7.35	
CULANTRO	1050	4.20	900	3.60	1050	4.20	
CERVEZA NEGRA	1400	26.88	1200	23.04	1400	26.88	
AGUA	7	0.04	6	0.03	7	0.04	
AJO MOLIDO	700	9.80	600	8.40	700	9.80	
AJÍ AMARILLO	700	2.80	600	2.40	700	2.80	
SAL	14	0.07	12	0.06	14	0.07	
PIMIENTA	7	1.05	6	0.90	7	1.05	
COMINO	7	1.05	6	0.90	7	1.05	
PIMIENTO (cortado en tiras)	700	1.40	600	1.20	700	1.40	
PIMIENTO (cortado en cuadritos)	700	1.40	600	1.20	700	1.40	
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadritos)	3.5	4.20	3	3.60	3 1/2	4.20	
ACEITE	1.75	10.50	1.5	9.00	1 3/4	10.50	
		195.13		167.25		195.13	

		lunes		martes		miercoles		jueves	
COSTO REAL		8		7		8		7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)									
CUY	8	256.00	7	224.00	8	256.00	7	224.00	
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	1.75	4.38	2	5.00	1.75	4.38	
MANÍ MOLIDO	1	8.50	0.875	7.44	1	8.50	0.875	7.44	
ACEITE	4	24.00	3.5	21.00	4	24.00	3.5	21.00	
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	1.75	2.10	2	2.40	1.75	2.10	
AJO	800	11.20	700	9.80	800	11.20	700	9.80	
AJÍ COLORADO	400	1.60	350	1.40	400	1.60	350	1.40	
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60	5.25	13.65	6	15.60	5.25	13.65	
ACEITE VEGETAL	2	12.00	1.75	10.50	2	12.00	1.75	10.50	
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	28	7.00	32	8.00	28	7.00	
SAL	16	0.08	14	0.07	16	0.08	14	0.07	
		344.38		301.3325		344.38		301.33	

COSTO REAL

			viernes		sabado		domingo	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			7		8		10	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	224.00			8	256.00	10.00	320.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38			2	5.00	2.50	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44			1	8.50	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00			4	24.00	5.00	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10			2	2.40	2.50	3.00
AJO	700	9.80			800	11.20	1,000.00	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40			400	1.60	500.00	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65			6	15.60	7.50	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50			2	12.00	2.50	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00			32	8.00	40.00	10.00
SAL	14	0.07			16	0.08	20.00	0.10
		301.33			344.38		430.48	

COSTO REAL

			lunes		martes		miercoles		jueves	
MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			10		9		11		15	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5	45.00	4 1/2	40.50	5 1/2	49.50	7 1/2	67.50		
HARINA DE TRIGO	1 1/4	3.13	1 1/8	2.81	1 3/8	3.44	1 7/8	4.69		
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	30	8.44	27	7.59	33	9.28	45	12.66		
PAN RALLADO	2000	12.50	1800	11.25	2200	13.75	3000	18.75		
ZANAHORIA	1000	1.00	900	0.90	1100	1.10	1500	1.50		
ARVEJITAS	500	2.00	450	1.80	550	2.20	750	3.00		
SAL	10	0.05	9	0.05	11	0.06	15	0.08		
PAPA BLANCA	5	9.00	4 1/2	8.10	5 1/2	9.90	7 1/2	13.50		
CREMA DE ROCOTO	1000	8.00	900	7.20	1100	8.80	1500	12.00		
MAYONESA	1000	9.00	900	8.10	1100	9.90	1500	13.50		
PIMIENTA	10	1.50	9	1.35	11	1.65	15	2.25		
MANTEQUILLA	300	3.00	270	2.70	330	3.30	450	4.50		
ACEITE	2 1/2	15.00	2 1/4	13.50	2 3/4	16.50	3 3/4	22.50		
		117.61		105.85		129.37		176.42		

COSTO REAL

			viernes		sabado		domingo	
MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			11		13		12	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PECHUGAS DE POLLO	5 1/2	49.50	6 1/2	58.50	6	54.00		
HARINA DE TRIGO	1 3/8	3.44	1 5/8	4.06	1 1/2	3.75		
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	33	9.28	39	10.97	36	10.13		
PAN RALLADO	2200	13.75	2600	16.25	2400	15.00		
ZANAHORIA	1100	1.10	1300	1.30	1200	1.20		
ARVEJITAS	550	2.20	650	2.60	600	2.40		
SAL	11	0.06	13	0.07	12	0.06		
PAPA BLANCA	5 1/2	9.90	6 1/2	11.70	6	10.80		
CREMA DE ROCOTO	1100	8.80	1300	10.40	1200	9.60		
MAYONESA	1100	9.90	1300	11.70	1200	10.80		
PIMIENTA	11	1.65	13	1.95	12	1.80		
MANTEQUILLA	330	3.30	390	3.90	360	3.60		
ACEITE	2 3/4	16.50	3 1/4	19.50	3	18.00		
		129.37		152.90		141.14		

CHICHARRÓN DE PESCADO

COSTO REAL

RECETA	lunes		martes		miercoles		jueves	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	10.5	136.50	6.00	78.00	4.5	58.50	9	117.00
YUCA SANCOCHADA	8.4	9.24	4.80	5.28	3.6	3.96	7.2	7.92
HUEVOS	35	8.75	20.00	5.00	15	3.75	30	7.50
HARINA DE PAN MOLIDO	175	1.09	100.00	0.63	75	0.47	150	0.94
MAICENA	175	0.70	100.00	0.40	75	0.30	150	0.60
LECHE	1.75	3.15	1.00	1.80	0.75	1.35	1.5	2.70
LIMONES	42	7.00	24.00	4.00	18	3.00	36	6.00
PIMIENTA	14	2.10	8.00	1.20	6	0.90	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	42	3.94	24.00	2.25	18	1.69	36	3.38
CEBOLLA	3.5	4.20	2.00	2.40	1.5	1.80	3	3.60
MAYONESA	2100	16.80	1,200.00	9.60	900	7.20	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	2100	16.80	1,200.00	9.60	900	7.20	1800	14.40
ACEITE	3.5	21.00	2.00	12.00	1.5	9.00	3	18.00
SAL	7	0.04	4.00	0.02	3	0.02	6	0.03
		231.31		132.18		99.13		198.26

COSTO REAL

RECETA	viernes		sabado		domingo	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	6.00	78.00	10.5	136.50	9	117.00
YUCA SANCOCHADA	4.80	5.28	8.4	9.24	7.2	7.92
HUEVOS	20.00	5.00	35	8.75	30	7.50
HARINA DE PAN MOLIDO	100.00	0.63	175	1.09	150	0.94
MAICENA	100.00	0.40	175	0.70	150	0.60
LECHE	1.00	1.80	1.75	3.15	1.5	2.70
LIMONES	24.00	4.00	42	7.00	36	6.00
PIMIENTA	8.00	1.20	14	2.10	12	1.80
LECHUGA (HOJAS)	24.00	2.25	42	3.94	36	3.38
CEBOLLA	2.00	2.40	3.5	4.20	3	3.60
MAYONESA	1,200.00	9.60	2100	16.80	1800	14.40
CREMA DE ROCOTO	1,200.00	9.60	2100	16.80	1800	14.40
ACEITE	2.00	12.00	3.5	21.00	3	18.00
SAL	4.00	0.02	7	0.04	6	0.03
		132.18		231.31		198.26

Tercera semana

COSTO REAL	LOMO SALTADO			
	LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)			
	RECETA	CANT	S/.	
				lunes
				martes
				miercoles
				jueves
				viernes
				sabado
				domingo

COSTO REAL	LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)			
	RECETA	CANT	S/.	
				martes
				miercoles
				jueves
				viernes
				sabado
				domingo

COSTO REAL	CEVICHE PERUANO			
	CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)			
	RECETA	CANT	S/.	
				lunes
				martes
				miercoles
				jueves

COSTO REAL

viernes			sabado		domingo	
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)			4		7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO LENGUADO	4 1/4	212.50	3 2/5	170.00	6	297.50
APIO	5	0.25	4	0.20	7	0.35
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	200	0.80	350	1.40
AJOS	500	8.00	400	6.40	700	11.20
AJILIMO	250	1.00	200	0.80	350	1.40
KION (JUGO)	10	0.50	8	0.40	14	0.70
LIMONES	60	7.20	48	5.76	84	10.08
PESCADO (CALDO)	5	2.50	4	2.00	7	3.50
SAL	5	0.03	4	0.02	7	0.04
PIMIENTA	10	1.50	8	1.20	14	2.10
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1	1.19	1 8/9	2.08
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	2	3.12	3 2/3	5.46
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	16	1.50	28	2.63
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1	1.75	1 3/4	3.06
		243.92		195.14		341.49

COSTO REAL

viernes			martes		miercoles		jueves	
CABRITO			6		5		5	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	6	90.00	5	75.00	5	75.00
ACEITE	1 1/4	8.75	1 1/2	10.50	1 1/4	8.75	1 1/4	8.75
PALILLO EN POLVO	5	0.50	6	0.60	5	0.50	5	0.50
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	12	1.80	10	1.50	10	1.50
AJOS MOLIDOS	500	8.00	600	9.60	500	8.00	500	8.00
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	6	0.60	5	0.50	5	0.50
AJIPANCA	750	2.50	900	3.00	750	2.50	750	2.50
CULANTRO	250	1.00	300	1.20	250	1.00	250	1.00
COMINO EN POLVO	5	0.50	6	0.60	5	0.50	5	0.50
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 1/2	2.25	1 1/4	1.88	1 1/4	1.88
SAL	10	0.05	12	0.06	10	0.05	10	0.05
VINAGRE	150	0.50	180	0.60	150	0.50	150	0.50
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1200	2.40	1000	2.00	1000	2.00
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 1/2	10.50	1 1/4	8.75	1 1/4	8.75
YUCA	3 3/4	4.31	4 1/2	5.18	3 3/4	4.31	3 3/4	4.31
ARROZ	3	7.80	3 3/5	9.36	3	7.80	3	7.80
		123.54		148.24		123.54		123.54

COSTO REAL

viernes			sabado		domingo	
CABRITO (4 PERSONAS)			7		6	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CABRITO TIERNO	5	75.00	7	105.00	6	90.00
ACEITE	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	1 1/2	10.50
PALILLO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	6	0.60
PIMIENTA EN POLVO	10	1.50	14	2.10	12	1.80
AJOS MOLIDOS	500	8.00	700	11.20	600	9.60
ORÉGANO RESTREGADO	5	0.50	7	0.70	6	0.60
AJIPANCA	750	2.50	1050	3.50	900	3.00
CULANTRO	250	1.00	350	1.40	300	1.20
COMINO EN POLVO	5	0.50	7	0.70	6	0.60
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/4	1.88	1 3/4	2.63	1 1/2	2.25
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06
VINAGRE	150	0.50	210	0.70	180	0.60
CHICHA DE JORA	1000	2.00	1400	2.80	1200	2.40
FREJOL CABALLERO	1 1/4	8.75	1 3/4	12.25	1 1/2	10.50
YUCA	3 3/4	4.31	5 1/4	6.04	4 1/2	5.18
ARROZ	3	7.80	4 1/5	10.92	3 3/5	9.36
		123.54		172.95		148.24

COSTO REAL	ARROZ CON PATO							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	5		4		5		5	
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
ARROZ	6	15.60	4.8	12.48	6	15.60	6	15.60
PATO	6	72.00	4.8	57.60	6	72.00	6	72.00
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1	1.00	1.25	1.25	1.25	1.25
ARVERJITAS	1.25	5.25	1	4.20	1.25	5.25	1.25	5.25
CULANTRO	750	3.00	600	2.40	750	3.00	750	3.00
CERVEZA NEGRA	1000	19.20	800	15.36	1000	19.20	1000	19.20
AGUA	5	0.03	4	0.02	5	0.03	5	0.03
AJO MOLIDO	500	7.00	400	5.60	500	7.00	500	7.00
AJÍ AMARILLO	500	2.00	400	1.60	500	2.00	500	2.00
SAL	10	0.05	8	0.04	10	0.05	10	0.05
PIMIENTA	5	0.75	4	0.60	5	0.75	5	0.75
COMINO	5	0.75	4	0.60	5	0.75	5	0.75
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	400	0.80	500	1.00	500	1.00
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	500	1.00	400	0.80	500	1.00	500	1.00
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	2.5	3.00	2	2.40	2.5	3.00	2.5	3.00
ACEITE	1.25	7.50	1	6.00	1.25	7.50	1.25	7.50
		139.38		111.50		139.38		139.38

COSTO REAL	viernes				sabado		domingo	
	5		7		6			
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)								
RECETA								
ARROZ	6	15.60	8.4	21.84	7.2	18.72		
PATO	6	72.00	8.4	100.80	7.2	86.40		
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	1 1/2	1.50		
ARVERJITAS	1.25	5.25	1.75	7.35	1 1/2	6.30		
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	900	3.60		
CERVEZA NEGRA	1000	19.20	1400	26.88	1200	23.04		
AGUA	5	0.03	7	0.04	6	0.03		
AJO MOLIDO	500	7.00	700	9.80	600	8.40		
AJÍ AMARILLO	500	2.00	700	2.80	600	2.40		
SAL	10	0.05	14	0.07	12	0.06		
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	6	0.90		
COMINO	5	0.75	7	1.05	6	0.90		
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	600	1.20		
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	500	1.00	700	1.40	600	1.20		
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	2.5	3.00	3.5	4.20	3	3.60		
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	1 1/2	9.00		
		139.38		195.13		167.25		

COSTO REAL	PEPIÁN DE CUY							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	8		8		9		8	
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
CUY	8	256.00	8	256.00	9	288.00	8	256.00
HARINA DE MAÍZ	2	5.00	2	5.00	2.25	5.63	2	5.00
MANÍ MOLIDO	1	8.50	1	8.50	1.125	9.56	1	8.50
ACEITE	4	24.00	4	24.00	4.5	27.00	4	24.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40	2	2.40	2.25	2.70	2	2.40
AJO	800	11.20	800	11.20	900	12.60	800	11.20
AJÍ COLORADO	400	1.60	400	1.60	450	1.80	400	1.60
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60	6	15.60	6.75	17.55	6	15.60
ACEITE VEGETAL	2	12.00	2	12.00	2.25	13.50	2	12.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00	32	8.00	36	9.00	32	8.00
SAL	16	0.08	16	0.08	18	0.09	16	0.08
		344.38		344.38		387.43		344.38

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	7		9		9	
CUY	7	224.00			9	288.00	9	288.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38			2.25	5.63	2 1/4	5.63
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44			1.125	9.56	1 1/8	9.56
ACEITE	3.5	21.00			4.5	27.00	4 1/2	27.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10			2.25	2.70	2 1/4	2.70
AJO	7.00	9.80			9.00	12.60	9.00	12.60
AJÍ COLORADO	3.50	1.40			4.50	1.80	4.50	1.80
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65			6.75	17.55	6.75	17.55
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50			2.25	13.50	2.25	13.50
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00			36	9.00	36	9.00
SAL	14	0.07			18	0.09	18	0.09
				301.33		387.43		387.43

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO			lunes		martes		miercoles		jueves	
RECETA	CANT	S/.	9		9		12		11	
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	40.50			4 1/2	40.50	6	54.00	5 1/2	49.50
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81			1 1/8	2.81	1 1/2	3.75	1 3/8	3.44
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59			27	7.59	36	10.13	33	9.28
PAN RALLADO	1800	11.25			1800	11.25	2400	15.00	2200	13.75
ZANAHORIA	900	0.90			900	0.90	1200	1.20	1100	1.10
ARVEJITAS	450	1.80			450	1.80	600	2.40	550	2.20
SAL	9	0.05			9	0.05	12	0.06	11	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10			4 1/2	8.10	6	10.80	5 1/2	9.90
CREMA DE ROCOTO	900	7.20			900	7.20	1200	9.60	1100	8.80
MAYONESA	900	8.10			900	8.10	1200	10.80	1100	9.90
PIMIENTA	9	1.35			9	1.35	12	1.80	11	1.65
MANTEQUILLA	270	2.70			270	2.70	360	3.60	330	3.30
ACEITE	2 1/4	13.50			2 1/4	13.50	3	18.00	2 3/4	16.50
				105.85		105.85		141.14		129.37

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	11		13		12	
PECHUGAS DE POLLO	5 1/2	49.50			6 1/2	58.50	6	54.00
HARINA DE TRIGO	1 3/8	3.44			1 5/8	4.06	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	33	9.28			39	10.97	36	10.13
PAN RALLADO	2200	13.75			2600	16.25	2400	15.00
ZANAHORIA	1100	1.10			1300	1.30	1200	1.20
ARVEJITAS	550	2.20			650	2.60	600	2.40
SAL	11	0.06			13	0.07	12	0.06
PAPA BLANCA	5 1/2	9.90			6 1/2	11.70	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	1100	8.80			1300	10.40	1200	9.60
MAYONESA	1100	9.90			1300	11.70	1200	10.80
PIMIENTA	11	1.65			13	1.95	12	1.80
MANTEQUILLA	330	3.30			390	3.90	360	3.60
ACEITE	2 3/4	16.50			3 1/4	19.50	3	18.00
				129.37		152.90		141.14

CHICHARRÓN DE PESCADO

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES) RECETA	lunes 3		martes 4		miercoles 3		jueves 4	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	4.5	58.50	6	78.00	4.5	58.50	6	78.00
YUCA SANCOCHADA	3.6	3.96	4.8	5.28	3.6	3.96	4.8	5.28
HUEVOS	15	3.75	20	5.00	15	3.75	20	5.00
HARINA DE PAN MOLIDO	75	0.47	100	0.63	75	0.47	100	0.63
MAICENA	75	0.30	100	0.40	75	0.30	100	0.40
LECHE	0.75	1.35	1	1.80	0.75	1.35	1	1.80
LIMONES	18	3.00	24	4.00	18	3.00	24	4.00
PIMIENTA	6	0.90	8	1.20	6	0.90	8	1.20
LECHUGA (HOJAS)	18	1.69	24	2.25	18	1.69	24	2.25
CEBOLLA	1.5	1.80	2	2.40	1.5	1.80	2	2.40
MAYONESA	900	7.20	1200	9.60	900	7.20	1200	9.60
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1200	9.60	900	7.20	1200	9.60
ACEITE	1.5	9.00	2	12.00	1.5	9.00	2	12.00
SAL	3	0.02	4	0.02	3	0.02	4	0.02
		99.13		132.18		99.13		132.18

COSTO REAL

CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES) RECETA	viernes 6		sabado 6		domingo 8	
	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
PESCADO TOLLO	9	117.00	9	117.00	12	156.00
YUCA SANCOCHADA	7.2	7.92	7.2	7.92	9.6	10.56
HUEVOS	30	7.50	30	7.50	40	10.00
HARINA DE PAN MOLIDO	150	0.94	150	0.94	200	1.25
MAICENA	150	0.60	150	0.60	200	0.80
LECHE	1.5	2.70	1.5	2.70	2	3.60
LIMONES	36	6.00	36	6.00	48	8.00
PIMIENTA	12	1.80	12	1.80	16	2.40
LECHUGA (HOJAS)	36	3.38	36	3.38	48	4.50
CEBOLLA	3	3.60	3	3.60	4	4.80
MAYONESA	1800	14.40	1800	14.40	2400	19.20
CREMA DE ROCOTO	1800	14.40	1800	14.40	2400	19.20
ACEITE	3	18.00	3	18.00	4	24.00
SAL	6	0.03	6	0.03	8	0.04
		198.26		198.26		264.35

Cuarta semana

COSTO REAL	LOMO SALTADO							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	13		12		15		14	
LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
RECETA								
CARNE DE RES (LOMO)	2.60	46.80	2.40	43.20	3.00	54.00	2.80	50.40
CEBOLLA	1,950.00	2.34	1,800.00	2.16	2,250.00	2.70	2,100.00	2.52
TOMATE	1,300.00	2.86	1,200.00	2.64	1,500.00	3.30	1,400.00	3.08
SAL	13.00	0.07	12.00	0.06	15.00	0.08	14.00	0.07
PIMIENTA	13.00	1.95	12.00	1.80	15.00	2.25	14.00	2.10
PAPA BLANCA	3.25	6.50	3.00	6.00	3.75	7.50	3.50	7.00
AJIAMARILLO	13.00	1.30	12.00	1.20	15.00	1.50	14.00	1.40
AJO (MOLIDO)	1,300.00	20.80	1,200.00	19.20	1,500.00	24.00	1,400.00	22.40
SILLAO	26.00	2.60	24.00	2.40	30.00	3.00	28.00	2.80
PEREJIL (PICADO)	26.00	1.30	24.00	1.20	30.00	1.50	28.00	1.40
VINAGRE TINTO	390.00	1.30	360.00	1.20	450.00	1.50	420.00	1.40
ACEITE	3.25	22.75	3.00	21.00	3.75	26.25	3.50	24.50
ARROZ	1.95	5.07	1.80	4.68	2.25	5.85	2.10	5.46
		115.64		106.74		133.43		124.53

COSTO REAL	viernes			sabado		domingo	
	13			15		18	
	RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
LOMO SALTADO (UNA PORCIÓN)							
CARNE DE RES (LOMO)	2.60	46.80	3.00	54.00	3.60	64.80	
CEBOLLA	1,950.00	2.34	2,250.00	2.70	2,700.00	3.24	
TOMATE	1,300.00	2.86	1,500.00	3.30	1,800.00	3.96	
SAL	13.00	0.07	15.00	0.08	18.00	0.09	
PIMIENTA	13.00	1.95	15.00	2.25	18.00	2.70	
PAPA BLANCA	3.25	6.50	3.75	7.50	4.50	9.00	
AJIAMARILLO	13.00	1.30	15.00	1.50	18.00	1.80	
AJO (MOLIDO)	1,300.00	20.80	1,500.00	24.00	1,800.00	28.80	
SILLAO	26.00	2.60	30.00	3.00	36.00	3.60	
PEREJIL (PICADO)	26.00	1.30	30.00	1.50	36.00	1.80	
VINAGRE TINTO	390.00	1.30	450.00	1.50	540.00	1.80	
ACEITE	3.25	22.75	3.75	26.25	4.50	31.50	
ARROZ	1.95	5.07	2.25	5.85	2.70	7.02	
		115.64		133.43		160.11	

COSTO REAL	CEVICHE PERUANO							
	lunes		martes		miercoles		jueves	
	5		6		6		7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)								
PESCADO LENGUADO	4 1/4	212.50	5	255.00	5	255.00	6	297.50
APIO	5	0.25	6	0.30	6	0.30	7	0.35
CULANTRO DE HOJA	250	1.00	300	1.20	300	1.20	350	1.40
AJOS	500	8.00	600	9.60	600	9.60	700	11.20
AJILIMO	250	1.00	300	1.20	300	1.20	350	1.40
KION (JUGO)	10	0.50	12	0.60	12	0.60	14	0.70
LIMONES	60	7.20	72	8.64	72	8.64	84	10.08
PESCADO (CALDO)	5	2.50	6	3.00	6	3.00	7	3.50
SAL	5	0.03	6	0.03	6	0.03	7	0.04
PIMIENTA	10	1.50	12	1.80	12	1.80	14	2.10
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 1/3	1.49	1 5/8	1.78	1 5/8	1.78	1 8/9	2.08
CHOCLO (SANCOCHADO)	2 3/5	3.90	3 1/8	4.68	3 1/8	4.68	3 2/3	5.46
LECHUGA (HOJAS)	20	1.88	24	2.25	24	2.25	28	2.63
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/4	2.19	1 1/2	2.63	1 1/2	2.63	1 3/4	3.06
		243.92		292.71		292.71		341.49

COSTO REAL

CEVICHE PERUANO (4 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	6		6		6	
PESCADO LENGUADO	5	255.00	5	255.00	5	255.00	5	255.00
APIO	6	0.30	6	0.30	6	0.30	6	0.30
CULANTRO DE HOJA	300	1.20	300	1.20	300	1.20	300	1.20
AJOS	600	9.60	600	9.60	600	9.60	600	9.60
AJILIMO	300	1.20	300	1.20	300	1.20	300	1.20
KION (JUGO)	12	0.60	12	0.60	12	0.60	12	0.60
LIMONES	72	8.64	72	8.64	72	8.64	72	8.64
PESCADO (CALDO)	6	3.00	6	3.00	6	3.00	6	3.00
SAL	6	0.03	6	0.03	6	0.03	6	0.03
PIPIENTA	12	1.80	12	1.80	12	1.80	12	1.80
CAMOTE (SANCOCHADO)	1 5/8	1.78	1 5/8	1.78	1 5/8	1.78	1 5/8	1.78
CHOCLO (SANCOCHADO)	3 1/8	4.68	3 1/8	4.68	3 1/8	4.68	3 1/8	4.68
LECHUGA (HOJAS)	24	2.25	24	2.25	24	2.25	24	2.25
CEBOLLA (JULIANA)	1 1/2	2.63	1 1/2	2.63	1 1/2	2.63	1 1/2	2.63
		292.71		292.707		292.707		292.71

COSTO REAL

CABRITO (4 PERSONAS)			lunes		martes		miercoles		jueves	
RECETA	CANT	S/.	4		5		5		4	
CABRITO TIERNO	4	60.00	4	60.00	5	75.00	5	75.00	4	60.00
ACEITE	1	7.00	1	7.00	1 1/4	8.75	1 1/4	8.75	1	7.00
PALILLO EN POLVO	4	0.40	4	0.40	5	0.50	5	0.50	4	0.40
PIMIENTA EN POLVO	8	1.20	8	1.20	10	1.50	10	1.50	8	1.20
AJOS MOLIDOS	400	6.40	400	6.40	500	8.00	500	8.00	400	6.40
ORÉGANO RESTREGADO	4	0.40	4	0.40	5	0.50	5	0.50	4	0.40
AJIPANCA	600	2.00	600	2.00	750	2.50	750	2.50	600	2.00
CULANTRO	200	0.80	200	0.80	250	1.00	250	1.00	200	0.80
COMINO EN POLVO	4	0.40	4	0.40	5	0.50	5	0.50	4	0.40
CEBOLLA DE CABEZA	1	1.50	1	1.50	1 1/4	1.88	1 1/4	1.88	1	1.50
SAL	8	0.04	8	0.04	10	0.05	10	0.05	8	0.04
VINAGRE	120	0.40	120	0.40	150	0.50	150	0.50	120	0.40
CHICHA DE JORA	800	1.60	800	1.60	1000	2.00	1000	2.00	800	1.60
FREJOL CABALLERO	1	7.00	1	7.00	1 1/4	8.75	1 1/4	8.75	1	7.00
YUCA	3	3.45	3	3.45	3 3/4	4.31	3 3/4	4.31	3	3.45
ARROZ	2 2/5	6.24	2 2/5	6.24	3	7.80	3	7.80	2 2/5	6.24
		98.83		98.83		123.54		123.54		98.83

COSTO REAL

CABRITO (4 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	6		6		7	
CABRITO TIERNO	6	90.00	6	90.00	6	90.00	7	105.00
ACEITE	1 1/2	10.50	1 1/2	10.50	1 1/2	10.50	1 3/4	12.25
PALILLO EN POLVO	6	0.60	6	0.60	6	0.60	7	0.70
PIMIENTA EN POLVO	12	1.80	12	1.80	12	1.80	14	2.10
AJOS MOLIDOS	600	9.60	600	9.60	600	9.60	700	11.20
ORÉGANO RESTREGADO	6	0.60	6	0.60	6	0.60	7	0.70
AJIPANCA	900	3.00	900	3.00	900	3.00	1050	3.50
CULANTRO	300	1.20	300	1.20	300	1.20	350	1.40
COMINO EN POLVO	6	0.60	6	0.60	6	0.60	7	0.70
CEBOLLA DE CABEZA	1 1/2	2.25	1 1/2	2.25	1 1/2	2.25	1 3/4	2.63
SAL	12	0.06	12	0.06	12	0.06	14	0.07
VINAGRE	180	0.60	180	0.60	180	0.60	210	0.70
CHICHA DE JORA	1200	2.40	1200	2.40	1200	2.40	1400	2.80
FREJOL CABALLERO	1 1/2	10.50	1 1/2	10.50	1 1/2	10.50	1 3/4	12.25
YUCA	4 1/2	5.18	4 1/2	5.18	4 1/2	5.18	5 1/4	6.04
ARROZ	3 3/5	9.36	3 3/5	9.36	3 3/5	9.36	4 1/5	10.92
		148.24		148.24		148.24		172.95

COSTO REAL			ARROZ CON PATO			
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)			lunes	martes	miércoles	jueves
RECETA	CANT	S/.	3	5	4	4
ARROZ	3.6	9.36		6	4.8	4.8
PATO	3.6	43.20		6	4.8	4.8
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	0.75	0.75		1.25	1	1
ARVERJITAS	0.75	3.15		1.25	1	1
CULANTRO	450	1.80		750	600	600
CERVEZA NEGRA	600	11.52		1000	800	800
AGUA	3	0.02		5	4	4
AJO MOLIDO	300	4.20		500	400	400
AJIAMARILLO	300	1.20		500	400	400
SAL	6	0.03		10	8	8
PIMIENTA	3	0.45		5	4	4
COMINO	3	0.45		5	4	4
PIMIENTO (cortado en tiras)	300	0.60		500	400	400
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	300	0.60		500	400	400
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	1.5	1.80		2.5	2	2
ACEITE	0.75	4.50		1.25	1	1
		83.63		139.38	111.50	111.50

COSTO REAL			viernes	sabado	domingo	
ARROZ CON PATO (6 PERSONAS)			5	7	7	
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
ARROZ	6	15.60	8.4	21.84	8.4	21.84
PATO	6	72.00	8.4	100.80	8.4	100.80
ZANAHORIAS (PELADAS Y PICADAS)	1.25	1.25	1.75	1.75	1.75	1.75
ARVERJITAS	1.25	5.25	1.75	7.35	1.75	7.35
CULANTRO	750	3.00	1050	4.20	1050	4.20
CERVEZA NEGRA	1000	19.20	1400	26.88	1400	26.88
AGUA	5	0.03	7	0.04	7	0.04
AJO MOLIDO	500	7.00	700	9.80	700	9.80
AJIAMARILLO	500	2.00	700	2.80	700	2.80
SAL	10	0.05	14	0.07	14	0.07
PIMIENTA	5	0.75	7	1.05	7	1.05
COMINO	5	0.75	7	1.05	7	1.05
PIMIENTO (cortado en tiras)	500	1.00	700	1.40	700	1.40
PIMIENTO (cortado en cuadrillos)	500	1.00	700	1.40	700	1.40
CEBOLLA ROJA (cortada en cuadrillos)	2.5	3.00	3.5	4.20	3.5	4.20
ACEITE	1.25	7.50	1.75	10.50	1.75	10.50
		139.38		195.13	195.13	

COSTO REAL			lunes	martes	miércoles	jueves
PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			7	9	10	9
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.
CUY	7	224.00	9	288.00	10	320.00
HARINA DE MAÍZ	1.75	4.38	2.25	5.63	2.5	6.25
MANÍ MOLIDO	0.875	7.44	1.125	9.56	1.25	10.63
ACEITE	3.5	21.00	4.5	27.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	1.75	2.10	2.25	2.70	2.5	3.00
AJO	700	9.80	900	12.60	1000	14.00
AJÍ COLORADO	350	1.40	450	1.80	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	5.25	13.65	6.75	17.55	7.5	19.50
ACEITE VEGETAL	1.75	10.50	2.25	13.50	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	28	7.00	36	9.00	40	10.00
SAL	14	0.07	18	0.09	20	0.10
		301.33		387.4275	430.48	387.43

COSTO REAL

PEPIÁN DE CUY (2 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	8		9		10	
CUY	8	256.00			9	288.00	10	320.00
HARINA DE MAÍZ	2	5.00			2.25	5.63	2.5	6.25
MANÍ MOLIDO	1	8.50			1.125	9.56	1.25	10.63
ACEITE	4	24.00			4.5	27.00	5	30.00
CEBOLLA ROJA (PICADITA)	2	2.40			2.25	2.70	2.5	3.00
AJO	800	11.20			900	12.60	1000	14.00
AJÍ COLORADO	400	1.60			450	1.80	500	2.00
ARROZ TOSTADO Y MOLIDO	6	15.60			6.75	17.55	7.5	19.50
ACEITE VEGETAL	2	12.00			2.25	13.50	2.5	15.00
CALDO DE LA COCCIÓN DEL CUY	32	8.00			36	9.00	40	10.00
SAL	16	0.08			18	0.09	20	0.10
		344.38			387.43		430.48	

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO			lunes		martes		miercoles		jueves	
RECETA	CANT	S/.	9		10		11		10	
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	40.50			5	45.00	5 1/2	49.50	5	45.00
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81			1 1/4	3.13	1 3/8	3.44	1 1/4	3.13
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59			30	8.44	33	9.28	30	8.44
PAN RALLADO	1800	11.25			2000	12.50	2200	13.75	2000	12.50
ZANAHORIA	900	0.90			1000	1.00	1100	1.10	1000	1.00
ARVEJITAS	450	1.80			500	2.00	550	2.20	500	2.00
SAL	9	0.05			10	0.05	11	0.06	10	0.05
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10			5	9.00	5 1/2	9.90	5	9.00
CREMA DE ROCOTO	900	7.20			1000	8.00	1100	8.80	1000	8.00
MAYONESA	900	8.10			1000	9.00	1100	9.90	1000	9.00
PIMIENTA	9	1.35			10	1.50	11	1.65	10	1.50
MANTEQUILLA	270	2.70			300	3.00	330	3.30	300	3.00
ACEITE	2 1/4	13.50			2 1/2	15.00	2 3/4	16.50	2 1/2	15.00
		105.85			117.61		129.37		117.61	

COSTO REAL

MILANESA DE POLLO (2 PERSONAS)			viernes		sabado		domingo	
RECETA	CANT	S/.	9		11		12	
PECHUGAS DE POLLO	4 1/2	40.50			5 1/2	49.50	6	54.00
HARINA DE TRIGO	1 1/8	2.81			1 3/8	3.44	1 1/2	3.75
HUEVOS ENTEROS, BATIDOS	27	7.59			33	9.28	36	10.13
PAN RALLADO	1800	11.25			2200	13.75	2400	15.00
ZANAHORIA	900	0.90			1100	1.10	1200	1.20
ARVEJITAS	450	1.80			550	2.20	600	2.40
SAL	9	0.05			11	0.06	12	0.06
PAPA BLANCA	4 1/2	8.10			5 1/2	9.90	6	10.80
CREMA DE ROCOTO	900	7.20			1100	8.80	1200	9.60
MAYONESA	900	8.10			1100	9.90	1200	10.80
PIMIENTA	9	1.35			11	1.65	12	1.80
MANTEQUILLA	270	2.70			330	3.30	360	3.60
ACEITE	2 1/4	13.50			2 3/4	16.50	3	18.00
		105.85			129.37		141.14	

COSTO REAL			CHICHARRÓN DE PESCADO											
			lunes			martes			miercoles			jueves		
CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)			3			6			4			4		
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.		
PESCADO TOLLO	4.5	58.50	9	117.00	6	78.00	6	78.00	6	78.00	6	78.00		
YUCA SANCOCHADA	3.6	3.96	7.2	7.92	4.8	5.28	4.8	5.28	4.8	5.28	4.8	5.28		
HUEVOS	15	3.75	30	7.50	20	5.00	20	5.00	20	5.00	20	5.00		
HARINA DE PAN MOLIDO	75	0.47	150	0.94	100	0.63	100	0.63	100	0.63	100	0.63		
MAICENA	75	0.30	150	0.60	100	0.40	100	0.40	100	0.40	100	0.40		
LECHE	0.75	1.35	1.5	2.70	1	1.80	1	1.80	1	1.80	1	1.80		
LIMONES	18	3.00	36	6.00	24	4.00	24	4.00	24	4.00	24	4.00		
PIMIENTA	6	0.90	12	1.80	8	1.20	8	1.20	8	1.20	8	1.20		
LECHUGA (HOJAS)	18	1.69	36	3.38	24	2.25	24	2.25	24	2.25	24	2.25		
CEBOLLA	1.5	1.80	3	3.60	2	2.40	2	2.40	2	2.40	2	2.40		
MAYONESA	900	7.20	1800	14.40	1200	9.60	1200	9.60	1200	9.60	1200	9.60		
CREMA DE ROCOTO	900	7.20	1800	14.40	1200	9.60	1200	9.60	1200	9.60	1200	9.60		
ACEITE	1.5	9.00	3	18.00	2	12.00	2	12.00	2	12.00	2	12.00		
SAL	3	0.02	6	0.03	4	0.02	4	0.02	4	0.02	4	0.02		
		99.13		198.26		132.18		132.18		132.18		132.18		

COSTO REAL			CHICHARRÓN DE PESCADO											
			viernes			sabado			domingo					
CHICHARRÓN DE PESCADO (6 PORCIONES)			5			5			5					
RECETA	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.	CANT	S/.		
PESCADO TOLLO	7.5	97.50	7.5	97.50	7.5	97.50	7.5	97.50	7.5	97.50	7.5	97.50		
YUCA SANCOCHADA	6	6.60	6	6.60	6	6.60	6	6.60	6	6.60	6	6.60		
HUEVOS	2.5	6.25	2.5	6.25	2.5	6.25	2.5	6.25	2.5	6.25	2.5	6.25		
HARINA DE PAN MOLIDO	12.5	0.78	12.5	0.78	12.5	0.78	12.5	0.78	12.5	0.78	12.5	0.78		
MAICENA	12.5	0.50	12.5	0.50	12.5	0.50	12.5	0.50	12.5	0.50	12.5	0.50		
LECHE	1.25	2.25	1.25	2.25	1.25	2.25	1.25	2.25	1.25	2.25	1.25	2.25		
LIMONES	30	5.00	30	5.00	30	5.00	30	5.00	30	5.00	30	5.00		
PIMIENTA	10	1.50	10	1.50	10	1.50	10	1.50	10	1.50	10	1.50		
LECHUGA (HOJAS)	30	2.81	30	2.81	30	2.81	30	2.81	30	2.81	30	2.81		
CEBOLLA	2.5	3.00	2.5	3.00	2.5	3.00	2.5	3.00	2.5	3.00	2.5	3.00		
MAYONESA	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00		
CREMA DE ROCOTO	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00	1500	12.00		
ACEITE	2.5	15.00	2.5	15.00	2.5	15.00	2.5	15.00	2.5	15.00	2.5	15.00		
SAL	5	0.03	5	0.03	5	0.03	5	0.03	5	0.03	5	0.03		
		165.22		165.22		165.22		165.22		165.22		165.22		

Primera semana

Detalle	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	viernes	Sabado	Domingo	Total
Materiales Directos	S/. 1,215.21	S/. 1,370.02	S/. 1,372.76	S/. 1,251.43	S/. 1,307.45	S/. 1,529.64	S/. 1,706.13	S/. 9,752.63

Segunda semana

Detalle	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	viernes	Sabado	Domingo	Total
Materiales Directos	S/. 1,205.51	S/. 1,222.63	S/. 1,210.54	S/. 1,341.49	S/. 1,192.32	S/. 1,501.20	S/. 1,704.15	S/. 9,377.83

Tercera semana

Detalle	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	viernes	Sabado	Domingo	Total
Materiales Directos	S/. 1,123.05	S/. 1,201.71	S/. 1,307.84	S/. 1,299.28	S/. 1,251.44	S/. 1,426.33	S/. 1,610.01	S/. 9,219.66

Cuarta semana

Detalle	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	viernes	Sabado	Domingo	Total
Materiales Directos	S/. 1,048.33	S/. 1,365.66	S/. 1,353.19	S/. 1,313.57	S/. 1,311.41	S/. 1,451.52	S/. 1,557.72	S/. 9,401.40

5.3.3.3. Determinación de Mano de obra real

REAL

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	99.00	91.67	91.67	183.33	1,565.67
ayudante de cocina carnes	1	850.00	76.50	70.83	70.83	141.67	1,209.83
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
							5,052.83

5.3.3.4. Determinación de los costos indirectos de fabricación real

REAL

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION

Gas propano	235
Energía eléctrica	1,955
Agua	110
Desinfectantes	55
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,850
Uniformes	125
Mantenimiento	520
Depreciación de equipos	1,645
	<u>7,670</u>

5.3.3.5. Comparación del costo real Estratégico con el costo estándar

Comparación del costo real con el costo estándar de materiales directos

PRIMERA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,752.63	7,004.37	1,631.62	8,635.99	1,116.65

SEGUNDA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,377.83	6,353.60	1,971.03	8,324.63	1,053.20

TERCERA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,219.66	6,953.12	1,614.66	8,567.78	651.88

CUARTA SEMANA

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	9,401.40	7,089.17	1,539.20	8,628.37	773.04

5.3.3.6. Comparación del costo real con el costo estándar de mano de obra directa

REAL

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	99.00	91.67	91.67	183.33	1,565.67
ayudante de cocina carnes	1	850.00	76.50	70.83	70.83	141.67	1,209.83
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,138.67
							5,052.83

ESTANDAR

PUESTOS DE TRABAJO	CANT.	SUELDO	H.E.	SUB TOTAL	ESSALUD	CTS	VACAC.	GRATIF.	TOTAL
Chef de cocina	1	1,100.00	5	1,130.02	101.70	94.17	94.17	188.34	2,713.40
ayudante de cocina carnes	1	850.00	5	873.20	78.59	72.77	72.77	145.53	2,097.85
ayudante de cocina ensaladas	1	800.00		800.00	72.00	66.67	66.67	133.33	1,938.67
ayudante de cocina preparados	1	800.00	5	821.83	73.97	68.49	68.49	136.97	1,974.74
									8,724.66

5.3.3.7. Comparación del costo real con el costo estándar de costos indirecto de fabricación

ESTANDAR

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION

Gas propano	225
Energía eléctrica	1,825
Agua	95
Desinfectantes	45
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,713
Uniformes	125
Mantenimiento	400
Depreciación de equipos	1,645
	<u>7,248</u>

REAL

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION

Gas propano	235
Energía eléctrica	1,955
Agua	110
Desinfectantes	55
Desgaste de utensilios	175
Mano de obra Indirecta	2,850
Uniformes	125
Mantenimiento	520
Depreciación de equipos	1,645
	<u>7,670</u>

5.3.3.8. Costo consolidado del sistema de costo estándar como el real y las variaciones

Corrección de las variaciones, utilizando el reparto por proporciones, tanto para los productos en proceso, como para los productos terminados, se establece los efectos del costo de venta.

	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	37,751.53	32,900.25	1,256.52	34,156.77	3,594.76
Mano de obra directa	5,052.83	8,288.42	436.24	8,724.66	-3,671.83
Gastos de Fabricación	7,670.00	6,986.00	262.00	7,248.00	422.00
	50,474.36	48,174.67	1,954.76	50,129.43	344.93

Determinación de la venta:

Para este propósito todo lo terminado o producido es vendido, y el producto en proceso son los productos fileteados de pescado en trozos, carne cortada en procesos sea de res, pollo, cuyes, pato, y caprino.

Los elementos básicos en la venta son el costo de lo que costo producir, los gastos inherentes a la prestación del servicio, las utilidades obtenidas como consecuencia de la gestión del servicio.

5.3.3.9. Depreciación

DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES

Muebles y Enseres	Cant	Cost .U	Total	Años	Depreciación
Mesas	10	120	1,200.00	10	120.00
sillas	40	45	1,800.00	10	180.00
Mueble para la venta	1		450.00	10	45.00
computadora	1		2,100.00	4	525.00
software	1		1,112.00	4	278.00
Impresora	1		350.00	4	87.50
			TOTAL		1,235.50

5.3.3.10. Gasto de venta, Gasto administrativo y distribución del gasto total

GASTO DE VENTA

descripcion	cant	c.u	G.total
Mozos	2	1,138.67	2,277.33
Energía eléctrica	1		320.00
Suministros de limpieza	1		450.00
Mantenimiento de muebles y enseres	1		250.00
Depreciación muebles y enseres	1		1,235.50
vajilla	1		250.00
accesorios del servicio	1		350.00
TOTAL			5,132.83

GASTO ADMINISTRATIVO

descripcion	cant	c.u	c.adm
Administrador	1		1,565.67
Teléfono	1		160.00
mantenimiento de oficina	1		250.00
Internet	1		90.00
Mantenimiento de muebles y enseres	1		200.00
Depreciación muebles y enseres	1		612.50
Energía eléctrica	1		30.00
TOTAL			2,908.17

DISTRIBUCION DEL GASTO TOTAL

descripcion	gasto	
Lomo saltado	723.69	
Ceviche de lenguado	1,527.79	
Cabrito	1,206.15	
Arroz con pato	884.51	
Pepián de cuy	1,608.20	
Milanesa de pollo	804.10	
Chicharrón de pescado	1,286.56	
TOTAL		8,041.00

5.3.3.11. Determinación de las ventas y el Costo de ventas

Se establece el margen de ganancia por platos.

Estructura para determinar el precio

(+) Costo

(+) Gasto

(=) Costo Total

(+) Utilidad

(=) Precio de Venta

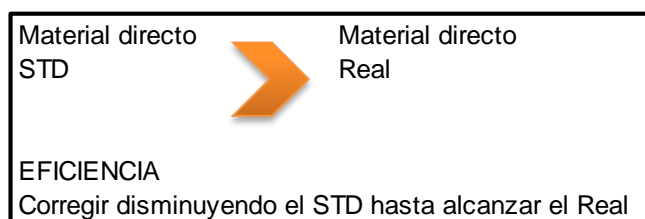
DETERMINACION DE LAS VENTAS

	COSTO	GASTO	C. TOTAL	UTILIDAD	VENTA
Lomo saltado	4,320.57	723.69	5,044.26	5,190.40	10,234.66
Ceviche de lenguado	10,222.86	1,527.79	11,750.65	14,027.51	25,778.16
Cabrito	5,534.24	1,206.15	6,740.39	6,655.71	13,396.10
Arroz con pato	5,394.93	884.51	6,279.44	6,504.22	12,783.66
Pepián de cuy	12,402.44	1,608.20	14,010.64	14,837.28	28,847.92
Milanesa de pollo	4,806.54	804.10	5,610.64	5,594.63	11,205.27
Chicharrón de pescado	6,496.56	1,286.56	7,783.12	8,093.88	15,877.00
TOTAL	49,178.14	8,041.00	57,219.14	60,903.63	118,122.77

5.3.3.12. Corrección de las variaciones

Se realizó las correcciones de los materiales directos (estrategia), mano de obra directa y costos indirectos de fabricación

MATERIAL DIRECTO





La variación puede ser por la cantidad y por el precio, hasta encontrar los fundamentos que dieron lugar a las variaciones encontradas

$$P_{STD} \times Q_{STD}$$

$$P_R \times Q_R$$

O

	Terminado	Proceso	%	Equivalente
Lomo saltado	357	20	0.75	372.08
Ceviche de lenguado	640	32	0.90	668.80
Cabrito	587	32	0.80	612.60
Arroz con pato	860	48	0.85	900.80
Pepián de cuy	458	20	0.80	474.00
Milanesa de pollo	601	24	0.85	621.47
Chicharrón de pescado	810	36	0.80	838.80
	4,313	212	175.55	4,488.55
Productos Terminados	3,594.76		3,454.16	
Productos en proceso			140.59	
Variación de los materiales Directos			3,594.76	

Del cuadro la columna de (%) se ha calculado teniendo en cuenta el número de actividades para tener el plato terminado; así también se tiene que la columna de los totales se ha calculado, por ejemplo: para el lomo saltado se tiene en producto terminado 357 platos y en proceso 20 platos con un 75% de avance, dando un equivalente a 15 platos terminados aproximadamente por lo que sumados 357 + 15 platos terminados da por resultado 372.08 platos terminados.

Se tiene una variación entre el costo real y costo estándar de un mes de trabajo se tiene 3594.76 productos terminados de los cuales se ha deducido partiendo que de 4488.55 platos terminados se tiene 175.55 platos en terminados equivalentes a la cantidad de platos en proceso (212), así

también 3594.76 se ha obtenido 212 platos terminados equivalente a los platos en proceso. Por lo tanto se tiene que la diferencia de estos es de 3594.76 platos terminados en realidad.

MANO DE OBRA DIRECTA



Variación puede ser por la cantidad y por el precio, hasta encontrar los fundamentos que dieron lugar las variaciones encontradas

$HO_{STD} \times TASA_{STD}$

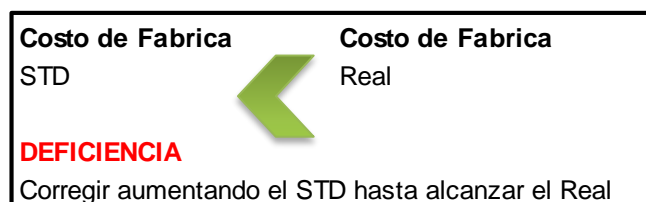
$HO_R \times TASA_R$

	Terminado	Proceso	%	Equivalente
Lomo saltado	357	20.00	0.90	375.00
Ceviche de lenguado	640	32.00	0.95	670.40
Cabruto	587	32.00	0.80	612.60
Arroz con pato	860	48.00	0.80	898.40
Pepián de cuy	458	20.00	0.75	473.00
Milanesa de pollo	601	24.00	0.80	620.20
Chicharrón de pescado	810	36.00	0.84	840.24
	4,313	212.00	176.84	4,489.84
Productos Terminados	3,671.83		3,527.21	
Productos en proceso			144.62	
Variación de la mano Obra directa			3,671.83	

Del cuadro la columna de (%) se ha calculado teniendo en cuenta el número de actividades de servicio para tener el plato terminado; así también se tiene que la columna de los totales se ha calculado, por ejemplo: para el lomo saltado se obtuvieron 357 platos terminados y en proceso 20 platos con un 90% de avance, dando un equivalente a 18 platos terminados aproximadamente por lo que sumados 357 + 18 platos terminados da por resultado 375 platos terminados.

Se tiene una variación el entre el costo real y costo estándar de un mes del servicio de mano de obra, se tiene 3671.83 productos terminados de los cuales se ha deducido partiendo que de 4396.84 platos terminados se tiene 176.84 platos terminados equivalentes a la cantidad de platos en proceso (212), así también 3671.83 se ha obtenido 4.90 platos terminados equivalente a los platos en proceso. Por lo tanto se tiene que la diferencia de estos es de 116.93 platos terminados en realidad.

COSTO INDIRECTO DE FABRICACION



Variación puede ser por la cantidad y por el precio, hasta encontrar los fundamentos que dieron lugar las variaciones encontradas

PRESUPUESTADO_{STD} X Q_{STD}

EJECUTADO_R X Q_R

	Terminado	Proceso	%	Equivalente
Lomo saltado	357	20.00	0.95	376.00
Ceviche de lenguado	640	32.00	1.00	672.00
Cabruto	587	32.00	0.85	614.20
Arroz con pato	860	48.00	0.85	900.80
Pepián de cuy	458	20.00	0.85	475.00
Milanesa de pollo	601	24.00	0.80	620.20
Chicharrón de pescado	810	36.00	0.86	840.96
	4,313	212.00	186.16	4,499.16
Productos Terminados	422.00		404.54	
Productos en proceso			17.46	
Variación de los costos indirectos de Fabricación			422.00	

Del cuadro la columna de (%) se ha calculado teniendo en cuenta el número de actividades de gastos de fabricación para tener el plato terminado; así también se tiene que la columna de los totales se ha calculado, por ejemplo: para el lomo saltado se obtuvieron 357 platos terminados y en proceso 20 platos con un 95% de CIF, dando un equivalente a 19 platos terminados, por lo que sumados 357 + 19 platos terminados da por resultado 376 platos terminados.

Se tiene una variación él entre el costo real y costo estándar de un mes del costo indirecto de fabricación, se tiene 422 productos terminados de los cuales se ha deducido partiendo que de 4499.16 platos terminados se tiene 186.16 platos terminados equivalentes a la cantidad de platos en proceso (212), así también 422 se ha obtenido 17.46 platos terminados equivalente a los platos en proceso. Por lo tanto se tiene que la diferencia de estos es de 404.54 platos terminados en realidad.

Corrección del Costo de Venta.

CORRECCION DEL COSTO DE VENTA

Aumento

Disminución

REAL > ESTANDAR

REAL < ESTANDAR



	REAL	ESTANDAR		TOTAL	VARIACIONES
		TERMINADO	PROCESO		
Materiales directos	37,751.53	32,900.25	1,256.52	34,156.77	3,594.76
Mano de obra directa	5,052.83	8,288.42	436.24	8,724.66	-3,671.83
Gastos de Fabricación	7,670.00	6,986.00	262.00	7,248.00	422.00
	50,474.36	48,174.67	1,954.76	50,129.43	344.93
Materiales directos		3,461.03	133.73	3,594.76	
Mano de obra directa		-3,535.24	-136.59	-3,671.83	
Gastos de Fabricación		406.30	15.70	422.00	
	50,474.36	48,506.77	1,967.59	50,474.36	

48,174.67

corrección del costo de venta

332.10

	REAL	Estandar	VARIACIONES
Materiales directos	37,751.53	34,156.77	3,594.76
Mano de obra directa	5,052.83	8,724.66	-3,671.83
Gastos de Fabricación	7,670.00	7,248.00	422.00
	50,474.36	50,129.43	344.93

Estas variaciones son lecciones, para los que deciden corregirlas y realizar mejoras, las mismas que provocan rentabilidad en el negocio, muchas veces nos atrapa la práctica que realizamos todos los días o el paradigma que siempre lo que hacemos, resulta y eso importa.

Cuando establecemos el sistema de costeo estándar, no sólo es buscar eficiencia, mejorar la calidad y con ello lograr rentabilidad, Sino que es una constante mejora; porque el estándar encontrado, va evolucionando en la medida que la empresa empieza a evolucionar y encontrar nuevas oportunidades, es por ello que el estándar se mueve en razón de los retos empresariales.

Es necesario determinar los estándares alcanzables y no equivocarnos en establecer estándares demasiado exigentes, queriendo mejorar con demasiada rapidez; pero esto, no es parte de mi investigación, es una

lección importante que he aprendido y sugiero tomar nota como algo imprescindible que considerar al momento de plantear en una empresa, un sistema de costeo estándar, creando mucho más deficiencias, que las que tenía la empresa, hasta antes de la aplicación del sistema de costos estándar.

Así pues se tiene que para la empresa en estudio:

Con el costeo estándar usando estrategia, la empresa logra una utilidad de 36%

Tabla N° 34 Utilidad antes de la estrategia

Restaurant Osaki 2

Estado de Resultados al 31 de Diciembre del 2015

Ventas Netas	118,122.77	100%
Costo de Venta	-49,178.14	-42%
UTILIDAD BRUTA	68,944.63	58%
Gasto de Ventas	-2,908.17	-2%
Gasto Administrativo	-5,132.83	-4%
GASTO OPERATIVO	60,903.63	52%
Impuesto a la Renta	18,271.09	15%
UTILIDAD NETA	42,632.54	36%

Fuente: Elaboración propia

Con el costeo estándar, la empresa logra una utilidad de 34%

Tabla N° 35 Utilidad después de la estrategia

Restaurant Osaki 2

Estado de Resultados al 30 de noviembre del 2015

Ventas Netas	118,122.78	100%
Costo de Venta	-52,534.78	-44%
UTILIDAD BRUTA	65,587.99	56%
Gasto de Ventas	-2,908.17	-2%
Gasto Administrativo	-5,132.83	-4%
GASTO OPERATIVO	57,546.99	49%
Impuesto a la Renta	17,264.10	15%
UTILIDAD NETA	40,282.90	34%

En los resultados obtenidos, se puede comparar la situación económica del restaurant Osaki2, en noviembre del año 2015, cuando se contaba con un sistema de Costo Estándar, logrando una utilidad del 34%, observándose incrementos en sus costos y desperdicios. En cambio a diciembre del 2015, cuando se aplica la estrategia de reducir costos usando un proveedor de materiales directos. la empresa mejora su situación en cuanto a la su utilidad a un 36%, dado que aplica el sistema de costos estándar, llegando al objetivo definido que le otorga el estándar y que debe ser utilizado en sus procesos logísticos y en la producción.

Los estándares son confeccionados para lograr eficiencia productiva, reducir costos en la empresa, sin perder de vista los gustos y preferencias del cliente.

CAPÍTULO 6. RESULTADOS

- 1) La empresa Osaki 2, es un restaurant regularmente concurrido con un aproximado de más de mil clientes al mes.
- 2) De las entrevistas realizadas al personal Osaki 2, se concluyó que los clientes no consumen todo el plato quedando desperdicios, que son eliminados como basura, los mismos cuyo costo puede ahorrar el restaurant, conformando mayor cantidad de platos o simplemente reduciendo la cantidad de ingredientes; por lo que se determinó las recetas más óptimas.
- 3) De las encuestas se tiene que existe en el público preferencias por 7 platos, los mismos que son:
 - Lomo saltado
 - Ceviche de pescado
 - Arroz con pato
 - Milanesa de pollo
 - Chicharrón de pescado
 - Pepián de cuy
 - Cabrito
- 4) Los platos anteriormente mencionados se vendían empíricamente a los siguientes costos:
 - Lomo saltados/.20.00
 - Ceviche de pescado.....s/.22.00
 - Arroz con pato.....s/.18.00
 - Milanesa de pollo.....s/.13.00
 - Chicharrón de pescado.....s/.10.00
 - Pepián de cuy.....s/.25.00
 - Cabrito.....s/.17.00
- 5) Del diagnóstico de la empresa se tiene que la empresa Osaki 2, viene trabajando hasta el 31 de diciembre del 2014 con un sistema de costos empírico, basado del criterio del propietario o gerente, que logra una utilidad, equivalente al 26%, pero que no es la óptima.
- 6) Se creó los estándares usando criterios de cantidad, de calidad, costos y tiempo, primando para la cantidad el peso y tamaño de los materiales directos; en cuanto a

la calidad el sabor de las carnes, tal es el caso del cabrito, que cuanto más tierno es más agradable y más cotizado por el público. En cuanto a costos se ha considerado costos mínimos, medios y máximos del mercado; en cuanto a tiempo se ha considerado épocas de oferta, demanda y de vedas; tanto como para el pescado, como para las carnes y complementos.

- 7) Se calculó, el costo estándar de la mano de obra directa, agregándose el porcentaje de horas extras que antes no considero y que es necesario a fin de cumplir las metas de producción.
- 8) Se calculó, los costos estándar de los costos indirectos de fabricación, de las cuales las variaciones no fueron muy significativas, dándole mayor preponderancia a la variación de los materiales directos.
- 9) Se implementó el sistema de costos estándar al 30 de noviembre del 2015 obteniéndose un porcentaje de utilidad de 34%.
- 10) Los costos de los platos de mayor demanda por el público, aplicando el sistema de costos estándar se tuvo nuevos precios de venta, tal como se observa a continuación:

- Lomo saltado	s/.25.00
- Ceviche de pescado.....	s/.25.00
- Arroz con pato.....	s/.25.00
- Milanesa de pollo.....	s/.16.00
- Chicharrón de pescado.....	s/.15.00
- Pepián de cuy.....	s/.30.00
- Cabrito.....	s/.25.00

- 11) De los nuevos precios obtenidos, se observa que los costos son mayores a los determinados por el gerente empíricamente.
- 12) Se aplicó una estrategia basada de compras al por mayor de materiales directos lográndose una utilidad mayor al obtenido, aplicando el sistema de costos estándar y llegando al 36%.
- 13) De los resultados se presume que el sistema de costo estándar es variable y se puede mejorar la utilidad aplicando estrategias al mismo sistema.

CAPÍTULO 7. DISCUSIÓN

En el presente trabajo; se puede considerar como la idea predominante; la mejora la situación económica en el restaurante Osaki 2, mediante el diseño e implementación de un sistema de costo estándar.

El momento de considerar realizar un cambio de mejora, con un mayor orden y exactitud mediante un sistema de costos estándar; se consideró que dos estudios teóricos; Horgren, Foster, Datar. (2002), determinó la importancia de un buen costeo por parte de las empresas en busca de una mejora continua para la toma de decisiones, situación que refuerza la decisión de implementar un sistema de costos estándar a la empresa en estudio.

La empresa en estudio ha venido trabajando en forma empírica basándose en la experiencia y en el criterio de sus conductores, lo que se puede mostrar en los resultados de las encuestas y entrevistas realizadas al personal del restaurante Osaki 2, las mismas que han sido base para el diseño e implementación del sistema de costos estándar.

La propuesta en estudio concuerda con los modelos de variación y medición de costos, que propone el trabajo de Andrade Simón.(2005) y Ocampo J. (2002), quienes destacan que un método práctico para evaluar los costos usando límites y fuentes aproximadas para poder medir los desempeños de calidad de la materia prima, para en el caso de alimentos usados en restaurantes, es necesario e imprescindible si se desea mejorar el porcentaje de utilidad.

La realidad encontrada en el restaurant se muestra en los resultados obtenidos al 31 de diciembre al 2014 en donde la rentabilidad, cuyo indicador es el porcentaje de utilidad da, como resultado un 26%, que para ese momento era satisfactorio para el propietario y/o gerente del restaurant, donde aún no se implementaba el sistema de costos estándar propuesto.

Por otra parte, con el desarrollo de esta tesis se puede determinar que se reafirmar lo indicado por Shane A.(1990), cuando menciona que cada empresa, cuando revise sus procesos y decida aplicar un sistema de costos estándar, debe ser innovadora y crear sus propios estándares, y además debe verificarlos porque al transcurrir del tiempo, pierden el

valor sistemático, debido a los cambios sociales, económicos, culturales y a la demanda de los consumidores; tal como se ha observado en la realidad del restaurante en Estudio; donde sus consumidores prefieren platos específicos, los cuales se han seleccionado para realizar este sistema.

A noviembre del 2015 se implementa el sistema de costos estándar, propuesto en esta tesis y se tiene que el porcentaje de utilidad se eleva a un 34%, lo que indica que dicha implementación mejora la situación económica del restaurante Osaki 2, estos resultados reafirman lo mencionado por Horgren, Foster, Datar. (2002), donde expone que el orden, la forma de determinar los costos y recursos usados, en resumen, aplicando un sistema de costos estándar, los resultados son satisfactorios, obteniéndose además, información importante que permite tomar decisiones futuras, afirmando nuestra hipótesis que implementando un sistema de costos al restaurante en estudio, mejora su situación económica.

De la realidad en cuanto al funcionamiento del restaurant en estudio se observó que podría aumentar aún más la utilidad, aplicando estrategias para reducir los costos de los materiales directos, tal es el caso que se optó por implementar una segunda vez el sistema de costos estándar con esta estrategia.

Aplicada la estrategia resulta que nuestro porcentaje de utilidad sigue aumentando, llegando a un 36%, lo cual nos indica que este sistema de costos estándar aplicado es la base para la mejora continua de la empresa y por lo tanto se debería continuar usando nuestras estrategias.

De lo anteriormente mencionado es obvio que un sistema de costos estándar además de que es un herramienta para el control y supervisión del manejo de un negocio también, representa una posibilidad para hacer cada vez más rentable el mismo, por lo que este estudio es sumamente interesante para toda empresa especialmente para restaurantes Y/o similares.

CONCLUSIONES

1. Del diagnóstico de la empresa, se concluye que su sistema de costos que ha venido utilizando se manejaba de manera empírica, basado en la experiencia y el criterio del propietario y chef del restaurante por lo que se obtiene como resultado un porcentaje de utilidad del 26%.

Las anotaciones que se evidencian, son una programación de los platos a producir, detalle de los ingredientes a utilizar, no cuenta con un programa de compras diarias o semanales, así también no se cuenta con un listado de micro ingredientes, para guisos preparados, carne condimentada, carne fileteada preparada y congelada.

Se tiene deficientes Controles de medición de gas, se tiene recibos de luz y de agua emitidos por las entidades correspondientes.

En cuanto a los costos de los platos, las recetas tienen un costo estimado partiendo del costo de las carnes (pescado, res, cabrito, pato, cuy y pollo), al que se adiciona, un estimado de consumo de combustible, energía eléctrica, consumo de agua, un estimado de uso de servilletas y servicios adicionales. Al costo estimado, se le adicionaba el 100% y este era el precio final.

Se ha encontrado diversidad de controversias en la utilización de materiales y desperdicio de estos; así mismo hay un desorden en la parte de cubrir costos, a veces hasta innecesarios; perdiendo materia prima importante, el cual se evidencia por ejemplo en el momento del recojo de vajilla utilizada por el cliente, tal como se muestra en las entrevistas realizadas a los mozos y lava platos, (ver el anexo N°10) y la toma de decisiones ha sido bastante irregular, ya que no cuenta con una herramienta de medición, que facilite a la gerencia información más exacta y eficaz

2. Se concluye que la necesidad de Diseñar el sistema de costos estándar, Implicó determinar los estándares de cantidad, calidad y costo por lo que va desde los procesos de cocina hasta cada plato servido, analizado desde las recetas y el tipo de carne, sea de vacuno, caprino, cuy, pollo ó pescado, hasta los micro ingredientes, Como son las salsas, y guarniciones, para ver cómo se vinculaban con el sistema de costos, en el que se pudo encontrar que para crear los estándares, de cantidad,

calidad y costos, resultando las recetas de los platos de mayor demanda en cuanto a la preferencia de los clientes, Estándares que al paso del tiempo deben ir ajustándose de acuerdo a su medición y a los logros económicos que se desean lograr. La creación de los estándares de cantidad y calidad se muestra en la tabla N°11 de productos estandarizados y las de costos en el costo de cada uno de las recetas. Las mismas que se muestran desde la tabla N°13 hasta la tabla N°19 considerando también, que la variación de los precios, se dan bajo condiciones de oferta y demanda.

Para el caso de la mano de obra, se cuenta con un sueldo asignado, y se concluye que debe preverse horas extras, incrementos en el consumo de combustible, energía eléctrica y agua, los cuales varían en el proceso. Esto se utilizará para conocer, cómo el sistema de costos estándar conduce a mejorar lo económico y a la eficiencia en las operaciones del negocio, encaminándose así a mejorar la situación económica del negocio.

- 3.- La implementación del sistema de costo estándar sí contribuye al objetivo de la empresa, mejorando la situación económica del restaurant Osaki 2, por lo que se ha podido observar, las diferencias de precios, tal como se muestra en el cuadro adjunto:

Platos	Precio al público antes de la implementación del sistema de costos estándar	Precio al público después de la implementación del sistema de costos estándar
Lomo saltado	s/.20.00	s/.25.00
Ceviche	s/.22.00	s/.25.00
Cabruto	s/.17.00	s/.25.00
Pepián de cuy	s/.25.00	s/.30.00
Arroz con pato	s/.18.00	s/.25.00
Milanesa de Pollo	s/.13.00	s/.16.00
Chicharrón de Pescado	s/.10.00	s/.15.00

Antes de la implementación del sistema de costos estándar, el propietario ganaba el 100%, y así basaba sus costos, sin embargo el sistema de costos estándar demuestra

que era errada esa creencia. Como se puede mostrar en el cuadro anterior, que para ganar el 100%, debería ofrecer los platos a los costos de la última columna.

Por lo tanto, se concluye que la implementación del sistema de Costo estándar mejora la situación económica en el restaurante Osaki 2, esto se prueba además cuando al realizar el diagnóstico de la empresa, y se analiza el sistema de costo existente, que se manejaban de manera empírica, donde primaba la experiencia y el criterio de los conductores del restaurante por lo que se obtiene como resultado un porcentaje de utilidad del 26% y luego de implementar el sistema de costos estándar, este porcentaje de utilidad se incrementa al 34% tal como se puede observar en la tabla N° 34, , debido a que el sistema de costos estándar, trabaja sobre un indicador de rentabilidad y realiza una producción con parámetros técnicos, que fueron hechos por expertos entendidos en el negocio de la gastronomía, precisamente estas son las bondades que ofrece este sistema, que obligó a conocer los procesos y saber que en la cocina, por ejemplo, siempre van a existir productos en proceso, porque se tiene alimentos semi elaborados como, pollo despellejado, carne de res cortada y sazonada lista para cocinarse, lo mismo pasa con el pato, el cabrito y el cuy; pero en el pescado tiene otra forma de preparado, lo mismo que las salsas y aderezos.

La propuesta del sistema de costos estándar, permite además, anticipar el valor de los platos y trabajarse sobre un estándar que la empresa ha establecido, para mejorar su situación económica.

4. Al contrastar, el antes y después de la implementación del sistema de costos para mejorar la situación económica. La empresa no estuvo tomando en cuenta un factor importante para medir su eficiencia operativa; pero se presentaba un costo oculto cuando no se contempló el estándar. Ahora debe primar el estándar como medición del costo especialmente en las carnes, debe cumplir requisitos de edad del ganado, de las aves, de los peces y su tamaño, con este planteamiento se conoce el costo real y se tendrá que formular el precio de venta, en productos que no se había considerado su costo.

Así también se puede proponer el uso de estrategias tal como se ha usado, de realizar compras al por mayor, con la finalidad de bajar los costos de los materiales directos, lo que ha provocado una segunda implementación del sistema de costos, logrando

aumentar el porcentaje de utilidad a un 36%. Lo que indica lo que el sistema de costos estándar es variable debido a los cambios sociales, económicos, culturales y a la demanda de los consumidores.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que para la aplicación de un sistema de costos se debe considerar un estudio de los sistemas existentes y la operatividad del negocio para que este sea comprensible y confiable, además las empresas deben estar constantemente a la vanguardia de las herramientas necesarias, como lo es, el sistema de costos estándar, a fin de buscar siempre la mejora continua, evitando que las empresas se acostumbren a un modo de operar, creando paradigmas que se enquistan en las organizaciones por años.
2. Se recomienda que cada empresa, cuando revise sus procesos y decida aplicar un sistema de costeo estándar, debe crear sus propios estándares y verificarlos porque con el tiempo se vuelven obsoletos debido a los cambios de la economía y a la demanda de los consumidores.
3. Se recomienda al implementar un sistema de costos estándar, conocer las variaciones y tener en cuenta que no solo deben corregirse, sino que debe plantearse mejoras, tanto en material directo, mano de obra directa y el costo indirecto de Fabricación.
4. De la contrastación, del antes y después, la empresa mejora; por lo que se recomienda revisar los procesos dado que los platos pueden cambiar debido a los gustos y preferencias del mercado, manejando así los criterios de mejora continua, no solo en el costo, en el producto, en su promoción, sino en escuchar al mercado para innovar productos.
5. Se debe tener cuidado al comparar los cambios en las variaciones, porque no pueden ser medibles como un indicador de comparación constante, dado que son dos condiciones diferentes, más bien se debería observar sus efectos en los resultados.

REFERENCIAS

Bibliografía:

Andrade, S. (2005). *Contabilidad de costos*. México D.F. Editorial Andrade.

Farfán, S. (2000). *Contabilidad de Costos: Enfoque Peruano- Internacional*. Lima. E. imprenta unión de la universidad Peruana Unión.

Garcia, J. (1996). *Contabilidad de Costos*. México D.F. Interamericana de México S.A.

Hidalgo, J. (1997). *Contabilidad de Costos. México D.F.* Centro de investigación y estratégica Empresarial.

Horgren, F. (2002). *Contabilidad de Costos*. México D.F. Editorial México

Lexus E. (2007). *Turismo, Hotelería y Restaurantes. Colombia. Lexus S.A.*

Ocampo, J. (2002). *Costos y Evaluación de Proyectos. México D.F. Continental S.A*

Polimeni, Fabozzi, Adelberg, Kale. (2002). *Contabilidad de Costos: Conceptos, y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. México D.F. *Unión de la Universidad Peruana Unión*

Shane, M. (1990). *Contabilidad de Costos*. México D.F. *Continental S.A*

Linkografía:

Asociación Americana de Psicología - APA. (2013). *Manual de Estilo de Publicaciones de la APA*. Estados Unidos. Editorial APA

Aquí ubica los demás link que tienes:

- <http://www.minag.gob.pe>

- <http://es.wikipedia.org>

ANEXOS

ANEXO N° 1 – Estado de Resultados de Osaki 2

Para poder conocer su situación económica antes de la implementación del sistema de Costeo Estándar.

Restaurant Osaki 2

Estado de Resultados al 31 de Diciembre del 2012

Ventas Netas	98,475.00	100%
Costo de Venta	-54,385.25	-55%
UTILIDAD BRUTA	44,089.75	45%
Gasto de Ventas	-2,938.00	-3%
Gasto Administrativo	-5,184.00	-5%
GASTO OPERATIVO	35,967.75	37%
Impuesto a la Renta	10,790.33	11%
UTILIDAD NETA	25,177.43	26%

ANEXO N° 2 - REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES DE UN TENEDOR

CONDICIONES GENERALES

Dependencias e Instalaciones de Uso General:

Servicios Higiénicos Generales.- Independientes para damas y caballeros con inodoro y lavatorio.

Instalaciones de Servicio:

Cocina.- Los muros, pisos y techos estarán revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.

Personal: Capacitado y/o con experiencia.

No estará obligado a llevar uniforme en su integridad, sin embargo, deberá guardar similitud en el modelo y color de la camisa.

Se contará con medios de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de protección contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigentes.

ANEXO N° 3- REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES DE DOS TENEDORES

CONDICIONES GENERALES

Las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar deben estar en buenas condiciones para prestar un buen servicio.

Se contará con medios de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de prevención y protección contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigentes.

CONDICIONES PARTICULARES

Dependencias e Instalaciones de Uso General.

Servicios Higiénicos Generales.- Independientes para damas y caballeros, que dispongan de inodoros, urinarios y lavatorios.

Comedor.- La distribución de mesas y mobiliario será funcional permitiendo la adecuada circulación de las personas

Instalaciones de servicio:

Cocina.- Los muros, pisos y techos estarán revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. Tendrá refrigerador y campanas extractoras

Personal:

Capacitado y/o con experiencia.

No estará obligado a llevar uniforme en su integridad. Sin embargo deberá guardar similitud en el modelo y color de la camisa.

ANEXO N° 4 - REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES TRES TENEDORES

CONDICIONES GENERALES

En las instalaciones y acabados de todos los ambientes de uso general se utilizarán material de calidad. Los equipos mecánicos del establecimiento reunirán las condiciones de funcionalidad y técnica moderna.

El mobiliario y los elementos decorativos serán de calidad.

Se contará con medio de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de prevención y protección contra incendios, siniestros y accidentes, de acuerdo a las normas de seguridad vigentes

Los comedores estarán convenientemente ventilados, climatizados e iluminados (iluminaciones que modifican sensiblemente los colores deben ser evitadas).

Vajilla, cristalería y cubiertos estarán en buena calidad y en perfecto estado de conservación.

CONDICIONES PARTICULARES

Dependencias e instalaciones de uso general:

Ingreso.- Uno principal y otro de servicio.

Recepción.- Contará con servicio telefónico.

Servicios Higiénicos Generales.- Independientes para damas y caballeros. El número de inodoros, urinarios y lavatorios, será adecuado y racional en concordancia con la capacidad de comensales del establecimiento.

Ascensores.- Contará obligatoriamente con uno cuando el Restaurante se encuentre ubicado en el 3er. Piso o en nivel superior.

Estar de Espera y Bar.- Su área mínima será equivalente al 15% del área del comedor y será independiente de los ambientes de comedor.

Comedor.- La distribución de mesas y mobiliario será funcional permitiendo una adecuada circulación de las personas.

Ventilación.- Contará con el equipo adecuado en todas las instalaciones del establecimiento.

Instalaciones de Servicio:

Cocina.- Tendrá un área equivalente al 20% de los ambientes de comedores que sirve. Los muros, pisos y techos serán revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. Cuando la cocina esté ubicada en un nivel diferente al de los comedores se deberá establecer una comunicación rápida y funcional.

Sistemas de conservación de alimentos. Se dispondrán de agua fría y caliente así como de campanas extractoras y refrigeradores.

Servicios higiénicos para el personal de servicio.

Personal:

Jefe de cocina capacitada y/o con experiencia

Jefe de comedor capacitado y/o con experiencia

Personal subalterno capacitado y/o con experiencia debidamente uniformado

ANEXO N° 5 - REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES CUATRO TENEADORES

CONDICIONES GENERALES

En las instalaciones y acabados de todos los ambientes de uso general se utilizarán material de primera calidad. Los equipos mecánicos del establecimiento reunirán las condiciones de funcionalidad y técnicas más modernas.

El mobiliario, los elementos decorativos así como el menaje a utilizarse serán de óptima calidad.

Se contará con medio de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de prevención y protección contra incendios, siniestros y accidentes, de acuerdo a las normas de seguridad. Los comedores estarán convenientemente ventilados, climatizados e iluminados (iluminaciones que modifican sensiblemente los colores deben ser evitadas).

Las mesas contarán con manteles y servilletas de telas deberán ser cambiadas al momento de la partida de cada cliente.

La Vajilla, cristalería y cubiertos serán de buena calidad y en perfecto estado de conservación.

Tendrán una carta de platos suficientemente variada, comprendiendo numerosas especialidades culinarias.

CONDICIONES PARTICULARES

Dependencias e instalaciones de uso general:

Ingreso.- Uno principal y otro de servicio.

Recepción.- Contará con servicio telefónico, y otras instalaciones de atención inicial de comensales

Servicios Higiénicos Generales.- Independientes para damas y caballeros y en constante buen estado de limpieza. Los aparatos tales como inodoros, urinarios y lavatorios con agua fría y caliente se dispondrán de manera adecuada en concordancia con la capacidad de comensales del establecimiento.

Ascensores.- Contará obligatoriamente con uno cuando el Restaurante se encuentre ubicado en el 3er. piso o en nivel superior.

Estar de Espera y Bar.- Su área mínima será equivalente al 25% del área del comedor e independiente de los ambientes de éste último.

Comedor.- La distribución de mesas y mobiliario será funcional, permitiendo una adecuada circulación de las personas. Las mesas deberán estar separadas una de otra por un espacio de 50 centímetros.

Vajilla.- De buena calidad y, como mínimo, de cubiertos en metal plateado y de juegos de vasos y copas en vidrio tipo cristal.

Ventilación.- Contará con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado.

Tele música.- Contará con un equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento.

Instalaciones de Servicio: Cocina.- Tendrá un área equivalente al 20% de los ambientes de comedores que sirve. Dichas instalaciones deben estar particularmente cuidadas y limpias. Los muros y pisos estarán revestidos con mayólica blanca o material similar que permita una rápida y fácil limpieza. Los techos estarán revestidos con material que permitan una rápida y fácil limpieza. Cuando la cocina esté ubicada en un nivel diferente al de los comedores, se deberá establecer una comunicación rápida y funcional Distribución interna

del oficio, almacén, bodega general y cámaras frías para verduras, carnes, lácteos y pescado. Se dispondrá de agua fría y caliente.

La extracción de humos y vahos estará garantizada en todo momento con campanas extractoras.

Comedor, vestuario y servicios higiénicos con agua fría y caliente adecuados para el personal subalterno.

Personal:

Recepción.- Los servicios de recepción deberán ser atendidos por personal capacitado y/o con experiencia, permanente uniformado.

Servicios de Comedor.- Los servicios de comedor deberán ser atendidos por mozos debidamente capacitados y con experiencia, debiendo estar permanentemente uniformados. Se contará con un capitán de mozos por cada comedor.

Chef y Sub Chef capacitados y con experiencia, quien contará con personal subalterno en proporción adecuada.

Maître y Jefe de Comedor capacitados, con experiencia y conocimiento como mínimo de un idioma extranjero.

ANEXO N° 6 - REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES CINCO TENEDORES

CONDICIONES GENERALES

En las instalaciones y acabados de todos los ambientes de uso general se utilizarán material de primera calidad. Los equipos mecánicos del establecimiento reunirán las condiciones de funcionalidad y técnicas más modernas.

El mobiliario, los elementos decorativos así como el menaje a utilizarse serán de óptima calidad, particularmente cuidados. Se contará con medio de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de prevención contra incendios, siniestros y accidentes, de acuerdo a las normas de seguridad.

Los comedores estarán convenientemente ventilados, climatizados e iluminados (iluminaciones que modifican sensiblemente los colores deben ser evitadas).

Las mesas contarán con manteles y servilletas de telas deberán ser cambiadas al momento de la partida de cada cliente.

Vajilla, cristalería y cubiertos de primera calidad y en perfecto estado de conservación.

Deberá contar con una carta de platos suficientemente variada, comprendiendo numerosas especialidades culinarias.

Deberá contar con una carta de licores y otra de vinos.

CONDICIONES PARTICULARES

Dependencias e instalaciones de uso general:

Ingreso.- Uno principal y otro de servicio.

Recepción.- Donde además se ubicará el servicio telefónico, servicios higiénicos y otras instalaciones de atención inicial de comensales.

Servicios Higiénicos Generales.- Independientes para damas y caballeros, en buen estado de limpieza y debidamente equipados. Los aparatos tales como inodoros, urinarios y lavatorios con agua fría y caliente se dispondrán de manera adecuada en concordancia con la capacidad de comensales del establecimiento.

Ascensores.- Su uso será obligatorio solamente en los casos en que el Restaurante se encuentre ubicado en el 3er. piso o en nivel superior.

Estar de Espera.-

Bar.- Independiente de los ambientes del comedor y/o del estar de espera.

Comedor.- La distribución de mesas y mobiliario será funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas. Las mesas deberán estar separadas una de otra por un espacio de 50 centímetros.

Vajilla.- De buena calidad, cubiertos en metal plateado, juegos de vasos y copas en vidrio tipo cristal.

Ventilación.- El sistema de ventilación contará con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Tele música.- Contará con un equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento.

Instalaciones de Servicio:

Cocina.- Tendrá un área equivalente al 30% de los ambientes de comedores que sirve. Dichas instalaciones deben estar particularmente cuidadas y limpias. Los muros y pisos estarán revestidos con mayólica blanca o material similar que permita una rápida y fácil limpieza. Los techos estarán revestidos con material que permitan una rápida y fácil limpieza. Cuando la cocina esté ubicada en un nivel diferente al de los comedores, se deberá establecer una comunicación rápida y funcional

Distribución interna adecuada del oficio, almacén, bodega general y cámaras frías para verduras, carnes, lácteos y pescado. Se dispondrá de agua fría y caliente.

La extracción de humos y vahos, estará garantizada en todo momento con campanas extractoras de acero inoxidable.

Comedor, vestuario y servicios higiénicos con agua fría y caliente adecuados para el personal subalterno.

Personal:

Recepción.- Los servicios de recepción deberán ser atendidos por personal (anfitriones) capacitado y con experiencia, debiendo estar permanentemente uniformados.

Servicios de Comedor.- Los servicios de comedor deberán ser atendidos por mozos capacitados y con experiencia, permanentemente uniformados, debiendo contar por lo menos con un Maître, jefe de comedor y un capitán de mozos por cada comedor. El Maître y el jefe de comedor deberán acreditar como mínimo el conocimiento de un idioma extranjero

Chef y Sub Chef capacitados y con experiencia, quien deberá contar con un subjefe de cocina fría y otro de cocina caliente, asistidos por personal subalterno capacitados y con experiencia.

Barman con experiencia.

Personal de servicio.

ANEXO N° 7 DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR- (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2004) Reglamento de Restaurantes

En su artículo 3, define:

- a) Restaurante: Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.
- b) Categoría: Rango definido por este Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo a los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o un (1) Tenedor.
- c) Bar.- Recinto del Restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.
- d) Chef.- Persona que desempeña la función de jefe de cocina del restaurante.
- e) Sub Chef.- Persona que en ausencia del chef, desempeña la función de jefe de cocina.
- f) Maître.- Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los clientes, así como de cuidar la buena presentación de los platos.
- g) Jefe de Comedor.- Persona que asume las funciones del maître, en su ausencia.
- h) Capitán de Mozos.- Persona encargada de apoyar al maître o al jefe de comedor, así como de supervisar la labor de los mozos.
- i) Mozo.- Persona que se encarga de atender a los clientes en el comedor.
- j) Barman.- Persona encargada de la preparación y presentación de bebidas de diversa índole, en el bar.
- k) Personal de recepción.- El encargado de la atención inicial de los clientes del restaurante.
- l) Personal subalterno.- Personal encargado de la preparación de los alimentos y de seguir todas las instrucciones del chef o del jefe de cocina.
- l) Personal de servicio: Personal de limpieza, mantenimiento y seguridad.
- m) Inspector: Servidor público autorizado por el Órgano Regional Competente para efectuar visitas a los restaurantes, a fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

n) Informe Técnico.- Es el documento emitido por el Órgano Regional Competente, en el que se da fe que el establecimiento cumple rigurosamente los requisitos exigidos en el Reglamento de Restaurantes para ostentar la condición de restaurante categorizado y/o calificado.

DE LA AUTORIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Artículo 6°.- Requisitos para el inicio de actividades

Los Restaurantes para el inicio de sus actividades deberán encontrarse inscritos en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) a que se refiere la Ley N° 26935, Ley sobre Simplificación de Procedimientos para Obtener los Registros Administrativos y las Autorizaciones Sectoriales para el Inicio de las Actividades de las Empresas, normas complementarias y modificatorias.

Asimismo, deberán contar con la Licencia Municipal de Funcionamiento y cumplir con las demás disposiciones municipales correspondientes.

Artículo 7°.- Condiciones mínimas exigidas a los restaurantes

Los titulares de los restaurantes deberán informar al Órgano Regional Competente, dentro de un plazo de treinta (30) días de iniciada su actividad y con carácter de Declaración Jurada, que cuentan con la Licencia Municipal de Funcionamiento respectiva y cumplen con las normas relativas a las condiciones del servicio que prestan y a la calidad en la preparación de comidas y bebidas, establecidas en los artículos 25° y 26° del presente Reglamento.

DE LOS RESTAURANTES CATEGORIZADOS Y/O CALIFICADOS

Artículo 8°.- Categorización y/o calificación de los restaurantes

El titular de un restaurante que requiere ostentar categoría y/o calificación, podrá solicitar al Órgano Regional Competente un Certificado de categorización y/o calificación cumpliendo con los requisitos que correspondan, conforme a lo señalado en los Anexos que integran el presente Reglamento.

Artículo 9°.- Requisitos de la solicitud de calificación y/o categorización

El titular del restaurante que solicite el Certificado de categorización y/o calificación, deberá presentar al Órgano Regional Competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 113° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, a la que se adjuntará los siguientes documentos:

- a) Fotocopia simple del RUC.
- b) Fotocopia simple de la constancia o certificado vigente otorgado por el Sistema Nacional de Defensa Civil, en el que se señale que el establecimiento reúne los requisitos de seguridad para prestar el servicio.
- c) Si el Restaurante se ubica en zonas que correspondan al Patrimonio Monumental, Histórico, y Arqueológico, Área Natural Protegida, o en cualquier otra zona de características similares, se adjuntará a la solicitud los informes favorables de las entidades competentes.
- d) Copia del Recibo de pago por derecho de trámite establecido en el TUPA correspondiente.

Artículo 10°.- Procedimiento para otorgar el Certificado

Recibida la solicitud y la documentación pertinente y calificada conforme por el Órgano Regional Competente, éste procederá a realizar una inspección del restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos para la categoría y/o calificación solicitadas, de acuerdo con el presente

Reglamento, cuyo resultado deberá ser objeto de un Informe Técnico fundamentado.

El procedimiento y plazos para la atención de las solicitudes presentadas ante el Órgano Regional Competente, se rigen por las disposiciones de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Artículo 11°.- Vigencia del Certificado

El Certificado de categorización y/o calificación tendrá una vigencia de hasta cinco (5) años renovables.

Artículo 12°.- Renovación del Certificado

La renovación del Certificado de categorización y/o calificación deberá solicitarse al Órgano Regional Competente, dentro de los treinta (30) días anteriores a su vencimiento, adjuntando la siguiente documentación:

- a) Declaración Jurada del titular del restaurante, de no haber efectuado modificaciones a la infraestructura, renovando su compromiso de cumplir los requisitos que sustentaron la categoría y/o calificación otorgada por el Órgano Regional Competente;
- b) Recibo de pago de los derechos de trámite.

La solicitud de renovación es de aprobación automática. El Órgano Regional Competente expedirá el Certificado de renovación en el plazo de cinco (5) días de presentada la solicitud, sin perjuicio de las acciones de supervisión posterior que podrá ejecutar.

Artículo 13°.- Caducidad del Certificado

En caso el titular del restaurante no solicitara la renovación del Certificado conforme al artículo precedente, el Certificado caducará automáticamente, no estando autorizado el titular a ostentar la categoría y/o calificación hasta que obtenga nuevo Certificado, previo cumplimiento de los requisitos señalados en el artículo 9° del presente Reglamento.

DE LOS RESTAURANTES CALIFICADOS COMO TURÍSTICOS

Artículo 16°.- Calificación de restaurante como turístico

Se podrá solicitar la calificación especial de “Restaurante Turístico”, para los restaurantes de tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, que cumplan con alguna de las condiciones siguientes:

- a) Se ubiquen en inmuebles declarados Patrimonio Cultural de la Nación;
- b) Se dediquen principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del país o de la gastronomía Peruana;
- c) Cuenten con salas que difundan muestras culturales del Perú (pictóricas, artesanales y afines) en forma permanente;
- d) Ofrezcan espectáculos de folklore nacional.

Artículo 17°.- Restaurantes de cinco tenedores calificados como turísticos

Los restaurantes de cinco tenedores calificados como “Restaurantes Turísticos”, cuando presten servicios adicionales complementarios o no, deberán garantizar la atención de por lo menos cuarenta (40) comensales en forma simultánea.

DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Artículo 25°.- Condiciones del servicio.

Todo restaurante debe ofrecer al cliente sus servicios en óptimas condiciones de higiene, buena conservación del local, mobiliario y equipos, además, debe cumplir con las normas de seguridad vigentes.

Artículo 26°.- Calidad en la preparación de comidas y bebidas.

Los restaurantes, en la preparación de comidas y bebidas, deberán utilizar alimentos o ingredientes idóneos y en buen estado de conservación, sujetándose estrictamente a las normas que emitan los organismos competentes.

Los platos deberán ser elaborados con los ingredientes que se indican en la Carta o Menú. Cuando algún ingrediente sea diferente se deberá contar obligatoriamente con la aceptación previa del cliente.

Artículo 27°.- Acciones en caso de incumplimiento.

Si el Órgano Regional Competente verifica el incumplimiento de normas de higiene, seguridad o salubridad, deberá comunicarlo a la autoridad competente en cada materia, para el inicio del procedimiento administrativo correspondiente.

1. Aspectos legales

1.1. La ley 26961, Ley para el desarrollo de la actividad turística, estimula la actividad turística, como un medio para contribuir al crecimiento económico y el desarrollo social del país, generando las condiciones más favorables para el desarrollo de la iniciativa privada. En uno de sus principios establece la promoción de la competitividad de los productos turísticos nacionales, fomentando el desarrollo de la infraestructura, la calidad de los servicios para la adecuada satisfacción de los usuarios.

Define la actividad turística como aquellas actividades derivadas de las interrelaciones entre los turistas, los prestadores de servicios turísticos y el estado, y en cuanto a los prestadores de servicios turísticos, los define como aquellas personas naturales y jurídicas cuyo objeto es brindar algún servicio turístico.

En el artículo 17 determina los prestadores de servicios turísticos, considerando a las siguientes actividades:

- a. Agencias de viajes y turismo

- b. Empresas operadoras de turismo receptivo.
- c. Establecimientos de hospedaje en todas las formas
- d. Establecimientos de servicios turísticos extra – hoteleros.
- e. Restaurantes y afines
- f. Casinos de juegos y similares.
- g. Empresas de transporte turístico
- h. Uso turístico de fuentes de agua minero –medicinales.
- i. Uso explotación de máquinas tragamonedas
- j. Arrendamientos de vehículos
- k. Guías de turismo, en sus diferentes especialidades.
- l. Empresas organizadoras de congresos y ferias internacionales.
- m. Otras que establezca el Ministerio de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales, mediante resolución Ministerial.

RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 363-2005/MINSANORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Artículo 1º.- Objetivos de la Norma Sanitaria (Salud, 2005)

- a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.
- b) Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.
- c) Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

DE LOS SERVICIOS

Artículo 8°.- Abastecimiento y Calidad de Agua

El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento. Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua, deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.

Artículo 9°.- Evacuación de Aguas Residuales

El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.

El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

Artículo 10°.- Disposición de Residuos Sólidos

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

Artículo 11°.- Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal

Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de

usoperacional. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.

Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente:

De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario

De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario

De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios

Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos para las mujeres son similares a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros.

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios estarán provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación.

Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 12°.- Servicios Higiénicos para el Público

Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor, las puertas deben tener ajuste automático y permanecerán cerradas excepto durante las operaciones de limpieza.

Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material fácil de higienizar.

Los servicios higiénicos deben estar separados para cada sexo y su distribución por frecuencia de comensales será la siguiente:

Frecuencia de comensales/día	Hombres			Mujeres	
	Inodoros	Urinarios	Lavatorios	Inodoros	Lavatorios
Menos de 60	1	1	1	1	1
De 61 a 150 (*)	2	2	2	2	2
Por cada 100 adicionales	1	1	1	1	1

(*) los establecimientos en este rango de frecuencia de comensales deben adicionar un servicio higiénico para minusválidos.

En forma permanente debe dotarse de provisión de papel higiénico y de recipientes de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos.

Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire caliente. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Deben colocarse avisos que promuevan el lavado de manos.

El sistema de ventilación de los servicios higiénicos natural o artificial, debe permitir la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 13°.- Características

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las tablas de picar deben ser de material absorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 14°.- Lavado y Desinfección

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.

Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

Artículo 15°.- Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.

- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.

Artículo 16°.- Mantelería

- a) Los restaurantes y servicios afines que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.
- b) Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso dado por el comensal.
- c) Los restaurantes que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Artículo 17°.- Recepción y Control de Alimentos

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y física química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.

Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación.

Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente.

También deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos. Si la compra es directa, deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro Respectivo

Artículo 18°.- Del Almacén de Productos Secos

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.

Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos. El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén).

La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:

- a) Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.
- b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.
- c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.

Artículo 19°.- Del Almacén de Frío

En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.

En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados.

Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables.

Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.

b) Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.

c) Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.

d) Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.

e) En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20m. Respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.

f) Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.

g) Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.

h) Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.

DE LA COCINA Y DEL COMEDOR

Artículo 21°.- De la Cocina

La cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas.

El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. Las estructuras internas están indicadas en el Artículo 5° de la presente Norma Sanitaria.

El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.

Los espacios en la cocina se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera:

- a) Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.
- b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- c) Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.

Si el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada en el párrafo anterior, se identificará al menos las zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, las que en ningún caso deben superponerse, sino que seguirán una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa.

En ningún caso debe cocinarse en un ambiente diferente al destinado como área de cocina, ni expuesto a la contaminación.

Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrirla zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.

Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Los insumos en uso durante la preparación deben disponerse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, debidamente rotulados o identificados.

Artículo 21°.- Del Comedor

El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas.

El acceso al comedor debe ser lo suficientemente amplio para garantizar el tránsito de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida. Las puertas deben abrir hacia afuera.

El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

En el caso de los restaurantes que exhiban alimentos preparados en el comedor, éstos se conservarán en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de Seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada y el intercambio de olores.

Los equipos para exhibición, como vitrinas refrigeradas, ubicados en el comedor, se mantendrán en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso Exclusivo para alimentos preparados.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Artículo 23°.- Preparación Previa

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable.

La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente.

Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Artículo 23°.- Descongelación

La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción.

La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizar se inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

Artículo 24°.- Proceso de Cocción

Durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente:

- a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80°C.
- b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

Artículo 25°.- Conservación de Alimentos Preparados

- a) Las comidas preparadas parcialmente o pre cocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.
- b) Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características órgano lépticas.
- c) Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.
- d) Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.

Artículo 26°.- Recalentamiento de Comidas

El recalentamiento de las porciones que se han mantenido en frío debe hacerse lo más rápido posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos 30 segundos y servirse de inmediato.

Los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

Artículo 27°.- Contaminación Cruzada

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas:

- a) Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, pre cocidos y de consumo directo.
- b) El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- c) Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- d) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.

SERVIDO DE COMIDAS

Artículo 28°.- Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.

El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares, evitándose el uso de vasos en esta práctica.

El hielo utilizado en el enfriamiento de botellas, copas u otros debe ser de agua potable pero no debe utilizarse para consumo humano.

Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.

Para el servido del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.

En el caso del servido a la mesa de cremas y salsas no envasadas comercialmente, éstas se servirán debidamente refrigeradas en recipientes de uso exclusivo y de material de fácil lavado, que no transmita contaminación, olor o sabor a los alimentos; debiendo estar en buen estado de conservación e higiene y, cuidando de renovar completamente el contenido por cada servido a la mesa, previo lavado.

Artículo 29°.- De las Modalidades de Servicio al Consumidor

Cualquiera que sea la modalidad de servicio al consumidor, incluso las que no se indican en este Artículo, se sujetarán estrictamente a los Principios de Higiene, las

Buenas Prácticas de Manipulación, las Temperaturas de Seguridad y demás requisitos higiénico sanitarios que se establecen en la presente Norma Sanitaria.

En las preparaciones destinadas a la modalidad de “Menú” debe aplicarse el Principio de las Temperaturas de Seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas.

En la modalidad de “Autoservicio” debe protegerse los alimentos mediante el uso de medias campanas sobre la mesa de servido, las cuales impiden el acercamiento Excesivo del comensal a los alimentos y por lo tanto su posible contaminación con cabellos, saliva, ropa, etc.

En la modalidad de “Autoservicio” en la cual las raciones son servidas por un manipulador, la protección de los alimentos debe ser mayor, teniendo en cuenta que no hay contacto con el consumidor.

En todos los casos las preparaciones tendrán utensilios exclusivos para su servido que aseguren su manipulación correcta. Durante la exhibición de los alimentos vía autoservicio se aplicará en forma estricta el Principio de las Temperaturas de Seguridad.

En la modalidad de “Servicio a Domicilio” deben cumplirse las siguientes condiciones higiénicas del transporte de las comidas:

- a) Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones.
- b) Las salsas de fabricación industrial deben estar en sus envases originales.
- c) Debe aplicarse el Principio de Temperaturas de Seguridad, para lo cual se utilizarán contenedores térmicos para su transporte en el caso de tiempos mayores a 1 hora.
- d) Los contenedores deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.
- e) Distribuir los alimentos en el contenedor evitando la contaminación cruzada entre éstos.

Artículo 30º.- Atención al Consumidor

El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad lo requiere, se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.

Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.

DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Artículo 31°.- De las Bebidas No Alcohólicas

Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales; en el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

Los licuados, batidos, cremoladas o similares se servirán en vasos limpios y los utensilios complementarios como adornos, sorbetes u otros deben ser de primer uso y de material desechable.

Artículo 32°.- De las Bebidas Alcohólicas

Las bebidas alcohólicas que se sirvan en restaurantes y servicios afines deben ser de procedencia formal y tener autorización de expendio, registro sanitario y fecha de vencimiento cuando corresponda. Asimismo, los licores importados deben tener registro sanitario, información en el rótulo consignada en idioma español, fecha de vencimiento cuando corresponda y, las restricciones o advertencias para su consumo, de ser el caso.

Las mezclas, cócteles y similares deben prepararse con insumos de procedencia formal y aplicándose los Principios Generales de Higiene y las Buenas Prácticas de Manipulación.

Artículo 33°.- De la manipulación de las Bebidas

Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria. El lavado de manos es esencial antes de toda preparación así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos.

El Bar debe contar con un lavadero provisto de agua potable y que esté conectado a la red de desagüe y, con un recipiente adecuado para la eliminación de residuos.

DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

Artículo 34°.- Salud del Personal

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.

No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectas contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

Artículo 35°.- Higiene y Hábitos del Personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

Artículo 36°.- Vestimenta

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

Artículo 37°.- De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.

La capacitación del Equipo de Autocontrol Sanitario a que se refiere el Artículo 42° de la presente Norma Sanitaria, debe incluir los siguientes temas:

- a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- b) Principios Generales de Higiene.
- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d) Programas de Higiene y Saneamiento.
- e) Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o Servicios Afines.
- f) Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes.
- g) Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria

LEY Nº 28051 LEY DE PRESTACIONES ALIMENTARIAS EN BENEFICIO DE LOS TRABAJADORESSUJETOS AL RÉGIMEN LABORAL DE LA ACTIVIDAD PRIVADA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, 2003)

Las prestaciones alimentarias, podrán ser objeto de convención colectiva de trabajo o contrato individual.

Artículo 2.- Modalidades de la prestación.

Las modalidades de la prestación pueden ser, sin que éstas sean excluyentes:

- a) Suministro directo: El que otorga el empleador valiéndose de los servicios de comedor o concesionario provisto en el centro de trabajo. En los casos de otorgamiento de este beneficio a

la fecha de entrada en vigencia de la Ley por acto unilateral del empleador, costumbre o mediante convención colectiva, mantiene su naturaleza de remuneración computable.

b) Suministro indirecto:

b.1) El que se otorga a través de Empresas Administradoras que tienen convenios con el empleador, mediante la entrega de cupones, vales, u otros análogos, para la adquisición exclusiva de alimentos en establecimientos afiliados.

b.2) El que se otorga mediante convenio con empresas proveedoras de alimentos debidamente inscritas en el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Artículo 3.- Inafectación de la contraprestación

El valor de las prestaciones alimentarias otorgadas bajo las modalidades establecidas los numerales b.1) y b.2) del artículo 2 inciso b) de la presente Ley, constituyen remuneración no computable y por lo tanto no se tendrá en cuenta para la determinación de derechos o beneficios de naturaleza laboral, sea de origen legal o convencional, ni para los aportes y contribuciones a la Seguridad Social. Lo dispuesto en el presente artículo no será de aplicación para los tributos que tengan como base imponible las remuneraciones y que sean ingresos del Tesoro Público.

Artículo 4.- Convenios entre el empleador y la Empresa Administradora y Proveedoras de Alimentos Para acogerse al sistema a que se refieren los numerales b.1) y b.2) del artículo 2 inciso b) de la presente

Ley, se requiere convenio entre el empleador y la empresa Administradora, o Proveedoras de Alimentos, según sea el caso, el mismo que debe constar por escrito.

Los documentos que contengan el derecho de exigir los bienes materia de la prestación deberán ser expedidos a nombre del trabajador.

El Reglamento establecerá las cláusulas y garantías que contendrán cada convenio.

Artículo 8.- Libro de Planillas

Los empleadores que otorguen el beneficio de prestaciones alimentarias deberán consignar en el libro de planillas de remuneraciones, en columna aparte, el monto correspondiente por concepto de prestaciones alimentarias, a efectos de discriminar el importe que gozará de los beneficios establecidos en la presente Ley.

Artículo 9.- Tope El valor de las prestaciones alimentarias no podrá exceder del 20% del monto de la remuneración ordinaria percibida por el trabajador a la fecha de vigencia de la presente Ley.

En ningún caso, el valor de la prestación alimentaria podrá superar las dos (2) remuneraciones mínimas vitales.

La infracción de los topes establecidos en la presente Ley origina que el exceso sea considerado como remuneración computable para todos los beneficios sociales que la Ley establece

ANEXO N° 8 - TECNICA DE ENTREVISTA

1) Introducción.

Se señala el motivo de la entrevista, para precisar datos de las materias primas para establecer estándares de materias primas, costos, precios, calidad del producto, lo mismo de tiempos de preparación, procesos de cocina, usos de accesorios, cocinas, hornos, electricidad para el consumo por el uso de preparación de materiales en proceso.

2) Entrevista.

Para la entrevista se toma en cuenta los productos en proceso, para establecer el porcentaje de estimación, conocer como es el proceso previo a la obtención de los productos terminados en el proceso de preparación y con esto datos poder determinar el costeo de productos.

Un consejo obtenido es que el porcentaje de los productos en proceso puede variar dependiendo de los materiales disponibles para el día siguiente de preparación de platos y recomendó que no es un estimado exacto o fijo.

3) Clasificación.

Para la determinación de procesos

Para la fabricación de los productos (cocidos y crudos)

Para el uso de ingredientes y micro ingredientes

Cantidad de insumos por tipo de platos

Tiempos en el proceso de producción

4) plan de entrevistas para tipos de platos.

Calidad del producto, tamaños de las materia primas, como carnes, años de sacrificio de estas, sabor que se obtienen por edad, entre otros.

5) estrategia de entrevista.

El objetivo de la entrevista era reunir información para conocer el negocio y poder plasmar aspectos relevantes respecto al costo.

ANEXO N° 9 –INFORMACION GENERAL DE CARNES

Vacunos:

El Ministerio de Agricultura estima que cada peruano consume 5,3 kilos de carne de res al año, cuando el consumo de pollo es 10 veces mayor. Además basta ver en la región, donde Chile figura con 22,1 kilos y Argentina con 63 kilos, para darnos cuenta de lo rezagado que anda el consumo de carne de vacuno.

“La informalidad mata todo”, comenta Paredes, quien refiere que desde comienzos de los 90, en que se instauró el IGV, existen dos ganaderías: la que paga y la que no (la mayoría). Al respecto, el gerente general de la Asociación Nacional de Productores de Carne Bovina, , Ciro Odiaga, señala que muchos ganaderos no se animan a crecer porque la competencia que genera la informalidad es devastadora.

Los supermercados están ayudando a mejorar el tema de la formalidad e incluso la forma de producción en el país —inocuidad—, sin embargo, eso es aún incipiente. Ellos representan el 5% de las 160 mil toneladas anuales que se consumen en el país.

El resto es despachado en los mercados zonales o distritales en cada región del país, donde es más fácil evadir los impuestos e incluso engañar a los consumidores al vender un corte caro por otro menos caro, indica Odiaga. “De allí viene, luego la idea que la carne en el Perú es dura”, comenta.

Además existe otro mito entre la población referido a que la carne en los mercados es más fresca y más suave, lo que transfiere una apreciación que viene del consumo del pescado.

El dirigente señala que la carne más suave es la que ya fue beneficiada hace 48 o 72 horas. Claro está que Paredes indica que tampoco es bueno comerse una carne de hace 30 días, como la importada.

Otros problemas estructurales de este sector por resolver son el minifundio y la falta de asociatividad entre ganaderos, así como la ausencia de mejora genética de los animales, agrega Odiaga. La ganadería involucra a cerca de un millón de pobladores, sobre todo de las zonas rurales del país.

Además de que el consumo no ha crecido al mismo ritmo que el de la población, tampoco el precio ha tenido alzas importantes, indica Odiaga. En los últimos diez años habrán crecido en 10% los precios, pese a que ya son cifras deprimidas en un sector con una cadena extensa (los ganaderos crían el animal hasta el año y medio, luego otros se lo compran para venderlo a un tercero de la costa que lo engorda).

Actualmente, el 50% de la carne de res se consume en Lima y en parte de la costa del país.

La población de ganado vacuno en el país llega a los 5 millones de cabezas, entre las que se destinan a leche y a carne. Odiaga manifiesta que Chile tiene la misma cantidad de cabezas y ellos han logrado mejorar genéticamente su producción, tanto así que ahora exportan carne de calidad. Resalta que nosotros tenemos las mismas oportunidades pero no existe impulso al sector.

De acuerdo con funcionarios del Ministerio de Agricultura, se han identificado algunas zonas con potencialidad como Huánuco y Pasco, donde se ayuda con la mejora genética. Indican que han destinado S/.3 millones a 19 proyectos en 9 regiones, que servirán para el incremento de la productividad lechera, alimentación vacuna, manejo de pastos e inseminación artificial.

Sin embargo, los ganaderos señalan que los pasos necesarios son eliminar la informalidad, fomentar el consumo, promover la asociatividad, entre otros. El reto es grande, pero queda claro que también lo son las oportunidades.

La informalidad por falta de control se sacrifican reses que no cumplen la edad permitida y se venden normalmente en puestos y mercados en el país y esto hace que los

estándares deben ser factor importante para la implementación de un estándar en el momento de preparar platos en base a la carne de res.



La carne de Cuy

La carne de cuy es de excelente sabor y calidad, y se caracteriza por tener un alto nivel de proteínas, bajo nivel de grasa, y minerales.

Composición Química de la Carne(Cuy Raza Perú)

CLASE	Humedad %	M. S. %	Cenizas %	Proteína %	Grasa %
Parrilleros	74.17	25.83	1.25	20.02	3.30
Saca	71.55	28.45	1.25	21.24	3.57
Peso al destete(g)	326				
Peso a 8 sem. (g)	1041 (*)				

Características de la Carcasa (Cuy Raza Andina)

CLASE	Humedad %	Proteína %	Grasa %	Ceniza %
Parrillero (3m)	76	19.9	2.2	1.2
De Saca (18 m)	72.5	19.8	2.6	1.2
Peso al destete(g)	202			

TIPOS DE CUYES

Los cuyes se han clasificado por tipos, basándose en su forma, conformación y pelaje.

Por su Conformación:

Tipo A.- Corresponde a cuyes mejorados, de conformación física semejante a un paralelepípedo, con gran desarrollo muscular, tienen buena conversión alimenticia y de temperamento tranquilo por lo que es considerado un clásico productor de carne.

Tipo B.- Corresponden a los cuyes de forma angulosa, escaso desarrollo muscular y muy nervioso. Son de temperamento alterado por lo que se hace difícil su manejo.

Por su Pelaje:

Tipo 1: Denominado Inglés, es de pelo corto y pegado al cuerpo; es el más difundido y es el característico cuy peruano productor de carne. Puede o no tener remolino en la cabeza.

Es de colores simples claros, oscuros o combinados.

Tipo 2: Llamado también Abisinio, es de pelo corto que forma rosetas a lo largo del cuerpo; es menos precoz. Está presente en las poblaciones criollas; existen de diversos colores. No es una población dominante; por lo general está cruzada con otros tipos, y se pierde fácilmente.

Tipo 3: Conocido como lanoso por su pelo largo y lacio, no es buen productor de carne y está poco difundido. La demanda de este tipo se debe a su aspecto atractivo.

Tipo 4: Denominado Merino, su pelo es corto y erizado, pero al nacimiento presenta pelo enortijado. La forma de la cabeza y del cuerpo es redondeada. Es de tamaño medio y de

carne muy sabrosa. Tiene abundante infiltración de grasa muscular.

Es apreciado por el sabor de su carne. La variabilidad de sus parámetros productivos y reproductivos le da un potencial como productor de carne.

El criollo, denominado también nativo, es un animal pequeño muy rústico debido a su aclimatación al medio, poco exigente en cuanto a la calidad de su alimento, que se desarrolla bien en condiciones adversas de clima y alimentación. Criado técnicamente mejora su productividad; tiene un buen comportamiento productivo al ser cruzado con cuyes mejorados de líneas precoces. Es criado principalmente en el sistema familiar, su rendimiento productivo es bajo y es poco precoz.

El mejorado, es el cuy criollo sometido a un proceso de mejoramiento genético. Es precoz por efecto de la selección. En los países andinos es conocido como peruano.

En el Perú los trabajos sobre el cuy se iniciaron en la década de los 60' con la evaluación de germoplasma de diferente eco tipos muestreados a nivel nacional. En 1970, en la estación experimental agropecuaria La Molina del INIA, se inició un programa de selección con miras de mejorar el cuy criollo en todo el país. Los animales se seleccionaron: por su precocidad y prolificidad, y se crearon las líneas Perú, Andina e Inti de cuyes mejorados.

RAZA PERÚ: Considerada como una raza pesada, con desarrollo muscular marcado, ha sido seleccionada por su peso vivo y precocidad; puede alcanzar su peso de comercialización entre las 8 y 9 semanas; presenta una conversión alimenticia de 3,03 con alimentación óptima; su prolificidad promedio es de 2,61 crías por parto. Son de pelaje tipo 1, de color alazán (rojo) puro o combinado con blanco. Considerado como Raza (INIEA, pleg. N° 14,2004), provienen de ecotipos muestreados en la sierra norte del Perú, mediante selección en base a peso vivo individual, que luego por mejoramiento dio origen a una raza precoz. Puede ser empleada como mejorador de ecotipos locales y en cruces terminales para ganar precocidad. La raza es originaria de Cajamarca. Se adapta a los ecosistemas de costa y sierra, hasta los 3500 msnm.



RAZA ANDINA: Seleccionada por su prolificidad (3,9 crías por parto); obtiene un mayor número de crías por unidad de tiempo, como consecuencia del aprovechamiento de su mayor frecuencia de presentación de celo post parto (84%) en comparación con otras líneas. Son mayormente de color blanco. Esta raza se obtuvo a través de una selección de una población “cerrada” de cuyes procedentes de ecotipos de la Sierra Norte. Se adapta a los ecosistemas de costa, sierra y selva alta, desde el nivel del mar hasta los 3,500 msnm. Presenta problemas reproductivos en climas con 28 °C o más.



Línea Inti: Seleccionada por su precocidad corregida por el número de crías nacidas, es la que mejor se adapta a nivel de productores logrando los más altos índices de sobrevivencia. Alcanza en promedio un peso de 800g a las diez semanas de edad, con una prolificidad de 3,2 crías por parto. Predomina en el pelaje el color bayo (amarillo) entero o combinado con el blanco.

La Raza Perú y la Línea Inti evaluadas en diversos ecosistemas del Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia han registrado adaptabilidad y capacidad mejorada de la progenie al cruzarse con hembras nativas. En el cuadro 1 pueden observarse los rendimientos productivos de cuyes criollos, mejorados y mestizos, según diversos autores, en Ecuador, Colombia y Bolivia, considerando al cuy peruano como mejorado.



El tamaño y peso de la carcasa es un factor importante para determinar el estandar y sobre todo el sabor de la carne de cuy.

CARNE DE CAPRINOS

Desde tiempos remotos la cabra (*Caprahircus*) fue uno de los principales mamíferos domesticados por el hombre y ha estado ligada a él desde los albores de la civilización, proveyéndole de carne, leche, fibra y pieles.

La cabra doméstica se halla distribuida en prácticamente todo el mundo con excepción de las zonas polares y trópicos muy húmedos. Los países de mayor población de cabras son la India y China, que poseen numerosos pequeños rebaños de criadores. Desde su lugar de origen que es la Cuenca del Mediterráneo se expandieron a todo el mundo.

Las cabras ingresaron a América Latina con los españoles en el siglo XVI, que las traían para abastecer de leche y carne a sus tripulantes. En el Perú los caprinos se han desarrollado preferentemente en la costa norte, quebradas y valles interandinos. Se introdujeron las razas españolas Murciana, Granadina y Malagueña, que luego de numerosas generaciones de adaptación al medio peruano han dado lugar al caprino denominado “criollo”.

Importancia

La crianza de ganado caprino representa una actividad principal e importante fuente de alimentos e ingresos para numerosas familias que se dedican a ella en la costa y sierra del país (Piura, Ayacucho, Lima, Huancavelica e Ica). Para otras es una actividad generadora de ingresos complementaria a la agricultura.

La crianza está orientada mayormente a la producción de carne de cabrito y de leche para la producción de queso los cuales se comercializan principalmente a nivel local y regional. En los últimos años, muchos criadores tradicionales han sido capacitados y organizados para mejorar la producción y calidad de la leche y sus subproductos, contándose actualmente con Asociaciones que trabajan abasteciendo de leche a plantas queseras para proveer de variedades de queso a supermercados, en las principales ciudades de la costa. Las pieles son también comercializadas para la industria de curtiembre.

El consumo de carne de caprino no está difundido a nivel nacional. Su consumo está mayormente vinculado a costumbres regionales localizadas principalmente en la costa norte del país (en donde se tienen platos especializados de cabrito) y departamentos de la sierra con mayor población. Su consumo se ve desplazado por las preferencias de la carne de vacuno y pollo. A nivel nacional el consumo per cápita de carne de caprino se estima en 0.25 kg/hab/año.

Sin embargo es importante resaltar que las políticas de gobierno no deben marginar a esta especie, a que estos animales aprovechan eficientemente la vegetación natural y subproductos agrícolas, constituyendo recursos alimenticios, proteicos y económicos para una población rural marginada en diferentes zonas del país.

“Algo que resaltar para este tipo de carne es la edad en la que es sacrificada y esto tiene que ver en el sabor y en la generación costos dado que una carne joven utiliza menos costos indirectos que un carne muy adulta; pero la diferencia está en el sabor, por no decir utiliza más horas de cocina en su cocción y esto cambia el estándar”.

Las principales ventajas de la explotación caprina son las siguientes:

- Son animales mansos, inteligentes y fáciles de criar.
- Presentan una madures sexual rápida, alcanzando su primera parición a los 18 meses de edad y su crianza tecnificada no demanda mucho espacio.
- Poseen menores problemas de fertilidad y son más resistentes a las enfermedades que otras especies, y se reponen más fácilmente de períodos de deficiente alimentación.
- Las cabras tienen una buena capacidad de producción de leche con alto porcentaje de grasa, por lo que se puede orientar a la producción de quesos especiales.

- La carne de cabrito tiene un excelente sabor y puede dar origen a numerosos tipos de comida.
- Considerando la baja inversión tiene altos retornos económicos y bajas riesgos financieros, por lo que su explotación es adecuada para criadores de escasos recursos.
- Es un adecuado complemento de la agricultura, ya que pueden aprovechar los subproductos y rastrojos, que se desperdician en la mayoría de los países, para producir buena carne, leche altamente digestible y pieles de excelente calidad.
- Los caprinos tienen particulares cualidades para manejar y controlar vegetación invasora, en plantaciones forestales de pinos y encinos, control de especies silvestres de parques y montañas, y para el control de los arbustos invasoras de represas.
- Tienen especial utilización en biomedicina, como la producción de antivenenos para la picadura de escorpiones, control de alergia y tolerancia a la leche de vacas, el control de arterias bloqueadas, el combate de la artritis, y como tónico terapéutico para ancianos y embarazadas.

Principales Razas Caprinas

Las raza caprina predominante en el país es el denominado criollo, sin embargo en los últimos años se han introducido diferentes razas de aptitud carnicera y de doble propósito.

CRIOLLO.- Es un animal derivado de los caprinos introducidos por los españoles en la época de la conquista y colonia. Es rústico, se adapta a una amplia gama de ambientes pero es de bajo nivel productivo. Alcanza un peso vivo adulto promedio de 30 kg. en hembras y 40 kg. en machos, una producción de leche de 80 Kg. por lactación.

En los últimos 30 años muchos de estos rebaños, en especial de la costa, recibieron influencia mejoradora de reproductores importados (Anglo, Nubian), lo cual contribuyó a mejorar la producción



NUBIAN.- Originaria del Valle del Nilo, Egipto. Se adapta a condiciones de aridez. Es una de las de mayor peso vivo, los machos pueden pesar 76 kg. y las hembras 64 kg. de peso vivo. Presenta orejas largas y caídas, de perfil característico, con nariz convexa.



ANGLONUBIAN.- Es de aptitud lechera. Con buen manejo puede producir entre 600 a 700 kilos de leche por lactación. La cabeza es distintiva, las orejas son largas, anchas y oscilantes y su color de piel fluctúa desde el negro hasta el blanco con tonos rojizos.



TOGGENBURG.- Es una de las más antiguas y considerada con aptitud al doble propósito (Leche y carne). Produce leche con bajo contenido de grasa, llegando a producir 675 a 725

kilos de leche por campaña. Se caracteriza, por tener una carnosidad que les cuelga a cada lado del cuello y comúnmente tienen barba.



SAANEN.- Es de origen Suizo. Se caracteriza por ser especializada en la producción de leche. En condiciones de zonas templadas y buen manejo, el promedio de lactación se encuentra entre los 880 a 900 kilos de leche en un periodo de 275 a 300 días de producción.



MURCIANA.- Raza originaria de España, precoz, de buena fertilidad y prolificidad. Es considerada una raza eminentemente lechera con producciones que van de 400 – 600 kg leche/lactación, preferentemente para elaboración de quesos. A diferencia de la Anglonubian, posee orejas cortas y abiertas hacia arriba.



Existen a nivel mundial cabras cuya especialidad es la producción de fibra, como las razas Angora y Cashemere, las cuales no son explotadas en el Perú.

Crianza de patos

La crianza de patos, es una actividad pecuaria que podría compatibilizarse con las producciones tradicionales, o convertirse en un rubro principal. Como otros sistemas de producción avícola, llamados alternativos o no tradicionales, la explotación del pato puede ser una opción válida de producción avícola tradicional (pollos y ponedoras), además, estas especies por su gran velocidad de crecimiento, por los pesos finales a los que puede llegar y por su facilidad de conversión, podría convertirse en una actividad productiva de relevancia comercial en país.

Las técnicas para la crianza de aves palmípedas, en la actualidad, ha ido cambiando de manera importante con el mejoramiento de líneas genéticas, lo que ha traído como consecuencia el establecimiento de sistemas intensivos durante toda su etapa productiva. Sin embargo, puede ser una actividad simple, siempre y cuando se les suministren a los animales los requerimientos nutricionales y de manejo, acordes con su capacidad productiva y con los recursos técnicos adecuados. En estos casos podría requerirse una inversión moderada al separar los estamentos productivos (reproducción e incubación, crianza y faenamiento), acomodando locales en desuso para la crianza y producción, llegándose a márgenes aceptables de utilidad

RAZA	ORIGEN	VARIEDAD	PESO PROMEDIO (KG)	PESO HUEVOS (KG/DOCENA)
Pekín	China	Blanca	3,63 a 4,08	1,134
Aylesbury	Inglaterra	Blanca	3,63 a 4,08	1,134
Ruanos	Francia	Blanca gris, cola y cuello verde, en machos, azul gris en la parte inferior. En las hembras, color castaño veteado.	3,63 a 4,08	1,134 a 1,275
Muscovy	Sudamérica	Blanca, con azul atrás. Cara rojo brillante.	3,18 a 4,54	1,360 a 1,474
Cayuga	Nueva York	Negra	3,18 a 3,63	0,992 a 1,134
Corredor	América Central	Blanco y castaño	1,82 a 2,04	0,907
Khaki Campbell	Inglaterra	Castaña	1,82 a 2,04	0,878

Fuente: Bundy y Diggins, 1991.

Del manual de crianza de patos

Cortes del pato entero

A partir del corte transversal de una carcasa se puede obtener:

1. Media carcasa parte superior o pechuga entera con alas se obtiene por el corte de un pato entero perpendicular al hueso de la espalda, a nivel del hueso de la cadera justo por encima del fémur y debajo de la punta del esternón.

De la mitad anterior se pueden obtener los siguientes cortes:

- 1.1. Pechuga con alas
- 1.2. Pechuga especial (pecho completo sin espinazo y sinalas)
- 1.3. Media pechuga
- 1.4. Filete de pechuga, entera o en mitades
- 1.5. Filete pejerrey.
- 1.6. Ala entera

- a) Ala sin punta o ala en V
- b) Brazuelo o encuentro de ala
- c) Ala media

2. Media carcasa parte inferior o cuartos traseros.

Se obtiene del corte de una carcasa entera perpendicular al espinazo en el hueso íleo justo sobre el fémur y debajo de la punta del esternón.

2.1. Pierna entera

2.2. Pierna muslo o pierna especial

2.3. Muslo

2.4. Pierna

2.5. Filete de pierna

3. Espinazo o espalda: Comprenderá las vértebras dorsales y las costillas, las vértebras lumbares, sacras y coccígeas; así como los tejidos blandos que los rodean



Pato mandarín



Pato Berberí



Pato Pekín

Características Generales

- a. Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.
- b. No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

- c. Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado

ANEXO N° 10 –Resultados de la Entrevista y la encuesta

RESULTADOS DE ENTREVISTAS AL PROPIETARIO GERENTE Y ADMINISTRADOR

VARIABLE : *Situación Económica.*
DIMENSIÓN : *Rentabilidad económica.*
INDICADOR : *Utilidad*

1. ¿Cuánto tiempo tiene laborando en el Restaurante Osaki 2?

El propietario tiene cinco años como Gerente, mientras que el Administrador, sostuvo que tenía cuatro años como tal. Sin embargo, al incidir en la pregunta se pudo conocer que el Propietario tenía ya la experiencia de doce años en esta actividad en otros restaurantes, y el Administrador poseía cinco años en otros laborando en otros lugares lo cual permite inferir que quienes dirigen la actividad tienen cierto conocimiento y experiencia, pero por lo que ambos manifestaron, en

2. ¿Cuál es el horario de atención al público en este restaurante?

El Propietario sostuvo que el horario se ha ido modificando en función a la demanda de sus clientes y en algunos casos considerando la disponibilidad del personal. Afortunadamente en este momento el personal en su mayoría, se mantiene fijo desde hace ya varios años. Actualmente atienden toda la semana y preferentemente desde las 8:00 horas hasta las 20:00 horas.

3. El restaurante en mención brinda Menú o Platos a la carta, ¿si ofrece a la carta, qué platos ofrece con mayor frecuencia y por qué se decidió ofrecer tales potajes?

El Propietario coincidió con el Administrador en que se atiende Menú, los cuales ya se tienen fijos durante el mes, pero también ofrecen Platos a la Carta, siendo los de más salida o pedido; Arroz con pato, Ceviche, lomo saltado, pepián de cuy, chicharon de pescado, cabrito y milanesa de pollo, los mismos que son degustados con buena aceptación de los clientes.

4. ¿Considera que los clientes (consumidores) se despiden satisfechos de lo que se les brinda?

El Administrador afirma que sí hay satisfacción de los clientes. Por otro lado, el Propietario Gerente agregó que la satisfacción se puede apreciar cuando los clientes, agradecen verbalmente y recibiendo felicitaciones con frecuencia, sin embargo algunos clientes, especialmente las damas, dejan por lo general residuos

5. ¿Los clientes por lo general, consumen todo o se recoge de ellos residuos considerables?

El Propietario observó que son las damas quienes por lo general dejan residuos en los platos, y en algunos casos son considerables, lo cual permiten pensar que las porciones son bastante regulares. El Administrador manifestó que siempre se recoge residuos de los platos, tanto en damas como en varones de manera indistinta y en muchos casos son considerables.

6. ¿Tiene conocimiento si los platos son elaborados estrictamente guiándose de un recetario o atendiendo a una dieta balanceada?

Tanto el Propietario Gerente como el Administrador sostuvieron que los chefs y responsables de cocina se guían de recetas ya establecidas, que en su mayoría han sido propuestas por ellos mismos, y que en algunos casos, cuando se trata de innovar la preparación es exclusivamente dada por receta. Al ser inducidos para ver si acuden a una consulta con dietistas, sólo respondieron, que lo básico es la forma

7. ¿Cómo es que se establecen los precios de los platos que brindan?

El Propietario y el Administrador sostuvieron que los precios se fijaban a partir de la demanda de los clientes y asumiendo una utilidad del 100 % sobre el costo de los insumos requeridos en la preparación de un plato. Concluyéndose que los factores que influían estaban basados en la experiencia, mas no en un estudio técnico

RESULTADOS DE ENCUESTA PARA EL PERSONAL DE ATENCIÓN EN MESA

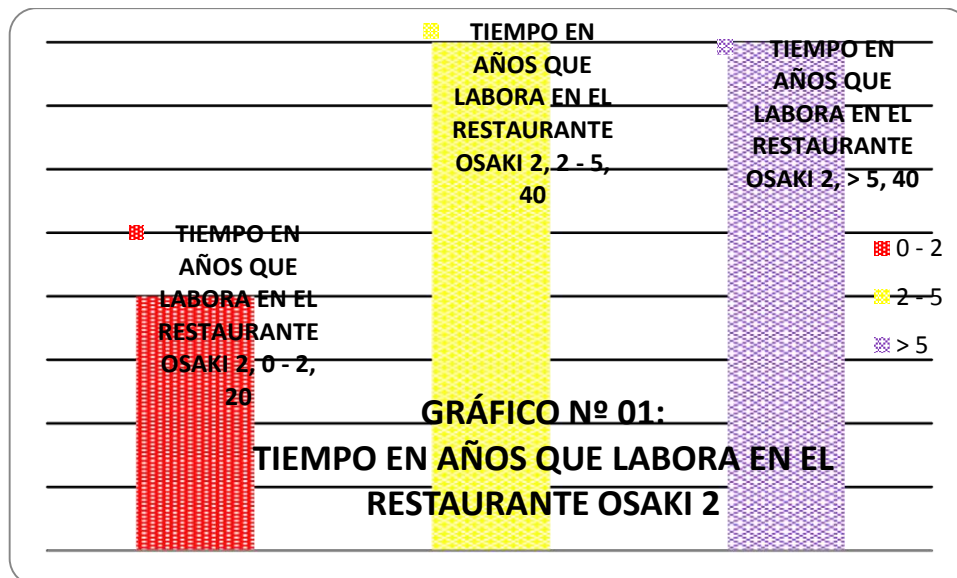
Objetivo: Recoger información sobre la satisfacción del consumidor y la posible racionalización de los platos a servir en el Restaurante Osaki 2, a fin de elaborar un diagnóstico actual para implementar un sistema de costos, para el restaurant mencionado”

Resultado N° 01:

TIEMPO EN AÑOS QUE LABORA EN EL RESTAURANTE OSAKI 2

TIEMPO	fi	Fj	hi %	Hj %
0 - 2	1	1	20	20
2 - 5	2	3	40	60
> 5	2	5	40	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

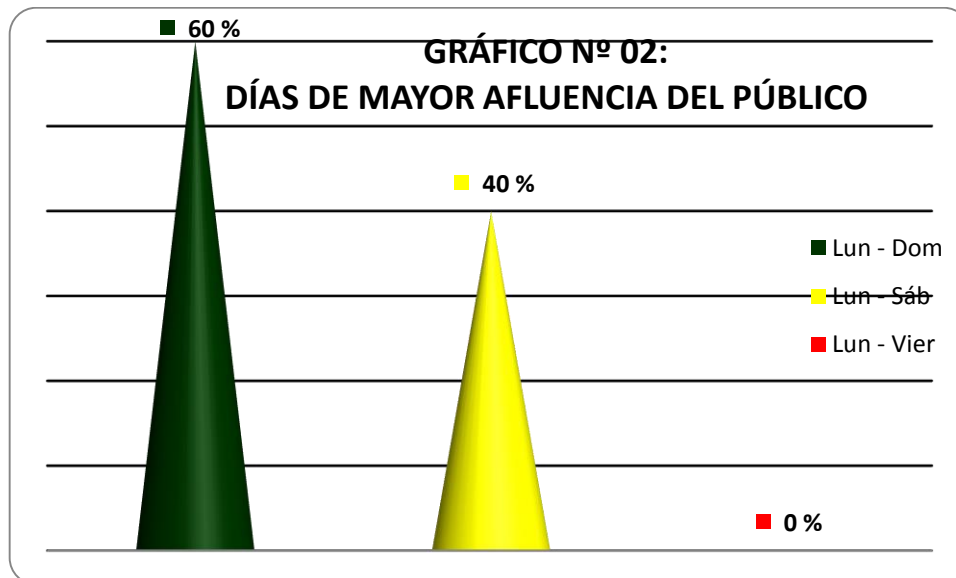
Se aprecia que la mayoría del personal que atiende en mesa, tiene una experiencia mínima de 2 años, lo cual induce a afirmar que la atención que brinda es de calidad porque sabe hacer su oficio.

Resultado Nº 02:

DÍAS DE MAYOR AFLUENCIA DEL PÚBLICO AL RESTAURANTE

DÍAS	fi	Fj	hi %	Hj %
Lunes – Dom.	3	3	60	60
Lunes – Sáb.	2	5	40	100
Lunes – Vier.	0	5	0	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

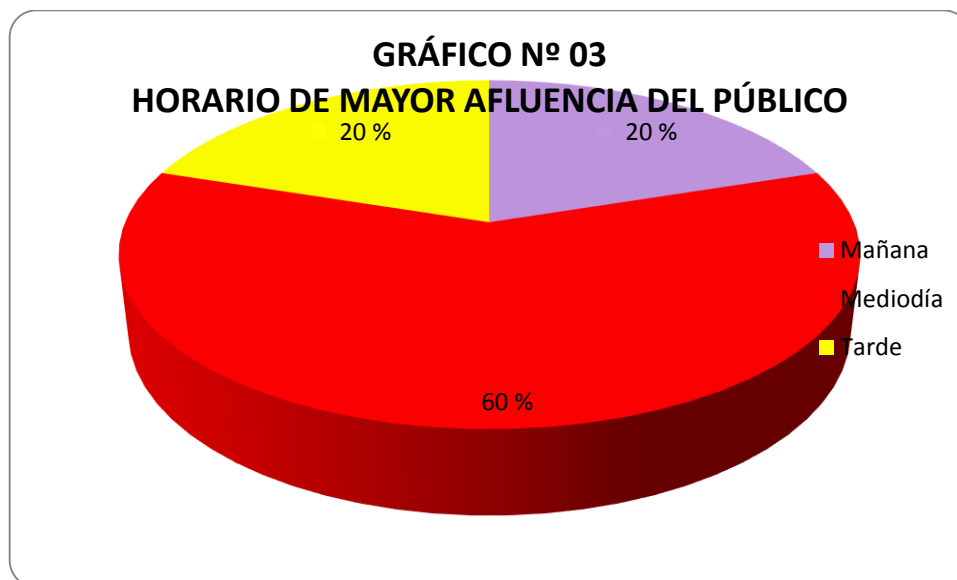
De la información se puede manifestar que el restaurante es un local bastante concurrido y brinda su atención todos los días, incluyendo sábado y domingo, lo cual compromete a todo el personal a esforzarse por dar atención de calidad.

Resultado N° 03:

HORARIO DE MAYOR AFLUENCIA DEL PÚBLICO AL RESTAURANTE

HORARIO	fi	Fj	hi %	Hj %
Mañana	1	1	20	20
Mediodía	3	4	60	80
Tarde	1	5	20	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

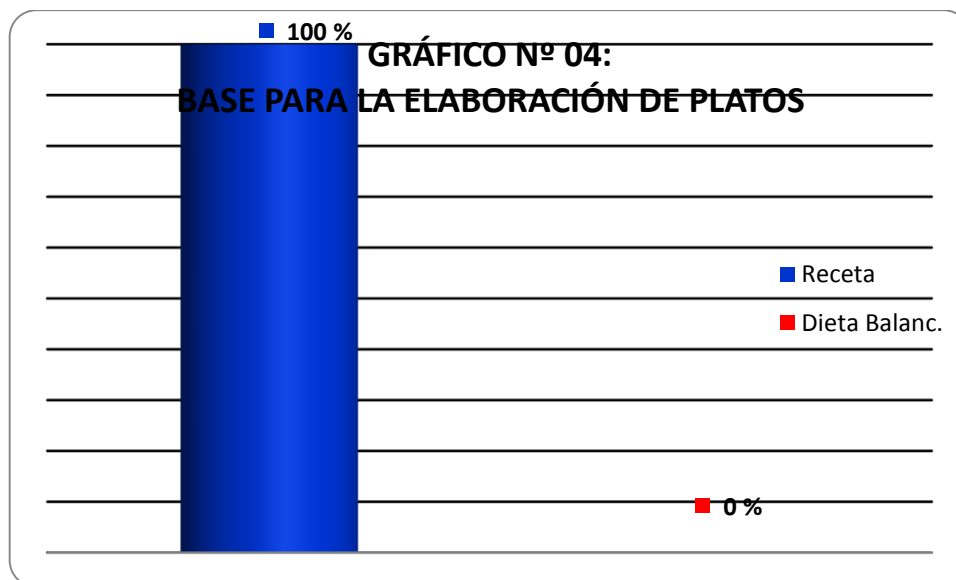
Las cifras y la gráfica indican que el momento del día de mayor concurrencia del público es hacia el mediodía, en función de ello, se puede pensar que es el almuerzo la comida que más demanda tiene por parte del público consumidor.

Resultado N° 04:

BASE PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

BASE	fi	Fj	hi %	Hj %
Receta	5	5	100	100
Dieta Balanceada	0	5	0	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

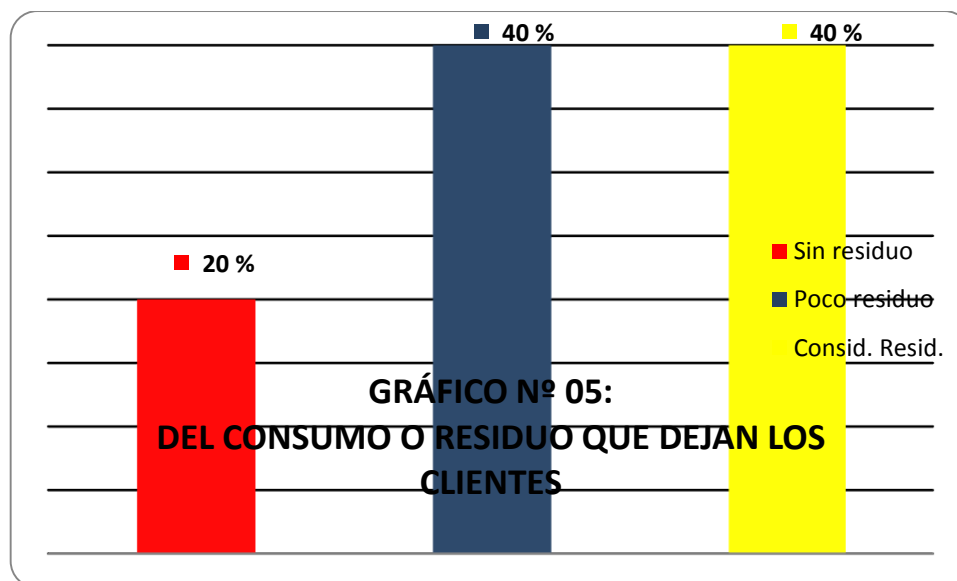
Se aprecia que el restaurante prepara sus potajes en función a una receta, sin considerar una dieta balanceada en cantidades y nutrientes.

Resultado Nº 05:

DEL CONSUMO O RESIDUO QUE DEJAN LOS CLIENTES

CONSUMO	fi	Fj	hi %	Hj %
Sin residuo	1	1	20	20
Poco residuo	2	3	40	60
Considerable Residuo	2	5	40	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

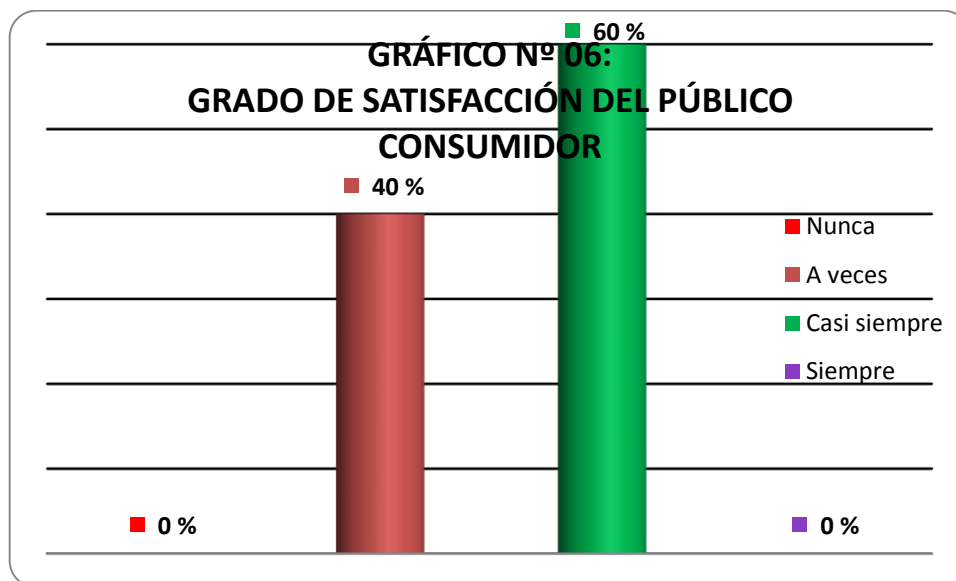
Por la información obtenida, se puede deducir que la gran mayoría de clientes siempre dejan residuos, sólo un 20 % consume todo lo pedido. Esto podría dar pie a pensar que la cantidad servida en cada plato, podría ser demasiada, lo cual deberá verificarse más adelante.

Resultado N° 06:

GRADO DE SATISFACCIÓN DEL PÚBLICO CONSUMIDOR

SATISFACCIÓN	fi	Fj	hi %	Hj %
Nunca	0	0	0	0
A veces	2	2	40	40
Casi siempre	3	5	60	100
Siempre	0	5	0	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

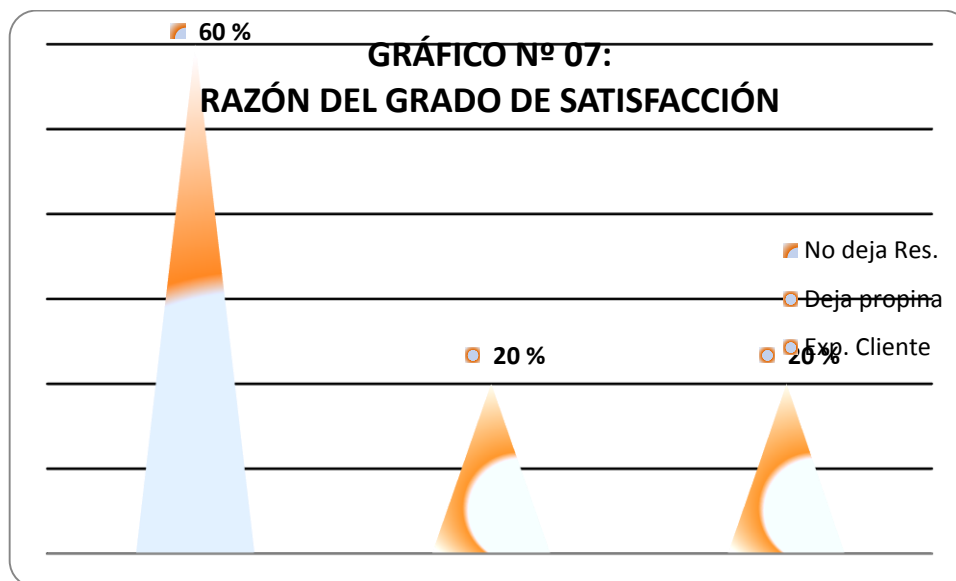
Se puede inferir que el grado de satisfacción se encuentra en un término medio, es decir está entre *a veces* y *casi siempre*. Por tanto, se deberá implementar mecanismos para atender pensando en aumentar el grado de satisfacción.

Resultado N° 07:

RAZÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DEL PÚBLICO

RAZÓN	fi	Fj	hi %	Hj %
No deja Residuo	3	3	60	60
Deja propina	1	4	20	80
Expresa el Cliente	1	5	20	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

Los encuestados sostienen que el grado de satisfacción está básicamente en función de que los consumidores no dejan residuos, lo cual deberá verificarse más adelante, pues podría ser que si no se deja residuos es debido a que la cantidad servida en los platos es

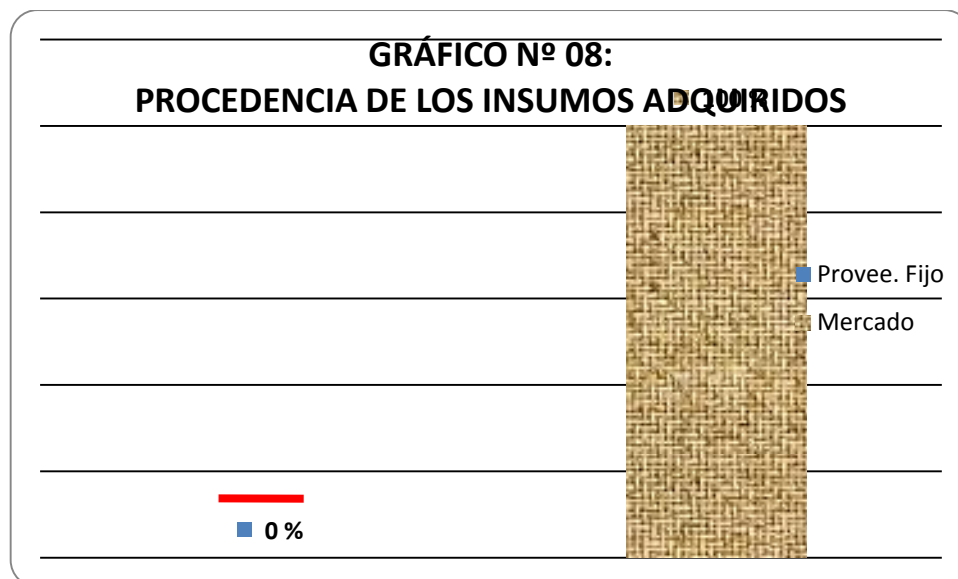
poca, mientras que muchas veces un indicador de satisfacción podría darse por la propina o porque el cliente mismo lo expresa.

Resultado N° 08:

PROCEDENCIA DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS

PROCEDENCIA	fi	Fj	hi %	Hj %
Proveedor Fijo	0	0	0	0
Mercado	5	5	100	100
Σ	5		100	

FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014



FUENTE: Encuesta realizada por el Graduando. 2014

Interpretación:

Se puede apreciar que los insumos adquiridos para la preparación de los potajes, proceden del mercado, lo cual demanda mayor esfuerzo y disponibilidad de tiempo para adquirirlos.

ANEXO N° 11 –Entrevista

GUÍA DE ENTREVISTA PARA EL ADMINISTRADOR

VARIABLE : *Situación Económica.*
DIMENSIÓN : *Rentabilidad económica.*
INDICADOR : *Utilidad.*

8. ¿Cuánto tiempo tiene laborando en el Restaurante Osaki 2?
9. ¿Cuál es el horario de atención al público en este restaurante?
10. El restaurante en mención brinda Menú o Platos a la carta, ¿si ofrece a la carta, qué platos ofrece con mayor frecuencia y por qué se decidió ofrecer tales potajes?
11. ¿Considera que los clientes (consumidores) se despiden satisfechos de lo que se les brinda?
12. ¿Los clientes por lo general, consumen todo o se recoge de ellos residuos considerables?
13. ¿Tiene conocimiento si los platos son elaborados estrictamente guiándose de un recetario o atendiendo a una dieta balanceada?
14. ¿Cómo es que se establecen los precios de los platos que brindan?

FIN.

ANEXO N° 12 –Encuesta

CUESTIONARIO DE ENCUESTA PARA EL PERSONAL DE ATENCIÓN EN MESA

Objetivo: Recoger información sobre la satisfacción del consumidor y la posible racionalización de los platos a servir en el Restaurante Osaki 2, a fin de elaborar un diagnóstico actual para implementar un sistema de costos, para el restaurant mencionado.

Instrucciones: El presente cuestionario es de carácter anónimo, por favor, marque con un “✓” la opción correcta; la sinceridad en sus respuestas será de gran utilidad para generar mejoras en su centro laboral que permita mejorar la atención al público y por ende la economía del mencionado restaurante.

1. ¿Cuánto tiempo tiene laborando en el Restaurante Osaki 2?
Menos de 2 años De 2 a 5 años Más de 5 años

2. Días de mayor afluencia del público en este restaurante es:
De lunes a domingo De lunes sábado De lunes viernes

3. El horario de mayor afluencia del público en este restaurante es:
Mañana Medio día Tarde

4. ¿Considera que los clientes (consumidores) se despiden satisfechos de lo que se les brinda?
Nunca A veces Casi siempre Siempre

¿Por qué?

5. ¿Los clientes por lo general, consumen todo o se recoge de ellos residuos?
Sin residuo Poco residuo Considerable residuo

6. ¿Los platos que sirven son elaborados estrictamente guiándose de un recetario o atendiendo a una dieta balanceada?
Sí No

7. ¿Los insumos, son adquiridos por proveedores o son comprados en el mercado?
Proveedores Mercado

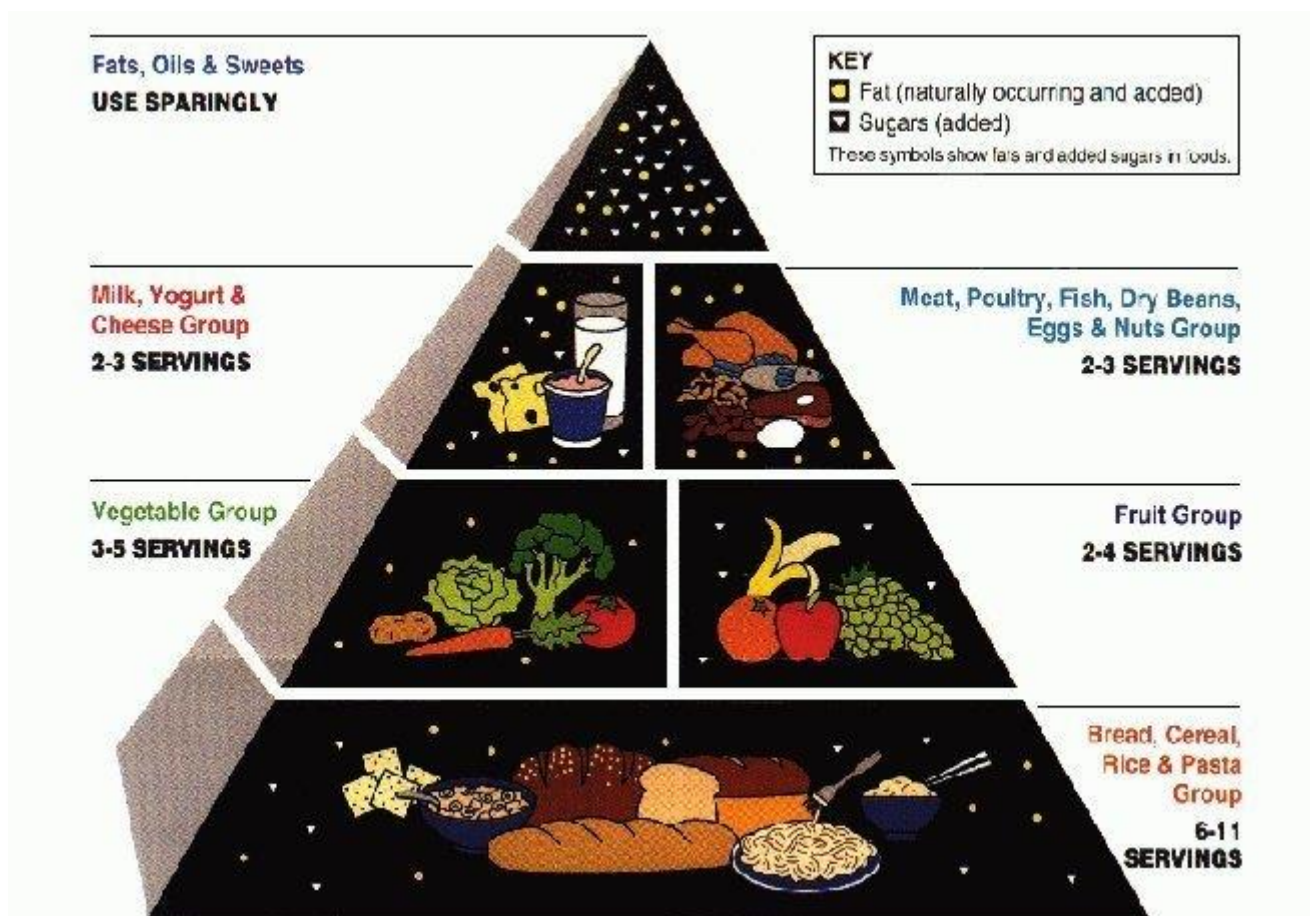
8. ¿Quién define los precios de los platos a servir?
El Propietario/Gerente El Administrador Un encargado

MUCHAS GRACIAS.

ANEXO N° 13 –balance nutricional

Las porciones de los diferentes grupos de alimentos.

Básicamente podemos decir que una **porción** o ración es la **cantidad que debería ser consumida de un alimento en una sola ingesta**, en personas sanas, mayores de 3 años. Claro está que una persona con enfermedad puede necesitar una cantidad menor y una persona con elevado gasto calórico puede necesitar una mayor cantidad. Por ello, en lugar de cambiar el tamaño de la porción, asignamos en su dieta 2 o más raciones de acuerdo a las necesidades.



En la pirámide alimenticia se indican las **porciones** que deberíamos consumir a diario de cada grupo de alimentos, pero no se indica a qué equivale una porción, por ello, a continuación te contamos qué representa una porción de cada grupo alimenticio:

- **Frutas:** 1 unidad mediana de manzana, naranja, pera, durazno, mandarina; 1/2 taza de uvas; 1/2 banana grande o 1 banana chica; 1 tajada de sandía o melón de 2 cm de espesor; 1 taza de fresas, grosellas, moras, frambuesas; 2 higos; 1 taza de macedonia de frutas; 2 mitades de frutas en almíbar.
- **Cereales y legumbres:** 100gramos tipo té de arroz ya cocido; 150 gramos taza de legumbres secas en crudo; 1/2 plato de pastas ya cocidas; 1 canelón o crepe; 1/2 taza de harinas; 1 taza de copos de maíz, avena u otro cereal integral; 1/8 de pizza.
- **Carnes:** 1/2 pechuga de pollo; 1 bife mediano de 120-150 gramos de carne de ternera, cerdo u otra; 1 presa de pollo sin piel; 150gramos filete de pescado mediano; 1 albóndigas; 1 hamburguesa de tamaño comercial; 2 salchichas; 2 lonchas finas de jamón serrano o cocido con poca grasa; 1 rebanada de 2 centímetros de espesor de cualquier carne semigrasa o magra.
- **Pan y galletas:** 3 galletas con 10% de tenor graso; 5 galletas con 5% tenor graso; 1 bollo chico de pan; 1 rebanada de pan lactal; 2 galletas de arroz; 1 barra de cereal o granola; 2 galletas dulces sin relleno; 1/2 taza de copos de maíz sin azúcar.
- **Verduras:** 1 plata pequeña de lechugas; 1/2 plato de brócoli o coliflor; 1/2 atado de acelgas o espinacas; 3/4 taza de granos de maíz; 1 patata o boniato; 100 Gramos de apio,culantro, rábanos, pimiento, cebolla, perejil, puerro; repollo; 80 gramos de tomate, calabacín, berenjena, zanahoria; 1 rebanada de 3 cm de espesor de zapallo o calabaza: 3 cucharadas grandes de pué.
- **Grasas:** 1 cucharada sopera de aceite o aderezos; 1/2 cucharada de nata líquida; 4 nueces; 6 almendras; 7 aceitunas; 1/4 aguacate, 1/2 cucharada de manteca.
- **Lácteos:** 1 tajada pequeña de queso semicurado; 5 cucharadas de queso de crema bajo en grasas; 3 cucharadas de queso de crema; 1 taza de leche; 1 pote grande de yogur (200gramos); 2 lonchas de queso; 1 cucharada de queso rallado.

APROBACIÓN DE LA TESIS

La asesora y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por el (la) Bachiller **Marco Paul de Jesús Arévalo Santa María**, denominada:

**"IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTO ÉSTÁNDAR Y LA MEJORA
EN LA SITUACIÓN ECONÓMICA DEL RESTAURANTE OSAKI 2 EN LA
CIUDAD DE TRUJILLO 2015"**



C.P.C. Karla Cáceda Nazco
ASESOR



C.P.C. Carola Salazar Rebaza
JURADO
PRESIDENTE



C.P.C. Jorge Vilchez Pérez
JURADO



C.P.C. Luis Poma Sánchez
JURADO

