

Pruebas de Rendimiento,

- ¿Para qué sirve?
 - Para cobrarle al cliente las mermas del alimento.

Conceptos Clave,

- **Merma,**
 - Aquellos productos que no se pueden utilizar o consumir por su naturaleza.
 - **Justificadas,** (cambio de peso, pesar antes y después),
 - ◆ Descongelamiento,
 - ◆ Desangrado,
 - ◆ Limpieza,
 - ◆ Deshuesado,
 - ◆ Deshojado,
 - ◆ Cocción,
 - **Injustificadas,**
 - ◆ Errores humanos,
 - ◆ Descomposición,
 - ◆ Contaminación,
 - ◆ Mezclas erróneas,
 - ◆ Preparación errónea,
 - ◆ Comandas mal tomadas,
- **Desperdicios,**
 - Aquellos productos que no se pueden utilizar o consumir por malas prácticas.
 - ◆ Descontar al personal para evitar pérdidas.
- **Sobrecostos,**
 - 1. Tener una mala práctica de mermas.
 - 2. Comprar materia prima de más.
 - 3. Comprar materia prima de menos.
- **Pesos de los Alimentos,**
 - **Peso Bruto,**
 - ◆ Como te lo da el proveedor.
 - **Peso Neto,**
 - ◆ Lo utilizable o comestible del producto o limpio.
 - **Peso Merma,**
 - ◆ Reutilizable,
 - ◆ No reutilizable,

- Porcentajes,
 - ◆ % Rendimiento,
 - ◇ Es el porcentaje que representa el peso neto con respecto al peso bruto.
 - ◆ % Merma,
 - ◇ Es el porcentaje que representa el peso de la merma con respecto al peso bruto.

Fórmulas,

- Peso bruto a precio de venta,
- Precio neto a utilidad,
- Precio merma a costo,
- $\text{Peso bruto} = 100\% (\text{Peso Neto} + \text{Peso Merma}).$
- $\text{Peso Neto} = \text{Peso Bruto} - \text{Peso Merma}.$
- $\text{Peso Merma} = \text{Peso Bruto} - \text{Peso Neto}.$
- $\% \text{ Rendimiento} = \text{Peso Neto} / \text{Peso Bruto}.$
- $\% \text{ Merma} = \text{Peso Merma} / \text{Peso Bruto}.$

Papaya

PB 5,987g

PN 3,432g

PM = 2,555

%R = 57%

%M = 43%

Control de Porciones,

- ¿Cuál es el tamaño adecuado?
- Debe estar determinado por varios factores:
 - Tipo de operación o evento,
 - ◆ Casa: 150-180g.
 - ◆ Evento (boda, banquete, etc.): 300-450g.
 - ◆ Buffet: 600-700g.
 - Satisfacción del cliente,
 - ◆ Lo que busca la gente en el negocio o evento.
 - La competencia,
 - ◆ Como se sirve en tu competencia.
 - Los costos de alimentos,
 - ◆ Cuanto cuesta producir.

- Comercialización del producto,
 - ◆ Ingredientes comercializados, tren del mame.
- El tamaño de un platillo afecta directamente al resto de los platillos,
 - ¿Entradas grandes?
 - ◆ Menos postres.
- ¿Cómo calcularlo?
 - Calcular el costo del alimento en relación al precio o al rango de costo deseado.
 - Analizar al competidor.
 - Analizar tendencias de los productos.
 - Analizar el resultado después de fijar porciones, (revisar los sobrantes en los platillos).
 - Tamaño de la porción,
 - ◆ **Número de porciones = Rendimiento.*
- Técnicas para controlar porciones,
 - Las especificaciones escritas deberán especificar el tamaño de la porción.
 - Utilizar básculas en cocina.
 - Efectuar pruebas de rendimiento de cocción.
 - Estandarizar los cucharones o utensilios para medir porciones.
- El calor repercute directamente en el rendimiento de los alimentos,

Punto,	Peso Final,	Porciones,	Costo p/p,
Al punto,	22.70	90	20.00
+ 15 min,	22.00	88	20.45
+ 30 min,	21.28	85	21.17
+ 45 min,	20.85	83	21.68
+ 60 min,	20.43	81	22.22
+ 90 min,	19.86	79	22.78
+ 120 min,	19.30	77	23.37

Fórmulas,

- Rendimiento (R) = Tamaño de la Porción (TP) * Número de Porciones (NP)
- Tamaño de Porción (TP) = Rendimiento (R) / Número de

Porciones (NP)

- Número de Porciones (NP) = Rendimiento (R) / Tamaño de la Porción (TP)