



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

“ELABORACIÓN DE DOS MENÚS VEGETARIANOS DE TRES TIEMPOS EN EL RESTAURANTE “MOLINO DEL PUENTE” APLICANDO TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN PRODUCTOS ALEDAÑOS A LA ZONA DE CUENCA”

### **AUTOR:**

Edisson Alexander Pacheco Garcia  
Luis Antonio Tenezaca Acero

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
**TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

### **TUTORES:**

PROF. Danny Sebastián Quinde Rivas

CUENCA – ECUADOR, 2022

**CARRERA DE GASTRONOMIA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **PACHECO GARCIA EDISSON ALEXANDER, TENEZACA ACERO LUIS ANTONIO**, con el título **“ELABORACIÓN DE DOS MENÚS VEGETARIANOS DE TRES TIEMPOS EN EL RESTAURANTE “MOLINO DEL PUENTE” APLICANDO TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN PRODUCTOS ALEDAÑOS A LA ZONA DE CUENCA.”**, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



---

Tutor. Danny Quinde

C.I 0105927784

## **DERECHOS DE AUTOR**

---

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Nosotros, **PACHECO GARCÍA EDISSON ALEXANDER, TENEZACA ACERO LUÍS ANTONIO**, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“ELABORACIÓN DE DOS MENÚS VEGETARIANOS DE TRES TIEMPOS EN EL RESTAURANTE “MOLINO DEL PUENTE” APLICANDO TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN PRODUCTOS ALEDAÑOS A LA ZONA DE CUENCA.”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



---

**PACHECO GARCIA EDISSON ALEXANDER**

**C.c. 010716916-1**



---

**TENEZACA ACERO LUIS ANTONIO**

**C.c. 030270198-**

## **RESUMEN**

La investigación presente tiene como fin elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca en el restaurante “Molino del Puente” ubicado en el kilómetro 15, de la vía Cuenca-Molleturo-Naranjal, Cuenca, Ecuador. Esto debido a que el recinto no oferta platos vegetarianos y los clientes demanda este tipo de menús, también es necesario para el fortalecimiento y mejoramiento del servicio en el restaurante. Esta información se evidenció al entrevistar al gerente del restaurante el cual expresó la necesidad de ofertar otro tipo de comida y también a través de la encuesta aplicada a los clientes los cuales se inclinaron en su gran mayoría por los menús vegetarianos y la demanda de variedad de platos. La investigación se basó en la metodología de tipo descriptiva, diseño de investigación documental y observación de campo. Se caracterizó por ser una investigación de campo no experimental, manejando un enfoque mixto de tipo cualitativo y cuantitativo. También se aplicaron métodos y técnicas de investigación experimental al realizar los dos menús vegetarianos con productos de la zona en estudio. Utilizando la técnica de fichajes de platos y la metodología de trabajo, donde se presentaron los menús vegetarianos a través del uso de bitácoras y fichas de rutas de las preparaciones. Estos menús fueron evaluados por expertos en el área. Se logró conocer que el restaurante el “Molino del Puente” maneja una carta de clientes que se inclinan por los menús vegetarianos y el recinto está en la necesidad de variar la oferta de platos, por demanda de los clientes y para incrementar la clientela. Los dos menús vegetarianos fueron catados y valorados como excelentes tanto en textura, sabor y presentación.

### **Palabras Claves**

Cocina, vegetariano, vanguardia, menú, cocina.

## **ABSTRACT**

The purpose of this research is to elaborate two vegetarian menus applying avant-garde techniques in products from the area of Cuenca in the restaurant "Molino del Puente" located at kilometer 15 of the Cuenca-Molleturo-Naranjal road, Cuenca, Ecuador. This is due to the fact that the restaurant does not offer vegetarian dishes and customers demand this type of menu, it is also necessary for the strengthening and improvement of service in the restaurant to offer a variety of dishes on the restaurant menu. This information was evidenced by interviewing the restaurant manager who expressed the need to offer other types of food and also through the survey applied to the customers of the restaurant who were mostly inclined to vegetarian menus and the demand for variety of dishes. The research was based on a descriptive methodology, documentary research design and field observation. It was characterized as a non-experimental field research, using a mixed qualitative and quantitative approach. Experimental research methods and techniques were also applied to carry out the two vegetarian menus with products from the area under study. Using the technique of recording dishes and the methodology of work, where the vegetarian menus were presented through the use of logs and route cards of the preparations made. These menus were then evaluated by experts in the area. As a result, it was found that the restaurant "Molino del Puente" has a menu of customers who are inclined to vegetarian menus and the restaurant is in need of varying the supply of dishes, due to customer demand and to increase the number of customers.

## **KEY WORDS**

Cooking, vegetarian, avant-garde, menu, cuisine, cuisine

## **DEDICATORIA**

*Dedicamos nuestra tesis primeramente a Dios, por darnos la sabiduría, inteligencia y fortaleza para culminar una etapa más en nuestras vidas.*

*De igual manera está dedicado de manera especial a nuestros padres por el apoyo incondicional que nos siguen brindando al igual que nuestros familiares, por los consejos brindados ya que gracias al apoyo de ellos seguimos adelante.*

*A nuestro tutor Danny Quinde quien nos brindó su asesoría, y aporte profesional.*

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradecemos mucho a nuestros maestros, por haber compartido su conocimiento, a lo largo de nuestros estudios, también agradecerles a nuestros padres y familiares por el apoyo brindado en cada etapa de nuestra carrera universitaria, a la familia Morocho en especial a Manolo y Ronald Morocho por formarnos en el mundo de la gastronomía y a ser más responsables en el área de trabajo, de igual manera a todo el equipo del restaurante La María.*

## ÍNDICE

ÍNDICE DE TABLAS .....	1
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	4
ÍNDICE DE FIGURAS .....	5
ÍNDICE DE FÓRMULAS .....	6
ÍNDICE DE ANEXOS .....	7
INTRODUCCIÓN .....	8
CAPÍTULO I .....	11
1.1. Problemática .....	11
1.2. Preguntas de investigación .....	13
1.3. Justificación .....	14
1.4. Objetivos de la investigación .....	14
1.4.1. Objetivo general .....	14
1.4.1.1. Objetivos específicos .....	14
CAPÍTULO II .....	16
2.1. Marco referencial .....	16
2.1.1. Antecedentes nacionales .....	16
2.1.2. Antecedentes internacionales .....	19
2.1.3. Restaurant Molino del Puente .....	21
2.1.3.1 Misión del restaurante Molino del Puente .....	22
2.1.3.2 Visión del restaurante Molino del Puente .....	23
2.1.3.3 Organigrama del restaurante Molino del Puente .....	24

2.2.	Marco teórico .....	24
2.2.1.	Evolución de la cocina vanguardista.....	24
2.2.2.	Cocina vanguardista.....	26
2.2.3.	Particularidades de la cocina vanguardista .....	26
2.2.4.	Técnicas relevantes de la cocina vanguardista.....	28
2.2.4.1.	Esferificación .....	28
2.2.4.2.	Espumas .....	30
2.2.4.3.	Nitrógeno líquido .....	31
2.2.4.4.	La liofilización .....	32
2.2.4.5.	Gelificación.....	33
2.2.4.6.	Deconstrucción.....	33
2.2.4.7.	Aires .....	34
2.2.4.8.	Reconstrucción.....	34
2.2.4.9.	Cocción al vacío.....	34
2.2.4.10.	Terrificación .....	35
2.2.5.	Vegetarianismo .....	36
2.2.6.	Tipos de vegetarianos.....	36
2.2.7.	Ventajas del vegetarianismo para la salud .....	38
2.2.8.	Cocina vegetariana.....	38
2.2.9.	Ecuador y su gastronomía vegetariana.....	39
	<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>40</b>
3.1.	Metodología de investigación .....	40
3.1.1.	Tipo de investigación .....	40

3.1.2.	Enfoque de la investigación .....	40
3.1.3.	Método de Investigación no experimental .....	41
3.1.4.	Técnicas e instrumentos de investigación .....	42
3.1.4.1.	Investigación documental .....	42
3.1.4.2.	Investigación de campo.....	42
3.1.5.	Método y técnica de investigación experimental .....	46
3.1.5.1.	Método de laboratorio.....	46
3.1.5.2.	Técnica de fichaje de platos .....	46
3.1.5.3.	Muestreo.....	46
3.1.5.4.	Técnica de exposición.....	48
3.2.	Metodología de trabajo .....	49
3.2.1	Presentación de los menús vegetarianos .....	49
3.2.2	Bitácoras.....	52
3.2.2.1	Bitácoras de los menús.....	55
3.2.3	Fichas estandarizadas .....	76
3.2.3.1	Base de datos.....	76
3.2.3.2.	Hoja de ruta.....	79
3.2.3.3.	Hoja de gramaje y costo .....	112
3.2.4.	Fijación de precio de venta al público sugerido.....	118
3.2.4.1.	Estructura del precio de venta al público (P.V.P) .....	119
3.2.4.2.	Principales materias primas utilizadas .....	120
3.2.4.5.	Técnicas y métodos gastronómicos aplicados .....	121
	CAPÍTULO IV .....	123
4.1.	Análisis e interpretación de información .....	123

4.1.3.	Análisis e interpretación de la entrevista .....	124
4.1.4.	Análisis e interpretación de la encuesta cliente .....	124
4.1.5.	Análisis e interpretación de encuesta catadores .....	132
	CONCLUSIÓN .....	136
	RECOMENDACIONES .....	137
	BIBLIOGRAFÍA .....	139
	GLOSARIO .....	148
	ANEXOS .....	152

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Tipos de vegetarianismos</i> .....	37
Tabla 2 <i>Tipos de vegetarianos y alimentos que consumen</i> .....	37
Tabla 3 <i>Bitácora</i> .....	54
Tabla 4 <i>Bitácora 1. Tartar de remolacha</i> .....	55
Tabla 5 <i>Bitácora 2. Mayonesa de Perejil</i> .....	56
Tabla 6 <i>Bitácora 3. Crotones de pan de masa madre</i> .....	57
Tabla 7 <i>Bitácora 4. Risotto de quínoa de colores</i> .....	58
Tabla 8 <i>Bitácora 5. Vinagreta</i> .....	59
Tabla 9 <i>Bitácora 6. Hongos de pino</i> .....	60
Tabla 10 <i>Bitácora 7. Helado de papaya de monte</i> .....	61
Tabla 11 <i>Bitácora 8. Crocante de zanahoria</i> .....	62
Tabla 12 <i>Bitácora 9. Tierra falsa de canela</i> .....	63
Tabla 13 <i>Bitácora 10. Salsa agridulce de tomate de árbol</i> .....	64
Tabla 14 <i>Bitácora 1. Texturas de coliflor</i> .....	64
Tabla 15. <i>Bitácora 2. Salsa mornay</i> .....	65
Tabla 16 <i>Bitácora 3. Crema de coliflor</i> .....	67
Tabla 17 <i>Bitácora 4. Coliflor Horneado</i> .....	69
Tabla 18 <i>Bitácora 5. Crema de coliflor</i> .....	70
Tabla 19 <i>Bitácora 6. Hongos de pino</i> .....	71
Tabla.20. <i>Bitácora 7. Esfera de chocolate</i> .....	73
Tabla 21 <i>Bitácora 8. Mousse</i> .....	75
Tabla 22 <i>Bitácora 9. Crumble</i> .....	76

Tabla 23 <i>Bitácora 10. Salsa de chocolate</i> .....	78
Tabla 24 <i>Bitácora 11. Gelificación de capulí</i> .....	79
Tabla 25 <i>Hoja de ruta</i> .....	80
Tabla 26 <i>Hoja de ruta 1 . Tartar de remolacha con mayonesa de perejil y crotones con pan de masa madre</i> .....	81
Tabla 27 <i>Hoja de ruta 2. Mayonesa de Perejil</i> .....	82
Tabla 28. <i>Hoja de ruta 3. Pasta de ajo</i> .....	83
Tabla 29. <i>Hoja de ruta 4. Pan de masa madre</i> .....	84
Tabla 30. <i>Hoja de ruta 5. Crotones de pan de masa madre</i> .....	85
Tabla 31. <i>Hoja de ruta 6. Mashua encurtida</i> .....	85
Tabla 32. <i>Hoja de ruta 7. Tartar de remolacha</i> .....	86
Tabla 33 <i>Hoja de ruta 8. Quínoa de colores</i> .....	87
Tabla 34. <i>Hoja de ruta 9. Vinagreta</i> .....	88
Tabla 35. <i>Hoja de ruta 10.Hongos de pino</i> .....	89
Tabla 36. <i>Hoja de ruta 11. Aire de limón</i> .....	91
Tabla 37. <i>Hoja de ruta 12. Quínoa</i> .....	92
Tabla 38 <i>Hoja de ruta 13.Helado de papaya del monte, salsa de mora, tierra falsa de chocolate y flores comestibles, esponja de vainilla</i> .....	93
Tabla 39. <i>Hoja de ruta 14. Salsa de mora</i> .....	94
Tabla 40. <i>Hoja de ruta 15. Tierra falsa de chocolate</i> .....	95
Tabla 41. <i>Hoja de ruta 15. Helado de papaya del monte</i> .....	96
Tabla 42 <i>Hoja de ruta 16. Texturas de coliflor</i> .....	97
Tabla 43. <i>Hoja de ruta 17. Coliflor hervido</i> .....	98
Tabla 44. <i>Hoja de ruta 18. Coliflor horneado</i> .....	99
Tabla 45. <i>Hoja de ruta 19. Gelatina de coliflor</i> .....	100

Tabla 46. <i>Hoja de ruta 20. Salsa mornay</i> .....	101
Tabla 47. <i>Hoja de ruta 21. Crema de coliflor</i> .....	102
Tabla 48. <i>Hoja de ruta 22. Espuma de coliflor</i> .....	103
Tabla 49. <i>Hoja de ruta 23. Coliflor y tocte</i> .....	104
Tabla 50 <i>Hoja de ruta 24. Hongos del pino</i> .....	105
Tabla 51. <i>Hoja de ruta 25. Esfera de Chocolate</i> .....	106
Tabla 52 <i>Hoja de ruta 26. Mousse de chocolate</i> .....	107
Tabla 53. <i>Hoja de ruta 27. Crumble</i> .....	108
Tabla 54. <i>Hoja de ruta 28. Esfera de chocolate</i> .....	109
Tabla 55. <i>Hoja de ruta 29. Salsa de chocolate</i> .....	110
Tabla 56. <i>Hoja de ruta 30. Gelificación de capulí</i> .....	111
Tabla 57. <i>Hoja de Gramaje helado de papaya del monte</i> .....	113
Tabla 58. <i>Hoja de gramaje. Esfera de chocolate</i> .....	118
Tabla 59 <i>Principales materias primas utilizadas</i> .....	120
Tabla 60 <i>Técnicas y métodos gastronómicos aplicados</i> .....	121
Tabla 61. <i>Rango de edad</i> .....	124
Tabla 62 <i>Procedencia</i> .....	125
Tabla 63 <i>¿Estaría de acuerdo que el restaurante incorpore platos vegetarianos?</i> .....	126
Tabla 64 <i>¿La comida vegetariana es de su agrado?</i> .....	127
Tabla 65. <i>¿Qué tipo de alimentación tiene?</i> .....	128
Tabla 66 <i>¿Con que frecuencia ingiere platos vegetarianos?</i> .....	129
Tabla 67 <i>¿Cree que se debe incorporar platos vegetarianos en un restaurante turístico?</i> .....	130
Tabla 68 <i>¿Sabe sobre técnicas de vanguardia en cocina?</i> .....	131

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 <i>Rango de edad</i> .....	125
Gráfico 2 <i>Procedencia</i> .....	126
Gráfico 3 <i>¿Estaría de acuerdo que el restaurante incorpore platos vegetarianos? ....</i>	127
Gráfico 4 <i>¿La comida vegetariana es de su agrado?.....</i>	127
Gráfico 5 <i>¿Qué tipo de alimentación tiene?.....</i>	128
Gráfico 6 <i>¿Con que frecuencia ingiere platos vegetarianos?.....</i>	129
Gráfico 7 <i>¿Cree que se debe incorporar platos vegetarianos en un restaurante turístico?</i> .....	130
Gráfico 8 <i>¿Sabe sobre técnicas de vanguardia en cocina?.....</i>	131
Gráfico 9 <i>Características organolépticas. Textura.....</i>	132
Gráfico 10 <i>Características organolépticas. Sabor.....</i>	133
Gráfico 11 <i>¿Es llamativo el menú? .....</i>	133
Gráfico 12 <i>¿Qué tan frecuente consumiría este menú? .....</i>	134

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Mapa de ubicación del restaurante Molino del Puente</i> .....	21
Figura 2 <i>Gastronomía restaurante Molino del Puente</i> .....	22
Figura 3 <i>Servicio de bebida restaurante Molino del Puente</i> .....	23
Figura 4 <i>Restaurante Molino del Puente</i> .....	23
Figura 5 <i>Organigrama del restaurante Molino del Puente</i> .....	24
Figura 6 <i>Utensilios para la esferificación</i> .....	28
Figura 7 <i>Esferificación</i> .....	29
Figura 8 <i>Utensilio para la elaboración de espumas (Sifón)</i> .....	30
Figura 9 <i>Espumas</i> .....	31
Figura 10 <i>Nitrógeno Líquido</i> .....	32
Figura 11 <i>Liofilización</i> .....	32
Figura 12 <i>Gelatina</i> .....	33
Figura 13 <i>Deconstrucción</i> .....	34
Figura 14 <i>Cocción al vacío</i> .....	35
Figura 15 <i>Terrificación</i> .....	35
Figura 16 <i>Distribución de Veganos por tipo de dieta</i> .....	36
Figura 17 <i>Entrevista</i> .....	43
Figura 18 <i>Encuesta Cliente</i> .....	44
Figura 19. <i>Encuesta catador</i> .....	44
Figura 20 <i>Cuadro de Metodologías utilizadas en la investigación</i> .....	48
Figura 21 <i>Base de datos</i> .....	78
Figura 22 <i>Hoja de gramaje y costo</i> .....	112

## ÍNDICE DE FÓRMULAS

Fórmula 1 <i>Muestra</i> .....	47
Fórmula 2 <i>Precio de venta sugerido</i> .....	120

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. <i>Transcripción entrevista</i> .....	152
Anexo 2. <i>Ficha de aceptación 1</i> .....	153
Anexo 3. <i>Ficha de aceptación 2</i> .....	154
Anexo 4. <i>Ficha de aceptación 3</i> .....	155
Anexo 5 <i>Ficha de aceptación 4</i> .....	156
Anexo 6 <i>Ficha de aceptación 5</i> .....	157
Anexo 7. <i>Ficha de aceptación 6</i> .....	158
Anexo 8 <i>Ficha de aceptación 7</i> .....	159
Anexo 9 <i>Ficha de aceptación 8</i> .....	160
Anexo 10 <i>Ficha de aceptación 9</i> .....	161
Anexo 11 <i>Ficha de aceptación 10</i> .....	162
Anexo 12 <i>Ficha de aceptación 11</i> .....	163
Anexo 13 <i>Ficha de aceptación 12</i> .....	164
Anexo 14. <i>Entrevista realizada al Gerente del restaurante “El Molino del Puente”</i>	165
Anexo 15 <i>Aplicación de encuesta</i> .....	165
Anexo 16. <i>Corrección y aprobación menús</i> .....	166

## INTRODUCCIÓN

La cocina vanguardista o cocina de autor está en constante evolución, es una cocina creativa donde se involucran todos los sentidos, se desarrolla a partir de las reglas y tradiciones culinarias pero permitiendo la innovación en la elaboración de nuevos platos, a su vez Myhrvold *et al.* (2011) dicen que la cocina vanguardista permite una interacción entre el chef y el comensal haciendo más activa la experiencia degustativa y permitiendo impresionar a los clientes inclusive más allá de lo que esperan. Por otro lado, esta cocina permite exponer sentimientos, reacciones, emociones, es decir, la cocina vanguardista no solo parte de los sabores, sino que involucra las reacciones intelectuales y emocionales.

También el chef o cocinero en esta nueva tendencia culinaria es autor único de sus presentaciones y elaboraciones, apoyándose en la tecnología como medio para lograr un fin, no olvidando la utilización de productos de calidad en su mayoría autóctonos de la zona, como también los productos derivados de la ciencia de los alimentos, por ejemplo, los emulsionantes dan la oportunidad de crear platos que de otra manera sería imposibles de elaborar (Piñón, 2021).

En otro orden de ideas, Cuenca en el Ecuador presenta aún un mercado tradicional, aunque sus pobladores esta encaminados a marcar la tendencia optando por la innovación y creación vanguardista esto en todos los sectores, pero siendo el de interés el gastronómico, es así que se presentan nuevos negocios culinarios, debido a la demanda del comensal y la motivación del cocinero por entrar en el mundo cosmopolita y darle modernidad al Ecuador (Rivera, 2018).

Debe señalarse, que según Hanna *et al.* (2018) existe un incremento en la demanda de platos vegetarianos en los últimos tiempos, y se nota muy poca oferta de los mismos. Es decir, el vegetarianismo esta también evolucionando en la solicitud de los comensales

ecuatorianos, lo cual es importante para dar a conocer la cantidad de productos de esta tendencia que se dan en el Ecuador y que hasta los momentos no eran conocidos.

Por ejemplo, según la Federación de Alimentos Orgánicos (2018) Ecuador presenta una diversidad de productos que lo colocan entre los países con gran diversidad en productos gastronómicos del mundo ya que presenta un total de 60% y 70% de la biodiversidad del planeta, esto causado por su ubicación climática favorable a diferencia de los demás países del mundo. En consecuencia, que se plantea esta investigación cuyo fin es elaborar dos menús vegetarianos en tres tiempos, preparados con productos aledaños de la zona de Cuenca aplicando técnicas desarrolladas por la cocina vanguardista, adaptando la oferta culinaria a la innovación y demanda de los clientes, presentando en la carta de platos del restaurante “Molino del Puente” una novedosa alternativa para los que gusten y practiquen el vegetarianismo, estilo culinario que cada día se va incrementando en los comensales ecuatorianos y extranjeros.

Dentro de esta perspectiva, la investigación se divide en cuatro capítulos, siendo el capítulo I donde se expone la problemática presentada por el restaurante “Molino del Puente”, las preguntas de la investigación, los objetivos a lograr tanto general como específicos y la justificación o importancia de esta investigación. Seguidamente, el capítulo II referente al marco referencial donde se encuentran algunas investigaciones que sirven como antecedentes para el estudio, la conceptualización alrededor del restaurante “Molino del Puente” y todo lo relacionado con las principales definiciones y conceptos vinculados con la investigación, luego se describe el capítulo III donde se hace referencia al marco metodológico de la investigación, en este caso es una investigación de campo no experimental. Por otro lado, se aplicó la investigación documental, esto siguiendo la búsqueda de información o datos secundarios, esta recolección de datos se realizó por medio de técnicas bibliográficas, medios digitales, impresos, entre otros (Arias, 2006). A

su vez, se presenta la propuesta, bitácoras gastronómicas, base de datos, hojas de rutas, hojas de gramaje y costos del estudio. Por último, está indagación según Martínez (2006) aplica la investigación por muestreo no probabilístico. Y es un estudio cualitativo y cuantitativo debido a la información que se maneja.

En este orden de ideas, el capítulo IV expone todo lo referente al análisis e interpretación de la información. Y para finalizar se describen las conclusiones a las que llego la investigación.

## CAPÍTULO I

### 1.1. Problemática

El término vanguardia utilizado en la cocina se creó hace más de 30 años con el único fin de innovar en la cocina, aplicando diversas técnicas para la elaboración de menús con productos de calidad. Todo ello con una visión moderna, donde la cocina vanguardista se prepara en base a materia prima conocida logrando fusionar innovadoras recetas (De Jesús, 2017).

Cabe considerar, que la cocina vanguardista tiene como objetivo satisfacer los gustos, tendencias y expectativas de los comensales con una gran variedad de sabores, fusiones y platos innovadores. Dentro de este marco, la cocina vanguardista va de la mano con los avances tecnológicos. Por otra parte, esta cocina tuvo sus inicios durante 1980 y 1990, en España, específicamente en la zona vasca por lo que se conoció como la nueva cocina vasca y estuvo representada por los chefs Ferrán Adrián y José María Arzak (Bueno, 2001).

Por otro lado, la cocina de vanguardia se caracteriza por su presentación impecable, reducidas porciones, agradable olor, exquisito sabor y fusión de texturas. A su vez, esta cocina se enmarca en la especialidad de cocina molecular, la cual trabaja con principios de química y física, logrando platos con un excelente nivel visual y sabores únicos (Koppmann, 2018).

En otro orden de ideas, los alimentos basados en vegetales con o sin lácteos, huevos o miel son definidos dentro de la dieta vegetariana, es así como en pro de esta dieta se han originado una diversidad de organizaciones siendo la pionera la Sociedad Vegetariana del Reino Unido (1998), de esta manera el vegetarianismo forma parte importante del mundo y es practicada por diferentes motivos bien sean salud, inclinación religiosa o protección de otras especies.

Aunado a esto se tiene que para 2012 el 76% de los ecuatorianos ubicados en Guayaquil no conocían un restaurante vegetariano (Toledo & Figueroa, 2015). En otro orden de idea, en Ecuador según el diario digital El Universo (2021) la demanda de productos vegetarianos en todas sus presentaciones se incrementó notablemente entre el 10% y el 40% durante el tiempo de la pandemia que se vive a nivel mundial desde 2020 hasta el momento actual.

Por consiguiente, los datos indican la necesidad de ingresar en la carta del restaurante “Molino del Puente” platos vegetarianos, partiendo de los resultados arrojados en la encuesta aplicada a los clientes del recinto los cuales solicitaban platos vegetarianos en el menú, como también en la entrevista realizada al Gerente del local se pudo conocer que los comensales demandan menús vegetarianos. Teniendo presente que este recinto tiene un alta demandad en los días feriados, fines de semana y festivos, a pesar que se requiere de una reservación para su visita y ofrece solo servicio *in situ* la gran mayoría de nuevos clientes demanda otros platos diferentes a los tradicionales y en la mayoría de los casos solicitan el servicio de opciones vegetarianas y el recinto no tiene en su carta esta opción.

En consecuencia, surge esta investigación la cual se desarrolla utilizando la indagación en primer lugar aplicando las técnicas de encuestas, entrevista y observación directa, dirigida a los clientes, gerente y el recinto como principal generador de información. De esta manera, se desea brindarle la oportunidad a clientes y gestión de servicios del restaurante “Molino del Puente” la oportunidad de incluir variedad innovadora en sus platos ofertados y logrando satisfacer un *target* de mercado que ha surgido en los últimos tiempos que busca su bienestar y satisfacción con elegancia. Por consiguiente, se origina la siguiente pregunta:

¿Se podría incluir dos menús vegetarianos de tres tiempos en la carta del restaurante “Molino del Puente” aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca?

## **1.2. Preguntas de investigación**

Cuando se realizó el diagnóstico de la problemática del restaurante “Molino del Puente” se evidenció la ausencia de técnicas vanguardistas en los platos presentes en la carta del recinto, esto se debe a que este lugar ofrece gastronomía tradicional. Aún teniendo una presentación, técnicas y recetas en la elaboración de sus platos presentes en la carta no se percibe ningún plato vegetariano y mucho menos aplicando técnicas de la cocina vanguardista. También se demostró la demanda por parte de los comensales de menús vegetarianos.

Como consecuencia, es necesario crear nuevas alternativas gastronómicas enmarcadas en la cocina vegetariana siempre manteniendo el uso de los productos aledaños a la zona, más aun resaltando la comida típica del Ecuador. Es por ello, que se originaron las siguientes incógnitas dando pie a determinar la problemática en este momento del restaurante.

- ¿Se puede fusionar la cocina vegetariana con la concina vanguardista?
- ¿En el restaurante “Molino del Puente” presentan en su carta opciones de platos vegetarianos?
- ¿Existen referencias de otros establecimientos con experiencia en la elaboración de platos vegetarianos aplicando la cocina vanguardista?
- ¿Se podrán realizar la elaboración de menús vegetarianos en tres tiempos con técnicas de cocina vanguardistas en productos de la zona?
- ¿Será viable adicionar menús vegetarianos vanguardistas en la carta del restaurante Molino del Puente?

### **1.3. Justificación**

La cocina vegetariana vanguardista es la fusión perfecta debido a la alta demanda por parte de los clientes o comensales y la necesidad e interés en solicitar degustaciones cada vez más innovadoras por lo que se hace imprescindible adicionar nuevas preparaciones a la carta de los recintos de servicios de alimentos y bebidas. No escapando a esta necesidad los restaurantes que ofrecen platos tradicionales tanto en su preparación como presentación.

En estos momentos de crecimiento global y adaptación es de suma importancia el innovar en la cocina, vinculándola con la tecnología, el auge del vegetarianismo, y satisfacer las exigencias del cliente. Por lo que, incluir platos vegetarianos preparados con productos de la zona y con técnicas vanguardista en el restaurante “Molino del Puente” es una opción viable para su crecimiento económico, innovador y la satisfacción del paladar de la clientela.

### **1.4. Objetivos de la investigación**

#### ***1.4.1. Objetivo general***

Elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca en el restaurante “Molino del Puente” ubicado en el kilómetro 15, de la vía Cuenca-Molleturo-Naranjal, Cuenca, Ecuador.

#### **1.4.1.1. Objetivos específicos**

1. Identificar la situación actual en cuanto a oferta de platos presenta el restaurante Molino del Puente a través de un diagnóstico cualitativo con el fin de satisfacer la demanda de los clientes.
2. Revisar información bibliográfica sobre la cocina vanguardista y vegetariana con el fin de tener un respaldo teórico que fundamente la inclusión de nuevos menús en la carta del restaurante Molino del Puente.

3. Preparar dos menús vegetarianos de tres tiempos en el restaurante Molino del Puente aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona.
4. Validar la propuesta que incluya los menús vegetarianos en la carta del restaurante Molino del Puente.

## CAPÍTULO II

### 2.1. Marco referencial

#### 2.1.1. *Antecedentes nacionales*

Rivera (2018) realizó un estudio de intervención a través de un análisis sobre las diferentes técnicas aplicadas en la cocina vanguardista en recetas saladas y dulces con productos aledaños en Cuenca Ecuador. En este estudio expuso la importancia de los chefs en la adaptabilidad a las exigencias de los clientes y las nuevas propuestas en la cocina, haciendo hincapié que en estos momentos evolutivos de la gastronomía cuencana no es suficiente la cocina tradicional, es decir, se debe generar ideas novedosas y vanguardistas en la elaboración de los platos y se debe poner en práctica la cocina de autor. Donde son necesarias las técnicas. Este autor partió de una investigación descriptiva, basada en entrevistas realizadas a los restaurantes más emblemáticos de la zona. A demás, elaboró algunas recetas de sal y dulce con base en la cocina tradicional y con productos autóctonos con técnicas vanguardistas. Obteniendo excelentes resultados y la aceptación de los clientes de estos platos novedosos. Partiendo de lo anterior expuesto, el estudio de intervención es un antecedente importante para la presente investigación, debido a que facilitó la comprensión de la variabilidad de productos gastronómicos que se encuentran en Cuenca Ecuador, ubicación del estudio y la factibilidad de elaborar platos con técnicas vanguardistas en base a ingredientes que se producen en el área, objeto de esta investigación.

A su vez, Hanna *et al* (2018) llevaron a cabo una investigación con el fin de determinar cómo se maneja la cocina vegetariana en la ciudad de Guayaquil, partiendo de la interacción directa con los clientes, proveedores y profesionales del área de la salud. También aplicaron una investigación descriptiva, recolectando datos referentes al tipo de vegetarianos y gastronomía vegetariana que se encuentra en la zona. Este análisis permitió

determinar y corroborar datos generales sobre el vegetarianismo, como también se conoció que no todos los clientes de platos vegetarianos siguen este régimen, aunado a esto se tuvo información precisa sobre el aumento significativo de la tendencia vegetariana en la población joven, motivados por mejorar la salud o respetar los derechos de los animales. En este estudio, se identificó que la mayor tendencia de clientes vegetarianos son los que consumen huevos, lácteos y vegetales y una minoría son veganos. Un dato interesante es que los clientes prefieren la cocina tradicional ecuatoriana y oriental con intervención de la cocina vanguardista, concluyendo que, al momento de hacer la elección del establecimiento a visitar, los clientes toman en consideración costo, variedad y sabor del menú. Aporte importante para el trabajo realizado debido a que se demuestra lo relevante de la existencia de otros establecimientos con experiencia en la elaboración de platos vegetarianos aplicando la cocina vanguardista, siendo esta una de las preguntas de investigación del estudio presente.

Continuando, Acuña (2019) expuso que las costumbres y hábitos alimenticios de un grupo de la población están cambiando debido a la búsqueda de un mejor estado de salud y por el amor a los animales. El fin de su estudio fue identificar la viabilidad de crear un restaurante en el sector de la ciudadela La Joya en Ecuador con tendencia vegetariana, partiendo de una investigación descriptiva con la aplicación de encuestas dirigidas a un *target* determinado por ser los posibles interesados en el proyecto. Obteniendo un resultado satisfactorio y viable para la creación del restaurante. Debido a que en la zona no existe suficiente oferta de esta índole y los clientes tienden a la adaptación de la variabilidad de los precios. Para finalizar, la investigación arrojó que en un año de funcionamiento de un restaurante de este tipo obtendría la rentabilidad esperada, también concluyó que el mayor gasto es la nómina del personal y que el ingreso mayor proviene de la venta de bebidas para un restaurante con tendencia vegetariana y

vanguardista. En consecuencia, el objetivo de elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos en el restaurante “Molino del Puente” aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona, fin de la investigación presente, tiene como antecedente significativo el estudio anterior debido a que la inclusión de nuevos platos al menú del restaurante va dirigida a un amplio y exigente *target*. Siendo esto beneficioso para el establecimiento tanto en su oferta como en su incremento en la rentabilidad.

Debe señalarse que, Saquichagua (2019) realizó una investigación cuyo objetivo fue la propuesta de dos menús vegetarianos con ingredientes de alto contenido de proteína provenientes del Ecuador, dirigidas al restaurante “Kasa”, esto debido a la falta de oferta de platos vegetarianos en su carta, lo cual afecta a los clientes que desean este tipo de gastronomía, y también el desconocimiento por parte del personal humano de cocina sobre los productos ecuatorianos altos en nivel proteico y vegetarianos. Esta investigación aplicó la observación de campo y la técnica de la entrevista, partiendo de los resultados arrojados logró realizar un plan con el fin de mejorar la carta del restaurante. Además, uso el método de laboratorio de gastronomía para lograr equilibrar los platos a elaborar el plan. Las contribuciones de dicho estudio son significativas ya que permitió tener una aproximación amplia y objetiva del ámbito gastronómico vegetariano en el Ecuador para más adelante ahondar en la indagación de la misma, en la problemática de este trabajo de grado.

En esta perspectiva, Pacurucu (2019) dirigió su investigación en Warmikuna Cocina de Taller, basada en la aplicación de técnicas vanguardistas a la cocina tradicional ecuatoriana, teniendo en consideración las preparaciones más ofertadas por los comensales ecuatorianos. Logrando de esta manera refrescar los menús que presenta el establecimiento. Su investigación fue de campo aplicando la observación directa, la entrevista y la encuesta aplicada a los clientes que frecuentan el restaurante. Y luego de

obtener los resultados, adicionaron al menú preparaciones típicas con técnicas vanguardistas, utilizando deshidratación, inmersión en nitrógeno, confituras entre otras, logrando captar la atención del comensal al disfrutar de los sabores y la presentación visual de los platos tradicionales. Lo expuesto antes, representa un antecedente trascendental para el estudio realizado, ya que evidencia lo relevante de las técnicas vanguardistas en las preparaciones en la cocina de un restaurante, lo cual fortalece el querer reparar dos menús vegetarianos de tres tiempos en el restaurante Molino del Puente aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona, objetivo de este trabajo de investigación.

Por último, Beltrán (2020) innovó al practicar la cocina de autor en platos dulces y bebidas tradicionales de la costa ecuatoriana, su investigación a través de encuestas y degustación de platos arrojó que en un 93% es viable aplicar la cocina vanguardista, dando la oportunidad de crecimiento gastronómico al turismo en Guayaquil. Por lo tanto, queda en evidencia para la investigación presente, que es factible la fusión entre la cocina vegetariana y la cocina vanguardista, debido a la inclinación de los clientes por innovar en el momento de elegir un establecimiento que oferten variedad, gusto e innove en sus presentaciones.

### ***2.1.2. Antecedentes internacionales***

Sandoval y Ruíz (2018) presentaron un estudio basado en alternativas nutricionales tomando en consideración el manejo amigable con el ambiente natural, dirigido a la creatividad e innovación en la cocina de autor, utilizando productos con niveles altos en proteína vegetal y de excelente calidad. Fusionando productos vegetales locales provenientes de la producción sostenible. Logrando como resultado una creación de cocina de autor con lo necesario para proporcionar una preparación nutricional, difundiendo una definición nueva, el eco-cocina de autor, de esta manera aportando una

solución viable a la seguridad alimentaria y al cambio climático. Este estudio concluyó que se puede aplicar la cocina de autor a productos vegetarianos originando una nueva alternativa para los comensales y a la vez innovando en el desarrollo del conocimiento en el ámbito culinario en el que se pueden fusionar la sostenibilidad y la ingeniería de alimentos junto con la gastronomía de vanguardia. Aquí se adopta, como contribución para el estudio presente el poder fusionar la ingeniería de alimentos y la cocina de vanguardia, la cual se profundiza en la problemática del estudio.

Unido a lo anterior, Daza (2020) escribe un artículo donde hace referencia a la cocina y su acción como área de creación, negociación y desarrollo del conocimiento. Como también, expresa es importante e imprescindible el determinar la acción de preparar alimentos y la cocina misma como tema significativo para la teoría y el innovar en el mundo gastronómico, donde las recetas están en continua evolución adaptándose a las necesidades de los comensales, además en el cambio de recetas tradicionales con productos cárnicos a recetas vegetarianas con productos proteicos vegetales. Esta autora hace referencia a la adaptabilidad y continua transformación de la cocina y por ende de las recetas que día a día preparan. De hecho, expone que la cocción es una acción que combina coordinación entre ingredientes, utensilios y ambiente. Y por último escribe que esto solo se descubre cuando el comensal degusta un plato nuevo, con sabor, y una presentación inigualable. Y el chef une cultura, creatividad y preparación académica para lograr su objetivo.

Es por ello que para lograr la elaboración de un plato vegetariano fusionado con la cocina vanguardista y además mantener lo tradicional debe pasar por un proceso de aprendizaje para conocer y saber manejar las diferentes técnicas vanguardistas existentes en el momento y aplicar estas de la mejor manera para obtener un producto único e irrepetible. Por consiguiente, este es el aporte a la presente investigación al perseguir

elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos en el restaurant “Molino del Puente” aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona, objetivo del estudio.

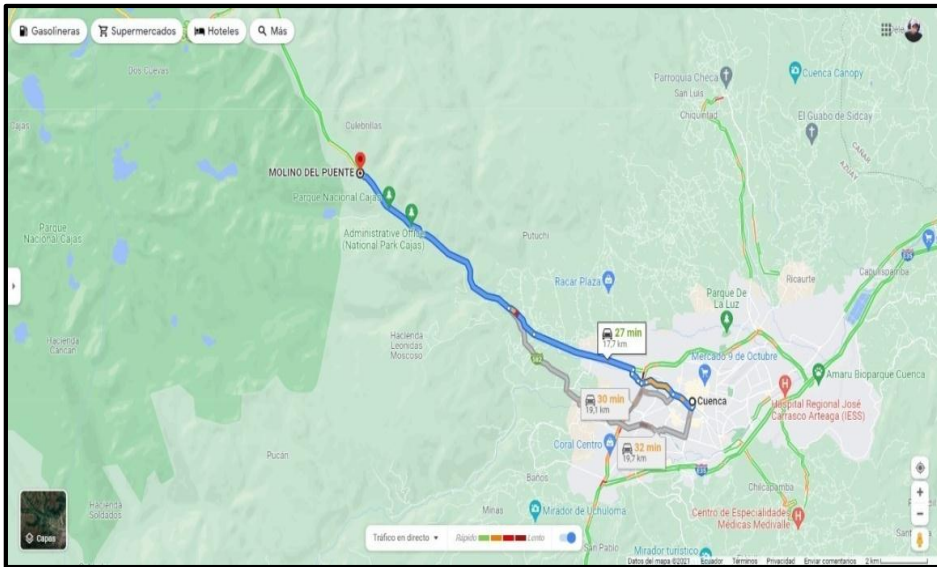
Culminando con los antecedentes que dan base a esta investigación se tiene que Piñón (2021) desarrollo un artículo referido a la cocina molecular la cual tiene una data de más de 30 años de creación y aún para esta época está vigente, debido a que es utilizada directamente e indirectamente en cada preparación realizada a base de técnicas vanguardista y la cocina vegetariana se enmarca en este ámbito. Esta ha sido utilizada como diversificadora de la oferta culinaria sobre las tendencias innovadoras. Esto en especial en las zonas donde las ofertas culinarias son pocas o donde se desea incrementar la clientela en los establecimientos de comida y bebidas. Ahora bien, el aporte de este artículo a la presente investigación no es otro sino, la importancia que tiene para un restaurante innovar, fusionar y experimentar en las elaboraciones diseñadas para una amplia clientela, con diversos gustos y demandas.

### ***2.1.3. Restaurant Molino del Puente***

Esta investigación se encaminó a elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos con productos aledaños a la zona con técnicas de cocina vanguardista, desarrollados en el restaurant “Molino del Puente”, localizado en la vía al Cajas, Km 15 vía Cuenca, Molleturo, Naranjal Km 15, Cuenca, Ecuador. Es un sitio excelente para la comida en familia, brindando una gastronomía inigualable, con una hermosa ubicación cerca de la naturaleza y un ejemplar equipo de trabajo que brinda un servicio de calidad.

### **Figura 1**

*Mapa de ubicación del restaurante Molino del Puente*



Fuente: (Google Map, 2021).

### 2.1.3.1 Misión del restaurante Molino del Puente

Satisfacer las necesidades gastronómicas de los clientes, ofreciendo alimentos y servicios de alta calidad, donde se sobrepasen las expectativas de los clientes. Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar (Molino del Puente, 2021).

**Figura 2**  
*Gastronomía restaurante Molino del Puente*



Fuente: (Molino del Puente, 2021)

**Figura 3**

*Servicio de bebida restaurante Molino del Puente*



Fuente: (Molino del Puente, 2021)

### **2.1.3.2 Visión del restaurante Molino del Puente**

El restaurante Molino del Puente abre sus puertas el 1 de noviembre de 2018 con el objetivo de “Ser el mejor restaurante a nivel regional”. Ser reconocido y preferido a nivel regional, como un grupo de trabajo original, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia a sus clientes; posibilidades de desarrollo a su personal, trato justo a sus proveedores; transparencia y buenos manejos a las autoridades y colaboración en el desarrollo de la atracción turística en nuestra región (Molino del Puente, 2021).

**Figura 4**

*Restaurante Molino del Puente*

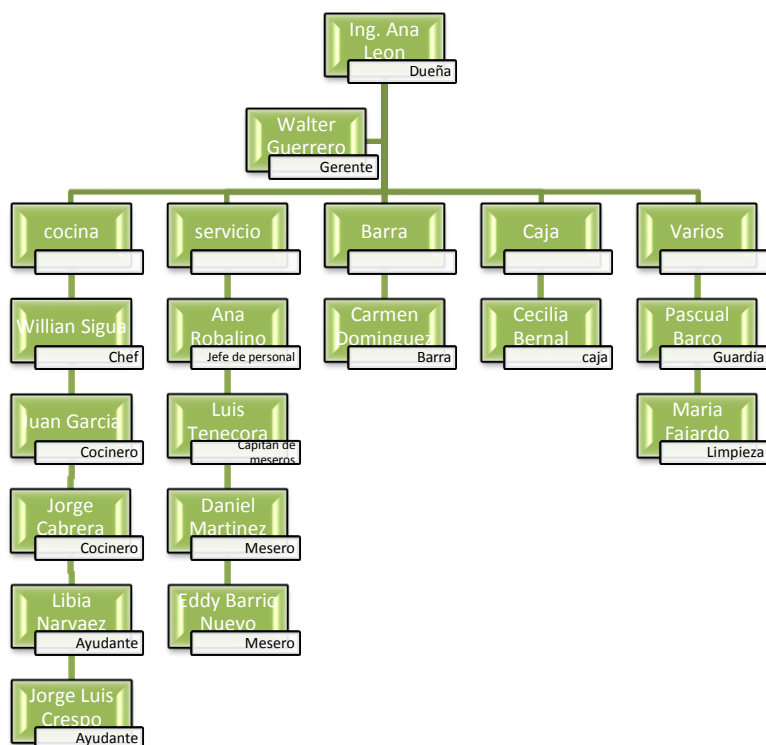


Fuente: (Molino del Puente, 2021).

### 2.1.3.3 Organigrama del restaurante Molino del Puente

**Figura 5**

*Organigrama del restaurante Molino del Puente*



Fuente: Elaboración Propia.

## 2.2. Marco teórico

### 2.2.1. Evolución de la cocina vanguardista

La cocina vanguardista es un término utilizado por Herve This de origen francés y profesión físico y químico junto con su homólogo Nicholas Kurti también físico, pero de nacionalidad inglés. Ellos son los pioneros de la industria alimentaria innovadora, iniciaron el estudio en la estructura físico y química de las proteínas, las grasas, los almidones y los carbohidratos, entre otros alimentos. Conociendo como reaccionaban los alimentos física y químicamente a partir de la cocción, como también aprendieron el procedimiento para desnaturalizar las proteínas a los ácidos, por ejemplo, conocieron a que temperatura en que coagula un huevo. Estos estudiosos y diversos a los científicos de la época, realizaban conferencias donde hacían hincapié en la gastronomía moderna,

siempre expresando su inquietud de porque se estudia con tanto énfasis la temperatura de otros planetas, pero se ignora la temperatura dentro de una preparación (Ruiz, 2016).

Hay que mencionar, además a Paul Bocuse y la *nouvelle cuisine*, este chef origina los cimientos del cambio en la cocina, en especial en los emplatados, producto fresco de temporada, el *roux* como base de las salsas y la presentación *gourmet* de las porciones. Como también, se le adicionaron las técnicas de corte y la concordancia de los sabores. Esta cocina dio vida a la cocina de mercado, donde cocinar netamente con productos de temporada y frescos, debido a si estado indicado de maduración, excelente punto, y junto con sus elementos organolépticas son especiales para las preparaciones, obteniendo un plato de alta calidad (Arenós, 2019).

Habría que decir también, que la cocina al vacío o *sous vide*, nació para dar vida a la cocina molecular, la cual tiene como objetivo mantener los alimentos por tiempos largos en los estantes, esta oriunda de estados Unidos de Norte América y su principal representante es el chef Pralus. Es necesario recalcar, que esta cocina utiliza la técnica de colocar los productos en un empaque plástico laminado que sea capaz de soportar temperaturas de 80 grados centígrados y estos alimentos dentro del empaque son llevados a cocción por periodos largos. Esta técnica permite conservar los productos alimenticios y sus nutrientes al cien por ciento, logrando de esta manera que el comensal aproveche estos nutrientes para beneficio de su salud (Casalins, 2012).

Prosiguiendo con la historia y uniendo lo expuesto anteriormente, surge la cocina vanguardista o nueva cocina vasca de la mano de los chefs Ferrán Adrián y José María Arzak alrededor de 1980 y 1990, en la zona vasca en España (Myhrvold, Young, & Bilet, 2011). De esta manera, dieron origen a la nueva época de la cocina y era gastronómica, uniendo las bases científicas de la *nouvelle cuisine*, las técnicas de la cocina al vacío y la cocina molecular, sin olvidar una técnica especial y única como es la creatividad y la

voluntad. Llevando al chef a materializar las ideas de elaboración que se cruzan en su mente. Sin olvidar la cocina de autor que forma parte de esta innovación gastronómica. De esta manera, la cocina vanguardista tiene una manera particular de valorar los productos junto con el surrealismo han originado una cocina que ha cambiado la forma de elaborar y presentar un plato como también la forma de pensar del chef y del comensal. Según sus precursores la cocina de vanguardia esta creada para estimular los cinco sentidos del ser humano.

### ***2.2.2. Cocina vanguardista***

La cocina de vanguardia para Martín *et al.* (2007) el termino cocina de vanguardia no está enmarcada en un patrón, sino por el contrario está guiada por la imaginación y está basada en una cocina que emociona y satisface. Basándose en la desconstrucción o la preparación de nuevos platos partiendo de las recetas tradicionales, teniendo mayor variabilidad en la textura y la temperatura. Logrando ofrecer algo nuevo y que sorprende al comensal. También cabe señalar, que la cocina vanguardista se basa en la unión de elementos de distintas culturas junto con la elaboración físico-química o cocina molecular.

Con esto se quiere decir, que la cocina vanguardista revoluciona la gastronomía, persiguiendo una idea moderna, utilizando ingredientes de la zona, de la estación y de alta calidad, con el objetivo de elaborar recetas únicas que permitan sensibilizar los cinco sentidos del comensal y satisfacer sus exigencias culinarias modernas.

### ***2.2.3. Particularidades de la cocina vanguardista***

La cocina vanguardista por su modernidad y particularidades tiene sus peculiaridades que la identifican tales como:

- La cocina de vanguardia se caracteriza por la sorpresa siendo esta uno de los elementos que identifican a la cocina vanguardista, al momento de elaborar un plato y degustarlo.
- La cocina vanguardista tiene especial cuidado al momento de elegir sus productos, estos deben ser frescos, de estación y de alta calidad.
- La presentación de las elaboraciones es impecable, y en porciones reducidas, buscando presentar un plato con un atractivo visual único.
- Las porciones son pequeñas, donde cada ingrediente ha sido previamente estudiado en profundidad, en especial su sabor y su procedencia.
- La cocina de vanguardia permite al comensal percibir cada detalle de la preparación, ilustrando mejor la estética, el sabor, el olor, el tacto de las elaboraciones.
- Las preparaciones de la cocina de vanguardia son bajas en grasa, dejando como protagonistas las salsas y emulsiones.
- Esta cocina se caracteriza principalmente por la utilización de técnicas innovadoras, métodos físicos-químicos, creatividad y autenticidad en cada elaboración (Scoolinary, 2019).
- Una característica esencial en la cocina vanguardista es la desconstrucción definida por Pérez (2016) como la actualización de platos ya existentes, dándoles a los ingredientes nuevos usos, preparándolos con mayor ligereza calórica y tiempos de cocción, en otras palabras, adecuándolas a las nuevas exigencias gastronómicas de los comensales.

#### **2.2.4. Técnicas relevantes de la cocina vanguardista**

Las principales técnicas de la gastronomía vanguardistas junto con las novedosas texturas y formas que se pueden observar en un amplio abanico de platos contemporáneos son las siguientes:

##### **2.2.4.1. Esferificación**

También denominada gasificación contralada de un líquido, este proceso se logra mezclando alginato sódico y sumergiendo en un baño cálcico a base de cloruro cálcico produciendo formas esféricas de diversa consistencia y textura (Textura sólida en su exterior y líquida en su interior). Para realizar esta preparación es necesario la utilización de jeringuillas para el caviar, para las esferas la cuchara medidora, para sacar y escurrir la esfera se usa la cucharilla y para hacer el caviar su respectiva máquina (Capio Malia, 2014). Esta técnica es una de las utilizadas en la propuesta de este estudio cuyo objetivo es elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona en el restaurante “Molino del Puente”.

#### **Figura 6**

*Utensilios para la esferificación*



Fuente: (Cocinista, 2021).

Existen dos técnicas de esferificación, denominadas esferificación básica y esferificación inversa.

En el Manual Cocina Creativa o de Autor (2017) la esferificación básica, se basa en mezclar alginato sódico en el líquido que se desean hacer las esferas y también creando una solución de cloruro cálcico. Ambos deben mezclarse muy bien con una batidora eléctrica y se deben dejar disolver durante un largo tiempo. Continuando se llena una cuchara con la mezcla del producto líquido (zumo) que se desea gasificar más el alginato y con mucho cuidado se introduce en la mezcla de agua más cloruro cálcico. Inmediatamente se solidificará la parte externa del zumo. Luego con una cuchara o pequeña espumadera se toma la esfera y se sirve lista para consumir.

Por otro lado, otra forma para obtener esferas pequeñas con forma de caviar es utilizar una jeringuilla de boca grande para dejar caer el zumo en la solución y de esta manera preparar esferas de menor tamaño. Sin embargo, si la preparación pasa algún tiempo puede que llegue gelificada y solida al comensal. Por tal motivo, se creó la esferificación inversa. La cual se basa en mezclar alginato sódico con agua y el zumo a esferificar se mezcla con gluconolactato o cloruro de calcio, logrando obtener las pequeñas esferas, pero con mayor durabilidad.

**Figura 7**  
*Esferificación*



Fuente: (Crespo & González, 2016).

#### 2.2.4.2. Espumas

Esta se produce al introducir un puré gelatinizado en un sifón y se le agrega cargas de óxido nitroso creando espumas frías o calientes las cuales se conservan frías o calientes. Ahora se puede decir que, en el cumplimiento del objetivo del presente estudio, se aplicará esta técnica en al elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos en productos aledaños a la zona en el restaurante “Molino del Puente”.

#### **Figura 8**

*Utensilio para la elaboración de espumas (Sifón)*



Fuente: (Cocinista, 2021)

Estas pueden ser según el Manual Cocina Creativa o de Autor (2017)

- Espumas frías o calientes con gelatinas, son de textura sublime y fina, son las que se utilizan con mayor fluidez y son las más sanas. Se producen a través de un sifón al que se le agrega gelatina y óxido nítrico.
- Espumas frías con claras, estas son usadas para lograr suavizar una preparación que su base sea clara.
- Espumas calientes con féculas, se producen a través del sifón para lograr ligereza y son por lo general emulsiones estables y termorresistentes.

- Espumas frías y calientes con grasas, son mas cremosas que un mousse.

### **Figura 9**

#### *Espumas*



Fuente: (Godoy, 2021)

#### **2.2.4.3. Nitrógeno líquido**

Aplicando esta técnica los alimentos se llevan a una temperatura de  $196^{\circ}\text{C}$ , logrando mantener el sabor, olor y color intactos, también se logra la cocción por la deshidratación del frío. El nitrógeno líquido permite alcanzar una ultracongelación instantánea, evitando la cristalización producida por el congelamiento a largo plazo del hielo (Capiro Malia, 2014). Esta técnica novedosa permite obtener esferas nitrogenadas que se confeccionan de la siguiente manera:

- Colocar líquido en un globo.
- Luego colocar una carga de  $\text{N}_2\text{O}$ .
- Continuando se ata el globo a un sifón y se enfría girándolo en un envase con nitrógeno líquido.
- Por último, al tener el líquido solidificado se retira el globo y se obtiene una esfera. (Manual. Cocina Creativa o de Autor, 2017, p. 60).

**Figura 10**  
*Nitrógeno Líquido*



Fuente: (Una Biologa en la Cocina, 2018).

#### **2.2.4.4. La liofilización**

Esta técnica permite la deshidratación por gasificación al vacío, pasando los alimentos del estado sólido al vapor. Para lograrlo es ineludible congelar el producto y luego a través de una cámara del vacío se extrae todo el líquido del mismo (Manual, 2017, p. 60).

**Figura 11**  
*Liofilización*



Fuente: (Tudoela, 2021)

#### **2.2.4.5. Gelificación**

Esta técnica se utiliza para gelificar los alimentos, la gelatina se produce a partir de dos elementos el agar agar y la cola del pescado, el primero proviene de las algas marinas, la gelatina casi siempre se presenta en forma de polvo que al ser diluido se crea un gel rígido, moldeable, brillante y que resiste temperaturas hasta los 85°C, es usado con frecuencia para las preparaciones con gelatinas calientes (Capio Malia, 2014, p. 55).

**Figura 12**  
*Gelatina*



Fuente: (Napolcartagena, 2021)

#### **2.2.4.6. Deconstrucción**

Esta técnica tiene sus inicios con el chef Ferran Adrián y se basa en la elaboración de platos a partir de recetas tradicionales. Aplicando un cambio radical a la presentación. Una recomendación es que el cliente conozca la preparación original o tradicional, de esta manera el cliente disfrutará y le dará mayor valor al plato (Manual. Cocina Creativa o de Autor, 2017).

**Figura 13**  
*Deconstrucción*



Fuente: (Napolícartagena, 2021).

#### **2.2.4.7. Aires**

En el Manual de cocina Creativa o de autor (2017) expresa que la lecitina de soja es el ingrediente principal que forma burbujas de aires, siempre y cuando se disuelva en agua con movimientos rápidos. Otro producto que permite formar esta burbuja es la zanahoria. Se debe tener especial cuidado al momento de emplatar ya que su durabilidad es poca y debe llevarse al cliente lo más rápido posible para que este lo disfrute.

#### **2.2.4.8. Reconstrucción**

Esta técnica se basa en crear un plato único a partir del aroma. Así, por ejemplo, el chef Jordi Roca elaboró un plato a partir de un perfume (Capiro Malia, 2014).

#### **2.2.4.9. Cocción al vacío**

Esta técnica se basa en la cocción lenta y respetuosa con el alimento, no causando merma, pero sí provocando una excelente impregnación, esta se realiza envasando el producto con diversos aromatizantes, grasas y diferentes elementos como verduras y hortalizas. Por lo general, se realiza el procedimiento a bajas temperaturas por un tiempo prolongado, luego se cocina en un horno especial con baño de maría controlado por Roner (Almudena, 2014). En la presente investigación se utiliza esta técnica aplicada a productos aledaños a la zona de Cuenca con el objetivo de obtener una elaboración vegetariana vanguardista a ser preparada en el restaurante “Molino del Puente”.

**Figura 14**  
*Cocción al vacío*



Caldo de verduras *sous vide*. Fuente: (Koscielniak, 2019)

#### **2.2.4.10. Terrificación**

Esta técnica también llamada pulverización, se utiliza para convertir líquidos o pastas con base de aceite a una textura parecida a la tierra, por consiguiente, su identificación con este nombre (Crespo & González, 2016). La tarificación es una de las técnicas vanguardistas que se utiliza para elaborar los menús vegetarianos con base en productos aledaños a la zona de Cuenca en el restaurante “Molino del Puente”.

**Figura 15**  
*Terrificación*



Fuente: (Ortega, 2021)

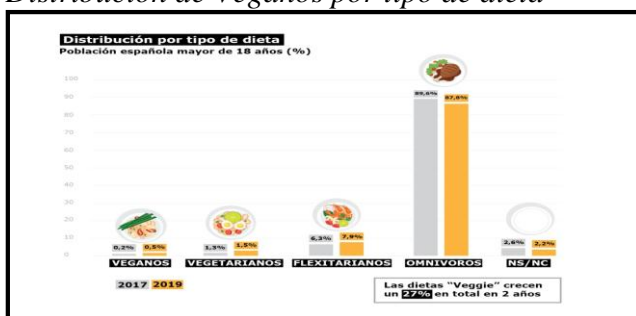
### 2.2.5. Vegetarianismo

Se puede definir el vegetarianismo, como la manera de alimentarse en el cual el consumo no incluye carnes, derivados de la carne, no lácteos y en algunos casos no se permite el consumo de huevos. Por otro lado, la dieta vegetariana es beneficiosa para la salud como también beneficia la protección del ambiente. Toda persona que decida basar su alimentación en el vegetarianismo debe estar atentos y cumplir con un menú que cumpla con todos los requerimientos de vitaminas, nutrientes, minerales, proteínas que necesita el cuerpo humano (Barranco, 2019).

### 2.2.6. Tipos de vegetarianos

El vegetarianismo ha ido evolucionando por diversas causas, por ejemplo, religión, salud, solidaridad con el ambiente y defensa de los derechos de los animales. El vegetarianismo se diferencia dependiendo del tipo de régimen que se siga bien el no consumo de productos cárnicos, pero si sus derivados o un régimen con mayor exigencia donde solo es permitido los vegetales y verduras. Es así, que en España por hacer referencia a un país desarrollado el estilo de vida vegetariana ha crecido considerablemente en números e influencia, ya es una realidad social fortalecida. En la población mayor de 18 años el crecimiento hacia la tendencia vegetariana ha tenido un incremento del 27% en los últimos dos años, lo cual acarrea el crecimiento del sector de la alimentación dirigido a este *target* de mercado (Lantern, 2019).

**Figura 16**  
*Distribución de Veganos por tipo de dieta*



Fuente: (Lantern, 2019)

A continuación, se presenta en las siguientes tablas los tipos de vegetarianos dependiendo de la dieta que siguen.

**Tabla 1**

*Tipos de vegetarianismos*

<b>Tipo de vegetariano</b>	<b>Dieta</b>
Vegano	Esta dieta solo admite vegetales
Ovo-lacto	Esta dieta admite productos de origen animal como lácteos y huevos
Ovo-Vegetariano	Esta dieta conjuga los vegetales y los huevos.
Lacto-vegetariano	Esta dieta además de los vegetales permite productos lácteos
Crudi-vegetariano	Esta dieta incluye el 100% de los alimentos ingeridos crudos. Y los vegetales en cocción de hasta 42°C
Frugívoros	Esta dieta es netamente vegetariana, basada en frutas frescas y en algunos casos frutos secos. Puede incluir brotes y verduras
Semi-vegetariano	Esta dieta permite las carnes blancas, no consumiendo las carnes rojas.

Fuente: Elaboración Propia.

**Tabla 2**

*Tipos de vegetarianos y alimentos que consumen*

<b>Tipos de vegetariano</b>	<b>Alimentos que consumen</b>
Ovo-lácteo-vegetariano	Vegetales, legumbres, cereales, huevo, leche y sus derivados, frutas, verduras, semillas, frutos secos y aceites.
Ovo-vegetariano	Vegetales, legumbres y huevo.
Lacto-vegetariano	Vegetales, legumbres, frutas, verduras, frutos secos, especias y raíces, cereales, germinados, leche, mantequilla, queso y yogurt.
Vegano	Vegetales
Crudi-vegano	Vegetales y legumbres crudas o cocción no mayor de 42°C
Frugívoros	Frutos secos, frutas desecadas, frutas frescas, frutas ácidas, frutas semidulces o semiácidas, frutas dulces.

Fuente: Elaboración Propia

### **2.2.7. Ventajas del vegetarianismo para la salud**

El régimen vegetariano según la Universidad de Brown indica que seguir una dieta basada en el vegetarianismo puede ser beneficioso y disminuir el riesgo de presentar algunas enfermedades como el cáncer de colon, cáncer de ovarios, cáncer de mama, diabetes, patologías relacionadas con el corazón en especial la hipertensión arterial y el sobre peso. Esto debido a que la alimentación vegetariana es baja en colesterol y con mayor consumo de fibra por lo que es beneficioso para la salud. Por el contrario, si la ingesta de productos lácteos y huevos se realiza en grandes cantidades puede traer algunos riesgos para el bienestar de la persona. Es importante que el régimen vegetariano sea planificado para que el organismo pueda obtener todos los nutrientes que necesita para su buen funcionamiento (Departamento de salud de la Universidad Brown, 2021).

Ahora bien, Hanna *et al.* (2018) el vegetarianismo aporta beneficios al cuerpo para prevenir algunas patologías, esta dieta es baja en calorías y grasas no buenas lo que previene enfermedades cardiacas y reduce el riesgo de cáncer por la no utilización y consumo de alimentos procesados industrialmente, también esta dieta es baja en sodio y alta en potasio lo que ayuda a mantener la salud del aparato urinario en especial asegura el buen funcionamiento de los riñones. Como consecuencia de su fácil digestión fortalece el funcionamiento del aparato digestivo, en línea general esta dieta aporta mayores beneficios que desventajas para quien la sigue.

### **2.2.8. Cocina vegetariana**

En la gastronomía vegetariana los vegetales son la base principal del mismo, teniendo en cuenta que es posible encontrar en el mercado cerca de 100 productos diversos de vegetales, sumados los cereales y legumbres. No olvidando lo colorido y cantidad de sabores, texturas y olores que presentan estos productos, esto hace que sea creativo elaborar preparaciones con estos ingredientes que a su vez requieren de menor

tiempo y procedimientos que las carnes y sus derivados. Logrando además, de obtener un plato excelente y de alta calidad, se consigue beneficios para la salud (Yagüe, 2006).

### ***2.2.9. Ecuador y su gastronomía vegetariana***

Jaira Banque y López Flores (2016) definen el restaurante vegetariano como el recinto que se especialista en la elaboración de platos netamente con productos vegetales o legumbres, cuya finalidad es ofrecer y satisfacer un *target* gastronómico, motivados por salud, o cualquier otro motivo. Aclarando que este tipo de establecimiento está dirigido a cualquier tipo de personas y de cualquier edad que desee degustar la comida vegetariana. Por otro lado, no existe una data sobre la cantidad de establecimientos vegetarianos existentes en el Ecuador, más sin embargo el diario El Comercio hizo mención sobre La Revolución de la Cuchara, esta es una organización que enmarca 22 establecimientos de comida vegetariana en Quito para el 2012 (Jairara & López, 2016). Ahora bien, se conoce la ruta gastronómica de comida vegetariana en la ciudad de Guayaquil la cual cuenta con 15 restaurantes que ofrecen cocina vegetariana (Diario Expreso, 2013).

## CAPÍTULO III

### **3.1. Metodología de investigación**

#### **3.1.1. Tipo de investigación**

Partiendo de lo expuesto por Fidias (2006) este estudio seleccionó para su desarrollo la investigación de tipo descriptiva, la cual se basa en la caracterización de un fenómeno, hecho, grupo o individuo, con el objetivo de determinar su comportamiento. En este caso particular analizó las características del *target* potencial y de la oferta del recinto. En cuanto al diseño de investigación como estrategia utilizada para dar respuesta a la pregunta planteada en el problema, se utilizó la investigación documental o diseño documental la cual consiste en la búsqueda, análisis, crítica e interpretación de los datos secundarios. También se aplicó la investigación de campo o diseño de campo, obteniendo datos en el sitio de estudio, es decir, obtención de datos primarios, por consiguiente, esta es una investigación no experimental.

La investigación presente tuvo como finalidad elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca en el restaurante “Molino del Puente” ubicado en el kilómetro 15, Cuenca, Ecuador. A demás esta indagación manejó un enfoque mixto, es decir, el tipo de investigación que se desarrolló fue cualitativa y cuantitativa.

#### **3.1.2. Enfoque de la investigación**

El presente estudio estuvo enmarcado en la investigación cualitativa la cual reúne datos no cuantificables, apoyada en las observaciones de las conductas para luego analizarlas (Escudero & Cortez, 2018). Es así, que esta investigación es interpretativa, en otras palabras, descubriendo definiciones y partiendo de información, se pasa luego a establecer la problemática, identificar los elementos que participan y estudiar el área a través de la observación, como también la realización de encuesta, se recogieron datos

importantes en el área de estudio, dirigidos a la falta de menús vegetarianos en el restaurante “Molino del Puente”.

A su vez, el estudio también aplicó la investigación cuantitativa la cual hace uso y hace valer datos cuantificables, a través de la implementación de instrumentos de medición y comparación que surgen de información cuyo estudio necesita las matemáticas y las estadísticas, aquí la información está basada en hechos reales objetivos (Palella & Martins, 2006). En consecuencia, este enfoque de investigación fue implementado para la recolección de información, a través de la encuesta aplicada al personal y clientes del restaurante para conocer la opinión sobre el fin de la presente investigación. Por esta razón, se busca en el procedimiento obtener control con el objetivo de obtener resultados satisfactorios y de esta manera dar solución a la problemática que presenta el estudio.

### ***3.1.3. Método de Investigación no experimental***

La investigación utilizó el método deductivo, ya que partiendo de la lógica se obtienen resultados basados en realidades ya conocidas. Y tomando en cuenta la investigación realizada en este estudio mediante información obtenida de documentos escritos, documentos gráficos, fuentes electrónicas, documentos digitalizados, entre otros, como también, utilizando la deducción directa e indirecta a través del análisis bibliográfico se obtienen las herramientas para generar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia el restaurante “Molino del Puente”.

En igual forma, la investigación uso el método analítico para obtener el diagnóstico e identificar la problemática del restaurante como también, conocer la técnica de cocina a implementar. Todo esto, partiendo del desglose en parte del problema en estudio, en otras palabras, saber si es viable adicionar menús vegetarianos vanguardistas en la carta del restaurante “Molino del Puente”.

### ***3.1.4. Técnicas e instrumentos de investigación***

#### **3.1.4.1. Investigación documental**

Esta investigación se basa en la indagación y análisis de información de fuentes bibliográficas, bien sean impresas, documentos, electrónicas, entre otras (Escudero & Cortez, 2018). En el mismo orden de ideas, este estudio utilizó la investigación secundaria usando herramientas de investigación documental o bibliográfica sobre la cocina vanguardista, técnicas, cocina vegetariana, tipos y ejemplos encontrados en artículos, tesis, libros, recursos web, revistas, entre otros.

#### **3.1.4.2. Investigación de campo**

Este estudio seleccionó para su desarrollo la investigación de campo no experimental, siguiendo el procedimiento de diseño de la investigación, selección de la muestra, recolección de datos, análisis de los datos y posterior presentación de resultados (Escudero & Cortez, 2018). Sobre la base de lo anterior, se recolectó la información directamente de los clientes y personal del restaurante “El Molino del Puente”, por medio de una encuesta y una entrevista, a su vez se recolectan datos primarios en el sitio sin manipularlos a través de la observación directa por parte de los investigadores.


Los instrumentos utilizados aquí fueron los siguientes:

- Observación directa, está referida a la obtención de datos directamente del individuo o grupo en estudio y del área en estudio, utilizando esta técnica, se logró determinar que el restaurante no ofrecía menú vegetariano en su carta y que la clientela demandaba platos vegetarianos, originándose la problemática de la presente investigación, y cuyo objetivo es elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca en el restaurante. Esperando

mejorar la carta con el fin de tener más receptividad de clientes nacionales y extranjeros.

- Entrevista personal, según Torres *et al.*, (2018) esta técnica es por lo general una conversación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado. En este caso se utilizó la entrevista *face to face* o cara a cara, es entonces una conversación directa, metódica y planificada. Por medio de esta técnica se recolecto información cuando se aplicó la entrevista personal del restaurante (Gerente). La misma fue de gran aporte en el cumplimiento del objetivo de la investigación.

**Figura 17**  
*Entrevista*



Entrevista al Gerente del restaurante “Molino del Puente”

Nombre:  
Cargo:  
Fecha:

- ¿Alguna vez ha tenido comensales vegetarianos?  
Si----- No-----
- ¿Sus comensales que tan a menudo le preguntan sobre platos vegetarianos?  
Siempre----- Casi siempre----- Nunca-----
- ¿Le gustaría implementar a su carta dos menús vegetarianos?  
Si----- No-----
- ¿Le gusta consumir comida vegetariana?  
Si----- No-----

¿Cree que tenga buena acogida por parte de los comensales los menús vegetarianos?  
Si----- No-----


- ¿Aplican técnicas de vanguardia?  
Si----- No-----
- ¿Tienen personal capacitado para aplicar técnicas vanguardistas?  
Si----- No-----

Fuente: Elaboración propia

- Encuesta, para Arias (2006) es una técnica oral o escrita cuyo fin es obtener información de un grupo o muestra de individuos o en relación

con la opinión de los encuestados sobre un tema en especial. La encuesta es la técnica indicada para la investigación de campo. Esta técnica se le aplicó a un grupo determinado de clientes y catadores permitiendo recaudar información, logrando captar la opinión sobre la inclusión de platos vegetarianos en el menú del restaurante.

**Figura 18**  
*Encuesta Cliente*



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS  
**SUDAMERICANO**  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

Encuesta de degustación de dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca

Fecha:

1. Seleccione su rango de edad.  
18 a 29 -----  
30 a 50 -----  
50 0 más ----
2. Seleccione su nacionalidad.  
Ecuatoriana-----  
Estadunidense-----  
Española-----  
Francesa -----  
Otra-----
3. ¿Estaría de acuerdo que el restaurante incorpore platos vegetarianos?  
Si----- No----- Tal vez-----
4. ¿La comida vegetariana es de su agrado?  
Si----- No---- No la he consumido----
5. ¿Qué tipo de alimentación tiene?  
No tengo definido -----  
Solo granos -----  
Vegetariana -----  
Otros -----
6. ¿Con que frecuencia ingiere platos vegetarianos?  
Siempre  
Casi siempre  
A veces  
No consumo
7. ¿Cree que se deben incorporar platos vegetarianos en un restaurante turístico?  
Si----- Se debería rotar el menú ----- No-----
8. ¿Sabe sobre técnicas de vanguardia en cocina?  
Si ----- He escuchado algo----- No-----

Fuente: Elaboración propia

**Figura 19.**  
*Encuesta catador*

<b>FICHA DE ACEPTACIÓN DE MENÚ</b>				
Características organolépticas				
Califique del 1 al 5 las texturas del plato				
1	2	3	4	5
Califique del 1 al 5 el sabor del plato				
1	2	3	4	5
Califique del 1 al 5 que tan llamativo es el menú				
1	2	3	4	5
Califique del 1 al 5 el sabor de los platos				
1	2	3	4	5
Califique del 1 al 5 que tan frecuente consumiría este menú				
1	2	3	4	5
Recomendaciones				
_____		_____		
Nombre		Firma		

Fuente: Elaboración Propia

### ***3.1.5. Método y técnica de investigación experimental***

#### **3.1.5.1. Método de laboratorio**

Turismo Creativo (2021) lo define como el área en donde el talento es una incubadora de conceptos y los chefs de determinados ámbitos tienen la oportunidad de dar a conocer su estilo propio y visión en un menú con productos y presentación de calidad. Este método se utilizó para elaborar dos menús vegetarianos de tres tiempos aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca en el restaurante “Molino del Puente”. Esto se llevó a cabo luego de la recolección de información y las prácticas que se pueden desarrollar dentro de un espacio físico previamente identificado para la preparación de platos vanguardistas.

#### **3.1.5.2. Técnica de fichaje de platos**

Esta técnica está reflejada en un documento que recoge todos los datos de una receta, esta se ofrece al cliente en la carta, allí van explicados los ingredientes por fases de preparación, valor nutricional del plato, si existe la presencia de alérgenos, calorías que aporta y el método de elaboración. En esta misma línea, la ficha técnica utilizada por los chefs incluye además, la cantidad precisa de cada ingrediente, el costo neto de cada plato, durabilidad, conservación y como debe ser presentado al comensal (STpoonLamb, 2019). Esta técnica fue usada en esta investigación, dentro del ámbito de la cocina para la estandarización de los menús vegetarianos, en donde se colocan las cantidades precisas, gramajes (peso en gramos), ingredientes, tipos de cortes, cocciones, temperaturas, tiempo y observaciones, con el objetivo de aligerar y dar a conocer la elaboración de los menús vegetarianos.

#### **3.1.5.3. Muestreo**

Palella y Martins (2006) definen el muestreo como la selección de un grupo de individuos representativos del grupo al que pertenecen, con el objetivo de identificar las

características del mismo. El muestreo se utiliza en la presente investigación para realizar la degustación de los dos menús vegetarianos preparados con técnicas vanguardista en productos aledaños de Cuenca. Todo esto, con el fin de determinar la aceptabilidad que tendrán los menús vegetarianos, tomando en consideración los datos obtenidos luego de aplicar la encuesta a la muestra seleccionada de clientes y procesar la información. La fórmula estadística utilizada para determinar el tamaño de la muestra cuando la población es finita es:

**Fórmula 1**  
*Muestra*

$$n = \frac{Z^2 pq}{e^2}$$

Donde:

n = tamaño de la muestra

Z= nivel de confianza. El 95% es equivalente siempre a Z de 1.96

P= proporción de elementos que poseen la característica de interés. La proporción es el porcentaje entre cien. En este caso 50% o lo mismo 0,5.

q= se toma siguiendo la fórmula 1-p. Por lo tanto es 0,5.

e= error máximo tolerable. Se usa más el 5% o su equivalente en proporción 0,05.

Puede variar dependiendo del investigador o de la investigación misma.

Entonces:

$$n = \frac{(1,96)^2(0,5)(0,5)}{(0,05)^2}$$

$$n = \frac{(3,84)(0,25)}{0,0025}$$

$$n = \frac{0,96}{0,0025}$$

$$n = 38$$

Lo que significa que la muestra poblacional es de 38 clientes del restaurante “Molino del Puente”.

#### **3.1.5.4. Técnica de exposición**

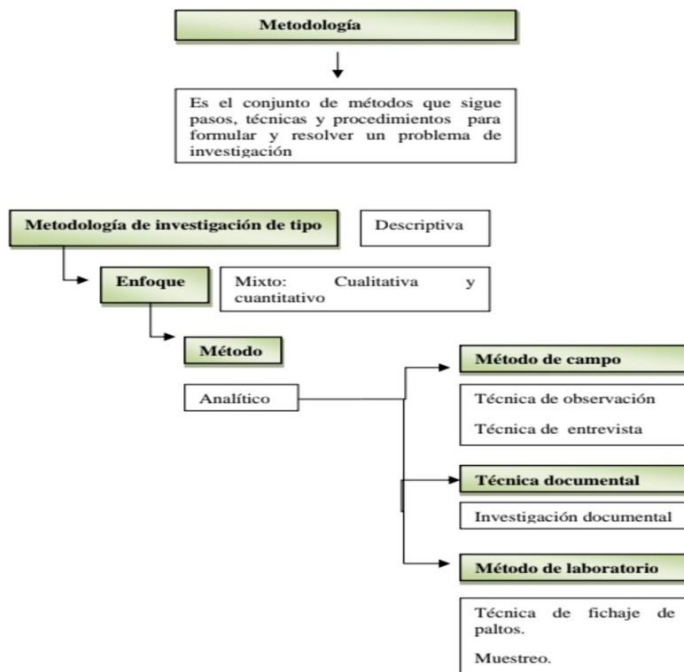
Es una técnica que consiste en el desarrollo oral de un tema, en otras palabras, de define como la explicación oral ordenada, coherente y objetiva de un tema determinado. Esta se realiza frente a un jurado, estudiantes, profesores, en un foro de manera individual o grupal. También se puede realizar de manera presencial o virtual (Sánchez, 2015).

En este caso en particular, se utiliza esta técnica para dar a conocer el objetivo de la investigación o trabajo de titulación, cual fue la problemática planteada, cual fue la solución, y cual fue la solución planteada, esta se realiza a través de una exposición oral con apoyo de medios audiovisuales y tecnológicos dirigida a un jurado calificador.

Finalmente, se presenta en la figura 16 el cuadro de las metodologías utilizadas en la investigación elaboración de dos menús vegetarianos de tres tiempos en el restaurante “Molino del Puente” aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca. De la carrera de gastronomía para optar al título de “Tecnólogo en Gastronomía con Mención en Cocina Profesional”

#### **Figura 20**

*Cuadro de Metodologías utilizadas en la investigación*



Fuente: Elaboración propia

## 3.2. Metodología de trabajo

### 3.2.1 Presentación de los menús vegetarianos

Seguidamente, se presenta la propuesta para el restaurante “Molino del Puente” de dos menús vegetarianos en tres tiempos elaborados con técnicas vanguardista en productos aledaños a la zona de Cuenca.

#### Menú 1

**Entrada:** Tartar de remolacha a baja temperatura con mayonesa de perejil y crotones de masa madre.

- Remolacha
- Pasta ajo
- Alcaparras
- Aceite de oliva
- Perejil
- Huevo
- Limón
- Culantro

- Leche
- Aceite.
- Pan de masa madre.
- Sal
- Mashua
- Vinagre blanco
- Agua
- Sal
- Azúcar
- Harina
- Masa madre
- Aceite
- Sal
- Azúcar
- Agua

**Plato fuerte:** Quínoa de colores

- Quínoa de colores
- Pasta de ajo
- Sal
- Azúcar
- Fondo de vegetales
- Mantequilla avellanada.
- Vinagre de manzana
- Ají rocoto
- Agua
- Limón
- Lecitina de soja
- Queso mozzarella.
- Hongos de pino.
- Salsa de soja.
- Jengibre

**Postre:** Helado de papaya de monte, salsa de mora, tierra falsa de chocolate, flores comestibles, esponja de vainilla.

- Leche
- Crema de leche
- Azúcar
- Papayas de monte (siglalon)
- Chocolate
- Maltodextrina
- Mora
- Azúcar

- Huevo
- Harina
- Esencia de vainilla
- Flores de pensamiento

## **Menú 2**

### **Entrada:** Texturas de coliflor.

- Coliflor
- Harina
- Mantequilla
- Leche
- Queso parmesano.
- Sal
- Mantequilla
- Carbón
- Menta
- Limón sutil
- Tocte
- Gelatina sin sabor.

### **Plato Fuerte:** Hongos del pino

- Hongos de pino
- Arveja tierna
- Choclo tierno
- Queso
- Ají
- Aguacate
- Agar agar
- Cebada
- Ajo
- Sal
- Aceite
- Papa
- Aceite de color

### **Postre:** Esfera de chocolate

- Chocolate negro
- Cocoa en polvo
- Azúcar blanco
- Sal
- Maicena
- Leche de almendras

- Mantequilla
- Esencia de vainilla
- Azúcar moreno
- Harina de trigo
- Pepa de sambo
- Cacao en polvo
- Agua
- Capulí sin pepa
- Agar-agar
- aceite frio

### **3.2.2 Bitácoras**

Es el formato que permite llevar registros, avances y resultados preliminares de un trabajo (Bitácoras de trabajo, 2021). La bitácora está conformada por identificación, número de identificación, fecha, ingredientes a utilizar, gramaje, tiempo de cocción, técnica de cocción, descripción de la elaboración y observaciones. Por consiguiente, la bitácora es el formato donde se registra los avances realizados y los resultados obtenidos de la propuesta gastronómica presentada. En este mismo orden de ideas, la bitácora se presenta en orden cronológico partiendo de los resultados obtenidos al avanzar en la elaboración, de esta manera se puede hacer un seguimiento de todo el trabajo llevado a cabo. Aunado a esto, la bitácora está conformada por los siguientes elementos:

- Nombre: es el lugar donde se plasma el nombre de la preparación.
- Número de identificación: como se debe seguir un orden en la preparación la numeración permitirá llevar este control a través de la numeración de la bitácora.
- Ingrediente: aquí se describen claramente los productos utilizados en la preparación.
- Peso y Unidad: en este reglón se escribe claramente las cantidades a utilizar con su respectiva unidad de medida.

- Técnica: en este punto se coloca la técnica de cocción que se utiliza en la preparación.
- Tiempo: este reglón refleja el tiempo de cocción.
- Observaciones: Punto importante, debido a que describe lo que se debe modificar o mejorar en la próxima preparación.

**Tabla 3**  
*Bitácora*

## BITÁCORA GASTRONÓMICA

<b>Integrante(s):</b>						<b>N° Bitácora:</b>	
<b>Instructor:</b>						<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>						<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Und</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	

### 3.2.2.1 Bitácoras de los menús

Bitácoras del menú 1

**Tabla 4**

*Bitácora 1. Tartar de remolacha.*



www.sudamericano.edu.ec

#### BITÁCORA GASTRONÓMICA

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<u>01</u>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Tartar de remolacha</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Remolacha	80	g	Sellado al vacío	45 min	Colores brillantes rojizos, Aromas cítricos y frescos Mezcla de sabores cítricos y ácidos.	Agregar un poco más de cítrico para potenciar sabor	
Pasta ajo	6	g		2 min			
Alcaparra	3	g	Confitar				
Aceite de oliva	10	ml	Batido				
Perejil	3	g					
Huevo	40	g					
Limón	3	g	Horneado				
Culantro	4	g					
Manzanilla	3	g					
Aceite	500	ml					
Pan de masa madre	20	g					

**Tabla 5***Bitácora 2. Mayonesa de Perejil***BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>Nº Bitácora:</b>	<b><u>02</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Mayonesa de perejil</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Aceite	500	ml	Batido	2 min	Textura homogénea, cremosa, con olores a cítrico y un toque a perejil, colores verdoso opacos con colores crema, sabores un poco cítricos y a perejil.		
Perejil	30	g					
Huevo	40	g					
Limón	3	ml					
Sal	5	g					



**Tabla 7**

*Bitácora 4. Risotto de quínoa de colores*

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>04</u></b>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Quínoa de colores</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Quínoa de colores	250	g	Cocción en estufa	1er cocción	Colores brillantes de la quínoa, con aromas lácteos, texturas un poco crocantes	Controlar la cantidad de sal colocada en la elaboración, y no sobrepasar el nivel de acidez de la vinagreta	
Pasta de ajo	10	g		15 min			
Neapia	5	g	Vinagreta	2da			
Sal	5	g	Cocción en reducción	cocción 20 min	Vinagreta: colores amarillentos verdosos y brillantes, aromas cítricos y ácidos, con diferentes texturas.		
Azúcar	5	g					
Fondo de vegetales	750	ml			Hongos de pino: colores cafés opacos, olores a madera seca, con textura chiclosa.		
Mantequilla avellanada	15	g					
Vinagre de manzana	10	ml					
Alcaparra	5	g					
Jalapeño	5	g					
Limón	3	ml					

**Tabla 8***Bitácora 5. Vinagreta***BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>Nº Bitácora:</b>	<b><u>05</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Vinagreta</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Vinagre de manzana	10	ml	Vinagreta, encurtido	10 min	Vinagreta: colores amarillentos verdosos y brillantes, aromas cítricos y ácidos, con diferentes texturas.	Procurar colocar poca cantidad de limón, para evitar que la vinagreta sea muy cítrica.	
Jalapeño encurtido	5	g					
Zumo de limón	3	ml					
Hojas de perejil	5	g					
Alcaparras	10	g					
Sal	5	g					

**Tabla 9***Bitácora 6. Hongos de pino*

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>06</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Hongos de pinos</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unidad</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Aceite	5	ml	Cocción en estufa	10 min	Hongos de pino: colores cafés opacos, olores a madera seca, con textura chiclosa.	Controlar la cantidad de sal	
Pasta de ajo	10	g					
Hongos de pino	10	g					
Sal	5	g					
Azúcar	5	g					
Neapia	5	g					

**Tabla 10**

*Bitácora 7. Helado de papaya de monte*



www.sudamericano.edu.ec

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>Nº Bitácora:</b>	<b><u>07</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Helado de papaya de monte</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unidad</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Leche	600	ml	Helado en máquina heladera	20 min	Color amarillo opaco, sabor ácido y dulce, olor característico a la fruta con toque ácidos		
Crema de leche	400	g					
Azúcar	50	g					
Papayas de monte	200	g	Terrificación	7 min	Crocante: Colores anaranjados brillantes y cafés, dorados, sabor característico, y chocante		
zanahoria	50	g					
Canela en polvo	50	g					
Maltodextrina	25	ml					

Aceite	10	ml	Fritura profunda	2 min	Tierra falsa: Colores cafés opacos, de consistencia arenosa y de sabor característico.	
Tómate de árbol	50	g				
Zumo de limón	10	ml				
Agua	50	ml				

**Tabla 11**

*Bitácora 8. Crocante de zanahoria*

**Tabla 12**

Bitácora 9. Tierra falsa de canela

BITÁCORA GASTRONÓMICA

<b>Integrante(s)</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<u>09</u>
	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>						<u>08</u>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha</b>	
	<u>Danny Quinde</u>						:
<b>Nombre de la elaboración:</b>	Tierra falsa de canela					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unidad</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Agua	50	dl	Terrificació	2 min	Colores cafés opacos, de		
Canchali	50	g	fritura	aprox	Consistencia amarillada brillante, y		
Melito	25	ml	profunda		café tostado, sabor característico,		
					y chocante		

**Tabla 13**

*Bitácora 10. Salsa agridulce de tomate de árbol*



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

Bitácoras del menú 2.

**Tabla 14**

Bitácora 1. Texturas de coliflor



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

**Tabla 15.**

*Bitácora 2. Salsa mornay*



www.sudamericano.edu.ec

<b>Integrante(s)</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>10</u></b>
<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luis Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>01</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Textura de coliflor</b>					<b>Asignatura:</b>	
	<b>Quinde</b>						
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Harina	30	g	Roux	15 min	Salsa monray: consistencia homogénea de colores cremosos blanquecinos, olor a	:	
Mantequilla	30	g	Ebullición				
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Salsa agri dulce de tomate de árbol</b>					<b>Asignatura:</b>	
Leche	700	ml		10 min	lácteo y sabor agradable al gusto		
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Uni</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Queso			Gocción a estufa	25 min	Crema de coliflor: consistencia homogénea espesa, de color crema blanquecinos, y sabor característico		
Mantequilla	40	g	Horneado		Coliflor horneada: colores amarillos opacos entre cafés, de textura semi crocante, de aroma a tatemado		
Carbón	10	g					
Tomate de árbol	50	g		10 min			
Limón sutil	10	g					
Zumo de limón	10	ml					
Yogur	10	g					
Gelatina sin sabor	10	g					

Azúcar	20	g	Reducción a temperatura		Olores cítricos y ácidos, de consistencia espesa y homogénea, y sabor agridulce	
Agua	20	ml				

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luis Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>02</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Salsa mornay</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Harina	150	g	Roux Ebullición	15 min aprox	Consistencia homogénea de colores cremosos blanquecinos, olor a lácteo y sabor agradable al gusto		
Mantequilla	50	g					
Leche caliente	100	ml					
Sal	5	g					
Queso parmesano	25	g					

**Tabla 16***Bitácora 3. Crema de coliflor***BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>03</u></b>
<b>Instructor:</b>						<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Crema de coliflor</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Salsa mornay	150	g	Cocción	10 min	Consistencia homogénea espesa, de color crema blanquecinos, y sabor característico		
Coliflor	100	g					



**Tabla 17***Bitácora 4. Coliflor Horneado***BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>04</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Coliflor horneada</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Coliflor	150	g	Horneado	25min	Colores amarillos opacos entre cafés, de textura semi crocante, de aroma a tatemado		
Aceite de carbón	15	ml					
Menta	25	g					
Sal	8	g					
Pasta de ajo	5	g					

**Tabla 18**

*Bitácora 5. Crema de coliflor*



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>				<b>N° Bitácora:</b>	<u>05</u>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>				<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Crema de coliflor</b>				<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>
Fondo de vegetales	50	ml	Cocción en estufa	15 min	Color rojo brillante, olor característico con ligero toque a remolacha, consistencia cremosa y homogénea	
Coliflor	250	g				
Crema de Leche	100	ml				
Sal	5	g				
Azúcar	3	g				
Zumo de remolacha	5	g				

**Tabla 19**

*Bitácora 6. Hongos de pino*

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>06</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Hongos de pino</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Und</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Hongos del Pino	150	g	Cocción en estufa	30 min	Mezcla de colores vivos, y variedad de olores característicos y frescos, con diferentes texturas.		
Arveja tierna	10	g					
Choclo tierno	75	g					
Queso	50	g					
Ají	25	g					
Aguacate	50	g					
Agar-agar	5	g					
Cebada	50	g					
Ajo	5	g					
Sal	15	g					
Aceite	5	ml					
Papa	50	g					
Aceite de color	5	ml					
Agua	1000	ml					

**Tabla.20.**

*Bitácora 7. Esfera de chocolate*



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<b><u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u></b>					<b>N° Bitácora:</b>	<b><u>07</u></b>
<b>Instructor:</b>	<b><u>Danny Quinde</u></b>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Esferas de chocolate</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Chocolate negro	450	g	Refrigeración	2 horas	<p>Esfera de chocolate: color café oscuro brillante, consistencia crocante y de olor característico.</p> <p>Mousse: colores opacos cafés, consistencia cremosa de cuerpo homogéneo, y sabor característico a chocolate.</p> <p>Crumble: colores dorados característicos, olor característico, textura consistente y un tanto arenosa.</p>		
Cocoa en polvo	45	g	Horneado	40 min			
Azúcar blanco	325	g					
Sal	1	g					
Maicena	50	g					
Leche de almendras	500	ml					
Mantequilla	115	g					
Esencia de vainilla	5	ml					
Azúcar morena	80	g					
Harina de trigo	20	g					
Pepa de sambo	50	g					
Cacao en polvo	30	g					
Agua	C/N	ml					
Capulí sin pepa	50	g					

Agar-agar	2	g				
Aceite frío	10	ml				

**Tabla 21**

*Bitácora 8. Mousse*



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

**Tabla 22***Bitácora 9. Crumble*

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<u>08</u>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	Mousse de chocolate					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Chocolate negro	350	g	Refrigeración	2 horas	Colores opacos cafés, consistencia cremosa de cuerpo homogéneo, y sabor característico a chocolate.		
Cocoa en polvo	45	g					
Azúcar blanca	22	g					
Sal	4	g					
Maicena	5	g					
Leche de almendras	50	ml					
Mantequilla	15	g					

Esencia de vainilla	5	ml				
---------------------	---	----	--	--	--	--

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<u>09</u>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Crumble</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Azúcar moreno	80	g	Horneado	40 min	Colores dorados característicos, olor a característicos, textura consistente y un tanto arenosa.		
Harina de trigo	200	g					
Azúcar blanco	10	g					
Pepa de sambo	5	g					
Sal	3	g					
Mantequilla	20	ml					

**Tabla 23**

*Bitácora 10. Salsa de chocolate*



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

**Tabla 24***Bitácora 11. Gelificación de capulí*

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luís Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<u>10</u>
<b>Instructor:</b>	 <u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	Salsa de chocolate					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Cacao en polvo	30	g	Reducción	10 min	Color brillante, aroma característico, consistencia semi espesa.		
Agua	C/N	ml					

**BITÁCORA GASTRONÓMICA**

<b>Integrante(s):</b>	<u>Edisson Pacheco, Luis Tenezaca</u>					<b>N° Bitácora:</b>	<u>11</u>
<b>Instructor:</b>	<u>Danny Quinde</u>					<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre de la elaboración:</b>	<b>Gelificación de capulí</b>					<b>Asignatura:</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Peso</b>	<b>Unid</b>	<b>Técnica</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Características organolépticas</b>	<b>Observaciones</b>	
Capulí	50	g	Esferificación	5 min	Colores brillantes cafés, textura firme por fuera y semi líquida por dentro, sabor concentrado de capulí	Controlar el tiempo que el aceite está en el frío para evitar cristalización	
Agar-agar	2	g					
Aceite frío	10	ml					

### **3.2.3 Fichas estandarizadas**

Las fichas estandarizadas registran el procedimiento que se ha seguido para realizar la preparación, se puede recoger datos importantes para la estandarización de una preparación. Las fichas determinan, proveedores, precios, cantidades, productos, proceso y costos. Estas permiten controlar los costos de compra y los proveedores de los productos, costos de la preparación. Las fichas de estandarización están conformadas por la base de datos, formato de ruta, formato de gramaje y costos.

#### **3.2.3.1 Base de datos**

La base de datos está conformada por información ordenada y vinculada entre sí y son recopiladas a partir de la compra y peso de la materia prima. La base de datos permite tener información precisa sobre proveedores y precios de la materia prima, también la ficha brinda la información requerida por la ficha de costo. En este formato se encuentran descritos el grupo de alimentos, el ingrediente final, la presentación de compra, proveedores, peso bruto, porcentaje de rendimiento, factor de corrección, costo por peso del ingrediente final, observación, la cantidad adquirida, precio de compra, cantidad bruta, unidad de medida. Si la ficha está bien desarrollada facilita su vaciado.

Partiendo de lo anterior, la base de datos gastronómica se encuentra conformada por:

- Grupo, referido al género del producto de la elaboración.
- Ingrediente final: es la materia prima que es necesaria en la ficha estandarizada.
- Presentación de compra: refleja la presentación real de la materia prima al comprarla y de la cual se espera producir el ingrediente final. Proveedor: es el lugar o empresa donde se realizan las compras del producto en su

presentación real. El proveedor emana factura de compra para su posterior registro.

- Peso bruto: está estandarizada a 1 Kg.
- Unidad de medida: se utiliza kilos y litros.
- Precio kilo: es el precio de compra es decir precio por kilo de comprar de la materia prima.
- Cantidad neta: es el peso en kilos netos del producto.
- Peso desperdicio: está referido al peso en kilo del producto que se desecha.
- Peso sub producto: es el peso en kilogramos de productos obtenidos del proceso que pueden enviarse al inventario mas no son parte del ingrediente final.
- Rendimiento %: es el porcentaje de producto final en base a la presentación de compra.
- Factor de corrección: referido a las matemáticas utilizado para el análisis del rendimiento en ficha.
- Costo Kilo ingrediente final: costo del ingrediente final por kilo, en base a la presentación de compra.
- Observaciones: comentarios importantes sobre el producto, temporada, condiciones, entre otros.

**Figura 21**  
Base de datos


GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
<b>Lácteos</b>																
	Leche líquida	Funda Nutri	coral centro	0.97	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.97	
	Crema de leche	Funda Nutri	mercado 12 de abril	4.4	0.1	0.1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.40	
<b>Frutas</b>																
	mora	pesado	coral centro	2.86	1	0.95	0.015	0	1	0.95	0.02	0.00	95	1.05	3.01	
	capuli	pesado	feria libre	4.4	0.454	0.4	0.054	0	1	0.88	0.12	0.00	88	1.14	5.00	
	tomate de árbol	funda	feria libre	1.5	0.654	0.6	0.054	0	1	0.92	0.08	0.00	92	1.09	1.64	
	papaya del monte	unidad	mercado 10 de agosto	1.09	0.454	0.4	0.05	0	1	0.88	0.11	0.00	88	1.14	1.24	
<b>Abarrotes</b>																
	Chocolate	empaquetado	coral centro	7.15	0.225	0.225	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	7.15	
	Limon	Al granel	mercado 12 de abril	0.12	0.386	0.3	0.086	0	1	0.78	0.22	0.00	78	1.29	0.15	
	Sal	pesado	feria libre	2	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.00	
	gelatina sin sabor	empaque	coral centro	24.89	0.011	0.011	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	24.89	
	Azucar	pesada	feria libre	0.89	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.89	
	maicena	empaquetado	coral centro	2.07	0.4	0.4	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.07	
	huevos	unidad	tienda marianita	2.5	0.24	0.22	0.02	0	1	0.92	0.08	0.00	92	1.09	2.73	
	pepa de zambo	pesado	coral centro	8.81	0.454	0.454	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	8.81	
	Azucar	pesada	feria libre	0.89	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.89	
	harina de trigo	pesado	coral centro	2	2	2	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.00	
	maltodextrina	empaquetado	freire mejia	2.6	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.60	
	agar-agar	funda	freire mejia	80.35	0.028	0.028	0	0	2	2.00	0.00	0.00	100	1.00	40.18	
	esencia de vainilla	botella	coral centro	1.46	0.5	0.5	0.05	0	1	1.00	0.10	0.00	100	1.00	1.46	
<b>decoraciones</b>																
	flores de pensamiento	atado	mercado 10 de agosto	150	0.15	0.05	0.075	0	3	1.00	1.50	0.00	33	3.00	150.00	

### 3.2.3.2. Hoja de ruta

La hoja de ruta es el formato escrito en el que reposa la guía o instrucciones para realizar una preparación, con este formato se realiza la elaboración de un plato con fluidez debido a que en este se encuentran registrados cada paso a seguir. El formato de la hoja de ruta está conformado por:

- Nombre: aquí se identifica la elaboración
- Tipo de plato: se describe el plato preparado si es un *snack*, una entrada, plato fuerte, postre, bebida.
- Ingredientes, gramajes: se describe los ingredientes a utilizar con su respectivo gramaje.
- Ingredientes, técnicas, tiempo y temperatura: se da información precisa y detalla del ingrediente con la técnica que se usará para la preparación, el tiempo de cocción y la temperatura necesaria para la preparación de la receta.
- *Mise en place*: se refiere a la cantidad a utilizar en la preparación, la unidad de medida y el nombre del ingrediente.
- Técnicas de corte: describe los tipos de cortes que se utilizarán en cada ingrediente.
- Preparación: se plasma el procedimiento para realizar la preparación.
- Observaciones: alguna novedad debe ser plasmada en este punto.



**Tabla 25**  
*Hoja de ruta*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia.

**Tabla 26**



Hoja de ruta 1. Tartar de remolacha con mayonesa de perejil y crotones de pan de masa madre

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Tartar de remolacha a baja temperatura con mayonesa de perejil y crotones de pan de masa madre.</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	80	g	Remolacha
	6	g	Pasta de ajo
	3	g	Alcaparras
	10	ml	Aceite de oliva
	30	g	Perejil
	40	g	Huevo
	3	ml	Limón
	4	g	Culantro
	500	ml	Leche
	500	ml	Aceite
	20	g	Pan de masa madre
	15	g	Mashua
	125	ml	Vinagre blanco
	375	ml	Agua
	8	g	Sal
18	g	Azúcar	
500	g	Harina	
80	g	Masa madre	
30	ml	Aceite	
	C/N	Sal	
	C/N	Azúcar	
	C/N	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Remolacha</b>	<i>Brunoise</i> fino		
<b>Alcaparra</b>	<i>Brunoise</i> fino		
<b>Nashua</b>	Laminado		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Remolacha/cocción la vacío a baja temperatura/75°C por 45 min.			
Ajo/confitado y procesado			
Nashua/laminado/encurtido compuesto por 125ml de vinagre y 375ml de agua, azúcar y sal.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Funda de vacío, recipiente, termómetro, tabla, licuadora y horno.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Cortar la remolacha por la mitad, colocarla en la funda de vacío, en un recipiente colocar agua hasta la mitad y llevarla al fuego, controlar la temperatura con un termómetro esta debe estar en 70 a 75°C por 45min. Se le da cocción.			
Realizar la pasta de ajo, cocinando el ajo en leche a baja temperatura hasta que este blando, se confita y se procesa.			
Retirar la piel de la remolacha y cortar en <i>brunoise</i> finos, se mezcla con la pasta de ajo y las alcaparras picadas en <i>brunoise</i> fino, sal y culantro.			
Lavar y secar las hojas de perejil, colocar en la licuadora con el huevo, sal, limón, prender la licuadora y colocar el aceite en forma de hilo hasta obtener la textura y sabor correcto.			
Cortar el pan en cubos y cubrir con 8 ml de mantequilla avellana, en horno precalentado a 190°C, de 10 a 15 minutos. Para obtener los crotones de pan de masa madre.			
Laminar la mashua lo más delgado posible. Se coloca el vinagre, agua, sal y azúcar en un recipiente y se lleva a hervir, colocar la mashua laminada durante el hervor, apagar el fuego y dejar reposar por 20 min. De esta manera se obtiene la mashua encurtida.			
Colocar todos los ingredientes en la amasadora menos el agua ya que esta se coloca dependiendo de la necesidad de la preparación, cuando se tiene la textura adecuada se retira de la amasadora, se realizan dobleces y se deja reposar 10min. Durante 30 min. Luego se lleva al horno precalentado a 210°C de 7 a 10 min. Obteniendo el pan de masa madre.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia



**Tabla 27**

*Hoja de ruta 2. Mayonesa de Perejil*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Mayonesa de perejil</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	30	g	Perejil
	40	g	Huevo
	3	ml	Limón
	5	g	Sal
500	ml	Aceite	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/T			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Perejil/lavado/procesado/emulsión con aceite			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Licuadora,			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Lavar y secar las hojas de perejil, colocar en la licuadora con el huevo, sal, limón, prender la licuadora y colocar el aceite en forma de hilo hasta obtener la textura y sabor correcto.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 28.***Hoja de ruta 3. Pasta de ajo*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <a href="http://www.sudamericano.edu.ec">www.sudamericano.edu.ec</a>	
<b>FICHA TÉCNICA: Pasta de Ajo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	6	g	Ajo
	500	ml	Leche
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/T			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Ajo/confitado/procesado			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Licuadora			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Realizar la pasta de ajo cociendo el ajo en leche a baja temperatura hasta que este blando, confitar y procesar.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia



**Tabla 29.***Hoja de ruta 4. Pan de masa madre*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Pan de masa madre</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	500	g	Harina
	80	g	Masa madre
	30	ml	Aceite
	3	g	Sal
	3	g	Azúcar
	C/N	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Pan de masa madre/dobleces/horno precalentado a 210°C/7 a 10 min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Horno y amasadora			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Colocar todos los ingredientes en la amasadora menos el agua ya que se coloca dependiendo de la necesidad de la masa, cuando ha tenido la textura adecuada se retira de la amasadora, se realiza dobleces por 10 min y se deja reposar durante 30 min. Se coloca en el horno precalentado a 210°C de 7 a 10 min.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 30.**

*Hoja de ruta 5. Crotones de pan de masa madre*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <a href="http://www.sudamericano.edu.ec">www.sudamericano.edu.ec</a>	
<b>FICHA TÉCNICA: Crotones de pan de masa madre</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	8	ml	Mantequilla avellanada
	20	g	Pan de masa madre
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Cubos			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Pan de masa madre/horneado/190°C/10 a 15min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Cortar el pan de masa madre en cubos y cubrir con la mantequilla avellanada en horno precalentado a 190°C de 10 a 15 min.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 31.**

*Hoja de ruta 6. Mashua encurtida*

**FICHA TÉCNICA: Mashua encurtida**

**Tipo de Plato:**

**Entrada 1**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
125	ml	Vinagre blanco
375	ml	Agua
15	g	Mashua
8	g	Sal
18	g	Azúcar

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Mashua Laminado

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Mashua/laminado/hervor/encurtido/20min.

**Equipos y Utensilios:**

Recipiente, estufa

**PREPARACIÓN:**

Laminar la mashua lo más delgado posible. Colocar el vinagre, agua, sal y azúcar en un recipiente, llevar a hervor, colocar la mashua laminda durante el hervor, apagar el fuego y dejar reposar por 20 min.

**Observaciones:**

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 32.**

*Hoja de ruta 7. Tartar de remolacha*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Tartar de remolacha</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	80	g	Remolacha
	6	g	Pasta de ajo
	3	g	Alcaparras
	5	g	Sal
	C/N	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Remolacha</b>	<i>Brunoise</i>		
<b>Alcaparras</b>	<i>Brunoise</i>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Remolacha/Cocción al vacío/baja temperatura/75°C/45 min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Funda de vacío, recipiente, estufa, termómetro, puntilla, tabla.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Lavar la remolacha, realizar un corte por la mitad y colocar en la funda de vacío, en un recipiente colocar agua hasta la mitad, colocar al fuego y con un termómetro controlar la temperatura que tenga entre 70 a 75°C por 45 min. Luego Tras la cocción se retira la cascara con una puntilla y se corta en <i>brunoise</i> fino. Cortar en <i>brunoise</i> las alcaparras, se mezcla con la remolacha, la pasta de ajo y sal.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 33**

*Hoja de ruta 8. Quínoa de colores*

**FICHA TÉCNICA:**

**Tipo de Plato: Fuerte 1**

**Quínoa de colores**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
200	g	Quínoa de colores
5	g	Pasta de ajo
10	g	Sal
6	g	Azúcar
800	ml	Fondo de vegetales
10	g	Mantequilla avellanada
10	ml	Vinagre de manzana
150	ml	Agua
80	ml	Limón
2	g	Lecitina de sajo
100	g	Queso mozzarella
50	g	Hongos de pino
5	ml	Salsa de soja
3	g	Jengibre
	C/N	Ají rocoto

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Sin técnica de corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Quínoa/cocción en medio líquido

Mantequilla avellanada/ cocción a baja temperatura

Limón/Aire

Hongo de pino/Hidratado y sellado.

**Equipos y Utensilios:**

Sartén, estufa, tabla, batería, *bowl* y *mixer*.

**PREPARACIÓN:**

Rehogar a fuego medio la quínoa con mantequilla avellanada, 300 ml de fondo de vegetales, saborizar con sal, pasta de ajo y tallo de culantro, cocer por 15 min, verificar que este bien cocida y suelta con textura cremosa característica de un risotto, rectificar el sabor y colocar el queso mozzarella, mezclar bien.

Usar el vinagre de manzana, el ají recoto, agregar sal y azúcar y rectificar. Obteniendo la vinagreta

Hidratar los hongos de pino mediante acción en medio líquido a baja temperatura.

Colocar en un satén aceite y pasta de ajo, cocer por 2 min. Luego agregar los hongos de pino, condimentar con sal, azúcar, salsa de soja, jengibre y cáscara de limón



Colocar en una olla a fuego bajo la mantequilla hasta obtener la mantequilla avellanada.

Mezclar el zumo de limón en un bowl amplio y se colocar la lecitina de soja, con el *mixer* a 45° de inclinación, se bate a velocidad media por un minuto. Obteniendo aire de limón.

**Observaciones:**

**Tabla 34.**

*Hoja de ruta 9. Vinagreta*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Vinagreta</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	10	ml	Vinagre de manzana
		C/N	Ají rocoto
		C/N	Sal
	C/N	Azúcar	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Vinagreta/mezclar			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Recipiente			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Usar el vinagre de manzana, el ají rocoto y rectificar el sabor con sal y azúcar			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 35.**  
*Hoja de ruta 10. Hongos de pino*

**FICHA TÉCNICA: Hongo de pino**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte 1**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
50	g	Hongos de pino
5	ml	Salsa de soja
3	g	Jengibre
	C/N	Sal
	C/N	azúcar
	C/N	Limón

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

S/C

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Hongos de pino/Hidratación/30 min/temperatura baja.

**Equipos y Utensilios:**

Recipiente, estufa

**PREPARACIÓN:**

Hidratación mediante acción en medio líquido a baja temperatura durante 30 min. Transcurrido el tiempo se procede a condimentar con ralladura de jengibre y cascara de limón, salsa de soja, sal y azúcar, reducir el líquido de cocción hasta obtener una salsa.

**Observaciones:**

Fuente: Elaboración Propia



**Tabla 36.**

Hoja de ruta 11. Aire de limón

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Aire de limón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	150	ml	Zumo de limón
	250	ml	Agua
5	g	Lecitina de soja	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/T			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Limón/mezclar/velocidad media/1 min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<i>Bowl, mixer</i>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Mezclar el zumo de limón en un bowl amplio y luego se agrega la lecitina de soja, con el <i>mixer</i> a 45° ° de inclinación se bate a velocidad media, luego de un minuto se tiene listo el aire de limón.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia



**Tabla 37.**  
*Hoja de ruta 12. Quínoa*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Quínoa</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	g	Quínoa de colores
	10	g	Mantequilla avellanada
	800	ml	Fondo de vegetales
	15	g	Sal
	5	g	Pasta de ajo
	100	g	Queso mozzarella
		Culantro	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Quínoa/cocción en medio líquido			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, recipiente			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Rehogar a fuego medio la quínoa con mantequilla avellanada, agregar el fondo de vegetales, saborizar con sal, pasta de ajo y tallo de culantro, cocer por 15 min, verificar que este bien cocida y suelta, colocar el queso mozzarella hasta obtener la textura cremosa característica de un risotto.			
<b>Observaciones:</b>			



Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 38**

*Hoja de ruta 13. Helado de papaya de monte, salsa de mora, tierra falsa de chocolate, flores comestibles y esponja de vainilla*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Helado de papaya de monte, salsa de mora, tierra falsa de chocolate, flores comestibles y esponja de vainilla	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	600	ml	Leche
	400	g	Crema de leche
	150	g	Azúcar
	200	g	Papayas de monte(sigalón)
	50	g	Chocolate
	25	g	Maltodextrina
	100	g	Mora
	50	g	Azúcar
	200	g	Huevos
	25	g	Harina
50	ml	Esencia de vainilla	
5	g	Flores de pensamiento	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Papaya del monte</b>	Cubos		
<b>Mora</b>	Cuartos		
<b>Chocolate</b>	Troceado		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Papaya de monte/mantecado/20 min/8 y 12°C.			
Mora/reducción/7min/100°C.			
Chocolate/derretido/intervalo de 20g/microondas/100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla, microondas, máquina de helado, globo de mano, sartén			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Mezclar todos los ingredientes sin la papaya de monte, se lleva a calentar sin llegar a hervor, debe derretirse el azúcar. Se retira del fuego y se licua junto con la papaya.			
Colocar en la máquina heladera y se deja preparando el helado.			
Mezclar el chocolate con la maltodextrina y con ayuda de un globo de mano se mezcla energéticamente hasta obtener la consistencia deseada.			
Colocar la mora en un sartén y agregar el azúcar, cocer a fuego lento hasta que reduzca. Cuando se tenga una textura semiespesa se retira del fuego. Obteniendo una salsa.			
<b>Observaciones:</b>			

**Tabla 39.**  
*Hoja de ruta 14. Salsa de mora*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de mora</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	g	Mora
50	g	Azúcar	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Mora</b>	En cuartos		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mora/reducción/7min/100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, sartén			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Colocar la mora en un sartén y se le agrega el azúcar a fuego medio, se deja que reduzca la mora y se haga la salsa, cuando se tenga una textura semiespesa se retira del fuego y se tiene lista la salsa.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 40.**

*Hoja de ruta 15. Tierra falsa de chocolate*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Tierra falsa de chocolate</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	g	Chocolate
	80	g	Maltodextrina
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Chocolate</b>	Troceado		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chocolate/derretido/20 g/microondas/100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Microondas, globo batidor, <i>bowl</i> .			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Mezclar el chocolate con la maltodextrina y se remueve con un globo batidor energéticamente hasta tener la consistencia deseada.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 41.**



*Hoja de ruta 15. Helado de papaya de monte*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Helado de papaya de monte</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	600	ml	Leche
	400	ml	Crema de leche
	150	g	Azúcar
200	g	Papaya de monte (Siglalon)	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Papaya del monte</b>	cubos		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Papaya del monte/mantecado/20min/8°C a 12 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Máquina de helado, estufa, recipiente, licuadora			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Mezclar todo menos la papaya del monte, se lleva a calentar sin que hierva y se derrita el azúcar, se retira y se licua con la papaya. Cuando este tibio se coloca en la máquina heladera y se deja realizando el helado.			
<b>Observaciones:</b>			



Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 42**

*Hoja de ruta 16. Texturas de coliflor*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA: Texturas de coliflor</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	1000	g	Coliflor
	30	g	Harina
	30	g	Mantequilla
	700	ml	Leche
	35	g	Queso parmesano
		C/N	Sal
	40	g	Mantequilla
	10	g	Carbón
	5	g	Menta
	10	g	Limón sutil
10	g	tocte	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Coliflor	S/C.		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Coliflor/hervido/6min /			
Coliflor horneado/horneado/200°C/25min			
Gelatina de coliflor/reducción.			
Crema de coliflor/procesado			
Coliflor y Tocte/blanqueado/rallado/procesado.			
Espuma de coliflor/procesado/cocción /10min/ refrigerar/2horas			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Licuadora, sifón, olla, sartén, colador, refrigerador, estufa, globo de mano, horno.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Crema de coliflor: colocar en una olla abundante agua con un poco de sal, se deja hervir y se procede a colocar los ramilletes de coliflor, dejar cocer durante 6 min. Retirar y colocar en un <i>bowl</i> con hielo para cortar la cocción, se reserva.			
Realizar una salsa <i>mornay</i> , para la cual se realiza una <i>bechamel</i> , realizar la <i>roux</i> , mezclar harina y mantequilla en cantidades iguales, a esta mezcla se agrega leche caliente y sal, se bate con un globo de mano, obteniendo una <i>bechamel</i> sin grumos. A esta salsa se le agrega queso parmesano y se obtiene la salsa <i>mornay</i> .			
Procesar la coliflor previamente cocida con la salsa <i>mornay</i> para obtener la crema de coliflor.			
Coliflor horneada: trocear la coliflor y agregar 2 cucharadas de aceite de carbón y menta, se condimenta con sal y pasta de ajo. Horno precalentado a 200C. Cocción 25 min.			
Gelatina de coliflor: realizar un fondo de vegetales, cocer en el fondo la coliflor, se retira, se procesa con el líquido de cocción y se lleva a reducir, se saboriza con crema de leche, sal, azúcar, para dar un color más se agrega el sumo de remolacha.			
Coliflor y tocte: rallas la coliflor junto con el tocte en un recipiente, colocar ralladura de limón y zumo de limón.			
Espuma de coliflor: licuar la coliflor con crema de leche hasta obtener una mezcla grumosa, esta mezcla se pasa a un sartén para su cocción por 10 min. Luego se pasa por un colador para eliminar grumos, esta mezcla se coloca en un sifón y se deja reposar en el refrigerador por 2 horas con la carga de nitrógeno puesta. Transcurrido este tiempo está listo para utilizar.			
<b>Observaciones:</b>			

**Tabla 43.**  
*Hoja de ruta 17. Coliflor hervida*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS          SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Coliflor hervida</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	1000	g	Coliflor
		C/N	Agua
	C/N	Sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Coliflor</b>	S/C		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Coliflor/hervido/6min /			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, recipiente,			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Colocar en una olla abundante agua con un poco de sal, se deja hervir y se procede a colocar los ramilletes de coliflor, dejar cocer durante 6 min, retirar y colocar en un <i>bowl</i> con hielo para cortar a la cocción, se reserva.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 44.**  
**Hoja de ruta 18. Coliflor horneada**

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Coliflor horneada</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	1000	g	Coliflor
	10	g	Carbón
		C/N	Menta
		C/N	Pasta de ajo
	C/N	Sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Coliflor</b>	Troceado		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Coliflor/horneado/200°C/25min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Horno,			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Trocear la coliflor y agregar 2 cucharadas de aceite de carbón y menta, se condimenta con sal y pasta de ajo. Horno precalentado a 200°C. Cocción 25 min.			
<b>Observaciones:</b>			



Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 45.**  
*Hoja de ruta 19. Gelatina de coliflor*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Gelatina de Coliflor</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	1000	g	Coliflor
			Fondo de vegetales
			Crema de leche
			Sal
			Zumo de remolacha
			Azúcar
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Coliflor</b>	S/C		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Gelatina de coliflor/reducción.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Licuadora.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Realizar un fondo de vegetales, cocer en el fondo la coliflor, se retira, se procesa con el líquido de cocción y se lleva a reducir, se saboriza con crema de leche, sal, azúcar, para dar un color más fuerte se agrega el zumo de remolacha.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 46.**  
 Hoja de ruta 20. Salsa mornay

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS                  SUDAMERICANO</b>		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa mornay</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>			
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>	
	30	g	Harina	
	30	g	Mantequilla	
	700	ml	Leche	
	35	g	Queso parmesano	
	C/N	Sal		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
S/C				
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Salsa Mornay/mezclar				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Globo batidor, recipiente				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
Preparar una salsa <i>bechamel</i> para la cual se debe realizar el <i>roux</i> que es una mezcla de la misma cantidad de harina y mantequilla, a esta mezcla se agrega leche caliente y sal, batiendo con un globo de mano, para obtener una <i>bechamel</i> sin grumos. A la salsa <i>bechamel</i> se le agrega queso parmesano y se obtiene la salsa <i>mornay</i> .				
<b>Observaciones:</b>				

Fuente: Elaboración Propia



**Tabla 47.**  
*Hoja de ruta 21. Crema de coliflor*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Crema de coliflor</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
			Coliflor cocida
		Salsa <i>mornay</i>	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Coliflor/blanqueado/6 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, recipiente, licuadora.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Procesar la coliflor cocido con la salsa <i>mornay</i> , para obtener la crema de coliflor.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia.

**Tabla 48.**

*Hoja de ruta 22. Espuma de coliflor*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Espuma de coliflor</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	150	g	Coliflor
	100	g	Crema de leche
		C/N	Sal
	C/N	Pimienta	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Coliflor</b>	S/C		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Coliflor/Procesado/cocción/sifón/refrigerar /10 min /2horas			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Licuadora, sartén, estufa, colador, sifón, refrigerador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Licuar la coliflor con crema de leche hasta obtener una mezcla grumosa, esta mezcla se pasa a un sartén para su cocción por 10 min, se retira del fuego y se pasa por un colador, se coloca en el sifón y se deja reposar en el refrigerador por 2 horas con la carga de nitrógeno puesta. Transcurrido este tiempo está listo para utilizar.			
<b>Observaciones:</b>			



**Tabla 49.**

*Hoja de ruta 23. Coliflor y tocte*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Coliflor y tocte</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
			Coliflor
	10	g	Tocte
	10	g	Limón sutil
	4	g	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Coliflor</b>	S/C		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Coliflor/blanqueado/rallado/procesado			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Rallo, recipiente.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Rallar la coliflor junto con el tocte en un recipiente, colocar la ralladura de un limón y el zumo de limón.			
<b>Observaciones:</b>			

**Tabla 50**



*Hoja de ruta 24. Hongos del pino*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Hongos del pino</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	150	g	Hongos del pino
	10	g	Arveja tierna
	75	g	Choclo tierno
	50	g	Queso
	25	g	Ají
	50	g	Aguacate
	5	g	Agar-agar
	50	g	Cebada
	5	g	Ajo
	15	g	Sal
	5	ml	Aceite
	50	g	Papa
5	ml	Aceite de color	
1000	ml	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Papa</b>	Cubo		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cocción en estufa/30min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, olla.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Poner a cocinar la cebada con un litro de agua hasta que ablande, cocinar el choclo. Cocinar la arveja con la sal, papa en cubos, se condimenta, cuando esté cocido se baja del fuego y se deja 15 minutos a fuego medio, después se agrega el queso. Los hongos se hidratan en una cocción a baja temperatura con una pizca de sal.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia.



**Tabla 51.**

*Hoja de ruta 25. Esfera de Chocolate*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Postre 2</b>		<b>Esferas de Chocolate</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	450	g	Chocolate negro
	45	g	Cocoa en polvo
	325	g	Azúcar
	1	g	Sal
	50	g	Maicena
	500	ml	Leche de almendra
	115	g	Mantequilla
	5	g	Esencia de vainilla
	80	g	Azúcar moreno
	20	g	Harina de trigo
	50	g	Pepa de sambo
	30	g	Cacao en polvo
	C/N		Agua
	50	g	Capulí sin pepa
2	g	Agar.agar	
10	ml	Aceite frío	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Pepa de sambo/ tostado / triturado/horneado/ 5 min/35min/150°C			
Capulí/reducción/licuado/100°C/5min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, estufa, licuadora o <i>mixer</i> , moldes de silicona, refrigerador, horno, microondas, <i>bowl</i> , globo de mano.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Combinar el polvo de cocoa, el azúcar, la sal y la maicena y mezclar. Agregar poco a poco la leche de almendras, al fuego medio y ayudados de un globo remover constantemente para evitar que se formen grumos hasta que hierva. Reducir el fuego y permitir que el <i>mousse</i> se vaya formando y espesando. Remover del fuego y agregar la mantequilla mezclando uniformemente. Verte un poco de <i>mousse</i> sobres recientes individuales y refrigerar para servir.			
Poner en un <i>bowl</i> la harina, la pizca de sal y los dos tipos de azúcar y se mezcla. Cortar la mantequilla fría de la nevera en dados y se añade al <i>bowl</i> . Se va desmigando los cubos de mantequilla en la mezcla de azúcar, hasta obtener una masa similar a las migas. La pepa de sambo y se agrega a la masa, una vez agregado se hornea por 35 minutos a 180°C.			
Derretir chocolate a baño de maría o en microondas en intervalo de 20 segundos, una vez derretido el chocolate se agrega en el molde y se deja enfriar.			
Colocar el cacao en polvo en el cuenco y agregue un pequeño chorrito de agua, mezcla para comenzar a convertir los ingredientes en una salsa y agregue el agua, en pequeñas cantidades, hasta obtener la textura de salsa deseada.			
Sacar la pulpa del capulí y con un <i>mixer</i> se mezcla con el agar agar, una vez bien incorporado todo, con cuidado se deja caer gotas de la mezcla en el aceite frío formando esferas pequeñas.			
<b>Observaciones:</b>			

**Tabla 52**

Hoja de ruta 26. Mousse de chocolate

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	350	g	Chocolate negro
	45	g	Cocoa en polvo
	22	g	Azúcar blanco
	4	g	Sal
	5	g	Maicena
	50	ml	Leche de almendras
	15	g	Mantequilla
5	ml	Esencia de vainilla	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cocción a baja temperatura/Refrigeración/			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, globo de batir, recipientes de silicona, refrigerador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Combinar el polvo de cocoa, el azúcar, la sal y la maicena y mezclar. Agregar poco a poco la leche de almendras, al fuego medio y ayudados de un globo de batir remover constantemente para evitar que se formen grumos hasta que hierva. Reducir el fuego y permitir que el mousse se vaya formando y espesando. Remover del fuego y agregar la mantequilla mezclando uniformemente. Verter un poco de mousse sobre recipientes individuales y refrigerar para servir.			
<b>Observaciones:</b>			



Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 53.**  
 Hoja de ruta 27. Crumble

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS                  SUDAMERICANO</b>		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA: Crumble</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte 1</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	80	g	Azúcar moreno
	200	g	Harina de trigo
	10	g	Azúcar blanco
	5	g	Pepa de sambo
	3	g	Sal
20	ml	Mantequilla	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Mantequilla	Dados		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Horneado/35min/180°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowl, horno.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Poner en un <i>bowl</i> la harina, la pizca de sal y los dos tipos de azúcar y se mezcla. Cortar la mantequilla fría de la nevera en dados y se añade al <i>bowl</i> . se desmiga los cubos de mantequilla en la mezcla de azúcar, hasta obtener una masa similar a las migas. la pepa de sambo se agrega a la masa, se hornear por 35 minutos a 180 °C			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 54.***Hoja de ruta 28. Esfera de chocolate*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Esfera de chocolate</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	g	Chocolate
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Baño de María/intervalo de 20Seg			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Recipiente, estufa, olla, microondas, molde de silicona.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Derretir chocolate a baño maría o en microondas en intervalos de 20 segundos, una vez derretido el chocolate agregar en el molde y dejar enfriar.			
<b>Observaciones:</b>			



Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 55.**  
*Hoja de ruta 29. Salsa de chocolate*

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de chocolate</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	30	g	Cacao en polvo
	C/N	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Reducción/10min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Estufa, recipiente.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Colocar el cacao en polvo en el recipiente y añadir un pequeño chorrito de agua, mezclar para empezar a convertir los ingredientes en una salsa ir agregando agua en pequeñas cantidades hasta obtener la textura de salsa deseada.			
<b>Observaciones:</b>			

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 56.**  
 Hoja de ruta 30. Esferificación de capulí

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS                  SUDAMERICANO</b>		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b> www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA: Esferificación de Capulí</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre 2</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	g	Capulí
	2	g	Agar agar
10	ml	Aceite frío	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
S/C			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Esferificación /5min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<i>Mixer.</i>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Sacar la pulpa del capulí y con un <i>mixer</i> mezclar con el agar agar una vez bien incorporado todo, con cuidado dejar caer gotas de la mezcla en el aceite frío formado esferas pequeñas.			
<b>Observaciones:</b>			


Fuente: Elaboración

### 3.2.3.3. Hoja de gramaje y costo

Es el formato en el que se lleva el registro y control del peso de la materia prima desde el momento que se adquiere hasta el precio de venta al público. Al tener la hoja de ruta diseñada, se toma de esta la cantidad, unidad de medida, ingredientes y del formato de base de datos se toma el costo de kilo gramos, factor de corrección y proveedor. Se añade el tamaño de la porción obteniendo el costo por plato, costo total de la receta y el precio de venta al público (P.V.P). Este formato está compuesto por:

- Nombre: se identifica la preparación
- Tipo de plato: puede ser entrada, fuerte, postre y bebida
- Gramajes: ingredientes con su gramaje
- Costo Kilo: de la base de datos se toma el costo por kilo gramo.
- Costo receta: se aplica una regla de tres con la cantidad que se utilizara el costo por kilo gramo y el kilo.
- Presentación: de la base de datos se toma la presentación final.
- Gramaje bruto: referido a la cantidad que se debe adquirir o comprar, entonces se multiplica la cantidad y el factor de corrección.
- Factor de corrección: este valor se toma de la base de datos.

**Figura 22**  
*Hoja de gramaje y costo*

								
Cachac:		Brigada 1						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		200			
Costo por Plato:		#DIV/0!		Raciones: 0				
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
0		Peso Total receta			0.00	Costo de receta		
P.V.P. (Precio de venta al Público):								

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 56.**

*Hoja de gramajes. Tartar de remolacha*

 								
<b>Costos:</b>		<b>tartar de remolacha</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>1</b>	<b>Tamaño porción</b>		<b>mediano</b>			
<b>Costo por</b>		<b>3,55</b>	<b>Raciones:</b>		<b>1</b>			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Remolacha	1,2	0,10	unidad	80	1,00
2	6	g	Pasta de ajo	4,60	0,03	botella	6	1
3	3	g	Alcaparras	12,40	0,04	botella vidrio	3	1
4	10	ml	Aceite de oliva	12,60	0,13	botella vidrio	10	1
5	30	g	Perejil	2,70	0,08	atado	30	1
6	40	g	Huevo	2,50	0,10	pesado	40	1,00
7	3	g	Limon	0,12	0,00	pesado	3	1
8	4	g	Culantro	8,30	0,03	atado	4	1
	500	ml	Leche	0,97	0,49	pesado	500	1
	500	ml	Aceite girasol	3,38	1,69	botella	500	1
	20	g	Pan de masa madre	5,00	0,10	entero	20	1
	15	g	Mashua	3,25	0,05	pesado	15	1
9	125	ml	Vinagre blanco	2,80	0,35	botella	125	1
10	375	ml	Agua	1,00	0,38	botella	375	1
11	15	g	Sal	2,00	0,03	pesado	15	1
12	20	g	Azúcar	0,89	0,02	pesado	20	1
	<b>1746</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>3,55</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>3,55</b>				

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 57.**


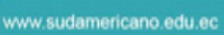
*Hoja de gramajes. Cazuela vegetariana*

 									
<b>Costos:</b>		<b>cazuela vegetariana</b>							
<b>Chef:</b>									
<b>Tipo de Plato:</b>		0		<b>Tamaño porción</b>		mediano			
<b>Costo por</b>		4,13		<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	250	g	Choclo	3,12	0,78	funda	250	1,00	
2	20	g	Sofrito	3,00	0,06		20	1	
3	400	ml	Fondo de vegetales	3,30	1,32	empacado	400	1	
4	200	g	Leche	0,89	0,18	empacado	200	1	
5	15	g	Sal	2,00	0,03	pesado	15	1	
6	60	g	Pasta de mani	9,00	0,54	pesado	60	1,00	
	5	g	Pasta de ajo	4,60	0,02	pesado	5	1,00	
	20	ml	Achote	2,00	0,04	botella	20	1,00	
	20	g	Esparragos	3,75	0,08	atado	20	1,00	
	60	g	Ají rocoto	4,00	0,24	pesado	60	1,00	
	20	g	Cebolla	9,00	0,18	funda	20	1,00	
7	20	g	Pimiento	2,00	0,04	funda	20	1	
8	8	g	Sal	2,00	0,02	pesado	8	1	
9	5	g	Azúcar	0,89	0,00	pesado	5	1	
10	150	g	Ají rocoto	4,00	0,60	pesado	150	1	
11	2	g	Alginato	3,75	0,01	empacado al vacío	2	1	
12	2	g	cloruro de calcio	4,50	0,01	empacado al vacío	2	1	
	<b>1257</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>4,13</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>4,13</b>					

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 58.**

*Hoja de gramajes. Textura de coliflor*

 								
<b>Costos:</b>		<b>texturas de coliflor</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		0		<b>Tamaño porción</b>		mediano		
<b>Costo por</b>		5,96		<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1000	g	Coliflor	4,40	4,40	unidad	1000	1,00
2	30	g	Harina	2,00	0,06	pesado	30	1
3	30	g	Mantequilla	9,00	0,27	pesado	30	1
4	700	ml	Leche	0,97	0,68	pesado	700	1
5	35	g	Queso pamesano	9,40	0,33	empacado al vacio	35	1
6	40	g	Sal	2,00	0,08	pesado	40	1,00
7	10	g	Mantequilla	9,00	0,09	pesado	10	1
8	5	g	Carbon	2,18	0,01	funda	5	1
9	5	g	Menta	7,81	0,04	atado	5	1
10	10	g	Limon	0,12	0,00	pesado	10	1
11	20	g	sal	2,00	0,04	pesado	20	1
12					0,00		0	1
	1885	<b>Peso Total receta</b>			5,96	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				5,96				

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 59.**


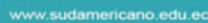
*Hoja de gramajes quinoto de colores*

 									
<b>Costos:</b>		<b>quinoto de colores.</b>							
<b>Chef:</b>									
<b>Tipo de Plato:</b>		0		<b>Tamaño porción</b>		mediano			
<b>Costo por</b>		5,45		<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	g	Quinoa	5,00	1,00	pesado	200	1,00	
2	5	g	Pasta de ajo	4,60	0,02	botella	5	1	
3	15	g	Sal	2,00	0,03	pesado	15	1	
4	6	g	Azúcar	0,89	0,01	pesado	6	1	
5	800	ml	Fondo de vegetales	3,30	2,64	botella	800	1	
6	10	g	Mantequilla avellanada	9,00	0,09	pesado	10	1,00	
7	10	g	vinagre de manzana	5,80	0,06	botella	10	1	
8	150	ml	Agua	1,00	0,15	botella	150	1	
9	80	ml	Limon	0,12	0,01	pesado	80	1	
	2	g	Lecitina de soja	5,00	0,01	empacado al vacio	2	1	
	100	g	Queso mozzarella	6,28	0,63	pesado	100	1	
	50	g	Hongos de pino	15,80	0,79	pesado	50	1	
10	5	ml	Salsa de soja	3,58	0,02	botella	5	1	
11	3	g	Jengibre	1,00	0,00	pesado	3	1	
12					0,00		0	1	
		<b>1436</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>5,45</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>5,45</b>							

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 60.**



*Hoja de Gramaje. Helado de papaya del monte*

 									
<b>Costos:</b>		<b>helado de papaya del monte</b>							
<b>Chef:</b>		Edisson Pacheco, Luis Tenezaca							
<b>Tipo de Plato:</b>		postre	<b>Tamaño porción</b>		120				
<b>Costo por Plato:</b>		0,89	<b>Raciones:</b>		5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	600	ml	Leche líquida	0,97	0,58	Funda Nutri	900	1,50	
2	400	ml	Crema de leche	4,4	1,76	Funda Nutri	500	1,25	
3	100	g	mora	2,86	0,29	pesado	100	1	
4	200	g	papaya del monte	1,09	0,22	unidad	200	1	
5	50	g	Chocolate	7,15	0,36	empaquetado	50	1	
6	200	g	Azucar	0,89	0,18	pesada	210	1,05	
7	25	g	harina de trigo	2	0,05	pesado	25	1	
8	25	g	maltodextrina	2,6	0,07	empaquetado	25	1	
9	50	g	huevos	2,5	0,13	unidad	50	1	
10	50	g	esencia de vainilla	1,46	0,07	botella	50	1	
11	5	g	flores de pen	150	0,75	atado	5	1	
		1705	<b>Peso Total receta</b>		4,44	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				2,67					

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 61.**

*Hoja de gramaje. Esfera de chocolate*

 								
<b>Costos:</b>	esfera de chocolate							
<b>Chef:</b>	Edisson Pacheco, Luis Tenezaca							
<b>Tipo de Plato:</b>	postre	<b>Tamaño porción</b>	120					
<b>Costo por Plato:</b>	1.47	<b>Raciones:</b>	5					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	leche	0.97	0.15	funda nutri	150	1.00
2	150	g	crema de leche	4.40	0.66	funda nutri	150	1.00
3	69	g	yema de huevo	2.50	0.17	unidad	69	1.00
4	150	ml	azucar	0.89	0.13	pesado	150	1.00
5	350	g	chocolate	7.15	2.50	empaquetado	350	1.00
6	6	g	gelatina sin sabor	24.89	0.15	empaquetado	6	1.00
7	20	ml	agua	0.50	0.01	botella	20	1.00
8	400	ml	crema de leche	4.40	2.00	funda nutri	400	1.00
9	10	g	sal	2.00	0.02	pesado	10	1.00
10	50	g	maicena	2.07	0.10	empaquetado	50	1.00
11	50	g	pepa se zambo	8.81	0.44	pesado	50	1.00
12	50	g	capuli	4.40	0.22	pesado	50	1.00
13	250	g	toamte de arbol	1.50	0.38	funda nutri	250	1.00
	5	g	agar-agar	80.35	0.40	funda	5	1.00
14	10	g	zumo de limon	2.00	0.02	al granel	10	1.00
	<b>1720</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>7.35</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>4.41</b>				

Fuente: Elaboración Propia

### 3.2.4. Fijación de precio de venta al público sugerido

En el momento de querer obtener el mejor precio en el mercado, es importante tener en cuenta los factores que forman parte del mismo, como son, la oferta, la demanda las diferentes políticas de precios del mercado de la competencia entre otros. Es por ello, que se tienen diversos procedimientos para determinar el precio, como los siguientes:

- Precio a partir de los márgenes, este procedimiento toma en consideración los incrementos o decrementos porcentuales del costo total, es decir, no toma en consideración los precios de la competencia, la demanda para el momento en el mercado, el precio valorado por el cliente y el precio percibido.
- Precio objetivo, en este caso toma en consideración el punto de equilibrio económico, es decir, considera los costos y determina la cantidad de producción vendida a un valor determinado el cual cubra los costos fijos y costos variables de la producción. Aquí no se tiene ni ganancia ni pérdida, el caso es que la utilidad es cero.
- Precio basado en la demanda, este procedimiento estudia la curva de demanda o expresado de otra manera, realiza un estudio de los clientes. Este método toma en consideración el valor que los clientes desean pagar por el bien o servicio que están demandando.
- Precio basado en la competencia, este método realiza un estudio de mercado de la competencia, a partir de los resultados de este estudio da un valor al producto ofertado basado en los precios que tiene la competencia.
- Basado en el valor, en este procedimiento la empresa asigna el valor máximo de un producto por el cual el cliente está dispuesto a pagar. Partiendo de que el valor es el segmento entre los beneficios que el cliente percibe junto con el sacrificio que representa para el obtener el producto.

#### **3.2.4.1. Estructura del precio de venta al público (P.V.P)**

Toda empresa de bienes y servicios debe tener un cálculo preciso de su producto, de esta manera obtiene utilidad beneficiosa y mantiene su clientela en el mercado. Es así, que para obtener el precio de venta al público sugerido es imprescindible hacer uso de la siguiente fórmula:

## Fórmula 2

*Precio de venta sugerido*

$$PV = Ct + Mu$$

Donde:

PV= precio de venta (precio final de venta al público)

Ct= costo total. Es  $\sum Costos\ fijos + costos\ variable$





Mu= margen de utilidad. Es la utilidad o ganancia que se quiere recibir por la venta del producto.

### 3.2.4.2. Principales materias primas utilizadas

La investigación presente utiliza materia prima procedente de la zona de Cuenca y se encuentra descrita en la tabla siguiente.

**Tabla 57**

*Principales materias primas utilizadas*

PRINCIPAL MATERIA PRIMA UTILIZADA PROVENIENTE D ELA ZONA		
Ingrediente	Descripción	Imagen
Remolacha	Beta vulgaris, es una raíz, con pulpa densa y succulenta con sabor dulce. Es fuente de ácido fólico, vitamina C, potasio, yodo, vitamina B1, B2, B3, y B6, hierro y fósforo. Es anticancerígeno, controla la tensión arterial, evita ataques de asma, entre otros beneficios que aporta esta raíz de color rojo (Cuerpo Mente, 2021).	 Fuente: (Hartog, S/F).
Quínoa	Es un cereal integral que aporta proteína y fibra, no contiene gluten y es excelente para personas diabéticas (Semana, 2021).	 Fuente: (Semana, 2021).
Choclo	Es un carbohidrato rico en fibra, es recomendable para diabéticos, evita el cáncer de colon, es rico en vitaminas A, B y E y omega 6 (El Universo, 2019).	 Fuente: (El Universo, 2019).
Mashua	Tubérculo, de sabor dulce, este carbohidrato contiene proteínas, fósforo, hierro, calcio y antocianina la cual es anticancerígena (Romero, 2020).	

---

Fuente: (Romero, 2020).

Hongo de Pino

Vegetal, rico en vitaminas y proteínas. Combate el cáncer, estimula el sistema inmunológico, tiene vitaminas B y D, y tiene propiedades antiinflamatorias (Ecoo Esfera, 2022).



Fuente: (Ecoo Esfera, 2022).

Hongo Ostra

Vegetal, prebiótico por naturaleza, aporta beneficios antivirales, antiinflamatorios y antibacteriano (Webconsultas, 2020).



Fuente: (Webconsultas, 2020).

Siglalon

Fruta, dulce y rica en agua, carbohidratos y vitaminas (Cedeño & López, 2018).



Fuente: (Frutas Tropicales, 2020)

Chocolate

Se origina de la semilla del cacao, posee grandes beneficios para la salud como reducir el estrés, posee antioxidantes, reduce el colesterol, tiene funciones cognitivas, da a su consumidor energías y proteínas (Nordqvist, 2021).



Fuente: (Agroecuador, 2016).

Tomate de Árbol

Esta fruta de varios colores, los rojos son más ácidos y los amarillos y naranja son más dulces. Contienen hierro y vitaminas (Valdizan, 2019).



Fuente: (Orellana, 2012).

Mora

Su sabor cítrico y color fuerte. Esta fruta es rica en vitaminas, fibra, es antioxidante, previene enfermedades degenerantes y cardiovasculares (Semana, 2021)



Fuente: (Semana, 2021).



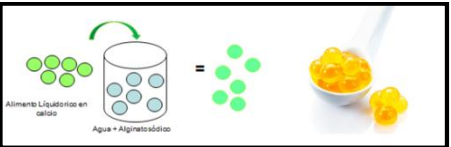


---

Fuente: Elaboración Propia

### 3.2.4.5. Técnicas y métodos gastronómicos aplicados

#### Tabla 58

*Técnicas y métodos gastronómicos aplicados*

Técnica	Descripción	Imagen
Cocción al vacío y baja temperatura.	Se coloca los alimentos en una bolsa sellada herméticamente sin aire dentro de ella. Luego se procede a cocinar lentamente los alimentos de manera tradicional o con utensilios específicamente para esta técnica. De esta manera se ayuda a conservar todos sus vitaminas y características organolépticas (Gottau, 2017).	 <p>Fuente: (Gottau, 2017).</p>
Espuma y aire	Emulsión que se produce entre un gas y un líquido, utilizando un sifón.	 <p>Fuente: (Simon, 2015).</p>
Esferificación inversa	Se disuelve gluconolactato calcio en el líquido que se desea esferificar y se dosifica en un baño de alginato, el tiempo que este la esfera en el alginato determinará el grosor de la capa exterior gelatinizada.	 <p>Fuente: (Cosío, 2022).</p>
Al Horno	Se refiere a cocinar con aire caliente, variando la temperatura dependiendo de la preparación.	 <p>Fuente: (Alibaba, 2022).</p>
Cocción en estufa	Es el incremento de la temperatura de los alimentos y se puede obtener aplicando diversas técnicas (Reyes, 2022).	 <p>Fuente: (Reyes, 2022).</p>

Fuente: Elaboración Propia

## **CAPÍTULO IV**

### **4.1. Análisis e interpretación de información**

La investigación presente tenía como problemática la inquietud de si era posible incluir dos menús vegetarianos de tres tiempos en la carta del restaurante “Molino del Puente” aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca.

Luego de realizar la investigación documental se encontró que existen antecedentes de diversos restaurantes turísticos que varían sus menús, incluyendo platos vegetarianos, como también las técnicas culinarias vanguardistas son utilizadas en la cocina vegetariana obteniendo excelentes resultados, notándose en la satisfacción del

cliente. Teniendo claro que sí es posible fusionar la cocina vegetariana con la cocina vanguardista. Solo es necesario manejar los productos locales y la creatividad para crear platos novedosos y únicos para una clientela vegetariana o no, debido a que se presentan clientes que no son vegetarianos, pero desean conocer y degustar este tipo de cocina.

Por lo antes expuesto documentalmente, la cocina vegetariana tiene una gran oportunidad de crecer utilizando técnicas vanguardistas y más aún el restaurante “El Molino del Puente” tiene la opción de fusionar estas dos vertientes con el objetivo de presentar una carta con diversidad de platos, para diferentes gustos y exigencias. Aprovechando que la zona de Cuenca cuenta con una gran variedad de productos que se pueden utilizar para crear un menú vegetariano como los que se usaron para realizar esta investigación.

#### ***4.1.3. Análisis e interpretación de la entrevista***

Es importante señalar que los resultados de la entrevista realizada al gerente del restaurante “El Molino del Puente” arrojó como resultado, que siempre se presentan clientes que solicitan platos vegetarianos. El restaurante tiene la necesidad de incluir platos vegetarianos en su carta, se podría comenzar con dos menús vegetarianos. Cuando se le preguntó si le gustaba la comida vegetariana se inclinó a favor de esta. Inclusive respondió afirmativamente a la acogida por parte de la clientela de menús vegetarianos. Anudando a esto, se logró conocer que el restaurante “El Molino del Puente” no aplica técnicas vanguardistas (Ver anexo 1).

#### ***4.1.4. Análisis e interpretación de la encuesta cliente***

Una vez aplicada la encuesta de 7 preguntas cerradas a una muestra de 38 clientes se obtuvieron los siguientes resultados.

**Tabla 59.**  
*Rango de edad*

Edad	Encuestados
18-29	6
30-50	25
50 o más	7
Total	38

Fuente: Elaboración propia

### Gráfico 1

*Rango de edad*



Fuente: Elaboración Propia

Este resultado arroja que el target al cual va dirigida la propuesta de los menús vegetarianos vanguardistas son clientes con un rango de edad entre 30 a 50 años. Debido a que son los que frecuentan el restaurante.

### Tabla 60

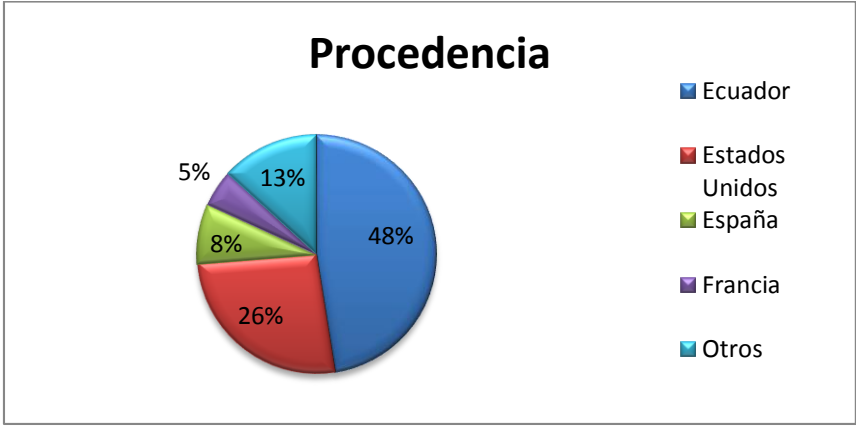
*Procedencia*

País	Encuestados
Ecuador	18
Estados Unidos	10
España	3

Francia	2
Otros	5
<b>Total</b>	<b>38</b>

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 2**  
*Procedencia*



Fuente: Elaboración Propia

En cuanto a la procedencia de los clientes, se obtuvo que del 100% el 48% son comensales del Ecuador lo cual indica que la propuesta está dirigida a una clientela del país que valora los productos autóctonos de la zona de Cuenca. Luego se incluyen los clientes provenientes de Estados Unidos ya que abarcan el 26% de la clientela del restaurante, seguidamente se tienen los que visitan el restaurante de otras partes del mundo con un 13%.

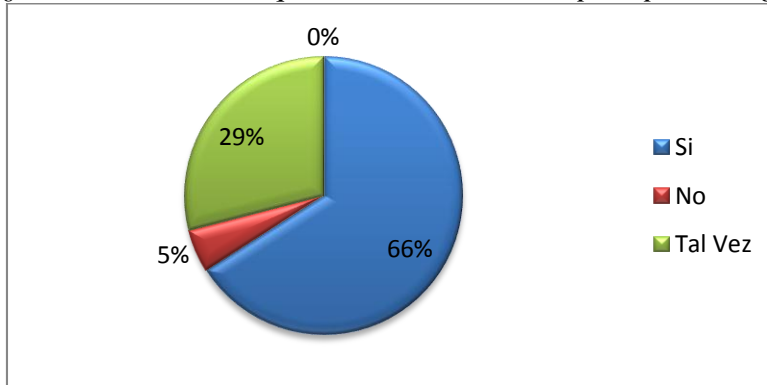
**Tabla 61**  
*¿Estaría de acuerdo que el restaurante incorpore platos vegetarianos?*  
**Encuestados**

Si	25
No	2
Tal vez	11
Total	38

Fuente: Elaboración Propia

### Gráfico 3

¿Estaría de acuerdo que el restaurante incorpore platos vegetarianos?



Fuente: Elaboración Propia

La pregunta 3 indica que el 66 % de los clientes desean que incorporen platos vegetarianos en la carta del restaurante, el 29% no tienen seguridad y un 5% no están de acuerdo con esta propuesta. En definitiva, sí es viable la incorporación de platos vegetarianos a la carta del restaurante.

### Tabla 62

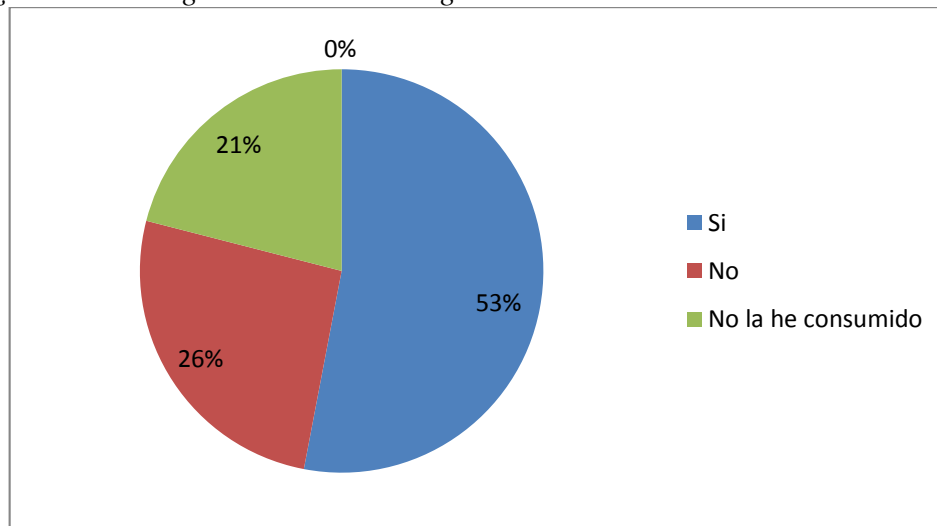
¿La comida vegetariana es de su agrado?

	Encuestados
SI	20
No	10
No la he consumido	8
Total	38

Fuente: Elaboración Propia

### Gráfico 4

¿La comida vegetariana es de su agrado?



Fuente: Elaboración Propia

Esta interrogante dio como resultado que el 53% de los clientes les agrada la comida vegetariana y un 21% no sienten inclinación por está. Quedando un 26% de clientes que nunca han probado un plato vegetariano los cuales podrían ser próximos comensales al probar el menú propuestos para el restaurante. En conclusión la propuesta es viable debido a que la comida vegetariana es del agrado de gran parte de la clientela del restaurante “El Molino del Puento”.

**Tabla 63.**

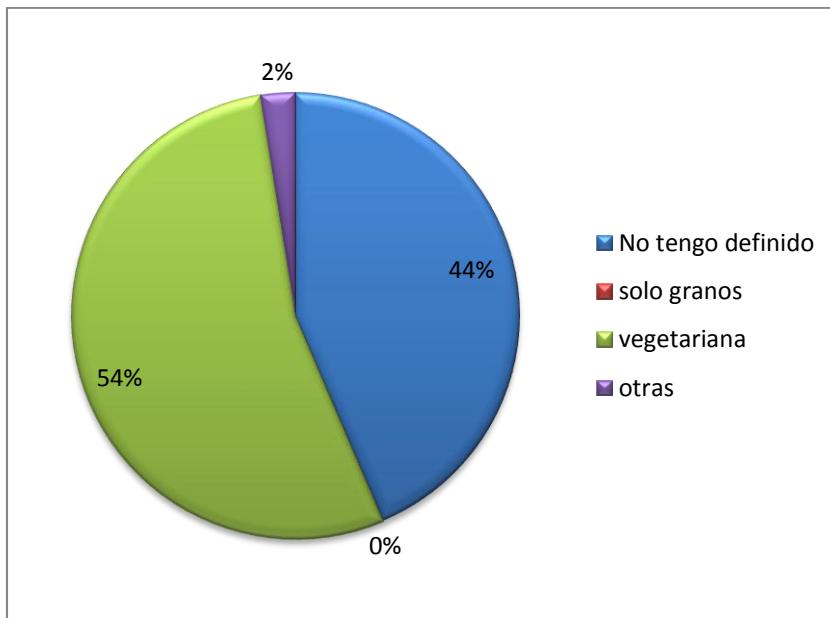
*¿Qué tipo de alimentación tiene?*

Tipo de alimentación	Encuestados
No tengo definido	8
Solo granos	0
Vegetariana	10
Otras	20
total	38

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 5**

*¿Qué tipo de alimentación tiene?*



Fuente: Elaboración Propia

El 54% de los encuestados tienen una alimentación vegetariana lo cual es satisfactorio para la propuesta de los menús vegetarianos con técnicas vanguardista a ser incluidos en la carta del restaurante. Un 44% de los clientes no tiene una alimentación definida, lo cual es favorable ya que pueden formar parte de los clientes que se inclinan por el vegetarianismo con la inquietud de probar algo novedoso.

**Tabla 64**

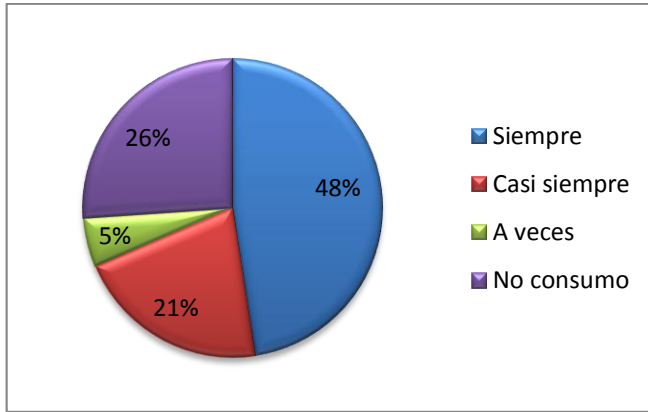
*¿Con que frecuencia ingiere platos vegetarianos?*

Frecuencia	Encuestados
Siempre	18
Casi siempre	8
A veces	2
No consumo	10
Total	38

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 6**

*¿Con que frecuencia ingiere platos vegetarianos?*



Fuente: Elaboración Propia

El 48% del 100% de los clientes dice consumir comida vegetariana continuamente y un 21% lo hace casi siempre, lo que hace viable la propuesta de incluir platos vegetarianos en la carta del restaurante. Y asegura que serán demandados por los visitantes del lugar debido a su inclinación a este tipo de cocina.

**Tabla 65**

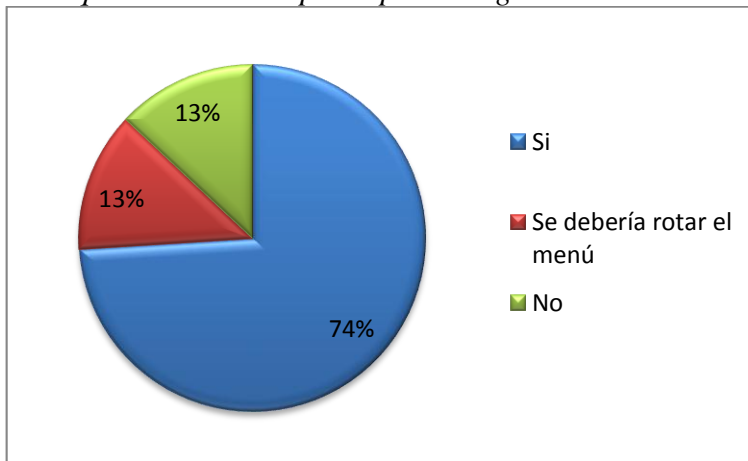
*¿Cree que se debe incorporar platos vegetarianos en un restaurante turístico?*

	Encuestados
Si	28
Se debería rotar el menú	5
No	5
Total	38

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 7**

*¿Cree que se debe incorporar platos vegetarianos en un restaurante turístico?*



Fuente: Elaboración Propia

Del 100% de los encuestados el 74% respondieron a favor de incorporar al menú del restaurante platos vegetarianos, lo que hace viable la propuesta planteada en esta investigación. Solo el 13% respondió desfavorablemente a la propuesta y el 13% opinan que es necesario tener una rotación continua de los menú que oferta el restaurante. En este caso en particular incluyendo los menús vegetarianos con técnicas vanguardistas y utilizando productos de la zona de Cuenca.

**Tabla 66**

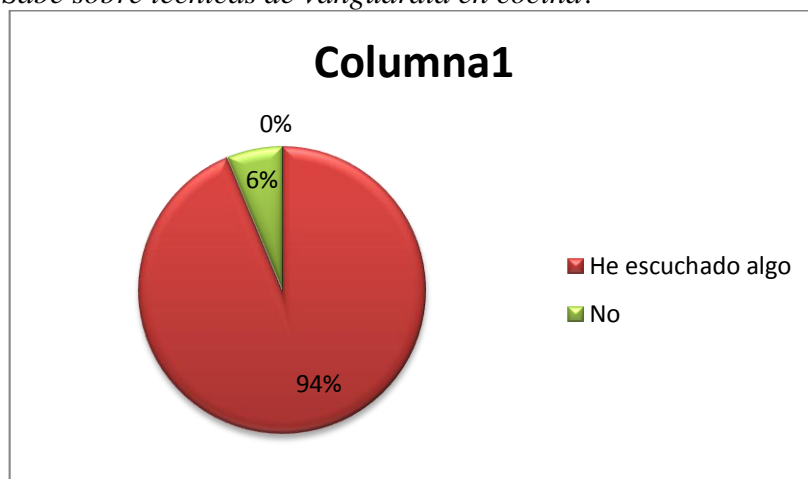
*¿Sabe sobre técnicas de vanguardia en cocina?*

	Encuestados
Si	0
He escuchado algo	8
No	30
Total	38

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 8**

*¿Sabe sobre técnicas de vanguardia en cocina?*



Fuente: Elaboración Propia

Los clientes del restaurante “El Molino del Puente” aseguran en un 94% que no conocen las técnicas vanguardistas en cocina, el 6% dicen han escuchado sobre el tema y ninguno de los encuestados sabe sobre el tema. Lo cual presenta para la propuesta planteada dos vertientes, una sería la aceptación por lo novedoso la oferta de los menús

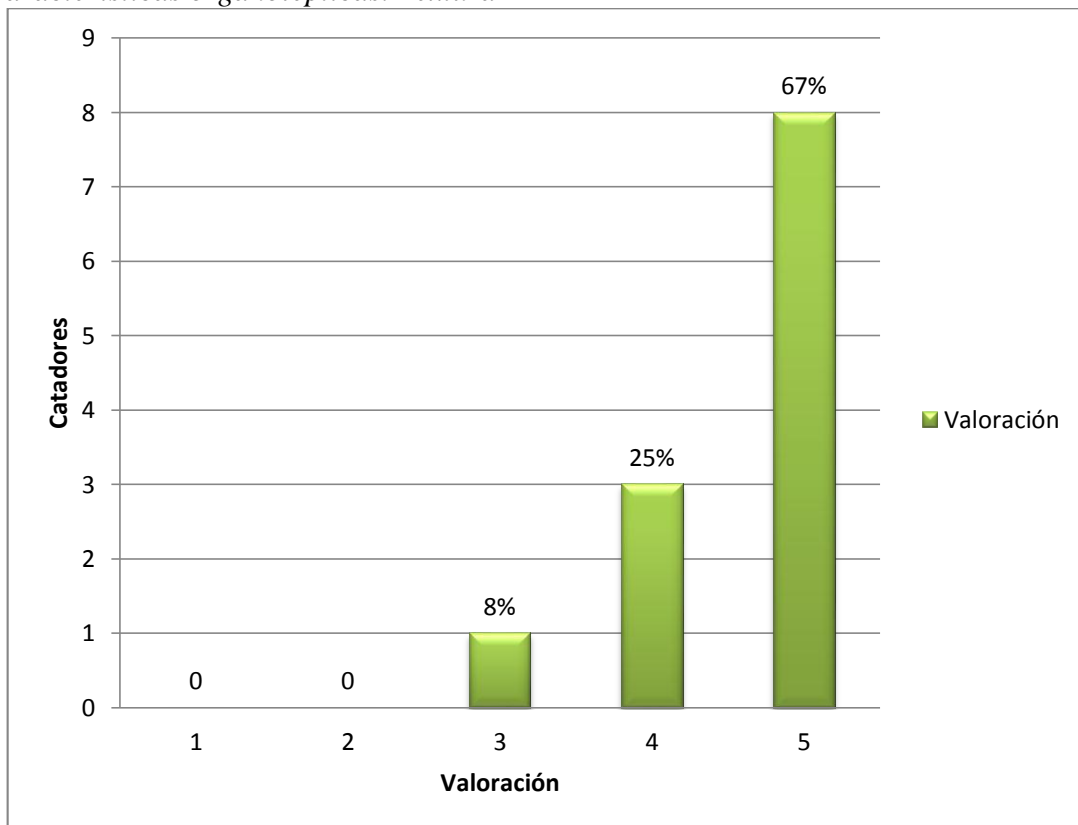
vegetarianos aplicando técnicas vanguardista o la no aceptación del mismo debido a no conocer este tipo de práctica culinaria.

#### 4.1.5. *Análisis e interpretación de encuesta catadores*

Se prepararon los dos menús vegetarianos con técnicas de vanguardia, los cuales fueron catados por 12 personas las cuales realizaron su valoración a través de una encuesta de preguntas cerrada, donde se evaluó la aceptación de los dos menús vegetarianos con técnicas vanguardistas y utilizando productos de la zona de Cuenca (Ver anexo 2).

#### **Gráfico 9**

*Características organolépticas. Textura*



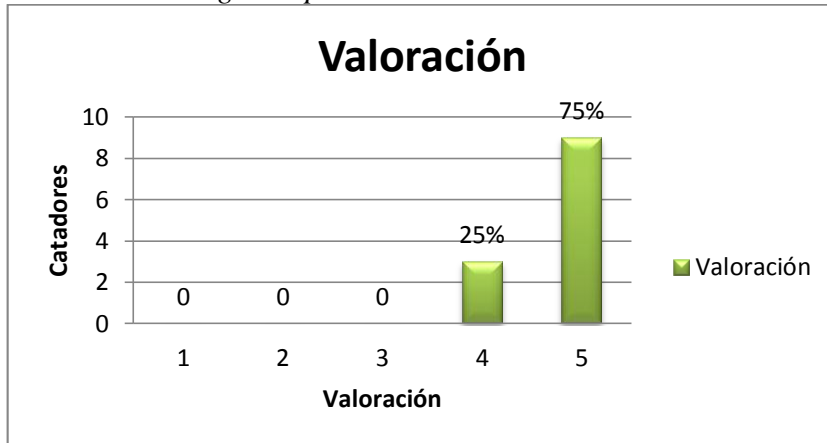
Fuente: Elaboración Propia

De un total de 12 catadores, 8 valoraron los menús como excelentes dándole una puntuación de 5, 3 catadores opinaron que los menús eran buenos evaluándolo en 4 y 1 opinó que no eran tan buenos. 1 catador recomendó mejorar la textura. Por lo tanto en

cuanto a la textura de los platos presentados la valoración es excelente con un 67% de aceptación por los catadores.

### Gráfico 10

*Características organolépticas. Sabor*

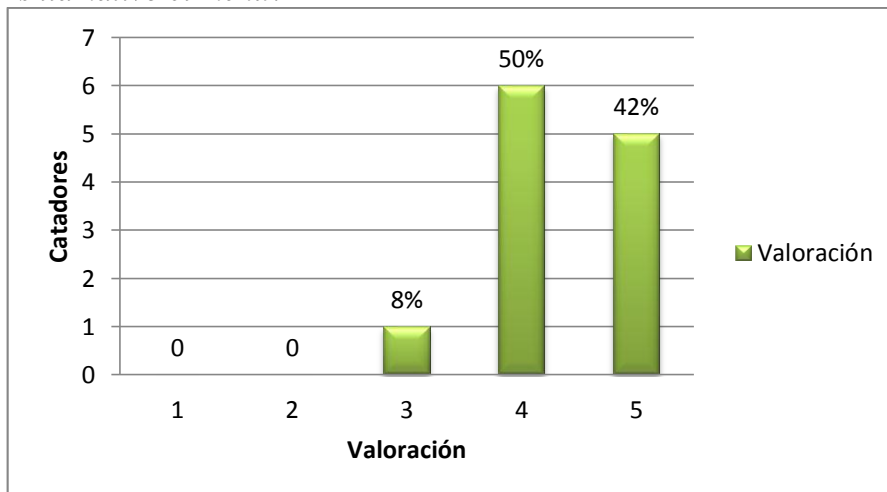


Fuente: Elaboración Propia

En cuanto al sabor los catadores valoraron los platos presentados como excelentes, 9 de 12 catadores evaluaron con una puntuación de 5 al sabor de las presentaciones, 3 le dieron una puntuación de 4. Por lo tanto con un 75% el sabor de los menús vegetarianos es excelente. Se debe hacer referencia que en esta pregunta de la valoración los catadores recomendaron bajar la sal a las preparaciones.

### Gráfico 11

*¿Es llamativo el menú?*

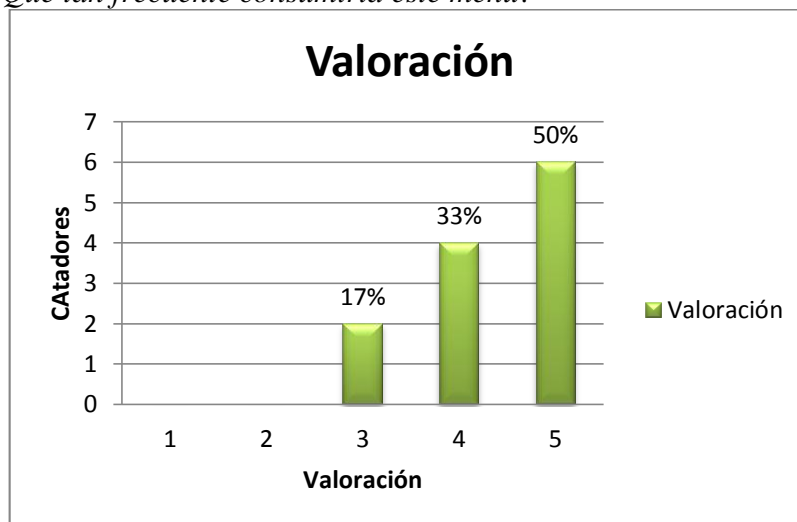


Fuente: Elaboración Propia

En cuanto a si son llamativos los menús 6 catadores de 12 lo valoraron como llamativo, 5 lo calificaron de muy llamativo y 1 catador lo valora como poco llamativo. 1 catador hizo la recomendación de mejorar la presentación de los platos. En este caso el 50% de los catadores se inclinaron por valorar los menús vegetarianos con técnicas vanguardistas y utilizando productos de la zona como llamativo.

### Gráfico 12

*¿Qué tan frecuente consumiría este menú?*



Fuente: Elaboración Propia

El gráfico 12, describe que 6 de 12 catadores dicen que consumirían estos menús frecuentemente dándole una ponderación de 5 como máximo y 4 de los catadores con una ponderación de 4 dicen que con menor frecuencia consumirían estos menús y 2 catadores lo harían en menor grado. Con un 50% de aceptación los menús serían consumidos con frecuencia.

En resumen, se pueden incluir dos menús vegetarianos de tres tiempos en la carta del restaurante “Molino del Puente” aplicando técnicas de vanguardia en productos aledaños a la zona de Cuenca. El sitio en estudio refiere la necesidad de tener diversidad de platos que ofertar a su clientela y es imprescindible incluir comida vegetariana, debido a que en el presente no se oferta y la demanda así lo requiere. Como también el innovar con la fusión entre cocina vegetariana y vanguardista son una dupla interesante para

incluir en la oferta del restaurante ya que, clientela nacionales como internacional se inclina por la comida vegetariana y en su gran mayoría los clientes del restaurante “El Molino del Puente” son vegetarianos o consumen frecuentemente este tipo de preparaciones.

La propuesta de crear dos menús vegetarianos con técnicas vanguardistas para ser incluidos en la carta del restaurante “El Molino del Puente” es factible en un gran porcentaje. Según lo arrojado en las encuestas aplicada a los clientes y la aceptación de los menús por parte de los catadores.

### **Cronograma de Gantt**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.																			
actividades	inicio	fin	duración	Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero			
				S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
inscripción	08/11/2021	12/11/2021	1 semana	■															
introducción de trabajo de titulación.	10/11/2021	16/11/2021	5 días		■	■													
recolección de información en el campo de estudio	21/11/2021	11/12/2021	3 semanas				■	■	■										
desarrollo de anteproyecto	12/12/2021	16/12/2021	4 días					■	■	■	■								
entrega de anteproyecto	16/12/2021	17/12/2021	2 días					■	■										
aprobación de anteproyecto	18/12/2021	20/12/2021	2 días						■	■									
desarrollo de la problemática	22/12/2021	27/12/2021	5 días						■	■	■	■	■						
justificación	27/12/2021	01/01/2022	5 días						■	■	■	■	■						
objetivos general y específicos	01/01/2022	05/01/2022	5 días							■	■	■	■	■					
realización del marco referencial	01/01/2022	07/01/2022	una semana								■	■	■	■	■				
realización del marco teórico	07/01/2022	15/01/2022	una semana									■	■	■	■	■			
metodología de investigación	16/01/2022	20/01/2022	4 días										■	■	■	■			
realización de pruebas del menú	16/01/2022	22/01/2022	una semana											■	■	■	■		
validación del menú por el tutor y campo de acción	01/02/2022	07/02/2022	una semana												■	■	■		
tabulación de los resultados	08/02/2022	12/02/2022	4 días													■	■		
realización de fichas de gramages	15/02/2022	27/02/2022	dos semanas														■		
realización de conclusiones	28/02/2022	01/03/2022	dos días														■		
entrega de proyecto	02/03/2022	04/03/2022	3 días														■		

## CONCLUSIÓN

La investigación presente llegó a la conclusión de que es viable incluir dos menús vegetarianos con técnicas vanguardistas en productos de la zona de Cuenca. Debido a que el restaurante no oferta este tipo de preparaciones y el área administrativa refiere que con frecuencia son solicitados estos tipos de platos, por otro lado, el restaurante cuenta con el equipo humano capacitado para crear este tipo de elaboraciones.

En suma, a lo anterior, los clientes del restaurante en su mayoría son del Ecuador y en un alto porcentaje demanda comida vegetariana, bien sea porque practican esta tendencia o porque sus dietas son variadas y disfrutan el degustar diferentes preparaciones. En su mayoría los clientes del restaurante “El Molino del Puente” demandan comida vegetariana, haciendo hincapié en que la carta de un restaurante turístico debe tener variabilidad de platos para todos los gustos. Como también, es importante la promoción y divulgación de los productos aledaños de la zona a través del arte culinario.

Los menús vegetarianos presentados fueron aceptados como excelentes por los catadores los cuales solo realizaron la observación de disminuir la sal y mejorar textura y presentación lo cual se logra a medida que se practica la técnica. En resumen valoraron las presentaciones como excelentes y dieron su visto bueno para que sean incluidos en la carta del restaurante.

## **RECOMENDACIONES**

En primer lugar, es aconsejable realizar capacitaciones en el arte culinario dirigidas al personal del restaurante con el fin de que estén actualizados y a la par con la evolución de la cocina y sus novedosas técnicas. De esta manera el recinto contará con personal humano calificado para desarrollar cualquier tipo de preparación y a su vez

ampliaría la oferta culinaria del restaurante, y de esta manera también se incrementara la plaza de comensales lo cual será beneficioso para el lugar.

Es recomendable, actualizar la carta del restaurante con el fin de ofertar variabilidad de platos para satisfacción de los clientes y mejoras en las finanzas del recinto. En este caso en particular, se sugiere hacer hincapié en la oferta de platos vegetarianos que son los más demandados, debido que el mayor target está dirigido a comensales ecuatorianos, por lo tanto, sería una gran oportunidad tomar en consideración la gran cantidad de productos que se encuentran en la zona de estudio y de esta manera se estaría fortaleciendo el arte culinario ecuatoriano fusionado con la cocina vanguardista y la vegetariana. Obteniendo una novedosa oferta culinaria.

Sería viable, realizar eventos de cata de platos vanguardista con el fin de que la clientela conozca de esta técnica y se familiarice con la misma la cual se puede fusionar con cualquier tipo de cocina. En especial con la cocina vegetariana. Este tipo de actividad incrementaría de gran manera la plaza de comensales y originaria la promoción de *person to person*, proporcionándole publicidad y rango de importancia al restaurante.

Se sugiere, la alianza estratégica entre las instituciones educativas que imparten gastronomía en la periferia de la zona de Cuenca y el restaurante “El Molino del Puente”, con el fin de lograr un crecimiento mutuo en el área de cocina. A su vez, este podría darse como recomendación, a través de pasantías estudiantiles y desarrollo de trabajo de investigación como el presente.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Acuña, T. (2019). *Estudio de Factibilidad para el Estudio de un Restaurante de Comida Rápida Vegetariana en la Ciudadela la Joya dell Cantón Daule*. [Tesis de Grado], Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.
- Agroecuador. (2016). *El Cacao Ecuatoriano Es Sabor, Eso Lo Hace El Mejor Del Mundo*. <http://www.agroecuador.org/index.php/blog-noticias/item/346-el-cacao-ecuatoriano-es-sabor-eso-lo-hace-el-mejor-del-mundo>
- Alibaba. (2022). *Equipo de horneado para restaurante de Hotel, 2 cubiertas, 4 bandejas, horno eléctrico Industrial*. <https://spanish.alibaba.com/product-detail/hotel->

restaurant-baking-equipment-2-deck-4-trays-industrial-electric-oven-485025382.html

- Almudena, V. (2014). *Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza: Preparación de recetas sencillas*. Editorial Ideaspropias.
- Arenós, P. (2019). *La cocina de los valientes*. Pingüino Random House Grupo .
- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación* (6° ed.). Caracas, Venezuela: Editorial Episteme.
- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica* (5° ed.). Editorial Episteme.
- Azkarate, M. (14 de octubre de 2021). Esferificación. *gadgetsucina*.
- Barranco, E. (05 de junio de 2019). Vegetarianismo. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 7(14), 1-2.
- Beltrán, D. (2020). *Propuesta para la creación de una cafetería especializada en dulces y bebidas tradicionales de la región Costa con técnicas de vanguardia*. [Trabajo de Titulación], Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.
- Bitacoras de trabajo*. (2021). <https://www.significados.com/bitacora-de-trabajo/>
- Bueno, P. (01 de julio de 2001). *Un cuarto de siglo en la cocina española*. <https://www.revistadelibros.com/juan-mari-arzak-y-ferran-adria/>
- Capio Malia, M. (2014). *Elaboración de platos combinados y aperitivos: Nociones básicas de preparación y control de calidad*. Ideaspropias Editorail S.
- Casalins, E. (2012). *Cocine molecular, conceptos, técnicas y recetas*. Ediciones LEA.
- Cedeño, A., & López, K. (2018). *Análisis de las propiedades del siglalón (Vasconcellea stipulata) para su aplicación culinaria en pastelería*. [Tesis de grado], Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.

- Cifuentes, D., & Restrepo, C. (2014). *Viabilidad en el producción y comercialización de helados veganos, ensaladas y jugos a base de frutas orgánicas en la Comuna 17 ciudad de Cali*. [Tesis de grado], Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium, Facultad de Ciencias Empresariales.
- Cocinista. (2021). Utensilios Cocina Molecular. *Cocinista.es*.
- Cosío, S. (2022). *NutriLeón, esferificación inversa*. <https://nutrileon.com/que-es-la-esferificacion/esferificacion-inversa/>
- Crespo, E., & González, N. (2016). *Técnicas Culinarias* (2º ed.). Ediciones Paraninfo, SA.
- Cuerpo Mente. (2021). *Remolacha*. <https://www.cuerpomente.com/guia-alimentos/remolacha>
- Daza, S. (Julio- Diciembre de 2020). Recreando la Receta de una Mantecada Vegetariana. La Cocina como Espacio de Negociación de Conocimiento y Para el Conocimiento. (U. N. Colombia, Ed.) *Maguaré*, 34(2), 15-47.
- De Jesús, L. (2017). *Valoración de la Gastronomía de Santa catalina de salinas, a Través de las Técnicas de Cocina de Vanguardia. Deconstrucción*. [Tesis de Grado], Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas.
- Departamento de salud de la Universidad Brown. (2021). *Ser Vegetariano*. <https://www.brown.edu/campus-life/health/services/promotion/nutrition-eating-concerns-eating-well-brown/being-vegetarian>
- Diario Expreso. (13 de julio de 2013). Santuarios de la comida vegetariana. Crece oferta de restaurantes libres de carne. La estrategia: “engañar” el gusto de los comensales. *Diario Expreso*.

- Donoso, A. (2016). *Técnicas de vanguardia en la gastronomía Imbabureña*. [tesis de grado], Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas.
- Ecoo Esfera. (2022 de enero de 2022). *Los sorprendentes beneficios de comer hongos*.  
<https://ecoosfera.com/salud-1/los-sorprendentes-beneficios-de-comer-hongos/>
- El Universo. (30 de noviembre de 2019). *El choclo, un alimento rico en fibra que ayuda a prevenir enfermedades*.  
<https://www.eluniverso.com/noticias/2019/11/28/nota/7625714/choclo-carbohidrato-rico-fibra/>
- El Universo. (15 de junio de 2021). *Aumenta demanda de productos vegetarianos y veganos en Ecuador; marcas preparan nuevas propuestas*.  
<https://www.eluniverso.com/noticias/economia/aumenta-demanda-de-productos-vegetarianos-y-veganos-en-ecuador-marcas-preparan-nuevas-propuestas-nota/>
- Equipo de redacción de QuestionPro Latinoamérica. (22 de octubre de 2016). *Tamaño de la muestra*. <https://www.questionpro.com/es/tama%C3%B1o-de-la-muestra.html>
- Escudero, C., & Cortez, L. (2018). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica* (1º ed.). Machala, Ecuador: Editorial UTMACH.
- Federación de Alimentos Orgánicos(FAO). (2018). *Agricultura*.  
<http://www.fao.org/ecuador/fao-en-ecuador/ecuador-en-una-mirada/es/>
- Frutas Tropicales. (2020). *Papaya de montaña Vasconcellea pubescens*.  
<https://frutalestropicales.com/es/exoticos-no-tropicales/80-papaya-de-montana-.html#>
- Godoy, E. (2021). *Muestra de Cocina Molecular: espuma*.  
<https://www.pinterest.es/pin/495255290245657811/>
- Google Map. (2021).

- Gottau, G. (26 de mayo de 2017). *Todo sobre la cocina al vacío: así puedes aplicarla en casa*. <https://www.vitonica.com/dietas/todo-sobre-la-cocina-al-vacio-asi-puedes-aplicarla-en-casa>
- Hanna, A., Sánchez, S., Arteaga, M., & Cifuentes, A. (2018). Estudio del consumo de la gastronomía vegetariana en la ciudad de Guayaquil Provincia del Guayas. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-33.
- Hanna, A., Sánchez, S., Arteaga, M., & Cifuentes, A. (2018). Estudio del consumo de la gastronomía vegetariana en la ciudad de Guayaquil Provincia del Guayas. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-33.
- Hanna, A., Sánchez, S., Arteaga, M., & Cifuentes, A. (Febrero de 2018). Estudio del consumo de la gastronomía vegetariana en la ciudad de Guayaquil Provincia del Guayas. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-33.
- Hanna, A., Sánchez, S., Arteaga, M., & Cifuentes, A. (s.f.). Estudio del consumo de la gastronomía vegetariana en la ciudad de Guayaquil Provincia del Guayas.
- Hartog. (S/F). *Remolacha para caballos*. <https://www.hartog-lucerne.com/es/banco-conocimiento/remolacha-para-caballos>
- Jairara, E., & López, I. (2016). *Estudio de mercado para la comercialización de comida vegetariana en la universidad de Guayaquil*. [Tesis de grado], Universidad de Guayaquil.
- Koppmann, M. (2018). *Nuevo manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina*.
- Koscielniak, C. (2019). *Recetas*. <https://www.chefsculinar.de/rezepte/1092/gemuesefond-sous-vide-1092>
- Lantern. (2019). *The Green Revolution 2019. Entendiendo la Expansión de la Ola Veggie*. <https://www.lantern.es/papers/the-green-revolution-2019>

- Manual. cocina Creativa o de Autor. (2017). *Manual. Cocina Creativa o de Autor(UF0070).Certificados de Profesionalidad. Cocina(HOTR0408)*. Editorial CEP.
- Martín, A., Martín, J., & Lozano, R. (2007). *Procesos de Cocina. (Aspectos transversales)*. Visión Libros.
- Martínez, C. (2006). *Estadística base aplicada (3° ed.)*. ECOE EDICIONES.
- Molino del Puente. (2021). *Molino del Puente*. [https://molino-del-puente.negocio.site/?utm\\_source=gmb&utm\\_medium=referral](https://molino-del-puente.negocio.site/?utm_source=gmb&utm_medium=referral)
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist cuisine. Historia y fundamentos (1° ed., Vol. 1)*.
- Napolicartagena. (2021). *Gelificación*. <https://napolicartagena.com/tecnicas-de-cocina-que-son-y-los-diferentes-tipos/>
- Nordqvist, J. (11 de mayo de 2021). *Chocolate: Beneficios y riesgos para la salud*. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/chocolate#con-leche-vs-negro-o-amargo>
- Orellana, M. (25 de noviembre de 2012). *Jugo de tomate de árbol*. <http://comidasdeecuador.blogspot.com/2012/11/jugo-de-tomate-de-arbol.html>
- Ortega, F. (2021). *¿Qué es la cocina molecular? Técnicas, recetas, utensilios y mucho más*. [https://ingenieriademenu.com/cocina-molecular-tecnicas-recetas-utensilios/#7\\_Cocina\\_al\\_vacio\\_o\\_sous\\_vide](https://ingenieriademenu.com/cocina-molecular-tecnicas-recetas-utensilios/#7_Cocina_al_vacio_o_sous_vide)
- Pacurucu, C. (2019). *Popuesta de Cinco Elaboraciones de Cocina Ecuatoriana Utilizando Técnicas de Vanguardias en el Restaurante Warmikuna*. [Tesis de Grado], Intituto de Tecnologías Sudamericano, Carrera de Gastronomía.
- Palella, S., & Martins, F. (2006). *Metodología de la invstigación cuantitativa (2° ed.)*. Caracas, Venezuela: FEDUPEL.

- Pérez, V. (2016). *Cocina Española Internacional*. Ediciones Paraninfo, SA .
- Piñón, M. (2021). La Cocina Molecular Para Diversificar a la Gastronomía: una Revisión. *Sosquua*, 3(1), 38-60.
- Reyes, B. (2022). *Métodos cocción de alimentos y su temperatura*. <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/metodos-de-coccion-de-alimentos/>
- Rivera, L. (2018). *Análisis de las Técnicas Culinarias Vanguardistas Para su Aplicación en Recetas de Sal y Dulce con Base en Ingredientes de la Cocina Cuencana*. [Proyecto de Intervención], Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.
- Rivera, L. (2018). *Análisis de las técnicas culinarias y vanguardistas para su aplicación en recetas de sal y dulce con base en ingredientes de la cocina cuencana*. Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.
- Romero, E. (24 de Noviembre de 2020). *Mujeres indígenas rescatan la 'mashua' en Ecuador, un tubérculo al que se le atribuyen propiedades medicinales*. <https://actualidad.rt.com/actualidad/374453-tandalla-warmis-yogurt-tuberculo-mashua-ecuador>
- Ruiz, J. (17 de octubre de 2016). *Cocina de vanguardia, tecno-emocional o cocina molecular*. <https://revistaelconocedor.com/cocina-de-vanguardia-tecno-emocional-o-cocina-molecular/>
- Sánchez, M. (2015). *Impartición de acciones formativas para el empleo*. Editorial Elearning.
- Sandoval, C., & Ruiz, E. (Junio de 2018). Eco-Diseño de Propuesta de Cocina de Autor Basada en Productos de Tecnología Sostenible. *Revista Qualitas*, 15, 75-99.

- Saquichagua, J. (2019). *Propuesta de DosmMenús Vegetarianos con productos de Alto Contenido Proteico de Origen Vegetal del Ecuador*. [Tesis de Grado], Instituto de Tecnología Sudamericano, Carrera de Gastronomía.
- Scoolinary. (20 de septiembre de 2019). *La Cocina de Vanguardia*.  
<https://blog.scoolinary.com/cocina-de-vanguardia/>
- Semana. (26 de mayo de 2021). *Mora: propiedades, beneficios y aporte nutricional. ¿Ayuda a la producción de colágeno?* <https://www.semana.com/vida-moderna/articulo/mora-propiedades-beneficios-y-aporte-nutricional-ayuda-a-la-produccion-de-colageno/202115/>
- Semana. (18 de agosto de 2021). *Quinoa: ¿cuáles son su propiedades, beneficios y cómo incluirla en la dieta?* <https://www.semana.com/vida-moderna/salud/articulo/quinoa-cuales-son-su-propiedades-beneficios-y-como-incluirla-en-la-dieta/202100/>
- Simon, S. (8 de enero de 2015). *Qué es y cómo se usa un sifón de cocina*.  
<https://gourmetlikeme.com/2015/01/08/que-es-y-como-se-usa-un-sifon-de-cocina/>
- STpoonLamb. (25 de mayo de 2019). *¿Cuál es la funcionabilidad de la ficha técnica en cocina?* <https://www.tspoonlab.com/la-funcionalidad-la-ficha-tecnica-cocina/>
- Toledo, G., & Figueroa, A. (2015). *Análisis del perfil de los consumidores de comida vegetariana en la ciudad de Guayaquil. Estudio del caso estrato B*. [Tesis de grado], Universidad Católica Santiago de Guayaquil.
- Torres, M., Salazar, f., & Paz, K. (2018). *Métodos de recolección de datos para una investigación*. Boletín electrónico N° 3, Universidad Rafael Landívar, Facultad de Ingeniería.

Tudoela. (2021). *Alimentos liofilizados: ¿que son? ¿Cuales son los beneficios?*  
<https://tudoela.com/alimentos-liofilizados/>

Turismo Creativo. (diciembre de 2021). *Laboratorio diseño y gastronomía.*  
<https://visitquito.ec/wp-content/uploads/2021/12/TURISMO-CREATIVO-2.pdf>

Una Biologa en la Cocina. (28 de noviembre de 2018). *Cocinando con nitrógeno líquido: cocina molecular que te deja helado.*  
<https://unabiologaenlacocina.wordpress.com/tag/nitrogeno-liquido/>

Unión Vegetariana Internacional . (1998). *Sociedad Vegetariana del Reino Unido.*  
<https://ivu.org/spanish/news/3-98/vegsocuk.html>

Valdizan, E. (01 de noviembre de 2019). *Tomate de árbol o tamarillo.*  
<https://www.aboutspanol.com/tomate-de-arbol-o-tamarillo-4026046>

Webconsultas. (14 de febrero de 2020). *Seta de ostra, el secreto para fortalecer tu sistema inmune.* <https://www.webconsultas.com/curiosidades/seta-de-ostra#:~:text=Las%20setas%20de%20ostra%20tienen%20un%20gran%20poder%20prebi%C3%B3tico.&text=La%20seta%20de%20ostra%20es%20uno%20de%20los%20hongos%20m%C3%A1s,antivirales%2C%20antibacterianas%20y%20efectos%2>

Yagüe, J. (2006). *Cocina Vegetariana, sana, fácil y deliciosa.* EDAF.

## GLOSARIO

**Agar-agar:** es una gelatina que proviene de un alga marina del mismo nombre y tiene el poder de espesar los líquidos en forma de gelatina, es muy nutritiva, es decir, puede convertir el líquido en gel.

**Carta:** es el compendio de todos los platos que ofrece el establecimiento de comida y en el que se incluye el menú del día.

**Cocina de autor:** es el termino para describir las elaboraciones de un chef que no tienen origen en algún lugar geográfico definido y no presentan una técnica culinaria determinada, por el contrario, se basa en la experiencia g del chef, expresando un estilo único a través de una propuesta personal.

**Cocina de taller:** es el ambiente destinado a la enseñanza- aprendizaje para crear o preparar platos, postres, utilizar los utensilios correctamente, entre otros.

**Cocina molecular:** es una subdisciplina de la ciencia alimentaria cuyo objetivo es conocer las transformaciones químicas y físicas que se dan en los ingredientes durante la elaboración de alimentos.

**Cocina tradicional:** también llamada gastronomía tradicional, está referida a toda la tradición culinaria, es decir, técnicas culinarias, producción, procesado y consumo de alimentos y bebidas, como también preparaciones culinarias, que son transmitidos de generación a generación en el contexto de una cultura y lugar geográfico determinado.

**Cocina vanguardista:** es la que revoluciona la cocina, cuyo objetivo es la búsqueda de una visión moderna a través de productos de alta calidad y transformar el placer de la buena cocina en un reto permanente para los sentidos.

**Cocina vegetariana:** es aquella que usa productos que cumplen con los criterios vegetarianos, excluyendo las carnes.

**Deconstrucción:** describe elaboraciones tradicionales donde los ingredientes se cocinan y se ubican de diversas maneras en el plato, separados o agrupados, con distintas texturas o temperaturas, manteniendo su sabor original.

**Degustación:** es la prueba o consumo de un producto ya elaborado que por lo general se ofrece de manera gratuita.

**Eco-cocina:** es un término gastronómico, este busca elegir los productos para elaborar una receta de manera que se mantenga la conservación del entorno y el respeto por el medio ambiente.

**Emplatado:** es la colocación de una elaboración culinaria en el plato, permitiendo que el comensal disfrute visualmente del plato y le resulte fácil y gustoso comer.

**Esferificación:** es una técnica culinaria en la que se da forma de esfera a un alimento líquido partiendo de un proceso químico, el objetivo es dar al alimento de una textura y apariencia parecida a la de una yema de huevo o un caviar.

**Espumas:** las espumas y aires son emulsiones originadas entre un gas y un líquido. Este necesita un emulsionante como base y se monta con un sifón. Esta mezcla es delicada, esponjosa y ligera parecida a una mousse.

**Fusión:** es un término que se emplea en la gastronomía, el cual indica la mezcla de estilos culinarios, mezcla de ingredientes, mezcla de condimentos o especias y prácticas culinarias que son representativas de otros países,

**Gastronomía:** es arte de la preparación de una buena comida. Este término proviene del griego gastrós que significa estomago o vientre y nomos que significa ley.

**Gelificar:** es el proceso mediante el cual se forma un gel.

**Gourmet:** es un producto relacionado con la alta cocina y la gastronomía.

**Liofilización:** es una técnica culinaria de conservación de alimentos basada en desecado de determinados materiales por medio de la sublimación del agua contenido en

estos. Consiste en congelar el producto y luego remover el hielo por sublimación, aplicando calor en condiciones de vacío.

**Menú:** es el conjunto delimitado de platos que un restaurante ofrece al comensal

**Nitrógeno Líquido:** esta técnica culinaria permite llevar los alimentos a una temperatura de  $-196^{\circ}\text{C}$ , logrando mantener el sabor, olor y color intactos, también se logra la cocción por la deshidratación del frío. El nitrógeno líquido permite alcanzar una ultracongelación instantánea, evitando la cristalización producido por el congelamiento a largo plazo del hielo

**Roux:** es la mezcla de harina y grasa utilizada para ligar muchas de las salsas básicas.

**Sous vide:** también conocido también como al vacío, es una técnica de cocción que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos durante largos periodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas.

**Target:** está referido a los clientes potenciales o público que tienen como objetivos los entes económicos a la hora de hacerles llegar sus productos o servicios.

**Técnica:** es el conjunto de proceso que se aplica a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y apetitosos, incluyendo desde las preparaciones previas en frío, como la limpieza hasta la cocción.

**Terrificación:** es una técnica culinaria, también llamada pulverización, se utiliza para convertir líquidos o pastas con base de aceite a una textura parecida a la tierra, por consiguiente su identificación con este nombre.

**Tres tiempos:** se refiere al menú dividido en primer plato, entrada o plato ligero. Segundo plato, principal o plato fuerte. Y postre.

**Utensilio:** es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la elaboración de recetas.

**Vegano:** es un régimen alimenticio estricto que no permite el consumo de carnes de ningún tipo ni productos lácteos, huevos, miel, y cualquier otro artículo que derive de productos de origen animal

**Vegetarianismo:** régimen alimenticio basado en excluir del consumo humano en su totalidad o parcialmente, alimentos de origen animal.

## ANEXOS

### **Anexo 1.**

#### *Transcripción entrevista*

¿Alguna vez ha tenido comensales vegetarianos?

Constantemente. ¡Siempre, siempre!

¿Sus comensales que tan a menudo le preguntan sobre platos vegetarianos?

De cada 10 póngale 1.

¿Le gustaría implementar a su carta dos menús vegetarianos?

Claro que sí.

¿Le gusta consumir comida vegetariana?

También, es muy buena.

¿Cree que tenga buena acogida por parte de los comensales los menús vegetarianos?

Claro que se, dependiendo de la variedad y la manera de introducirlo yo creo que si

¿Aplican o conocen técnicas de vanguardia?


No

Tenemos personal capacitado en algunas de las cosas sí

([https://youtu.be/\\_2Lj5pk19i4](https://youtu.be/_2Lj5pk19i4))

**Anexo 2.**

*Ficha de aceptación 1*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
		X		
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
		X		
RECOMENDACIONES				
Mateo Gutierrez				
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 3.**

*Ficha de aceptación 2*

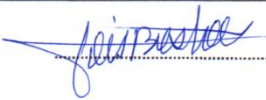
FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
				X
RECOMENDACIONES				
<i>Bajar la porción de sal.</i>				
<i>Gotelina Ruizlpi</i>		<i>[Firma]</i>		
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 4.**

*Ficha de aceptación 3*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
			✓	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
			✓	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
			✓	
RECOMENDACIONES				
Um poco menos en la sal				
el resto muy bueno				
Oswaldo Cardenas		✓ - 5		
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 5**  
**Ficha de aceptación 4**


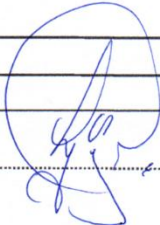
FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5 ✓
RECOMENDACIONES				
A.ido Bustamento				
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 6**

*Ficha de aceptación 5*

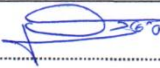
FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5 ✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5 ✓
RECOMENDACIONES				
<i>Excepcioe todo</i>				
<hr/>				
<hr/>				
<i>Caraceto Bustamante</i>		<i>[Firma]</i>		
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 7.**  
**Ficha de aceptación 6**

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
			X	
RECOMENDACIONES				
				
NOMBRE		FIRMA		

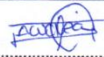
**Anexo 8**

*Ficha de aceptación 7*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
			X	
RECOMENDACIONES				
Oscar Gutierrez Bustamente				
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 9**

*Ficha de aceptación 8*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
			✓	
RECOMENDACIONES				
muy buen sabor, presentación.				
Ana Cristina León				
NOMBRE		FIRMA		




**Anexo 11**

*Ficha de aceptación 10*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
			X	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
		X		
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
				X
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
				X
RECOMENDACIONES				
Mucha sal				
María Paula Urgilez		[Firma]		
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 12**

*Ficha de aceptación 11*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
			✓	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
			✓	
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
				✓
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
		✓		
RECOMENDACIONES				
Los postres excelente ; en general				
bajar la sal.				
Pdo. Maestro Ugiles				
NOMBRE		FIRMA		

**Anexo 13**

*Ficha de aceptación 12*

FICHA DE ACEPTACION DE MENÚ				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
CALIFIQUE DE 1 AL 5 LAS TEXTURAS DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DEL PLATO.				
1	2	3	4	5
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN LLAMATIVO ES EL MENÚ.				
1	2	3	4	5
CALIFIQUE DE 1 AL 5 EL SABOR DE LOS PLATOS.				
1	2	3	4	5
CALIFIQUE DE 1 AL 5 QUE TAN FRECUENTE CONSUMIRIA ESTE MENÚ.				
1	2	3	4	5
RECOMENDACIONES				
<i>Mejorar las texturas/presentación.</i>				
<i>Dany Quintero</i>		<i>Dany Q</i>		
NOMBRE		FIRMA		

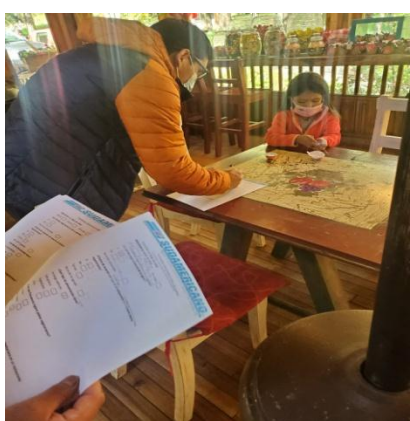
**Anexo 14.**

*Entrevista realizada al Gerente del restaurante “El Molino del Puente”*



**Anexo 15**

*Aplicación de encuesta*



**Anexo 16.**  
*Corrección y aprobación menús*

