



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

INVESTIGACION DE LAS TECNICAS DE REPOSTERIA INDUSTRIAL  
APLICADA EN LA PRODUCCION DE BARES DE COLEGIO

Proyecto de titulación presentado en conformidad con los requisitos  
Establecidos para optar por el título de tecnólogo en alimentos y bebidas.

Profesor Guía

Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado

Autor

Armando Muentes

Año

2018

## **DECLARACION DEL PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

---

Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado  
Master en Gastronomía  
CI: 100150290-3

## **DECLARACION DEL PROFESOR CORRECTOR**

Declaro haber corregido este trabajo a través de revisiones periódicas del trabajo de tesis del estudiante Bryan Esteban Guerrero Galarza, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regular los trabajos de titulación.

---

Andrés Gustavo Gallegos  
Administrador Gastronómico  
CI: 1712685542

## **DECLARACION DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro (amos) que este trabajo es original, de mi (muestra) autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

---

Luis Armando Muentes Jara  
CI: 1716520117

## **AGRADECIMIENTO**

A mis madre que está en el cielo, que es el pilar fundamental en mi carrera profesional y personal quien me supo guiar con su amor y brindar siempre su apoyo incondicional y con su amor infinito hizo de mi la persona que soy hoy en día, a mis hermanos quien con su empuje, apoyo y tenacidad ayudaron de alguna manera tener la fuerza necesaria para seguir adelante y sin esa motivación habría sido imposible trazar este glorioso camino hacia el éxito, a mis compañeros y amigos con los cuales he compartido tantos años de duro trabajo al frente de esta bella profesión muchas gracias de todo corazón y seguiremos en la ruta siempre en pie de lucha porque la virtud de ser una gran persona no requiere de un título que lo certifique sino de grandes proezas que harán de este mundo un lugar mejor.

## **DEDICATORIA**

Este trabajo está dedicado, a mi madrecita, Ramona Virginia Muentes Jara, que está en el cielo y se siente muy feliz y orgullosa de su hijo por este logro profesional, a mis hermanos, compañeros, colegas y amigos.

## RESUMEN

En el Ecuador se registra un gran crecimiento, a nivel gastronómico ya que posee en sus cuatro regiones naturales, una gran variedad de platos y comida típica, la cual es muy reconocida y degustada por los turistas tanto nacionales como extranjeros.

A nivel industrial la gastronomía, se está haciendo muy usual y las empresas tanto públicas como privadas, hacen el uso de contratar empresas de servicio de catering para establecer la alimentación dentro de sus empresas y así cubrir las necesidades para la alimentación de su personal.

La empresa de catering debe de mantener estándares de inocuidad. ya que el servicio que se ofrece a nivel industrial debe de estar en óptimas condiciones, la cual se debe de ofrecer un producto terminado de muy buena calidad en la cual la empresa de catering debe de constar, con los estándares emitidos por el ministerio de salud pública, y abastecerse con los implementos tecnológicos para el desarrollo industrial necesarios, para el trabajo de la producción diaria de pastelería y seleccionar el personal adecuado para la elaboración de un producto industrial.

En el proyecto que estamos realizando, se establecerán pautas para la implementación del área de trabajo industrial, la cual se darán guías básicas de como adecuar las instalaciones de trabajo, otros puntos como la implementación de equipos, las técnicas de desarrollo industrial como son las técnicas de sanidad, y las técnicas de proceso de materia prima y terminando con las estandarizaciones de las recetas que se van a trabajar de manera industrial.

## **ABSTRACT**

In the Equator there is a great growth, at the gastronomic level since it has in its four natural regions, a great variety of dishes and typical food, which is very recognized and tasted by both national and foreign tourists.

At an industrial level, gastronomy is becoming very common and both public and private companies make the use of contracting catering service companies to establish food within their companies and thus meet the needs for food for their staff.

The catering company must maintain safety standards. since the service offered at the industrial level must be in optimal conditions, which should offer a finished product of very good quality in which the catering company must be included, with the standards issued by the Ministry of Health public, and stock up with the technological implements for the necessary industrial development, for the work of the daily pastry production and to select the adequate personnel for the elaboration of an industrial product.

In the project that we are carrying out, guidelines for the implementation of the industrial work area will be established, which will give basic guides on how to adapt the work facilities, other points such as the implementation of equipment, the techniques of industrial development such as the techniques of health, and the techniques of raw material processing and ending with the standardization of the recipes that are going to work in an industrial manner.



# INDICE

|  |    |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN .....                                     | 1  |
| PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....                         | 2  |
| JUSTIFICACION GENERAL.....                             | 4  |
| JUSTIFICACIÓN GASTRONOMICA.....                        | 5  |
| OBJETIVOS .....  | 7  |
| Objetivo General.....                                  | 7  |
| Objetivo Especifico.....                               | 7  |
| CAPITULO 1 .....                                       | 8  |
| 1.1. Análisis del Entorno .....                        | 8  |
| 1.2. Realidad Socio Económica .....                    | 9  |
| 1.3. Realidad Demográfica.....                         | 10 |
| CAPITULO 2 .....                                       | 11 |
| 2.1. Historia del Catering en el Ecuador .....         | 11 |
| 2.2. Definición de Catering.....                       | 11 |
| 2.3. Tipos de Catering.....                            | 12 |
| 2.4. Oferta de Catering Móvil .....                    | 12 |
| 2.5. Ofertas de Catering a Domicilio.....              | 12 |
| 2.6. Ofertas de Catering para Eventos Especiales ..... | 12 |
| 2.7. Servicio de Catering para Empresas.....           | 13 |
| 2.8. Servicio de Catering Industrial .....             | 13 |
| 2.9. La Actualidad de los Catering en el Ecuador ..... | 13 |
| CAPITULO. 3.....                                       | 16 |
| 3.1. Características Industriales.....                 | 16 |
| 3.1.1. Logística .....                                 | 16 |

|  |           |
|--|-----------|
| 3.1.1.1. Proceso para la Instalación de Gas Industrial .....     | 17        |
| 3.1.1.2. Adecuación de Instalaciones de Cableado Eléctrico ..... | 18        |
| 3.1.1.3. Adecuación de las Instalaciones de Agua Potable .....   | 18        |
| 3.1.2. Personal de Operaciones .....                             | 19        |
| 3.1.2.1. Funciones según las Jerarquía .....                     | 20        |
| <b>3.2. Implementación de Equipos.....</b>                       | <b>22</b> |
| 3.2.1. Hornos .....  | 23        |
| 3.2.2. Horno con función a diesel.....                           | 23        |
| 3.2.3. Horno Eléctrico .....                                     | 24        |
| 3.2.4. Balanzas.....   | 25        |
| 3.2.5. Mesas de Acero Insociables .....                          | 26        |
| 3.2.6. Utensilios.....   | 27        |
| 3.2.7. Batidora .....  | 28        |
| <b>3.3. Técnicas de desarrollo Industrial .....</b>              | <b>30</b> |
| 3.3.1. Técnicas de Sanidad.....                                  | 30        |
| 3.3.2. Técnicas de Procesos de Materia Prima .....               | 32        |
| 3.4. Estandarización de Recetas .....                            | 33        |
| 3.4.1. Elaboración de Receta Estándar .....                      | 35        |
| <b>RECOMENDACIONES .....</b>                                     | <b>37</b> |
| <b>CONCLUSIONES .....</b>  | <b>38</b> |
| <b>REFERENCIAS.....</b>  | <b>39</b> |

## INDICE DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Figura 1. Despacho de Postres .....                | 6  |
| Figura 2. Almuerzo de Alumnos .....                | 14 |
| Figura 3. Mapa conceptual.....                     | 15 |
| Figura 4. Central de Gas .....                     | 17 |
| Figura 5. Instalación de Medidores .....           | 18 |
| Figura 6. Instalación de Agua Potable.....         | 19 |
| Figura 7. Trabajo del personal Magistral .....     | 21 |
| Figura 8. Área de Pastelería.....                  | 23 |
| Figura 9. Horno Frigomaq .....                     | 24 |
| Figura 10. Horno Eléctrico.....                    | 25 |
| Figura 11. Variedad de Balanzas .....              | 26 |
| Figura 12. Mesas de trabajo.....                   | 27 |
| Figura 13. Utensilios del Área de Pastelería ..... | 28 |
| Figura 14. Batidora.....                           | 29 |
| Figura 15. Batidora Kitchen aid .....              | 29 |
| Figura 16. Amasadora.....                          | 30 |
| Figura 17. Sanidad.....                            | 32 |
| Figura 18. Recepción de Mercadería .....           | 33 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Tabla 1 Receta estándar ..... | 35 |
| Tabla 2 Receta estándar ..... | 36 |

## INTRODUCCIÓN

El origen de los catering se remonta al cuarto milenio antes de cristo, en el país de China en la cual los lideres ofrecían y abastecían de alimentación sin ningún costo a sus súbditos, y atreves del pasar de los tiempos se fue categorizando como un servicio, organizado y de un buen proceder, se adaptó, en los países cercanos del continente asiático, en especial en la ruta de la seda y las especias se hizo muy popular, este servicio de alimentación, en las rutas que transitaba mucha gente, que se dedicaba a la comercialización de productos y abastos, y hacían largos viajes fuera de sus hogares, y las personas que ofrecían este servicio, manejaron la posibilidad de empezar a lucrar por dicho servicio de alimentación.

Este servicio de catering, fue utilizado también en la época romana, para servir de alimentación a las tropas, que se concentraban para los grandes combates, y los que manejaron el servicio de catering, como una empresa y empezaron a lucrar fueron los griegos, y que además le dieron un valor agregado, que fue la hospitalidad.

Los alemanes, fueron los que regularizaron y establecieron, calidad en el proceso de los alimentos ya que se popularizo dentro de todo el país en el siglo quince. para mantener los alimentos calientes se estableció una caldera a vapor la cual los alimentos se mantenían caliente, y así dar un mejor servicio.

La historia de los catering en el Ecuador no tiene mucha trascendencia ya que, en la época de la colonización española, ellos festejaban con grandes banquetes y seleccionaban lo mejor, para sus banquetes y las partes como son las vísceras les daban a la servidumbre y trabajadores, las cuales dieron paso a plato tradicionales en la actualidad como son el caldo de patas, el yahuarlocro. El menudo con vísceras de cerdo etc. (Lomelio, 2017).

## PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La repostería, confitería o pastelería engloba en hacer un arte, la cual esta detallada en la elaboración y decoración de pasteles o postres a base de un producto la cual puede ser a base de frutas o procesos de elaboración a base de harinas.

Los colegios particulares, como es el colegio Intisana que está ubicado al norte de la ciudad de Quito a menudo tienen inconvenientes, con el menú de postres para sus estudiantes, ya que los catering no cumplen con los requisitos de elaboración ni procesos de estándares establecidos por el ministerio de salud pública, ni seguridad industrial establecido por el cuerpo de bomberos de la ciudad, ya que carecen de infraestructura, maquinaria industrial y personal capacitado, para la elaboración de los postres, y no constan con un menú y servicio especializado para manejar casos especiales ni manejan un área especializada de pastelería.

Hay colegios que no poseen una estructura funcional ni un lugar específico para la elaboración de sus postres, y no poseen una estructura funcional como son recetas estándares, maquinarias industriales y un personal capacitado que posean experiencia en pastelería, para la elaboración de sus postres y distribución, para la nutrición de sus estudiantes.

Los colegios privados o instituciones públicas, al ver la necesidad de como complementar el menú con un postre, o cubrir esta demanda se ven en la obligación de contratan el servicio de pastelería a catering los cuales ofrecen el servicio, pero no es muy convincente ya que los catering no manejan una organización bien estructurada los precios pueden ser cómodos y por eso ganan esos contratos pero los catering, no manejan las técnicas necesarias, para la elaboración industrial ni el proceso adecuado para la elaboración y distribución de una producción masivo de pastelería, también tienen problemas como un lugar de producción y maquinaria industrial, muchos catering que no

constan de una planta o lugar de trabajo tienen dificultades con los colegios, porque les exigen un menú variado y nutritivo.

Las empresas de servicio de catering Industrial ya en su proceso de producción por lo general desperdician demasiada materia prima, al no tener un personal con conocimientos necesarios, la empresa se ve en las circunstancias de ir a pérdida, por lo cual hay muchos emprendimientos que resaltan, pero al poco tiempo se ven en la necesidad de venderlas o cerrarlas porque no pueden cubrir sus costos de producción ni mantener una plantilla de personal.

## JUSTIFICACION GENERAL

Mi tema es para dar a conocer a los nuevos profesionales y emprendedores técnicos para manejar una repostería industrial que está dirigida a los bares de colegios la cual va a estar establecida con procesos e información estandarizada y así también se pueda aplicar a bares de todos los colegios a nivel nacional manejando estándares de inocuidad y de seguridad industrial con un servicio responsable y seguro.

La ciudad de Quito es un lugar que abarca mucha demanda para el servicio de empresas que ofrecen un servicio gastronómico, ya que es el centro económico del país y por lo cual se ofertan muchas demandas en todos los ámbitos.

Las instituciones educativas ejercen una gran demanda de servicios gastronómicos, para la alimentación de sus estudiantes por eso es necesario la creación de una empresa de servicios de catering centrado en la nutrición y bienestar de los comensales.

La empresa de catering, para prestar un servicio debe de estar constituidas y realizar procesos como son, primero la regularización y aptas para ofrecer dicho servicio, la cual mi proyecto de investigación está sujeto en establecer estándares de técnicas para que dichas empresas puedan manejarse con mayor flujo y puedan prestar un mayor beneficio a sus comensales y manejar un mayor rendimiento en su producción.

Las empresas de servicio de alimentos, tienen que manejarse con personal capacitado que conozcan de la profesión de pastelería, y así evitar que se manejen desperdicios dentro de la empresa, este es uno de los puntos importantes que deben de manejar los catering ya que, al utilizar esta técnica, su rentabilidad va tener tendencia a crecer.

Con mi investigación de técnicas industriales de repostería para bares de colegios, vamos establecer un área especializada, para la elaboración y producción de productos alimenticios, en la cual vamos a implementar con maquinaria industrial, básica para una producción de gran escala.



## JUSTIFICACIÓN GASTRONOMICA

En pastelería para bares de colegios vamos a realizar técnicas con procesos industriales que facilite un mejor desarrollo para la elaboración de los productos.

Una de las técnicas para realizar un buen proceso es establecer el lugar de trabajo que debe de ser un lugar amplio y que debe contener maquinaria industrial como son hornos, amasadoras balanzas etc.

Para el funcionamiento se debe empezar, con la base principal que es la lista de pedidos enviada por el colegio la cual una vez confirmada se organiza nuestra producción, como es el pedido de la materia prima a nuestros proveedores. Después vamos trabajar con una receta estándar la cual nos va a dar las cantidades exactas para realizar nuestro producto y después de terminar la elaboración de nuestro producto empezamos con el empaque y distribución hacia el colegio la cual en el colegio es distribuida a los estudiantes.

Una vez, que ya se adecue el área especializada de pastelería se va a trabajar implementando, capacitación al personal la cual consta de manipulación de alimentos, que el personal tenga su carnet de salud otorgada por el ministerio de salud pública, y dentro de la área de trabajo tengan su uniforme limpio la cual la empresa les va a entregar tres uniformes que consta de un gorro una chaqueta un pantalón y un delantal y el personal debe de mantener su imagen presentable como es cabello corto, uñas limpias y cortadas y su higiene personal impecable y en el área de producción no se puede estar con objetos como son anillos relojes y en las mujeres aretes y el cabello bien recogidos.

La receta estándar, va a estar bien estructurada ya que la receta nos va a dar las cantidades exactas, de lo que vamos a producir y así evitar que tengamos

desperdicios en exceso, esta es una de las técnicas que los catering no poseen y por eso tienen desperdicios y pérdidas económicas.

Para la elaboración de los postres tenemos que tener en cuenta que necesitamos un buen horno industrial, y que el personal debe de conocer de técnicas para hornear, y así evitar que se tengan inconvenientes, como que se quemen o salgan crudos los productos.



*Figura 1. Despacho de Postres*

Tomado de: (humadi, s.f.)

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Establecer técnicas de repostería, aplicadas de forma industrial y dar a conocer a los futuros profesionales y seguidores de la repostería métodos y guías para sus emprendimientos

### **Objetivo Especifico**

- Mostrar con las técnicas necesarias para la elaboración de un producto de forma industrial.
- Capacitar y controlar al personal para el buen funcionamiento de la materia prima y equipos.
- Detallar de manera específica el uso de una receta estándar para su correcto funcionamiento.
- Demostrar que con una buena infraestructura y maquinaria se puede ser más eficiente en el proceso de los alimentos.

## CAPITULO 1

### 1.1. Análisis del Entorno

La empresa de catering que se dedica a la producción, distribución y servicios gastronómicos para bares de colegios, están comprometidas con la sociedad porque el servicio que se ofrece debe de ser de una manera óptima tanto en el entorno de infraestructura como el entorno para manipular los alimentos,

Las empresas de catering, tienen que constar con una estructura tanto en lo administrativo como en la producción y distribución de los alimentos que se van a procesar.

El catering debe de tener en el recurso humano un personal capacitado como es un chef pastelero que conozca ampliamente del tema y se enfoque cómo se elaboran y procesan los alimentos y toda esta información, la pueda transmitir al personal y así se establezca una fortaleza para la empresa.

Una vez que la empresa de catering fortalece el espíritu de la empresa, con el recurso humano, que este bien capacitado y motivado, se debe de enfocar en las herramientas que debe de constar, de maquinaria industrial estructurada para la elaboración y producción de repostería, porque para la producción de mil o dos mil comensales necesita de muchos detalles.

La empresa de catering, que aparte de su personal y herramientas industriales necesita de algo esencial para poder empezar su producción y comenzar a trabajar, como son las recetas estándar la cual deben de estar bien estructuradas y manejarse de manera exacta.

Las oportunidades que las empresas de catering, se establecen para ellas mismas están enfocadas en el proceso de producción, distribución y servicio que se ofrece para los bares de colegios, el catering está bien comprometido

en su entorno porque está enfocándose en la alimentación de menores de edad que se dirigen a estudiar a un establecimiento y deben de nutrirse de una forma nutritiva y saludable.

La distribución, de la producción hasta el colegio se debe de manejar con la mayor seguridad, empacado de manera correcta para que no se contamine de agentes externos y transporte que lo lleva hasta el colegio.

## **1.2. Realidad Socio Económica**

Los servicios que ofrece la empresa de catering se encuentran con mayor demanda constante por las instituciones educativas las cuales están constituidas por brindar un servicio de óptimas condiciones.

Las instituciones educativas se desligan de las responsabilidades y complicaciones, que pueden contraer las exigencias de una producción de repostería, las cuales prefieren contratar el servicio de una empresa de servicios como son los catering las cuales están establecidas con un contrato la cual consta de requisitos y estándares de manipulación de alimentos y los años que se firma el contrato.

Una empresa de servicios de catering, maneja una inversión bien grande debido a que, para consolidarse en el mercado, debe de tener un local con una buena infraestructura con estándares, de seguridad industrial para el desarrollo de sus labores.

Las instituciones educativas, ofrecen este servicio en su establecimiento, como un programa de alimentación integral, la cual la institución ase un cobro adicional a los padres de familia en sus pensiones mensuales, para cubrir los gastos de dicha alimentación.

Las empresas de servicios de catering, para cubrir estos costos de producción trabajan con proveedores que puedan ofrecer productos, con precios adecuados para la empresa, y así la empresa pueda obtener rentabilidad.

Una vez que la empresa de servicios de catering, tiene establecidos sus costos reales, estableciendo recetas estándares maneja la utilidad que desea ganar y entre más venta mayor es la utilidad, incluso las empresas de servicios de catering, además de los servicios a instituciones educativas ofrecen servicios a instituciones privadas, como son empresas y público en general la cual contratan los servicios para que organice su evento, celebraciones y espectáculo en general.

### **1.3. Realidad Demográfica**

La situación demográfica, de las empresas de servicio de catering están sujetas a puntos estratégicos, ya que en la ciudad es muy difícil de contratar un lugar amplio y cómodo para armar una planta para el proceso de alimentos.

Las empresas de servicios de catering buscan un lugar a los alrededores de la ciudad, que no estén muy lejos de donde queda el establecimiento educativo que, se va a ofrecer el servicio de catering.

El mercado de Quito, ofrece una muy buena demanda ya sea en instituciones educativas como otras entidades y que están establecidas por sectores, ya que en la ciudad de Quito por su demografía es un mercado muy amplio, en las cuales tenemos el sector del norte, que puede abarcar el centro de la ciudad, también tenemos el sector sur, que también se podría abarcar el sector centro, y por último tenemos los valles, que es un mercado muy interesante y que tiene mucha demanda de prestaciones de servicios de catering.

## **CAPITULO 2**

### **2.1. Historia del Catering en el Ecuador**

La historia de los catering en el Ecuador, los catering en el Ecuador, no poseen una historia ancestral ya que en aquella época en lo que se llamaba reino de Quito, no se conocía el servicio de catering, así como en el Medio Oriente y Europa que ejercieron este servicio y llegaron a manejar una organización como empresa y lucrar de dicha actividad.

En la época ancestral, se ofrecía una hospitalidad ya que la cultura de nuestros antepasados era que a los visitantes que llegaran se les daba alimentación y descanso, claro que dependía de las costumbres de cada pueblo o región del país en la cual se visitaba, y estas culturas se ven reflejadas hasta en la actualidad, tenemos ejemplos como son las fiestas tradicionales del Inti-Raimi o los carnavales, el cual tenemos el de Guaranda.

Estas tradiciones consistían en que la comunidad se reunía para celebrar a la Pacha Mama, agradeciéndole por las cosechas y todas sus bendiciones, ellos elaboraban gran cantidad de alimentos que la compartían con toda su comunidad y personas que los visitaban.

### **2.2. Definición de Catering**

La definición de catering, está establecida por la lengua inglesa que a su vez es refrendada por la Real Academia Española (R.A.E.), y dice que proviene del idioma inglés, “to cater” que tiene su significado, que dice que es “atender o servir” y que consiste en llamar a un catering, al servicio y a la elaboración de alimentos y bebidas, dentro de una reunión, masiva de personas, en lugares públicos y privados, medios de transporte, aéreos y marítimos.

Los catering para establecer, el servicio de una manera eficiente, establece una organización, y unos de los puntos que resaltan, es realizar estrategias de marketing, para dar a conocer su servicio, y atraer a sus clientes las cuales les ofrece un menú y promociones que estén sujetas a las comodidades de quien contrata el servicio y complacer con las prestaciones gastronómicas. (PORTO, 2016)

### **2.3. Tipos de Catering**

Las empresas de servicio de catering, manejan un sector de rápido desarrollo ya que se ofertan, muchas demandas en todos los ámbitos sociales, en la cual los catering deben de establecer, a qué tipo de función se va concentrar, porque tenemos varios tipos de servicios de catering, las cuales vamos a describir los más importantes y son las siguientes.

### **2.4. Oferta de Catering Móvil**

Este servicio de catering se refiere, a que utilizan un medio de transporte, para movilizarse a lugares específicos, y dirigiese donde se va a realizar el evento con los alimentos y equipo necesario, y estos eventos pueden ser festivales, ferias o torneos que aglomere un gran grupo de personas.

### **2.5. Ofertas de Catering a Domicilio**

La oferta de este servicio, está establecida a ofrecer servicios de aperitivos y pequeños menús, a clientes que organizan pequeñas reuniones festivas o familiares dentro de su hogar.

### **2.6. Ofertas de Catering para Eventos Especiales**

Este servicio de evento, tiene que cumplir con todos los requisitos necesarios ya que es muy especial para el cliente, la cual debe de constar de una



planificación esencial, arreglos, decoraciones que estén relacionados con el evento y una presentación del menú muy especial.

### **2.7. Servicio de catering para empresas**

La oferta de este servicio, es establecer alimentación a empresas que organizan reuniones de negocios, las cuales presentan al mercado un lanzamiento de una marca o producto para extender su mercado.

### **2.8. Servicio de catering industrial**

En este servicio se podría decir, que su producción es de modo industrial y que está dirigida a instituciones educativas, hospitales, empresas petroleras, líneas aéreas y diferentes tipos de instituciones que se manejen a gran escala. (Lomelio)

### **2.9. La actualidad de los catering en el Ecuador**

Una vez, que en el Ecuador se terminó la conquista de los españoles, la nueva república del Ecuador, fue dando oportunidades de crecimiento a sus pobladores dando movimiento al comercio y entonces fue cuando ahí, se empezó a dar los primeros indicios de hospitalidad conjunto con los servicios de alimentación.

Unos de los sectores, que empezó con la organización de catering, fue el sector industrial, como es el sector petrolero la cual se ofrece el servicio de alimentación para todos sus trabajadores, y así empezó las empresas de servicio de catering a estructurarse, como empresas de servicios y se fue estableciendo un gran crecimiento a nivel nacional.

Unas de las fuentes, que más está siendo explotadas por las empresas de servicio de catering, es el sector turístico ya que en el país se hacen muchas

campañas y promociones para atraer, personas de diferentes partes del mundo, teniendo en el país un buen servicio hotelero, que satisface esta necesidad.

A nivel nacional una de las fuentes que están en crecimiento para las empresas de catering, es el servicio que se presta para instituciones, publicas y privadas las cuales tenemos el servicio para las instituciones educativas, la cual oferta mucha demanda de servicios de catering.



*Figura 2.* Almuerzo de Alumnos

Tomado de: (pinterest, s.f.)

## Mapa Conceptual

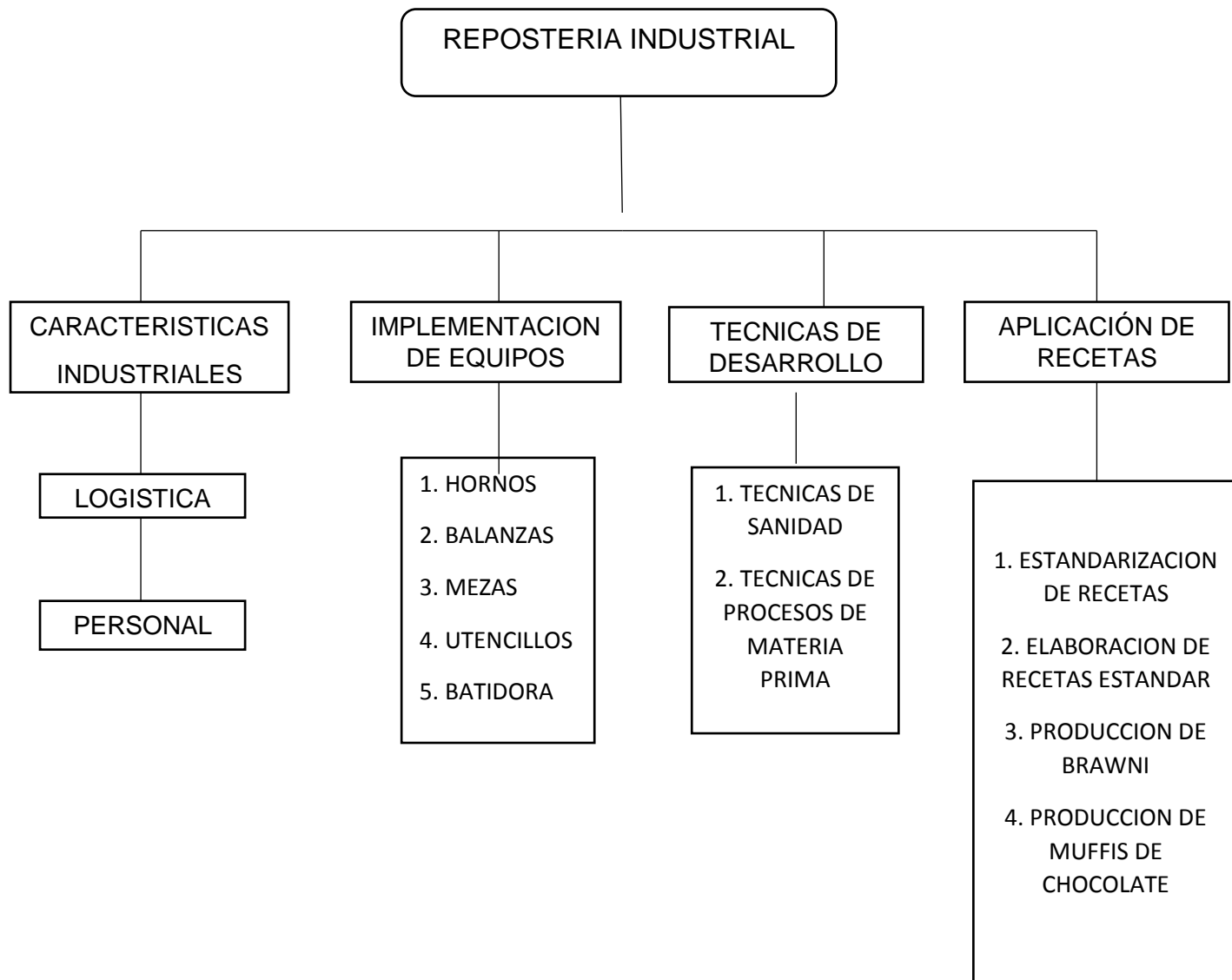


Figura 3. Mapa conceptual

## **CAPITULO. 3**

### **3.1. Características Industriales**

Los procesos de repostería industrial, se encuentran centralizados en un área específica, que deben de estar bien estructurada para poder realizar la producción diaria, distribución y consumo estableciendo los objetivos de manera común y destinando tiempos con duración transitoria.

Una de las fuentes importantes para iniciar, el servicio de catering en el área de repostería es establecer un lugar de área de trabajo la cual vamos a prescribir de la siguiente manera. (sanchez, 2014)

#### **3.1.1. Logística**

Este es uno de los procesos fundamentales para el inicio o emprendimiento de una empresa de servicios de catering, en al cual se deben de diseñar el área de trabajo y establecer parámetros de seguridad industrial y permisos de funcionamiento para así establecer un lugar de trabajo óptimo para el desarrollo de una producción masiva.

Unos de los puntos importantes, que se deben de tener en cuenta para empezar con el servicio de catering, son el lugar o sector donde nos vamos a ubicar para empezar con nuestro emprendimiento.

Una vez que ya encontramos un lugar para establecer nuestra planta de trabajo tenemos que hacer las adecuaciones necesarias, lo primero que debemos realizar, es un plano dando la distribución correcta para el funcionamiento, del catering.

Las dimensiones del área de pastelería, deben de constar de la siguiente manera en un área, de 22 metros de largo y 30 metros de ancho para

estructurar toda el área de pastelería, una vez que ya tenemos la dimensión del área de pastelería tenemos que estructurar los puntos principales como son, las instalaciones de electricidad, las instalaciones de agua, extractores o campanas de cocina, instalaciones o ductos de gas, las cuales deben de estar en lugares específicos para un funcionamiento óptimo.

Ya una vez adecuado los puntos principales para el funcionamiento del área de pastelería, se debe de adecuar en el área dimensiones de piso anti deslizante, para así evitar accidentes de cualquier índole.

Las paredes deben de constar o estar cubiertas de baldosa, que puedan ser lavables ya que deben de permanecer siempre limpias.

#### **3.1.1.1. Proceso para la Instalación de Gas Industrial**

Para las instalaciones como son, las de gas industrial se deben de manejar de manera profesional, la cual debe de estar autorizada y controlada por el cuerpo de bomberos, la cual ellos autorizan y prestan los permisos para el buen funcionamiento de la empresa de servicios de catering.



*Figura 4. Central de Gas*

### 3.1.1.2. Adecuación de Instalaciones de Cableado Eléctrico

El funcionamiento de las instalaciones de la electricidad, deben de estar asesoradas por un ingeniero eléctrico y supervisado por la empresa eléctrica de la ciudad, organizada de manera estratégica, ya que la implementación de los equipos que se vayan a instalar debe de estar en lugares cómodos con sus respectivas instalaciones, para el buen funcionamiento del trabajo del personal y así contar con espacios de circulación adecuados para su desempeño.



*Figura 5.* Instalación de Medidores

### 3.1.1.3. Adecuación de las Instalaciones de Agua Potable

Uno de los factores importantes dentro de la pastelería son las instalaciones de agua, ya que el agua es parte de la materia prima para la producción, las instalaciones de agua deben de estar adecuada, y distribuidas en puntos de mayor utilidad y así cumplir con el desempeño profesional.



*Figura 6. Instalación de Agua Potable*

### **3.1.2. Personal de Operaciones**

En toda empresa de servicios de catering, se debe de seleccionar el recurso o talento humano de una manera correcta, ya que es la base fundamental para el desempeño y desarrollo de la empresa, ya que el personal seleccionado debe de regirse y estar preparado a todas las exigencias y obligaciones que la empresa así le requiera.

El personal al cual se va a seleccionar para ser parte de la empresa de servicio de catering, debe de constar de ciertos requerimientos, en que la empresa no debe de dejar pasar en alto.

El primer paso que la empresa debe de hacer, es una entrevista personal para distinguir cuáles son sus cualidades o talento humano que posea, y cumplir con requisitos básicos como, trabajo en equipo, liderazgo, iniciativa, creatividad y mantener una buena aptitud.

Una vez que el personal, este seleccionado se debe de categorizar por jerarquías en la cual se define las funciones de cada trabajador., a continuación, detallamos la categorización de la estructura ocupacional del personal del catering.

1. Chef pastelero o jefe
2. Primer pastelero al mando o de primera
3. Segundo oficial de pastelería
4. Ayudante de pastelería

### **3.1.2.1. Funciones Según las Jerarquía**

#### **EL CHEF PASTELERO**

Está a cargo de la organización y el buen desempeño de las tareas dentro de la empresa.

1. Estructura el trabajo que se realiza diariamente
2. Controla todos los procesos de formulaciones
3. Optimiza los recursos del mise en place según lo planificado
4. Maneja la comunicación entre empresa y trabajador
5. Se encarga de los procesos más delicados e importantes
6. Se responsabiliza por el control de la mercadería
7. Ayuda en la precalificación de algún nuevo personal

#### **PRIMER PASTELERO AL MANDO O DE PRIMERA**

Es la persona que asiste al chef, y que toma el mando cuando él no se encuentra en el área de la pastelería, y sus funciones son las siguientes.

1. Acata órdenes del jefe y las transmite al personal
2. Está pendiente de la producción y sus detalles
3. Ayuda en el control del personal y su funcionamiento
4. Controla y comunica los requerimientos de bodega



## SEGUNDO OFICIAL DE PASTELERIA

Es el apoyo fundamental dentro de la pastelería y es el complemento del chef en la elaboración de la producción.

1. Acata ordenes tanto del chef como del primer pastelero al mando
2. Cumple funciones de menor precisión
3. Tiene jerarquía sobre los ayudantes
4. Realiza funciones mecánicas en las labores asignadas

## AYUDANTE DE PASTELERIA

Los ayudantes de pastelería, son el complemento del trabajo en equipo dentro de la pastelería,

1. Está pendiente de las necesidades de los oficiales
2. Organiza el mise en place para el trabajo
3. Realiza trabajos de menor esfuerzo
4. Ordena y mantiene el área de pastelería y los equipos limpios



*Figura 7.* Trabajo del personal Magistral

Una vez ya seleccionado el personal y con las funciones que se van a cumplir el chef o jefe de cocina debe de capacitar constantemente al personal, tener los detalles para una producción óptima y así no desperdiciar la materia prima, y cumplir con los objetivos de la empresa de servicios de catering. (scribd, 2018)

### **3.2. Implementación de Equipos**

Para realizar los procesos de producción, se debe de tomar en cuenta que debemos tener un equipamiento o maquinaria con una óptima tecnología, en la cual se realiza y establece el desarrollo de la producción, y que cada equipo cumple con una función específica dentro de la pastelería y así encaminarse con el desarrollo de las metas que tiene la empresa.

Los equipos deben de estar especificados, para una producción industrial ya que los métodos y técnicas que se van a utilizar, requieren de equipos con capacidad y tecnología avanzada, con niveles precisos de medidas, temperaturas, y con tiempos, para así obtener productos de manera uniforme y estándares para su distribución.

Una vez ya programada la implementación, de equipos para el área de pastelería se debe de dar un lugar específico, en donde se les puede sacar mayor provecho, y que los equipos consten de un buen sistema de instalación y así evitar que los equipos se quemen o dañen por una mala instalación.

Para implementar la pastelería, desde el inicio se puede obtener, los equipos de pastelería básicos la cual nos va ayudar de mucho en la producción y estos son los equipos y utensilios que vamos necesitar. (Pastelería, s.f.)



*Figura 8. Área de Pastelería*

### **3.2.1. Hornos**

Los hornos tienen una estructura hueca y hermética, que generan calor que su función es la de cocer los alimentos procesándolos de manera homogénea y uniforme.

En el mercado hay varios tipos de hornos, como son los eléctricos, los de función a gas, de leña, y los hornos que funcionan con combustible como son a diésel, estos pueden ser estáticos o de convección.

### **3.2.2. Horno con Función a Diésel**

Este tipo de horno tiene sus características, establecidas para el trabajo industrial es un horno giratorio y a convección, tiene la capacidad de catorce latas, función de vapor y eficiencia en la uniformidad para la cocción.

Su elaboración esta echa en acero inoxidable y hierro galvanizado, tiene una puerta panorámica con vidrio templado y en su interior posee luz para una mejor visibilidad para el horneado.

Posee un panel digital, con detalles para su funcionamiento y facilidad de manejo para el operario, en el cual en el tablero se puede modificar la temperatura que se desea, inyección de vapor, y un temporizador para los minutos de cocción.

Tiene una dimensión de ancho de 1.18 m. y de alto 2.10 m. y un peso total de 930 kg. (nova, s.f.)



*Figura 9.* Horno Frigomaq

### **3.2.3. Horno Eléctrico**

Este tipo de horno, se maneja con electricidad de voltaje de 220 v, es un horno que se maneja a convección con un sistema de calor seco, y la fuente de calor que produce, viene de la parte de atrás del horno, distribuida con un ventilador de manera uniforme.

Tiene un panel digital, la cual el operario puede programarlo de manera sencilla y así poder obtener el mayor rendimiento del equipo. (MAQUINARIAPRO, s.f.)



*Figura 10.* Horno Eléctrico

### **3.2.4. Balanzas**

Las balanzas o básculas de cocina, son un dispositivo de manera mecánica o electrónicas, que nos ayudan a medir los pesos exactos de una receta estándar, en la cual se coloca un recipiente, y se procede a colocar los ingredientes para tener la cantidad necesaria para la elaboración de un producto.

Las balanzas tienen una medida, que pueden ser tanto en kilogramos, onzas o libras, algunas balanzas tienen su capacidad que es de 5 kg, y un sistema o función llamada tara, la cual es de descontar de manera automática el peso del recipiente y la cantidad vuelve a cero para poder pesar otro ingrediente más sin la necesidad de vaciar el recipiente que esta con el ingrediente.

La balanza, es una herramienta de gran importancia para el desarrollo de una producción, y por eso es fundamental invertir en unas balanzas de última generación, y así optimizar los recursos de la empresa. (parctias.com, s.f.)

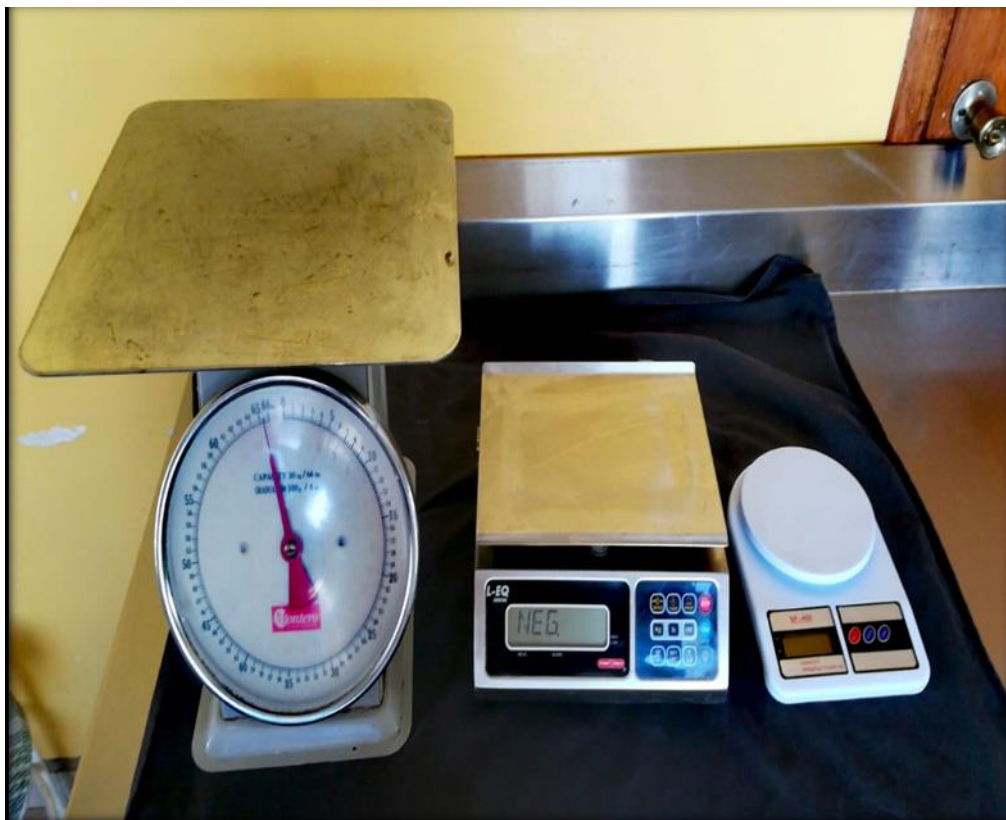


Figura 11. Variedad de Balanzas

### 3.2.5. Mesas de Acero Insociables

Las mesas de trabajo, son el complemento para el trabajo diario en una producción, la cual nos facilita el desarrollo del trabajo de una manera eficiente, las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable, ya que utilizar estas mesas de trabajo obtenemos muchas ventajas, como son las de higiene ya que son muy fácil de limpiarlas y otra ventaja que posee es su duración porque con un buen cuidado y mantenimiento pueden durar mucho tiempo.

Al momento de disponer de una mesa de trabajo hay que considerar estos detalles básicos, como son:



1. Su calidad debe de estar en acero inoxidable
2. Debe de tener refuerzos en sus partes laterales
3. Su altura debe de estar en un promedio de 85 a 95 cms
4. Sus pies deben de ser de acero inoxidable y tener reguladores para la altura
5. La dimensión de la mesa debe de constar de 20600\*700\*850 (BAARTY.COM, s.f.)



Figura 12. Mesas de trabajo

### 3.2.6. Utensilios

En la pastelería, para el desarrollo de la producción es indispensable la obtención de varios tipos de utensilios, ya que nos facilitan la elaboración de los productos y darle detalles finales.

Los utensilios son herramientas cotidianas que nos ayudan a obtener niveles de calidad para la preparación de alimentos y obtener una mejor presentación, y estos utensilios están hechos de material resistente y tienen una facilidad para su uso. (menorquina, s.f.)



*Figura 13. Utensilios del Área de Pastelería*

### **3.2.7. Batidora**

Las batidoras, están categorizada como electrodomésticos que nos ayudan a realizar diversas funciones principales dentro del área de cocina, las batidoras tienen una capacidad de 10 a 20 litros de capacidad.

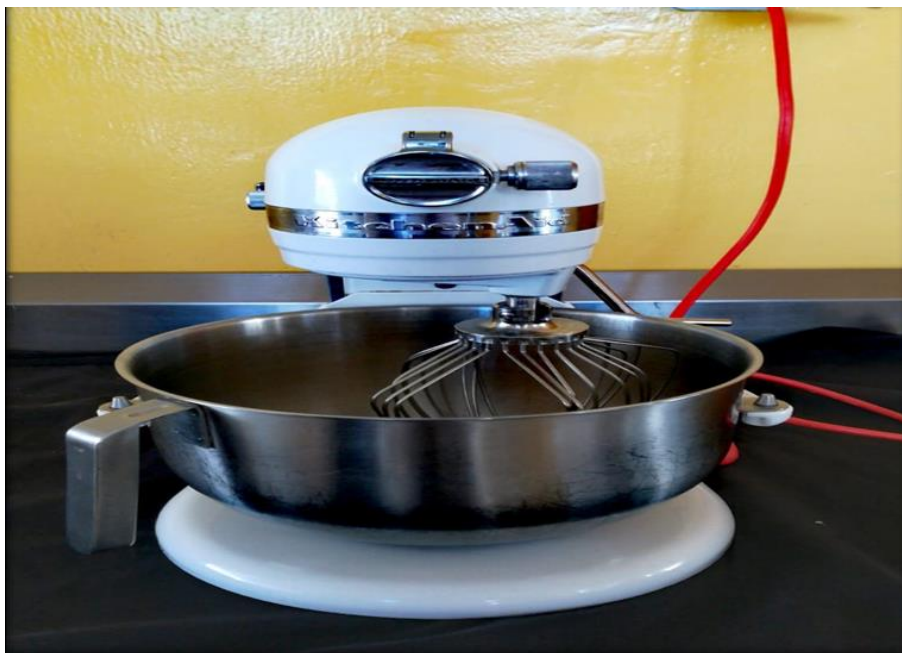
La batidora nos va a ayudar con diversos procedimientos en la elaboración para los postres y a la vez minimizar el tiempo de trabajo, de manera ágil y rápida, la batidora consta de tres implementos como son el globo que se utiliza para hacer bizcochuelos y mazas airadas, el escudo para masa livianas como son las masas quebradas, y por ultimo tenemos el brazo que se utiliza para amasar como son las masas de pan.

También tenemos entendido por batidora, a las que consta con un motor de mayor potencia en la cual se realizan masas de pan y con mayor capacidad de producción. (batidora, 2018)





*Figura 14. Batidora*



*Figura 15. Batidora Kitchen aid*



*Figura 16. Amasadora*

Tomado de: Armando Muentes, 2018

### **3.3. Técnicas de Desarrollo Industrial**

Las técnicas, para el desarrollo industrial deben de estar sujetas a un estricto manejo y control, de todas sus actividades en los procesos de producción, ya que si no manejamos una estructura u organización de trabajo podemos tener consecuencias para el desarrollo de la empresa, y así perder a nuestro cliente. Para las técnicas de desarrollo industrial vamos a tener en cuenta, la manipulación de la materia prima, la higiene en la manipulación de alimentos y así poder realizar un buen desarrollo en la producción industrial.

#### **3.3.1. Técnicas de Sanidad**

Lo primero que se debe de hacer es un análisis médico al personal para asegurarnos que no posean enfermedades patógenas como la hepatitis A y otros virus.

El personal debe de poseer un carnet de salud establecido por el ministerio de salud pública la cual verificara su estado óptimo de salud.

La limpieza en el área de trabajo debe de estar estructurada para así asegurar óptimas condiciones higiénicas y cumplir con las tareas diarias que se deben realizar dentro del área de pastelería.

Hay que estructurar un plan para la prevención de plagas, y establecerlo con personas profesionales en el área de control de plagas y así evitar contaminación por insectos y residuos de químicos.

Los desagües, trampa de grasas deben de mantenerse sin residuos sólidos, para dar una buena fluidez de los líquidos que se van desechando, las cuales deben de estar en buenas condiciones de limpieza y así evitamos malos olores y contaminación cruzada dentro del área de trabajo.

En el área de trabajo, se debe de mantener la inocuidad en óptimas condiciones ya que el personal puede ser unos de los factores primordiales de contaminación en los alimentos, es por eso que el personal debe de mantener reglas para que su higiene este en óptimas condiciones y establecer un área de trabajo bien organizada y desinfectada.

El personal debe de utilizar guantes quirúrgicos, mascarilla en la zona de la boca gorros tapando todo su cabello, el uniforme bien limpio y planchado y tener su limpieza corporal eficiente



*Figura 17. Sanidad*

Tomado de: <http://cafe-arabicaperu.blogspot.com/2009/05/fase-03-higiene-y-habitos-del-personal.html>

### **3.3.2. Técnicas de Procesos de Materia Prima**

La materia prima son los ingredientes, que se van a utilizar para realizar el proceso y elaboración del producto final la cual puede constar de producto y subproductos, la cual se debe de tener una organización específica ya que los productos deben de ser de primera calidad y óptimos para el consumo humano. La empresa de catering debe de estructurar, una lista de proveedores que sean de confianza y que ofrezcan un producto, fresco y de buenas características y lo más importante, que el producto debe de constar con registro sanitario.

Las materias primas se deben registrar bajo un pedido o lista que se registra al momento que se elabora el listado del menú, que son elaboradas por el chef, la nutricionista y la persona que reside en la recepción de mercadería, una vez establecida el pedido de insumos de materia prima se debe de contactar a los proveedores y realizar una recepción de mercadería la cual se debe de inventariar los insumos que ingresan a bodega.

Una vez que ya se registra el ingreso de todos los productos a bodega, la persona encargada de bodega debe de clasificar los productos y almacenarlos de una manera correcta, la cual si hay productos que necesiten de refrigeración o congelación se debe de darles el proceso adecuado para que no se interrumpa su cadena de frio, y así se pueda mantener en condiciones óptimas hasta el momento que se lo valla elaborar

En el área de trabajo de pastelería el jefe de área, debe de realizar una requisición a bodega para pedir los insumos necesarios para la elaboración del producto final



*Figura 18.* Recepción de Mercadería

Tomado de: <https://i.ytimg.com/vi/PKZjpO-sCKY/maxresdefault.jpg>

### **3.4. Estandarización de Recetas**

La estandarización de recetas o receta magistral es un factor muy importante dentro del área de trabajo y la organización dentro del catering, la receta estándar nos va ayudar a saber el costo y la rentabilidad que vamos a generar en cada producto elaborado, también nos ayuda a optimizar la utilización del producto y sirve de guía para que el personal de pastelería tenga la referencia para la elaboración del producto.

La receta estándar también sirve de ayuda para guiar al cliente la cual siempre pregunta en que consta la preparación del alimento terminado.

La receta estándar, sería el elemento donde se describe todos los elementos constitutivos de la elaboración del producto, la materia prima, los ingredientes que lleva la elaboración de la producción, condimentos y también se establece su decoración que llevara su acabado final y así establecer la fórmula para una buena producción dentro del catering.

La receta estándar consta de los siguientes ítems.

- Nombre de la receta
- Numero de porciones
- Tiempo de preparación
- Ingredientes
- Unidad de medida
- Procedimiento de elaboración

### 3.4.1. Elaboración de receta estándar

Tabla 1

#### Receta estándar

|   |   |               |                    |                |
|---|---|---------------|--------------------|----------------|
| <b>NOMBRE DE LA RECETA</b>  | <b>BRAWNI</b>   |               |                    |                |
| <b>GÉNERO</b>   | POSTRE  |               |                    |                |
| <b>PORCIONES / PESO<br/>*PORCIÓN</b>  | 3 LATAS   |               |                    |                |
| <b>AUTOR</b>  | Armando Muentes   |               |                    |                |
| <b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>   | 6/10/2018   |               |                    |                |
| <b>INGREDIENTES</b>   | <b>CANTIDAD</b>   | <b>UNIDAD</b> | <b>P. unitario</b> | <b>v.total</b> |
| Azúcar  | 2,7   | KG            | 0,88               | 2,376          |
| Aceite  | 0,7   | LT            | 1,93               | 1,35           |
| Huevos  | 32  | unidades      | 0,1                | 3,20           |
| Margarina   | 0,82  | KG            | 3,24               | 2,66           |
| harina  | 1,3   | KG            | 1,8                | 2,34           |
| Cocoa Amarga  | 0,4   | KG            | 7                  | 2,8            |
| Esencia   | 0,05  | LT            | 3                  | 0,15           |
|   |   |               | <b>TOTAL</b>       | <b>14,87</b>   |
|   |   |               | P. unit. * lata    | 5              |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>   | <b>PROCEDIMIENTO</b>  |               |                    |                |
|  | colocar los huevos con el azúcar en la batidora dejar batir unos 10 minutos, en un recipiente pesar la harina, chocolate amargo y agregarlo a la batidora en velocidad baja después agregar el aceite y la mantequilla derretida y la esencia de vainilla dejamos mezclar de manera uniforme, ya lista la masa se procede a colocar en la lata y enviar al horno a una temperatura de 180 grados centígrados por 20 minutos |               |                    |                |
| <b>RESPONSABLE</b>  |   |               | <b>firma</b>       |                |



Tabla 2

*Receta estándar*

| NOMBRE DE LA RECETA   | Muffins de Naranja  |          |             |         |
|---|---|----------|-------------|---------|
| GÉNERO  | POSTRE  |          |             |         |
| PORCIONES / PESO *PORCIÓN   | 80 gr.- 12unid  |          |             |         |
| AUTOR   | Armando Muentes   |          |             |         |
| FECHA DE ELABORACIÓN  | 6/10/2018   |          |             |         |
| INGREDIENTES  | CANTIDAD  | UNIDAD   | P. unitario | v.total |
| Harina  | 0,25  | KG       | 0,88        | 0,22    |
| Azúcar  | 0,187   | KG       | 1,93        | 0,36    |
| huevos  | 4   | unidades | 0,1         | 0,40    |
| Polvo de Hornear  | 0,005   | KG       | 3,24        | 0,02    |
| Bicarbonato   | 0,01  | KG       | 4,8         | 0,05    |
| Aceite  | 0,187   | LT       | 1,93        | 0,36    |
| Vainilla  | 0,01  | LT       | 3           | 0,03    |
| Jugo de naranja   | 0,187   | LT       | 1,2         | 0,22    |
| Pirutinas   | 12  | unidades | 0,02        | 0,24    |
|   |   |          | TOTAL       | 1,90    |
|   |   |          | P. unitario | 0,16    |
| FOTOGRAFÍA  | PROCEDIMIENTO   |          |             |         |
|  | <p>en la batidora colocamos la azúcar los huevos y la mitad del jugo de naranja, en un recipiente pesamos., la harina la cocoa la royal el bicarbonato, e incorporamos a la mezcla en velocidad lenta agregamos la vainilla y el aceite mezclamos bien, después colocamos en la pirutinas y enviamos al horno por 20 minutos a 170 grados centígrados</p> |          |             |         |
| RESPONSABLE   |   |          | firma       |         |



## RECOMENDACIONES

En la siguiente investigación que se ha realizado se recomienda, a los futuros profesionales y seguidores de la gastronomía tomar en cuenta los siguientes datos:

1. tener personal profesional que tenga conocimientos de lo que es una pastelería y que sepa cómo se maneja los procesos de un catering que no es igual a un restaurante de comida rápida.
2. El emprendedor debe de adquirir conocimientos de asesores profesionales que conozcan la rama de gastronomía para poder implementar su catering de una manera óptima.
3. El dueño del catering o administrador no debe de caer en errores comunes como son los desperdicios innecesarios ya que estos generan gastos para la empresa y no son recuperables.

## **CONCLUSIONES**

Considerando la importancia que tiene esta tesis y en función de los resultados que pude obtener mediante mi conocimiento y experiencia se establecieron técnicas de repostería, aplicadas de forma industrial y dar a conocer a los futuros profesionales y seguidores de la repostería métodos y guías para sus emprendimientos.

## REFERENCIAS

<http://catering.grupoelescondite.com/los-6-tipos-de-catering-mas-habituales/>

<http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3674/1/UDLA-EC-TTAB-2013-01%28S%29.pdf>

<http://www.prevencionlaboral.org/pdf/ALIMENTACION/Libro-Higiene-Panaderia.pdf>

[http://www.uba.ar/archivos\\_secyt/image/An%C3%A1lisis%20Sectoriales%20MQUINAS%20HERRAMIENTA.pdf](http://www.uba.ar/archivos_secyt/image/An%C3%A1lisis%20Sectoriales%20MQUINAS%20HERRAMIENTA.pdf)

<https://sanidadealimentos.com/category/sanidad-en-cocinas/>

<https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/panaderia.pdf>