

UNIVERSIDAD CATOLICA LUIS AMIGO

**Propuesta para la mejora de procesos en el área de cocina de restaurante PARMESSANO
la strada.**

Practicante

Andrea Aguirre Ramírez

Asesor

William Israel Galindo Padilla

Facultad

Ciencias administrativas, económicas y contables

Programa

Gastronomía

Agencia de prácticas

Nuestra Cocina Artesanal (Parmessano)

Fecha del proceso

27/07/23 - 26/01/24

Tabla de contenido

Resumen	4
Abstract	5
Nombre de la empresa.....	6
Ubicación.....	6
Actividad	6
Breve historia de la empresa.....	6
Planteamiento de problema	8
Justificación del problema.....	10
Objetivos	11
Objetivo general:.....	11
Objetivos específicos:	11
Desarrollo de la guía	12
Título de la guía	12
Introducción.....	12
Objetivos	14
Objetivo General.....	14
Objetivos específicos	14
Logotipo	14
Alcance.....	15
Participantes.....	15
Glosario	15

Indumentaria apropiada para el personal empleado en el restaurante Parmessano la strada.....	17
Lavado de manos	19
Zona de conservación y almacenamiento de productos.....	20
Recibo de provisiones:	20
Procedimientos	21
Diagrama de flujo zona de procesos	22
Criterios de aceptación o rechazo, materias primas, proteínas.....	23
Criterios de aceptación o rechazo, materias primas, fruver.	27
Cortes utilizados	35
Definición de los cortes.....	39
Limpieza y desinfeccion.....	40
Notas:	41
Desinfección de verduras	42
Separación de residuos	43
Resultados obtenidos.....	44
Impactos esperados	45
Conclusiones.....	45
Referencias	46

Resumen

La presente investigación se propone llevar a cabo un análisis detallado del proceso de gestión en el área de producción de la cocina del restaurante PARMESSANO la strada. Para ello, se empleará un enfoque descriptivo y no experimental de corte transversal. La recolección de datos se realizará mediante observación directa del funcionamiento del área mencionada.

Una vez recopilada, tabulada, analizada e interpretada la información obtenida, se diseñará una guía de procedimientos con el objetivo principal de establecer métodos claros y específicos para garantizar la eficiencia en las operaciones del restaurante. Esta guía servirá como herramienta para mejorar la gestión y promover el cumplimiento de los objetivos institucionales, así como para aumentar el margen de utilidad.

La guía de procedimientos se elaborará de manera secuencial y detallada, delineando los pasos a seguir en cada actividad laboral. Su finalidad es proporcionar información relevante y necesaria para que el personal conozca las pautas fundamentales que rigen el proceso de gestión en el área de producción de alimentos. Además, servirá como material de capacitación para futuros empleados que ocupen puestos en esta área.

Este recurso está dirigido específicamente al líder y al personal que labora en el Restaurante PARMESSANO la strada, con el objetivo de mejorar la eficiencia y calidad en la operación diaria del establecimiento.

Abstract

The present research aims to carry out a detailed analysis of the management process in the kitchen production area of the PARMESSANO la strada restaurant. For this purpose, a descriptive and non-experimental cross-sectional approach will be used. Data will be collected through direct observation of the operation of the aforementioned area.

Once the information obtained has been collected, tabulated, analyzed and interpreted, a procedures guide will be designed with the main objective of establishing clear and specific methods to guarantee efficiency in the restaurant's operations. This guide will serve as a tool to improve management and promote compliance with institutional objectives, as well as to increase the profit margin.

The procedures guide will be prepared in a sequential and detailed manner, outlining the steps to be followed in each work activity. Its purpose is to provide relevant and necessary information so that personnel are aware of the fundamental guidelines that govern the management process in the food production area. In addition, it will serve as training material for future employees who occupy positions in this area.

This resource is specifically aimed at the leader and staff working at PARMESSANO la strada Restaurant, with the objective of improving efficiency and quality in the daily operation of the establishment.

Presentación de la empresa

Nombre de la empresa

Nuestra Cocina Artesanal

Sus marcas son: Parmessano y todo fresa.

Ubicación

La sede administrativa de nuestra cocina artesanal es carrera 43C #61 sur 10, en sabaneta, Antioquia.

Sedes de parmessano en Medellín:

Centro comercial parque Fabricato, laureles, los molinos, Unicentro, mercado del rio, ciudad del rio, indiana mall, tesoro, la strada, Oviedo, Santafé, viva envigado, mayorca, city plaza, jardines llano grande.

Sedes todo fresa en Medellín:

Centro comercial florida, centro comercial Oviedo, centro comercial santafé, centro comercial el tesoro, centro comercial viva envigado.

Sedes de parmessano y todo fresa Bogotá:

Atlantis

Actividad

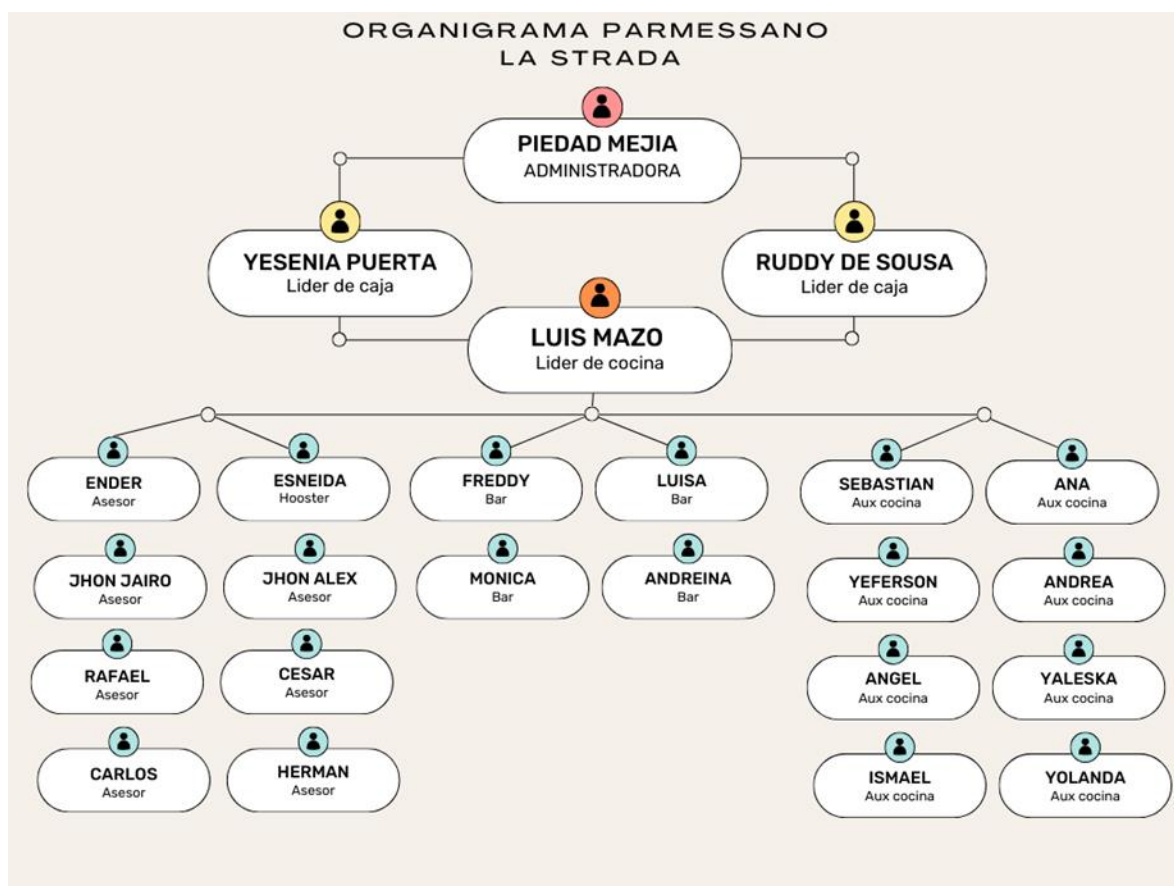
Empresa dedicada a la elaboración de comidas y platos preparados.

Breve historia de la empresa

Nació en Medellín, Colombia en el año 2010 y hoy son más de 300 colaboradores en 16 restaurantes. Parmessano restaurante (<https://www.parmessano.com.co/>)

Nuestra Cocina Artesanal S.A.S. es una empresa en Colombia, con sede principal en Medellín. Opera en Fabricación de Alimentos Preparados. Sus dueños son Pedro y Camilo Restrepo Mesa.

Ilustración 1
Organigrama Parmessano la strada



Nota fuente elaboración propia

La misión de Parmessano es darle sabor al mundo y su visión es que siempre haya un engranaje de los 3 pilares, y estos pilares están enfocados siempre en el ser.

Ilustración 2
Pilares de operación



Nota fuente elaboración propia

Planteamiento de problema

El mundo ha sufrido numerosos cambios que van desde la consolidación de la globalización de los mercados hasta la revolución en la tecnología de la información y las comunicaciones (Torres, 2014). Frente a la turbulencia y a la dinámica del mercado actual, muchas organizaciones responden con nuevos productos y no con el mejoramiento de sus procesos. Con el tiempo la ausencia de atención a los procesos trae consigo obsolescencia, altos costos y falta de adaptación a l mercado (Juran & Blanton, 2001). Por ende, las actividades empresariales, obligan a pensar en gestionar y mejorar los procesos (Abab Puente et al., 2014).

En el ámbito de la gestión de restaurantes, la eficiencia en el proceso de producción y distribución de alimentos juega un papel fundamental en la satisfacción del cliente y el éxito del negocio. Sin embargo, en el caso específico del Restaurante PARMESSANO La Strada, se

observa una falta de estandarización y documentación en los procedimientos utilizados en el área de cocina, lo que puede resultar en una disminución de la calidad del servicio y en la eficiencia operativa. Esta situación plantea la necesidad de desarrollar una guía de procedimientos que sistematice y optimice el proceso de gestión en el área de producción, con el fin de mejorar la calidad del servicio, aumentar la eficiencia operativa y garantizar la satisfacción del cliente en el Restaurante PARMESSANO La Strada.

Una gestión basada en los procesos es un enfoque que se centra en la atención de las actividades de la organización para optimizarlas (Naranjo, 2010), así como en el control de estos, prediciendo el resultado de los procesos que se desarrollan y a la vez asegurando la calidad de lo que se está haciendo (Bravo, 2009). Coexiste con la administración funcional, asignando propietarios a los procesos claves, haciendo posible una gestión interfuncional generadora de valor para el cliente y que, por tanto, procura su satisfacción (García, 2010).

El mejoramiento continuo implica pequeños y permanentes perfeccionamientos de un sistema, proceso o unidad organizacional dentro de la empresa (Cuatrecasas, 2010). El mejoramiento continuo de procesos productivos o administrativos para obtener productos y servicios flexibles, adaptables, de buena calidad y económicos es una meta deseable para cualquiera empresa (Archila, 2011).

Por consiguiente, según Randhawa y Ahuja (2018), el propósito de la mejora constante implica alterar un proceso dentro de las empresas, con el objetivo de lograr la eficacia y la eficiencia en todas las actividades, con miras a obtener ventajas competitivas que impacten en las preferencias del cliente.

Según lo expuesto anteriormente, la presente propuesta busca responder a la siguiente pregunta: ¿Cómo mejorar los procesos de cocina con el fin de optimizar la ejecución de las actividades en el área de producción?

Justificación del problema

Las expectativas de la sociedad han impulsado a las empresas a mantenerse al día con las nuevas tendencias y a desarrollar ofertas atractivas para los clientes, con el objetivo de ser más competitivas en el mercado y ganar reconocimiento en la mente del consumidor (Rai et al., 2020).

En consecuencia, en el ámbito de la producción, se dirige la planificación hacia la aplicación de tácticas que potencien la eficiencia de los procedimientos, mejorando el desempeño del personal y el aprovechamiento de los recursos (Torres, 2010).

Así pues, según Tortorella et al. (2018), la mejora continua busca abordar la necesidad de las empresas de optimizar sus operaciones, iniciando con el reconocimiento y la adaptación de sus empleados a los métodos de producción actualizados.

En ese sentido, en el restaurante PARMESSANO la strada se hace necesario implementar una guía de procedimientos que ataque puntos clave para el mejoramiento en el área de producción, con la finalidad de asegurar la excelencia de los procesos conforme a los estándares establecidos.

Objetivos

Objetivo general:

Mejorar el proceso de producción de alimentos en la cocina del Restaurante PARMESSANO La Strada.

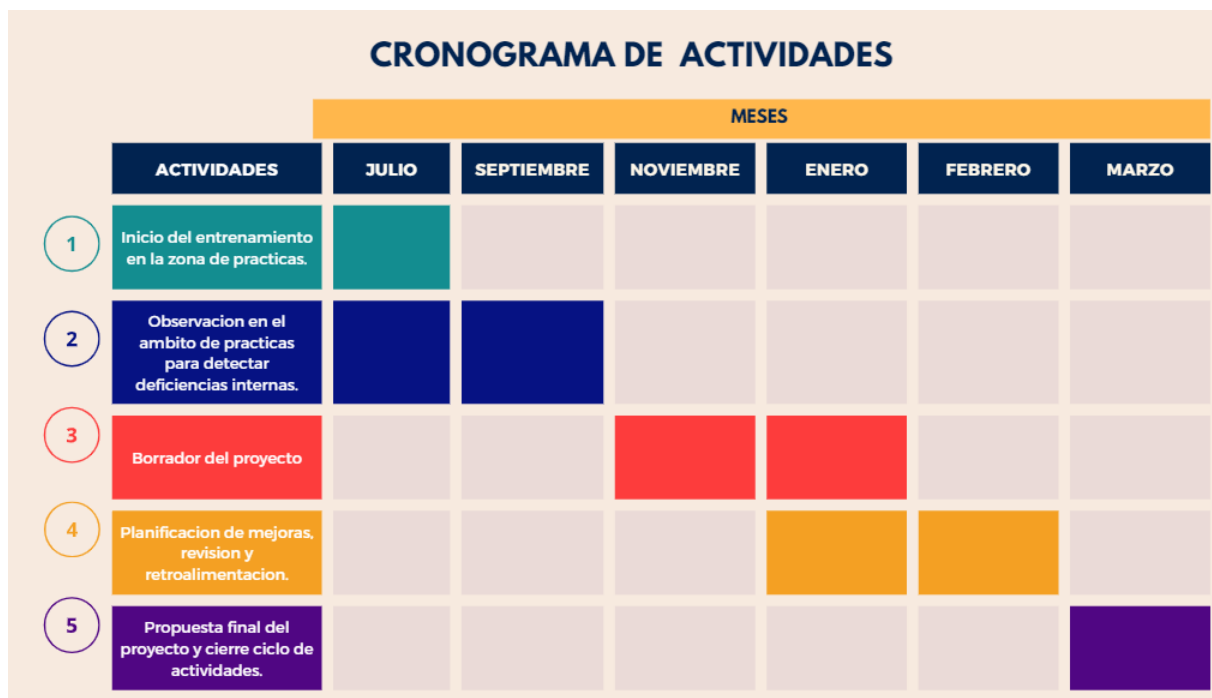
Objetivos específicos:

Indagar en la literatura especializada y en los fundamentos teóricos que sustenten la necesidad de desarrollar una guía de normas para el área de producción de alimentos en la cocina del Restaurante PARMESSANO La Strada.

Realizar un análisis exhaustivo de los procedimientos existentes en el ámbito de producción que están actualmente en uso en la cocina del Restaurante PARMESSANO La Strada, identificando sus puntos fuertes, limitaciones y áreas de mejora.

Elaborar una guía de procesos que documente minuciosamente todos los procesos, métodos, técnicas y regulaciones adecuadas que deben seguirse en el ámbito de producción y distribución de alimentos en el Restaurante PARMESSANO La Strada.

Ilustración 3
Cronograma actividades



Nota fuente elaboración propia

Desarrollo de la guia

Titulo de la guia

Guia de procedimientos para el Sector de Producción y Distribución en la Cocina del Restaurante PARMESSANO La Strada.

Introducción

Esta guía de procedimientos se concibe con el propósito de proporcionar una guía precisa y detallada para asegurar el óptimo funcionamiento y desarrollo de las diversas actividades llevadas a cabo en el Restaurante. Se establece como una herramienta de apoyo e impulso para la

mejora institucional, abordando de manera ordenada y secuencial las operaciones necesarias para cada función laboral. Esta guía promueve un desarrollo administrativo eficiente, al tiempo que contribuye al logro de los objetivos establecidos.

La presente guía se fundamenta en objetivos concretos y alcanzables para todos los colaboradores, incentivando el trabajo en equipo con dedicación y compromiso. Se busca fortalecer la reputación del restaurante y consolidarlo como la primera elección en el mercado regional.

Esta guía se ha elaborado con el objetivo de proporcionar una guía clara y detallada que asegure el óptimo desarrollo de las actividades en el Restaurante PARMESSANO La Strada. Se concibe como una herramienta de apoyo institucional, estructurando de manera ordenada y secuencial los procedimientos necesarios para cada tarea. Su propósito es fomentar una gestión administrativa eficiente y cumplir con los objetivos establecidos.

Esta guía se ha diseñado con metas específicas y alcanzables para cada miembro del equipo, promoviendo un ambiente de trabajo colaborativo y comprometido. Se busca fortalecer la reputación del restaurante, posicionándolo como líder en el mercado regional mediante un servicio de calidad y excelencia.

Objetivos

Objetivo General

Suministrar una guía detallada que sirva como recurso fundamental para mejorar el rendimiento del equipo que trabaja en el área de producción de la cocina del Restaurante PARMESSANO la strada.

Objetivos específicos

Detallar los procesos y procedimientos necesarios para llevar a cabo eficazmente las tareas del personal en el Restaurante.

Ofrecer formatos que faciliten el control y la gestión adecuada de la producción de alimentos en el restaurante

Logotipo

Ilustración 4 *Logotipo Parmessano*

PARMESSANO
Restaurante

Nota *fuentes Imagen de referencia*

Alcance

Esta recopilación se enfoca exclusivamente en el equipo asignado a la elaboración y distribución de alimentos en la cocina del Restaurante PARMESSANO La Strada, y su contenido se adapta a las dificultades y requerimientos específicos de la empresa.

Participantes

Jefe de cocina

Personal de cocina.

Glosario

Abastecer - Suministrar o proporcionar lo necesario para el mantenimiento o funcionamiento adecuado de una persona o entidad.

Adquisición - Acto de obtener o conseguir algo específico.

Checklist - Lista de verificación que contiene los elementos a revisar o controlar.

Despacho - Lugar donde se distribuyen o entregan mercancías.

Inventario - Relación organizada de los bienes o activos pertenecientes a una persona, empresa o institución.

Proveedor - Entidad o empresa encargada de suministrar los productos o servicios necesarios a otra entidad o persona.

Registro - Documento oficial donde se registran eventos o información relevante de forma permanente.

Requisición - Documento utilizado para solicitar un bien o servicio específico.

Stock - Conjunto de productos o mercancías almacenados para su posterior venta o uso.

Tabla 1*Para ingresar a la cocina*

ACTIVIDAD	PROCEDIMIENTO
HIGIENE DE MANOS	Antes de iniciar cualquier tarea, lavar las manos y antebrazos utilizando un desinfectante. Cepillar las manos y uñas. Enjuagar con agua. Secar utilizando toallas de papel de un solo uso.
FRECUENCIA DEL LAVADO DE MANOS	Antes de comenzar cualquier actividad. Después de usar el baño o vestidores. Tras manipular envases, embalajes, desechos y alimentos crudos. Después de peinarse o sonarse la nariz. Antes de manipular utensilios higienizados.
UTILIZACIÓN DE UNIFORMES	Antes de empezar y hasta finalizar la jornada laboral, se deberán llevar uniformes limpios adecuados a las funciones asignadas. Todos los empleados deben usar gorros o bandanas.
PRÁCTICAS DE HIGIENE CORRECTAS	Durante la preparación de alimentos, se recomienda evitar el uso de joyas, anillos y relojes. Probar los

HIGIENE PERSONAL


alimentos utilizando utensilios de un solo uso. Abstenerse de fumar o comer. Evitar toser, gritar, hablar o estornudar sobre los alimentos. No mezclar la ropa de trabajo con los alimentos.






Mantener una higiene adecuada en todo momento. Realizar un baño diario antes de comenzar las labores. Los hombres deben llevar el cabello corto y estar rasurados. Las uñas no deben llevar esmalte y deben estar cortas. Mantener una buena higiene bucal. Evitar el uso excesivo de perfumes y utilizar maquillaje suave. No salir del establecimiento con la ropa de trabajo.



Nota Elaboracion propia

Indumentaria apropiada para el personal empleado en el restaurante Parmessano la strada.

Tabla 2
indumentaria

Bandana	
---------	--

<p>Malla protectora</p>	
<p>Camiseta blanca</p>	
<p>Chaqueta</p>	
<p>Pantalón blanco</p>	
<p>Medias blancas</p>	

Zapato antideslizante	
Delantal blanco desechable	

Nota Fuente: Elaboración propia.

Lavado de manos

Las personas que están involucradas en la manipulación de alimentos deben realizar el lavado de manos después de llevar a cabo las siguientes actividades:

Utilizar el servicio sanitario.

Manejar alimentos crudos (antes y después).

Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.

Estornudar, toser o utilizar un pañuelo de papel o tela.

Fumar, comer, beber o masticar chicle.

Manipular productos químicos que puedan comprometer la seguridad de los alimentos.

Descartar basura o desperdicios.

Tocar la vestimenta o el delantal.

Manipular cualquier otro objeto que pueda contaminar las manos, como utensilios no higienizados, superficies de trabajo o paños de limpieza.

Ilustración 5
Correcto lavado de manos



Nota fuente Diversey, 2018

Zona de conservación y almacenamiento de productos.

Recibo de provisiones:

Encargado: Asistentes de cocina

El propósito de esta sección es verificar que los artículos enviados por el proveedor coincidan precisamente con lo solicitado, tanto en calidad como en cantidad. Posteriormente, se

procede a la distribución a las distintas áreas de almacenaje, generando la documentación pertinente para su supervisión.

Procedimientos

Es necesario confirmar que las cantidades necesarias de alimentos sean las adecuadas.

Se debe asegurar que los alimentos se encuentren en óptimas condiciones de seguridad alimentaria:

Temperatura adecuada durante el transporte.

Productos con etiquetado apropiado.

Productos sellados adecuadamente.

Envases sin daños evidentes.

Tabla 3

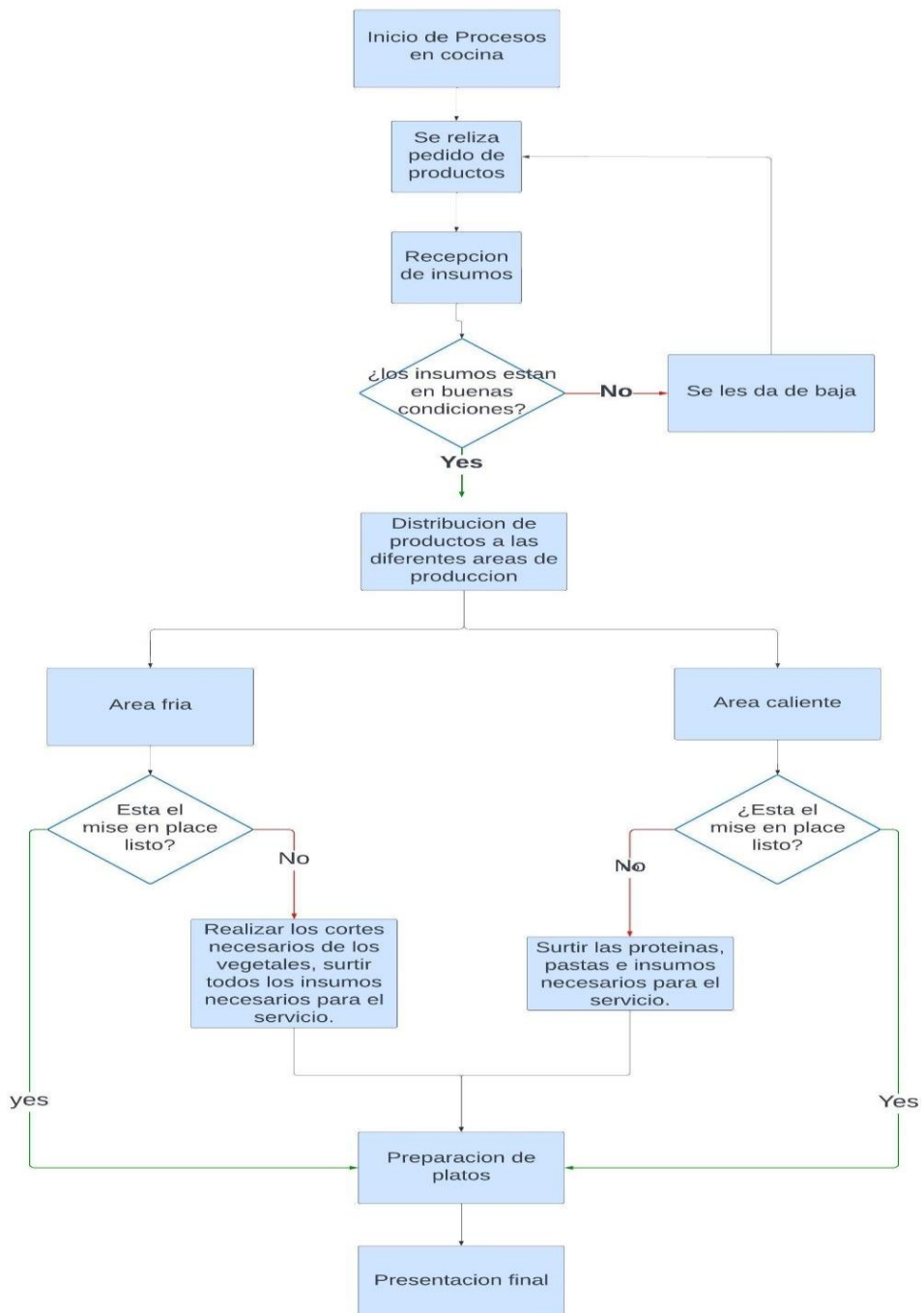
Temperaturas adecuadas

PRODUCTO ALIMENTICIO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
Productos congelados	0 a -18 °C
Productos refrigerados	0 a 5°C

Nota fuente elaboración propia

Diagrama de flujo zona de procesos

Ilustración 6
Diagrama de flujo zona de procesos






Nota fuente


elaboración propia



Criterios de aceptación o rechazo, materias primas, proteínas.

Tabla 4
Criterios de aceptación proteínas

PRODUCTO	EMPAQUE	PRESENTACION	CUALIDADES	CRITERIOS DE RECHAZO	IMAGEN
SOLOMITO	Al vacío por 10 unidades Refrigerado	Filete corte medallón grueso 140gr	Tonalidad roja brillante, corte uniforme	Alteración de olor, tonalidad oscura, azul o morada, falta de peso, corte irregular, daño o fisura en embalaje, mala rotulación, contaminación física o química.	

POLLO	Al vacío por 10 unidades Refrigerado	Filete corte mariposa grueso 140gr	Color rosado/crema claro, corte mariposa uniforme, sin hueso ni cartílagos	Alteración de olor, tonalidad amarilla o blanca, falta de peso, corte irregular, daño o fisura en embalaje, mala rotulación, contaminación física o química.	
ROBALO	Bolsa por 10 unidades Congelado	Filete corte plano 120gr	Color blanco/rosado, corte largo y delgado, producto sin piel, sin espinas, sin escamas.	Alteración del olor, tonalidad café, falta de peso, corte irregular, presencia de escamas o	

				<p>espinas, daño o fisura en embalaje, mala rotulación, contaminación física o química.</p>	
<p>SALMON FRESCO</p>	<p>Bolsa por 5 unidades empaque individual</p> <p>Con gelado</p>	<p>Corte largo y grueso 170gr</p>	<p>Color rosado/naranja oscuro, producto con piel, sin espinas, sin escamas.</p>	<p>Alteración de olor, tonalidad blanca, falta de peso, presencia de escamas o espinas, daño o fisura en embalaje, mala rotulación, contaminación física o química.</p>	

CALAMAR	Bolsa Congelado	Anillos circulares	Producto crudo, de tonalidad crema-blanca.	Producto muy quebrado, tamaño pequeño o fisura en embalaje, mala rotulación, contaminación física o química.	
CAMARONES	Bolsa por 20 porciones, 10 unidades para cada porción. congelado	Porción por 90gr	Color gris claro, producto sin vena digestiva	Alteración de olor, falta de peso, presencia de vena, daño o fisura en embalaje, mala rotulación, contaminación	


				n física o química.	
--	--	--	--	---------------------	--



Nota fuente elaboración propia



Criterios de aceptación o rechazo, materias primas, fruiter.



Tabla 5


Criterios de aceptación fruiter



PRODUCTO	COLOR	ASPECTO	TAMAÑO	EMPAQUE	CRITERIOS DE RECHAZO	IMAGEN
AGUACATE PAPELILLO	Verde, claro, oscuro e intenso.	Fruta de contextura gruesa, pulpa de color verde brillante con textura suave y aceitosa.	25-28cm circunferencia.	Unidad individual	Presencia de enfermedades en la piel, pudriciones, cascara muy blanda que sede al tacto, magulladuras, contaminación física química o plagas.	

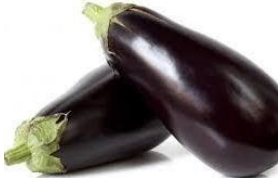

AJI DULCE	Rojo cereza uniforme intenso brillante	Textura firme y lisa	5-8 cm largo	Embolsado máximo 2 kilos por bolsa	Piel rugosa, color verdoso, perforaciones en la piel, magulladuras , contaminación física química o plagas.	
AJO	Blanco cremoso	Cabeza compacta con gajos de textura seca y escamosa, sin tallo ni raíz.	5-7 cm diámetro	Embolsado máximo 1 kilo por bolsa	Piel blanda, demasiado escamosa, no debe tener presencia de raíz o brotes verdes, tonalidades marrones en los gajos.	


<p>CEBOLLA BLANCA</p>	<p>Color verde claro alrededor del pedúncul o superior y blanco en el resto</p>	<p>Textura lisa y firme</p>	<p>23-25cm circunferenci a, 135-150 gr unidad</p>	<p>Embolsado máximo 1 kilo por bolsa</p>	<p>Quemaduras en la piel, mohosidad, magulladuras , presencia de raíz, piel escamosa, contaminació n física química o plagas.</p>	
<p>CHAMPIÑÓ N ENTERO</p>	<p>Color blanco, poca presencia de tierra</p>	<p>Hongo de textura porosa y tallo grueso</p>	<p>4.5-5 cm diámetro</p>	<p>Bandeja cerrada 1 kilo</p>	<p>Presencia de magulladuras , mohosidad, exceso de tierra o tonalidades marrones por suciedad, tamaño inferior a 4- 3cm o superior a 5-</p>	

					6cm, contaminación física química o plagas.	
PEREJIL CRESPO	Verde oscuro	Rugoso, esponjoso		Embolsado máximo 1 kilo por bolsa	Hojas marchitas, agujereadas, rotas o amarillas por quemadura, marrón por exceso de humedad, pedúnculo ennegrecido por exceso de humedad.	
RUGULA RAÍZ	Verde claro	Hojas cortas y pequeñas, tallo		Embolsado máximo 1 kilo por bolsa	Hojas marchitas, agujereadas, rotas o amarillas por	

		delgado y corto			quemadura, marrón por exceso de humedad, contaminación física, química o plagas.	
TOMATE CHERRY	Color rojo intenso, uniforme	Liso brillante, firme al tacto	Circunferencia 2-2.5 cm, peso máximo 10 gr	En malla máximo 1 kilo	Excesivamente madura o grande, tonalidades verdes, magulladuras o perforaciones en la cascara, contaminación física química o plagas.	

<p>TOMATE</p> <p>CHONTO</p>	<p>Color</p> <p>rojo</p> <p>intenso</p> <p>uniforme</p>	<p>Liso</p> <p>brillante,</p> <p>firme al</p> <p>tacto.</p>	<p>8-15 cm</p> <p>circunferenci</p> <p>a</p>	<p>Embolsado</p> <p>máximo 2</p> <p>kilos por</p> <p>bolsa</p>	<p>Excesivamen</p> <p>te madura o</p> <p>grande,</p> <p>tonalidades</p> <p>verdes,</p> <p>magulladuras</p> <p>o</p> <p>perforaciones</p> <p>en la cascara,</p> <p>contaminació</p> <p>n física</p> <p>química o</p> <p>plagas.</p>	
<p>ZANAHORI</p> <p>A</p>	<p>Naranjad</p> <p>o</p> <p>uniforme</p>	<p>Textura</p> <p>opaca,</p> <p>firme</p>	<p>15-20cm</p> <p>largo</p>	<p>Embolsado</p> <p>máximo 2</p> <p>kilos</p>	<p>Excesivamen</p> <p>te madura o</p> <p>grande,</p> <p>tonalidades</p> <p>verdes,</p> <p>magulladuras</p> <p>o</p> <p>perforaciones</p> <p>en la cascara,</p> <p>contaminació</p>	





					n física química o plagas.	
BERENJEN A	Color morado intenso uniforme	Liso brillante y firme	7-10 cm diámetro	unidad	Excesivamen te maduro o blando al tacto con tonos marrón, magulladuras o perforaciones en la cascara, contaminació n física química o plagas.	
CILANTRO	Verde oscuro intenso	No muy largo, poca presencia de raíz		Embolsado máximo 1 kilo por bolsa	Hojas muy marchitas, amarillas, hojas marrones por exceso de	





					humedad, suciedad o exceso de tierra en raíz.	
ESPINACA BOGOTANA	Verde oscuro intenso, lila en la raíz	Hojas grandes y anchas, tallos delgados y cortos	Ramas de 40-45 cm largo	Embolsado , máximo 1 kilo por bolsa	Hojas muy cortas, marchitas, agujereadas, rotas, amarillas, zonas ennegrecidas por exceso de humedad, contaminación física química o plagas.	

Nota fuente elaboración propia

*Cortes utilizados***Tabla 6**
Cortes

PRODUCTO	CORTES	FOTO
ZANAHORIA	Bastones	 A photograph showing several bright orange carrot sticks cut into uniform, elongated pieces, piled together on a white background.
CEBOLLA	Brunoise	 A photograph showing a pile of finely chopped white onion pieces on a wooden cutting board. A knife is visible in the background, partially cutting through the onion.
AJÍ DULCE	Brunoise	 A photograph showing a pile of finely chopped red and orange sweet pepper pieces on a wooden cutting board.

<p>AJO</p>	<p>Brunoise</p>	
<p>TOMATE CHONTO</p>	<p>Cubos</p>	
<p>QUESO FETA</p>	<p>Cubos</p>	
	<p>Mitades</p>	

TOMATE CHERRY		
CEBOLLA MORADA	Plumas	
ESPINACA	Chiffonade	
LIMÓN	Cascos	
ACEITUNAS	Rodajas	

<p>BERENJENA</p>	<p>Tajadas</p>	
<p>CHAMPIÑONES</p>	<p>Gajos</p>	
<p>PEREJIL</p>	<p>Hache</p>	
<p>CILANTRO</p>	<p>Hache</p>	

Nota fuente elaboración propia

Definición de los cortes

Corte brunoise: Sirve para cortar las verduras en pequeños dados de 1 a 3 milímetros.

Primero se corta en julianas y luego se cortan las tiras en dados pequeños.

Corte chiffonade: Este tipo de corte es utilizado en grandes hojas. Son tiras largas e irregulares de aproximadamente 1 a 3 mm de grosor se aplica a todas las hojas verdes las cuales se enrollan para cortarla.

Corte en pluma o Emince: Es un corte fino y largo. Se usa generalmente para cebollas.

Corte en bastones: Son cortes que van de 8mm hasta 1cm de grosor por 5cm de largo.

cascos, cuartos o gajos: Se obtiene cuando se corta en cuartos, en sextos y octavas partes una fruta o verdura redondeada en partes iguales.

Hache: muy empleado con hierbas aromáticas (pero no solamente), cortando el montón en todas direcciones con movimientos continuos para obtener un picado fino.

El Rodelle o Rodajas: es un corte de piezas cilíndricas de 1 cm a 3 cm.

Cubos: Usualmente se hacen cortando, primero, el alimento en bastones y luego estos se dividen en los cubos. Se suele hablar de tres tamaños:

Grandes: las medidas de ancho, largo y profundidad son de unos 2 centímetros.

Medianos: alrededor de 1.5 centímetros.

Pequeños: unos 5 milímetros de cada medida.

Limpieza y desinfección

Tabla 7
Detergentes y desinfectantes

DETERGENTES Y DESINFECTANTES		
PRODUCTO	VIDA UTIL	CONDICIONES IDEALES
<p>SOLUCION FINAL STEP</p> <p>Desinfectante general</p> <p>(lunes, miércoles, jueves, sábado y domingo)</p>	24 horas	<p>Dosificado 1.9ml/litro de agua potable.</p> <p>Preparación 1: contenedor plástico para inmersión.</p> <p>Preparación 2: aplicación en atomizador.</p>
<p>SOLUCION SUMA EDEN</p> <p>Huevos, enlatados, material de empaque, frutas y verduras.</p> <p>Desinfectante general de choque (martes y viernes)</p>	8 horas	<p>Dosificado 1ml/litro de agua potable.</p> <p>Preparación 1: contenedor plástico para inmersión.</p> <p>Preparación 2: aplicación en atomizador.</p>
<p>DIVOSAN</p> <p>HYPOCLORITE</p>	12 horas	<p>Dosificado 5ml/litro de agua potable.</p>

Traperos, escobas, tablas para picar, paños, baños, paredes bajas.		Preparación: contenedor plástico.
SOLUCION DE ULC Detergente multipropósito general.	48 horas	Dosificado 50ml/litro de agua potable. Preparación: contenedor plástico.
SOLUCION DE SUMA GRILL Detergente de grasa carbonizada.	48 horas	Dosificado 100ml/100ml de agua potable. Preparación: atomizador.

Nota fuente elaboración propia

Notas:

Todos los detergentes y desinfectantes, al igual que las soluciones preparadas deben:

*tener su etiqueta. Además de contener el sticker de trazabilidad para el control de la vida útil establecida. Al mismo tiempo permanecer cerrado cuando no están en uso.

*Almacenar en el área establecida, esta área debe estar identificada, organizada, señalizada y aireada. No podrán almacenarse en la cocina o bar, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas e insumos.

*usarse según las recomendaciones técnicas del aliado (ficha técnica, hoja de seguridad)

Desinfección de verduras

Ilustración 7 Desinfección de verduras



Nota fuente elaboración propia

Separación de residuos

Tabla 8
Separacion de residuos

RECIPIENTE	RESIDUOS
CANECA VERDE	Orgánicos.
CANECA NEGRA	No orgánico, papeles sucios.
CANECA BLANCA	Papel limpio, comandas, vidrio, cartón, plástico.

Nota fuente elaboración propia

Ilustración 8
Recipientes de residuos



Nota fuente elaboración propia

Resultados obtenidos

Como profesional en formación y aplicando las habilidades adquiridas durante mi trayectoria educativa, se lleva a cabo una evaluación inicial utilizando la metodología DOFA. El objetivo es identificar las debilidades, oportunidades de crecimiento, así como las fortalezas y amenazas presentes en los procesos de la organización. Basándome en esta evaluación, se elabora una guía de procedimientos que refleja los estándares y prácticas óptimas en el ámbito culinario, ofreciendo así una herramienta integral y práctica para el equipo.

A continuación, se muestra la representación visual de la matriz FODA correspondiente.

Ilustración 9
DOFA



Impactos esperados

Con esta guía de procedimientos se pretende proporcionar a los auxiliares de cocina una herramienta clave para comprender y ejecutar los procedimientos básicos pero esenciales en la cocina del restaurante Parmessano La Strada. Esto garantizará una operación fluida y eficiente, manteniendo altos estándares de calidad en cada plato servido. Además, la guía fomentará la consistencia en la preparación de alimentos, lo que contribuirá a la satisfacción del cliente y a la reputación general del restaurante.

Conclusiones

La realización de prácticas en el restaurante Parmessano La Strada ha sido sumamente enriquecedora para mi desarrollo profesional. He tenido la oportunidad de aprender de primera mano los procedimientos y estándares de calidad en una cocina profesional. Estas prácticas me han aportado una comprensión profunda de los aspectos prácticos y operativos de la cocina, así como habilidades prácticas invaluable. Además, la realización de este trabajo, elaborando la guía de procedimientos, ha sido un paso crucial en mi formación. Me ha permitido aplicar los conocimientos adquiridos durante las prácticas y consolidarlos en un recurso tangible y útil. Esta experiencia ha fortalecido mi capacidad para trabajar de manera organizada, comunicarme efectivamente con colegas y adaptarme a los requisitos específicos del entorno laboral. En resumen, tanto las prácticas en el restaurante como la realización de este trabajo han sido fundamentales para mi crecimiento profesional y mi preparación para enfrentar los desafíos futuros en el campo culinario.

Referencias

- Admendáriz, J. (2013). *Procesos de Preelaboración y Conservación en cocina*. España: Paaraninfo S.A.
- Archila, A. (2011). *¿Por qué Normalizar Beneficia la Industria?* MM, 5(1), 83.
- Bravo, J. (2009). *Gestión de procesos*. Chile: Evolución S.A.
- Burger, M.D., Oosthuizen, G.A., Oberholzer, J.F., De Wet, P., & Ras, C.I. (2017). *Strategies to Standardise Bamboo for Manufacturing Process Chains*. *Procedia Manufacturing*, Volume 8, Pages 330-337. doi: 10.1016/j.promfg.2017.02.0
- Cuatrecasas, L. (2010). *Gestión Competitiva de Stocks y Procesos de Producción*. Barcelona: Gestión 2000 S.A.
- García, R. (2010). *Ingeniería de Métodos Estándares y Diseño del Trabajo*. México: Freivalds.
- Gutiérrez, C. L.; Ibáñez Ibáñez, M. R. (2020). *Lean Six Sigma y su importancia en la gestión de cadenas de suministro en las pymes en tiempos de COVID 19*. *Revista de Investigación Multidisciplinaria CTSCAFE*. 2021. 5(15). [citado 14 de marzo de 2020]. Disponible en: <http://www.ctscafe.pe/index.php/ctscafe/article/view/162>
- Lay-De-León, R., N, Acevedo-Urquiaga, A., J y Acevedo-Suárez, J.,A. (2022). *Guía para la aplicación de una estrategia de mejora continua*. *Ingeniería Industrial*, 43(3), 30-48. Epub 11 de noviembre de 2022. Recuperado en 04 de marzo de 2023, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59362022000300030&lng=es&tlng=es.

Naranjo, E. (2010). *Caracterización de la gestión en las empresas públicas*. Revista Politécnica, 29, 18-28

Rai, c; et al. (2020) *Implementation of 5S Tools in Bottling Industry to Improvement of Productivity*, *International Journal for Research in Applied Science & Engineering Technology*, doi:<https://doi.org/10.22214/ijraset.2020.31992>

Randhawa, j. s. ahuja, i. s. (2016) *Empirical investigation of contributions of 5S practice for realizing improved competitive dimensions*. *International Journal of Quality & Reliability Management*. 35(3):779-810. [citado 18 de enero de 2018]. Disponible en: doi: 10.1108/IJQRM-09-2016-0163

Torres, P., Pérez, A., Marmolejo, L. F., Ordóñez, J. A., & García, R. E. (2010). *Una mirada a la agroindustria de extracción de almidón de yuca, desde la estandarización de procesos*. Revista EIA, (14), 23-38.

Tortorella, G. L. et al. (2018). *Lean manufacturing implementation: leadership styles and contextual variables*. *International Journal of Operations & Production Management*, 38(5):1205-1227. [citado 18 de enero de 2018]. Disponible en: 10.1108/IJOPM-08-2016-0453.