

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU



**Facultad de Administración y Negocios
Gastronomía y Gestión Empresarial**

**Diferencias en la estacionalidad del producto y variedad de platos, de
la mise en place del Restaurante Juan Camarón, Ecuador.**

TESIS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

Autor

Rosero Navarrete Erik Alexis

Asesora

Nanette Elizabeth Feraldo Devincenzi

Lima - Perú

2021



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

TÍTULO DE LA TESIS:

“Diferencias en la estacionalidad del producto y variedad de platos, de la mise en place del Restaurante Juan Camarón, Ecuador”

AUTOR:

Nombres y apellidos: ERIK ALEXIS ROSERO NAVARRETE

D.N.I N° /C.E. N°	001298717
Financiamiento	Investigación autofinanciado por Erik Alexis Rosero Navarrete
Ubicación geográfica	Ciudad de Quevedo-Ecuador
Duración de la investigación	Julio 2020 – Julio 2021

ASESOR:

Nombres y apellidos	D.N.I N° /C.E. N°	Código ORCID
Nanette Elizabeth Feraldo Devincenzi	25837040	000000015919-0177

JURADO EXAMINADOR:

Nombres y apellidos	Cargo	D.N.I N° /C.E. N°	Código ORCID
JORGE CERNA HERNADEZ	Presidente	06868042	0000-0001-8729-3325
JORGE AMADOR LÓPEZ HERRERA	Primer Miembro	07446161	0000-0003-0807-6096
NANETTE ELIZABETH FERALDO DEVINCENZI	Segundo Miembro	25837040	000000015919-0177



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Lima, Distrito de Magdalena del Mar, a las 10:00 horas del día 19 del mes de julio del año 2021, se reunió el Jurado Examinador de sustentación y defensa de la Tesis titulada **“DIFERENCIAS EN LA ESTACIONALIDAD DEL PRODUCTO Y VARIEDAD DE PLATOS, DE LA MISE EN PLACE DEL RESTAURANTES JUAN CAMARÓN, ECUADOR”**, presentado por el bachiller **ERIK ALEXIS ROSERO NAVARRETE** para optar el título profesional de Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial; conformado por los profesores:

Presidente: Mg. Jorge Cerna Hernández

Primer Miembro: Mg. Jorge Amador López Herrera

Segundo Miembro: Lic. Nanette Elizabeth Feraldo Devincenzi

Instalado el Jurado Examinador, se procedió dar cumplimiento a las etapas:

- a. El Presidente del jurado invitó al sustentante a realizar su presentación por un tiempo no mayor de 30 minutos.
- b. Terminado la presentación de la Tesis, el jurado Examinador procedió a realizar preguntas sobre aquellos aspectos pertinentes para determinar los conocimientos sobre el tema y la ejecución de la tesis.
- c. Luego de escuchar las respuestas a las interrogantes formuladas, el jurado examinador deliberó en privado la calificación de la Tesis y su correspondiente defensa.
- d. Cada miembro del jurado examinador estableció individualmente su calificación de acuerdo al reglamento de grados y títulos.
- e. El Presidente del Jurado Examinador verificó la calificación de cada miembro y procedió a establecer la calificación de la tesis en escala vigesimal con la siguiente mención:

SOBRESALIENTE	20 -18 ()
MUY BUENO	17- 16 (X)
BUENO	15 -13 ()
DESAPROBADO	< 13 ()

Finalmente, el Presidente del Jurado invitó al sustentante para recibir el veredicto de la calificación obtenida.

El Jurado Examinador deja constancia con su firma, que el veredicto final de calificación de la Tesis presentado por el Bach. **ERIK ALEXIS ROSERO NAVARRETE** es:

APROBADO

concluye el acto académico, siendo las 11:00 horas del mismo día.

JORGE CERNA HERNADEZ	
JORGE AMADOR LÓPEZ HERRERA	
NANETTE ELIZABETH FERALDO DEVINCENZI	

DEDICATORIA

Dedicado a mi familia, amigos y docentes de la institución quienes me brindaron todo el apoyo necesario para el desarrollo de mi carrera dando como fruto esta investigación.

AGRADECIMIENTO

Agradecido principalmente con Dios y mi mamá María Elena Navarrete Peña, quién nunca se rindió a pesar de las adversidades, teniendo siempre muy clara su meta de convertir a sus hijos en profesionales, gracias por tu demostración tan grande de amor por nosotros.

También agradezco a mi Asesora Nanette Feraldo, que con mucha paciencia y sabiduría supo llevarse siempre por los mejores caminos a lo largo de mi vida universitaria, brindándome siempre los mejores consejos y enseñanzas.

A mis amigos, Aaron, Renato, Claudia, María José y Jordy, quienes fueron siempre ese apoyo incondicional en todo momento e hicieron sentirme parte de su familia.

RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo la mise en place y la diferencias que existen entre la estacionalidad y variedad de platos tomando, como punto de partida la cantidad de productos procesados en la mise en place, realizado por el método de observación durante los meses de julio y agosto del año 2020 en el restaurante Juan Camarón matriz Quevedo, asimismo se apoyan estos resultados con una entrevista dirigida al dueño del establecimiento con la finalidad de aportar con los resultados obtenidos de la observación. Los resultados alcanzados son las diferencias de cantidad procesada en términos de estacionalidad como la veda del cangrejo y la variedad de platos con respecto a las promociones ofrecidas por el restaurante; Donde la veda se identifica como un factor de aumento de cantidad procesada en la mayoría de insumos de la mise en place que brinda la posibilidad de conocer cuanta materia prima se necesita cuando se atraviesa una estacionalidad.

Palabras claves: mise en place, estacionalidad, variedad de platos.

ABSTRACT

This research originates from mise en place and the differences between seasonality and variety of dishes, taking as a starting point the quantity of products processed in mise en place, carried out by the observation method during the months of July and August of the year 2020 in the restaurant Juan Camarón matrix Quevedo, these results are also supported with an interview directed to the owner of the establishment in order to contribute with the results obtained from the observation. The results achieved are the differences in quantity processed in terms of seasonality such as the closure of the crab and the variety of dishes with respect to the promotions offered by the restaurant; Where the closure is identified as a factor of increased quantity processed in most inputs of the mise en place that offers the possibility of knowing how much raw material is needed when seasonality is crossed.

Key words: mise en place, seasonality, variety of dishes.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	2
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	2
BASES TEÓRICAS	10
DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	15
III. MATERIALES Y MÉTODOS	16
a. MATERIALES	16
b. METODOLOGÍA	17
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	18
V. CONCLUSIONES	38
VI. RECOMENDACIONES	40
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	41
ANEXOS	44

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. ENTREVISTA AL GERENTE DEL RESTAURANTE	44
Anexo 2. FICHA DE OBSERVACIÓN	46
Anexo 3. REGISTROS DE IMÁGENES	50
Anexo 4. TABLAS DE DATOS OBTENIDOS POR EL SOFTWARE SPSS	52
Anexo 5. TABLAS DE DATOS RECOLECTADOS EN EXCEL	55

I. INTRODUCCIÓN

Es evidente la evolución de la gastronomía como fuente de negocios en la actualidad, por lo que se ha plasmado como fuente de emprendimiento y cultura en los últimos años. Sin embargo, cada vez se apunta más a la sostenibilidad y al aprovechamiento máximo de los insumos al momento de realizar preparaciones, no solo por economizar en productos, sino también para contribuir a la reducción de desperdicios que aportan a la contaminación ambiental.

La mise en place forma parte esencial de los procesos de producción en un restaurante, pues de ella depende la eficiencia y eficacia de la elaboración de platillos en un límite reducido de tiempo, sin embargo, existen factores como la estacionalidad y la variedad de platos con respecto a las promociones que pueden alterar la elaboración de la mise en place, ocasionando variaciones en cantidades procesadas que pueden significar desperdicios, y al hablar de desperdicio no es únicamente la acción de desechar alimentos, sino también el uso de producto excesivo e innecesario en las recetas no estandarizadas. Por lo que Tana (2020) menciona que:

El desperdicio resultante del proceso de preparación de comida que está comprendido por todos los alimentos que son descartados como resultado de malas prácticas de cocina y la preparación excesiva y/o inapropiada de alimentos en cuanto a la calidad y la cantidad requerida durante el proceso de preparación” (p.59)

En base a lo anterior se plantea la problemática que da origen a la pregunta de investigación que consiste en ¿Cuáles son las diferencias en el proceso de la mise en place, en términos de estacionalidad de producto y variedad de platos, en el Restaurante Juan Camarón, de la ciudad de Quevedo, Ecuador, durante los meses de Julio y Agosto del 2019? Por lo que el objetivo de esta investigación consiste en

establecer las diferencias en el proceso de la mise en place, en términos de estacionalidad de producto y variedad de platos, en el Restaurante Juan Camarón, de la ciudad de Quevedo, Ecuador, durante los meses de Julio y Agosto del 2019. Se presenta una hipótesis que menciona que las diferencias en el proceso de la mise en place, en términos de estacionalidad de producto y variedad de platos, en el Restaurante Juan Camarón, durante los meses de Julio y Agosto del 2019, son: reemplazo de productos por veda en insumo, aumento de la cantidad de insumos en relación a promociones que ofrece el restaurante respecto a un plato y disminución de insumos utilizados en platos con baja rotación.

II. MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

El manejo de la mise en place es un punto clave para mejorar el rendimiento de una cocina, además permite agilizar los procesos de preparación y controlar los desperdicios que se producen. Por lo que en el trabajo de investigación de Huamán y Morán (2016) Descripción de la empleabilidad de verduras, frutas y aceite utilizados en el desarrollo del mise en place en restaurantes ubicados dentro de hoteles 5 estrellas. Se enfoca en analizar la cantidad de remanentes que se desperdicia en el proceso de elaboración del mise en place en los grandes restaurantes y, a su vez, conocer los alimentos con mayor cantidad de remanentes en los restaurantes seleccionados.

Según la FAO (como se citó en Huamán y Morán, 2016)

Aproximadamente 842 millones de personas sufren de hambre crónica en el mundo y cerca de 1 300 millones de toneladas de alimentos se desechan cada año, si estos no fueran desperdiciados podrían alimentar a 2 000 millones de personas. Por lo tanto, lo que se busca en esta iniciativa es enfocarse en la pérdida de alimentos en los sectores de frutas, verduras, tubérculos, leche, cereales, pescado y raíces (p.17)

La cantidad de desperdicios de alimentos en los servicios afines, cada año tiene cifras alarmantes, por lo que la iniciativa de enfocarse en las mermas y desperdicios, se convierte en un extenso análisis que podría obtener resultados favorables en la disminución del hambre en el mundo si se convierte en una investigación global.

A medida que se desarrolla la investigación, los autores definen ciertos tipos de alimentos como parte de sus referencias, con el objetivo de dar a conocer cuáles son sus características y modos de empleos tradicionales en la cocina; incluyendo frutas, vegetales y hortalizas. Del mismo modo, da a conocer los diferentes tipos de cortes con sus medidas y técnicas incluyendo los cortes, juliana, brunoise, mirepoix, paisana, entre otros. Con los que permite conocer las formas en las que serán empleados los alimentos en el proceso de elaboración del mise en place.

En esta investigación se trabajó entrevistas dirigidas a diferentes Chefs ejecutivos de los restaurantes seleccionados y además a los gerentes generales de los mismos. Lo cual dio como resultado que no se utilizaba el factor calidad de los productos, debido a que todos los restaurantes estudiados contenían un plan de

trazabilidad, lo que no representa un margen de desecho por productos en mal estado ya que estos no existen; por lo que se tomó en cuenta únicamente los desechos por remanente de cortes y pelados.

Según los datos obtenidos en todos los restaurantes, y la interpretación de cada uno de ellos se llegó a la siguiente conclusión:

En cuanto a los alimentos que presentan mayor porcentaje de merma se encuentran el limón con un 62.71% y el choclo con 43.57%, con respecto a los vegetales, asimismo los que poseen menor merma en la misma categoría son la cebolla con un 11.71% y el tomate con un 10.14%. La maracuyá con un 43.60% y piña 38.67, con respecto a las frutas, debido a que la mayor parte de estos está conformada por cáscaras y pepas, las cuales no pueden volver a ser reutilizadas; por ende, se genera mayor desperdicio en estos alimentos, sin embargo, las frutas con menor porcentaje de merma son la fresa con un 8.86% y la manzana con un 14.71%. (Huamán y Morán, 2016, p.159)

Es por ello que la reutilización de mermas debe ser pensado tanto para cáscaras, semillas y partes comestibles que se desperdician por errores en cálculos de productos a utilizar. Este estudio genera una visión para analizar diferentes métodos de reutilizar mermas y fomentar la reducción de desechos. La mise en place contribuye al manejo de desperdicios y ayuda a su reutilización en productos que terminan siendo útiles para la elaboración de complementos de preparaciones, como fondos, compotas de vegetales, entre otros.

Por otra parte, se han realizado estudios científicos enfocados en el rendimiento obtenido por una correcta pre elaboración de alimentos, donde se han centrado en temas como el desperdicio de mermas y factores que influyen al

aumento de desperdicios de insumos mucho antes de ser utilizados para elaboración de productos finales. En este caso tenemos el estudio realizado por Rodríguez (2011) acerca de la propuesta de un sistema de mejora continua para la reducción de mermas en una procesadora de vegetales para aumentar la productividad. Este estudio se enfoca principalmente en la problemática que existe con el desperdicio de vegetales que, al momento de su pre procesamiento, se obtiene una cantidad considerable de mermas que están siendo desechadas, representando una notoria pérdida en este proceso.

Según lo planteado en la investigación, el problema está enfocado en que no existe un procesamiento factible, ni una planificación adecuada para el procesamiento de la materia prima, por lo que Rodríguez precisa:

Con respecto a este estudio, se puede apreciar diferentes factores que puedan afectar la producción, en este caso el área o superficie de cultivo, la política y también el clima, ya que se sabe que dependiendo de las temporadas la calidad de la materia prima varía y esto hace la producción o sea más eficiente o menos eficiente, ya que si la materia prima es de mala calidad o viene dañada de los campos de cultivo es más difícil procesarla y se pierde dinero y tiempo, no logrando muchas veces cumplir con el cliente. (Rodríguez, 2011, p.10)

La investigación tomó como muestra Country Home, empresa encargada en exportar vegetales y hierbas aromáticas. Para este proceso, la empresa tiene que realizar una pre elaboración a los productos que se van a exportar, y a su vez, a los productos de expendio nacional. En el proceso de producción, se obtuvo como resultado una serie de problemas con el ingreso de la materia prima, que implicaba una cantidad de merma hasta más del setenta por ciento, donde los

problemas principales fueron que la materia prima llegaba con maltrato ocasionado por las maquinarias y plagas como arañas o gusanos.

Asimismo, en la producción interviene personal en diferentes áreas, el mismo que no cubría la totalidad de actividades, además la falta de comunicación y organización dentro de la planta, ocasionaba que la materia prima se amontone y se maltrate, bajando la calidad del producto y aumentando la merma. También se consideraba muy angosta el tamaño de las fajas procesadoras, utilizadas para el transporte de materia prima, lo que causaba que los productos cayeran al suelo y estos sean desechados.

Después de los análisis respectivos se llegó a la conclusión de ampliar la zona de trabajo para mejorar la producción, también el aumento de nuevas maquinarias, como las fajas transportadoras, para mejorar el procesamiento de los productos. Del mismo modo, era necesario tener un acuerdo con la empresa transportista de la materia prima para reducir los daños mecánicos y así obtener menos merma.

En la investigación de Peñaherrera (2010) Desarrollo de procesos de bioseguridad en áreas de producción de alimentos en restaurante Bonny, buscó determinar si los procesos que se llevan en el restaurante cumplen con los procesos de bioseguridad para asegurar la inocuidad de los alimentos. Se explicó extensamente sobre los agentes contaminantes, sus causas y efectos, así como los canales de contaminación y su transmisión de un alimento a otro.

Por lo antes expuesto, se adopta un sistema integral de bioseguridad, que se define como:

El sistema integral de bioseguridad, implica el cumplimiento de las siguientes condiciones: una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados; la estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año; el acceso a alimentos o la capacidad para adquirirlos y, por último, la buena calidad e inocuidad de los alimentos. (Peñaherrera, 2010, p. 60)

El sistema de bioseguridad determina que los productos a utilizar son inocuos y asimismo permite conocer la escasez y vedas de productos, para asumir un abastecimiento responsable sin ocasionar un impacto en el entorno.

El instrumento utilizado fue la encuesta dirigido al personal administrativo, personal de cocina y a doscientos clientes de un día laboral del restaurante, dando como resultado que el personal no cumplía con las normas de bioseguridad al momento de la elaboración de los platos por lo que se deduce que:

Un gran problema que se evidencia en nuestro país en este tipo de negocios es que debido a tratar de maximizar sus utilidades se contrata personal empírico que muchas veces desconoce a profundidad del tema en cuestión, agregado a ello que no se invierte en capacitaciones y me refiero a inversión porque el tomar la medida adecuada y en el momento justo permite captar una mayor cartera de clientes y por lo tanto obtener un mayor rédito al ofertar calidad y seguridad alimentaria a los productos destinados al consumo humano. (Peñaherrera, 2010, p.97)

Es evidente que el tema de selección de personal y capacitación de los mismos, como por ejemplo en temas de manipulación, inocuidad y manejo de desperdicios, representa problemas con alto impacto en el desarrollo de las

actividades de una empresa, por lo que la detección temprana de este tipo de problemas, permite tomar acciones que pueden dar un giro a las estadísticas de rendimiento.

Lo antes expuesto se reafirma con el análisis realizado por el autor, en donde se obtuvo que ciertas actividades se estaban efectuando de forma correcta como la rotación de los insumos; primeros entrados, primeros salidos. A su vez, se muestra la importancia de la inocuidad de los alimentos por lo que Peñaherrera (2010) señala:

Se verifico que el 60% del personal de cocina no posee conocimiento en la conservación adecuada de los alimentos, ya que es otro punto al que se debería tener mayor cuidado, pues una buena conservación de alimentos permite preparar platillos de buena calidad que no producen ninguna reacción negativa en los clientes (Peñaherrera, 2010, p.156)

Por lo expuesto, se decidió realizar una propuesta para “Elaborar un manual que describa normas y principios de Higiene y Bioseguridad Alimentarias básicas que ayuden a mejorar la calidad de servicio y alimentos que se ofertan en este negocio” (Peñaherrera, 2010. p.101). En lo que se destacó temas como lavado de manos, sanitización de alimentos, conservación de los alimentos, hábitos del manipulador, entre otros. Haciendo también hincapié en temas como contaminación de alimentos al momento de pre elaborados para evitar la contaminación cruzada y las temperaturas en la zona de peligro.

Por otra parte, la investigación de Bermeo & Caldas (2014) Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida, tiene como

objetivo implementar un manual que sirva como guía principal para los procesamientos operativos dentro de los restaurantes de comida rápida. Esta investigación tiene como punto de partida el restaurante Pity's en la ciudad de Cuenca-Ecuador.

Los autores identificaron cuales son los procesos de limpieza y sanitización que deben cumplir los manipuladores al momento de la elaboración de los platos. Asimismo, los procedimientos generales en la cocina que son parte indispensable para su funcionamiento, por lo que es importante recalcar las actividades que se deben llevar a cabo al iniciar la jornada de trabajo.

Es necesario que los colaboradores mantengan constantemente la revisión de los utensilios de cocina, maquinarias y equipos de forma permanente, para asegurar su funcionamiento al momento del servicio. El personal debe estar correctamente uniformado y revisar la materia prima a utilizar. La mise en place debe estar todo a punto para prevenir retrasos al momento del servicio y agilizar la producción. Se analiza la bodega y se debe encargar el abastecimiento del mismo asegurando la disponibilidad de materia prima. La parte productiva revisa que los pedidos sean atendidos en el tiempo estimado y finalmente post producción se encargan de revisar que la cocina quede totalmente limpia, fríos cerrados y gas apagado. (Bermeo y Caldas, 2014, p. 77)

Se aplicaron temas de conservación de alimentos, abastecimiento de productos, tiempos de producción según recetas, obligaciones de los cocineros y

chefs, tips de almacenamiento, entre otros. Los cuales fueron aplicados en el restaurante Pity's obteniendo como resultado un mejor funcionamiento en tiempo real. Por lo que se llegó a la conclusión de que es indispensable un manual de procesamientos en los restaurantes para su buen funcionamiento, asimismo cumplir todas las normas sanitarias aporta a un mejor servicio con estándares de calidad para los clientes, lo que contribuye al fortalecimiento del establecimiento y su posible crecimiento.

BASES TEÓRICAS

MISE EN PLACE:

La mise en place es “la puesta a punto del restaurante para el servicio, en la que hay una importante labor de planificación y preparación previa” (Gonzales, 2014, p.106). Todos los procesos necesarios para una buena mise en place, es resultado de un constructo detallado y planificado correctamente para obtener el rendimiento deseado en base a la demanda esperada.

Los procesos necesarios para una correcta mise en place van en conjunto con el sistema de aprovisionamiento, la manipulación e higiene de productos, cálculo en base a la demanda, técnicas necesarias para el proceso, sistema de conservación.

En relación a lo mencionado, tenemos las siguientes subdivisiones:

a. Sistema de aprovisionamiento: Para el desarrollo de las actividades de la mise en place en un restaurante inicia por la obtención de la materia prima necesaria para la preparación de los platos ofertados. Según (Martínez y Acevedo 2014) en terminos de gestión y control de operaciones relacionadas con el flujo físico de materiales, las compras se constituyen en la primera función de la cadena de suministro (p.33). Este proceso debe llevarse con rigurosidad, puesto que se debe contar con todos los insumos necesarios para la elaboración de las recetas en el desarrollo del día.

b. Manipulación e higiene de productos: Para asegurar la inocuidad de los insumos a utilizar, los alimentos deben cumplir con una correcta manipulación e higiene, donde el lavado y la desinfección son los pasos primordiales para eliminar cualquier organismo patógeno que pueda generar un impacto negativo en la salud del comensal. Asimismo, una vez limpios los insumos, deben mantener el estado inocuo del producto hasta el momento de la presentación final del plato.

c. Cálculo en base a la demanda: Se debe llevar un registro donde se conoce un estimado de cantidades a utilizar según los días y épocas del año, esto permite tener una noción de la cantidad necesaria de insumos pre procesados para cada día, previniendo la falta de productos en horas rush o en su defecto,

cantidades excesivas de sobrantes que se puede transformar en desperdicios.

d. Técnicas necesarias para el proceso: Existen muchas técnicas al momento de procesar los alimentos, y entre las más necesarias y básicas, para el desarrollo de la mise en place, se encuentran las técnicas de cortes que, según Ventura y Mendoza (2013) “Son procedimientos aplicados a las verduras y frutas. Se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones que llevan los mismos ingredientes, dar mejor presentación a los platos, agilizar los tiempos y puntos de cocción” (p.21). En este proceso finaliza la etapa de mise en place, puesto que una vez listo todos los insumos, se procede a almacenarlos correctamente siguiendo las técnicas de buenas prácticas de manufactura hasta el momento de su utilización.

ESTACIONALIDAD

Se denomina estacionalidad al rango de tiempo donde un producto entra en veda o escasez, los mismos que pueden ser de tipo alimenticio o productos generalmente escasos por fechas de producción. Para asegurar la continuidad de especies de uso alimenticio, existen agentes reguladores como el ministerio de pesca y agricultura que promueven la extracción responsable de productos del mar o manglares. Es por ello que ciertos productos como, conchas negras, pejerrey, cangrejos, entre otros, disponen fechas de prohibiciones de recolección y pesca, a este periodo de estacionalidad se le denomina veda.

En el caso del cangrejo de manglar, siendo un alimento de alta demanda en los restaurantes de mariscos y criollos, se debe respetar la veda 2 veces al año, debido a que los cangrejos son recolectados de su habitat natural, puesto que esta especie no se produce en criaderos.

La estacionalidad del cangrejo en el Ecuador es un factor que los restaurantes y marisquerías que ofrecen este producto, deben tener planificado, puesto que la misma abarca dos meses del año, por lo que Cabrera, Tumbaco y Noblecilla (2011) mencionan que “Existen dos periodos de veda, por el tiempo de 1 mes cada uno, que corresponde al apareamiento (15 de enero- 15 de febrero) y el proceso de muda por crecimiento (15 de agosto – 15 de septiembre)” (p. 21).

La estacionalidad de un producto, puede repercutir en el desarrollo de las labores de cualquier establecimiento, dentro de la estacionalidad, además se encuentra la escasez de productos por tiempo de cosecha y producción, los mismos que se pueden encontrar en el mercado con altos valores que afectan la rentabilidad de un platillo, por otro lado, en la veda es totalmente prohibido la distribución del producto y llega a ser penado por la ley la infracción de dicha ordenanza.

VARIEDAD DE PLATOS EN TORNO A LAS PROMOCIONES

Una carta de restaurante tiene que ser creativa y con platillos representativos de la temática que dispone, pero también debe ser fácil de

leer y ayudar al cliente a elegir opciones, entre ellas, se encuentran las promociones. Las promociones según Chong como se citó en Cárdenas y Díaz (2019) “llamamos promoción a las técnicas empleadas para informar y persuadir al consumidor sobre las características y beneficios de los productos o servicios” (p.9) por lo que incentiva al comensal a pedir un producto en promoción.

Las promociones tienen un tiempo de vida útil, puesto que se debe dinamizar las estrategias de promoción con la finalidad de que el cliente frecuente no se aburra de lo mismo. Por lo que Jiménez, como se citó en Cárdenas y Díaz (2019) mencionan que “llamamos promoción a las técnicas empleadas para informar y persuadir al consumidor sobre las características y beneficios de los productos o servicios” (p.9)

Las promociones, dentro de la parte operativa de los restaurantes, no deben reflejar alto impacto en la rentabilidad de un platillo, puesto que el objetivo es vender y obtener ganancias, y no ofrecer menor precio sin llegar a cubrir los costos totales. Por lo que el análisis de la promoción con respecto a la rentabilidad debe ser manejada antes de lanzar la promoción. Otra finalidad muy conocida por la que se presentan promociones, es la reducción de stock o eliminación de platos de la carta.

En relación a lo anterior, la cantidad de gasto de producto para cubrir las promociones, deben ser también estudiadas para prevenir el desabastecimiento de la mise en place en la cocina, puesto que,

generalmente a mayor cantidad de promociones vendidas, mayor será el requerimiento de mise en place, por lo que debe existir sinergia entre promoción, precios y cantidad de materia prima necesaria.

DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Veda: “La veda es una prohibición de pescar durante un período determinado” (Romero, 2016, p.12). Por lo general, este periodo tiene la finalidad de preservar la fauna marina de la pesca indiscriminada de mariscos libres en su habitat. Se brinda un espacio de tiempo para que los productos marinos o de manglares, se reproduzcan y tengan un tamaño adecuado para así asegurar la continuidad de la especie. Los tiempos de veda varían según la especie protegida y la comercialización de productos en veda está totalmente prohibida para toda la población.

Rush: Hora rush o rush hour, Según Cambridge Dictionary (2020) significa “hora punta”. Se utiliza esta expresión para indicar la hora de alta afluencia de comensales en un restaurante, por ejemplo, la hora del almuerzo, donde los colaboradores tanto de salón como en cocina deben estar preparados para atender un flujo importante de clientes, dicha preparación debe ser tanto en personal completo para atender a todos, como en stock de mise en place necesario para cubrir todos los pedidos en cocina.

Stock: En definición del término stock, Sorlózano (2018) menciona que el stock “busca encontrar el nivel adecuado de almacenaje que evite roturas en el proceso productivo y, a la vez, reduzca el nivel de costes” (p.35) Por lo que, en un sistema de aprovisionamiento para un restaurante, el stock forma parte indispensable para el desarrollo de las actividades, asimismo el buen manejo del stock asegura la conservación y el abasto necesario para la cocina, teniendo en cuenta que hay un conjunto de normas y reglamentos para asegurar que el stock sea óptimo para el consumo a la hora de su utilización tanto de productos perecibles y no perecibles, asegurando la inocuidad y saneamiento de los mismos.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

a. MATERIALES

FICHA DE OBSERVACIÓN

Se elaboró una ficha de observación para detallar las cantidades y aspectos relevantes de la mise en place, por lo que la ficha se divide en tres grandes grupos: vegetales y hortalizas, mariscos y carnes y preparaciones base. Para cada grupo se especificaron los productos utilizados, la cantidad en gramos de producto procesado, y el corte dispuesto a cada alimento. Por otra parte, la ficha de observación obtiene dos periodos para propósito de esta investigación que fueron los días sin veda y días con veda.

ENTREVISTA

Para la elaboración de la entrevista se realizaron cinco preguntas abiertas al gerente del establecimiento, con la intención de obtener otros datos relevantes que sirvan de soporte a los datos obtenidos en la recolección de datos con la ficha de observación.

La entrevista se realizó en el restaurante documentada por grabación de audio, transcrita para utilización en el desarrollo de la investigación.

b. METODOLOGÍA

MÉTODOS DE PROCESO DE DATOS

Los datos recolectados con la ficha de observación fueron colocados en tablas de Excel para tabular los promedios en respuesta a la producción de la mise en place con veda y sin veda. Del mismo modo, se utilizó el software estadístico SPSS versión 25 para interpretación estadística de los resultados.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se realizó el análisis en el área de cocina del restaurante Juan Camarón sede Quevedo, aplicando la ficha de observación en los periodos de julio y agosto del 2019 por 29 días. En estos días se registraron las actividades en fechas donde existe la totalidad de insumos, y se evaluaron días donde hubo veda de cangrejos, la cual hace referencia a la estacionalidad del producto, siendo esta la variable de estudio.

Presentando la tabla cruzada obtenida por el software SPSS presenta la cantidad de días que fueron evaluados con respecto a cada variedad de plato, las promociones y la veda.

Tabla 1

Tabla cruzada de cantidad de días estudiados en torno a la estacionalidad y variedad de platos.

		Estacionalidad		
		Sin veda	Con veda	Total
Variedad de platos	Sin promoción	9	3	12
	Volcanes segundo a mitad de precio	3	1	4
	Cazuelas segunda a mitad de precio	3	1	4
	Chop suey segundo a mitad de precio	2	2	4
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	3	2	5
	Total	20	9	29

Lo que indica que los días evaluados en los que no hubo promoción en el restaurante fueron 12 días en total, 9 días sin veda y 3 con veda. Asimismo, los platos promocionados como los volcanes, el segundo a mitad de precio fueron evaluados 4 veces, sin veda 3 veces y 1 vez con veda. Cazuelas, segunda a mitad

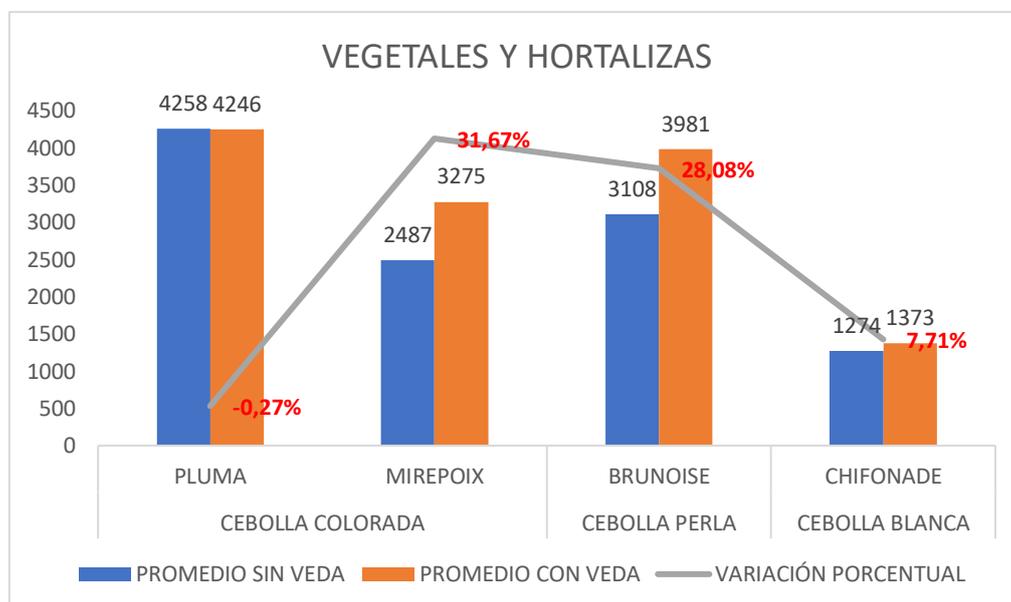
de precio fueron evaluados 4 veces, 3 veces fueron sin veda y 1 vez con veda. Chop Suey, segundo a mitad de precio fueron evaluados 4 veces, 2 veces fueron sin veda y 2 veces con veda. Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o 2 micheladas fueron evaluados 5 veces, 3 veces fueron sin veda y 2 veces con veda. Lo que nos da un total de 29 días de evaluación, 20 días sin veda y 9 días con veda.

A continuación, se presentan los datos obtenidos bajo la ficha de observación tabulados en Excel, donde figuran las cantidades de cada producto de la mise en place dividido en 3 grupos, vegetales y hortalizas, mariscos y carnes y preparaciones base. En los gráficos se encuentra las cantidades en los periodos de veda y sin veda, dando una variación porcentual de los mismos para establecer las diferencias.

VEGETALES Y HORTALIZAS.

Gráfico 1

Cantidad y variación porcentual de vegetales y hortalizas procesados expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.



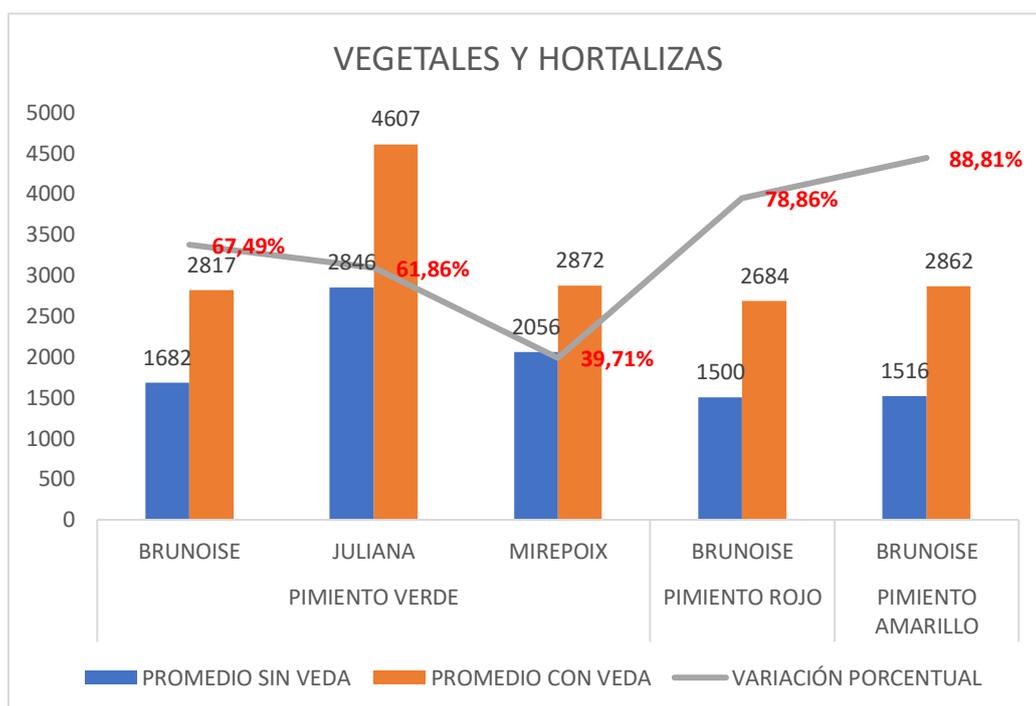
El porcentaje de variación en cantidad procesada de la cebolla colorada en corte pluma con respecto a la veda es de -0,27% de disminución en épocas de veda. En el caso de la cebolla colorada en corte mirepoix su variación es de 31.67% en aumento en épocas de veda.

En el caso de la cebolla perla en brunoise, la variación porcentual es de 20.08% de aumento en épocas de veda. En el caso de la cebolla blanca en chifonade, el porcentaje de variación porcentual es de 7.71% de aumento en épocas de veda.

En este cuadro se puede observar que la cebolla colorada en mirepoix presenta un aumento significativo de la cantidad procesada en épocas de veda, seguida de la cebolla perla en brunoise.

Gráfico 2

Cantidad y variación porcentual de vegetales y hortalizas procesados expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.



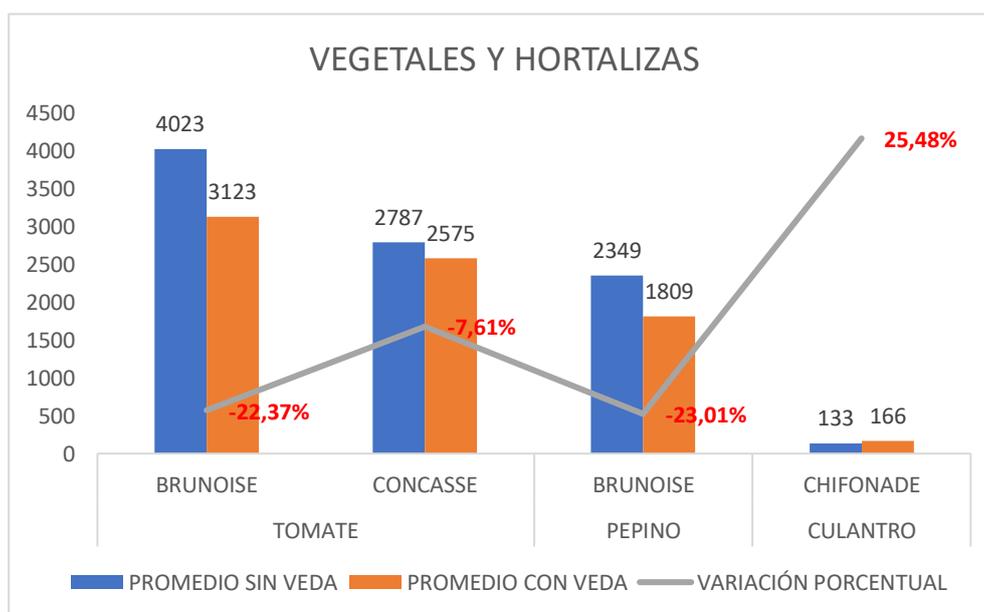
El pimiento verde en brunoise dispone de una variación porcentual de 67,49% de aumento en épocas de veda, mientras que en corte juliana la variación porcentual es de 61.86% de aumento en épocas de veda y en corte mirepoix la variación porcentual es de 39.71% de aumento en épocas de veda.

Por otra parte, el pimiento verde rojo en brunoise tuvo una variación porcentual de 78.86% de aumento en épocas de veda, y el pimiento amarillo aumentó 88.81% en épocas de veda.

En este caso la variación porcentual sobrepasa el 50% en la mayoría de los cortes y tipos de pimientos por lo que la diferencia con respecto a la cantidad procesada es superior notablemente.

Gráfico 3

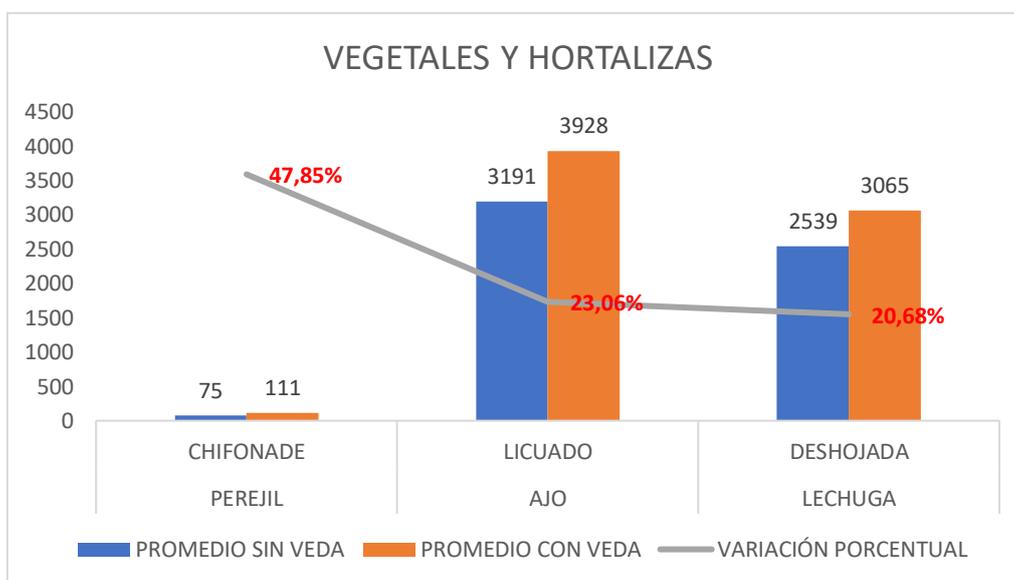
Cantidad y variación porcentual de vegetales y hortalizas procesados expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.



El tomate en brunoise representa una variación porcentual de -22.37% de disminución en épocas de veda. Mientras que en concasse la variación porcentual es de -7.61% de disminución con respecto a la veda. El pepino en brunoise representa una variación de -23.01 de disminución en épocas de veda. El culantro en chifonade presenta una variación porcentual de 25.48% de aumento en épocas de veda.

En este caso existe una disminución en la variación porcentual con respecto a la veda, por lo que disminuye la cantidad necesitada de estos insumos durante la veda.

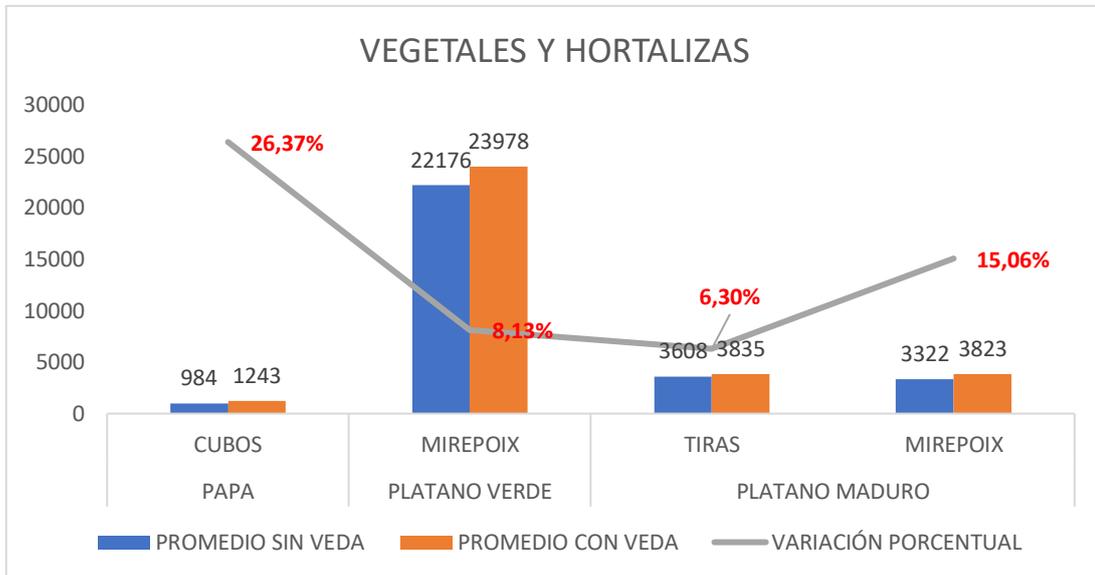
Gráfico 4
Cantidad y variación porcentual de vegetales y hortalizas procesados expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.



El perejil en chifonade tuvo una variación porcentual de 47.85% en aumento en las épocas de veda. Asimismo, el ajo licuado presentó una variación porcentual de 23.06% de aumento en tiempos de veda. Por último, la lechuga deshojada obtuvo una variación porcentual de 20.68% de aumento en la época de veda.

El culantro tuvo una variación significativamente superior con respecto a los otros productos, pese a ello, todos presentaron aumento en el cuadro presentado.

Gráfico 5
Cantidad y variación porcentual de vegetales y hortalizas procesados expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.

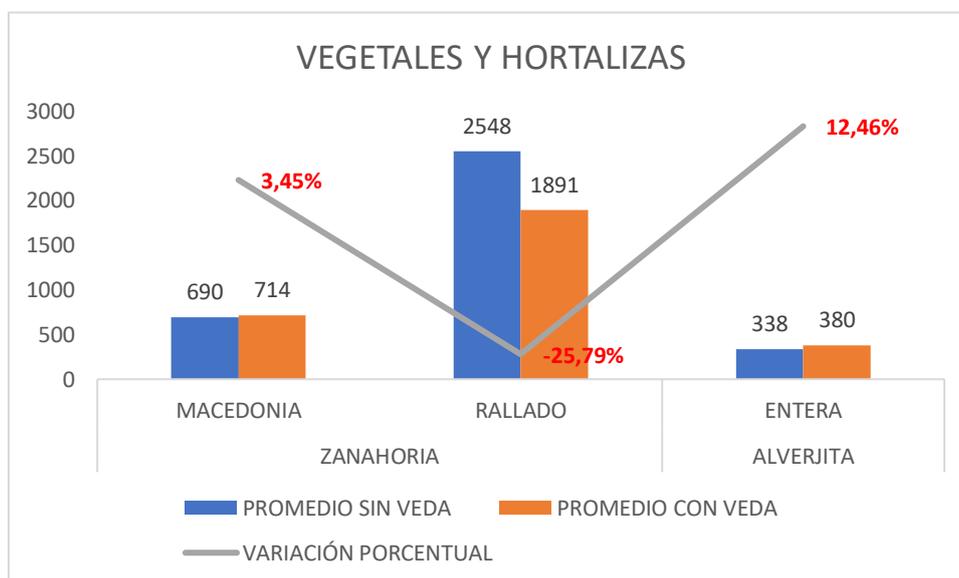


La papa en cubo presentó una variación porcentual de 26.37% de aumento en épocas de veda. En el caso del plátano verde en mirepoix presentó una variación de 8.13% de aumento en tiempo de veda. El plátano maduro en tiras aumentó un 6.30% en épocas de veda, así como el plátano maduro en mirepoix con un aumento de 15.06%.

En este caso todos los insumos presentaron aumento en épocas de veda, el más relevante es el aumento de papas en cubo en épocas de veda, seguido por el plátano maduro en mirepoix.

Gráfico 6

Cantidad y variación porcentual de vegetales y hortalizas procesados expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.



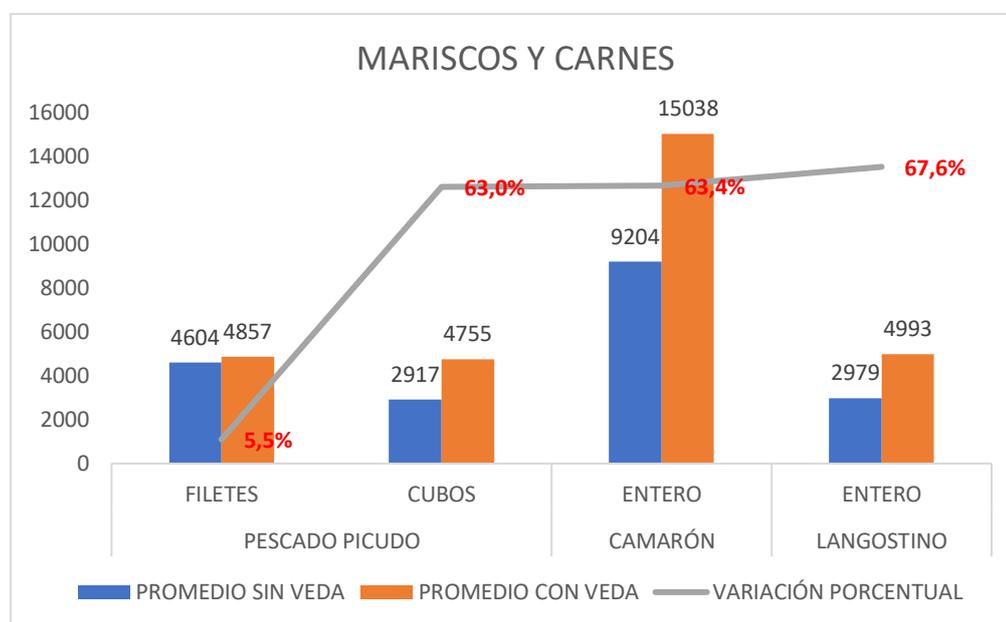
La zanahoria en macedonia presentó un aumento con una variación porcentual de 3.45% en épocas de veda, sin embargo, la zanahoria rallada disminuyó su uso con una variación porcentual de -25.79% en tiempo de veda. La alverjita presentó una variación porcentual de 12.46% de aumento en épocas de veda.

La disminución notoria presentada en este caso es de la zanahoria rallada seguida del aumento de utilización de alverjita en épocas de veda.

MARISCOS Y CARNES

Gráfico 7

Cantidad y variación porcentual de mariscos y carnes procesadas expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.

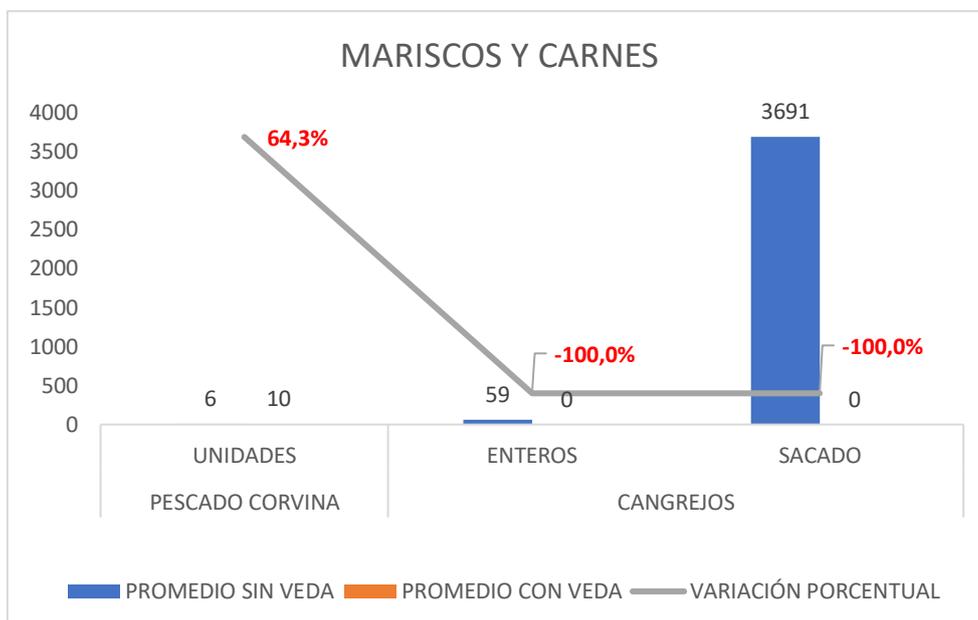


En el caso del picudo blanco en filetes, presentó una variación porcentual de 5.5% de aumento en el periodo de veda y el pescado picudo en cubos la variación porcentual fue de 63% de aumento durante la veda. El camarón presentó una variación porcentual de 63.4% de aumento en la temporada de veda, mientras que el langostino tuvo una variación porcentual de 67.6% en aumento en el periodo de veda.

En este caso las variaciones presentaron un aumento con respecto a los insumos más utilizados como base de preparaciones del restaurante, como es el caso de los mariscos.

Gráfico 8

Cantidad y variación porcentual de mariscos y carnes procesadas expresados en gramos y unidades en relación con la estacionalidad.

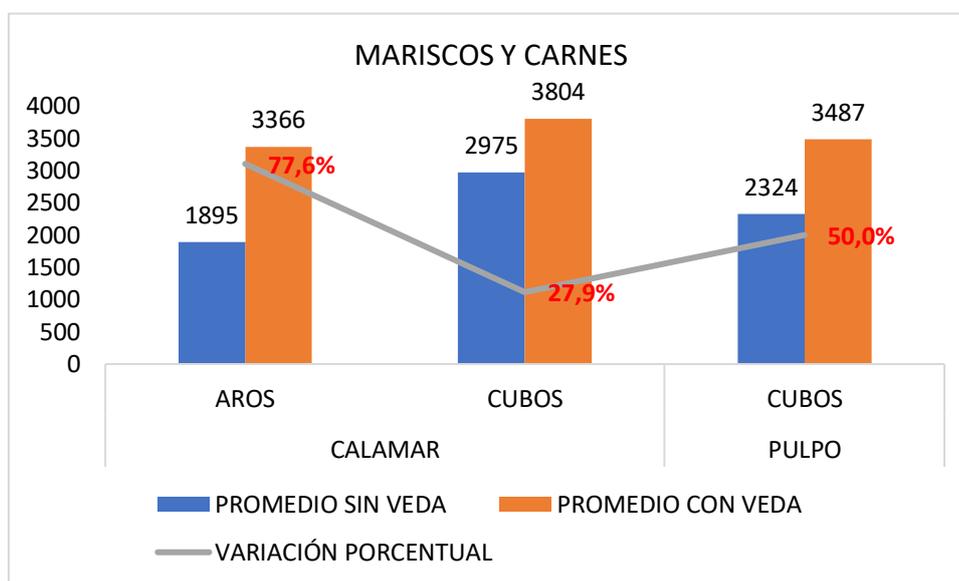


En este caso, el pescado variedad corvina, presentó una variación porcentual de 64.3% de aumento en el periodo de veda, y en el caso de los cangrejos enteros y sacado presenta una variación de disminución al 100% puesto que fue el alimento en periodo de veda.

La variación porcentual de la corvina presentada en unidades, es significativa para tener en cuenta en el proceso de la mise en place.

Gráfico 9

Cantidad y variación porcentual de mariscos y carnes procesadas expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.

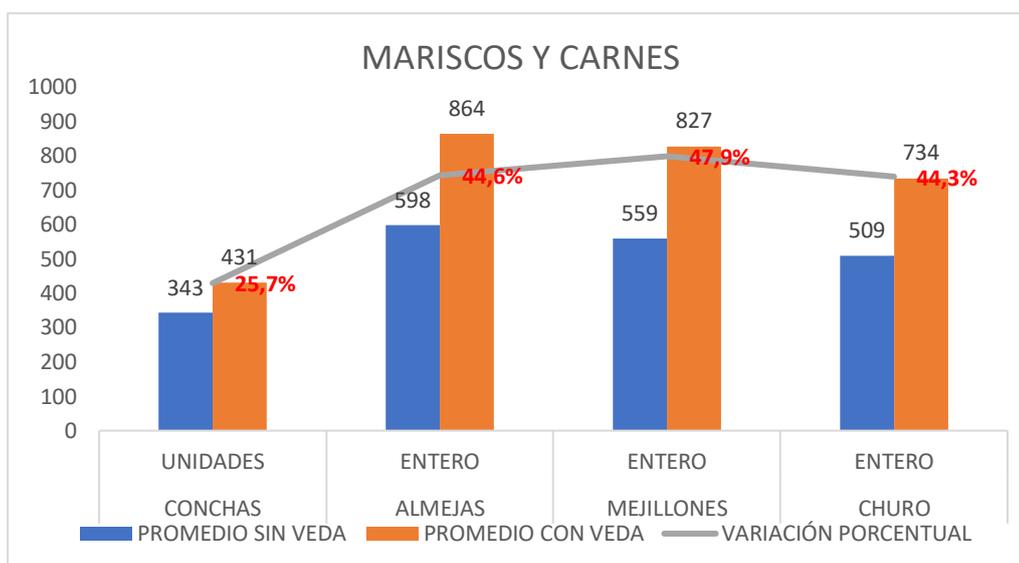


La variación porcentual del calamar en aros fue de 77.6% de aumento durante la veda, mientras que el calamar en cubos fue 27.9% de aumento durante la veda. Asimismo, el pulpo en cubos presentó un aumento de 50% en la cantidad procesada durante la veda.

Al igual que en el caso anterior, se presentaron aumentos relevantes.

Gráfico 10

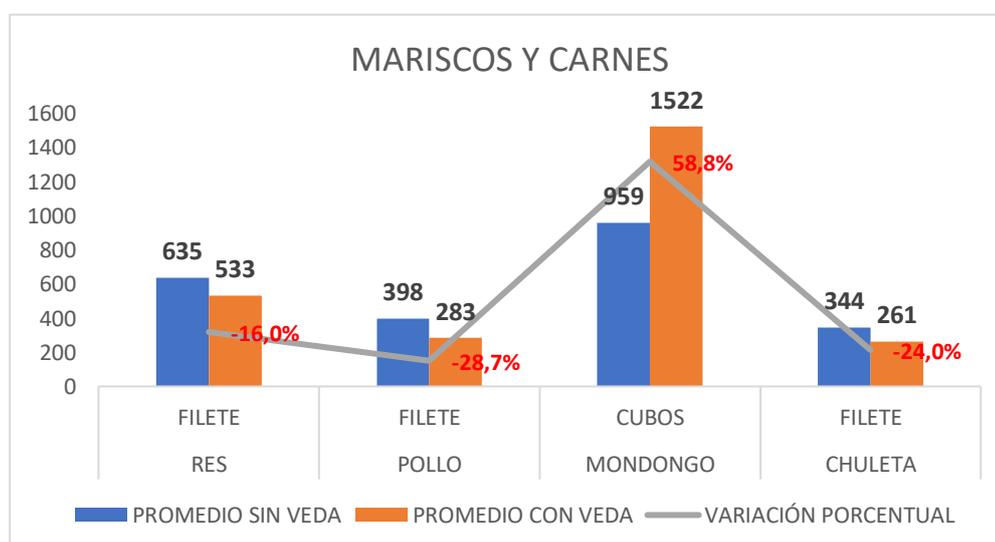
Cantidad y variación porcentual de mariscos y carnes procesadas expresados en gramos y unidades en relación con la estacionalidad.



Las conchas tuvieron una variación porcentual de 25.7% de aumento en el periodo de veda, del mismo modo las almejas con un 44.6%, los mejillones 47,9% y el churo con 44.3%.

Gráfico 11

Cantidad y variación porcentual de mariscos y carnes procesadas expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.

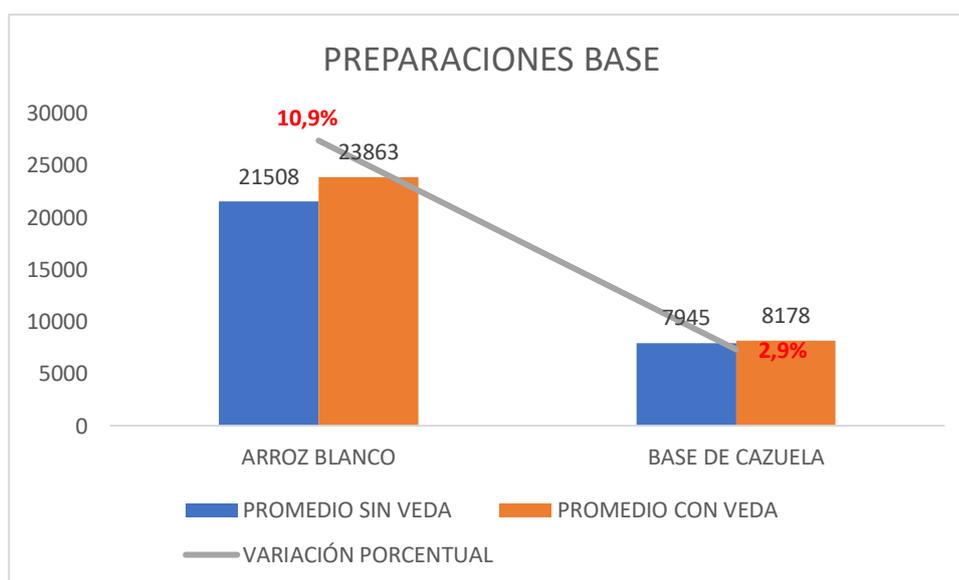


En diferencia al caso anterior, la variación porcentual para el filete de res disminuyó a -16%, el filete de pollo -28.7% y la chuleta de cerdo a -24% en el periodo de veda, salvo el mondongo en cubos que tuvo un notorio aumento de 58.8% durante el tiempo de veda.

PREPARACIONES BASE

Gráfico 12

Cantidad y variación porcentual de preparaciones base procesadas expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.

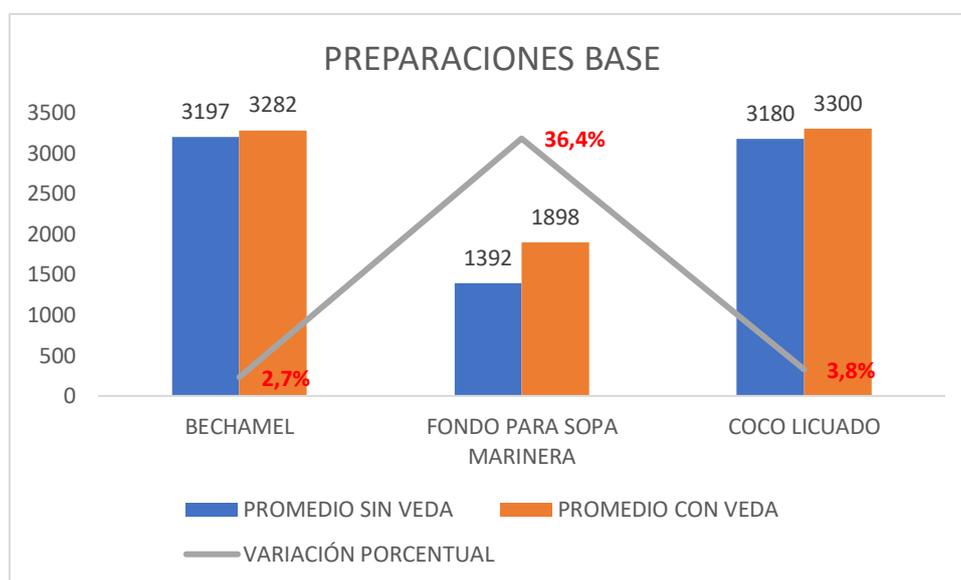


El arroz blanco tuvo una variación porcentual de 10.9% de aumento en el periodo de veda, asimismo, la base para cazuela aumento 2.9% durante la veda.

La variación presentada en estos dos casos de aumento es relativamente baja en comparación de los demás productos presentados anteriormente.

Gráfico 12

Cantidad y variación porcentual de preparaciones base procesadas expresados en gramos, en relación con la estacionalidad.



La base de salsa bechamel obtuvo una variación porcentual de 2.7% de aumento durante la veda, mientras que el fondo para sopa marinera aumentó 36.4% y el coco licuado aumentó 3.8% durante la veda.

En este caso el fondo de sopa marinera presentó un aumento considerable frente a la veda.

VARIEDAD DE PLATOS (PROMOCIONES)

En las tablas presentadas a continuación, se encuentra la tabulación de los datos recolectados en Excel, adjuntado como anexo cinco, haciendo uso del sistema SPSS donde se expresan las cantidades de productos en kilos utilizados según los días en los que se aplicaron las promociones, asimismo la diferenciación de cantidad procesada en los días con veda y sin veda.

A continuación, se mostrará la desviación con respecto a una línea de tendencia central que es la media, representada en las siguientes tablas.

Tabla 2

Cantidad de vegetales y hortalizas totales expresadas en kilos más desviación estándar según variables de estudio.

Estacionalidad	Variedad de platos	Media	Desv. Estándar
Sin veda	Sin promoción	77,57	18,44
	Volcanes segundos a mitad de precio	58,58	6,04
	Cazuelas segundas a mitad de precio	67,72	8,24
	Chop suey segundo a mitad de precio	80,32	1,43
	Asados de mariscos gratis 2 cervezas o micheladas	74,76	11,64
Con veda	Sin promoción	85,41	14,61
	Volcanes segundos a mitad de precio	68,13	0
	Cazuelas segundas a mitad de precio	71,71	0
	Chop suey segundo a mitad de precio	78,54	0,53
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	91,6	2,36

En el término variedad de plato, se observa un incremento en cantidad de producto procesado de vegetales y hortalizas con respecto a la media obtenida,

excepto el chop suey segundo a mitad de precio que disminuyo la cantidad de vegetales y hortalizas utilizados en épocas de veda.

Tabla 3

Cantidad de mariscos y carnes totales expresados en kilos más desviación estándar según variables de estudio.

Estacionalidad	Variedad de platos	Media	Desv. Estándar
Sin veda	Sin promoción	41,44	15,64
	Volcanes segundos a mitad de precio	25,16	4,77
	Cazuelas segundas a mitad de precio	34,94	2,05
	Chop suey segundo a mitad de precio	35,81	5,24
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	35,43	6,8
Con veda	Sin promoción	49,63	17,27
	Volcanes segundos a mitad de precio	32,61	0
	Cazuelas segundas a mitad de precio	42,46	0
	Chop suey segundo a mitad de precio	47	1,09
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	52,2	1,74

En el término variedad de plato, se observa un incremento en cantidad de producto procesado de mariscos y carnes con respecto a la media obtenida, en todos los casos de promociones hubo aumento de producto procesado en épocas de veda.

Tabla 4

Cantidad de preparaciones base totales expresados en kilos más desviación estándar según variables de estudio.

Estacionalidad	Variedad de platos	Media	Desv. Estándar
Sin veda	Sin promoción	76,16	12,93
	Volcanes segundos a mitad de precio	77,94	11,36
	Cazuelas segundas a mitad de precio	75,71	8,72
	Chop suey segundo a mitad de precio	74,56	12,21
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	76,4	11,39
Con veda	Sin promoción	82,26	8,36
	Volcanes segundos a mitad de precio	89,77	0
	Cazuelas segundas a mitad de precio	79,17	0
	Chop suey segundo a mitad de precio	71,24	11,4
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	84,5	12,88

En el término variedad de plato, se observa un incremento en cantidad de producto procesado de preparaciones con respecto a la media obtenida, excepto el chop suey segundo a mitad de precio que disminuyó la cantidad de preparaciones bases utilizados en épocas de veda.

Tabla 5

Cantidad total de mise en place en el lapso de recolección de información expresados en kilos según variables de estudio.

Estacionalidad	Variedad de platos	Media	Desv. Estándar
Sin veda	Sin promoción	195,17	29,73
	Volcanes segundos a mitad de precio	161,68	19,92
	Cazuelas segundas a mitad de precio	178,38	3,83
	Chop suey segundo a mitad de precio	190,69	5,55
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	186,59	29,56
Con veda	Sin promoción	217,3	23,77
	Volcanes segundos a mitad de precio	190,52	0
	Cazuelas segundas a mitad de precio	193,33	0
	Chop suey segundo a mitad de precio	196,78	11,97
	Asados de mariscos por la compra gratis 2 cervezas o micheladas	244,93	4,95

En este caso se puede observar la cantidad general expresado en kilo de todos los productos de la mise en place utilizados durante el estudio, donde se observa que la mise en place aumenta en todos los casos cuando existe la veda, exista o no promociones.

ENTREVISTA

Según los datos obtenidos en la entrevista (adjuntada en anexos) realizada al gerente y propietario del establecimiento, se obtuvo datos complementarios con respecto a la estacionalidad.

El entrevistado expresó que la temporada de veda no representa un fuerte impacto en la rentabilidad del negocio, pues asegura que la clientela ya está acostumbrada a la escasez del cangrejo y brinda la oportunidad de vender demás platos presentados en la carta. No cuenta con un plan para épocas de veda, simplemente se eliminan los platillos con cangrejos por el tiempo que dura la estacionalidad. Sin embargo, mencionó que la variación de precios es asumida por el mismo restaurante, por lo que los precios de carta se mantienen, así exista escases de algún producto.

DISCUSIÓN

Existe variaciones de cantidad de producto procesado en la mise en place durante las vedas que representan un gasto para el negocio, sin embargo, el propietario es consciente únicamente de la variación de precios de ciertos productos durante la escases y asume los gastos, puesto que como menciona en la entrevista, sigue obteniendo rentabilidad, pero como se expresó en los resultados sigue existiendo el aumento de producto utilizado, lo que representa más inversión en insumos, por lo que su regulación implicaría un ahorro tanto en producto como en capital invertido en los productos utilizados en la mise en place y a su vez tener registro de las fechas donde la cantidad de productos utilizados en la mise en place han aumentado con fines preventivos.

Si bien la variedad de platos con respecto a las promociones no tiene mayor repercusión en la cantidad de materia prima procesada en épocas sin veda, al combinarse con la temporada de veda, se suma a este factor de aumento en cantidades procesadas. Asimismo, se tiene en cuenta que los productos utilizados son escogidos entre tantos como las mejores opciones en cuanto características y estándares de calidad, como mencionó el propietario, por lo que el aumento de producto procesado tiene un costo significativo que está siendo obviado.

V. CONCLUSIONES

La mise en place en términos de estacionalidad presenta una variación en las cantidades de productos procesados, estas cantidades en la mayoría de los casos aumentaron, lo que se puede expresar como un indicador de aumento de productos procesados en fechas de veda del restaurante.

Asimismo, otras cantidades de insumos disminuyeron en términos de la estacionalidad, por lo que se debe tomar en cuenta este factor para prevenir exceso de abastecimiento de dichos productos que fomentarían el desperdicio en las fechas de veda.

La media obtenida en los resultados nos expresa un aproximado de cantidad de producto necesario para la utilización según la estacionalidad, por lo que se puede partir desde esta base para el análisis de procesamiento de producto para la mise en place.

Por otra parte, la desviación estándar obtenida nos brinda la posibilidad de saber el punto de dispersión en los datos obtenidos, por lo que se deben tomar en cuenta los altos valores para alertar la precisión de los mismos.

Con respecto a la variedad de platos, las cantidades en su mayoría aumentaron en épocas de veda, lo que expresa que la mise en place en términos de estacionalidad y variedad de platos como promociones, demandan una cantidad superior de insumos procesados con respecto a las fechas en las que hay todos los insumos.

Existe una brecha entre lo que sucede dentro de la cocina con respecto a la cantidad de mise en place utilizada y el conocimiento que tiene el dueño del establecimiento con respecto al aumento de insumos en épocas de veda, por lo que se asumen los costos y no se controla la mise en place.

VI. RECOMENDACIONES

Establecer un método de control de cantidades de productos utilizados para cada receta, con la finalidad de reducir las diferencias de cantidades de productos procesados, buscando la estandarización de cada platillo.

Formular una guía de procesos de producción con calendarios, con la finalidad de tener una guía de cantidades de productos utilizados según las estaciones, asimismo prevenir el abastecimiento innecesario de materia prima menos ocupada en diferentes temporadas.

Tener una ficha de registro con la finalidad de controlar el inventario de materia prima con respecto a la media obtenida, para de esta forma controlar las existencias en almacén, la materia prima abastecida y el gasto de producto por día, que permitirá llevar un control eficaz con respecto a las cantidades de productos procesados.

Por último, se recomienda a los demás estudiantes e investigadores a tomar en cuenta el estudio de la mise en place, puesto que tiene mucha importancia en los resultados tanto de producto como en rentabilidad para los negocios restauranteros y sigue siendo un tema amplio de explorar con bases escasas.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bermeo, V, & Caldas, C, (2014). *Manual de procesos operativos para restaurantes de comida rápida* (tesis de licenciatura). Universidad de Cuenca. Cuenca, Ecuador.

Cabrera, C., Tumbaco, A. y Noblecilla, M. (2011) “*Evaluación de factibilidad técnica financiera para la implementación de una planta procesadora de cangrejo*” (tesis de grado) Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador.

Cárdenas, L. y Díaz, G. (2019) “*Estrategias de promoción y su relación con el nivel de satisfacción de los clientes de restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto, año 2018*” (tesis de licenciatura) Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto. Tarapoto, Perú.

Cambridge Dictionary (2020) *Cambridge Dictionary traductor* [versión electrónica] Reino Unido, Cambridge, Cambridge University Press, <https://dictionary.cambridge.org/es/>

Gonzales, F. (2014) *Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. Recepción y almacenamiento de provisiones*. España: Ideaspropias editorial.

Huamán, M, & Moran, N, (2016). *Descripción de la empleabilidad de verduras, frutas y aceites utilizados en el desarrollo del mise en place en restaurantes ubicados dentro de hoteles cinco estrellas* (tesis de licenciatura). Universidad San Ignacio de Loyola. Lima, Perú.

Martínez, C. y Acevedo, A. (2014) “*Plan de mejoramiento para el sistema de aprovisionamiento y centro de distribución de la empresa “Depósito de materiales El Nogal S.A.”*” (tesis de grado). Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, Colombia.

Peñaherrera, A, (2010). *Desarrollo de procesos de bioseguridad en áreas de producción de alimentos en restaurante Bonny, Riobamba 2010* (tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador.

Rodríguez, C, (2011). *Propuesta de un sistema de mejora continua para la reducción de mermas en una procesadora de vegetales en el departamento de Lima con el objetivo de aumentar su productividad y competitividad* (tesis de grado). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima, Perú.

- Romero, M. (2016). *“La veda del atún en pesca industrial y su influencia económica en las empresas pesqueras mantense”* (tesis de maestría) Universidad de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador.
- Tana, D. (2020). *“Determinación de las causas del desperdicio de alimentos comestibles en la fase de consumo ligados a la cadena de suministros de restaurantes de una estrella o cuarta categoría de la ciudad de Quito”* (tesis de grado) Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador.
- Ventura, S. y Mendoza, R. (2013) *“Manual de técnicas culinarias para el área de alimentación y dietas del Hospital Nacional San Rafael de Santa Tecla”* (programa de investigación aplicada). Escuela Especializada En Ingeniería ITCA – FEPADE. Santa Tecla, El Salvador.

ANEXOS

Anexo 1. ENTREVISTA AL GERENTE DEL RESTAURANTE

ENTREVISTADOR: Buenas tardes vamos a empezar con la entrevista dirigida al gerente y propietario de la cadena de restaurante Juan camarón, el ingeniero Juan Eddy Valdiviezo Pardo, empezamos con una pregunta que es ¿cómo se viene dando el proceso de abastecimiento de la materia prima en el restaurante Juan camarón matriz Quevedo?

GERENTE: Bueno, la materia prima es lo más importantes del restaurante, tiene que ser de buena calidad, nosotros tenemos 4 días de abastecimiento de producto, no tenemos un solo proveedor sino 2 de cada línea porque al momento puede suceder que uno se enfermó o no pudo traer o algún caso fortuito siempre estamos con 2 distribuidores de la misma línea que hasta ahora 5 años que lleva el negocio no hemos tenido ningún inconveniente. Otra cosa de la materia prima es que siempre buscamos calidad, tanto de camarón, mariscos, legumbres de buena calidad, abarrotos de buena calidad como mantequilla, vino, mayonesa, mostaza, salsa de tomate, crema de leche, leche, con la finalidad de ofrecer un producto de calidad, y los clientes no encuentren un cambio en el sabor de la comida, puesto que cambia muchas veces porque los propietarios cometemos el error de cambian de producto con la finalidad de ahorrarse, pero cambia su sabor.

ENTREVISTADOR: ¿El restaurante Juan Camarón se prepara ante la estacionalidad de materia prima como en el caso de la veda de cangrejo?

GERENTE: en nuestro país se regula el asunto de la veda 2 veces al año en la cual se trata que este animalito no se pierda y aparece normalmente, entonces le dan un mes justamente cuando ellos aparean y puedan desarrollarse, la cultura en nuestro país ya está acostumbrada que a la veda del cangrejo ya no hay cangrejo y también la ley regula que nosotros no podemos vender porque a nosotros nos hacen requisita a nuestras neveras, vienen del ministerio de agricultura y pesca y preguntan cuándo fue la última vez que compro, y le damos la fecha con factura de compra y dejan terminar de vender el stock de las ultimas facturas pero en si la gente ya está educada que cuando es mes de veda no hay.

ENTREVISTADOR: Que medidas toma usted como gerente, ante la veda, y que opciones se presentan para contrarrestar la ausencia de varios platos, que llevan en su composición el alimento en veda.

GERENTE: nosotros la mayoría de platos que tenemos en el restaurante son elaborados a base de cangrejo alrededor de 25 platos, pero ofrecemos otras alternativas camarones, pescados, pulpo, calamar, ósea lo podemos remplazar y los clientes saben, y no es que empieza la veda y nuestro negocio baja la venta se mantiene, porque la gente ya está educada que no encuentra una cosa y va a probar otro plato que nosotros tenemos elaborados a base de otros mariscos. Mas bien la gente espera que pase ese mes y viene con ansias de comer y baja la venta de camarón, de pescado y sube la del cangrejo durante unos días y ya luego se regula nuevamente.

ENTREVISTADOR: Como manejan el alza de precios y escasez de productos en el restaurante. Y que medidas toman.

GERENTE: en esos tiempos al menos el marisco no puedo cambiar la calidad ni la carta tampoco podemos cambiar cada vez que hay alza de precio, esos precios nosotros los solventamos porque son precios que suben pero son por poco tiempo, por ejemplo cuando no hay limón, normalmente se compra en 15 dólares sube en 80 a 100 dólares el saco de limón, lo que hacemos es que en esos

casos esos días no hacemos jugo de limón, hacemos de naranja, de mora de cualquier tipo de fruta de la temporada y simplemente no tenemos limonada, no le decimos al cliente que porque el saco está en 100 dólares ahora la jarra de jugo cuenta 10 dólares, más bien contrarrestamos esos precios ya tenemos fijos por ejemplo esta semana sube el camarón 0.25 ctvs. por libra, pero ya en la siguiente semana nuevamente se regula, entonces no hay una variación, no representa pérdida.

ENTREVISTADOR: ¿El proceso de estacionalidad y escasez de productos, presenta algún impacto significativo en las ventas del restaurante Juan Camarón Quevedo?

GERENTE: sube la venta de otros mariscos, por ejemplo cuando no hay pulpo, la gente viene por pulpo a la parrilla, la gente dice no hay pulpo entonces voy a comer otra cosa, pero es molesto decir al cliente no hay, tienes un restaurante y tienes una carta tu siempre tienes que tener el 100% de la carta, entonces para eso nosotros prevenimos cuando va haber escasez compro un poco más esperando estacionalidad como aguas malas como dicen los proveedores, por ejemplo dicen compre esto porque la próxima quincena tenemos marea alta y no va haber pulpo entonces nos abastecemos para eso, porque lo más feo es decirle al cliente hoy no tenemos pulpo, hoy no tenemos camarón, casi muy pocas veces nos ha tocado decirle al cliente no hay.

ENTREVISTADOR: eso ha sido todo le agradezco muchísimo su participación y aquí culmina la entrevista.

GERENTE: gracias a usted señor Erik “Mujica” (broma de confianza)

Anexo 2. FICHA DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN MISE EN PLACE

Observador: **ROSERO NAVARRETE ERIK ALEXIS**

Lugar: **RESTAURANTE JUAN CAMARÓN QUEVEDO-ECUADOR**

Fecha:

1. Hora de inicio de la actividad de mise en place _____
2. Platos de promoción del día _____
3. Insumos utilizados para plato del día:
 -
 -
 -
 -
 -
4. Insumo en veda o escasos _____
5. Insumos a utilizar en la mise en place del día corriente

VEGETALES Y HORTALIZAS

PRODUCTO	PESO / CORTES							OBSERVACIONES
	BRUNOISE G/KG	JULIANA G/KG	PLUMA G/KG	PIREPOIX G/KG	RALLADO G/KG	SLICE G/KG	ENTERO G/KG	
CEBOLLA COLORADA								
CEBOLLA PERLA								
CEBOLLA BLANCA								
PIMIENTO VERDE								
PIMIENTO ROJO								
PIMIENTO AMARILLO								
TOMATE								
PEPINO								

CULANTRO								
PEREJIL								
AJO								
LECHUGA								
PAPA								
PLATANO VERDE								
PLATANO MADURO								
YUCA								
ZANAHORIA								
ALVERJITA								

MARISCOS Y CARNES

PRODUCTOS	CORTES O DISPOSICIÓN/KG				OBSERVACIONES
	BASTONES	FILETE	AROS	CUBOS	
PESCADO PICUDO					
PESCADO CORVINA					
PESCADO CAMOTILLO					
CANGREJO					
CAMARON					
LANGOSTINO					
CALAMAR					
PULPO					
CONCHAS					

ALMEJAS					
MEJILLONES					
CHURO					
RES					
POLLO					
MONDONGO					

PREPARACIONES BASES

PRODUCTO PROCESADO	CANTIDAD KG	VIDA UTIL
ARROZ BLANCO		
BECHAMEL		
FONDO DE SOPA MARINERA		
BASE DE CAZUELA		

FACTIBILIDAD DEL PROCESO DE MISE EN PLACE

ANÁLISIS DEL PROCESO DE LA MISE EN PLACE				
1. HIGIENE EN EL PROCESO	BUENO	REGULAR	MALO	OBSERVACIONES
LAVADO DE MANOS				
LAVADO DE INSUMOS				
DESINFECTADO DE INSUMOS				
2. PREALMACENAMIENTO				
Almacenamiento de mise en place de vegetales				
Almacenamiento de mise en place de mariscos				
Almacenamientos de mise en place de carnes				
3. Factibilidad del proceso				
reabastecimiento				
Utilidad de insumos de mise en place				
Tiempo de elaboración del proceso				

REGISTRO DE SOBRAS Y DESPERDICIOS

Productos vegetales y hortalizas

PRODUCTO	CANTIDAD KG	ESTADO DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

PRODUCTOS MARISCOS Y CARNES

PRODUCTO	CANTIDAD KG	ESTADO DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

PREPARACIONES BASE

PRODUCTO	CANTIDAD KG	ESTADO DEL PRODUCTO	OBSERVACIONES
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Anexo 3. REGISTROS DE IMÁGENES

Imagen 1

Registro de peso del camarón que será utilizado en el proceso de elaboración de la mise en place para el día



Imagen 2

Registro de elaboración de base para cazuela que será pesada y porcionada como producto de la mise en place para su utilización en diferentes preparaciones



Imagen 3

Registro de vegetales procesados en diferentes cortes como producto de la mise en place para la elaboración del día



Imagen 4

Registro de elementos en general de la mise en place para la elaboración del día



Anexo 4. TABLAS DE DATOS OBTENIDOS POR EL SOFTWARE SPSS

Tabla 6

Tabla cruzada de la variedad de platos en relación con la estacionalidad

Tabla cruzada Variedad_Platos*Estacionalidad

Recuento

		Estacionalidad		Total
		sin veda	con veda	
Variedad_Platos	SIN PROMOCIÓN	9	3	12
	VOLCANES SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	3	1	4
	CAZUELAS SEGUNDA A MITAD DE PRECIO	3	1	4
	CHOP SUEY SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	2	2	4
	ASADOS DE MARISCOS POR LA COMPRA GRATIS 2 CERVEZAS O MICHELADAS	3	2	5
Total		20	9	29

Tabla 7

Estadística descriptiva de la mise en place

Estadísticos descriptivos

Variable dependiente: Mise_en_place_Kg

Estacionalidad	Variiedad_Platos	Media	Desv. Desviación	N
sin veda	SIN PROMOCIÓN	195,1684	29,73409	9
	VOLCANES SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	161,6783	19,91707	3
	CAZUELAS SEGUNDA A MITAD DE PRECIO	178,3797	3,83372	3
	CHOP SUEY SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	190,6920	5,54513	2
	ASADOS DE MARISCOS POR LA COMPRA GRATIS 2 CERVEZAS O MICHELADAS	186,5930	29,55567	3
	Total	185,8926	25,57112	20
con veda	SIN PROMOCIÓN	217,2967	23,77483	3
	VOLCANES SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	190,5170	.	1
	CAZUELAS SEGUNDA A MITAD DE PRECIO	193,3330	.	1
	CHOP SUEY SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	196,7785	11,96637	2
	ASADOS DE MARISCOS POR LA COMPRA GRATIS 2 CERVEZAS O MICHELADAS	244,9250	4,95258	2
	Total	213,2386	24,52050	9
Total	SIN PROMOCIÓN	200,7005	29,08474	12
	VOLCANES SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	168,8880	21,73424	4
	CAZUELAS SEGUNDA A MITAD DE PRECIO	182,1180	8,10548	4
	CHOP SUEY SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	193,7353	8,38626	4
	ASADOS DE MARISCOS POR LA COMPRA GRATIS 2 CERVEZAS O MICHELADAS	209,9258	38,25817	5
	Total	194,3793	27,95105	29

Tabla 8
Tablas de frecuencia

Estacionalidad					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	sin veda	20	69,0	69,0	69,0
	con veda	9	31,0	31,0	100,0
	Total	29	100,0	100,0	

Variedad_Platos					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SIN PROMOCIÓN	12	41,4	41,4	41,4
	VOLCANES SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	4	13,8	13,8	55,2
	CAZUELAS SEGUNDA A MITAD DE PRECIO	4	13,8	13,8	69,0
	CHOP SUEY SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	4	13,8	13,8	82,8
	ASADOS DE MARISCOS POR LA COMPRA GRATIS 2 CERVEZAS O MICHELADAS	5	17,2	17,2	100,0
	Total	29	100,0	100,0	

Tabla 9
Dimensiones de la mise en place

Estadísticos					
		Mise_en_plac e_Kg	Vegetales_H ortalizas_Kg	Mariscos_Car nes_Kg	Preparacione s_Base_Kg
N	Válido	29	29	29	29
	Perdidos	0	0	0	0
Media		194,3793	75,8038	39,7740	78,8014
Desv. Desviación		27,95105	14,21796	12,41725	11,83500
Mínimo		138,94	50,63	20,17	57,75
Máximo		248,43	99,89	62,64	107,53

Anexo 5. TABLAS DE DATOS RECOLECTADOS EN EXCEL

Tabla 10
Vegetales y hortalizas

	VIERNES			SABADO		
	26-jul				27-jul	
	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
CEBOLLA COLORADA						
PLUMA	6322	0	6322	7984	689	7295
MIREPOIX	1751	0	1751	2459	0	2459
CEBOLLA PERLA						
BRUNOISE	4784	1832	2952	4427	1548	2879
CEBOLLA BLANCA						
CHIFONADE	1678	0	1678	2658	0	2658
PIMIENTO VERDE						
BRUNOISE	1648	638	1010	2293	548	1745
JULIANA	2743	0	2743	3452	1958	1494
MIREPOIX	2842	0	2842	2896	0	2896
PIMIENTO ROJO						
BRUNOISE	1728	651	1077	1446	598	848
PIMIENTO AMARILLO						
BRUNOISE	1828	649	1179	1503	562	941
TOMATE						
BRUNOISE	2828	0	2828	3059	0	3059
CONCASSE	3895	0	3895	5548	0	5548
PEPINO						
BRUNOISE	2428	0	2428	3568	0	3568
CULANTRO						
CHIFONADE	272	0	272	421	0	421
PEREJIL						
CHIFONADE	54	0	54	89	0	89
AJO						
LICUADO	3446	0	3446	4576	0	4576
LECHUGA						
DESHOJADA	1803	0	1803	3958	0	3958
PAPA						
CUBOS	698	0	698	1658	0	1658
PLATANO VERDE						
MIREPOIX	21058	0	21058	28900	0	28900
PLATANO MADURO						
TIRAS	4823	0	4823	6459	0	6459
MIREPOIX	3214	0	3214	5358	0	5358
ZANAHORIA						
MACEDONIA	679	0	679	1359	0	1359
RALLADO	3204	0	3204	5289	0	5289
ALVERJITA						
ENTERA	286	0	286	529	0	529
	74012			99889		

DOMINGO			LUNES			MARTES		
28-jul			29-jul			30-jul		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
8117	1859	6258	3063	318	2745	2328	528	1800
2895	0	2895	3673	0	3673	1048	0	1048
4456	1289	3167	2347	1345	1002	2548	628	1920
2832	0	2832	510	0	510	612	0	612
2576	698	1878	946	223	723	911	548	363
4847	938	3909	938	0	938	1623	0	1623
3029	0	3029	903	0	903	1204	0	1204
1584	752	832	991	228	763	881	538	343
1527	548	979	773	213	560	841	518	323
2954	0	2954	5956	0	5956	5639	0	5639
6231	0	6231	2124	0	2124	1245	0	1245
4198	0	4198	1621	0	1621	1688	0	1688
329	0	329	43	0	43	52	0	52
78	0	78	45	0	45	58	0	58
3746	622	3124	3042	528	2514	3331	310	3021
3425	0	3425	1548	0	1548	1628	0	1628
1823	0	1823	602	0	602	503	0	503
27504	0	27504	27250	0	27250	19300	0	19300
5928	0	5928	2850	0	2850	2592	0	2592
4928	0	4928	2210	0	2210	2103	0	2103
1248	0	1248	280	0	280	295	0	295
4128	0	4128	1980	0	1980	1789	0	1789
459	0	459	225	0	225	230	0	230
98842			63920			52449		

MIERCOLES			JUEVES			VIERNES		
31-jul			1-ago			2-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRENTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRENTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRENTE	TOTAL USADO
4056	142	3914	3570	196	3374	3127	442	2685
2859	0	2859	3829	0	3829	2896	0	2896
3086	528	2558	3076	288	2788	2637	289	2348
1028	0	1028	1016	0	1016	1013	0	1013
2246	0	2246	2843	202	2641	2334	133	2201
3258	368	2890	3545	0	3545	3078	528	2550
1826	0	1826	2688	0	2688	1121	0	1121
2193	0	2193	2433	208	2225	2341	148	2193
2347	0	2347	2829	204	2625	2310	112	2198
5248	0	5248	5118	0	5118	4832	0	4832
2046	0	2046	2198	0	2198	1119	0	1119
2834	0	2834	2921	0	2921	2903	0	2903
68	0	68	71	0	71	68	0	68
60	0	60	78	0	78	64	0	64
3818	138	3680	3780	293	3487	3126	289	2837
2625	0	2625	2179	0	2179	1988	0	1988
1065	0	1065	1181	0	1181	948	0	948
21000	1628	19372	27628	0	27628	19800	0	19800
3284	0	3284	3114	0	3114	2988	0	2988
2125	0	2125	2128	0	2128	1938	0	1938
528	0	528	533	0	533	518	0	518
2858	0	2858	2158	0	2158	2049	0	2049
460	0	460	398	0	398	318	0	318
70918			79314			63516		

SABADO			DOMINGO			LUNES		
3-ago			4-ago			5-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
7425	584	6841	7726	333	7393	3873	300	3573
4283	0	4283	3144	0	3144	1340	0	1340
4184	344	3840	3899	438	3461	2608	1349	1259
2395	0	2395	2438	0	2438	412	0	412
1767	312	1455	1900	224	1676	1007	224	783
3812	632	3180	4063	0	4063	2815	0	2815
2889	0	2889	1788	0	1788	888	0	888
1590	314	1276	1703	238	1465	1023	223	800
1935	312	1623	1697	229	1468	992	223	769
2948	0	2948	2994	0	2994	8324	0	8324
4789	0	4789	3884	0	3884	2013	0	2013
3248	0	3248	3349	0	3349	1542	0	1542
132	0	132	141	0	141	100	0	100
84	0	84	91	0	91	41	0	41
3122	418	2704	3409	0	3409	4092	1018	3074
3572	0	3572	4013	0	4013	1802	0	1802
1348	0	1348	1804	0	1804	531	0	531
28300	0	28300	20000	559	19441	18559	6586	11973
5844	0	5844	5448	0	5448	1438	0	1438
5212	0	5212	5112	0	5112	2841	0	2841
1344	0	1344	1444	0	1444	395	0	395
4988	0	4988	4288	0	4288	1048	0	1048
544	0	544	519	0	519	218	0	218
95755			84854			57902		

MARTES			MIERCOLES			JUEVES		
6-ago			7-ago			8-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
2978	1762	1216	3411	257	3154	4140	321	3819
1311	0	1311	1938	0	1938	2478	0	2478
2547	978	1569	4532	325	4207	3613	722	2891
508	0	508	502	0	502	1033	0	1033
2012	385	1627	1271	113	1158	2958	388	2570
2775	161	2614	3545	1632	1913	4811	431	4380
844	0	844	1699	0	1699	3041	0	3041
1966	387	1579	1175	114	1061	3002	401	2601
1977	386	1591	1276	116	1160	2959	391	2568
6242	0	6242	2768	0	2768	4788	0	4788
1945	0	1945	1798	0	1798	2203	0	2203
1766	0	1766	2043	0	2043	3102	0	3102
122	0	122	94	0	94	88	0	88
88	0	88	86	0	86	86	0	86
3350	0	3350	3203	0	3203	3789	288	3501
1577	0	1577	1904	0	1904	2344	0	2344
602	0	602	598	0	598	1238	0	1238
19586	0	19586	18000	0	18000	25000	1204	23796
1774	0	1774	2898	0	2898	3248	0	3248
2932	0	2932	3040	0	3040	3314	0	3314
421	0	421	403	0	403	638	0	638
1138	0	1138	1878	0	1878	3128	0	3128
301	0	301	303	0	303	332	0	332
58762			58365			81333		

VIERNES			SABADO			DOMINGO		
9-ago			10-ago			11-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
6112	0	6112	3733	458	3275	3586	380	3206
2350	0	2350	3024	0	3024	2899	0	2899
4544	568	3976	5448	679	4769	6563	334	6229
1250	0	1250	1620	0	1620	1702	0	1702
3588	233	3355	1283	124	1159	2945	428	2517
3419	478	2941	5030	261	4769	3385	248	3137
2775	0	2775	2888	0	2888	2048	0	2048
3289	244	3045	1274	120	1154	2058	0	2058
2775	218	2557	1228	124	1104	1968	0	1968
3765	0	3765	2350	0	2350	3210	0	3210
3024	0	3024	2148	0	2148	1998	0	1998
3018	0	3018	1831	0	1831	1801	0	1801
188	0	188	97	0	97	108	0	108
89	0	89	93	0	93	99	0	99
3576	0	3576	1994	0	1994	3788	198	3590
2890	0	2890	3031	0	3031	2988	0	2988
1678	0	1678	821	0	821	1082	0	1082
27204	0	27204	20400	0	20400	26000	0	26000
4288	0	4288	3220	0	3220	3244	0	3244
3889	0	3889	3013	0	3013	3038	0	3038
1033	0	1033	568	0	568	533	0	533
1677	0	1677	2868	0	2868	2772	0	2772
340	0	340	238	0	238	301	0	301
86761			68200			78116		

LUNES			MARTES			MIERCOLES		
12-ago			13-ago			14-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
5503	1439	4064	4273	288	3985	4129	0	4129
1875	0	1875	1603	0	1603	2088	0	2088
4700	412	4288	3356	344	3012	3372	325	3047
451	0	451	1028	0	1028	802	0	802
750	159	591	2048	0	2048	2788	892	1896
1439	805	634	3538	214	3324	3462	0	3462
1620	0	1620	1824	0	1824	2301	0	2301
727	103	624	1867	0	1867	2898	895	2003
732	101	631	1786	0	1786	2834	893	1941
1208	0	1208	2995	0	2995	3241	0	3241
1655	0	1655	1988	0	1988	3889	0	3889
878	0	878	1403	0	1403	841	0	841
54	0	54	102	0	102	103	0	103
55	0	55	83	0	83	82	0	82
4009	1019	2990	3407	577	2830	4565	1642	2923
1822	0	1822	2488	0	2488	3204	0	3204
250	0	250	678	0	678	568	0	568
16000	0	16000	21000	2880	18120	23880	0	23880
2620	0	2620	2889	0	2889	3204	0	3204
2806	0	2806	3348	0	3348	3894	0	3894
528	0	528	521	0	521	538	0	538
822	0	822	1988	0	1988	905	0	905
128	0	128	320	0	320	303	0	303
50632			64533			73891		

JUEVES INICIO DE VEDA			VIERNES			SÁBADO		
15-ago			16-ago			17-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
3878	533	3345	5391	328	5063	6516	381	6135
2088	0	2088	3208	0	3208	4278	0	4278
4204	588	3616	4873	341	4532	6229	548	5681
988	0	988	1628	0	1628	2208	0	2208
3495	181	3314	3382	0	3382	3208	108	3100
3588	321	3267	8727	284	8443	6185	0	6185
3021	0	3021	3528	0	3528	2841	0	2841
3446	192	3254	3175	0	3175	2955	201	2754
3776	171	3605	3026	0	3026	2875	112	2763
2938	0	2938	3208	0	3208	3288	0	3288
3024	0	3024	2828	0	2828	2984	0	2984
1025	0	1025	2640	0	2640	2201	0	2201
158	0	158	206	0	206	202	0	202
93	0	93	103	0	103	108	0	108
5270	378	4892	4906	248	4658	4286	582	3704
3041	0	3041	3206	0	3206	3628	0	3628
928	0	928	1628	0	1628	1883	0	1883
24000	0	24000	26800	0	26800	23000	0	23000
3088	0	3088	3988	0	3988	3953	0	3953
3428	0	3428	4208	0	4208	3778	0	3778
983	0	983	538	0	538	528	0	528
1201	0	1201	1728	0	1728	2675	0	2675
501	0	501	345	0	345	302	0	302
78162			93270			90111		

DOMINGO			LUNES			MARTES		
18-ago			19-ago			20-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
5279	0	5279	2628	0	2628	3528	938	2590
4628	0	4628	3824	0	3824	2102	0	2102
6525	1628	4897	3452	331	3121	3172	679	2493
1895	0	1895	678	0	678	875	0	875
2936	302	2634	1506	191	1315	3086	245	2841
5977	878	5099	3182	174	3008	4053	528	3525
3428	0	3428	2841	0	2841	2109	0	2109
3086	308	2778	1516	171	1345	2936	281	2655
3070	310	2760	1510	184	1326	2965	244	2721
3858	0	3858	2784	0	2784	2421	0	2421
2789	0	2789	2765	0	2765	1879	0	1879
2870	0	2870	1204	0	1204	1041	0	1041
206	0	206	71	0	71	108	0	108
108	0	108	73	0	73	76	0	76
6210	1248	4962	4516	1621	2895	4409	679	3730
3258	0	3258	2074	0	2074	2988	0	2988
1825	0	1825	688	0	688	821	0	821
24000	0	24000	26000	0	26000	21000	0	21000
5680	0	5680	2821	0	2821	3780	0	3780
5704	0	5704	3201	0	3201	2941	0	2941
688	0	688	288	0	288	659	0	659
2671	0	2671	1204	0	1204	884	0	884
403	0	403	201	0	201	301	0	301
97094			69027			68134		

	MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES		
	21-ago			22-ago			23-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	
4559	128	4431	4406	138	4268	4959	481	4478	
2904	0	2904	2621	0	2621	3821	0	3821	
3920	301	3619	4179	218	3961	4239	331	3908	
1021	0	1021	1240	0	1240	1821	0	1821	
2633	204	2429	3288	188	3100	3429	188	3241	
4432	0	4432	3474	312	3162	4583	241	4342	
2018	0	2018	2121	0	2121	3941	0	3941	
1759	0	1759	3242	192	3050	3513	131	3382	
3085	0	3085	3321	178	3143	3459	128	3331	
2871	0	2871	3021	0	3021	3721	0	3721	
2012	0	2012	2071	0	2071	2821	0	2821	
1288	0	1288	1879	0	1879	2129	0	2129	
121	0	121	208	0	208	218	0	218	
88	0	88	163	0	163	188	0	188	
3920	1041	2879	4862	288	4574	4072	1018	3054	
2941	0	2941	3201	0	3201	3244	0	3244	
881	0	881	1214	0	1214	1321	0	1321	
22000	0	22000	23000	0	23000	26000	0	26000	
3921	0	3921	3421	0	3421	3861	0	3861	
3271	0	3271	3878	0	3878	3994	0	3994	
721	0	721	821	0	821	1201	0	1201	
941	0	941	2821	0	2821	2891	0	2891	
404	0	404	459	0	459	501	0	501	
71711			78911			89927			

PROMEDIOS	
PROMEDIO SIN VEDA	PROMEDIO CON VEDA
4258	4246
2487	3275
3108	3981
1274	1373
1682	2817
2846	4607
2056	2872
1500	2684
1516	2862
4023	3123
2787	2575
2349	1809
133	166
75	111
3191	3928
2539	3065
984	1243
22176	23978
3608	3835
3322	3823
690	714
2548	1891
338	380

Tabla 11
Mariscos y carnes

	VIERNES			SABADO		
	26-jul			27-jul		
	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
PESCADO PICUDO						
FILETES	4863	0	4863	6628	0	6628
CUBOS	3524	314	3210	5986	428	5558
PESCADO CORVINA						
UNIDADES	6	0	6	11	0	11
CANGREJO						
UNIDADES	36	0	36	72	0	72
SACADO	4589	0	4589	8423	0	8423
CAMARÓN						
ENTERO	9200	718	8482	13800	549	13251
LANGOSTINOS						
ENTERO	2058	0	2058	3128	0	3128
CALAMAR						
AROS	1058	0	1058	3042	0	3042
CUBOS	3586	0	3586	5289	0	5289
PULPO						
CUBOS	2489	0	2489	4289	0	4289
CONCHAS						
UNIDADES	250	0	250	500	0	500
ALMEJAS						
ENTERO	638	0	638	728	0	728
MEJILLONES						
ENTERO	542	0	542	682	0	682
CHURO						
ENTERO	365	0	365	425	0	425
RES						
FILETES	250	0	250	1500	0	1500
POLLO						
FILETES	0	0	0	750	0	750
MONDONGO						
CUBOS	598	0	598	842	0	842
CHULETAS						
FILETES	345	0	345	648	0	648
	34397			56743		

DOMINGO			LUNES			MARTES		
28-jul			29-jul			30-jul		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
7829	0	7829	5628	0	5628	4528	0	4528
6356	1028	5328	2038	241	1797	1444	618	826
9	0	9	1	0	1	3	0	3
72	0	72	36	0	36	54	0	54
9027	351	8676	1254	0	1254	1528	318	1210
14349	689	13660	5289	718	4571	5318	624	4694
3249	0	3249	2503	0	2503	2403	0	2403
3168	0	3168	1035	0	1035	1098	218	880
5148	828	4320	1176	0	1176	1203	0	1203
4198	0	4198	1348	0	1348	898	0	898
500	0	500	150	20	130	170	0	170
829	372	457	372	0	372	317	0	317
845	0	845	442	221	221	221	0	221
532	0	532	438	0	438	384	0	384
1200	0	1200	450	0	450	300	0	300
600	0	600	450	0	450	450	0	450
795	0	795	628	0	628	523	0	523
531	0	531	270	0	270	295	0	295
59237			23508			21137		

MIERCOLES			JUEVES			VIERNES		
31-jul			1-ago			2-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
4825	0	4825	3918	0	3918	2438	0	2438
2976	124	2852	2458	289	2169	2433	319	2114
6	0	6	8	0	8	5	0	5
72	0	72	72	0	72	72	0	72
3176	128	3048	3017	201	2816	3150	0	3150
9824	328	9496	9528	518	9010	9718	244	9474
3864	0	3864	3889	0	3889	2422	0	2422
1286	0	1286	1302	0	1302	1188	0	1188
2364	0	2364	2193	189	2004	2017	142	1875
1248	0	1248	1273	139	1134	1127	0	1127
250	18	232	268	0	268	300	33	267
648	114	534	693	0	693	548	0	548
612	0	612	588	0	588	576	0	576
618	0	618	389	0	389	488	119	369
750	0	750	600	0	600	450	0	450
900	0	900	600	0	600	600	0	600
1068	0	1068	989	0	989	1345	0	1345
418	0	418	315	0	315	319	0	319
34905			32100			29196		

SABADO			DOMINGO			LUNES		
3-ago			4-ago			5-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
6433	0	6433	6521	0	6521	3568	0	3568
5367	321	5046	5469	588	4881	2188	225	1963
12	0	12	9	0	9	1	0	1
72	0	72	72	0	72	36	0	36
6788	334	6454	6922	198	6724	1093	0	1093
14044	298	13746	14098	533	13565	6759	713	6046
2948	0	2948	2993	0	2993	2506	0	2506
2423	0	2423	2588	0	2588	1080	0	1080
4344	148	4196	5146	0	5146	1575	0	1575
4363	0	4363	4334	215	4119	1783	0	1783
533	50	483	550	0	550	150	0	150
738	0	738	772	0	772	326	0	326
644	218	426	882	0	882	435	0	435
461	0	461	544	0	544	560	0	560
1200	0	1200	1050	0	1050	600	0	600
750	0	750	600	0	600	0	0	0
1324	0	1324	1528	0	1528	656	0	656
628	0	628	633	0	633	270	0	270
53072			54711			23586		

MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES		
6-ago			7-ago			8-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
2876	0	2876	6258	0	6258	4288	0	4288
1958	0	1958	2468	1125	1343	4406	299	4107
3	0	3	3	0	3	6	0	6
36	0	36	36	0	36	72	0	72
1301	480	821	3000	425	2575	3303	402	2901
5313	469	4844	11088	355	10733	9555	308	9247
2403	0	2403	2898	0	2898	3779	0	3779
1876	1096	780	2384	427	1957	2668	0	2668
2445	0	2445	3044	833	2211	4051	0	4051
2832	441	2391	2312	478	1834	2601	0	2601
150	0	150	300	0	300	500	72	428
332	0	332	759	0	759	833	0	833
404	250	154	730	265	465	764	0	764
308	0	308	884	0	884	338	0	338
600	0	600	450	0	450	600	0	600
150	0	150	150	0	150	300	0	300
702	0	702	0	0	0	1128	0	1128
210	0	210	250	0	250	318	0	318
23899			37014			39510		

VIERNES			SÁBADO			DOMINGO		
9-ago			10-ago			11-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
4889	0	4889	3984	0	3984	3448	0	3448
4088	321	3767	2516	633	1883	3838	293	3545
8	0	8	9	0	9	11	0	11
72	0	72	72	0	72	72	0	72
5272	0	5272	3993	664	3329	3872	428	3444
11808	334	11474	11834	230	11604	11730	293	11437
2802	0	2802	3780	573	3207	4397	0	4397
2378	189	2189	2879	0	2879	2558	0	2558
2989	283	2706	3528	0	3528	3827	185	3642
2665	0	2665	2137	0	2137	2044	0	2044
572	102	470	602	0	602	500	0	500
678	0	678	868	0	868	888	102	786
798	0	798	932	0	932	755	0	755
668	0	668	855	0	855	798	0	798
600	0	600	600	0	600	450	0	450
750	0	750	600	0	600	0	0	0
1344	0	1344	1628	0	1628	1288	0	1288
302	0	302	604	0	604	0	0	0
42683			41421			40476		

LUNES			MARTES			MIÉRCOLES		
12-ago			13-ago			14-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
2988	0	2988	2884	0	2884	3288	0	3288
2149	775	1374	3398	304	3094	3508	1979	1529
2	0	2	2	0	2	4	0	4
36	4	32	40	0	40	75	0	75
1472	0	1472	3288	0	3288	3288	0	3288
4938	188	4750	7088	344	6744	7244	0	7244
2033	0	2033	2888	0	2888	3204	0	3204
1203	0	1203	2598	0	2598	2025	0	2025
1273	0	1273	3844	0	3844	3068	0	3068
1344	0	1344	2044	204	1840	2629	0	2629
150	0	150	250	25	225	525	0	525
440	0	440	344	0	344	788	0	788
349	0	349	288	0	288	648	0	648
421	0	421	295	0	295	520	0	520
300	0	300	150	0	150	600	0	600
150	0	150	0	0	0	150	0	150
688	0	688	1028	0	1028	1068	0	1068
238	0	238	0	0	0	280	0	280
20174			30429			32912		

JUEVES INICIO DE VEDA			VIERNES			SÁBADO		
15-ago			16-ago			17-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
3788	0	3788	5978	0	5978	6344	0	6344
5963	189	5774	6078	344	5734	5630	331	5299
12	0	12	12	0	12	14	0	14
0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0
16100	255	15845	18655	349	18306	18749	176	18573
4208	0	4208	4828	0	4828	5284	0	5284
3218	0	3218	3204	0	3204	4628	201	4427
3988	0	3988	4458	0	4458	4556	176	4380
4021	208	3813	4189	0	4189	4988	0	4988
500	0	500	500	0	500	500	0	500
1288	203	1085	931	0	931	938	0	938
1321	0	1321	825	204	621	1025	0	1025
1201	0	1201	638	178	460	754	0	754
600	0	600	750	0	750	600	0	600
150	0	150	300	0	300	300	0	300
1208	0	1208	1878	0	1878	1884	0	1884
209	0	209	200	0	200	0	0	0
4775			53424			56194		

DOMINGO			LUNES			MARTES		
18-ago			19-ago			20-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO
6779	0	6779	3208	0	3208	3428	0	3428
7159	304	6855	3059	177	2882	3378	478	2900
14	0	14	2	0	2	4	0	4
0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0
21089	371	20718	9517	318	9199	9518	1021	8497
8245	0	8245	3204	0	3204	3889	201	3688
4096	0	4096	2028	0	2028	2748	0	2748
4381	204	4177	3093	0	3093	3201	0	3201
3975	0	3975	2763	0	2763	2704	0	2704
500	0	500	300	15	285	315	21	294
955	0	955	528	0	528	641	0	641
923	0	923	517	0	517	621	0	621
878	118	760	637	0	637	588	0	588
600	0	600	300	0	300	0	0	0
600	0	600	0	0	0	150	0	150
2048	0	2048	678	0	678	1021	0	1021
402	0	402	203	0	203	406	0	406
62644			30037			32612		

	MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES		
	21-ago			22-ago			23-ago		
PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	PESO PROCESADO	PESO SOBRANTE	TOTAL USADO	
4281	0	4281	4888	0	4888	5021	0	5021	
4367	391	3976	4612	328	4284	5516	421	5095	
6	0	6	11	0	11	13	0	13	
0	0	0	0	0	0	0	0	0	
0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14821	1071	13750	14871	388	14483	16488	518	15970	
4402	0	4402	5201	0	5201	5881	0	5881	
3288	178	3110	3526	0	3526	3941	0	3941	
3442	328	3114	4149	178	3971	4069	213	3856	
2941	0	2941	2988	141	2847	3162	0	3162	
321	0	321	500	98	402	598	24	574	
788	0	788	889	0	889	1021	0	1021	
741	0	741	782	0	782	891	0	891	
679	0	679	761	0	761	884	118	766	
600	0	600	750	0	750	600	0	600	
150	0	150	300	0	300	600	0	600	
1421	0	1421	1678	0	1678	1881	0	1881	
208	0	208	321	0	321	402	0	402	
42456			46227			50968			

PROMEDIOS	
PROMEDIO SIN VEDA	PROMEDIO CON VEDA
4604	4857
2917	4755
6	10
59	0
3691	0
9204	15038
2979	4993
1895	3366
2975	3804
2324	3487
343	431
598	864
559	827
509	734
635	533
398	283
959	1522
344	261

Tabla 12
Preparaciones base

VIERNES				
26-jul				
	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
ARROZ BLANCO	24696	2 DIAS	18996	5700
BECHAMEL	8532	3-4 DIAS	2844	5688
FONDO PARA SOPA MARINERA	5545	1 SEMANA	638	4907
BASE DE CAZUELA	27000	1 SEMANA	5400	21600
COCO LICUADO	6000	1 SEMANA	1800	4200
	71773			

SABADO				DOMINGO			
27-jul				28-jul			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
28180	2 DIAS	26598	1582	26662	2 DIAS	23928	2734
5688	3-4 DIAS	3485	2203	11127	3-4 DIAS	3628	7499
4907	1 SEMANA	2198	2709	2709	1 SEMANA	1898	811
21600	1 SEMANA	10800	10800	10800	1 SEMANA	8100	2700
4200	1 SEMANA	3750	450	6450	1 SEMANA	2700	3750
64575				57748			

LUNES				MARTES			
29-jul				30-jul			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
29234	2 DIAS	18040	11194	28394	2 DIAS	16488	11906
7499	3-4 DIAS	2329	5170	5170	3-4 DIAS	2348	2822
6091	1 SEMANA	603	5488	5488	1 SEMANA	904	4584
21100	1 SEMANA	2300	18800	18800	1 SEMANA	5400	13400
3750	1 SEMANA	2250	1500	7500	1 SEMANA	2550	4950
67674				65352			

MIERCOLES				JUEVES			
31-jul				1-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
31774	2 DIAS	25138	6636	25636	2 DIAS	21388	4248
13422	3-4 DIAS	3879	9543	19681	3-4 DIAS	3942	15739
4584	1 SEMANA	802	3782	3782	1 SEMANA	1812	1970
13400	1 SEMANA	8100	5300	26900	1 SEMANA	10800	16100
4950	1 SEMANA	3750	1200	7200	1 SEMANA	4200	3000
68130				83199			

VIERNES				SABADO			
2-ago				3-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
25248	2 DIAS	22348	2900	25500	2 DIAS	24030	1470
15739	3-4 DIAS	3879	11860	11860	3-4 DIAS	3724	8136
1970	1 SEMANA	984	986	9674	1 SEMANA	2059	7615
16100	1 SEMANA	10800	5300	32300	1 SEMANA	10800	21500
9000	1 SEMANA	3600	5400	5400	1 SEMANA	4200	1200
68057				84734			

DOMINGO				LUNES			
4-ago				5-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
24474	2 DIAS	23902	572	27448	2 DIAS	18101	9347
8136	3-4 DIAS	3644	4492	13016	3-4 DIAS	2483	10533
7615	1 SEMANA	1632	5983	11469	1 SEMANA	692	10777
21500	1 SEMANA	8100	13400	40400	1 SEMANA	5400	35000
7200	1 SEMANA	4350	2850	5908	1 SEMANA	2250	3658
68925				98241			

MARTES				MIÉRCOLES			
6-ago				7-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
27445	2 DIAS	19934	7511	29511	2 DIAS	21833	7678
10533	3-4 DIAS	2133	8400	8400	3-4 DIAS	3204	5196
10777	1 SEMANA	1203	9574	9574	1 SEMANA	1508	8066
35000	1 SEMANA	5400	29600	29600	1 SEMANA	8100	21500
3658	1 SEMANA	1500	2158	8158	1 SEMANA	2700	5458
87413				85243			

JUEVES				VIERNES			
8-ago				9-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
25708	2 DIAS	22831	2877	26877	2 DIAS	20765	6112
5196	3-4 DIAS	3648	1548	14148	3-4 DIAS	3244	10904
8066	1 SEMANA	1815	6251	6251	1 SEMANA	1628	4623
21500	1 SEMANA	10800	10700	32300	1 SEMANA	10800	21500
5458	1 SEMANA	3150	2308	9808	1 SEMANA	3900	5908
65928				89384			

SÁBADO				DOMINGO			
10-ago				11-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
34112	2 DIAS	24188	9924	32924	2 DIAS	22984	9940
10904	3-4 DIAS	3778	7126	7126	3-4 DIAS	3448	3678
4623	1 SEMANA	2133	2490	2490	1 SEMANA	1080	1410
21500	1 SEMANA	10800	10700	37700	1 SEMANA	13500	24200
5908	1 SEMANA	4200	1708	9208	1 SEMANA	4650	4558
77047				89448			

LUNES				MARTES			
12-ago				13-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
21940	2 DIAS	13000	8940	26940	2 DIAS	22802	4138
12178	3-4 DIAS	2500	9678	9678	3-4 DIAS	2945	6733
14210	1 SEMANA	625	13585	13585	1 SEMANA	1603	11982
24200	1 SEMANA	2700	21500	21500	1 SEMANA	5400	16100
4558	1 SEMANA	2700	1858	9358	1 SEMANA	2550	6808
77086				81061			

MIÉRCOLES				JUEVES INICIO DE VEDA			
14-ago				15-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
32138	2 DIAS	22860	9278	29278	2 DIAS	23208	6070
6733	3-4 DIAS	2845	3888	17913	3-4 DIAS	3238	14675
11982	1 SEMANA	2028	9954	9954	1 SEMANA	1628	8326
16100	1 SEMANA	5400	10700	10700	1 SEMANA	5400	5300
6808	1 SEMANA	2850	3958	11458	1 SEMANA	2100	9358
73761				79303			

VIERNES				SÁBADO			
16-ago				17-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
30070	2 DIAS	23675	6395	30395	2 DIAS	26741	3654
14675	3-4 DIAS	3288	11387	11387	3-4 DIAS	3288	8099
8326	1 SEMANA	2678	5648	5648	1 SEMANA	2428	3220
32300	1 SEMANA	8100	24200	24200	1 SEMANA	11500	12700
9358	1 SEMANA	3600	5758	5758	1 SEMANA	3450	2308
94729				77388			

DOMINGO				LUNES			
18-ago				19-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
27654	2 DIAS	24785	2869	23069	2 DIAS	19201	3868
8099	3-4 DIAS	3928	4171	18771	3-4 DIAS	2671	16100
19220	1 SEMANA	3204	16016	16016	1 SEMANA	671	15345
12700	1 SEMANA	10800	1900	28900	1 SEMANA	5400	23500
9808	1 SEMANA	4650	5158	5158	1 SEMANA	2700	2458
77481				91914			

MARTES				MIÉRCOLES			
20-ago				21-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
24868	2 DIAS	22641	2227	26227	2 DIAS	24208	2019
16100	3-4 DIAS	2928	13172	13172	3-4 DIAS	3021	10151
15345	1 SEMANA	786	14559	14559	1 SEMANA	1208	13351
23500	1 SEMANA	5400	18100	18100	1 SEMANA	8100	10000
9958	1 SEMANA	2850	7108	7108	1 SEMANA	3450	3658
89771				79166			

JUEVES				VIERNES			
22-ago				23-ago			
CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE	CANTIDAD PREPARADA	VIDA UTIL	USO	SOBRANTE
26019	2 DIAS	25018	1001	27001	2 DIAS	25288	1713
10151	3-4 DIAS	3288	6863	24863	3-4 DIAS	3884	20979
13351	1 SEMANA	2241	11110	11110	1 SEMANA	2241	8869
10000	1 SEMANA	5400	4600	31600	1 SEMANA	13500	18100
3658	1 SEMANA	2700	958	12958	1 SEMANA	4200	8758
63179				107532			

PROMEDIOS	
PROMEDIO SIN VEDA	PROMEDIO CON VEDA
21508	23863
3197	3282
1392	1898
7945	8178
3180	3300