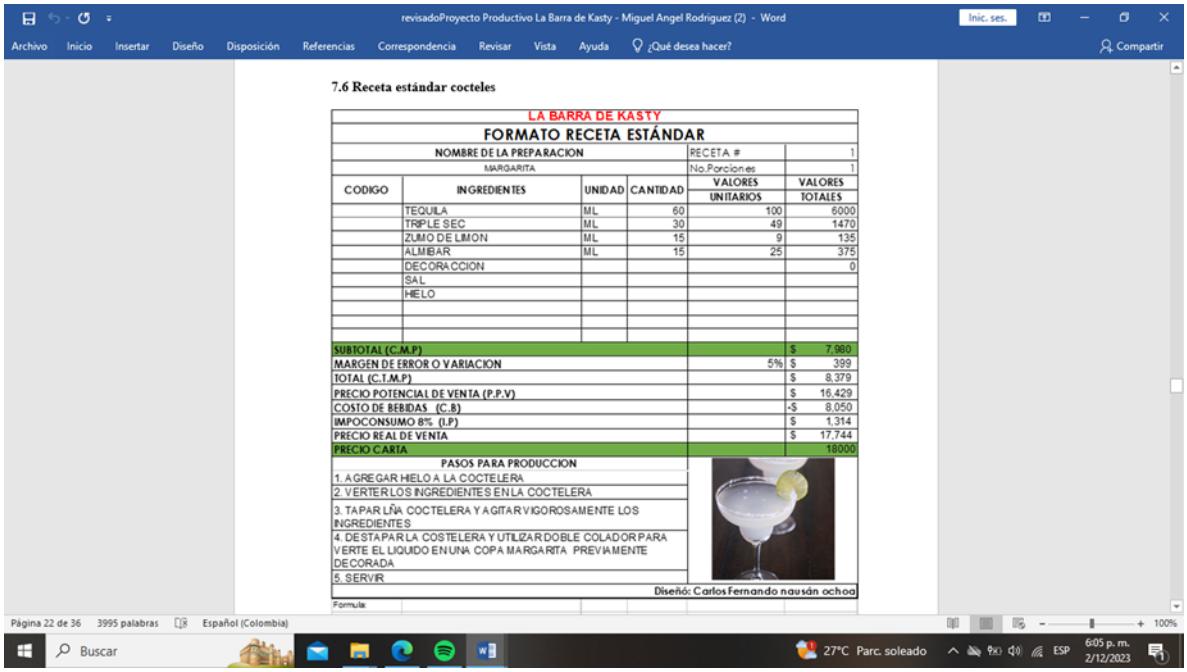
EVIDENCIA ASESORIA PROYECTOS PRODUCTIVOS

1. ASESORIA PROYECTO Jmiguel ángel rodriguez “la Barra de Kasty Calarca”, proyecto en etapa de correcciones y pendiente para sustentación-



revisadoProyecto Productivo La Barra de Kasty - Miguel Angel Rodriguez (2) - Word

7.6 Receta estándar cocteles

LA BARRA DE KASTY

FORMATO RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION				RECETA #	1
MARGARITA				No.Porciones	1
CODIGO	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALORES UNITARIOS	VALORES TOTALES
	TEQUILA	ML	60	100	6000
	TRIPLE SEC	ML	30	49	1470
	ZUMO DE LIMON	ML	15	9	135
	ALMIBAR	ML	15	25	375
	DECORACCION				0
	SAL				
	HIELO				
SUBTOTAL (C.M.P)					$ 7,980
MARGEN DE ERROR O VARIACION				5%	$ 399
TOTAL (C.T.M.P)					$ 8,379
PRECIO POTENCIAL DE VENTA (P.P.V)					$ 16,429
COSTO DE BEBIDAS (C.B)					-$ 8,050
IMPOCONSUMO 8% (I.P)					$ 1,314
PRECIO REAL DE VENTA					$ 17,744
PRECIO CARTA					18000

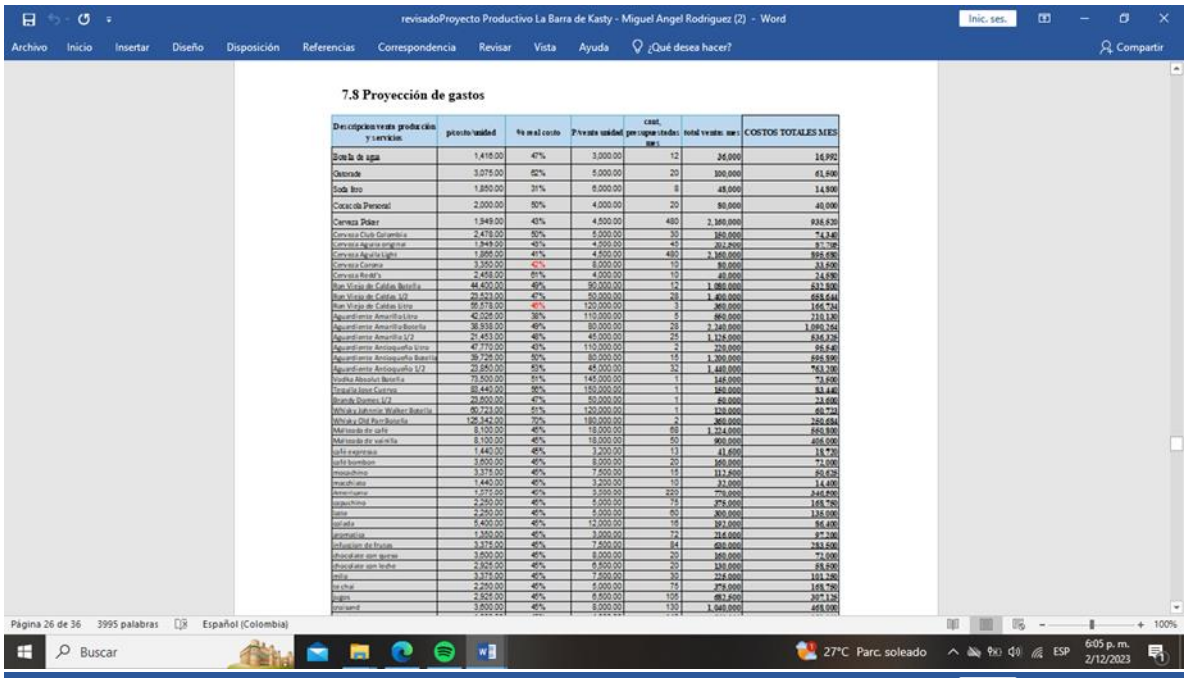
PASOS PARA PRODUCCION

1. AGREGAR HIELO A LA COCTELERA
2. VERTER LOS INGREDIENTES EN LA COCTELERA
3. TAPAR LÑA COCTELERA Y AGITAR VIGOROSAMENTE LOS INGREDIENTES
4. DESTAPAR LA COSTELERA Y UTILIZAR DOBLE COLADOR PARA VERTE EL LIQUIDO EN UNA COPA MARGARITA PREVIAMENTE DECORADA
5. SERVIR

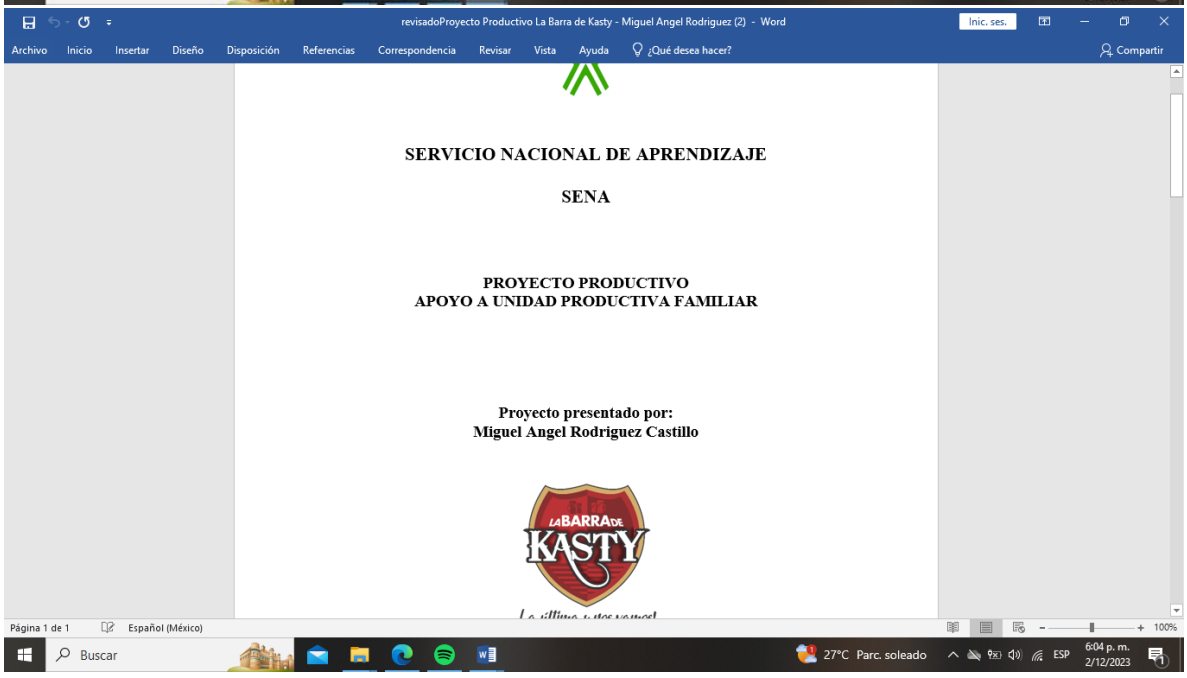
Diseñó: Carlos Fernando nausán ochoa

Página 22 de 36 3995 palabras Español (Colombia)

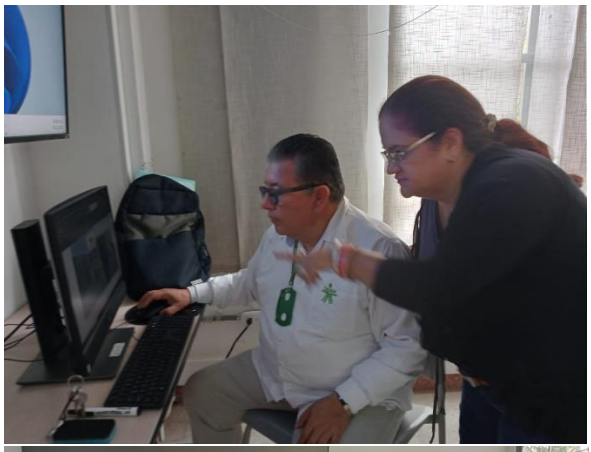
Buscar 27°C Parc. soleado ESP 6:05 p. m. 2/12/2023



Descripción venta producción y servicios	p/costo/unidad	% real costo	P/venta unidad	cant. presupuestadas mes	total venta mes	COSTOS TOTALES MES
Botella de agua	1,416.00	47%	3,000.00	12	36,000	16,992
Gaseosa	3,075.00	62%	5,000.00	20	100,000	61,500
Soda litro	1,850.00	31%	6,000.00	8	48,000	14,800
Coca cola Personal	2,000.00	50%	4,000.00	20	80,000	40,000
Cerveza Poker	1,349.00	43%	4,500.00	480	2,160,000	938,520
Cerveza Club Colombia	2,478.00	50%	5,500.00	30	165,000	74,340
Cerveza aguila original	1,349.00	43%	4,500.00	45	202,500	97,785
Cerveza Aguila Light	1,955.00	41%	4,500.00	480	2,160,000	884,400
Cerveza Corona	3,350.00	42%	8,000.00	10	80,000	33,600
Cerveza Redd's	2,458.00	61%	4,000.00	10	40,000	24,580
Ron Viejo de Caldas Botella	44,400.00	49%	90,000.00	12	1,080,000	532,800
Ron Viejo de Caldas 1/2	25,523.00	47%	50,000.00	28	1,400,000	668,644
Ron Viejo de Caldas Litro	59,578.00	46%	120,000.00	3	360,000	166,734
Aguardiente Amarillo Litro	42,026.00	38%	110,000.00	5	550,000	210,130
Aguardiente Amarillo Botella	38,938.00	49%	80,000.00	28	2,240,000	1,090,264
Aguardiente Amarillo 1/2	21,453.00	48%	45,000.00	25	1,125,000	536,325
Aguardiente Antioqueño Litro	47,770.00	43%	110,000.00	2	220,000	95,540
Aguardiente Antioqueño Botella	39,726.00	50%	80,000.00	15	1,200,000	595,890
Aguardiente Antioqueño 1/2	23,580.00	53%	45,000.00	32	1,440,000	754,560
Vodka Absolut Botella	73,500.00	51%	145,000.00	1	145,000	73,500
Tequila Jose Cuervo	83,440.00	56%	150,000.00	1	150,000	83,440
Brandy Domec 1/2	23,800.00	47%	50,000.00	1	50,000	23,800
Whisky Johnnie Walker Botella	60,723.00	51%	120,000.00	1	120,000	60,723
Whisky Old Parr Botella	126,142.00	70%	180,000.00	2	360,000	252,284
Mélmoda de café	8,100.00	45%	18,000.00	69	1,224,000	690,930
Mélmoda de vainilla	8,100.00	45%	18,000.00	50	900,000	406,000
café expresso	1,440.00	45%	3,200.00	13	41,600	18,720
café bombon	3,600.00	45%	8,000.00	20	160,000	72,000
mapuchino	3,375.00	45%	7,500.00	15	112,500	50,625
macchiato	1,440.00	45%	3,200.00	10	32,000	14,400
americano	1,272.00	45%	3,500.00	220	770,000	346,500
capuchino	2,250.00	45%	5,000.00	75	375,000	168,750
latte	2,250.00	45%	5,000.00	60	300,000	135,000
soiado	5,400.00	45%	12,000.00	16	192,000	86,400
piontatica	1,350.00	45%	3,000.00	72	216,000	97,200
infusion de frutas	3,375.00	45%	7,500.00	84	630,000	283,500
chocolate sin queso	3,600.00	45%	8,000.00	20	160,000	72,000
chocolate con leche	2,925.00	45%	6,500.00	20	130,000	58,500
milo	3,375.00	45%	7,500.00	30	225,000	101,250
te chai	2,250.00	45%	5,000.00	75	375,000	168,750
jugos	2,925.00	45%	6,500.00	105	682,500	307,125
yogisend	3,600.00	45%	8,000.00	130	1,040,000	468,000



2.

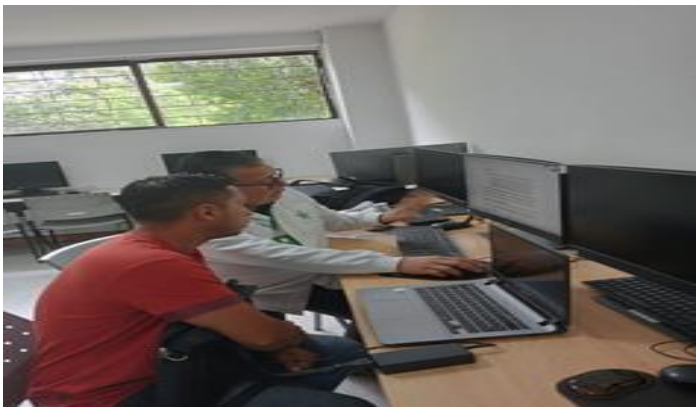


Asesoría para proyecto de cafetería Aprendiz Diana- Restaurante de mes y ba avance en 50%



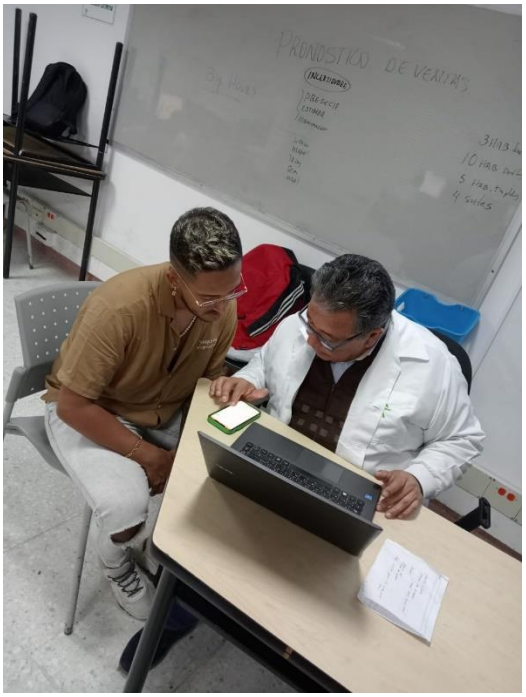
Asesoría yohan julian, aprendiz de restaurante y bar-

Su construcción va en un 40%, debe darsele asesoría junto a su hermana por su condición de salud. Trs asesorias en el mes de noviembre





3.





RV: PROYECTO PROPUESTO PARA SUSTENCACION AV. CAFE BAMBU TECNOLOGIA GUIANZA TURISTICA: Carlos Fernando Nausan Ochoa - Outlook - Persona 1: Microsoft Edge

about:blank

Eliminar | Archivar | Informar | Responder | Responder a todos | Reenviar | Leído / No leído | Clasificar | Marcar/Desmarcar | Imprimir | ...

RV: PROYECTO PROPUESTO PARA SUSTENCACION AV. CAFE BAMBU TECNOLOGIA GUIANZA TURISTICA Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

De: Carlos Fernando Nausan Ochoa <cfnausan@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 16 de noviembre de 2023 13:34
Para: seguimientoturismoq <seguimientoturismoq@sena.edu.co>
Asunto: RV: PROYECTO PROPUESTO PARA SUSTENCACION AV. CAFE BAMBU TECNOLOGIA GUIANZA TURISTICA BUEN DIA INSTRUCTOR ANEXO ARCHIVO POWER POINT PENDIENTE PARA SUSTENTACION jAIRO bUITRAGO.
Mil Gracias

De: Carlos Fernando Nausan Ochoa
Enviado: jueves, 16 de noviembre de 2023 12:37
Para: seguimientoturismoq <seguimientoturismoq@sena.edu.co>
Asunto: PROYECTO PROPUESTO PARA SUSTENCACION AV. CAFE BAMBU TECNOLOGIA GUIANZA TURISTICA

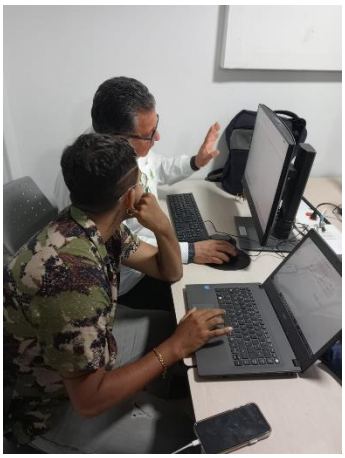
Instructor Buen dia:
Atendiendo al proceso para certificación de aprendices en proyecto productivo, me permito allegar el proyecto " Proponer un Proyecto de Formulación de Plan de Negocio que permita a **Café & Bambú O.T.** desarrollar negocio sustentable y sostenible como empresa dedicada a ofrecer servicios turísticos de calidad para clientes nacionales y extranjeros" por el Aprendiz, jairo Alonso Buitrago del programa en Tecnología Guianza Turística, ficha2396877. Para lo anterior anexo power point, trabajo en word y anexos allegados por el aprendiz

MIl Gracias y quedo atento a su convocatoria.

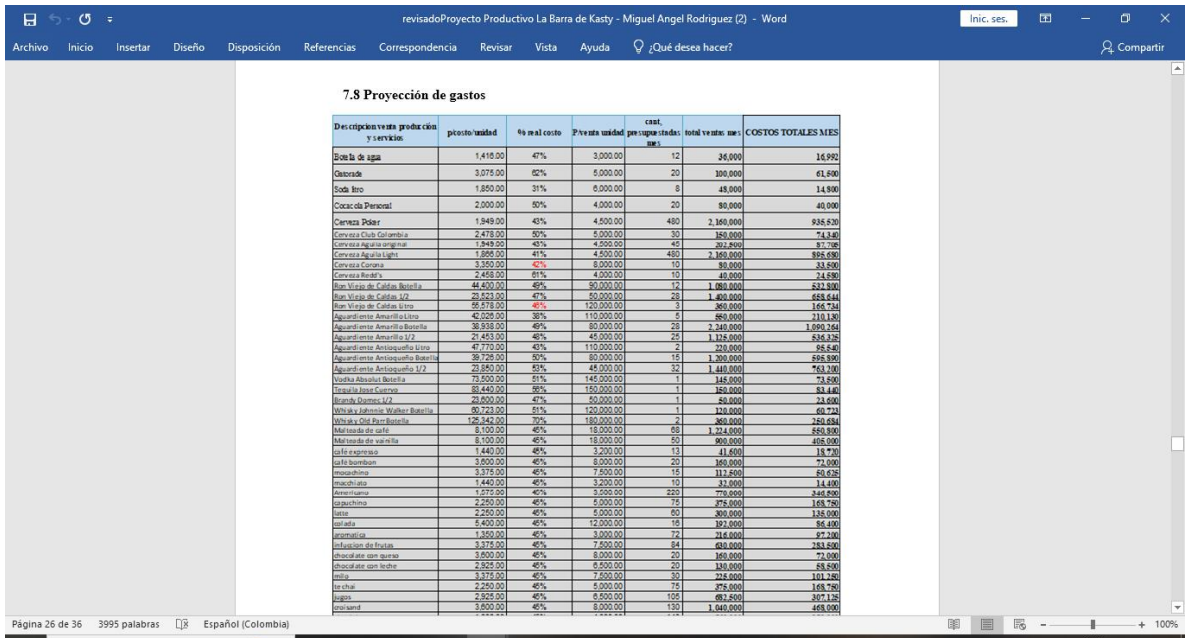
Responder | Reenviar

Buscar 27°C Parc. soleado ESP 6:23 p. m. 2/12/2023

En el mes de noviembre se asesoro proyecto de aprendiz de Técnico en peluquería, 90% de avance pendiente correcciones finales para pasarlo a sustentación. (Tres asesorías en el mes de viembre)



Asesoria técnico en Restaurante Bar Proyecto asesoría técnica para “la bara de Kasty” calarca, negocio en funcionamiento Miguel Angel Rodriguez-Proyecto en 90% de avance pendiente de correcciones y pasarlo a sustentación.



revisadoProyecto Productivo La Barra de Kasty - Miguel Angel Rodriguez (2) - Word

Archivo Inicio Insertar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

7.8 Proyección de gastos

Descripcion venta producción y servicios	ptosto/unidad	% real costo	P/venta unidad	cant, presupuestadas mes	total ventas mes	COSTOS TOTALES MES
Botella de agua	1,416.00	47%	3,000.00	12	36,000	16,992
Gatorade	3,075.00	62%	5,000.00	20	100,000	61,500
Soda litro	1,850.00	31%	6,000.00	8	48,000	14,800
Cocacola Personal	2,000.00	50%	4,000.00	20	80,000	40,000
Cerveza Pilsen	1,949.00	43%	4,500.00	480	2,160,000	935,520
Cerveza Club Colombia	2,478.00	50%	5,000.00	30	150,000	74,340
Cerveza Aguila original	1,949.00	43%	4,500.00	45	202,500	87,705
Cerveza Aguila Light	1,866.00	41%	4,500.00	480	2,160,000	895,680
Cerveza Corona	3,350.00	42%	8,000.00	10	80,000	33,500
Cerveza Redd's	2,458.00	61%	4,000.00	10	40,000	24,580
Ron Viejo de Caldas Botella	44,400.00	49%	90,000.00	12	1,080,000	537,900
Ron Viejo de Caldas 1/2	25,523.00	47%	50,000.00	28	1,400,000	668,644
Ron Viejo de Caldas Litro	56,578.00	46%	120,000.00	3	360,000	166,734
Aguardiente Amarillo Litro	42,026.00	38%	110,000.00	5	550,000	210,130
Aguardiente Amarillo Botella	38,938.00	49%	80,000.00	28	2,240,000	1,090,264
Aguardiente Amarillo 1/2	21,453.00	48%	45,000.00	25	1,125,000	536,325
Aguardiente Antioqueño Litro	47,770.00	43%	110,000.00	2	220,000	95,540
Aguardiente Antioqueño Botella	39,726.00	50%	80,000.00	15	1,200,000	595,890
Aguardiente Antioqueño 1/2	23,850.00	53%	45,000.00	32	1,440,000	763,200
Vodka Absolut Botella	73,500.00	51%	145,000.00	1	145,000	73,500
Tequila Jose Cuervo	83,440.00	56%	150,000.00	1	150,000	83,440
Brandy Domec 1/2	23,800.00	47%	50,000.00	1	50,000	23,800
Whisky Johnnie Walker Botella	60,723.00	51%	120,000.00	1	120,000	60,723
Whisky Old Parr Botella	126,342.00	70%	180,000.00	2	360,000	250,684
Malteada de café	8,100.00	45%	18,000.00	68	1,224,000	550,800
Malteada de vainilla	8,100.00	45%	18,000.00	50	900,000	405,000
café expresso	1,440.00	45%	3,200.00	13	41,600	18,720
café bombon	3,600.00	45%	8,000.00	20	160,000	72,000
mocachino	3,375.00	45%	7,500.00	15	112,500	50,625
macchiato	1,440.00	45%	3,200.00	10	32,000	14,400
Americano	1,575.00	45%	3,500.00	220	770,000	346,500
capuchino	2,250.00	45%	5,000.00	75	375,000	168,750
latte	2,250.00	45%	5,000.00	60	300,000	135,000
colada	5,400.00	45%	12,000.00	16	192,000	86,400
aromatica	1,350.00	45%	3,000.00	72	216,000	97,200
infusion de frutas	3,375.00	45%	7,500.00	84	630,000	283,500
chocolate con queso	3,600.00	45%	8,000.00	20	160,000	72,000
chocolate con leche	2,925.00	45%	6,500.00	20	130,000	58,500
milo	3,375.00	45%	7,500.00	30	225,000	101,250
te chai	2,250.00	45%	5,000.00	75	375,000	168,750
jugos	2,925.00	45%	6,500.00	105	682,500	307,125
oreisand	3,600.00	45%	8,000.00	130	1,040,000	468,000

Página 26 de 36 3995 palabras Español (Colombia) 100%

Buscar 27°C Parc. soleado ESP 6:05 p. m. 2/12/2023

RE: Postulacion para sustentacion,proyecto etapa productiva: Carlos Fernando Nausan Ochoa - Outlook - Persona 1: Microsoft Edge

about:blank

Eliminar Archivar Informar Responder Responder a todos Reenviar Leído / No leído Clasificar Marcar/Desmarcar Imprimir

RE: Postulacion para sustentacion,proyecto etapa productiva Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

seguimientoturismoq
Para: Pajarerosnaturaltours@gmail.com
CC: Carlos Fernando Nausan Ochoa

Lun 27/11/2023 10:24

Saludo cordial.

Para poder dar espacio a la sustentación, requerimos que, por favor, el aprendiz remita documentos soporte para el registro de alternativa. Los documentos a presentar por el aprendiz son:

1. Certificado Cámara de Comercio
2. Certificado de Afiliación a ARL
3. Certificado de Afiliación a EPS
4. Acta de inicio de proyecto

Una vez revisados estos soportes, se dará aprobación para la sustentación de proyecto.

Seguimos prestos a sus inquietudes u observaciones.

Feliz día.

Jorge Mario Gálvez Patiño
Instructor líder Seguimiento EP- Turismo y Gastronomía
PBX: 5461500 Ext: 62920

SENA
Carmen Eugenia Marulanda Rios
Centro de Comercio Industria y Turismo - Instructor G20
cmarulanda@sena.edu.co

Buscar 27°C Parc. soleado ESP 6:25 p. m. 2/12/2023