

**Re estandarización del libro de recetas del hotel Viña Sicilia
para buscar consistencia y rentabilidad en sus procesos**

Santiago Peláez Castellanos

Docente asesor:

Pablo Joaquín Jaime

Universidad Católica Luis Amigo

Trabajo de grado

Medellín, Colombia

2024

PRESENTACIÓN DE LA AGENCIA

Viña Sicilia es un hotel y viñedo ubicado en Olaya, Antioquia único en el departamento y en su género a nivel nacional. Fundada el 13 de mayo del 2007 cuando se sembraron sus primeras variedades de origen europeo, proceso que tomo un largo y extenuante trabajo de investigación buscando el terreno perfecto para lograr este hermoso proyecto de producir vinos de alta categoría en Colombia. Este es un lugar mágico con gran potencial, permitiendo demostrar la riqueza de la tierra y biodiversidad que Colombia puede tener.

En menos de 20 años Viña Sicilia logro conseguir 248 reconocimientos a nivel mundial, demostrando que en Colombia todo es posible.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Se observan inconsistencias en los procesos de cocina al momento de realizar ciertas preparaciones, ya que no se observa una constancia en los resultados obtenidos. Al momento de profundizar en el motivo de esto, se encontró que no se está siguiendo una receta estándar. Por lo cual cada miembro del personal de cocina realiza las preparaciones a su manera. Al momento de preguntar por qué no seguían la receta estipulada se encontraron dos factores principales:

1. Recetas con estandarización defectuosa.
2. Procedimientos con estructura incompleta o difícil de entender para ellos.

Esta variabilidad en las preparaciones conlleva a inconsistencias en calidad y costos, afectando su homogeneidad y rentabilidad.

Pregunta problema.

¿Cómo el cumplimiento y seguimiento las recetas estándar pueden beneficiar la homogeneidad de las preparaciones del Hotel y Viñedo Viña Sicilia?

JUSTIFICACIÓN

Con este trabajo se busca contribuir a la empresa con el inicio de un nuevo documento virtual para crear una nueva biblia de recetas estándar, con las debidas correcciones. Con el fin de que el personal de cocina actual y cualquier futuro personal, tengan la capacidad de replicar las recetas, cuidando de esta manera la homogeneidad y rentabilidad de las mismas.

OBJETIVOS

General: Desarrollar un nuevo documento de recetas estándar en el Hotel y Viñedo Viña Sicilia, con el propósito de mejorar la homogeneidad y rentabilidad de las preparaciones culinarias, garantizando así la calidad y consistencia en los productos ofrecidos.

Específicos:

1. Realizar un análisis exhaustivo de las recetas actuales utilizadas en el Hotel y Viñedo Viña Sicilia, identificando inconsistencias y áreas de mejora en su estandarización.
2. Diseñar un nuevo documento de recetas estándar que incluye procedimientos claros, cantidades precisas de ingredientes y técnicas de preparación detalladas, con el objetivo de asegurar la replicabilidad de las preparaciones culinarias.
3. Capacitar al personal del hotel en el uso adecuado del nuevo documento de recetas estándar, brindando instrucciones claras sobre su implementación y asegurando su comprensión y adherencia.

Cronograma

FEBRERO		
SEMANA 1	Identificación de falencias para trabajar.	Realización de matriz DOFA

SEMANA 2	Inicio de elaboración del nuevo documento corrigiendo las sub-recetas.
MARZO	
SEMANA 1-2	Inicio trabajo escrito
SEMANA 3-4	Finalización re estandarización de sub-recetas en el nuevo documento
ABRIL	
Finalización del trabajo escrito	
MAYO	
5 DE MAYO	Reunión con el personal de cocina para la capacitación y entendimiento del nuevo documento.

El 1 de febrero da comienzo la practica en las instalaciones del Hotel y Viñedo Viña Sicilia. Con el apoyo del nuevo chef Ferney Maya, se logra identificar una falencia en los procesos internos de cocina para la realización del trabajo. Esta inconsistencia es la falta de seguimiento de las recetas estándar por parte del personal de cocina, planteadas por una empresa terciaria autores del libro de recetas estándar actual de Viña Sicilia.

Al momento en el que se comenzó con la revisión de las sub-recetas del libro de cocina, se encontraron varias con falencias en la estructuración de cantidades de ingredientes, como en los procedimientos de elaboración. Motivo por el cual el personal de cocina no seguía este documento.

A continuación, podemos ver en la imagen 1 una sub-receta con falencias en el listado de los ingredientes, al ser una salsa napolitana la cual debe de tener como base el tomate, podemos ver que el elemento predominante en la receta es otro, motivo por el cual el personal de cocina no realizaba la preparación con la información brindada por la receta estándar. Se les pregunto al personal de cocina el cómo realizaban la preparación. Se discutió con el chef y se planteó una nueva receta. Ver imagen 2 con los cambios pertinentes en la formulación del ingrediente y el procedimiento de elaboración. Permitiendo de esta manera obtener mejores resultados y que el personal de cocina pueda seguir la receta estándar.

Imagen 1. Receta napolitana

Ingredientes		Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO FINAL
	CEBOLLA BLANCA	0	800	GR	
	PIMENTON ROJO	0	200	GR	
	AJO	0	20	GR	
	PASTA DE TOMATE	0	100	GR	
	TOMATE CHONTO	0	630	GR	
	VINO TINTO	0	70	GR	
	FONDO DE POLLO	0	500	GR	
	SAL	0	15	GR	
		0			
		0			

PROCEDIMIENTO

Lavar muy bien los vegetales que se van a usar. Pelar la cebolla y picarla en trozos grandes, que quede en gajos. Retirar el tallo del pimentón y retirarle todas las semillas que tiene dentro. Los tomates picarlos en trozos grandes, que quede en gajos. Pelar los ajos. Luego de tener todos los vegetales listos, en una olla mediana colocar todos los vegetales a dorar un poco, que no vayan a quemarse, con el fuego medio bajo y agregarles el fondo de pollo. Dejar que cocinen durante aproximadamente 15 minutos y proceder a licuar esta preparación, con toda el agua donde se cocinaron los vegetales. Ya licuada la salsa, regresar a la olla y ponerla a calentar durante 10 minutos hasta que hierva. Después de hervida, comenzar a agregar la sal, la pasta de tomate y el vino tinto. Con ayuda de un miserable ir revolviendo poco a poco hasta que se integren todos los ingredientes y quede una salsa homogénea. Bajar del fuego y dejar enfriar. Ya fría, colocar toda la salsa en un recipiente limpio y seco y taparla para proceder a guardarla en la nevera. Esta salsa puede durar en la nevera aproximadamente de 15 a 20 días, bien tapada.

Imagen 2. Receta napolitana re estandarizada

FECHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				
RECETA	NAPOLITANA				
TIEMPO DE VIDA:	1 semana en refrigeración	Rendimiento		tamaño porcion en gr	
Notas de sensibilidad:					
	firma del chef:				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Fotografía		
Tomate chonto	3000	gr			
Vino tinto	150	ml			
Sal	30	gr			
Oregano	5	gr			
Azucar	70	gr			
Aceite	170	ml			
Pasta de tomate	220	gr			
Laurel	3	und			

En los procedimientos de cocina no solo se encontraron falencias en la elaboración de algunas de las sub recetas, también se han evidenciado platos con finalización errónea, lo cual es preocupante, ya que al no salir siempre iguales como debería de ser, se abre paso a desfases en los costos y lo más importante la percepción del cliente. Ya que si un cliente le gusta un plato y regresa en un futuro espera encontrar el mismo producto, con la misma presentación, calidad y sabor.

Entre los platos podemos encontrar el atún encostrado. Este un plato de la carta de almuerzos, consta de dos medallones de atún que se cubren con ajonjolí blanco y negro, se cocina en parrilla y el emplatado consta de una base de mousse de aguacate sobre la cual se pone el atún, se acompaña con manzanas al vino, espárragos, papas criollas en reducción de vino y mix de frutos secos ver imagen #3. El día que se evidencio la falta de seguimiento de las recetas estándar, se encontró que, en lugar de usar el mousse de aguacate como base, se utilizó puré de ahuyama y zanahoria, además de la posición de los espárragos. Al preguntarle al personal de cocina que se encontraba en ese momento por qué no había usado la mousse de aguacate como esta estandarizado el plato, comento que no sabía el cómo se emplataba en su totalidad. Ver imagen #4

Imagen #3. Emplatado correcto del atún encostrado.



Imagen #4. Atún encostrado mal finalizado.



Otro plato que se evidencio con falencias en el estandarizado a la hora de salir al comensal fue el Display colombiano, uno de los postres para compartir que tiene Viña Sicilia, aunque la falencia detectada no afecta en gran medida la presentación y al cliente, si es un error que puede generar consecuencias en el balance financiero. Ya que se está dando más producto. En este postre se van a encontrar sabores colombianos entre los cuales tenemos medio tomate de árbol calado, bocadillo beleño, uchuvras caladas, queso, arequipe, brevas y mix de frutos rojos. La falencia en este caso es que se está sirviendo más uchuva de lo que plantea la receta, según la receta estándar se sirve con seis uchuvras repartidas en dos grupos, es decir de a tres por grupo, pero se encontró que se estaba sirviendo un total de 9 uchuvras. Esto es un error que a largo plazo puede ser bastante perjudicial, ya que, al servir una cantidad mayor, se genera un desfase en los costos de producción del plato. Ver imagen #5.

Imagen#5. Display colombiano con falencias.



Como explica (Diez & Abreu, 2009) en el artículo se enfatiza la relevancia de la capacitación del personal para cumplir con la demanda de manera efectiva. argumentando que, para mejorar el servicio, es crucial que todos los empleados se formen internamente y que se exijan estándares de calidad más altos, teniendo como objetivo proporcionar un servicio sobresaliente.

Motivo por el cual, para capacitar al personal de cocina en el uso del nuevo libro de recetas estándar, se plantea con el chef Ferney Maya, una reunión donde, se les explique la importancia de seguir este documento, se enseñen los cambios realizados en las preparaciones re estandarizadas generando comprensión de las mismas, tanto en cantidad de ingredientes como procesos de elaboración, con el fin de que estas se sigan y cumplan cuidando de esta manera la rentabilidad y calidad del producto.

Conclusiones.

Por motivos de tiempo, no se logró evidenciar el impacto del desarrollo del nuevo documento de recetas estándar en el Hotel y Viñedo Viña Sicilia, ya que el tiempo de estadía en las instalaciones no fue suficiente para lograr un análisis en el cumplimiento de este nuevo documento en su totalidad. Sin embargo, este trabajo permitió ayudar a reducir costos en el requerimiento de materias primas, ya que, aunque el documento no se encuentra físico, se logró compartir con el personal de cocina varias de las modificaciones realizadas. Permitiendo de esta manera generar un balance entre las cantidades de insumo que se pedían y las preparaciones que se estaban realizando, cuidando de esta manera la homogeneidad y rentabilidad de los procesos.

Bibliografía.

Diez, J., & Abreu, J. L. (2009). Impacto de la capacitación interna en la productividad y estandarización de procesos productivos: un estudio de caso. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 97-144.