

EAD

**IN
FOR
ME**

**PRÁCTICA
PROFESIONAL**



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

ESCUELA DE ARTE & DISEÑO

INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL

EMPRESA RESTAURANTE ROJO Y OLIVO Y VINO

SUSTENTADO POR:

DANIELA JASIEL ROSALES ALVAREZ

11741340

PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE:

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

TEGUCIGALPA, FRANCISCO MORAZÁN, HONDURAS, C.A.

JULIO, 2022

Agradecimiento

Agradezco antes que nada a Dios, por concederme la sabiduría y fortalezas para no darme por vencida antes las diferentes pruebas que la vida y la carrera universitaria me ha presentado. Agradezco que nunca me ha dejado sola y siempre me ha ayudado en las dificultades y que sin el nada de esto sería posible.

De igual manera agradezco a mis padres ya que nunca me han dejado sola y me han apoyado en mi decisión de estudiar Lic. en Gastronomía. Gracias a ellos estoy logrando una de mis metas en la vida. Agradezco a mis hermanos ya que siempre estuvieron conmigo en mis altos y bajos, en mis momentos más difíciles de mi carrera. Mi familia ha sido mi fortaleza en esta etapa de mi vida y si he llegado hasta donde estoy es todo por ellos, sola no lo hubiera podido lograr.

Dedicatoria

Dedico este trabajo principalmente a Dios por haberme permitido llegar hasta aquí, sin él no hubiera llegado a tener logros tan importantes como este. A mi madre por ser el pilar y apoyarme en los momentos más difíciles durante mi carrera profesional, a mi padre por estar siempre al lado mío dándome apoyo y aconsejándome en cada momento de esta carrera profesional. A mis hermanos y a mi abuela por nunca dejarme sola y siempre alentarme a seguir adelante.

Le dedico este trabajo igualmente a las amistades que me han ayudado, me han enseñado de la vida universitaria y han estado hasta el final conmigo. A mi familia entera y todas aquellas personas que siempre me brindaron cariño y apoyo para lograr esta gran meta.

Resumen

Este informe de Practica Profesional describe todas las actividades realizadas durante la jornada de del 20 de abril a 30 de junio. La Práctica Profesional ayudo a poner en práctica todo lo aprendido durante estos años de carrera, así mismo, aprender cómo trabajan en estas cocinas y ver lo importante que es un chef ejecutivo en este tipo de cocinas para poder ahorrar costos.

En el informe se expone así mismo un proyecto de mejora para poder ayudar al restaurante a ofrecer ingredientes inocuos a los clientes y como poder mejorar las ventas del restaurante. Se crea este proyecto con una investigación durante la práctica profesional viendo algunas falencias que el restaurante tiene para plantear una propuesta de mejora.

Índice de Contenido

<i>Agradecimiento</i>	<i>I</i>
<i>Dedicatoria</i>	<i>II</i>
<i>Resumen</i>	<i>III</i>
Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional.....	2
1.1 Datos Generales de la Organización	2
1.1.1 <i>Reseña de la Organización</i>	2
1.1.2 <i>Descripción del departamento en el que se realizó la práctica</i>	5
1.2 Objetivos de la Práctica Profesional	6
1.2.1 <i>Objetivo General</i>	6
1.2.2 <i>Objetivos Específicos</i>	6
Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas	8
2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado	8
2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional	8
Capítulo III. Propuesta de Mejora.....	16
3.1 Problema Identificado	16
3.2 Situación Actual en la Organización	16
3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada.....	16
3.4 Soluciones Identificadas	18
3.4.1 <i>Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto</i>	18
3.4.2 <i>Objetivos del Proyecto Propuesto</i>	18
3.4.3 <i>Alcances del Proyecto</i>	18
3.4.4 <i>Componentes del Proyecto</i>	19
3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto	19
3.5.1 <i>Fases del Desarrollo del Proyecto</i>	20
3.5.2 <i>Cronograma de Desarrollo y de Implementación</i>	21
3.5.3 <i>Presupuesto Requerido</i>	22
3.5.4 <i>Indicadores de Evaluación del Proyecto Propuesto</i>	22
Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones	24
4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional	24
4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica.....	24
4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros Practicantes	24
<i>Bibliografía</i>	<i>27</i>
<i>Glosario</i>	<i>29</i>
<i>Anexos</i>	<i>32</i>
.....	<i>35</i>

Tabla 1 Cronograma de las actividades del proyecto	21
Tabla 2 Tabla de Presupuesto Requerido.....	22

Índice de Figuras e Ilustraciones

Ilustración 1 Certificado de ServSafe	32
Ilustración 2 Carta de agradecimiento al resaturante Rojo.....	33

**CA
PÍ
TU
LO I**

**Generalidades
de la Práctica
Profesional**

Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional

1.1 Datos Generales de la Organización

El restaurante Rojo ubicado en Colonia Palmira, Tegucigalpa FM Honduras es calificado como uno de los mejores restaurantes en la ciudad. Con un menú variado que da la opción para personas con preferencias vegetarianas. El Restaurante Rojo es conocido por personas de alta sociedad ya que la relación calidad- precio que ofrece es garantizado. Están comprometidos a evolucionar con las nuevas tendencias gastronómicas y a difundir un mensaje de responsabilidad con el rescate de nuestra herencia culinaria, apoyando a los pequeños productores.

1.1.1 Reseña de la Organización

Historia

El restaurante Rojo en el año de 1997 abre sus puertas en Tegucigalpa. Con un ambiente cálido y sofisticado, que se convierte rápidamente en un clásico y punto de referencia de la ciudad. Su ambiente a personas locales y extranjeros, de diferentes edades e intereses, a compartir en un mismo escenario. Siempre se está pendiente de generar experiencias únicas; noches de chefs invitados, música en vivo, degustaciones de vino y puros, platos especiales o de cocina innovadora como lo hace a través de su programa: Honduras, Vanguardia Culinaria.

Obtienen la clara visión de generar propuestas que incluyen los mejores productos de la tierra y el mar, con la convicción de que no hay límites en el imperio de los sabores. Ofrecen una combinación distinta, que se resume en una fusión latino- mediterránea.

Misión

Aplicar constantemente la creatividad e innovación en la prestación de nuestros servicios, para generar en cada visita una experiencia especial, placentera, cálida, multicultural, posicionando nuestro restaurante como el punto de encuentro al cual todos vuelven.

Visión

Ser un restaurante innovador de referencia en Tegucigalpa, ofreciendo un ambiente único, una gastronomía vanguardia y excelencia en servicio para satisfacer los gustos más exigentes.

Valores Corporativos

Servicio al cliente: Satisfacer las necesidades de los clientes: el tiempo del servicio basado en un estándar de calidad: el lado humano, la cortesía, el saludo, la sonrisa. Incluye al cliente interno, por tanto, son fundamental las buenas relaciones personales.

Trabajo en equipo: Trabajar con otros de manera eficaz y cooperativa: participar activamente en el equipo, para cumplir con las metas.

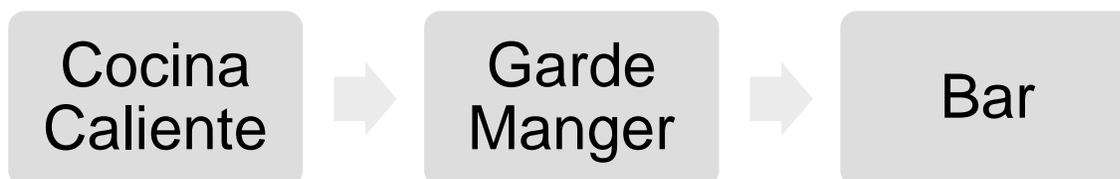
Higiene y seguridad: Garantizar la salud del cliente y dar una excelente imagen. Es de vital importancia en un restaurante. Respetar las condiciones de seguridad en las áreas de trabajo y servicio.

Calidad en el trabajo: Hacer nuestro trabajo con excelencia, mostrar interés por todos los aspectos del trabajo: verificar con precisión los procesos y las tareas; supervisar el trabajo que delegamos.

Responsabilidad: Cumplir con nuestras obligaciones, hacer informes y corregir a nuestros colaboradores. La puntualidad, el cumplimiento con los horarios, procesos y políticas de la empresa. Proponer formas de hacer el trabajo en mejor forma, dar ideas creativas en las diferentes áreas de la empresa, mercadeo, producción, servicio al cliente, servicio al cliente personalizado, eventos, etc. Significa la milla más.

1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica

La Práctica Profesional que se realizó se dividió en dos departamentos del Restaurante Rojo:



Fuente: Elaboración propia 2022

El primero siendo la cocina principal del restaurante que está dividido en dos áreas, y estas son: la Cocina caliente y Garde Manger. La primera área se encarga de elaborar los platos fuertes como las pastas, los cortes de carne y sus guarniciones. El área de Garde Manger se encarga de las entradas y ensaladas, esta también se encarga de la elaboración de los postres del menú.

La segunda área en la que se realizó la Práctica Profesional fue el área de bar y servicio del Restaurante Rojo. Este se encarga de la elaboración de los cocteles del restaurante, el aseo del restaurante y el servicio del restaurante. Las meseras a cargo de esta área son las encargadas de limpiar y reordenar las mesas una vez se hayan levantado los clientes.

1.2 Objetivos de la Práctica Profesional

1.2.1 *Objetivo General*

Evaluar el restaurante para presentar la propuesta de mejora y así poder aplicarla.

1.2.2 *Objetivos Específicos*

1.2.2.1. Resumir el trabajo designado en las diferentes áreas del restaurante Rojo, dando a conocer los conocimientos adquiridos gracias a estos trabajos.

1.2.2.2. Enumerar problemas internos y sugerencias de mejora en el restaurante Rojo.

CA PÍ TU LO II

Actividades
Asignadas y
Realizadas

Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas

2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado

En los restaurantes donde se realizó la práctica profesional hay varios tipos de puesto de trabajo, en el siguiente párrafo se explicará a detalle los puestos de trabajo en lo que se llevó a cabo la práctica profesional.

Cocinero

Se encarga de elaborar el mise en place de platos fuertes, Garde Manger y repostería. Sacar de forma eficaz y con rapidez los platillos pedidos por los comensales, por orden de llegada de las comandas.

Mesera

Se encargan del área de bar haciendo los cocteles del restaurante Rojo, recibiendo los clientes, tomando los pedidos de los comensales y sirviéndoles. Las meseras asimismo se encargan del aseo de todo el restaurante y son las encargadas de limpiar y arreglar las mesas para los siguientes comensales.

2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional

SEMANA	ACTIVIDADES	TAREAS	OBSERVACIONES
SEMANA 1	Mise en place	Porciones camarones y pulpo	En esta semana se estuvo observando los emplatados.
SEMANA 2	Sacando pedidos a los comensales.	Se estuvo ayudando en	La inocuidad del alimento no se estaba respetando

		plancha a sacar cortes y mariscos	
SEMANA 3	Mise en place de pastas y salsas.	Se coopero en la cocción, porciones pastas y realizar salsas.	
SEMANA 4	Se asistió en cocina caliente	Se ayudo en plancha sacando pedidos de los comensales.	
SEMANA 5	Mise en place	Se realizo mise place de salsas.	Esta semana fue la primera en el Restaurante Rojo
SEMANA 6	Mise en place	Se coopero en las guarniciones de los platillos. Se apoyo en Garde Manger.	En esta semana se estuvo observando cómo se emplataban y conociendo al equipo.
SEMANA 7	Mise en place	Se filetearon los lomos de res, porcionar pollo y camarones.	

SEMANA 8	Mise en place de Garde-Manger	Se realizaron salsas de esta área y se sacaron comandas de esta área.	
SEMANA 9	Mise en place de bar y se asistió al evento en cocina con el Chef. Escalante	Se realizaron mezclas preelaboradas para cocteles. Se coopero con el Chef Escalante en todo lo necesario para elaborar su menú.	
SEMANA 10	Preparación de mesas.	Se ayudo a levantar las mesas, poniéndoles los manteles y platos, se tomó pedidos de clientes.	

Las primeras semanas se realizó en el restaurante Olivo y Vino el cual está ubicado en la Colonia Palmira en la ciudad de Tegucigalpa. La primera semana se ayudó a hacer

mise en place, como porcionar las carnes, pulpo, salmón, camarones, etc., asimismo se estuvo ayudando en la elaboración de las salsas base para algunos platillos y aderezos que usan en sus platillos. Se ayudo en los cortes de vegetales para mise en place y ayudando a porcionar los mariscos y cortes de res.

En la segunda semana ya sabía un poco más, me dieron la libertad de estar en plancha al momento de los pedidos ellos me ayudaban a guiarme con lo que tenía que meter en plancha y siempre con supervisión de la chef y los cocineros. Se observo como emplataban la mayoría de los platillos y la segunda semana me dieron ya la oportunidad de poder emplatar algunos de sus platillos. Estuve ayudando con el misé en place de salsas y aderezos que utilizan en sus platillos y en las preparaciones para el día de la madre.

En la tercera semana estuve en plancha cocinando en plancha cortes de carne, pulpo, corvina, camarones y langostinos. Estuve ayudando en la cocción del pulpo, ya que este tiene un procedimiento antes de tirarlo a la plancha. Ayude con el mise en place de la pasta ya que las tienen ya cocidas y las salsas las tienen ya listas. Ya en esta semana estuve haciendo recetas sola, con la ayuda de las fichas técnicas y los cocineros solo probaban el resultado final. Asimismo, estuve ayudando en la producción de los panes, ayudando a amasar y formándolos. Como toda cocina en cambio de turno toca entregar la cocina limpia y he estado ayudando a barrer y trapear para el siguiente turno. He estado en todas las áreas, ya en la noche no hay lava platos igualmente me toco lavar todos los platos sucios, ollas y utensilios utilizados. Garde Manger me ha costado aprender más ya que son varios platillos, pero ya puedo sacar algunos de ellos, como

ciertas ensaladas, los carpachos, giros, entre otros. En esta semana estuve recibiendo buenas opiniones de mi trabajo, incluso del dueño del restaurante.

En la cuarta semana estuve ayudando con los misé en place y aprendiendo a sacar nuevos platillos, como diferentes pastas que ofrece el restaurante. Esta semana estuve en plancha y me gustó mucho ya que envió muchas comandas del restaurante, he aprendido a sacar los cortes a los términos que los han pedido sin tener ninguna queja por parte de los comensales y eso realmente me alegro en la práctica. Al restaurante le ha gustado como trabajo y me han felicitado e incluso me comentaron que el dueño notó la diferencia de los platillos que enviaba. Esta semana estuve aprendiendo a hacer recetas de los postres. En esta semana estuve aprendiendo a sacar inventarios de toda la cocina, contando todo lo que había en bodega y todo lo porcionado que se encontraba en los contenedores. Se me ha complicado un poco llevar a cabo ciertas ya que por el cambio de varios chefs los cocineros hacen diferentes cambios en las recetas. Puedo confirmar que las recetas cambian de sazón dependiendo de quien las realice, para evitar problemas sigo las órdenes del chef y sous chef encargado en cada turno.

Las siguientes semanas fueron realizadas en el restaurante Rojo.

Las semanas en el restaurante de Rojo fue muy interesante ya que tuve que conocer nuevo equipo de cocina, el cual me recibió de una manera muy amable. Estuve observando como trabajaban, la elaboración de recetas y en esta semana estuve ayudando más en cortar vegetales, hacer mise en place de salsas. Asimismo, estuve observando como emplataban los platillos que pedían los comensales. Al principio estuve más en Garde Manger ya que era un poco más sencillos el poder ayudar y sacar platillos a los comensales.

Pude observar que las cocineras no seguían recetas de fichas técnicas ya que eran personas con 20 años de experiencia en estos puestos de trabajo, y tengo entendido que llegaban chef a mejora recetas o editarlas y ellas preferían seguir las recetas que aprendieron al principio. Para aprender sus recetas y técnicas tengo que estar atenta a cada paso y preguntar aproximadamente las cantidades de cada ingrediente que agregan. Estuve ayudando a la jefa de cocina a filetear lomo, porcionar pollo y camarones. Pude observar como la parte administrativa estaba pendiente del peso de merma para tener un mejor control administrativo.

Ya en las últimas semanas en cocina pude ayudar más ya que podía sacar platillos de cocina caliente y ayudaba a preparar salsas, cortar vegetales y rostizarlos, hacia bastantes guarniciones. Trataba de estar en todas las áreas de la cocina y siempre aprendiendo y anotando las indicaciones que me daban para poder hacer las recetas correctamente. Y como toda cocina también estuve ayudando en limpieza profunda a lavar el piso, a lavar las superficies y dejar impecable la cocina.

El restaurante Rojo celebró su aniversario y logré participar en este evento acompañando al Chef José Escalante con la creación de un menú muy interesante y durante estuve en cocina con él me pudo compartir mucho de su conocimiento. Tuve una excelente experiencia.

Las últimas dos semanas estuve en el área de bar con las meseras aprendiendo a montar mesas, recibir clientes y sacar algunas bebidas alcohólicas como la margarita, sangría y gin tónica. Estas semanas pude aprender bastante del FOH ya que estuve practicando la parte de servicio directamente con clientes del restaurante. La parte de un buen servicio es esencial en un restaurante y poder saber que ofrecerle al cliente, como

tratarlos y sacar sus pedidos. Me ayudó mucho esta experiencia ya que el poder entender tanto el trabajo de cocina y el trabajo de servicio no es nada fácil, como estas dos áreas se conectan y deben ayudarse mutuamente para que un restaurante tenga un resultado eficaz.

**CA
PÍ
TU
LO III**

Propuesta de
Mejora

Capítulo III. Propuesta de Mejora

3.1 Problema Identificado

Los principales problemas identificados en el Restaurante Olivo y Vino son los siguientes:

1. No existe chef ejecutivo en el restaurante, solo hay cocineros.
2. No hay capacitaciones sobre la higiene y seguridad de los alimentos.
3. No existe un buen manejo de las redes sociales
4. Explotación laboral.

Los principales problemas identificados en el Restaurante Rojo son los siguientes:

1. No existe chef ejecutivo en el restaurante.
2. No hay buen manejo de las redes sociales.
3. No hay capacitaciones sobre higiene y seguridad de alimentos.
4. No existe menú de todo lo que ofrece el restaurante.
5. Mal manejo de inventario.

3.2 Situación Actual en la Organización

Los principales problemas en los restaurantes es el tema de la higiene y seguridad del alimento, no siguen las normas adecuadas para mantener un producto inocuo, ya que los cocineros no tienen capacitaciones constantes de cómo manejar los alimentos en ambos restaurantes. El problema anterior se da por la misma razón que no hay un chef ejecutivo que guíe y asesore el restaurante. Esto también hace que en la cocina no se respeten las fichas técnicas.

3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada

Un chef ejecutivo es un profesional que sabe de temas de cocción, organización, procesos. Este al igual debe de saber sobre gestión y las finanzas de un restaurante

sacando el máximo provecho de los ingredientes y poder sacar los precios de costos de un platillo para ofrecerle un buen precio al cliente. Un chef ejecutivo sabe del análisis y puntos críticos de control para así poder ofrecer un alimento libre de contaminaciones y un buen manejo en cocina. Como chef ejecutivo es importante también ser un líder y poder guiar a su equipo sacándoles el mayor provecho del talento de los colaboradores. (Mundo Corbuse, 2022)

En la Industria alimentaria la Higiene es una de las armas fundamentales para asegurar la calidad de los alimentos. El consumidor tiene derecho a acceder a alimentos seguros que no sean vehículos de enfermedad o intoxicación alimentaria. La industria consciente de su papel puede incorporar aquellos aspectos de la producción que permitan conseguir una mejora de las condiciones higiénicas de forma tan sencilla como adoptando un manual de Buenas Prácticas Higiénicas y de manipulación. (Centro Tecnológico Alimentario, n.d.)

Las repercusiones de posibles intoxicaciones alimentarias por una mala manipulación del alimento son de gran importancia para la salud pública, por esta misma razón debe de ser obligatorio que los colaboradores de dichas empresas que manipulan los alimentos reciban una formación actual sobre la materia de la higiene y seguridad de los alimentos. Si se llega a tener una mala manipulación de los alimentos puede ocasionar un brote de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos), este puede dejar grandes consecuencias al restaurante.

3.4 Soluciones Identificadas

1. Proporcionar capacitaciones a todo el personal sobre la manipulación de alimentos, la higiene y seguridad de los alimentos, las ETA'S.
2. Contratar una empresa que brinde el servicio de marketing para mantener las redes sociales activas.
3. Contratar un chef ejecutivo que tenga una formación para que pueda tener una mejor administración en cocina, ofrezca a los comensales una buena manipulación del alimento y pueda sacarles provecho a los talentos de los colaboradores de la empresa.
4. Contratar un gerente de RRHH que pueda proteger los derechos de los empleados de la empresa.

3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto

Nombre: Propuesta de mejora de Olivo y Vino

Tipo: Propuesta de mejora para ofrecer alimentos inocuos.

3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto

3.2.2.1. Planear proyectos para mejorar la eficiencia en el área de cocina.

3.2.2.2. Calcular el presupuesto para la mejora del restaurante.

3.4.3 Alcances del Proyecto

Los alcances de este proyecto formarán a los empleados de manera que puedan respetar más las reglas para la higiene y seguridad de los alimentos, así mismo, se les ofrecerá a los comensales un platillo con una calidad de primera. Se identificarán los problemas que alargan procesos en cocina quitando más tiempo de lo debido, y con esto

mejorara los tiempos de llegada de los platillos a la mesa y facilitara los procesos. Este proceso permitirá el aumento de ventas llegando a su mercado meta por medio de redes sociales.

3.4.4 Componentes del Proyecto

Posteriormente les enumero los componentes del proyecto:

- Mejorar el marketing
- Capacitaciones a todos los empleados sobre ETA's, higiene y seguridad de los alimentos, trabajo en equipo, servicio al cliente.
- Compra de equipo de cocina de buena calidad.

3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto

Las estrategias metodológicas utilizadas serán las siguientes:

Contratar una empresa que ofrezca el servicio de marketing y así poder mantener todas las redes sociales activas, ofreciendo promociones, subiendo fotos profesionales de los emplatados, haciendo eventos sociales que llamen la atención del mercado al que nos queremos dirigir.

Capacitar a todo el equipo del restaurante con temas en liderazgo, trabajo en grupo, higiene y seguridad de los alimentos, lo delicado que son las ETA's y servicio al cliente.

Capacitaciones a la parte administrativa para saber que platos tienen mejor venta y cuales no se venden y así poder ordenar muchos temas del restaurante como ser el concepto del restaurante, restaurar el menú y así mismo examinar si los empleados están respetando las normas de manipulación de alimentos.

Compra de equipo de cocina de buena calidad para un restaurante y estos no se estén dañando por el tipo uso diario que se necesite.

3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto

Primera Fase

Investigar sobre los temas de las capacitaciones que se impartirán a los colaboradores de la empresa.

Planeación de eventos sociales que se puedan realizar para aumentar ventas y mejorar las redes sociales.

Identificar los equipos de cocina necesarios para el tipo de menú que se ofrece.

Segunda Fase

Crear plan para dar las capacitaciones de forma interactiva y mantener la atención de los colaboradores.

Mejorar emplatados de los platos con mayor venta para sesión de fotos profesionales.

Realizar presupuesto de equipo de cocina necesario y presentar a administración.

Tercera Fase

Realizar capacitaciones una por semana, con un total de cuatro semanas. Estar evaluándolos cada tres meses y darles una pequeña retroalimentación sobre los temas necesarios.

Promocionar eventos cada mes por medio de redes sociales y así dar a conocer los platos más queridos por los clientes con una imagen más atractiva.

Realizar la compra de equipo de cocina aprobada por administración.

3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación

En la siguiente tabla se pueden observar el cronograma de desarrollo de todas las actividades de un mes. Las capacitaciones se estarán realizando cada semana por un mes y las evaluaciones y retroalimentaciones se estarán realizando cada tres meses. Así mismo la práctica de emplatados se realizará el miércoles que es un día con una venta baja y la sesión de fotos la siguiente semana en martes que al igual es un día con venta baja. Los eventos sociales están planeados para final de mes viernes, contando con el resto del mes para promocionar platillos y el evento en redes sociales. La cotización del equipo se hará la primera semana, presentándola y esperando tener una pronta respuesta para poder comprarlos en la siguiente semana.

Tabla 1 Cronograma de las actividades del proyecto

ACTIVIDADES	Semanas del mes																			
	1					2					3					4				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Investigacion y planeacion de capacitaciones	■				■					■					■					
Capacitaciones		■				■					■					■				
Practica de emplatados			■																	
Sesion de Fotos							■													
Eventos Sociales																				■
Cotizacion de equipo			■	■	■															
Presentacion de presupuesto						■														
Compra de equipo											■									
Promocion de Redes Sociales	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

3.5.3 Presupuesto Requerido

A continuación, les presento el presupuesto requerido para cumplir con el proyecto.

Tabla 2 Tabla de Presupuesto Requerido

PRESUPUESTO		
ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	COSTO
PUBLICIDAD	18 posteos mensuales, manejo de Facebook e Instagram	4700
SESION DE FOTOS	Fotos profesionales por fotografo especializado en comida	5000
CAPACITACION	Investigacion, Capacitador, 8 hrs de capacitacion	6000
	Total	15700

3.5.4 Indicadores de Evaluación del Proyecto Propuesto

Los indicadores de evaluación del proyecto son los siguientes:

- Aumento de ventas mensuales.
- Mejor manejo de las normas de higiene y seguridad de los alimentos.
- Mejor servicio al cliente.
- Evaluación cada 3 meses y retroalimentación de los temas de interés.
- Mejora de trabajo en equipo y mayor eficiencia en todas las áreas.

**CA
PÍ
TU
LO IV**

**Conclusiones,
Recomendaciones
y Reflexiones**

Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones

4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional

- 4.1.1 Esta experiencia me enseñó mucho lo importante que son las capacitaciones para los colaboradores del restaurante.
- 4.1.2 Durante estos meses me dio una experiencia de un trabajo real y cómo funcionan dos cocinas de restaurantes reconocidos.

4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica

- 4.2.1 En las prácticas profesionales que he realizado durante la Carrera de gastronomía me di cuenta lo necesario que son los chefs ejecutivos en un restaurante y como al final este puede ahorrar costos y aumentar ventas, como opinión es una excelente inversión que ayudara a recuperar todo tipo de inversión en un restaurante.
- 4.2.2 Es importante realizar estas experiencias de Practica Profesional ya que ayudan a darse cuenta de cómo funcionan las cocinas de restaurantes tanto buenos como malos y el poner en práctica todo el conocimiento adquirido durante la carrera de Licenciatura en Gastronomía, así mismo el hacer la propuesta de mejora es de mucho aprendizaje personal.

4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros

Practicantes

- 4.3.1 Mi recomendación para futuros practicantes es que, si se les presenta la oportunidad de hacer su práctica profesional en el extranjero, la acepten, ya que se puede tomar más conocimiento de alta cocina.

4.3.2 Mi recomendación para la universidad y futuros practicantes es realizar un programa para ofrecer capacitaciones en base a las propuestas de mejora.

**BI
BLIO
GRA
FÍA**

Bibliografía

- Mundo Corbuse. (2022). *News 24 World*. Retrieved from Cual es el rol de un chef ejecutivo?: <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-funcion-tiene-un-chef-ejecutivo/>
- Centro Tecnológico Alimentario. (n.d.). *HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA*. Retrieved from <http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf>
- TripAdvisor. (2022). *TripAdvisor*. Retrieved from Olivo y Vino: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g292026-d6782232-Reviews-Olivo_y_Vino-Tegucigalpa_Francisco_Morazan_Department.html
- Facebook. (n.d.). *Facebook*. Retrieved from Olivo y Vino: <https://www.facebook.com/olivoyvinohn>

**GLO
SA
RIO**

Glosario

1. ETA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
2. Higiene y Seguridad de los alimentos: Es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas, su inocuidad alimentaria.
3. Inocuidad de los Alimentos: Se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
4. Alta Cocina: Son cocinas que involucra un amplio estudio de técnicas culinarias y un vasto conocimiento de los productos y sus características.
5. Garde Manger: Es un área dentro de la cocina que consiste en la elaboración y el servicio de alimentos que se consumen fríos, sin importar que en su proceso de elaboración implique alguna cocción.
6. Cocina Caliente: En esta área se elaboran todos los alimentos que necesitan de una cocción caliente.
7. Inocuidad alimentaria: Es la ausencia de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores.
8. Mise en place: Se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes.
9. Merma: Es la pérdida que tienen los productos que se utilizan para preparar los platos en el restaurante.

10. Chef Ejecutivo: Es la persona a cargo de una cocina, el responsable de la creación de las recetas y del menú, del entrenamiento de personal y de supervisar toda la cocina.

A

NE

XOS

Anexos

1. Anexo 1: Certificado de ServSafe



IDENTIFICACIÓN N.º 16993063
CERTIFICADO N.º 3835008

Certificado de seguridad de los alimentos de **ServSafe®**

DANIELA ROSALES

Ha alcanzado de manera satisfactoria los estándares establecidos por National Restaurant Association para el Examen ServSafe International™, que evalúa los conocimientos, las aptitudes y las habilidades requeridos para servir alimentos de manera segura.

29/03/2019

FECHA DE EXAMEN

29/03/2024

FECHA DE VENCIMIENTO

Se aplican las leyes locales. Consulte con su agencia de reglamentación local los requisitos para la recertificación.

Sherman Brown
Executive Vice President, National Restaurant Association Solutions

Para reimprimir su certificado, ingrese al sitio web servsafeinternational.com

De acuerdo con el Convenio sobre el Trabajo Marítimo (Maritime Labor Convention) de 2006, Resolución ADM N 068-2013 (Regulación 3.2, Esfuerzo A3.2).

© 2017 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe es una marca registrada del NRAEF, y ServSafe International y el logotipo de ServSafe International son marcas del NRAEF y se utilizan bajo licencia por National Restaurant Association Solutions, LLC, una subsidiaria propiedad en su totalidad de National Restaurant Association.

El presente documento no puede ser alterado.

0711682

v 1711



Ilustración 1 Certificado de ServSafe

2. Anexo 2: Carta de Agradecimiento para Rojo



Señora Mandy
Rojo
Tegucigalpa, M.D.C. ☐

Me dirijo a usted respetuosamente para agradecer por la gran oportunidad de crecimiento dentro de la empresa que me han otorgado al permitirme hacer mi Practica Profesional y poder rotar por todas las areas, por tener en cuenta mi trabajo y esfuerzo. Gracias por depositar su confianza en mi y permitir a sus empleados enseñarme de su conocimiento que lo han obtenido por varios años de trabajo en su restaurante.

Espero haber podido cumplir los requerimientos establecidos conforme a mis capacidades. Rojo fue de gran ayuda para la optimizacion de mi perfil como profesional. Ser testigo de las recetas de calidad y arduo trabajo de los empleados para llegar al crecimiento deseado de la empresa ha sido una experiencia muy gratificante para mi, y por ellos, quiero darle mis felicitaciones al esfuerzo dedicado. Extiendo nuevamente mis mas sinceros agradecimientos, deseando muchos exitos para usted siempre.

Cordialmente,

Daniela Rosales Alvarez

3. Anexo 3. Fotos en Práctica Profesional





Escuela de
Arte & Diseño



| unitec[®]