



**CERO DESPERDICIOS,
AHORRANDO EN TU
NEGOCIO**

¿QUÉ ES CERO DESPERDICIOS?

Es una iniciativa creada por **Unilever Food Solutions**, la cual te brinda una guía de consejos prácticos y sencillos para desarrollar platos atractivos. Reduciendo mermas y haciendo más rentable tu negocio.

Las mermas son una de las principales causas de que el costo de la materia prima se eleve en un negocio de alimentos y bebidas.



CASH RECEIPT	
Order Number	123456789
Date	10/25/2023
Message	Thank you!
Item	Price
Large Pizza	\$12.99
Soft Drink	\$2.99
Chocolate Mousse	\$3.50
Small Sandwich	\$6.99
Hot Fries	\$1.99
Ice Cream	\$2.99
Subtotal	\$27.46
Tax	\$1.50
Total	\$28.96
Payment Method	CASH
Amount Paid	\$28.96
Change Due	\$0.00

MERMA

Se define como la disminución o reducción de una cantidad del producto o materia prima debido a ciertos procesos.

Estos pueden ser:



limpieza
(pelado)



Procesamiento



Cocción



Porcionado, etc.



Descongelamiento

Algunos de estos factores pueden ser medibles, con una buena planeación y supervisión de la producción.

El desperdicio en una operación de A y B se puntualiza como una consecuencia del mal aprovechamiento de los insumos con los que disponemos. Por ejemplo, malas técnicas de cocción o malas prácticas en las técnicas de corte o desconocimiento de almacenamiento.

“ EL DESPERDICIO AGREGA COSTO, PERO NO VALOR A LA OPERACIÓN. ”



El control, así como la supervisión de la producción de alimentos es indispensable para determinar en dónde se producen más mermas y/o desperdicios; y de ésta manera establecer un plan de prevención y corrección.

El uso de las mermas en diferentes platos y preparaciones base como caldos y salsas, ayuda a controlar ciertos costos y trae beneficios para el negocio. Se pueden utilizar recortes de zanahoria, cebolla, o la parte verde del puerro para saborizar un caldo.

La reducción de merma trae grandes beneficios monetarios para el negocio y es importante que tu personal las conozca y que el buen uso de los alimentos es responsabilidad de todos.



MODELO REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS

A través del Modelo Reduciendo Desperdicios conocerás cómo hacer recetas más rentables y menús más atractivos

- **Planeación (Menú, compras)**
- **Almacenamiento**
- **Producción**
- **Reutilización**
- **Servicio (Líneas de ensamble y comensales)**

PLANEACIÓN

(Menú y compras)



Dentro de la planeación de un menú, la implementación de una receta estándar es fundamental, pues se controlan las cantidades de los ingredientes, los tiempos de producción y cocción, y los rendimientos totales que nos permiten determinar si existió merma o desperdicio.

También, es importante conocer el tipo de menú a elaborar y conocer a los comensales (gustos, tendencias, etc.) a los que va dirigido el menú, nos ayuda a planificar la compra de manera más efectiva.

Con esta planeación se definen las materiales primas que se deben comprar, y como deben ser las porciones.

COMPRA

La compra tiene en cuenta diferentes factores:

- **Mínimos y máximos existentes dentro de negocio.**
- **La proyección del negocio.**
- **El tipo de menú a elaborar.**

Conocer los puntos de maduración de los alimentos es importante. Esto ya que si se compran materias primas pasadas del “punto optimo” establecido pueden provocar mermas y la compra se deberá hacer doble.

Otro punto importante es considerar los productos de temporada, ya que por su vasta existencia los costos se reducen y las posibilidades para crear nuevas propuestas culinarias son mucho mayores, ofreciendo menús más variados que tengan un mayor margen de utilidad.

ALMACENAMIENTO



El adecuado almacenamiento de los diferentes ingredientes es determinante para evitar mermas. Algunas recomendaciones son

- 1** Clasificar los alimentos en perecederos, semi perecederos y no perecederos (ayuda a controlar la vida de anaquel de los mismos).
- 2** La supervisión y control de los diferentes equipos y cuartos de conservación asegura una vida de anaquel mucho mayor, así como la calidad óptima de los productos.
- 3** Un correcto acomodo de los alimentos en las cámaras y equipos de refrigeración evita contaminaciones y por lo tanto, desperdicios.
- 4** La supervisión bajo el sistema PEPS es indispensable en el control del uso de los ingredientes.

PRODUCCIÓN

Esta área es muy importante dentro del proceso pues es aquí donde se produce la mayor cantidad de mermas y de igual manera se pueden reutilizar.

Las herramientas de trabajo en buen estado y la correcta capacitación al personal de cocina reforzando el conocimiento de las bases culinarias como fondos, caldos, salsas y cortes de vegetales, son indispensables para disminuir la mayor cantidad de mermas posibles.

Aquí los tiempos y métodos de cocción juegan un papel determinante para que el rendimiento de los productos no se vea afectado y por lo tanto el costo no se eleve de manera considerable.

REUTILIZACIÓN

A pesar de que tengamos un control en las etapas anteriores, debemos tomar en cuenta una variable importante: la merma natural que se genera por manipulación de limpieza, pelado y corte, o por exceso de producción de preparaciones anteriores.

Existen ciertos ingredientes que se pueden reutilizar para elaborar platos cotidianos, disminuyendo parte del costo de la receta. Algunos ejemplos son cáscaras de raíces como la zanahoria, los tallos de ciertas hojas como acelga, espinaca o cilantro. En este punto la imaginación del cocinero vuela y puede llegar a generar recetas innovadoras que son sustentables y sorprenderán a los comensales.

SERVICIO



(Línea de ensamble)

Es importante que en las líneas finales de preparación sólo tengamos lo necesario para el servicio, se cuiden las cocciones finales y la calidad del alimento. Una falla en esta última preparación puede ocasionar que el platillo final no llegue al comensal, generando una merma total del plato. Las líneas tanto frías como calientes deben estar a las temperaturas adecuadas, las variaciones de estas temperaturas pueden afectar la vida de anaquel y rendimiento de las preparaciones finales. La constante supervisión por parte del personal y los jefes de cocina es indispensable para evitar desperdicios.

La información acerca de los platillos a los comensales por parte del personal de servicio ayuda a evitar desperdicios, pues se informa de tamaño de porciones y recomendaciones para evitar los excesos de alimento. En ciertos negocios como bufets, resulta de vital importancia concientizar al cocinero a seguir las cantidades estandarizadas para ese servicio. Y en lo que respecta al comensal, para consumir las porciones adecuadas evitando así que se desechen por exceso de alimento en su plato.

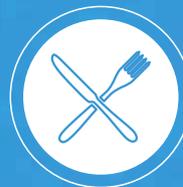
RECUERDA:

A **+** **porcentaje de**
merma en tu receta,
+ **rentabilidad**
en tu platillo. 

En Unilever Food Solutions hemos seleccionado algunos ingredientes comunes que generan mermas en tu cocina, optimizando, sus procesos, para así obtener recetas innovadoras que ahorran, sin comprometer tiempo ni sabor.



Hoteles



Restaurantes



Comedores

ÍNDICE

14 SOPA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

20 GNOCCHI DE PAPA

16 SOPA TIPO MINISTRONE

22 PICADILLO DE PLÁTANO VERDE

18 ENSALADA VERDE DEL CAMPO

24 LOMO DE CERDO MARINADO

**26 PRODUCTOS QUE TE AYUDAN
A REDUCIR DESPERDICIOS**



SOPA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

con Queso Azul

 **PORCIONES:**
10 de 0.200 L

INGREDIENTES

Knorr® Bechamel	0.128 Kg
Auyama entera con cáscara y semillas)	0.400 Kg
Zanahoria	0.300 Kg
Agua	1.700 L
Leche	0.300 L
Queso Azul	0.050 Kg



MODO DE ELABORACIÓN



Sopa de calabaza y zanahoria con queso azul

1

Para reducir los desperdicios que resultan de procesar la auyama, en esta ocasión vamos a cocinar este producto con la cáscara y la fibra que rodea la semilla. Hay que retirar la semilla y reservarla, cortar la auyama en trozos grandes, pelar la zanahoria y llevar a cocción estas cáscaras con la auyama hasta que la pulpa esté blanda.

2

Tostar las semillas que se reservaron para que sirvan como guarnición de la sopa, cortar la zanahoria en cubos y cocinar en agua hirviendo hasta que se blanden.

3

Preparar la Knorr® Bechamel, disolviendo la crema en 0,250 L de leche, llevar el agua a cocción hasta que hierva, agregar la mezcla de crema y leche a la olla y dejar que hierva durante 3 min., luego licuar con la auyama incluyendo 500 ml del agua que usó para su cocción y agregar a la olla.

4

Para finalizar, hacer una mezcla con la leche restante, disolver en ella el queso azul, reservar. Agregar la zanahoria en cubos a la sopa y la mitad de la mezcla de queso azul. Lleve nuevamente al fuego.

5

Para servir: poner en cada taza 200 ml de sopa, una cucharada de la mezcla de queso azul sobrante y la cantidad necesaria de semillas de calabaza tostadas.



SOPA TIPO MINISTRONE

 **PORCIONES:**
10 de 0.200 L

INGREDIENTES

Knorr Base de Tomate	0.120 Kg
Knorr Caldo de Gallina	0.020 Kg
Margarina	0.040 L
Apio	0.200 Kg
Cebolla	0.150 Kg
Ajo	0.040 Kg
Tomate chonto escalfado y picado en brunoise (reservar piel)	0.600 Kg
Zanahoria picada en brunoise (reservar ralladura)	0.125 Kg
Frijol tierno cocido	0.300 L
Garbanzo (lata)	0.300 Kg
Orégano	0.010 Kg
Albahaca	0.010 Kg
Pasta Codito	0.200 Kg
Agua	1.500 L



MODO DE ELABORACIÓN



Sopa tipo Minestrone

- 1** Picar finamente el apio, la cebolla y el ajo. ofeír hasta caramelizar.
- 2** Licuar el tomate junto con el agua, añadir a la mezcla anterior junto con la zanahoria. Dejar cocer a fuego lento por 15 min. tapado.
- 3** Enjuagar el frijol y el garbanzo; agregarlos a la cocción junto con Knorr® Base de Tomate y el resto de verduras.
- 4** Dejar cocinar por 5 min., agregar la pasta para sopa codito, orégano, albahaca y Knorr® Caldo de Gallina.
- 4** Freír la piel del tomate y usarla como decoración.



ENSALADA VERDE DEL CAMPO

con aderezo de vegetales

 **PORCIONES:**
10 de 0.210 KG

INGREDIENTES

Hellmann´s Mayo Base	0.300 Kg
Brocoli	0.500 Kg
Zanahoria en bastones	0.500 Kg
Mix lechugas	0.180 Kg
Cebolla blanca en medias lunas	0.060 Kg
Tomates Cherry	0.100 Kg
Tallos cilantro blanqueados	0.060 Kg
Tallos de Brocoli	0.200 Kg
Cáscara de Zanahoria	0.050 Kg
Harina de panko	0.200 Kg
Harina de trigo	0.075 Kg
Huevo	0.100 Kg
Curry	0.001 Kg
Paprika	0.001 Kg
Pimienta	0.001 Kg
Azúcar	0.030 Kg



MODO DE ELABORACIÓN

Ensalada Verde del Campo



1 Cortar el brócoli en pequeños árboles y reservar los tallos completos.

2 Llevar el brócoli y los tallos a blanquear en una olla con suficiente agua durante 4 min. en agua a punto de ebullición, retirar y realizar choque térmico con ayuda de agua y hielo. Reservar.

3 Pelar la zanahoria, reservar las cáscaras y cortar realizando bastones parejos, llevar a blanquear a una olla con suficiente agua durante 5 min. en agua a punto de ebullición, retirar y realizar choque térmico con ayuda de agua y hielo. Reservar.

Llevar los tallos de cilantro blanqueados y las cáscaras de la zanahoria a licuar con abundante agua hasta triturar muy bien.

4 Tamizar y mezclar la fibra restante junto con la Hellmann's Mayo Base, pimienta, azúcar y las especias, licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.

5 Blanquear los tallos de brócoli, cortar en cubos pequeños y realizar el siguiente procedimiento: pasar por harina, luego por huevo y finalizar en la harina de panko, llevar a freír a 180 °C por 1 - 2 min. hasta dorar.

6 Mezclar todos los ingredientes excepto los tallos fritos, disponer en un plato de su preferencia y finalizar con los crutones de brócoli previamente fritos.



GNOCCHI DE PAPA

con salsa de cilantro estilo pesto

 **PORCIONES:**
10 de 0.269 KG

INGREDIENTES

Knorr® Puré de Papa	0.750	Kg
Knorr® Caldo de Gallina	0.015	Kg
Huevo	0.250	Kg
Harina	0.375	Kg
Pimienta negra molida	0.001	Kg
Nuez moscada	0.001	Kg
Margarina®	0.030	L
Ajo Triturado	0.030	Kg
Corazón de Tomate (semillas) molido	0.375	Kg
Tallos de cilantro	0.400	Kg
Piñones blancos	0.150	Kg
Queso parmesano rallado	0.150	Kg
Aceite de oliva	0.400	L
Ajo	0.010	Kg
margarina®	0.050	Kg
Leche	0.200	L
Crema	0.050	Kg
Queso parmesano rallado	0.070	Kg
Lecitina de soya	0.005	Kg



MODO DE ELABORACIÓN

Gnocchi de papa con salsa de cilantro estilo pesto

1 Calentar la Margarina® y saltear el ajo molido, agregar el tomate molido y cocinar. Reducir hasta obtener 0,255 L de concentrado.

2 Mezclar el huevo, Knorr® Puré de Papa y concentrado de tomate hasta obtener una pasta. Espolvorear el harina sobre un recipiente y empezar a amasar hasta que la masa absorba toda el harina. Formar los gnocchis.

3 Para el pesto, blanquear los tallos de cilantro. Moler los tallos con 0,150 Kg de queso parmesano, 0,400 L aceite de oliva, piñones y Knorr® Caldo de Gallina.

4 Para la espuma de parmesano mezclar la leche, la crema y el queso y hervir, a fuego lento por 10 min. y colar. Sazonar con sal y pimienta y mezclar con la lecitina de soya, con una licuadora de inmersión formar la espuma.

5 Cocer los gnocchis en agua hirviendo, calentar la Margarina® y saltearlos ligeramente. Agregar el pesto y mezclar. Decorar con la espuma de parmesano.



PICADILLO DE PLÁTANO VERDE

con Cáscara y lomo de res

 **PORCIONES:**
10 de 0.450 KG

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	0.030	Kg
Plátano verde con cáscara	1.600	Kg
Cebolla picada	0.200	Kg
Cilantro	0.050	Kg
Pimentón	0.200	Kg
Pimienta	0.005	Kg
Agua	C/N	C/N
Sal	0.005	Kg
Tomillo	0.010	Kg
Orégano	0.010	Kg
Ajo picado	0.020	Kg
Lomo de res	1.000	Kg
Aceite	0.200	L
Achiote	0.010	Kg
Habichuelas blanqueadas	0.700	Kg
Margarina®	0.080	Kg



MODO DE ELABORACIÓN

Picadillo de Plátano verde con Cáscara y lomo de Res



1 Cocinar los plátanos con la cáscara en agua con sal, deben de quedar aldentes, luego escúrralos quíteles las cáscaras y píquelas en cuadros para picadillo al igual que el plátano.

2 En una olla colocar la Margarina® y el achiote, dejar que se deshaga y adicionar el Knorr® Caldo de Gallina.

3 Agregar los demás ingredientes menos el lomo y las habichuelas, mezclar bien y cuando estén cocinados, agregar la cáscara de plátano y el plátano verde. Mezclar y rectificar el sabor si es necesario.

4 Cortar el lomo en medallones de 0,100 Kg, salpimiente al gusto, sellar y cocinar al término deseado.

5 Calentar la Margarina® y saltear las habichuelas, sazonar con sal y pimienta negra molida. Sobre un plato ponga el picadillo y luego sobre el picadillo el lomo de res, acompañar de habichuelas .



LOMO DE CERDO MARINADO

en Knorr® caldo de gallina y Fruco® Mostaza

 **PORCIONES:**
10 de 0.180 KG

INGREDIENTES

Lomo de cerdo entero	1.000	Kg
Fruco® Mostaza	0.072	Kg
Miel	0.028	Kg
Mostaza dijon	0.025	Kg
Fruco® Vinagre Blanco	0.025	L
Knorr® Caldo de Gallina	0.010	Kg

Para la ensalada:

Tallos de cebolla de larga en chiffonade	0.030	Kg
Recortes de cidra blanqueados	0.100	Kg
Tallos de brócoli en láminas blanqueados	0.060	Kg
Hojas de cilantro	0.015	Kg
Tallos de champiñones	0.005	Kg
Cáscara de zanahoria blanqueada	0.100	Kg

Para la vinagreta:

Jugo de Mandarina	0.110	L
Knorr® Caldo de Gallina	0.006	Kg
Aceite de olivo	0.200	L

Para el puré:

Knorr® Puré de Papa hidratado	0.600	Kg
Puré de batata	0.150	Kg
Margarina®	0.050	Kg
Knorr® Salsa Demiglace preparada	1.000	L



MODO DE ELABORACIÓN



Lomo de Cerdo Marinado en Knorr® Caldo de Gallina y Fruco® Mostaza

- 1** Mezclar Fruco® Mostaza, la miel, mostaza dijon, Fruco® Vinagre Blanco y Knorr® Caldo de Gallina. Marinar el lomo de cerdo durante 2 hrs.
- 2** Sellar en una sartén caliente. Cocinar a 180 °C en horno durante 1 hr. y media. Mantener caliente.
- 3** Mezclar los ingredientes de la ensalada y reservar. Preparar una vinagreta con el jugo de mandarina, incorporar Knorr® Caldo de Gallina, y en forma de hilo agregar el aceite de oliva. Rectificar sazón, reservar.
- 4** Mezclar en un bowl el Knorr® Puré de Papa con el puré de batata, e incorporar la Rama® derretida. Rectificar sazón, mantener caliente.
- 5** Servir el lomo de cerdo con puré, ensalada y salsear con Knorr® Salsa Demiglaze.



PRODUCTOS QUE TE AYUDAN A REDUCIR DESPERDICIOS

KNORR CALDO DE GALLINA

Hecho con carne de gallina colombiana procedente del Quindío

- ▶ Con hierbas y especias cuidadosamente seleccionadas.
- ▶ Bajo en grasa.
- ▶ Sabor balanceado a gallina.



KNORR CREMA DE POLLO

Con pollo deshidratado

- ▶ Con Cebolla Cultivada
 - ▶ Sustentablemente.
- Base ideal para tus salsas y cremas
- ▶ Resistente al baño de maría.



KNORR CREMA DE CHAMPIÑONES

Con champiñones deshidratados de origen natural

- ▶ Fácil de usar.
 - ▶ Base ideal para tus salsas y cremas.
- ▶ Resistente al baño de maría.



KNORR CALDO DE COSTILLA

Aporta un delicioso sabor a costilla en tus sopas, salsas, arroz, guisados y más.

- ▶ Reducción de tiempo en tus preparaciones vs receta tradicional.
- ▶ Menor espacio de almacenamiento vs receta tradicional
- ▶ Fórmula balanceada para dar mejor sabor a tus preparaciones



KNORR BASE DE TOMATE

Hecho con tomates cuidadosamente seleccionados.

- ▶ Contiene hojuelas de tomate deshidratado con cebolla y ajo.
 - ▶ Disfruta su sabor a tomate fresco.
- ▶ Apariencia natural, color y consistencia ideal para todas tus preparaciones.



KNORR PURÉ DE PAPA

Hecho con papas de cultivos sustentables.

- ▶ Balanceado en sal.
- ▶ Receta completa.
- ▶ Rinde 4 kilos* de acuerdo a recomendación de uso.



PRODUCTOS QUE TE AYUDAN A REDUCIR DESPERDICIOS

FRUCO[®] MAYONESA

Contiene huevos de campo

- ▶ Recubrimiento que se adhiere a los ingredientes.
- ▶ El sabor que sólo Fruco te brinda.
- ▶ Consistencia cremosa y fácil de mezclar.



FRUCO[®] PASTA DE TOMATE

Enriquece todo tipo de salsas, como guisos y salsas



FRUCO[®] SALSA DE TOMATE

Hecha con tomates 100% naturales

- ▶ El sabor tradicional de los colombianos.
- ▶ Consistencia y color natural a tomate.
- ▶ Acidez balanceada en tus preparaciones.



KNORR[®] CREMA DE CHOCLO

Con maíz cultivados sustentablemente

- ▶ La consistencia ideal para tus preparaciones.
- ▶ Con ingredientes de origen natural.
- ▶ Resistente a baño maría.



KNORR[®] DEMI-GLACE

Ideal para preparar salsas de carne

- ▶ Mantiene la estandarización en todas tus recetas.
- ▶ Disminuye Costos de mano de obra, procesos y tiempo.
- ▶ Sabor equilibrado de carne.



HELLMANN'S[®] ADEREZO CON QUESO CHEDDAR

Con auténtico queso cheddar

- ▶ Listo para usarse.
- ▶ Ideal para preparaciones frías y calientes.
- ▶ Textura y adherencia ideal para diferentes preparaciones.





**Unilever
Food
Solutions**

| ¿QUIÉNES SOMOS?

Como chefs, conocemos las necesidades en el día a día dentro de la operación de tu cocina. Sabemos que buscas ahorros de tiempo, calidad pero, sobre todo, mantener tu toque personal en cada preparación.

Por eso te ofrecemos productos con ingredientes naturales, con la calidad y respaldo de marcas como Knorr®, Hellmann's®, Lipton® y más.

Buscamos que disfrutes hacer lo que más te gusta.

Porque nos preocupamos no sólo por tu cocina, sino porque vivas tu pasión día tras día.

