

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias
Económico Administrativas**



- Área Académica: De Turismo
- Tema: Mermas
- Profesor(a):
 - L.G Patricia Corona De La Rosa
 - Mtra. Blanca Azalia López Hernández
 - Mtra. Alejandra Ávila Cid
- Periodo: enero-junio 2023

Tema: Mermas

Resumen : En todo establecimiento gastronómico es necesario conocer y manejar la merma de cada alimento ya que atenta contra los márgenes de utilidad de forma considerable en un restaurante. Una manera de llevar el control de mermas es mediante pruebas de menú, o bien, manejo de tablas de mermas.

Palabras Clave: merma, rendimiento, utilidad, costo

Tema: Mermas

Abstract: In every gastronomic establishment it is necessary to know and manage the loss of each food since it threatens profit margins considerably in a restaurant. One way to keep track of shrinkage is through menu tests, or else, management of shrinkage tables.

Keywords loss, performance, utility, cost



Objetivo General

Identificar los tipos de mermas que existen en la operación de un restaurante para reconocerla y clasificarla con el fin de optimizar el control de inventario.

Objetivos Específicos

- Identificar y clasificar los tipos de mermas en la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas
- Calcular el % de merma de un alimento para lograr su optimización

Introducción

La merma se define como la pérdida o desperdicio de un alimento, es decir, la cantidad de producto que no va a ser utilizada en la preparación, por ejemplo: cáscaras, cascarón, huesos, entre otras. Estas partes del alimento que no se aprovechan de manera directa por diversas razones afectan el costo de adquisición de los alimentos. La parte del alimento que se va a emplear en la preparación de la receta se le llama “Rendimiento”.

Los tipos de mermas que podemos encontrar en los alimentos son por manipulación; operación, cocción o descongelamiento.

Merma por manipulación o limpieza

- Son alimentos que no se utilizan en la presentación de compra. Su gramaje tiende a disminuir después de haber retirado las partes no comestibles del alimento.
- Este tipo de merma ocurre principalmente en frutas, verduras y cárnicos.
- Por ejemplo: huesos, cartílagos, grasa, piel, cascaras, cascarón son ejemplos de este tipo de merma que dentro de algunas preparaciones específicas no se pueden utilizar.

Merma por operación

- Son ocasionadas por descuidos del operador de alimentos o por una practica indebida en la preparación de alimentos.
- Se pueden prevenir o disminuir mediante buenas practicas, por ejemplo: manejo de recetas estándar, pesaje correcto de los alimentos.

Merma por cocción

- Esta merma aplica para la mayoría de los alimentos ya que muchos de ellos en el proceso de cocción reducen su peso y volumen, esto debido a la pérdida de humedad contenida en cada alimento.
- Grupos de alimentos que tienden a mermar por cocción; frutas, verduras, alimentos de origen animal y leche.
- Grupo de alimentos que ganan volumen durante su cocción debido a la absorción de humedad: cereales y leguminosas.

Merma por descongelamiento

- Es aquella variación del peso que se nota cuando un alimento fresco se congela para su almacenaje y posteriormente se descongela al momento de uso.
- Este proceso puede llegar a proyectar hasta un 20% de pérdida en comparación al peso inicial.

Cálculo de merma

-

Peso del desecho

Peso bruto de producto



100= % de merma

Ejemplo de cálculo de merma

Ejemplo:

Peso de carne 2,500 kg

0.350 kg
2.500 kg



100 = 14 % de merma

Referencias Bibliográficas

- Cerra. J. (2016). Organización y gestión de la restauración. España: Mc Graw Hill
- Durón, C. (2017). Ingeniería del menú. México: Trillas
- Durón, C. (2015). Teoría de costos de alimentos. México: Trillas