

**Aplicación de un nuevo menú en Mao's café, adaptado a las necesidades y condiciones  
del establecimiento**

Pablo Andrés Osorio Castrillón

Universidad Católica Luis Amigó

Medellín, 2023

Lina Marcela Suárez Restrepo

## Tabla de contenido

1. Introducción.....	8
2. Presentación de la agencia.....	9
2.1 Visión.....	9
2.2 Misión.....	9
2.3 Logo.....	9
2.4 Eslogan.....	10
2.5 Matriz DOFA.....	10
3. Planteamiento del problema.....	12
4. Pregunta problematizadora.....	13
5. Justificación.....	14
6. Objetivos.....	15
6.1 Objetivo general.....	15
6.2 Objetivos específicos.....	15
7. Cronograma de actividades.....	16
8. Metodología.....	16
8.1 Búsqueda de preparaciones.....	16
8.2 Estandarización.....	16
8.3 Diseño del menú.....	17
8.4 Registro de ventas.....	17
9. Resultados.....	18
9.1 Menú antiguo.....	18
9.2 Nuevos productos.....	19
9.3 Estandarización.....	26
9.3.1 Ingredientes.....	26
9.3.2 Comida caliente.....	28
9.3.3 Postres.....	31
9.3.4 Bebidas variantes del café.....	33

9.3.5 Bebidas frías y con alcohol.....	36
9.3.6 Rotulación.....	38
9.4 Menú nuevo.....	39
9.5 Registros de ventas desde el 1 julio hasta el 18 de septiembre.....	42
9.6 Registro de ventas desde el 19 de septiembre hasta el 19 de octubre.....	44
6.7 Registro de ventas mensuales.....	46
10. Conclusión.....	47
11. Referencias.....	48
12. Tabla de anexos.....	49

## Tabla de Figuras

Figura 1. Logo Mao´s café .....	9
Figura 2. Matriz DOFA de Mao´s café .....	10
Figura 3. Menú antiguo de Mao´s café .....	18
Figura 4. Quesadillas Mao´s .....	19
Figura 5. Brunchetas Pulled pork .....	19
Figura 6. Coctel Cerezada de café .....	20
Figura 7. Coctel verano verde .....	20
Figura 8. Coctel Tentación de Lyche .....	21
Figura 9. Coctel Lemmon Coffe .....	21
Figura 10. Coctel Strong orange .....	21
Figura 11. Brunchetas pepperoni cheese .....	22
Figura 12. Brunchetas Honey .....	22
Figura 13. Postre Canela cream .....	22
Figura 14. Postre Brownie con helado .....	22
Figura 15. Panini de carnes maduradas .....	23
Figura 16. Panini de Pollo .....	23
Figura 17. Postre Parfait de torta .....	24
Figura 18. Capuchino con crema de whisky .....	24
Figura 19. Moccacino modificado .....	25
Figura 20. Capuchino de coco modificado .....	25
Figura 21. Malteada modificada .....	25
Figura 22. Estandarización del pollo .....	26
Figura 23. Estandarización del pulled pork .....	27
Figura 24. Estandarización Guacamole .....	27
Figura 25. Estandarización Salsa de la casa .....	27
Figura 26. Estandarización Pre cocción cerdo .....	28
Figura 27. Estandarización Pre cocción pollo .....	28
Figura 28. Estandarización Brunchetas pulled pork .....	29
Figura 29. Estandarización Quesadills Mao´s .....	29
Figura 30. Estandarización Panini de pollo .....	30
Figura 31. Estandarización Quesadilla 3 quesos .....	30
Figura 32. Estandarización Panini carnes maduradas .....	31

Figura 33. Estandarización Brunchetas pepperoni Cheese .....	31
Figura 34. Estandarización Brunchetas Salami .....	32
Figura 35. Estandarización Brunchetas Honey .....	32
Figura 36. Estandarización de Torta con helado .....	33
Figura 37. Estandarización Brownie con helado .....	33
Figura 38. Estandarización Canela Cream .....	33
Figura 39. Estandarización Parfait de torta .....	34
Figura 40. Estandarización capuchino tradicional .....	34
Figura 41. Estandarización capuchino amaretto .....	35
Figura 42. Estandarización capuchino crema de whisky .....	35
Figura 43. Estandarización capuchino de coco .....	36
Figura 44. Estandarización capuchino de vainilla .....	36
Figura 45. Estandarización mocaccino .....	37
Figura 46. Estandarización café dalgona .....	37
Figura 47. Estandarización café frappé .....	38
Figura 48. Estandarización de maleada .....	38
Figura 49. Estandarización de soda saborizada .....	39
Figura 50. Estandarización de cold brew saborizado .....	39
Figura 51. Estandarización de cerezadade café .....	39
Figura 52. Estandarización de verano verde .....	40
Figura 53. Rotulación de alimentos elaborado .....	40
Figura 54. Nuevo menú .....	41
Figura 55. Comparación entre unidades vendidas sin menú y vendidas con menú en Mao's café .....	47

**Tabla de tablas**

Tabla 1. Productos que se añadieron en julio a la oferta de Mao's café .....	45
Tabla 2. Productos que se añadieron en agosto a la oferta de Mao's café .....	45
Tabla 3. Productos que se añadieron en septiembre a la oferta de Mao's café .....	46
Tabla 4. Productos finales del menú de Mao's café .....	47
Tabla 5. Ventas mensuales de lo que lleva abierto Mao's café .....	48

## **Aplicación de un nuevo menú en Mao's café, adaptado a las necesidades y condiciones del establecimiento**

### **Resumen**

Debido al fuerte aumento de establecimientos de café, cada vez es más complicado mantener un negocio de este tipo por la abrumadora competencia, siendo necesario crear algún elemento diferenciador que lo distinga de otros negocios, no limitarse a la simple oferta que maneja un café común, se deben proponer cosas nuevas y que llamen la atención de los clientes. La siguiente investigación presenta como fue la aplicación de un nuevo menú en Mao's café, un negocio nuevo dentro del mercado del café, el cual no contaba con los suficientes conocimientos para diseñar un menú y crear preparaciones, por lo que terminaron ofreciendo una oferta muy limitada y simple. Por lo tanto, se recurrió a crear y estandarizar nuevas preparaciones que pudieran potencializar los ingresos de Mao's café, además de llamar la atención de la clientela, ofreciéndoles un nuevo menú con productos creados únicamente para el establecimiento. Con la aplicación de este menú, con productos nuevos, se generó un gran cambio en las ventas de Mao's café.

### **Palabras clave**

Café, Creación, Estandarizar, Menú, Preparaciones.

**Abstract**

Due to the strong increase in coffee establishments, it is increasingly difficult to maintain a business of this type due to the overwhelming competition, making it necessary to create some differentiating element that differentiates it from other businesses, not limiting itself to the simple offer that a common coffee handles, it is They must propose new things that attract customers' attention. The following investigation presents how the application of a new menu was in Mao's café, a new business within the coffee market, which did not have enough knowledge to design a menu and create preparations, so they ended up offering an offer extremely limited and simple. Therefore, we resorted to creating and standardizing new preparations that could boost the income of Mao's Café, in addition to attracting the attention of customers, offering them a new menu with products created solely for the establishment. With the application of this menu, with new products, a momentous change was generated in Mao's coffee sales.

**Keywords**

Coffee, Creation, Standardize, Menu, Preparations.

## 1. Introducción

Mao's Café fue un establecimiento que no contó con un debido asesoramiento al momento de diseñar su menú y espacios, por lo que terminó ofreciendo una oferta muy limitada de productos, dificultando la preparación de algunas preparaciones debido a la mala adecuación de los espacios que no estaban conformes a las normativas de diseño de cocina.

La aplicación de un nuevo menú permitió que Mao's café se abriera a nuevos horizontes dentro de la oferta gastronómica y que no se limitara solo al café. Mejoraría considerablemente las ventas, ya que las nuevas preparaciones atraerían la atención de nuevos clientes curiosos, lo que generaría un voz a voz de recomendaciones que permitiría más visitas en un futuro (Andrade, 2021). Además, se recurrió a la estandarización de los productos nuevos que se iban a ofrecer, creando así recetas estándar que pudieran permitir un orden adecuado de las preparaciones y de los ingredientes que usan (Ramírez, 2010).

Por estos motivos se propuso aplicar un nuevo menú que se adaptara a sus necesidades de espacio y equipos, permitiendo ofrecer productos buenos e interesantes, los cuales fueran de fácil elaboración y almacenamiento, que permitieran poco a poco generar en Mao's café fama de ser un negocio que prepara excelente café con comida deliciosa que no se encuentra en ninguna otra zona cercana. Este nuevo menú hizo de Mao's café un nuevo sitio más ordenado y seguro de lo que ofrece, ofreciendo productos de calidad que permitieron que sus ventas y visitas aumentara.

## **2. Presentación de la agencia**

Mao's café es un establecimiento ubicado en el barrio mesa, Envigado - Antioquia, exactamente en la Cra 33# 38A sur- 64. Se inaugura el 28 de abril de 2023, se especializa en café y todo lo relacionado con dicho tema, como cafeteras, tipos de café, molinos, cafés de origen y de especialidad. Además, ofrece gran variedad de productos, como pastelería, repostería, cocteles y otros productos artesanales. Mao's café es un espacio donde se quiere mostrar y enseñar la cultura del café, fomentando cafeteros locales, emprendimiento de repostería, pastelería, chocolatería, entre otros.

### ***2.1 Visión***

Mao's café será un punto de referencia, en el barrio mesa de Envigado, para consumir y comprar café orgánico de calidad, con un ideal de ser un establecimiento donde todos sus productos sean artesanales, generando una impresión de excelencia en su buen servicio, tanto en lo que prepara y como en lo que vende, a la vez será considerado un sitio agradable donde se podrá tomar un buen café, generar un rato agradable o aprender sobre la cultura de café.

### ***2.2 Misión***

Mao's café pretende enseñar sobre la cultura del café, fomentando su consumo adecuado, creando experiencias únicas entre el café/cliente, pasando el amor y pasión que se tiene sobre el café a los comensales.

### ***2.3 Logo***

El logo de Mao's café, que se puede apreciar en la Figura 1, está conformado por la plata del café, la cual representa la pureza y calidad de producto, y una taza de café, que hace referencia a los productos que se ofrecen, estas dos formas combinadas conforman el ideal

del establecimiento, ofrecer productos naturales y artesanales, lo cual se interpreta como: “De la plata del café a tu taza de café”.



Figura 1. Logo Mao's café.

#### ***2.4 Eslogan***

El eslogan de Mao's café es: “Una experiencia diferente”. Este surge de querer fomentar la cultura del café y romper con el estereotipo del “tinto”, dando a conocer lo que es el café “real” y todas sus características, romper lo que es el típico café aguado y queda, mostrando lo que es verdadero café y todas sus bebidas variantes.

#### ***2.5 Matriz DOFA***

Mao's café era un establecimiento nuevo que no llevaba mucho tiempo dentro del mercado y no contaba con reconocimiento ni fama que atrajera nuevos clientes, su oferta era

muy limitada, sus preparaciones eran muy desordenadas, no contaba con espacios aptos para cocinar y no aprovechaban bien sus recursos. Esta idea surgió de aprovechar bien los recursos de Mao's café generando un nuevo menú con una oferta más variada, aprovechando los ingredientes y equipos que tenían disponibles para crear productos nuevos y propios del local, dando más imagen y veracidad a su eslogan.



Figura 2. Matriz DOFA de Mao's café.

### 3. Planteamiento del problema

Actualmente, los establecimientos de café están generando mucha fama, haciendo que se generen nuevas aperturas de este tipo negocios, provocando que sea más complicado mantener esta categoría de locales, ya que la competencia puede opacar cafés con limitados elementos innovadores, siendo necesario emplear o crear un factor diferenciador para evitar ser opacado por otro establecimiento (Peralta, 2017). Mao's café es un negocio nuevo que cuenta con recursos limitados para promocionarse, en donde los espacios y los conocimientos que poseen no son los requeridos para crear productos de calidad e innovadores.

Mao's café no contó con el debido asesoramiento a la hora de diseñar su negocio y menú. En la distribución de los espacios se encuentra una cocina mal diseñada fuera de las normas de calidad de la resolución 2674 de 2013, específicamente los artículos 5,6,7,8,9 y 10. El menú tiene un diseño inadecuado por su distribución con productos que no tienen relación o contradicen la agrupación de las recetas y errores ortográficos (Montes et al, 2019). Además, de no tener un debido protocolo de calidad de los productos, sin claridad sobre la estandarización de sus productos, que tiene como resultado una gran desventaja en los campos organizacionales, financieros y de producción, ocasionando en un futuro posibles problemáticas a Mao's café (Morales & Ordieres, 2005).

El menú de Mao's café presentaba una oferta muy limitada que no satisfacía a gran parte del público, por lo que se empezó a ver necesario una actualización del menú, donde se añadieran nuevos componentes que atrajeran nuevos clientes, ya que un menú con tan poca variedad de opciones puede cansar y aburrir a los consumidores (Chávez, 2023).

Para poder desarrollar un menú para Mao's café se deben tener en cuenta varios factores que posee el establecimiento que pueden dificultar la elaboración y manipulación de

los alimentos (Montes et al., 2019). Por lo tanto, se requiere un adecuado estudio que pueda brindar opciones que sean adecuadas e idóneas para preparar y servir (Salgado & Castro, 2007).

#### **4. Pregunta problematizadora**

¿Cómo se verían afectadas las ventas de Mao's café al implementar un nuevo menú con más oferta?

## **5. Justificación.**

Un nuevo menú podría ser un elemento que permitirá potencializar las ventas y las visitas de personas al establecimiento, ya que podría generar más posibilidades de captar la atención del público al ver el menú, ofreciendo una variedad más amplia de bebidas, comidas, postres, cafés, licores entre otras (Valencia, 2014). Además, hay que tener en cuenta que será un nuevo diseño de menú, donde se presentaran todas las opciones de manera más clara y organizada, con la correcta ortografía y clasificación dentro de las categorías del menú (Chávez, 2023).

Una adecuada organización y estandarización de las recetas traerá efectos beneficiosos para Mao's café, ya que podrían empezar a utilizar proceso de organización integral, se logrará profesionalizar la imagen que se tiene sobre Mao's café, promoviendo una imagen segura y fija de sus preparaciones a los clientes (Jami, 2014). Aplicar la estandarización adecuadamente ayudará a controlar las cantidades de ingredientes de las preparaciones, permitiendo mayor claridad y factibilidad a la hora de elaborar los platillos, generando a su vez un mayor control de los costos, las pérdidas y las ganancias que genera cada producto (Morales & Ordieres, 2005).

La estandarización también permitirá una mejor adaptación al medio laboral cuando se contrate o cambie el personal, mostrando los procesos, ingredientes y técnicas de manera organizada a los nuevos trabajadores, generando un aprendizaje rápido a la vez que seguro de lo que se ofrece en Mao's café (Jami, 2014).

## **6. Objetivos**

### ***6.1 Objetivo general***

Crear un nuevo menú adaptado a las necesidades y condiciones de Mao's café para evaluar su efecto en las ventas.

### ***6.2 Objetivos específicos***

- Proponer preparaciones de café, bebidas alcohólicas y comida caliente para estandarizar y ofrecer en Mao's café.
- Diseñar menú con productos nuevos y de fácil elaboración, adecuados a los recursos disponibles en Mao's café.
- Analizar la aceptación de los nuevos productos en Mao's café por medio de un registro de ventas.

## 7. Cronograma de actividades

Actividades	Julio	Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre			
	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Crear nuevas preparaciones	x	x	x	x													
Aplicar estandarización a recetas			x	x	x	x	x										
Diseñar el menú				x	x	x	x										
Registrar las ventas		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
Elaboración de informe final												x	x	x	x		
Sustentación del proyecto																	x

## 8. Metodología

### 8.1 Búsqueda de preparaciones

Para elaborar dicha investigación se recurrió a cafeterías locales de Envigado, así como a tendencias en redes sociales sobre cafés, donde se analizaron las preparaciones que llamaron más la atención del público. También, donde se observó cuáles se encuentran en los cafés vecinos de la ciudad. Después de analizar se propusieron nuevas recetas que pudieran ser efectivas para el negocio, las cuales deberían cumplir con las condiciones de que sean de fácil elaboración y almacenamiento.

### 8.2 Estandarización

Al tener las recetas seleccionadas se les aplicó una estandarización a aquellos productos donde se consideró necesario, ya fueran de las preparaciones antiguas o de las nuevas, esto con el fin de tener un control y seguimiento adecuado de las recetas (Jami,

2014). También, se planeó modificar preparaciones antiguas para volverlas más atractivas e interesantes para el público, modificando a su vez el proceso de elaboración y el precio final.

La estandarización debía determinar procesos adecuados y que beneficiaran a Mao's café en la recepción y manipulación de los alimentos, a la vez de que necesito emplear un mecanismo de rotulación a alimentos para tener un control seguro de la idoneidad de los productos y mantener un orden en los productos que se almacenan (Jami, 2014).

### ***8.3 Diseño del menú***

Con las recetas estandarizadas se lanzó una propuesta para el nuevo diseño del menú. La propuesta contenía todos los productos nuevos, clasificación, correcta escritura, orden y precio. Posteriormente, fue enviado a la diseñadora de Mao's café, Elizabeth Ríos, para adaptar el diseño anterior a los nuevos productos con el software de Adobe Photoshop. Finalmente, se mandaron a imprimir 5 modelos en papel barnizado.

### ***8.4 Registro de ventas***

Se llevarán a cabo dos 2 registros de ventas, el primero desde el 1 de julio hasta el 18 de septiembre. En este momento, el menú no estaba todavía físicamente, pero ya varios productos se habían empezado a vender para evaluar su aceptabilidad, por que lo que se sacaron registros entre estos meses para evaluar y comparar con las ventas finales.

El segundo registro fue desde el 19 de septiembre hasta el 19 de octubre, cuando el menú ya se encontraba físicamente en el establecimiento y los clientes pueden interactuar con él sin la necesidad de explicarlo verbalmente.

Todos los registros de ventas se hicieron con el software de módulo administrativo que emplea Mao's café, el cual se llama "a2 administrativo básico", de la empresa a2

Colombia. Los datos arrojados por el software fueron: las ventas mensuales de los productos nuevos y las ventas generales del mes.

## **9. Resultados**

### ***9.1 Menú antiguo***

El menú antiguo de Mao's café, el cual representa la Figura 3, presenta varias falencias en los temas de estructuración, ortografía y presentación de productos. Los grupos o sesiones del menú no presentaban relación con los productos que ofrecía en ciertos casos, la descripción de algunos productos eran muy largos e innecesarios, además de que otros elementos estaban mal escritos. Había bastante desorden con la oferta que ofrecían al público, tenían disponibles productos que no estaban dentro de la carta, y algunos de la carta no estaban para venta. Por lo tanto, no tenían un control de lo que ofrecían, lo que generaba malentendidos con los comensales.



Figura 3. Menú antiguo de Mao's café.

Mao's café, además de tener una oferta muy desorganizada, la tenía muy limitada, lo que hacía que personas con ciertos gustos o preferencias no pudieran consumir algo de su agrado dentro del negocio. Otra problemática, era que no vendían productos variados, por lo que llego a cansar a clientes habituales, haciéndolos solicitar nuevas opciones o más oferta disponible.

## 9.2 Nuevos productos

La creación de nuevos productos para Mao's café inicio con la necesidad de ofrecer comida caliente o de sal que pudieran acompañar los productos que se ofrecían en la carta en ese moment. Las preparaciones tenían que ser de fácil elaboración y almacenamiento, además que fueran recetas únicas que no tuvieran otros cafés de la zona, con estas variables en mente se lanzaron 3 productos que pudieran ser efectivos: Pitas Mao's, Quesadilla Mao's (Figura 4)

y Brunchetas Pulled pork (Figura 5). Estos 3 tres productos tuvieron buena acogida por los clientes en las primeras semanas de julio, pero con el pasar de los días, las Pitas Mao's perdieron fuerza al presentar problemas en su almacenamiento, el pan pita no podía almacenarse o dejarse al aire libre por más de 3 días, ya que se colocaba duro y no era posible utilizarlo en las preparaciones, por este motivo fue descartada. Por otro lado, las Quesadillas y las Brunchetas, resultaron ser adecuados tanto en preparación, almacenamiento y en ventas, convirtiéndose así en el pilar para los futuros productos que se iban a crear.



Figura 4. Quesadillas Mao's.



Figura 5. Brunchetas Pulled pork.

Posteriormente, cada semana se propuso la creación de nuevos cocteles que tuvieran café en su composición, aquellas preparaciones que tuvieran buena aceptación por parte de los clientes, medido a través de las ventas que generaban, harían parte del nuevo menú. Esta propuesta dio a la creación varios cocteles, algunos fueron la cerezada de café (Figura 6) y el verano verde (Figura 7), que fueron bien recibidos por los clientes, en cambio, productos como la Tentación Lyche (Figura 8), Lemmon coffe (Figura 9), Bloody orange, Strong orange (Figura 10) y coffred, no fueron bien recibidos por el público, por tanto, no fueron incluidos en el menú final.



Figura 6. Coctel Cerezada de café



Figura 7. Coctel verano verde.



Figura 8. Coctel Tentación de Lyche.



Figura 9. Coctel Lemmon Coffe.



Figura 10. Coctel Strong orange

En agosto, se lanzaron nuevos productos con base en los seleccionados en julio, se creó la Quesadilla 3 quesos, está con la intención de incluir productos sin carne debido a varias peticiones de clientes vegetarianos. Además, se crearon las Brunchetas pepperoni cheese (Figura 11), Brunchetas salami y Brunchetas Honey (Figura 12).



Figura 11. Brunchetas pepperoni cheese.



Figura 12. Brunchetas Honey.

En este mes, se empezaron a crear postres para ofrecer en Mao's café, la idea era que fueran preparaciones fáciles de elaborar y se pudieran aprovechar ingredientes que ya estaban disponibles, por lo que se crearon el Canela cream (Figura 13) y el brownie con helado (Figura 14).



Figura 13. Postre Canela cream.



Figura 14. Postre Brownie con helado.

En septiembre, se colocó a prueba otro producto de comida caliente, ya que se quería tener un poco más de variedad dentro de esta categoría. Viendo la oferta de otros cafés se encontró que el Panini era un producto común en algunos cafés. Afortunadamente, los establecimientos cercados a Mao's café, no ofrecían este tipo de preparación, por lo que se vio como una oportunidad para implementarlo, surgiendo así el Panini de carnes maduradas (Figura 15) y el Panini de pollo (Figura 16), productos que fueron muy acogidos por los clientes y que rápidamente se volvieron los más vendidos.



Figura 15. Panini de carnes maduradas.



Figura 16. Panini de Pollo.

Con los datos que se tenían de los productos que fueron bien recibidos por el público, se empezaron a crear nuevas propuestas que hacían falta, como: bebidas frías, otras opciones de postres, más oferta en preparaciones con café, entre otras. Estas preparaciones fueron el Parfait de torta (Figura 17), el café dalgona, la torta con helado, el sandwich de helado, la crema de café, el Capuchino con crema de whisky (Figura 18) y el Café Frappé, que se añadieron directamente al menú y se empezaron a vender con la llegada de este.



Figura 17. Postre Parfait de torta.



Figura 18. Capuchino con crema de whisky.

También, hubo preparaciones que se modificaron para mejorar su presentación y volverlas más llamativas a la vista o para que tuvieran un mejor sabor. Estas fueron el Moccacino (Figura 19), capuchino tradicional, capuchino de coco (Figura 20), capuchino de vainilla, capuchino amaretto, el chocolate caliente, las malteadas (Figura 21), las sodas y el cold brew.



Figura 18. Moccacino modificado.



Figura 19. Capuchino de coco modificado.



Figura 20. Malteada modificada.

### ***9.3 Estandarización***

Para la estandarización de las preparaciones se procedió a examinar la cantidad de gramaje de cada ingrediente que utiliza en dicha preparación, añadiendo de igual manera, tiempo de preparación, paso a paso de la receta, tipo de plato o cristalería a usar y manera de emplatar. Ninguna receta del menú viejo estaba estandarizada, por lo que sé creo desde cero el modelo de estandarizado.

#### ***9.3.1 Ingredientes***

Primero se estandarizaron aquellas recetas que eran fundamentales para el desarrollo de las demás preparaciones, la cuales fueron: el pollo (Figura 22), el pulled pork (Figura 23), el Guacamole (Figura 24) y la salsa de la casa (Figura 25). Con respecto a las proteínas, era necesario que fueran desmechadas, pero Mao's café al no tener estufa, se hacía imposible hervir el pollo y el cerdo para posteriormente desmecharlo, por lo que este proceso se debía hacer en otro lugar, por lo cual se crearon estandarizaciones para las pre cocciones del cerdo (Figura 26) y del pollo (Figura 27).

Nombre preparación: Pollo  
 Tiempo: 15 minutos  
 Cantidad: 400 gr = 6 porciones

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pollo desmechado	400	Gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se coloca el pollo en el asador eléctrico.</li> <li>2. Se añade la sal, ajo en polvo y cebolla en polvo.</li> <li>3. Se deja cocinar por 5 minutos.</li> <li>4. Se añade la crema de leche y se deja cocinar por 10 minutos.</li> <li>5. Luego de cocinado el producto se almacena en un recipiente con tapa.</li> </ol>
Sal	10	Gr	
Ajo en polvo	20	Gr	
Cebolla en polvo	20	Gr	
Crema de leche	200	MI	

Figura 22. Estandarización del pollo.

Nombre preparación: Pulled pork  
 Tiempo: 10 minutos  
 Cantidad: 400 gr = 6 porciones

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Cañón de cerdo desmechado	400	gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se mezcla el cerdo desmechado con el aceite, la salsa y el azúcar.</li> <li>2. Se coloca a asar en el asador eléctrico por 10 minutos.</li> <li>3. Se retira, se envasa en un recipiente con tapa y se rotula respectivamente.</li> </ol>
Salsa BBQ	100	ml	
Azucar	30	gr	
Aceite	30	ml	

Figura 23. Estandarización del Pulled pork.

Nombre preparación: Guacamole  
 Tiempo: 10 minutos  
 Cantidad: 200 gr = 8 porciones

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Aguacate	1	Und	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se integran todos los ingredientes en un recipiente con tapa.</li> <li>2. Con ayuda de un tenedor o cuchara se machacan y mezclan los ingredientes.</li> <li>3. Cuando estén bien integrados los ingredientes se tapa, se rotula respectivamente y se almacena en nevera.</li> </ol>
Zumo de limon	20	ml	
Sal	10	gr	
Sal de ajo	10	gr	
Cebolla en polvo	10	gr	
Aceite	10	ml	

Figura 24. Estandarización Guacamole.

Nombre preparación: salsa de la casa  
 Tiempo: 10 minutos  
 Cantidad: 400 gr = 20 porciones

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Crema de leche	400	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se integran todos los ingredientes en un recipiente con tapa.</li> <li>2. Se revuelve hasta que toda la mezcla esté homogénea.</li> <li>3. Se rotula respectivamente y se almacena.</li> </ol>
Zumo de limón	20	ml	
Tajín	100	gr	

Figura 25. Estandarización Salsa de la casa.

Nombre preparación: Pre cocción del cerdo  
 Tiempo: 40 minutos  
 Cantidad: 400 gr = 6 porciones

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Cañón de cerdo entero azúcar	500 10	gr gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se ponen a hervir 200 ml de agua con los 10gr de azúcar en una olla.</li> <li>2. Se introduce el cerdo y se deja hervir 40 minutos</li> <li>3. Luego de pasado el tiempo se retira, se desmecha y se deja almacenar en un recipiente tapado.</li> </ol>

Figura 26. Estandarización Pre cocción Cerdo.

Nombre preparación: Pre cocción del Pollo  
 Tiempo: 1 hora  
 Cantidad: 400 gr = 6 porciones

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pechuga de pollo entera sal	1 10	Und gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se ponen a hervir 200 ml de agua con los 10gr de de sal en una olla.</li> <li>2. Se introduce el pollo y se deja hervir 1 hora.</li> <li>3. Luego de pasado el tiempo se retira, se desmecha y se deja almacenar en un recipiente tapado.</li> </ol>

Figura 27. Estandarización Pre cocción Pollo.

### 9.3.2 Comida caliente

Al tener los principales ingredientes de las preparaciones estandarizados se prosiguió a hacerlo con las preparaciones que los emplean, por lo tanto, se estandarizaron las Brunchetas Pulled pork (Figura 28), la Quesadilla Mao's (Figura 29), el Panini de pollo (Figura 30), la Quesadilla 3 quesos (Figura 31) y el Panini de carnes Maduradas (Figura 32).

Nombre preparación: Brunchetas pulled pork

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Plato Grande

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pan de ayuno	2	Tajadas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se parten las dos tajadas de pan de ayuno y se untan con guacamole.</li> <li>2. Se le añade el pulled pork esparcido por todo el pan.</li> <li>3. Se coloco a calentar en el horno tostador por 4 minutos.</li> <li>4. Se presenta en plato grande, y se flamea unos segundos para dorar la presentación.</li> </ol>
Guacamole	20	Gr	
Pulled pork	60	Gr	

Figura 28. Estandarización Brunchetas pulled pork.

Nombre preparación: Quesadilla Mao's

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Platos a utilizar: Plato Grande y salsero.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Tortilla	1	Und	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se abre la tortilla y se colocan las tajadas quesos.</li> <li>2. Se añade el pollo encima del queso.</li> <li>3. Se coloca a calentar en la sanduchera por 4 minutos.</li> <li>4. Mientras se calienta se sirve la salsa de la casa en el salsero.</li> <li>5. Se emplata en plato grande, partido en mitades, acompañado con la salsa de la casa.</li> </ol>
Mozzarella	2	Tajadas	
Pollo	40	Gr	
Salsa de la casa	10	Gr	

Figura 29. Estandarización Quesadilla Mao's

Nombre preparación: Panini de pollo

Tiempo: 7 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Plato Grande

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pollo	70	Gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se coloca a calentar el pollo en el horno tostador por 4 minutos.</li> <li>2. Se corta el ciabatta por la mitad, y se echa el guacamole.</li> <li>3. Se rodaja el tomate y se colocan encima del guacamole.</li> <li>4. Se corta la mozzarella en triángulos y se coloca encima del tomate.</li> <li>5. Cuando termine de calentar el pollo se integra encima de la mozzarella y se cierra el Panini.</li> <li>6. Se deja calentar por 3 minutos en la sanduchera.</li> <li>7. Se sirve en plato grande y partido en mitades de forma de triangular.</li> </ol>
Pan Ciabatta	1	Und	
Tomate	4	Rodajas	
Mozzarella	2	Tajadas	
Guacamole	10	Gr	

Figura 30. Estandarización Panini de pollo.

Nombre preparación: Quesadilla 3 quesos

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Platos a utilizar: Plato Grande y salsero.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Tortilla	1	Und	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se abre la tortilla y se colocan las tajadas de los 3 quesos, uno encima de otro.</li> <li>2. Se coloca a calentar en la sanduchera por 4 minutos.</li> <li>3. Mientras se calienta se sirve la salsa de la casa en el salsero.</li> <li>4. Se emplatada en plato grande, partido en mitades, acompañado con la salsa de la casa.</li> </ol>
Mozzarella	2	Tajadas	
Queso suizo	2	Tajadas	
Queso Gouda	2	Tajadas	
Salsa de la casa	10	Gr	

Figura 31. Estandarización Quesadilla 3 quesos.

Nombre preparación: Panini carnes maduradas

Tiempo: 6 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Plato Grande

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Jamón Serrano	1	Tajada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se corta el Ciabatta por la mitad, y se echa la salsa de la casa en la parte inferior del pan.</li> <li>2. Se corta la mozzarella en triángulos y se coloca encima de la salsa.</li> <li>3. Se añade la tajada de jamón serrano, posteriormente las rodajas de salami y luego las de pepperoni.</li> <li>4. Se deja calentar por 5 minutos en la sanduchera.</li> <li>5. Se sirve en plato grande y partido en mitades en forma triangular.</li> </ol>
Chorizo vela	3	Rodajas	
Salami	3	Rodajas	
Pan Ciabatta	1	Und	
Mozzarella	2	Tajadas	
Salsa de la casa	10	Gr	

Figura 32. Estandarización Panini carnes maduradas.

Posteriormente, se siguió con aquellas preparaciones que se hacían con otros ingredientes y que hacían parte de la categoría de comidas calientes, las cuales eran: las Brunchetas Pepperoni cheese (Figura 33), las Brunchetas salami (Figura 34) y las Brunchetas Honey (Figura 35).

Nombre preparación: Brunchetas pepperoni cheese

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Plato Grande

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pan de ayuno	2	Tajadas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se parten las dos tajadas de pan de ayuno y se untan consalsa napolitana.</li> <li>2. Se le añade una tajada de mozzarella a cada pan.</li> <li>3. Se colocan dos rodajas de pepperoni en cada pan</li> <li>4. Se presenta en plato grande, y se flamea unos segundos para dorar la presentación.</li> </ol>
Salsa napolitana	20	Gr	
Pepperoni	4	Rodajas	
Mozzarella	2	Tajadas	

Figura 33. Estandarización Brunchetas pepperoni Cheese.

Nombre preparación: Brunchetas Salami  
 Tiempo: 5 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Plato Grande

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pan de ayuno Salsa napolitana Salami Mozzarella	2 20 4 2	Tajadas Gr Rodajas Tajadas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se parten las dos tajadas de pan de ayuno y se untan consalsa napolitana.</li> <li>2. Se le añade una tajada de mozzarella a cada pan.</li> <li>3. Se colocan dos rodajas de salami en cada pan</li> <li>4. Se presenta en plato grande, y se flamea unos segundos para dorar la presentación.</li> </ol>

Figura 34. Estandarización Brunchetas Salami.

Nombre preparación: Brunchetas Honey  
 Tiempo: 5 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Plato Grande

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Pan de ayuno Miel Banano Fresas	2 20 10 10	Tajadas Gr Gr Gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se parten las dos tajadas de pan de ayuno y se colocan a tostar en la sanduchera,</li> <li>2. Mientras se calienta el pan se van porcionando las fresas y el banano en rodajas pequeñas.</li> <li>3. Se incorpora la fruta encima de los panes.</li> <li>4. Se baña la fruta y los panes con miel, para posteriormente emplatar en plato grande.</li> </ol>

Figura 35. Estandarización Brunchetas Honey.

### 9.3.3 Postres

Al terminar con la comida caliente se prosiguió con los postres, los cuales eran: Torta con helado (Figura 36), Brownie con helado (Figura 37), Canela Cream (Figura 38) y Parfait de torta (Figura 39).

Nombre preparación: Torta con helado  
 Tiempo: 3 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Plato Mediano

<b>Ingredientes.</b>	<b>Cantidad.</b>	<b>Unidad.</b>	<b>Procedimiento.</b>
Torta a elección	1	Porción	1. Se calienta la porción de torta que el cliente haya escogido por 2 minutos. 2. Se le añade una bola de helado encima. 3. Se decora con salsa de chocolate.
Helado	80	ml	
Salsa de chocolate	10	ml	

Figura 36. Estandarización de Torta con helado.

Nombre preparación: Brownie con helado  
 Tiempo: 5 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Plato Mediano

<b>Ingredientes.</b>	<b>Cantidad.</b>	<b>Unidad.</b>	<b>Procedimiento.</b>
Brownie	1	Und	1. Se calienta el brownie por 4 minutos. 2. Se le añade una bola de helado encima. 3. Se decora con salsa de chocolate.
Helado	80	ml	
Salsa de chocolate	10	ml	

Figura 37. Estandarización Brownie con helado.

Nombre preparación: Canela Cream  
 Tiempo: 5 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Plato Mediano

<b>Ingredientes.</b>	<b>Cantidad.</b>	<b>Unidad.</b>	<b>Procedimiento.</b>
Pan de canela	1	Tajada	1. Se calienta el pan de canela por 4 minutos. 2. Luego se le añade una bola de helado y se espolvorea con canela en polvo. 3. Se decora con salsa de chocolate.
Helado	80	ml	
Canela	10	gr	
Salsa de chocolate	10	ml	

Figura 38. Estandarización Canela Cream.

Nombre preparación: Parfait de torta  
 Tiempo: 10 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Copa malteada Alaska

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Torta a elección	1	Porción	1. Primero se coloca una base de helado, se cortan unas fresas y colocan en el fondo. 2. Se porciona la torta en tres partes, se introduce la primera parte después del helado. 3. Se coloca otra capa de heraldo seguido de más fresas partidas, para posteriormente añadir otra porción de torta. 4. Se añade la última capa de helado, se coloca el último pedazo de torta en la punta. 5. Se decora con salsa de chocolate y chantillí.
Helado	60	ml	
Salsa de chocolate	10	ml	
Chantillí	10	ml	
Fresas	20	gr	

Figura 39. Estandarización Parfait de torta.

#### 9.3.4 Bebidas variantes del café

Posteriormente, se estandarizaron todas las bebidas variantes del café, que se agregaron y se modificaron, estas fueron: capuchino tradicional (Figura 40), capuchino amaretto (Figura 41), capuchino crema de whisky (Figura 42), capuchino de coco (Figura 43), capuchino de vainilla (Figura 44), mocaccino (Figura 45), café frappé (Figura 46) y café dalgona (Figura 47).

Nombre preparación: capuchino tradicional  
 Tiempo: 3 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Taza capuchino y plato mediano.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso	50	ml	1. Se preparan dos espressos o 50 ml, en una taza de capuchino. 2. Se agregan 250 ml de leche en una jarra para lattear. 3. Se espuma la leche con la lanceta por unos 30 segundo, procurando no espumar o quemar la leche. 4. Se vierte la leche cremada en la taza de capuchino, para posteriormente colocarla encima de un plato mediano. 5. Se añaden los nibs en el plato para acompañar y se entrega.
Leche	250	ml	
Nibs de cacao	5	gr	

Figura 40. Estandarización capuchino tradicional.

Nombre preparación: capuchino amaretto  
 Tiempo: 3 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Taza capuchino y plato mediano.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso Leche Almíbar amaretto Nibs de cacao	50 235 15 5	ml ml ml gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se preparan dos espressos o 50 ml, en una taza de capuchino.</li> <li>2. Se añade media onza o 15 ml de almíbar de amaretto a la taza.</li> <li>3. Se agregan 235 ml de leche en una jarra para lattear.</li> <li>4. Se espuma la leche con la lanceta por unos 30 segundo, procurando no espumar o quemar la leche.</li> <li>5. Se vierte la leche cremada en la taza de capuchino, para posteriormente colocarla encima de un plato mediano.</li> <li>6. Se añaden los nibs en el plato para acompañar y se entrega.</li> </ol>

Figura 41. Estandarización capuchino amaretto.

Nombre preparación: capuchino crema de whisky  
 Tiempo: 3 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Taza capuchino y plato mediano.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso Leche Crema de whisky Nibs de cacao	50 235 15 5	ml ml ml gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se preparan dos espressos o 50 ml, en una taza de capuchino.</li> <li>2. Se añade media onza o 15 ml de crema de whisky a la taza.</li> <li>3. Se agregan 235 ml de leche en una jarra para lattear.</li> <li>4. Se espuma la leche con la lanceta por unos 30 segundo, procurando no espumar o quemar la leche.</li> <li>5. Se vierte la leche cremada en la taza de capuchino, para posteriormente colocarla encima de un plato mediano.</li> <li>6. Se añaden los nibs en el plato para acompañar y se entrega.</li> </ol>

Figura 42. Estandarización capuchino crema de whisky.

Nombre preparación: capuchino coco  
 Tiempo: 3 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Taza capuchino y plato mediano.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso Leche Coco rayado Almíbar de coco Nibs de cacao	50 235 5 15 5	ml ml gr ml gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se preparan dos espressos o 50 ml, en una taza de capuchino.</li> <li>2. Se añade media onza o 15 ml de almíbar de coco a la taza.</li> <li>3. Se agregan 235 ml de leche en una jarra para lattear.</li> <li>4. Se espuma la leche con la lanceta por unos 30 segundo, procurando no espumar o quemar la leche.</li> <li>5. Se vierte la leche cremada en la taza de capuchino, para posteriormente colocarla encima de un plato mediano.</li> <li>6. Se decora con coco rayado la superficie y se añaden los nibs en el plato para acompañar y se entrega.</li> </ol>

Figura 43. Estandarización capuchino de coco.

Nombre preparación: capuchino Vainilla

Tiempo: 3 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Taza capuchino y plato mediano.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso	50	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se preparan dos espresos o 50 ml, en una taza de capuchino.</li> <li>2. Se añaden 5 ml de esencia de vainilla a la taza.</li> <li>3. Se agregan 245 ml de leche en una jarra para lattear.</li> <li>4. Se espuma la leche con la lanceta por unos 30 segundo, procurando no espumar o quemar la leche.</li> <li>5. Se vierte la leche cremada en la taza de capuchino, para posteriormente colocarla encima de un plato mediano.</li> <li>6. Se añaden los nibs en el plato para acompañar y se entrega.</li> </ol>
Leche	245	ml	
Esencia de vainilla	5	ml	
Nibs de cacao	5	gr	

Figura 44. Estandarización capuchino de vainilla.

Nombre preparación: Mocaccino

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Taza capuchino y plato mediano.

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso	50	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se preparan dos espresos o 50 ml, en una taza de capuchino.</li> <li>2. Se agregan 240 ml de leche y 10 gr cacao en polvo en una jarra para lattear.</li> <li>3. Se espuma la leche con cacao con la lanceta por unos 30 segundo, procurando no espumar o quemar la leche.</li> <li>4. Se vierte la leche cremada con cacao en la taza de capuchino, para posteriormente colocarla encima de un plato mediano.</li> <li>5. Se decora con masmelos la superficie para posteriormente dorarlos con el soplete.</li> <li>6. Se decora con salsa de chocolate los masmelos de la superficie y se entrega</li> </ol>
Leche	240	ml	
Cocoa en polvo	10	gr	
Masmelos	10	gr	
Salsa de chocolate	5	ml	

Figura 45. Estandarización mocaccino.

Nombre preparación: café dalgona

Tiempo: 10 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: mug galerie liso

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso Leche Azúcar pulverizada	25 240 25	ml ml gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se bate el espresso y la azúcar pulverizada con la batidora de mano hasta generar una crema.</li> <li>2. Sé crema la leche hasta que quede espumosa.</li> <li>3. Se vierte la leche espumosa en un mug galerie liso.</li> <li>4. Después se añade la crema que se hizo con el espresso y el azúcar</li> </ol>

Figura 46. Estandarización café dalgona.

Nombre preparación: café frappé

Tiempo: 7 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Mug galerie liso

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso Leche Hielo Salsa de chocolate Chantillí	25 200 25 5 10	ml ml ml ml ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se hace un espresso para posteriormente licuarlo con 25 gr de hielo y 200 ml de leche.</li> <li>2. Se decora el mug galerie liso con salsa de chocolate para luego verterle el licuado.</li> <li>3. Se decora con chantillí y más salsa de chocolate en la parte superior del mug.</li> </ol>

Figura 47. Estandarización café frappé.

### 9.3.5 Bebidas frías y con alcohol

Para terminar las estandarizaciones sé continuo con las bebidas frías y alcohólicas, las cuales eran: Las malteadas (Figura 48), las sodas saborizadas (Figura 49), el cold brew saborizado (Figura 50), el coctel verano verde (Figura 51) y el coctel cerezada de café (Figura 52).

Nombre preparación: Malteada

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Copa malteada Alaska

<b>Ingredientes.</b>	<b>Cantidad.</b>	<b>Unidad.</b>	<b>Procedimiento.</b>
Helado de vainilla	100	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la licuadora añadir 100 ml de helado, o dos bolas de helado, y 40 ml de leche.</li> <li>2. Licuar hasta que todo quede integrado.</li> <li>3. Decorar el interior de la copa con salsa de chocolate para después verter el licuado.</li> <li>4. Añadir un barquillo para posteriormente decorar con chantillí y salsa de chocolate.</li> </ol>
Leche	40	ml	
Chantillí	10	ml	
Salsa de chocolate	10	ml	
Barquillo	1	und	

Figura 48. Estandarización de malteada.

Nombre preparación: Soda saborizada

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Copa Glencairn

<b>Ingredientes.</b>	<b>Cantidad.</b>	<b>Unidad.</b>	<b>Procedimiento.</b>
Almíbar a elección	40	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la copa añadir los 40 ml del almíbar que se pidió.</li> <li>2. Añadir el hielo y después la soda hasta llenar.</li> <li>3. Decorar con las hojas de hierba buena</li> </ol>
Hielo	40	gr	
Soda	150	ml	
Hierba buena	5	Hojas	

Figura 49. Estandarización de sodas saborizadas.

Nombre preparación: Cold brew saborizado

Tiempo: 5 minutos

Cantidad: 1 und = 1 porción

Plato o cristalería a utilizar: Copa Glencairn

<b>Ingredientes.</b>	<b>Cantidad.</b>	<b>Unidad.</b>	<b>Procedimiento.</b>
Almíbar a elección	30	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la copa añadir los 30 ml del almíbar que se pidió.</li> <li>2. Añadir el hielo y después los 100 ml de cold brew.</li> <li>3. Terminar de llenar con soda.</li> </ol>
Hielo	40	gr	
Soda	20	ml	
Cold brew	100	ml	

Figura 50. Estandarización de cold brew saborizado.

Nombre preparación: cerezada de café  
 Tiempo: 5 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Copa malteada Alaska

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso	25	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un shaker añadir onza y media de zumo de naranja con una onza de almibar de cereza, shakear por 30 segundo y verter en una copa con hielo.</li> <li>2. Nuevamente, añadir hielo, el espresso, el vodka y el amaretto en el shaker, para volver a shakear por 30 segundos.</li> <li>3. Con ayuda de una cuchara verter cuidadosamente en la copa generando un encapado.</li> <li>4. Decorar con cerezas y presentar.</li> </ol>
Vodka	30	ml	
Zumo de naranja	45	ml	
Almibar de cereza	30	ml	
Licor de amaretto	15	ml	
Hielo	40	gr	
Cerezas	2	und	

Figura 51. Estandarización de cerezada de café.

Nombre preparación: Verano verde  
 Tiempo: 5 minutos  
 Cantidad: 1 und = 1 porción  
 Plato o cristalería a utilizar: Vaso collins

Ingredientes.	Cantidad.	Unidad.	Procedimiento.
Espresso	25	ml	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En el vaso añadir los 40 gr de hielo, los 30 ml de almibar verde y los 30 ml de zumo de limon, y revolver hasta integrar</li> <li>2. Añadir dos rodajas de limón para decorar el interior.</li> <li>3. Posteriormente, añadir la soda suavemente para generar un encapado.</li> <li>4. En un shaker añadir 2 onzas de pisco y los 25 ml de espresso, shakear por 30 segundo.</li> <li>5. Con ayuda de una cuchara verter cuidadosamente en el vaso generando otro encapado.</li> <li>6. Decorar con la otra rodaja de limón la parte superior y presentar.</li> </ol>
Pisco	60	ml	
Zumo de limón	30	ml	
Almibar verde	30	ml	
Hielo	40	gr	
Soda	30	ml	
Rodajas de limón	3	und	

Figura 52. Estandarización de verano verde.

### 9.3.6 Rotulación

Finalmente, se empezaron a rotular los ingredientes que se elaboraban y que eran para almacenar dentro del negocio (Figura 53), esto con el objetivo de generar un mayor control de calidad e idoneidad de los alimentos, los rótulos contenían información básica como: la

fecha de elaboración, fecha de vencimiento y nombre del producto (Jami, 2014).



Figura 53. Rotulación de alimentos elaborados.

#### **9.4 Menú nuevo**

Para diseñar el menú nuevo (Figura 54) se tuvieron en cuentas varias variables, que tuviera más oferta, que fuera más ordenado, que los nombres estuvieran bien escritos y que las secciones describieran adecuadamente los productos que la conforman. Como resultado se crearon 8 categorías dentro del nuevo menú, cada una representado de manera adecuada los productos que la conforman, se generó un nuevo orden entre los productos generando una jerarquía dentro de los grupos clasificados. Además, se fusionaron preparaciones para acortar espacio y no se repitieran tantas preparaciones.

**Una Experiencia Diferente**

Repostería		PRECIO
• Tortas		8.000
• Brownie		5.000
• Pie de manzana		12.500
• Galletas de chips de chocolate		4.000
• Biscottis		12.500
• Quiché Lorraine		22.000

Comida caliente		PRECIO
• Quesadillas mao's		12.000
• Quesadillas tres quesos		13.000
• Brunchetas pulled pork		8.000
• Brunchetas Honey		6.000
• Brunchetas pepperoni cheese		8.000
• Brunchetas salami cheese		8.000
• Panini de pollo		12.000
• Panini de carnes maduras		13.000

Postres		PRECIO
• Torta con helado		10.000
• Brownie con helado		8.000
• Canela cream		8.000
• Parfait de torta		12.000
• Sandwich de helado		10.000

Métodos de Filtrado		EXÓTICO	PRECIO
• Chemex		17.000	12.000
• V60		15.000	10.000
• Aeropress		13.000	8.000
• Sifón Japones		18.000	13.000
• Sifón Belga		20.000	15.000
• Prensa Francesa		8.000	8.000
• Turca			12.000

Bebidas Frías		PRECIO
• Granizados		5.500
• Malteadas		10.000
• Cold brew saborizado		8.000
• Limonada mao's		7.000
• Sodas saborizadas		6.000
• Botella de agua pequeña		1.500
• Botella de agua grande		3.000

Bebidas variantes del café		PRECIO
• Espresso		3.500
• Americano		4.000
• Capuchino Tradicional		6.000
• Capuchino saborizado		7.500
• Latte		6.000
• Mocaccino		7.000
• Affogato		7.000
• Café dalgona		8.000
• Café frappe		8.000

Otras bebidas		PRECIO
• Cocoa		5.000
• Te chai		6.000
• Te rojo		5.000
• Te de café		3.000

Cockteles y bebidas alcohólicas		PRECIO
• Café irlandés		11.000
• Crema de café		8.000
• Vino caliente		9.000
• Mojito de café		11.000
• Sorbete de vino		9.000
• Copa de vino		7.000
• Cerezada de café		12.000
• Verano verde		12.000
• Cocktail semanal		12.000
• Cervezas		12.000
• Cervezas 9°		14.000

Figura 54. Nuevo menú.

La selección de las preparaciones fue basada en las condiciones que presentaba el establecimiento, las cuales eran la falta de espacio, el mal diseño de la cocina, falencia de utensilios e implementos de cocina básica, como lo son una estufa, un mesón auxiliar, bowls o recipientes para almacenar alimentos, cuchillos, cucharas, etc. Mao's café solo contaba con una nevera pequeña, licuadora, hielera, poceta en acero inoxidable, horno tostador, sandwichera, máquina espresso y molino, lo cual es lo adecuado si solo se quiere vender café, pero para empezar a elaborar otros tipos de productos las opciones eran muy limitadas.

Los productos seleccionados para el menú tenían que cumplir con las necesidades y condiciones de Mao's café, lo que limitó mucho las opciones, estos debían ser de fácil elaboración y almacenamiento, tenían que ser pre-cocidos o pre-elaborados, por lo que simplemente fuera armar, calentar y servir, con un máximo de demora de 20 minutos las comidas y 10 minutos los postres y bebidas, necesitaban ser duraderos y de fácil manipulación. Como resultado se generaron 3 opciones de comida caliente con distintas

variaciones para ofrecer más opciones, entre ellas opciones vegetarianas, los productos finales fueron las quesadillas, las brunchetas y los paninis, son productos fáciles de elaborar, almacenar, armar y servir, de los cuales se pueden crear más productos para tener más oferta.

Con el tema de las bebidas frías se modificaron dos categorías dentro del menú, las “bebidas frías” se dejaron tal y como estaban, pero se modificaron algunas preparaciones, cambiados el nombre a un término más amplio que abarcara varias preparaciones y no se viera necesario mencionar una por una, también se cambió la definición del grupo de “bebidas calientes sin alcohol” a “bebidas variantes del café”, ya que aparte de que dentro del grupo había productos con alcohol, este título abarca de mejor manera las preparaciones sin comprometer tanto lo que lleva la receta, además de que ya se podrían ofrecer como bebidas calientes o frías sin que haya confusión con la categoría.

Con la categoría de repostería se unieron varios productos para limitar la demanda, la opción tortas paso a abarcar todas las tortas disponibles, por lo tanto, ya no se generan malentendidos cuando pidan una torta en específico y no se encuentre disponible. Se eliminaron productos que no tenían nada que ver con repostería y que llevaban fuera de la oferta disponible varias semanas. En la categoría de postres se emplearon productos disponibles con la adición de helado u otros ingredientes para volverlo un postre, así se puede aprovechar lo que ya se encuentra en el negocio y se corre el peligro de comprar cosas de más que se puedan dañar.

En el menú anterior había productos que parecían metidos a la fuerza dentro de otras categorías, por lo tanto, de se les creó una sección llamada “otras bebidas” donde se colocaron aquellas bebidas que no contienen café, no tienen licor, ni son frías ni calientes específicamente. Con los “métodos de filtrado” se eliminaron aquellos métodos que no

pedían y que no era posible prepararlos adecuadamente. Finalmente, se combinaron las dos secciones de bebidas con alcohol, llamándola así “cocteles o bebidas alcohólicas” sin delimitar a si es frío o caliente, donde se agregaron cocktail de autor a base de café, nuevas preparaciones con licores y donde se especificaron mejor los precios de las cervezas.

### ***9.5 Registros de ventas desde el 1 julio hasta el 18 de septiembre***

La propuesta del nuevo menú comenzó con el lanzamiento de nuevos productos que fueron promocionándose a lo largo de los meses de julio, agosto y septiembre, terminando con la presentación del menú con todos los productos y precios actualizados. Los productos fueron los siguientes:

En el mes julio se empezaron a vender algunos productos, los cuales se pueden ver en la Tabla 1, que fueron bien recibidos por el público, generando ventas que no se esperaban y un impulso a sacar más preparaciones de este tipo para atraer atención de otros clientes.

**Tabla 1**

*Productos que se añadieron en julio a la oferta de Mao's café*

Productos	Unidades	Total ventas
Quesadilla Mao's	26	312.000
Brunchetas pulled pork	15	120.000
Cerezada de café	14	168.000
Verano verde	9	108.000

Nota: Ventas de los nuevos productos que se añadieron en Mao's café en el mes de julio.

Para agosto, también se añadieron más productos, los cuales no tuvieron tantas ventas como las preparaciones nuevas del mes julio, pero que eran muy elogiados por los clientes, hay que resaltar que las ventas de los platillos de julio bajaron de una manera significativa, como se puede observar en la Tabla 2, pudo haber sido por la aparición de nuevos productos

o porque simplemente el “bum” de ser algo nuevo había terminado y los clientes ya no presentaban tanto interés.

**Tabla 2**

*Productos que se añadieron en agosto a la oferta de Mao’s café*

Productos	Unidades	Ventas
Quesadilla Mao’s	15	180.000
Brunchetas pulled pork	8	64.000
Cerezada de café	3	36.000
Verano verde	3	36.000
<b>Productos añadidos en agosto</b>		
Canela cream	3	24.000
Brownie con helado	4	32.000
Quesadilla 3 quesos	1	12.000
Brunchetas salami	3	24.000
Brunchetas pepperoni cheese	2	16.000

Nota: Ventas de agosto de los productos del mes pasado y los recién añadidos en este mes en la oferta de Mao’s café.

Finalmente, hasta mediados de septiembre, los productos que se añadieron en agosto empezaron a coger fama dentro los clientes, creciendo sus ventas en comparación a las del mes pasado. Analizando la Tabla 3 se puede notar que las ventas de los productos varían mucho, algunas crecieron mucho y otras bajaran en sus ventas, esto se puede justificar en que ya era cada vez más complejo explicar a los clientes toda la oferta que se manejaba en Mao’s café, generando casos en los que se omitía la explicación o promoción de dichos platillos, ya fuera por un despiste o error.

**Tabla 3**

*Productos que se añadieron en septiembre a la oferta de Mao's café*

Productos	Unidades	Ventas
Quesadilla Mao's	10	120.000
Quesadilla 3 quesos	7	91.000
Brunchetas pulled pork	3	24.000
Brunchetas salami	0	0
Brunchetas pepperoni cheese	2	16.000
Brownie con helado	4	32.000
Canela cream	4	32.000
Cerezada de café	3	36.000
Verano verde	3	36.000
<b>Productos añadido en septiembre</b>		
Panini carnes maduradas	7	91.000
Panini pollo	10	120.000
Sodas saborizadas	15	90.000

Nota: Ventas de septiembre de los productos añadidos en los meses pasado y los recién añadidos en este mes en la oferta de Mao's café.

**9.6 Registro de ventas desde el 19 de septiembre hasta el 19 de octubre**

A partir del 19 de septiembre se empezó a utilizar físicamente el nuevo menú, con todas las preparaciones propuestas, lo que quiere decir que ya el cliente podía interactuar, sin necesidad de explicarle, con toda oferta de Mao's café, evitando los casos comunes en los que se omitían productos o se olvida promocionarlos, esto se puede afirmar analizando la Tabla 4, ya que se puede notar que todos los productos tuvieron ventas, lo cual se puede interpretar como que todas las preparaciones pudieron ser identificados por los clientes, y que ninguna fue olvidada o dejada atrás. Además, se puede identificar un crecimiento en las

ventas de la mayoría de las preparaciones, por lo tanto, tener una carta con todos los productos si genera una mayor interacción entre el cliente y la oferta.

**Tabla 4**

*Productos finales del menú de Mao's café*

Productos	Unidades	Ventas
Quesadilla Mao's	17	204.000
Quesadilla 3 quesos	5	65.000
Brunchetas pulled pork	9	72.000
Brunchetas salami	2	16.000
Brunchetas pepperoni cheese	2	16.000
Brunchetas Honey	2	12.000
Panini carnes maduradas	15	195.000
Panini pollo	35	420.000
Brownie con helado	12	96.000
Canela cream	3	24.000
Cerezada de cafe	3	36.000
Verano verde	3	36.000
Sodas saborizadas	21	126.000
Parfait	5	60.000
Malteada	34	340.000
Café Frappé	12	96.000
Capuchino con crema de whisky	17	127.500
Cold brew saborizado	14	112.000

Nota: Registro de todas las ventas de los productos añadidos en el nuevo desde el 19 de septiembre hasta el 19 de octubre.

En la Figura 55 se puede observar con mayor claridad la diferencia de unidades vendidas entre los distintos meses, agosto sin menú y septiembre con menú, y se puede afirmar que el tener un menú físico aumento considerablemente las unidades vendidas en muchos productos.

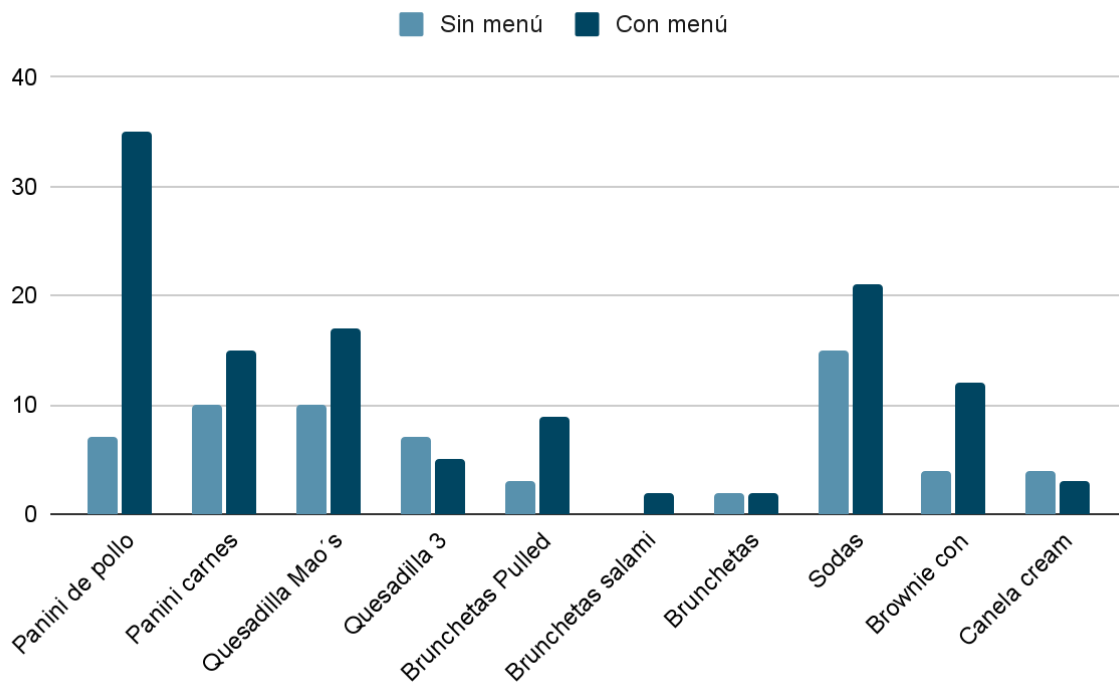


Figura 55. Comparación entre unidades vendidas sin menú y vendidas con menú en Mao's café.

### 6.7 Registro de ventas mensuales

En la Tabla 5 se puede ver total de ventas mensuales de Mao's café, donde se evidencia un crecimiento en el mes de septiembre, comparado a los meses anteriores, teniendo como factor diferenciador la aplicación del menú con todos sus productos en el mes de septiembre.

**Tabla 5**

*Ventas mensuales de lo que lleva abierto Mao's café*

Meses	Ventas
Mayo	5.081.390
Junio	6.226.225
Julio	6.362.175

---

Agosto	5.706.815
Septiembre	6.673.400

---

Nota: Ventas totales de los meses que lleva abierto Mao's café.

## **10. Conclusión**

La aplicación de un menú con variedad de oferta sí fue un método adecuado para aumentar las ventas de Mao's café. Se pudo evidenciar que una carta con productos nuevos y llamativos sí atrae la atención de los clientes. Además, fomenta la interacción entre el cliente y la oferta ofrecida. También, se vuelve un factor diferenciador que ayuda a resaltar frente a otros cafés de la zona, teniendo productos que no poseen dichos negocios y viéndose como un establecimiento innovador con preparaciones únicas y poco comunes. La aplicación de este nuevo menú en Mao's café incrementó las ventas mensuales del establecimiento, además facilitó la atención al cliente. Por lo tanto, se puede confirmar que la aplicación de este nuevo menú tuvo resultados positivos y muy posiblemente ayude a crecer a Mao's café en un futuro.

## 11. Referencias

- Andrade, J. 2021. Tesis. Recuperado a partir de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/57591>
- Chávez, C. 2023. Gastronomía y nutrigenómica: Diseño de Menús personalizados. Ciencias de la salud. Polo del Conocimiento. Edición núm.85. Vol. 8, No 9. Septiembre 2023, pp. 591-602. DOI: 10.23857/pc.v8i9.6037.
- Jami, J. 2014. Proyecto de estandarización de las recetas de la picantería Isabelita. Universidad de las Américas. Facultad de Turismo y Hospitalidad.
- Montes, E. Lloret, I. Lopez, M. 2019. Diseño y gestión de cocinas. Ediciones Díaz de Santos.
- Morales, A. Ordieres, J. 2005. La importancia de la estandarización en la gestión del conocimiento. Congreso internacional de ingeniería de proyectos de valencia 13-15 septiembre 2005.
- Peralta, J. 2017. Estudio de factibilidad para la creación de un café-bar temático, en la ciudad de Quevedo, año 2017. Universidad de Guayaquil. Facultad de comunicación social.
- Ramírez, N. 2010. Estandarización y control de calidad en procesos de recibo, almacenamiento, distribución y servida de alimentos. Corporación universitaria Lasallista. Facultad de ingenierías.
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones
- Salgado, C. Castro, R. 2007. Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. Vector, Volumen 2, Enero - Diciembre 2007, págs 33 -40.
- Valencia, Y. 2014. Diseño del producto turístico cafetería El tennis en la villa el bosque. Universidad de Holguín Óscar Lucero Moya. Facultad de ingeniería industrial y turismo.

## 12. Tabla de anexos

- Anexo 1. Ventas hasta el 18 de septiembre.

[https://drive.google.com/drive/folders/1r1SvCKtpXiITeI0SUjHJF6VG\\_YBag\\_MV?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1r1SvCKtpXiITeI0SUjHJF6VG_YBag_MV?usp=drive_link)

- Anexo 2. Ventas desde el 19 de septiembre.

[https://drive.google.com/drive/folders/1XtfFYFdc9IfRgRkfMH-vUMgMSIuj1Bu3?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1XtfFYFdc9IfRgRkfMH-vUMgMSIuj1Bu3?usp=drive_link)

- Anexo 3. Ventas mensuales.

[https://drive.google.com/drive/folders/1MXKwoqHRnSM1xXaOx38WO9mvWpjECzUE?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1MXKwoqHRnSM1xXaOx38WO9mvWpjECzUE?usp=drive_link)