

Anexo #1 - Tablas descriptivas del proceso de preparación de alimentos

Tabla 3. Preparación acompañamientos

Acompañamientos	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Arepa rellena de queso	Este acompañamiento lo realiza en su totalidad el equipo de la cocina. Para su preparación, son necesarios los siguientes ingredientes: • Masa de maíz peto • Azúcar • Sal • Mantequilla • Queso	Para su preparación realizan los siguientes pasos: • Amasar la masa de maíz peto • Agregar sal • Derretir la mantequilla • Agregar azúcar • Agregar mantequilla derretida • Amasar hasta tener una mezcla compacta • Se porciona la masa de 120gr • En el molde se da la forma y grosor deseado • Se agrega una tajada de queso • Se sellan a fuego lento • Se dejan reposar y enfriar las arepas, para posteriormente etiquetarlas, empacarlas y almacenarlas en la nevera.	Durante la preparación del plato, se asan con mantequilla y se emplata.

Acompañamientos	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Ensalada	• Lechuga • Zanahoria • Pepino • cohombro • Tomate • Vinagreta Para la vinagreta se necesitan los siguientes ingredientes: • Salsa mostaza • Azúcar • Vinagre • Albaca • Agua	• La lechuga se corta en julianas delgadas • La zanahoria se raya • El pepino se corta en rodajas • El tomate se corta en rodajas y posteriormente a la mitad Para la preparación de la vinagreta se realizan los siguientes pasos: • Se mezcla el vinagre, la salsa mostaza, el azúcar y el agua • La albaca se pica finamente y agrega a la mezcla • Se revuelve la mezcla por 20 min	Durante la preparación del plato se realiza el siguiente emplatado: • Cama de lechuga • 2 rodajas de pepinos • 2 mitades de rodajas de tomate • Un poco de zanahoria encima Al finalizar se sazona la ensalada con la vinagreta
Papas	• Papa francesa • Papa criolla • Papa sabanera • Cascos de papa • Croquetas de yuca	Para la preparación de la papa salada se realiza los siguientes pasos: • Seleccionar la papa • Lavarla • Se cocina con agua, sal y medio limón Las demás papas se adquieren con proveedores y vienen precocidas	Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso (aplica para todas a excepción de la papa salada): • Descongelar las papas • Se fritan • Al finalizar se le agrega una pizca de sal paprika • Se emplata Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal Para emplatar cada porción de papa no se

Acompañamientos	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
			tiene una cantidad definida actualmente, exceptuando las croquetas de yuca que son 4 unidades por plato
Patacón con queso	• Patacón • Queso	El patacón precocido lo suministra un proveedor	Para la preparación del patacón se siguen los siguientes pasos: • Freír patacón • Añadir una tajada de queso

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Preparación carnes

Sección carnes	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Proteínas	• Carne de res • Pollo • Cerdo • Costillas • Chorizo	Para la preparación de las proteínas de carne de res, pollo y cerdo se realiza los siguientes pasos: • Retirar exceso de grasa • Retirar las partes no útiles para el corte • Se realiza el corte específico (para cada plato ofertado en la carta) • Pesaje del corte realizado (en gramos de acuerdo con la carta) Se procede a etiquetar, empacar y almacenar cada corte en refrigeración Las costillas de cerdo se adquieren con proveedores y viene precocidas Los chorizos se adquieren con proveedores y vienen crudos, el paso es el siguiente: • Cocinar los chorizos con agua • Se deja hervir 5 min • Se deja reposar y enfriar para posteriormente empacar y almacenar en refrigeración	Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso a paso (Aplica para cualquier proteína): • Descongelar la proteína • Se agrega un poco de aceite a la proteína • Se asa a la parrilla de acuerdo con el termino necesario o deseado por el cliente • Se agrega sal • Se emplata

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5. Preparación de pinchos

Sección pinchos	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Proteínas	• Pollo • Lomo (res) • Cerdo • Cebolla (De acuerdo con el stock) • Pimentón (De acuerdo con el stock)	La proteína se porciona en cuadros de 50gr La cebolla y el pimentón se cortan en cuadros y Posteriormente se empaca y almacena	Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso a paso: • Descongelar la proteína • En un palo de 30cm se insertan 5 cuadros de proteína, 3 cuadros de cebolla y 3 de pimentón Asar en la parrilla a fuego lento (tarda aproximadamente 20min)

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6. Preparación entradas

Sección entradas	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Hot Don	• Pan • Salchicha tipo americana • Queso • Papas cabello de ángel (De acuerdo con el stock) • Cebolla cabezona (De acuerdo con el stock)	Para la preparación de la cebolla grillé se realiza el siguiente paso a paso: • Limpieza del producto • Cortar en rodajas • sofreír a fuego bajo • Refrigerar y almacenar Los ingredientes restantes se adquieren con proveedores	Durante la preparación de la entrada se realiza el siguiente paso a paso: • Cortes leves en la salchicha • Freír la salchicha • Calentar la cebolla grille • Cortar el pan • Dentro del pan introducir la cebolla y la salchicha • Añadir la loncha de queso • Derretir el queso • Agregar por encima las papas cabello de ángel
Salchipapa	• Salchicha tipo americana • Papa francesa (no se tiene cantidad definida) • Sal paprika	La totalidad de los ingredientes se adquieren con proveedores	Para la preparación se debe tener en cuenta los siguientes pasos: • Picar la salchicha • Freír la salchicha • Freír las papas Servir el plato, finalizando el emplatado con una pizca de sal paprika

Sección entradas	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Chorizo con papa	• Chorizo • Limón • Papa (francesa, criolla, salada, cascots de papa o croquetas de yuca)	Los chorizos se adquieren con proveedores y vienen crudos, el paso es el siguiente: • Cocinar los chorizos con agua • Se deja hervir 5 min • Se deja reposar y enfriar para posteriormente empacar y almacenar en refrigeración	Para la preparación de la entrada se debe tener en cuenta los siguientes pasos: • Descongelar chorizo y papas • Freír el chorizo • Freír la papa (salada no aplica*) (no se tienen una cantidad definida) • Cortar cascots de limón (no se tienen una cantidad definida) Previo al emplatado el chorizo se pone 1 minuto a la parrilla para eliminar exceso de grasa * Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal
Morcilla con papa	• Morcilla • Limón • Papa (francesa, criolla, salada, cascots de papa o croquetas de yuca)	La morcilla se adquiere con un proveedor que suministra el producto precocido	Para la preparación de la entrada se debe tener en cuenta los siguientes pasos: • Descongelar la morcilla y papa • Calentar la morcilla en la parrilla • Freír la papa (salada no aplica*) (no se tienen una cantidad definida) • Cortar cascots de limón (no se tienen una cantidad definida) * Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal

Sección entradas	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Patacón con queso	Patacón Queso	El patacón precocido lo suministra un proveedor	Para la preparación del patacón se siguen los siguientes pasos: • Freír patacón • Añadir una tajada de queso
Sopa (fines de semana)	• Papa sabanera • Papa criolla • Arracacha • Habichuela • Alverja • Frijoles • Zanahoria • Proteína • Plátano • Colicero • Mute • Cebada • Arroz • Mazorca	La receta de cada sopa varía y son actividades que se realizan únicamente los fines de semana y festivos Las sopas que hacen y varían los sábados son: • Arroz • Mute • Sancocho • Colicero • Patacón • Ajiaco • Cebada	Durante el servicio, la preparación consta en calentar la sopa y emplatarla en tazas de 16 onzas

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7. Preparación de hamburguesas

Sección Hamburguesa	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	* Proceso preparación en el servicio
*Sencilla *La preparación de esta hamburguesa es la base de todas las ofertadas en la carta	• Pan • Vegetales • Carne hamburguesa 125g. • Queso	• La lechuga se corta en julianas delgadas • El tomate se corta en rodajas • La cebolla se corta en rodajas y se sofríe Los demás ingredientes se adquieren con proveedores	*Durante la preparación se realizan los siguientes pasos: • Descongela la carne • Se asa la carne en la parrilla • Se calienta el pan en la parrilla • Se calienta la cebolla grille Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Carne • Queso • Cebolla • Tomate • Pan
Pollo	• Pollo apanado • Pollo pechuga • Vegetales • Pan • Queso	El pollo apanado de 125g lo suministra precocido un proveedor Para el pollo pechuga se realiza el corte y pesaje de 125g. Para los vegetales el proceso es el mismo a la hamburguesa sencilla Los demás ingredientes se adquieren con proveedores	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Pollo apanado o pechuga • Queso • Cebolla • Tomate • Pan

Sección Hamburguesa	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	* Proceso preparación en el servicio
Hawaiana	• Pan • Vegetales • Carne hamburguesa 125g. • Queso • Rodaja de piña	Para porcionar las rodajas de piña se realiza los siguientes pasos: • Se pela la piña • Se corta en rodajas • Se empacan y refrigeran Para los vegetales el proceso es el mismo a la hamburguesa sencilla Los demás ingredientes se adquieren con proveedores	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Carne • Queso • Cebolla • Piña (asada a la parrilla) • Tomate • Pan
Thai	• Pan • Carne hamburguesa 125g. • Raíces chinas • Pimentón rojo, verde y amarillo • Ajonjolí • Cebolla grille • Salsa negra • Queso	Para realizar la mezcla thai se realiza los siguientes pasos: • Se cortan en julianas los 3 tipos de pimentón (verde, rojo, amarillo) • Se corta en julianas la cebolla • Se mezcla y concina con la salsa negra • Se agrega las raíces chinas • Al finalizar se agrega un toque de ajonjolí • Se empaca y refrigera las porciones Los demás ingredientes se	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Carne • Queso • Mezcla thai • Pan

Sección Hamburguesa	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	* Proceso preparación en el servicio
		adquieren con proveedores	
Ranchera	• Pan • Vegetales • Carne hamburguesa 125g. • Queso • Frijol • Carne de cerdo • Aguacate • Cilantro • Limón • Sal • Mayonesa • Tostacos picantes	Para preparar el Frijol se realiza el siguiente procedimiento: • Se ponen a pitar la carne de cerdo, sal, ajo y cebolla por aproximadamente 45min Para preparar el guacamole se realiza el siguiente paso: • Se pelan los aguacates y se estripan • Se agrega sal, limón • Se pica el cilantro finamente y se agrega a la mezcla • Se agrega un toque de mayonesa Los demás ingredientes se adquieren con proveedores	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Carne • Queso • Cebolla • Frijol • Guacamole • Tostacos triturados • Tomate • Pan
Campesina	• Pan • Vegetales • Carne hamburguesa 125g • Queso • Huevo • Sal • Maíz tierno	Para realizar la mezcla campesina se realizan el siguiente paso: • Se revuelve un huevo • Se agrega un toque de maíz tierno y sal Los demás ingredientes se	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Carne • Queso • Cebolla • Mezcla campesina • Tomate • Pan

Sección Hamburguesa	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	* Proceso preparación en el servicio
		adquieren con proveedores	
Tocineta	• Pan • Vegetales • Carne hamburguesa 125g • Queso • Tocineta	Los ingredientes se adquieren con proveedores La tocineta ahumada es precocida y viene por libras, se corta cada tira en 3 partes iguales	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Carne • Queso • Cebolla • Tocineta • Tomate • Pan
Doble carne	• Pan • Vegetales • 2 carnes hamburguesa 125g • Queso	Todos los ingredientes se adquieren por medio de proveedores	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Carne • Queso • Carne • Queso • Cebolla • Tomate • Pan
Doble pollo	• Pan • Vegetales • Pollo apanado o pechuga 125g • Queso	El pollo apanado de 125g lo suministra precocido un proveedor Para el pollo pechuga se realiza el corte y pesaje de 125g. Todos los ingredientes se adquieren por medio de proveedores	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Pollo apanado o pechuga • Queso • Pollo apanado o pechuga • Queso • Cebolla • Tomate • Pan

Sección Hamburguesa	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	* Proceso preparación en el servicio
Mixta	• Pan • Vegetales • Carne hamburguesa 125g • Pollo apanado o pechuga 215g • Queso	El pollo apanado de 125g lo suministra precocido un proveedor Para el pollo pechuga se realiza el corte y pesaje de 125g. Todos los ingredientes se adquieren por medio de proveedores	Para el emplatado va el siguiente orden: • Pan • Lechuga • Pollo apanado o pechuga • Queso • Carne • Queso • Cebolla • Tomate • Pan

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8. Preparación de pescados

Sección Pescados	Ingredientes necesarios	Proceso preparación previa al servicio	Proceso preparación en el servicio
Ensalada especial	• Lechuga • Zanahoria • Tomate • Queso • Jamón • Maíz tierno • Ajonjolí • Vinagreta • Pollo	• Lomitos de pechuga • La lechuga se corta en julianas delgadas • La zanahoria se raya • El tomate se corta en rodajas y posteriormente a la mitad • El queso y jamón se cortan en cuadros pequeños .Para la preparación de la vinagreta se realizan los siguientes pasos: • Se mezcla el vinagre, la salsa mostaza, el azúcar y el agua • La albaca se pica finamente y agrega a la mezcla • Se revuelve la mezcla por 20 min	Durante la preparación del plato se realiza el siguiente emplatado: • Cama de lechuga • 3 mitades de rodajas de tomate • Un poco de zanahoria rodeando • Se agrega los cuadros de queso y jamón • Se pica en cuadros los lomitos de pollo • Se calienta el maíz tierno • Se agrega al final por encima • Al finalizar se sazona la ensalada con la vinagreta
Mojarra	• Mojarra • Sal • Limón	Para la preparación es necesario: • Limpieza del pescado • Empacar y refrigerar cada porción	Durante la preparación la mojarra se fríe y posteriormente se retira y asa a la parrilla para retirar el exceso de grasa Para emplatar se aplica una pizca de sal y unas rodajas de limón
Bagre	• Bagre • Sal • Limón	Para la preparación es necesario: • Limpieza del pescado • Empacar y refrigerar cada porción	Durante la preparación del bagre se asa a la parrilla en su totalidad. Para emplatar se aplica una pizca de sal y unas rodajas de limón

Fuente: Elaboración propia