

COSTOS ARTE CULINARIO CESDE – ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Docente: Silvio Rada Rodríguez

Correo: silraro2@gmail.com

Celular: 3127421931

Factor de rendimiento - Merma

La Merma

Las materias primas se limpian antes de incorporarse a una preparación. Esta limpieza implica:

- Lavar
- Pelar
- Desemillar
- Desempacar, entre otros.

Lo eliminado en las distintas etapas se conoce como MERMA, aquella parte de los alimentos que se pierde durante la preparación de un plato.

Factor de rendimiento - Merma

Pero esta merma también puede presentarse no solo en la producción, sino también durante el transporte, almacenamiento y distribución.

Independiente de cómo se dé la merma, esta se calcula:

$$Merma = \left(\frac{PB - PN}{PB} \right) * 100$$

PB = peso bruto (es el peso al comprar o al ingresar al restaurante).

PN = peso neto (es el peso luego de la limpieza).

Factor de rendimiento - Merma

Ejemplo:

Peso bruto: producto como ingresa al restaurante. Se debe pesar en la Gramera o Báscula.



Peso neto: producto listo para la preparación. También se debe pesar en la Gramera.



Factor de rendimiento - Merma

Ejemplo:

$$Merma = \left(\frac{383 - 313}{383} \right) * 100$$

$$Merma = 18,276\% = 18,3\%$$

De un peso total inicial de 383 gramos, se incorporaron a la preparación 313 gramos. Lo que significa que esta zanahoria, para esta preparación tiene una merma del 18,3% o de 70 gramos.

Factor de rendimiento - Merma

Ejemplo:

Limpia la materia prima y pesa la pérdida por la limpieza o por el tipo de corte.



Factor de rendimiento - Merma

¿Por qué se producen mermas?

- Errores en el almacenamiento de la materia prima.
- Exceso de compra de producto y acumulación en el almacén.
- Mala calidad de las compras.
- No revisar ni recibir adecuadamente las compras.
- No establecer una política de compras, presentaciones y pesos.
- No rotar adecuadamente la materia prima.
- Falta de capacitación o supervisión al personal de cocina, tanto en la preparación de las materias primas, en el cocinado como en el servicio de los platos.
- No contar con los espacios o las instalaciones adecuadas.



FACTOR DE RENDIMIENTO - MERMA

Factor de rendimiento - Merma

El rendimiento:

Es la parte útil de la Materia Prima; es decir, el producto "limpio" después de que ha sido manipulado y está listo para incorporar a la preparación.

$$\text{Rendimiento} = \left(\frac{PN}{PB} \right) * 100$$

$$\text{Rendimiento} = \left(\frac{313}{383} \right) * 100$$

$$\text{Rendimiento} = \\ 81,7\%$$

PB = peso bruto (es el peso al comprar o al ingresar al restaurante)

PN = peso neto (es el peso luego de la limpieza)

Factor de rendimiento - Merma

El rendimiento:

Cuentas claras

Merma en gramos = 383 – 313

Merma en gramos = 70

Merma en dinero = \$1.230 – \$1.005

Merma en dinero = \$225

Factor de rendimiento - Merma

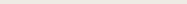
El rendimiento: ¿Este dinero lo perdemos?

No es posible perder este dinero, debemos recalcularlo e incluirlo en el costo de los productos, así:

383 gramos de zanahoria = \$1.230, de los cuales solo sirven 313 gramos.

Vr. gr = \$1.230/383 →

Vr. gr = \$3,21 

Vr. gr = \$1.230/313 

Vr. gr = \$3,93 

Actividad Evaluativa

- Escoger una materia prima
- Pesar dicha materia prima sin lavar, limpiar y sin cortar, tal cual la compro.
- Realizar el proceso de lavado, limpieza y corte.
- Volver a pesar la materia prima después del proceso.
- Establecer la diferencia de la materia prima sin el proceso **vs** realizado el proceso.
- Toda esta actividad debe tener registro fotográfico del paso a paso.
- Este proceso debe realizarse con todos los lineamientos de higienes y seguridad aprendidos en las diferentes clases
- Establecer el proceso paso a paso de mermas según lo explicado en clase.