



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÍTULO DEL PROYECTO

Elaboración de dos menús tres tiempos cocina de autor empleando productos de menor aprovechamiento en la provincia del Azuay, para implementar al menú del “Salón de recepciones Estancia Rosario”.

AUTORES

Paulina Belén Mora Rivera

Diego Israel Muñoz Ávila

Trabajo presentado para optar al título de Tecnología en Gastronomía.

Cuenca 2021-2022.

TUTOR ACADÉMICO

Mgs. Diana Sánchez

Ciudad, fecha

Cuenca, 07 de Marzo del 2022.

DERECHOS DE AUTOR



www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a Diego Israel Muñoz Ávila y Paulina Belén Mora Rivera, 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.

CERTIFICADO DEL TUTOR

www.sudamericano.edu.ec**CARRERA DE GASTRONOMÍA****CERTIFICACIÓN DEL TUTOR****Aprobación del Trabajo de Titulación**

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **MORA RIVERA PAULINA BELÉN** y **MUÑOZ AVILA DIEGO ISRAEL**, con el título "Elaboración de dos menús tres tiempos cocina de autor empleando productos de menor aprovechamiento en la provincia del Azuay, para implementar al menú del "Salón de recepciones Estancia Rosario", 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,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jorge Sánchez", written over a horizontal line.

NOMBRES APELLIDOS DEL TUTOR.

C.I 0107136558

DECLARATORIA DE AUTORIA

www.sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Nosotros, Diego Israel Muñoz Ávila y Paulina Belén Mora Rivera, 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 la creación de una **Elaboración de dos menús tres tiempos cocina de Autor empleando productos de menor aprovechamiento en la provincia del Azuay, para implementar al menú del “Salón de Recepciones Estancia Rosario”**, 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,


Diego Israel Muñoz Ávila
Cédula: 0108577787


Paulina Belén Mora Rivera
Cédula: 0106990153

RESUM EN

El presente proyecto investigativo se ha realizado con el objetivo de dar solución a problemáticas existentes en el campo de acción “Salón de Recepciones Estancia Rosario” al que se ha propuesto la elaboración de dos menús tres tiempos con un concepto gastronómico de Cocina de Autor en el que se aprecien técnicas básicas de cocción ,técnicas modernas en decoración y repostería con el fin de dar a conocer al personal sobre las actualizaciones existentes en la cocina innovadora y a su vez se puede realizar un aprovechamiento de los productos a los que comúnmente se les ejerce un desperdicio y se logre el uso variado de productos que usualmente generan desperdicio trabajando así en propuestas llenas de sabores, texturas componentes que unifican sus características organolépticas y favorecen para un realce gastronómico resultando en la elaboración de un menú con una buena acogida por parte del personal del restaurante y docentes .

Palabras clave

Frutos, tubérculos, desperdicio, técnicas, auge, aprovechamiento.

ABSTRACT

The present investigative project has been carried out with the objective of solving existing problems in the field of action "Salón de Recepciones Estancia Rosario" to which the elaboration of two three-course menus with a gastronomic concept of Signature Cuisine has been proposed. that basic cooking techniques, modern techniques in decoration and confectionery are appreciated in order to make the staff aware of the existing updates in innovative cuisine and in turn, they can make use of the products that are normally exercised a waste and the varied use of products that normally generate waste is achieved, thus working on proposals full of flavors, component textures that unify their organoleptic characteristics and favor a gastronomic enhancement, resulting in the preparation of a menu that is well received by the staff of the restaurant and teachers.

Key Words

Fruits, tubers, waste, techniques, boom, use.

DEDICATORIAS

El presente proyecto de Titulación va dedicado a mis padres Carlos Mora y M. Eugenia Rivera que gracias a su apoyo incondicional y su motivación a lo largo de mi carrera he logrado culminar con éxito, siendo ellos mi pilar en los altos y anti bajos de mis estudios, también doy un agradecimiento especial a mis docentes que día a día reforzaron mis conocimientos y me ayudaron a pulir este trabajo investigativo para que se lo elabore con eficacia.

Paulina Belén Mora Rivera.

Esta tesis dedico a mis padres quienes me han apoyado para poder llegar a estas instancias de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyar me moral, psicológicamente y económicamente, también agradezco mucho a mis maestros y a la universidad en general por todos los grandes conocimientos que me han otorgado en todo el recorrido de mi carrera.

Diego Israel Muñoz Ávila.

ÍNDICE GENERAL

TÍTULO DEL PROYECTO	I
RESUMEN	I
Palabras clave	I
ABSTRACT.....	II
Key Words.....	II
DEDICATORIAS	III
ÍNDICE GENERAL	IV
ÍNDICE DE TABLAS.....	VII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	VIII
INTRODUCCIÓN.....	IX
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	X
Objetivo General.....	X
Objetivos Específicos	X
JUSTIFICACIÓN	XI
CAPÍTULO I	12
PROBLEMÁTICA.....	12
CAPÍTULO II	14
2.1 MARCO REFERENCIAL	14
2.1.1 Información general del Salón “Estancia Rosario”	14
2.1.2 Reseña Histórica del Salón “Estancia rosario”	15
2.1.3 Zonas del Campo de Acción	16
2.1.4 Logo Comercial.....	16
2.1.5 Delimitación de Ubicación	16
2.2 MARCO TEÓRICO	17

2.2.1 Generalidades de la Gastronomía.	17
2.2.2 Reseña Histórica de la gastronomía.....	17
2.2.3 Datos Generales de la gastronomía del cantón Cuenca	18
2.2.4 Evento	18
2.2.5 Que es un menú.....	20
2.2.6 Cocina innovadora	20
2.2.7 Cocina de vanguardia.....	23
2.2.8 Repostería (origen)	27
2.2.9 Pérdidas y desperdicio de alimentos	30
2.2.10 Aspectos descriptivos de los seis productos principales a utilizar.....	34
2.2.11 Técnicas Modernas de Decoración	44
CAPITULO III	48
3.1 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	48
3.1.1 Tipos de Investigación.....	49
3.1.2 Enfoque de la Investigacion	50
3.1.3 Muestreo.....	52
3.1.4 Método de la Investigación.....	52
3.1.5 Técnicas de Campo.	53
3.1.6 Encuesta.....	54
3.1.7 Técnicas de Laboratorio.....	55
3.1.8 Instrumentos.....	57
3.2 Recursos Financieros.....	58
3.3 Recursos Institucionales.....	58
CAPÍTULO IV.....	58
4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA.....	58
CAPÍTULO V.....	60

5.1 PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	60
5.1.1. Fijación de precio de venta al público sugerido.....	65
5.1.2 Base de Datos Menú 1	69
5.1.2.1 Base de Datos Menú 2	70
5.1.3 Hojas de Ruta Menú 1.....	71
5.1.4 Fichas de Costo Menú 1	73
5.1.5 Bitácoras Menú 1	75
5.1.6 Sub fichas menú 1	77
.....	¡Error! Marcador no definido.
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	93
CONCLUSIONES.....	94
RECOMENDACIONES.....	94
BIBLIOGRAFÍA.....	95
GLOSARIO.....	101
ANEXOS	102

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Horario de Atención al cliente	14
Tabla 2 Aspectos descriptivos de los eventos	19
Tabla 3 Clase de eventos y su descripción.....	19
Tabla 4 Técnicas de cocción aplicadas en las elaboraciones	22
Tabla 5 Técnicas aplicadas de vanguardia en las elaboraciones.....	24
Tabla 6 Químicos de la Cocina Innovadora.....	26
Tabla 7 Técnicas Repostería	27
Tabla 8 Gráficas y análisis de Resultados del estudio de mercado.....	30
Tabla 9 Aspectos de Importancia de la Zahoria Blanca.....	34
Tabla 10 Aspectos de Importancia de la Oca Blanca.....	36
Tabla 11 Aspectos de Importancia de la Uvilla	38
Tabla 12 Aspectos de Importancia del Membrillo.....	40
Tabla 13 Aspectos de Importancia del Chamburo	41
Tabla 14 Aspectos de Importancia del Camote	43
Tabla 15 Componentes base de un plato.....	45
Tabla 16 Composición del emplatado de las propuestas de Autor para Menú 1	46
Tabla 17 Composición del emplatado de las propuestas de Autor para Menú 2	47
Tabla 18 Recurso financieros.....	58
Tabla 19 Análisis porcentual encuestas	58
Tabla 20 P.V.P. de los menús de Autor	65
Tabla 21 Materia prima.....	66
Tabla 22 Pulpo en conserva	66
Tabla 23 Trucha al vacío.....	67
Tabla 24 Cremoso de Uvilla	67
Tabla 25 Gambas al Grill en cremoso de Arracacha.....	67
Tabla 26 Steak al vacío y verduritas	67
Tabla 27 Tourbillon de caramelo	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 Reseña Histórica del Salón.	15
Ilustración 2 Zona 1 Campo de acción.....	16
Ilustración 3 Logo Comercial.	16
Ilustración 4 Delimitación Ubicación.	16
Ilustración 5 Menú.	20
Ilustración 6 Cocina de Vanguardia.....	23
Ilustración 7 Zanahoria Blanca.	34
Ilustración 8 Oca Blanca.....	35
Ilustración 9 Uvilla.	37
Ilustración 10 Membrillo.	39
Ilustración 11Chamburo.....	41
Ilustración 12 Camote.....	42
Ilustración 13 Técnicas de Decoración.	44
Ilustración 14 Puntos de Colocación.....	46
Ilustración 15 Partes de la Hoja de Ruta.....	55
Ilustración 16 Partes de la Bitácora.....	56
Ilustración 17 Partes de la Ficha de Costos.....	56
Ilustración 18 Partes de la Base de Datos.	57
Ilustración 19 Pulpo en conserva	61
Ilustración 20 Gambas al Grill en cremoso de Arracacha.....	62
Ilustración 21Trucha al vacío.....	62
Ilustración 22Steak al vacío y verduritas	63
Ilustración 23 Cremoso de uvilla	63
Ilustración 24Tourbillon de caramelo	64
Ilustración 25 Entrevista para determinar problemática.	102
Ilustración 26 Estudio de Problemática.	103
Ilustración 27 Validación y Degustación de Propuestas gastronómicas.	104
Ilustración 28 Evaluación de aceptabilidad de las elaboraciones gastronómicas.	105

INTRODUCCIÓN

En la ciudad de Cuenca existen varios locales como quintas, estancias, hoteles, restaurantes, empresas de catering que ofrecen servicios de alquiler de sus instalaciones y equipos para eventos y comida lo cual priorizan en la decoración de sus espacios, pero en algunos lugares al momento de servir, “entrada fuerte y postre” ofreciendo, la salida de platos rutinarios, fallos en las decoraciones o se saltan algún tiempo, visualizando la falta de conocimientos o técnicas para el buen desarrollo, elaboración y emplatado de estos ya que se los realiza de manera empírica.

Por eso se va a implementar tres menús de tres tiempos para que genere variedad y atracción de las propuestas por parte de los consumidores utilizando nuevas técnicas de vanguardia y productos de menor aprovechamiento en la provincia del Azuay, tomando en cuenta que en esta provincia existen varios tipos de climas dando una gran variedad frutas como las manzanas, peras, duraznos, manzana chilena, membrillo también vegetales y tubérculos.

En efecto no son muy aprovechados o no se los están perdiendo sin saber que con todos estos ingredientes se puede hacer un sinfín de elaboración y aplicaciones gastronómicas para diversos platos ya sean salados dulces típicos o no, especialmente actualmente se utilizarán estos frutos, vegetales y tubérculos a los cuales se les aplicara nuevas técnicas de vanguardia dándoles un valor agregado, también ayudando a los productores locales a que rinda la venta de sus productos

En lo esencial que llegue a consumidores como restaurante, comisariatos, salones de eventos con el fin de ayudar a la reactivación económica y también a la utilización máxima del producto incentivando a no desperdiciar todo esto recopilando en el proyecto investigativo compuesto por una problemática, justificación y objetivos detallando el desarrollo de las distintas elaboraciones con las técnicas de vanguardia más utilizadas y las distintas propuestas de autor, conociendo la viabilidad del proyecto y todos los objetivos alcanzados durante su realización.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo General

- Realizar dos menús tres tiempos de cocina Autor elaborados a partir de frutos y vegetales de menor aprovechamiento en la provincia del Azuay aplicando técnicas innovadoras para implementar al menú del “Salón de recepciones Estancia Rosario”.

Objetivos Específicos

- Recopilar información y documentar referente a los aspectos etimológicos e importancia de los productos de menor aprovechamiento en el Azuay, mediante el uso de fuentes bibliográficas.
- Diseñar dos menús en los que se apliquen técnicas de cocciones básicas y técnicas de la cocina innovadora en el emplatado tomando en cuenta la repostería con el fin de reforzar el conocimiento del personal en el campo de acción.
- Ejecutar la degustación de las seis elaboraciones elegidas en la implementación de nuevo menú para la comprobación del grado de factibilidad de las preparaciones propuestas para el “Salón de recepciones Estancia Rosario”.
- Validar las propuestas gastronómicas y sus resultados a través del empleo de fichaje (Hoja de Ruta), un análisis de formulación y la evaluación de aceptabilidad de las propuestas gastronómicas.

JUSTIFICACIÓN

En el mundo entero se desecha alrededor de 333,0000,00 millones de los alimentos producidos, hecho que al mismo tiempo genera el desperdicio de los recursos naturales como agua, energía y tierra (FAO, 2021) .Por consiguiente, referente a la temática desperdicio de alimentos se ha planteado un proyecto investigativo en el que se realizaran dos menús de tres tiempos y se aplicara el uso de seis productos de menor consumo específicamente“ Camote, zanahoria blanca, oca blanca, chamburo, uvilla, membrillos” obtenidos en la provincia del Azuay ya que acá se cultiva una gran variedad de productos ancestrales que poseen características organolépticas únicas, además de altos valores nutricionales, sin embargo, las nuevas generaciones desconocen , debiéndose a su perdidas de territorios y la falta de conocimientos en la aplicación gastronómica.

Por lo tanto, con este proyecto principalmente se busca que las propuestas puestas en marcha no generen desperdicios tanto en la adquisición del producto, almacenaje hasta la preparación y que se encamine a la aplicación de diversas técnicas culinarias que realcen a los productos antes mencionados y que el refuerzo de proyectos similares como fue al campaña “Juntos Ecuador” lanzada por el del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP)2020, en Guayaquil ayude a genera la iniciativa de fomenta el consumo local de tipo ancestral como eje de la reactivación económica y a la empatía ecuatoriana al entender que cuando se consume lo nuestro, es usar una moneda que regresa en forma de sueldo o un empleo (Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira, 2020),evidenciando así que proyectos como este ayudan al conocimiento del proveedor ya que es quien influye en el consumidor.

En todo caso la finalidad del uso de productos de este tipo es que puedan lograr ser el protagonista o descrito con un término gastronómico el punto focal de muchas elaboraciones ya que puede llegar a generar un valor agregado a preparaciones sean estas Vanguardistas o de Autor.

CAPÍTULO I

PROBLEMÁTICA

A nivel Mundial surge la problemática del desperdicio de alimentos ocasionada en su mayoría en el suministro entre el productor y el comprador a causa del mal uso de fertilizantes desde la cosecha, descarte de alimentos antes de la caducidad, el mal acondicionamiento y almacenaje (Alva, 2012).

Mediante un estudio realizado en Marzo de 2021 la *ONU* hizo público el Informe del índice de desperdicio de alimentos, elaborado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (*PNUMA*,– *UNEP*) y la organización asociada de Reino Unido *WRAP*.en donde “se estima que en 2019 se generaron alrededor de 931 millones de toneladas de desperdicio de alimentos” en resumen esto representa que se desperdicia el 17% de la producción mundial total de alimentos (el 11 % en los hogares, el 5 % en el servicio de alimentos y el 2 % en el comercio minorista (Arozarena., 2021).

Evidentemente estas pérdidas incluyen a los cereales con un 30% al grupo vegetal como frutas, hortalizas y semillas con un 50% y las carnes y lácteos con el 20% y por último los pescado y frutos del mar con el 35% (Mazariegos, 2016). Es decir que en” Europa y América del Norte se generan cifras de 95 a 115 kg/año”, mientras que en el “África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental de 6 a 11 kg/año” (Robert van Otterdijk FAO, 2012).

Según datos del Banco Mundial en América Latina mantiene la mayor pérdida de alimentos con un porcentaje del 28 % En Ecuador, por ejemplo, cada ciudadano desperdicia en promedio 72 kilogramos de alimentos al año, si ese valor se multiplicara por los 17,5 millones de habitantes del país, el resultado es que se desperdicia alrededor de 1.200 millones de kilos de alimentos al año (El Universo, 2020).

Por consiguiente a esta problemática general se ha tomado en cuenta enfocarse en un campo de acción en el que se ha evidenciado este tipo de falencia dirigiéndose así a la provincia del Azuay ciudad Cuenca en donde el Salón de Eventos Estancia Rosario dedicado a la organización de evento de carácter corporativo, empresarial y social ha dado apertura a los estudiantes del Instituto Sudamericano carrera Gastronomía , para proponerles una solución frente a este problema en

donde se genera una moderada cantidad de desperdicio de productos, los cuales al verse no aptos o excesivos simplemente se los elimina en desechos para los animales.

Por otra parte tras un estudio de observación del lugar, se pudo percatar falencias internas a trabajar como el limitado uso de técnicas de cocción en sus elaboraciones provocando que muchos de sus productos específicamente los (vegetales y carnes) pierdan sus beneficios nutricionales así mismo no cumplen con los tres tiempos básicos de servicio (entrada fuerte y postre) para eventos y restaurante ya que no se ofrece un menú individual de repostería y se salta el tercer tiempo al servir de manera general el pastel como el tiempo postre en los distintos los eventos sociales del lugar.

En donde se es evidente que se ha dejado de lado aquellas técnicas modernas en decoración, métodos de conserva y los respectivos componentes de un plato y estandarización como un aporte a la solución de las falencias presenciadas se ha proyectado la realización e implementación de dos menús Autor de tres tiempos como una apertura a una nueva oferta al menú de eventos, en donde se pueda dar un valor agregado a cada preparación mediante el uso de productos locales de menor aprovechamiento con el fin de socializar a los empleados del establecimiento con las nuevas tendencias de auge (cocina innovadora –vanguardista), en el área culinaria.

CAPÍTULO II

2.1 MARCO REFERENCIAL

En el siguiente espacio se redactan datos generales del campo de acción que se ha tomado en cuenta para la presente investigación tal información que se mencionara a través de una descripción general a continuación.

2.1.1 Información general del Salón “Estancia Rosario”

Mantiene una temática decorativa de tipo ecuatoriana rustica, la estructura de establecimiento es una casa de hacienda restaurada con más de 200 años de antigüedad, común entorno arquitectónico único, en cuyos salones y comedores privados se puede realizar todo tipo de evento de carácter corporativo, empresarial o social y su ubicación actual en la Av. 24 de Mayo s/junto a Hospital de Rio, la modalidad de atención del lugar es bajo contrato con sus especialidades filete de res, rollitos de pavo, pasteles y dulces blancos, en fin. El establecimiento cuenta con horarios de atención de:

Tabla 1 Horario de Atención al cliente

Atención	Horario
Domingo	8:30-18:30
Lunes	8:30- 18:30
Martes	8:30- 18:30
Miércoles	8:30- 18:30
Jueves	8:30- 18:30
Viernes	8:30- 18:30
Sábado	8:30- 18:30

Nota: estanciarosario.com/servicios Recopilado por Muñoz D, Mora P (2021).

2.1.2 Reseña Histórica del Salón “Estancia rosario”

El salón de recepciones ha sido creado a idea del señor Monsalve el cual no pudo poner en marcha su proyecto en unos inicios a razón de que contaban con un bajo presupuesto lo cual provoco que esta idea de crear un salón de recepciones se estanque hasta Octubre del 2010 que fue bajo cargo de su Hijo el Señor Paul Monsalve que ayudo a entrar en funcionamiento este establecimiento hasta la fecha actual.

Ilustración 1 Reseña Histórica del Salón.



Nota: estanciarosario.com/servicios (2021).

Luego de restaurar las casas, adecuar las cocinas, adecuar los salones ya que sus estructuras eran de una Hacienda. Se le da el nombre “Estancia Rosario” al salón en honor a la Señora Rosario Tamariz bis abuela del dueño actual, ya que ella solía hacer las fiestas de la virgen de Lurdes patrona de la capilla acentuada en el establecimiento en donde se utilizaba las áreas del parque central donde se ejercía la tradición de la pampa mesa , quema de la vaca loca , el castillo , la misma con los habitantes de los alrededores dando plazo a la celebración de las fiesta del pueblo con duraciones de aproximadamente hasta tres dias, es así como el establecimiento ya en este Octubre del 2022 cumpliría 10 años de funcionamiento en donde a través de sus servicios brindan comida de tipo Gourmet y bajo pedido del cliente se ofrece menús típicos Ecuatorianos con servicios dirigidos a un público de tipo empresarial y sociales , talleres , seminarios en empresas hasta misas de Honras la mayoría con su menú Gourmet.

2.1.3 Zonas del Campo de Acción

Trata de la distribución de las distintas zonas abiertas del local como la capilla, casa grande, el granero, los sauces, casa chica, el troje espacios ocupados para brindar servicio de catering.

Ilustración 2 Zona 1 Campo de acción



Nota: estanciarosario.com/servicios (2021). Nota: estanciarosario.com/servicios (2021).

2.1.4 Logo Comercial

Se le da el nombre “Estancia Rosario” al salón en honor a la Señora Rosario Tamariz bis abuela del dueño actual.

Ilustración 3 Logo Comercial.



Nota: estanciarosario.com/servicios (2021).

2.1.5 Delimitación de Ubicación

Ubicado la Av. 24 de Mayo s/n. Junto a Hospital de Rio.

Ilustración 4 Delimitación Ubicación.



Nota: Google Maps Recopilado por: Muñoz D, Mora P (2021).

2.2 MARCO TEÓRICO

En el siguiente apartado se dará a conocer los distintos conceptos bibliográficos que se ha realizado a lo largo de la investigación a continuación se describirá cada uno de ellos:

2.2.1 Generalidades de la Gastronomía.

El término Gastronomía hace referencia al estudio de la relación de la alimentación, “particularmente se caracteriza por ser casi propia de una región específica ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente distinto a otro “siendo la comida el reflejo de la cultura de los pueblos o comunidades considerando así a la gastronomía solamente el arte de cocinar pero lo que no se reconoce es que también puede vincularse con las bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano” (Alva, 2012).

2.2.2 Reseña Histórica de la gastronomía

Al momento de referirse a la historia de la gastronomía o alimentación se considera que existe una estrecha relación con la evolución en donde el hombre logra recolectar alimentos de una forma básica como era la obtención de frutos, raíces, hojas y tallos (Montaño, 2013) La caza y la implementando métodos de cocción (el asado) y como conservación (el ahumado o la sal de mar para la carne, el pescado secado para frutas finalmente el frío logrado con bloques de hielo) (Corral, 2010).

Tras la extinción de ciertas especies se comenzó a domesticar a ciertos animales las mujeres dedicándose al cultivo mientras que el hombre, amplió sus conocimientos referentes al aprovechamiento de los animales, perdiendo así su naturaleza nómada y establecerse en un solo lugar (Corral, 2010).

Según menciona Marcia Ñauta en su investigación “Diseño de una ruta gastronómica” (2008) los antepasados inmigrantes se posesionaron precisamente por que hallaron un medio generoso para su subsistencia: “En base a tres productos de la tierra –maíz, papa porotos cultivado por los antiguos moradores” logrando platos múltiples que en la actualidad hacen parte de la gastronomía tradicional regulada por la naturaleza, las estaciones climáticas, los ritos y la dependencia en la caza o la temporada de frutos (Ñauta, 2008).

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más ya que se tenía una espectacular variedad de peces y frutos del mar, logrando así combinaciones gastronómicas sorprendentes que

ha trascendido a la actualidad como una rica tradición culinaria, llegando al paladar de propios y extranjeros. (Ortega, 2009).

2.2.3 Datos Generales de la gastronomía del cantón Cuenca

Uno de los hechos más significativos dentro de la gastronomía cuencana fue la adquisición de cárnicos proveniente de animales como el chanco, borrego, pavos, gallinas que pasaron de convertirse en animales domésticos a sustento de alimentación y convertido en succulentas muestras gastronómicas es así como existe una gran cantidad de restaurantes donde se prepara la comida típica de la ciudad y cada uno de ellos trata de dar un buen servicio para de esta manera competir y ganar el mayor número de clientes en sus establecimientos con el objetivo que el turistas acoja lo histórico por medio de una preparación (Criollo, 2012).

“La gastronomía del cantón Cuenca, no solo trata de una memoria cultural, del estado socioeconómico, del clima, la altura, los componentes de la tierra y hasta la de la religiosidad, factores que se unen para dar un sabor particular y único a la cocina de esta zona fueron creando la cocina tradicional con una clara mezcla del mestizaje del que somos sujetos” (Ñauta, 2008). En las casas, es común encontrar un horno de leña para cocer el pan con sus fórmulas mágicas que pasan de generación en generación una parte muy importante de la comida del cantón, son las sopas para calentar el estómago en los días fríos no puede faltar este plato en el almuerzo, los ingredientes principales de las mismas son las papas y las verduras a las que se les puede añadir carne de chanco o quesillo (Corral, 2010).

El ingrediente más utilizado en Cuenca, sin lugar a dudas es el maíz ya que se encuentra presente en una gran variedad de platos típicos en sus diferentes formas y presentaciones; el mote pillo, el mote pata, el mote sucio, el mote casado, tamales en fin son algunos de los exquisitos potajes que se realizan con este producto que ha existido en Sudamérica desde épocas muy tempranas (Ñauta, 2008).

2.2.4 Evento

El termino Evento se origina en Inglaterra como consecuencia de la iniciación de actividades de los clubes y casinos acogiendo celebraciones y acontecimientos llevados a cabo por individuos en forma periódica con el propósito de lograr objetivos de naturaleza social, científica, cívica y profesional (Villafuerte, 2014).

Tabla 2 Aspectos descriptivos de los eventos

Características	Descripción
Excelente ubicación:	El lugar debe ser accesible y fácil de localizar pues esto hará que el desplazamiento de los invitados sea rápido y oportuno.
Decoración:	El salón debe contar con espacios para que cada elemento de la decoración encaje perfectamente con las mesas, techos, luces, pisos y paredes permitiendo que se adapte a cualquier tipo de temática para bodas, fiestas de 15 años, eventos empresariales, entre otro.
Espacio para el banquete:	La comida entra por los ojos y por ello el lugar del evento debe tener una buena zona para ubicar la comida y que así los invitados la vean como parte de la decoración antes de ser consumida.
Pista de baile:	El éxito de la celebración se debe al tipo de música y artistas que hagan parte de la fiesta, por eso una buena pista de baile es ideal para animar el evento.
Zonas Campestres:	Un excelente lugar cuenta con áreas campestres al aire libre perfectas para la sesión de fotos en la que se capturen imágenes fantásticas.
Baños sociales:	No puede faltar un aspecto tan básico para que los invitados puedan atender la limpieza y cuidado personal, pero sobre todo que el sitio tenga un toque de elegancia y sofisticación.
Cocina – Bar:	El lugar para el evento debe poner a disposición el equipo logístico con mayor experiencia de la ciudad ofertando diferentes servicios de catering como <i>buffet</i> , <i>cocktail</i> , <i>catering</i> de recepción, comida y banquete.
Personal de Servicio:	Un sitio con elegancia debe contar con un personal idóneo para la atención con etiqueta de acuerdo a cada tipo de celebración social o empresarial.
Lugar para ceremonia:	Sin importar el tipo de creencia religiosa, el lugar de la celebración debe tener espacios para el protocolo de la ceremonia, con el mobiliario adecuado que se ajuste a la medida de cada ideología.
Parqueadero:	Debe contar con el suficiente espacio para dejarlo con seguridad sin preocuparse por algún daño.

Nota: <https://tusanagustin.com/blog> recopilado por: Mora, P Muñoz, D (2022).

2.2.4.1 Tipos de Eventos.

Se encuentran enfocados al ámbito privado, familiar o de relaciones sociales que inducen a una mejora en los vínculos afectivos entre los invitados para ello el organizador de eventos debe manejar una serie de objetivos con el fin de satisfacer a los invitados a continuación se describirán cada uno de ellos (Esneca, 2019).

Tabla 3 Clase de eventos y su descripción

Tipo de Evento	Descripción
Bodas:	<ul style="list-style-type: none"> Las bodas son uno de los eventos sociales más importantes debido al número de invitados y a las necesidades que se requiere tomando en cuenta las necesidades de la pareja casada.
Bautizos y comuniones:	<ul style="list-style-type: none"> Los bautizos y comuniones son otro de los eventos familiares que requieren de un lugar idóneo para su celebración y que al tratarse de

Reuniones familiares o con amigos:

Cumpleaños o aniversarios:

Graduaciones:

un evento con mayoría de invitados al que acuden en gran parte niños, los servicios deben estar adaptados a ellos.

- Las reuniones tipo cóctel o comidas de gala son muy frecuentes, tanto para familiares como para amigos.
- Los cumpleaños y aniversarios son otros de los acontecimientos que pueden organizarse enfocados para aquellas personas que deciden celebrar un momento importante de su vida.
- Cuando se terminan los estudios, muchos estudiantes deciden celebrar una fiesta de graduación para este tipo de fiestas se deberá prestar atención a las necesidades, ya sea un auditorio, servicios de catering, sala de discoteca.

Nota: <https://www.esneca.com/blog/tipos-de-eventos-sociales/> Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

2.2.5 Que es un menú

Ilustración 5 Menú.



Nota: <https://institutpaulbocuse.usil.edu> Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

El menú es la estructura ordenada o conjunto armónico de los platos que componen una comida, de acuerdo a la presentación, cantidad y secuencia del servicio preestablecido, sea este tradicional, de autor de cocina francesa, italiana, oriental con el objetivo de funcionar como una base para comprar vender e informar al cliente sobre su consumo (Quinteros, 2016). Los tipos de menús se suelen basar en el menú típicos del día, infantil, degustación, saludable especiales a base de platos fríos o calientes (Larrosa, 2021).

2.2.6 Cocina innovadora

Nada empieza por que sí, todo tiene una razón y un sentido y la Cocina de Autor no es la excepción ya que es aquella que introduce nuevas técnicas, busca innovar, quiere ser original en cuanto a colores, sabores, texturas, aromas y además tiene en cuenta el emplatado, para poder entenderla, hay que saber sus raíces, donde nace es por eso que se debe entender la Nouvelle Cuisine y la Cocina Fusión para llegar a don se quiere llegar con este nuevo

movimiento culinario que al parecer tendrá un importante espacio en la historia de la cocina (lazarola, 2019).

2.2.6.1 Nouvelle Cuisine.

Fue fórmula la ideada en 1972 por dos críticos gastronómicos, Henri Gault y Christian Millau, que con ello pretendían distinguir a varios chefs jóvenes que deseaban liberarse de cierta rutina en materia culinaria, a principios de la década de 1970, la Nouvelle cuisine se elaboró a partir del rechazo de las preparaciones consideradas demasiado pesadas, en un momento en el que se había denunciado el exceso de grasa como causa de graves enfermedades. También se elaboró a partir de la elección de sabores naturales, cada vez más importantes y valiosos en un momento en el que la industria alimentaria estaba muy presente en la alimentación cotidiana (laroussecocina, 2020).

A partir de estos principios se establecieron algunas reglas estrictas: frescor absoluto de los alimentos, ligereza y armonía natural en las preparaciones y simplicidad en los modos de cocción. La presencia visible de cuerpos grasos, ligazones con harina y platos “disfrazados”, quedaban ahora proscritos, la Nouvelle cuisine recomienda las salsas ligeras, a base de fondos de carne, fumet, esencias y aromatizantes, rehabilita los productos verdaderamente naturales y las modestas hortalizas, opta por las cocciones cortas (al dente) que según los dietistas conservan al máximo el valor nutritivo de los alimentos, y sin cuerpos grasos (laroussecocina, 2020).

2.2.6.2 Cocina Fusión.

Este movimiento o estilo de cocina nace en Oceanía, específicamente en Australia. Australia es el país de la sencillez y simplicidad, y la cocina no es una excepción, lo que no significa escasez de ideas o austeridad gastronómica. Todo lo contrario, se caracterizan por los sabores limpios, mezclas culinarias inteligentes, abundante uso de verduras y frutas acompañando a los guisos es lo que ofrecen las mesas australianas, en los últimos años se ha producido una tendencia a revalorizar la comida aborigen, además se busca el disfrute en la mesa a la vez que la salud, por la cual tienen verdadera obsesión, las características del suelo y del clima hacen que esta región sea generosa e ideal para el cultivo de frutas tropicales por lo que ofrece una exuberante especie de frutas (olivetto, 2021).

El resultado es una cocina de tan ilimitada capacidad de absorción ante propuestas exóticas y diversas, es una gastronomía distinta, ligera, simple, fresca, poco estructurada, exuberante,

influenciada en gran medida por la dieta mediterránea y asiática, generalmente sanísimos y bajos en grasas, así por ejemplo incluye el aceite de oliva de los países mediterráneos o el aceite de cacahuets de los países asiáticos.

2.2.6.3 Características de la cocina de autor.

La cocina de autor se refiere a la cocina innovadora que se basa en la experiencia del propio chef, es decir, la comida de autor tiene un estilo único y personal sin tener en cuenta las técnicas culinarias habituales, los platos de autor que crean estos chefs son el resultado de una serie de técnicas, productos y utensilios que hacen la función de dar un toque personal y creativo.

Este tipo de cocina, también hace referencia a todo el servicio, incluyendo la carta, la cual se puede basar, por ejemplo, en 20 preparaciones de platos ofrecidos en pequeñas cantidades para ofrecer una gran experiencia de sabor a los clientes, comer en uno de estos restaurantes implica un servicio que está totalmente estudiado, desde el momento en el que entras al local hasta el momento en que te vas, de esta manera, la cocina de autor se puede decir que engloba el personal auxiliar de cocina y el servicio a la mesa además de las posibles combinaciones de aromas, texturas o presentaciones de platos (barcelonaculinaryhub, 2021).

En el contexto de la alta cocina en la cual alimentarse no se presenta como una necesidad sino como un placer, se engloban no solamente el sentido del gusto, sino que se busca experimentar con los cinco sentidos.

Tabla 4 Técnicas de cocción aplicadas en las elaboraciones

Técnica de cocción	Descripción
Al Horno	Es una técnica empleada para mantener la jugosidad de cualquier género cárnico que se vaya a someter, además se concentran todos los sabores y otorga un gran sabor a las preparaciones.
A la plancha	Como dice su nombre es una técnica que se emplea en la plancha, para sellar el género cárnico por fuera de esta manera dorarlo y mantenerlo jugoso.
Hervir	Es uno de los métodos de cocción en medio acuoso o de cocción húmeda más antiguos y utilizados, consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en un líquido puede ser leche, caldo o vino durante cierto tiempo, este dependerá de los alimentos a cocinar.
Blanquear	Es una cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar, esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción

	del alimento. Al blanquear los vegetales, evitamos que se oscurezcan, pierdan textura, aromas y vitaminas bloqueando las enzimas interiores que se liberan al cortar o pelar los vegetales.
Freír	Es el proceso de sumergir un alimento en grasa caliente, la temperatura del aceite es importantísima ya que si es demasiado baja el alimento se impregna de la grasa y el alimento queda blando y si es demasiado alta se fríe demasiado a prisa y puede quedar crudo en su interior, las ventajas de esta técnica es la crocancia que proporciona a sus alimentos y le agrega un sabor especial.
Rehogar y Sofreír	Dos técnicas cuya principal diferencia radica en la temperatura. En ambos casos hay también la diferencia de la temperatura frente al salteado o la fritura, estos métodos de cocción superan los 100° C, tanto el rehogado como el sofrito, se aplica generalmente a las verduras antes de hacer un guiso, una salsa u otro tipo de elaboración que después tendrá una 15 larga cocción.
Saltear	Es un método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasas en un sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta, Sauter significa "saltar" en francés y con ello se viene a indicar el principal proceso durante el método de cocinado.
Dorar	Se refiere a la cocción de un alimento hasta dejarlo con un bonito color "dorado" (áureo), se suele aplicar generalmente a las carnes asadas, en particular para caramelizar la parte externa la operación de tostado es breve y se emplea un medio graso: aceite o mantequilla a muy alta temperatura.

Nota: Muñoz D, Mora P(2022).

2.2.7 Cocina de vanguardia

Ilustración 6 Cocina de Vanguardia.



Nota: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia> Recopilado por: Mora, P.


Muñoz, D. (2022).

La cocina de vanguardia tiene el objetivo de revolucionar la cocina, buscar una nueva visión moderna mediante productos de alta calidad y transformar el placer de la buena cocina en un reto permanente para los sentidos.

Los platos están integrados de pequeñas porciones donde cada elemento ha sido explorado al máximo, su sabor y su origen son fundamentales para sorprender al comensal y dejarlo con ganas de más, el comensal debe ser capaz de percibir todos los detalles, la estética, el olor, el sabor, el gusto e incluso el tacto para que ninguno de sus bocados le deje indiferente, hay una eliminación sustancial de las grasas y los elementos predominantes de importancia, siendo los acompañamientos y las salsas las que quedan integradas al concepto del nuevo plato (scoolinary, 2019).

Se aplican técnicas muy modernas, métodos científicos de la física y la química que pueden dar con el punto de temperatura exacto y la textura deseada, eso permite lograr preparaciones especiales como espumas, emulsiones, jaleas, polvos, gelatinas frías y saladas, texturas pastosas, en fin (scoolinary, 2019).

Tabla 5 Técnicas aplicadas de vanguardia en las elaboraciones.

Técnicas de la cocina Innovadora	Descripción									
Cocción al vacío	El vacío es un modo de conservación de alimentos, se trata de extraer el aire que rodea al producto que se va a envasar, de este modo se consigue una atmósfera libre de oxígeno con la que se retarda la proliferación de bacterias y hongos, lo que posibilita una mayor vida útil del producto.									
Hidrocoloides	Son sustancias naturales producidas por seres vivos que sirven como espesantes, estabilizantes o gelificantes usados principalmente en la industria alimentaria, también, se utilizan para mejorar la textura, apariencia, sensación y el sabor de los alimentos procesados en algunos otros casos.	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1060 1476 1125 1497">Clasificación</th> <th data-bbox="1252 1476 1333 1497">Componentes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1060 1497 1125 1518">Hidrocoloides Naturales</td> <td data-bbox="1141 1497 1411 1560">Estrados de plantas: Arábigo, Tragacanto, Karaya, Ghatti Semillas de plantas: Guarro, Guar Extractos de algas marinas: Agar, Alginatos, Carragenina Animales Aves: Gelatina, Albúmina, Caseína Subproductos vegetales: Pectina, Arabinoxilanos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1060 1581 1125 1602">Hidrocoloides Semisintéticos</td> <td data-bbox="1141 1581 1411 1644">Derivados de la celulosa: Carboximetilcelulosa (CMC), Metilcelulosa, Hidroxipropilcelulosa Gomas de fermentación microbiana: Xantana, Gelano Almidones modificados: Carboximetil Almidón, Hidroxipropil Almidón Modificados químicamente: Alginato de Propilenglicol, Pectina Metosilada</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1060 1665 1125 1686">Hidrocoloides Sintéticos</td> <td data-bbox="1141 1665 1411 1686">Polímeros sintéticos: Polivinilalcohol (PVA), Polivinilpirrolidona (PVP), Polímeros de dióxido de etileno: Polien.</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Componentes	Hidrocoloides Naturales	Estrados de plantas: Arábigo, Tragacanto, Karaya, Ghatti Semillas de plantas: Guarro, Guar Extractos de algas marinas: Agar, Alginatos, Carragenina Animales Aves: Gelatina, Albúmina, Caseína Subproductos vegetales: Pectina, Arabinoxilanos	Hidrocoloides Semisintéticos	Derivados de la celulosa: Carboximetilcelulosa (CMC), Metilcelulosa, Hidroxipropilcelulosa Gomas de fermentación microbiana: Xantana, Gelano Almidones modificados: Carboximetil Almidón, Hidroxipropil Almidón Modificados químicamente: Alginato de Propilenglicol, Pectina Metosilada	Hidrocoloides Sintéticos	Polímeros sintéticos: Polivinilalcohol (PVA), Polivinilpirrolidona (PVP), Polímeros de dióxido de etileno: Polien.
Clasificación	Componentes									
Hidrocoloides Naturales	Estrados de plantas: Arábigo, Tragacanto, Karaya, Ghatti Semillas de plantas: Guarro, Guar Extractos de algas marinas: Agar, Alginatos, Carragenina Animales Aves: Gelatina, Albúmina, Caseína Subproductos vegetales: Pectina, Arabinoxilanos									
Hidrocoloides Semisintéticos	Derivados de la celulosa: Carboximetilcelulosa (CMC), Metilcelulosa, Hidroxipropilcelulosa Gomas de fermentación microbiana: Xantana, Gelano Almidones modificados: Carboximetil Almidón, Hidroxipropil Almidón Modificados químicamente: Alginato de Propilenglicol, Pectina Metosilada									
Hidrocoloides Sintéticos	Polímeros sintéticos: Polivinilalcohol (PVA), Polivinilpirrolidona (PVP), Polímeros de dióxido de etileno: Polien.									

(Nota: Global Cocinas).
(anahuac, 2019)

(Nota: Gastro noticias)
(alfagroup, 2020).

Espumas

Las espumas son el resultado de la combinación de un líquido muy bien colado con burbujas de un gas, normalmente N₂O, y un agente estabilizante o emulsionante (grasas, gelatinas, claras de huevo o almidón). Para su preparación es inevitable el uso de un sifón que se calienta al baño maría y posteriormente se agita para obtener la espuma.



(Nota: Gastro noticias)
(frumen, 2020)

Espunjas

Esta técnica consiste en utilizar una base líquida de una preparación y colocar en un sifón que con la ayuda de aire dará la textura de una esponja.



(Nota: Gadgets & Cuina).
(gadgetsuina, 2020).

Texturizantes

Por Texturizantes, hacemos referencia a sustancias que nos ayudan a cambiar las texturas, insabores e incoloros y que muestran respeto por las características organolépticas de los ingredientes que se quieren transformar.



(Nota: Estudios Abiertos de Hostelería).
(estudiahosteleria, 2018).

Geles




En los alimentos la gelificación de componentes cumple muchas funciones, particularmente en relación con la textura, la estabilidad y afectan en especial medida a las condiciones de procesado. Su importancia es especialmente grande ya que la demanda de productos bajos en grasa ha potenciado el desarrollo de alimentos donde esta se sustituye parcialmente por sistemas gelificados en base acuosa con textura adecuada.



(Nota: Estudios Abiertos de Hostelería).
(estudiahosteleria, 2018).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 6 Químicos de la Cocina Innovadora

Químicos utilizados en la cocina innovadora	Descripción	
Agar – Agar	<p>Es un producto sintetizado de algas marinas, se disuelve en frío y se aplica calor para lograr la gelificación, la temperatura de reacción es a 80°C, su temperatura de solidificación es desde los 40°C, su formulación es de entre 1 y 2% de la base a gelificar, para un gel blando entre 2 y 4g por litro y para un gel duro entre 5 y 10 g por litro, posee una alta capacidad gelificante, obtenemos gelatinas firmes, brillantes y transparentes.</p>	
Alginato y cloruro de calcio	<p>Es un sintetizado de algas marrones, reacciona únicamente tras el contacto con cloruro de calcio o gluconolactato de calcio, la fórmula aconsejada es de 1% de alginato y 2% de gluconolactato de calcio en relación al peso del agua, puede ser 4g por litro de agua, se realiza esferificación directa cuando el alginato entra en contacto directo con el alimento que vamos a consumir y esferificación inversa cuando el alginato se añade a la solución acuosa en la que se sumerge posteriormente el producto que se va a esferificar, debe añadirse espolvoreando para evitar que se forme grumos, debe reposar la mezcla una hora para su utilización.</p>	
Goma Xantana	<p>La característica principal de la goma Xantana es su capacidad para modificar la consistencia de los alimentos gracias a su acción espesante, permite también crear salsas sin calentar los alimentos, que pueden así preservar todo su sabor, la goma xantana proviene de una bacteria, un polisacárido de origen vegetal obtenido por fermentación de azúcares del almidón del trigo, se disuelve en frío o en caliente y se tiene que batir, resiste bien la congelación y descongelación.</p>	

Nota: Muñoz, D, Mora P (2022).

Gelatina Neutra en Polvo

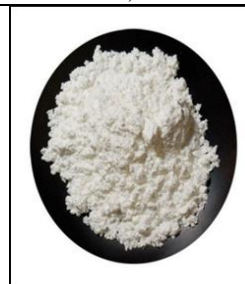
Se disuelve en frío en proporción a 140 o 160 g por litro de agua, se aplica encima de recubrimientos y soporta la congelación.



*Nota: Imágenes google).
(Guzmán Gastronomía, 2017).*

Pectina

La pectina se obtiene de la piel de los cítricos, es perfecta para preparar mermeladas caseras o patés con todo tipo de pulpas y zumos de frutas. Siempre se debe mezclar la pectina con el azúcar y añadirle la fruta deseada, así como el ácido, además las pectinas deben hervirse y dejar enfriar, la pectina tiene una gelificación lenta, el efecto final se produce a las 24 horas, se puede hornear.



*(Nota: Imágenes google).
(directoalpaladar, 2019).*

Los Espesantes

Los espesantes son almidones que dan cuerpo a las preparaciones como la fécula de maíz, de arroz o el chuño de papa, harina de trigo, pan rallado o el *kuzu* japonés también los hay de naturaleza proteica: yema de huevo, reducciones de cremas de leches, nata que ayudan a espesar salsas, sopas y cremas.



*Nota: Imágenes google).
(iberomed, 2019).*

2.2.8 Repostería (origen)

Es imposible determinar un personaje o lugar exacto de origen, su sentido más estricto, podríamos decir que la repostería tiene solo un par de siglos como la disciplina encargada de preparar todo tipo de pasteles; sin embargo, lo cierto es que el origen de la repostería data de hace miles de años, los primeros antecedentes de la repostería se remontan hace más de 7 mil años en el antiguo Egipto y Mesopotamia, si nos basamos en su etimología, la palabra pastel deriva de pastelería, que a su vez proviene del vocablo griego *pasté*, que es como se designaba a la mezcla de harinas con salsas (Cuallo, 2020).

Técnicas de Repostería	Descripción	
Baño María	<p>El baño maría es un método de cocción que proporciona un calor indirecto a los ingredientes, con esto se consigue una temperatura suave pero uniforme.</p> <p>Para ello se debe colocar lo que queremos cocinar en un recipiente que sea apto para altas temperaturas. Este hay que ponerlo dentro de otro más grande que es el que realmente va a estar en contacto con el calor, y entre los dos estará el agua.</p> <p>Es importante que el agua nunca llegue a entrar en contacto con el producto que estamos cocinando.</p>	 <p data-bbox="1036 541 1425 667">Nota: https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/ Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).</p>
Punto de nieve	<p>Es una de las técnicas de repostería que más se utiliza, sobre todo para hacer merengue, mousse o suflé, donde se busca un resultado aireado y esponjoso, las claras están al punto de nieve cuando se consigue el color blanco y una textura esponjosa, muy parecida a la nata montada.</p>	 <p data-bbox="1036 1094 1425 1213">Nota: https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/ Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).</p>
Movimientos envolventes	<p>Sirve para mezclar una masa ligera y espumosa con otra más densa, o viceversa, no se trata de remover o batir, y se debe evitar que la mezcla más ligera baje su volumen en exceso, normalmente la mezcla más ligera son claras o huevos batidos.</p>	 <p data-bbox="1036 1520 1425 1635">Nota: https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/ Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).</p>

Caramelizar

Consiste en transformar azúcar en caramelo, para ello se debe calentar el azúcar a fuego lento, con ayuda de un soplete o con fuego directo, uno de los postres que suele llevar azúcar caramelizado en la parte de arriba, es una de sus versiones del arroz con leche, también la receta de bizcocho de piña requiere en el primer paso caramelizar el fondo del molde



Nota:

<https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/> Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

Infusionar

Consiste en verter un líquido hirviendo sobre una sustancia aromática y esperar a que adquiera los aromas de esta.



Nota: <https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/> Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

Punto pomada

El punto pomada es un estado intermedio entre líquido y sólido, se utiliza sobre todo con la mantequilla, cuando esta está muy cremosa, con la textura parecida a la de una pomada o crema, se la denomina mantequilla en pomada o mantequilla en punto pomada.



Nota: <https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/> Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

Emulsionar

Consiste en mezclar de una manera permanente un líquido no mezclable con otro, por ejemplo agua con aceite, para emulsionar de forma correcta se puede emplear una batidora de varillas o si no una batidora, una licuadora o poniendo los ingredientes en un bote de conservas y agitándolo hasta conseguir la masa homogénea.



Nota: <https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/> Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

Temperar

La técnica de atemperar o templar el chocolate es un proceso a través del cual se debe someter este alimento a unas temperaturas determinadas con el fin de controlar la cristalización de la manteca de cacao que contiene el chocolate, el



Nota: <https://cocina-casera.com/tecnicas-de-reposteria-y-recetas/>

objetivo es lograr un acabado brillante y llamativo. recetas/ Recopilado por: Mora, P. Muñoz, D. (2022).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.9 Pérdidas y desperdicio de alimentos

El desperdicio de alimentos, se encuentra relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores conllevando a que se genere una pérdida de recursos naturales y de valor añadido de los alimentos producidos (Otterdijk, 2012).

Las frutas y verduras son el grupo de alimentos con mayores pérdidas (hasta el 45% de lo producido) y también representan los mayores niveles de desperdicios (hasta el 30% de las compras realizadas por los consumidores), su preferencia se encuentra basada en lo estético en donde sus partes no son valorizadas como (los tallos, hojas, cáscaras), componentes principales que no son de preferencia de los consumidores y son eliminados sin considerar su aporte nutricional (González, 2018).

Según estudios actuales publicado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (Pnuma) 2021 menciona que en “Ecuador algunos pobladores desconocen del tema desperdicio de alimentos lo cual se ha convertido en una problemática perjudicial para el medio ambiente en donde se pierden recursos destinados al crecimiento, cosecha, procesamiento, transporte e incluso la cocción de los alimentos (Cedeño, 2016).

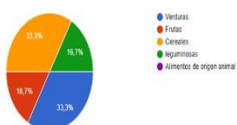
2.2.9.1 Análisis de productos de menor aprovechamiento en Cuenca- Azuay.

Las encuestas aplicadas fueron dirigidas a los consumidores y proveedores de tres mercados ubicados en la ciudad de Cuenca provincia del Azuay específicamente el mercado 9 de Octubre, mercado 10 de Agosto, el mercado 3 de Noviembre obteniendo un total de 12 encuestas a continuación, se presenta los resultados por medio de gráficos y su respectivo análisis.

Tabla 8 Gráficas y análisis de Resultados del estudio de mercado

Gráfico porcentual	Resultado porcentual	Análisis								
<p>Conoce el impacto ambiental negativo que genera el desperdiciar alimentos</p> <p>6 respuestas</p> <table border="1"> <caption>Datos del gráfico circular</caption> <thead> <tr> <th>Respuesta</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Si</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>33,3%</td> </tr> <tr> <td>Tal vez</td> <td>16,7%</td> </tr> </tbody> </table>	Respuesta	Porcentaje	Si	50%	No	33,3%	Tal vez	16,7%	<p>Si 50%</p> <p>No 33,3%</p> <p>Tal vez 16,7%</p>	<p>Según la gráfica indica que los moradores de la ciudad de Cuenca se encuentran al tanto del tema Impacto ambiental negativo generado por desperdicios de alimentos con un 50% en respuesta a conocimiento, el 33,3% indicó que no se encuentra al tanto y con un 16,7% indicando que tal vez escuchado sobre el tema.</p> <p>Comparando con el artículo de "Alimentos desperdiciados un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria" (Xavier Montagut y Jordi Gascón, 2014), se evidencia que existe desperdicio de alimentos desde los</p>
Respuesta	Porcentaje									
Si	50%									
No	33,3%									
Tal vez	16,7%									
<p><i>Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).</i></p>										

Cual es el grupo alimenticio que menos consume al servirse una preparación gastronómica
6 respuestas



Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

Verduras 33,3%
Frutas 16,7%
Cereales 33,3%
Legumbres 16,7%

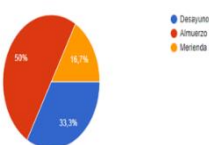
hogares en un 42%, en un 39% durante el proceso de elaboración de comida preparada, 14% en la restauración, siento estos datos uno de los factores más importantes para afectar el de alto impacto ambiental.

A lo que como estudiantes nos enfocamos en 50% y el 16,7% de personas que no se encuentran empapados totalmente ya que probablemente sean los aportadores a esta problemática por la simple razón de desinformación verídica, específica y actual del tema.

En la gráfica existe una cierta igualdad en porcentaje ya que es evidente la preferencia en el consumo de alimentos como se puede evidenciar los más altos con el 33,3% en Verduras, el otro 33,3% refiriendo a los Cereales mientras que el 16,7% refiere al poco consumo de fruta y leguminosas. Similar resultado nos presenta el artículo “Perdidas y desperdicios de alimentos en un mercado de la ciudad de Santiago de Chile” indicando que existe un desperdicio de 28% en raíces y tubérculos, mientras que en frutas y vegetales existe un 58% siendo el resultado con mayor índice de mermas en los mercados.

A lo que nos lleva al análisis y a la pregunta que está pasando con el consumo de productos propios como son los vegetales cosechados y producidos en la misma sierra ecuatoriana siendo así evidente que no se valora el producto local al igual que la fruta que en el mercado internacional es muy cotizado por su calidad dando el beneficio de la duda de que podemos implementar para que el consumo de alimentos no sea base más en el gusto que lo nutricional.

En cual de las comidas, usted suele desperdiciar mas alimentos
6 respuestas



Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

Nota: Desayuno 33,3%
Almuerzo 50%
Merienda 16,7%

En la gráfica se refleja que las personas dejan comida en su plato de una manera excesiva durante el Almuerzo con un 50%, mientras que el 33,3% perteneciente a los Desayunos y finalmente con un 16,7% en la Merienda. A lo que la mayoría justifico que existe este gran desperdicio durante el almuerzo por horario del trabajo para los comerciantes el horario es corrido en donde se descansa cuando no hay clientela resultando alterado su momento de alimentarse por la atención ya que la mayoría de sus consumidores en este tiempo son trabajadores públicos que se encuentran en su descanso de trabajo realizando así los comerciantes este esfuerzo con el fin de aprovechar la compra y venta del día.

Cual es el motivo mas importante por el cual usted deja comida en el plato
6 respuestas



Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

Nota: No mantiene temperatura adecuada 50%
Se encuentra un insecto o condición insalubre 16,7%
La comida no es de su agrado 33,3%

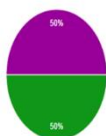
En la siguiente grafica se puede evidenciar los tres motivos principales por las que se genera el desperdicio de alimentos en el plato servidos arrojando los resultados de un 50% por no mantener las temperaturas adecuadas en los productos al momento de servir, seguido de un 33,3% por no ser comida de su agrado y el 16,7% perteneciente al encontrar insalubridad en los alimentos o el establecimiento en el que se sirve sea este la presentación del producto hasta el llegar a encontrar algún insecto en su comida.

Significando esto a que el público siempre busca la calidad del producto sea en la compra como en el consumo acompañado

de su inocuidad convirtiéndose en un factor de importancia a tomar en cuenta para elaborar alimentos.

Respecto al 100% de los servido en el plato cual es su consumo final

6 respuestas



- 5%-15%
- 20%-35%
- 40%-55%
- 60%-75%
- 80%-95%
- 100%

50%
50%

Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

Los consumidores de los mercados responden de una manera equitativa en donde se maneja un rango del 50% en consumo del plato final desde el 65% hasta el 95% del alimento servido dejando así un porcentaje del 5% correspondiente al desperdicio de alimentos en un plato servido o no consumido.

por que razón considera usted que se desperdicia alimentos en restaurante

6 respuestas



- la sazón con la que se cocina en el establecimiento
- prepara mucha comida que a lo largo del día se desecha a la basura
- los alimentos espiran antes de ser consumidos
- las cocciones de los alimentos

Nota: La sazón con la que se cocina 33,3%.
Prepara mucha comida y se desecha a la basura 33,3%.
Los alimentos espiran antes de ser consumidos 16,7%.
Las cocciones de los alimentos 16,7%.

En la gráfica el público da su opinión personal de la razón por la que se puede estar dando el desperdicio de los alimentos en establecimientos como son los restaurantes de la ciudad dando resultados como el 33,3% perteneciente a la problemática La sazón con la que se cocina no es del agrado del consumidor y un factor importante de tomar en cuenta en que se realiza mucha producción o se adquiere productos de proveedores de una manera desmedida que termina en tachos de basura, seguido así del 16,7% .

Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

Donde indica que las cocciones de los alimentos suelen hacerse sin un control lo cual provoca la pérdida de beneficios alimenticios y el valor del producto servido, finalizando con el otro 16,7% correspondiente a que los alimentos espiran antes de ser consumidos generando una desperdicio total de recurso naturales y mano de obra no solo del alimento a lo que se tiene que tener mucho en cuenta para promover su solución.

1. Usted se encuentra al tanto de los resultados de análisis porcentual referente al tema pérdida y desperdicio de alimentos presentados por la FAO (La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación) y ¿Conoce el impacto ambiental negativo que genera el desperdicio de alimentos?

6 respuestas



- Si
- No
- Talvez

Si 50%
No 16,7%
Talvez 33,3%

Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

Según la gráfica el público da a conocer sobre el tema “Impacto ambiental negativo generado por los desperdicios alimentario” respondiendo con un 50% de si estar al tanto con el 16% de no estar al tanto y que el 33,3 pertenece al talvez estar al tanto lo cual da a entender que se sabe del tema de una manera general y no a profundidad como sus valores porcentuales o estudios reciente.

2. ¿Cada cuanto se genera desperdicio de fruta y vegetales en su negocio y de qué manera desecha los alimentos con abolladuras de cosecha o transporte.

6 respuestas



Diario 83,3%
Semanal 83,3%
Contenedores 50%
Abono 16,7%

Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, Muñoz (2022).

En la gráfica se muestra la cuestión cada cuanto se genera desperdicios de fruta y vegetales en el negocio de mercado a lo que proveedores respondieron con mayor votación que a diario existe un 83,3% de desperdicio, a la semana un 83,3% y se elimina de una manera directa a contenedores de basura con un 50% y que se usa como abono los restos con un 16,7%.

5. Cuáles son las frutas de menor consumo y venta en su negocio nombre alguna de ellas si responde

Las frutas menos conocidas como guilanes unitas
Tazo
Depende la temporada
Las que están dañadas
Las frutas que ya están medio apuradas
Depende la temporada

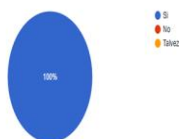
Elaboración propia recopilado por:
Mora, Muñoz (2022).

Nota: Uvilla, taxo, membrillo, manzana, pera, zambo, clabaza, mashua, oca, cañaros, jícama, nabos, zanahoria blanca, chocho, habas.

Mediante la aplicación de la encuesta se realizó preguntas abiertas para conocer que frutas y vegetales son de menor consumo y venta en los negocios a lo que se respondió de manera abierta los productos de la lista dando a conocer además que esto se suscita porque su clientela no conoce y no sabe darle un buen uso por lo tanto se piensa que su compra va a ser envano.

7. Considera usted beneficiario para el comercio de alimentos en mercados que se propongan proyectos investigativos de tipo gastronómicos para promover el consumo total de productos locales poco conocidos.

6 respuestas



Nota: Elaboración propia
recopilado por: Mora, Muñoz
(2022).

Si 100%

En la gráfica se presenta la pregunta referente a que si los proveedores de productos alimenticios en mercados se encuentran de acuerdo en que jóvenes estudiantes trabajen en proyectos investigativos y propuestas para mejorar el consumo y venta de sus productos a lo que el 100% reacciono que si están totalmente de acuerdo que apoyan la iniciativa de jóvenes como es en el área de la gastronomía.

9. Cuál de las siguientes perspectivas sobre el abastecimiento y comercialización de productos considera que influyen en su negocio y al desperdicio de alimentos (abastecimiento de vegetales)

6 respuestas



Elaboración propia recopilado por:
Mora, Muñoz (2022).

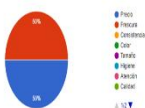
Nota:

Se mantiene regular 16,7%
Varía por temporadas 66,7%
Varía por festividades 16,7%

En la siguiente grafica se pudo conocer sobre el abastecimiento y comercialización de productos y que influye al desperdicio de los mismos a lo que se respondió que el abastecimiento se genera de una manera regular con el 16,7% es decir al corrido del año. Que varía la compra en temporadas de festividades con el 66,7% y por temporadas con el 66,7%.

12. Cuál de las siguientes perspectivas sobre el abastecimiento y comercialización de productos considera que influyen en su negocio y al desperdicio de alimentos (Evolución de frutas y verduras por el cliente)

6 respuestas



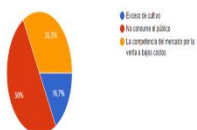
Nota: Elaboración propia
recopilado por: Mora, Muñoz
(2022).

Frescura 50%
Precio 50%

En la gráfica se habla sobre cuáles son los aspectos que más influyen para venta de un producto a lo que se respondió con el 50% en frescura y el otro 50% con el precio sin dejar de lado que también se mencionó que lo que más cuidan de un producto es que sus características organolépticas sean notables tanto que representan la frescura antes mencionada.

13. Por que razón considera usted que se genera el desperdicio de fruta y vegetales

6 respuestas



Elaboración propia recopilado por:
Mora, Muñoz (2022).

Nota:

Exceso de cultivo 16,7%
No consume el publico 50%
La competencia del mercado por la venta a bajos costos 33,3%

En la gráfica se puede observar datos que indican el por qué la gente cree que se genera el desperdicio de frutas y vegetales a lo que se respondió que en coacciones se da desde el cultivo con un 16,7% , a razón de que el público no consume con un 50% y de gran importancia para los comerciantes a causa de la competencia de mercados ambulantes en donde las ventas son bajas y perjudican el negocio ya que lo abastecido se atrasa en salir y genera pérdidas con un 33,3% a lo que se exige un control por las autoridades.

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.10 Aspectos descriptivos de los seis productos principales a utilizar

En el siguiente apartado se dará a conocer los distintos aspectos de importancia en productos de menor consumo en mercados del Azuay específicamente tres frutas y tres tubérculos en donde se describirá su origen, características, beneficios nutricionales, condiciones agroecológicas para cultivar y su distribución en la Serranía Ecuatoriana a continuación de describirá cada uno de ellos en ítems y tablas de contenido.

2.2.10.1 Origen y producción de zanahoria blanca.

Ilustración 7 Zanahoria Blanca.



Nota: <https://www.organiclife.ec/tienda/zanahoria-blanca-por-1-kg/> Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

La zanahoria blanca o Arrancacha es originaria de los Andes y cultivada actualmente en Bolivia, Costa Rica, Colombia, Brasil, Perú, Venezuela y Ecuador de la especie de la familia de *Umbeliferae- Apiaceae*, también conocida científicamente como *Xanthorrhiza Bancroft.*, a la cual pertenecen la zanahoria amarilla y el apio de allí su nombre de zanahoria blanca esta planta cuyo tubérculo es alimenticio (Coyber, 2012).

2.2.10.1.1 Características.

- La arracacha o zanahoria blanca es una planta comestible
- Dentro de sus características organolépticas está el color verde sus flores son color púrpura, la raíz, que es su parte comúnmente más comestible
- Se parece a una zanahoria muy gruesa con su raíz amarilla, morado o blanco.
- Tiene una vida muy corta, después de ser cosechada (Radices Media S.A. de C.V., 2019).

Tabla 9 Aspectos de Importancia de la Zahoria Blanca

Beneficios



Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

- Su consumo es recomendado en estado de gestación ya que ayuda al desarrollo del feto, previniendo a su vez problemas cardio vasculares.
- También funciona como Antiinflamatorio, Antienvjecimiento, Anticancerígeno, Digestiva, Emenagogo, Antianémico mejorando el sistema Inmunológico.
- La raíz aporta 100 calorías por cada 100 gramos, los andinos lo consideran un alimento altamente energético.
- Su composición Mineral principal es Vitaminas: B1 y B2 Minerales: K, Fe, Ca.
- Los aromas de la zanahoria blanca estimulan el apetito.
- Ayuda al crecimiento muscular por su alto contenido en proteínas (Menarguez, 2016).

Condiciones agroecológicas para cultivar



Nota:

<https://es.minotauromaquia.com>Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

El éxito de la producción de esta planta es que el cultivo se instaló en suelos profundos, sueltos, bien drenados con buena fertilidad y sin exceso de humedad la zanahoria blanca o arracacha al ser una planta rustica puede sembrarse durante todo el año siendo la época más apropiada en los meses de Octubre a Noviembre por el inicio de lluvias con lo que el agricultor puede manejar el cultivo de acuerdo a la demanda del producto orientado a la obtención de mejores precios (Valdivieso, 2021).

Distribución de la Zanahoria Blanca en la Serranía Ecuatoriana.



Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

La Arrancha forma parte principalmente de los sistemas de cultivos tradicionales de subsistencia en los valles interandinos y en algunos sitios, como San José de Minas en la provincia de Pichincha, las extensiones de los campos de cultivo son de aproximadamente de 1 a 2 hectáreas (Utrera Velázquez, 2017).

Propiedades Gastronómicas



Nota:

<https://es.minotauromaquia.com>Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

Se usa como acompañamiento para dar sabor a una variedad de platos desde sopas hasta postres. “Las raíces de arracacha son recomendadas en dietas para niños, personas convalecientes, principalmente por su contenido de calcio, fósforo y niacina ya que pueden ser utilizadas en dietas especiales por su almidón que contiene alrededor de 23% de gránulos convirtiéndolo altamente digeribles, los tallos jóvenes se usan en ensaladas o como vegetal cocido, y las hojas se utilizan con frecuencia para alimentar al ganado (Nelson Mazon Ortiz, Raul Castillo Torres, Michael Hermann, Patricio Espinosa, 2021).

Con este producto se puede “realizar sopas, budines y buñuelos con miel de caña o panela, al igual que sus raíces procesadas se usan como espesantes para las fórmulas de alimentos para bebés y sopas instantáneas, la corta vida útil de la raíz significa que debe llegar a los consumidores en la primera semana después de la cosecha” (Valdivieso, 2021).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.10.2 Origen y producción de oca blanca.

Ilustración 8 Oca Blanca.



Nota: <https://www.tuberculos.org/oca-ibia/> Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

La *oxalis tuberosa* conocida comúnmente como Oca es considerada un patrimonio alimentario por parte del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador pertenece a la familia *Butaniea Leguminose* su origen data en la región Andina del sur de Perú y Norte de Bolivia (Alulema, 2017).

2.2.10.2.1 Características.

- Conocida como Ibia u Oca.
- Después de la cosecha es expuesta al sol para adquirir un dulce sabor desarrollando un mayor contenido de sacarina.
- Debido a su alto componente en hidratos de carbono, y en el caso de la oca dulce por la presencia de los azúcares, es considerado un alimento energético.
- La oca es una buena fuente de energía.
- Su alto contenido hídrico (agua) y de carbohidratos favorece y estimula el crecimiento (Perez O. , 2013).

Tabla 10 Aspectos de Importancia de la Oca Blanca

Beneficios



Nota:

<https://es.minotauromaquia.com> Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

- Contiene vitamina C que fortalece los cartílagos y ayuda a la absorción del hierro, previniendo la anemia. T (Pérez O., 2013).
- La infusión de las hojas de oca ayuda a aliviar ciertos malestares del organismo.
- Se utiliza para lograr una rápida cicatrización.
- Sirve como un efectivo astringente.
- El zumo ayuda a eliminar manchas, ya que contiene oxalato de potasio.
- Se utiliza para desinflamar zonas delicadas del cuerpo.
- Su composición Mineral principal es vitamina C, complejo hierro calcio, el fósforo y el zinc fibra.
- Ejerce funciones importantes para la salud como mejorar la función del cerebro, incorporar enzimas digestivas, mejorar la visión, mejorar la inmunidad, tratar la anemia, controlar la presión arterial, tratar la enfermedad de Alzheimer (Mendoza, 2015).

Condiciones agroecológicas para cultivar

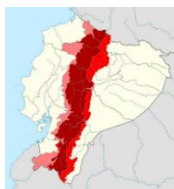


Nota:

<https://es.minotauromaquia.com> Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

Puntualmente la oca tenía un gran punto de consumo en las comunidades andinas que se encuentran a 2.800 y 4.000 metros sobre el nivel del mar, que favorecen a los cultivos de oca; actualmente en las Provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Imbabura, Cañar y Azuay mantienen cultivos de oca que se limitan a un consumo interno en poblaciones que mantienen la tradición (Alulema, 2017).

Distribución de la Oca Blanca en la Serranía Ecuatoriana.



Nota: <https://puzzlefactory.pl/es>
Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

En Ecuador este cultivo se distribuye a lo largo del callejón interandino y en menor escala en las estribaciones de las cordilleras Oriental y Occidental actualmente la principal zona de producción del país está en San José de Minas, ubicada en el cantón Quito, Provincia de Pichincha en el límite con la provincia de Imbabura, los agricultores de esta zona realizan siembras comerciales de esta raíz en rotación con maíz., la cercanía al mercado de Quito ayuda a la distribución de producto a otras ciudades mejorando el capital de la Zona (Vásquez, 2017)

Propiedades Gastronómicas



Nota: <https://puzzlefactory.pl/es>
Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022)

Según Orlando Pérez (2013) en su artículo periodístico el Telégrafo menciona que “Por costumbre, en los pueblos interandino se suele consumir la Oca o asada, logrando así el locro de ocas y la chicha las delicias más comunes, generalmente se la acompaña con otros tubérculos como el melloco, papa y para obtener su sabor dulce, se las expone al sol por unos ocho a quince días”.

En algunos lugares de la serranía se expenden ocas dulces cocinadas con miel, e inclusive fritas, el sabor y la textura de la oca se prestan para muchas preparaciones novedosas tanto que actualmente se combina este producto con frutas como naranjilla o mora y se utiliza para preparar compotas, mermeladas para la alimentación de los bebés otras formas innovadoras de preparación son horneadas o encurtidas con vinagre para aderezar ensaladas frescas (Perez O. , 2013)

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.10.3 Origen y producción de uvilla.

Ilustración 9 Uvilla.



Nota: <https://www.maxionline.ec/recetas/uvilla-la-fruta-que-cuida-la-salud/> Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

La Uvilla (*Physalis peruviana*) es una planta herbácea perenne perteneciente a la familia de las *Solanáceas* y sus frutos crecen y maduran dentro de su cáliz, originaria de América del Sur, desde Chile hasta Colombia y Venezuela a menudo se dice que se originó en Brasil, pero los registros de allí no son abundantes desde América del Sur se ha distribuido extremadamente y ampliamente en África, Asia y el Pacífico, y en menor medida a Europa, como cultivo de frutas y ornamentales (Robles P. A., 2022).

2.2.10.3.1 Características.

- La uvilla es una de las frutas más exitosas en los mercados internacionales europeos y latinoamericanos, eso ha motivado a muchos agricultores a cultivarla y procesarla.
- Cuando la flor cae el cáliz se expande, formando una especie de capuchón o vejiga muy fina que recubre a la fruta, cuando la fruta está madura, es dulce con un ligero sabor agrio.
- En Colombia la uvilla se consume principalmente en forma natural; en Bogotá se usa en menor grado para preparar dulces, postres, jugos e incluso en forma marginal, como ingrediente para sazonar las comidas (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2020) .

Tabla 11 Aspectos de Importancia de la Uvilla

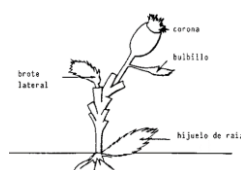
Beneficios



Nota: <https://puzzlefactory.pl/es>
Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022)

- Ayuda a la purificación de la sangre; Reconstruye y fortifica el nervio óptico y elimina la albúmina de los riñones, eficaz en el tratamiento de las afecciones a la garganta
- Adelgazante, se recomienda la preparación de jugos, infusiones con las hojas y consumo del fruto en fresco.
- Ideal para los diabéticos, consumo sin restricciones.
- Aconsejable para los niños, ya que ayuda a la eliminación de parásitos intestinales (amebas);
- Favorece al tratamiento de las personas con problemas de próstata debido a sus propiedades diuréticas (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2020)

Condiciones agroecológicas para cultivar



Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

La zona de mayor aptitud para este cultivo se ubica en el Callejón Interandino: Mira, Otavalo, Cotacachi, Puenbo, Salcedo, Píllaro, Ambato, Patate, Guamote, Biblián Cuenca y Machachi (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2020).

El verano es la temporada de cosecha del producto y por tal razón se la oferta en la capital, no solo está en las calles, también en los mercados donde se venden porciones que van desde un dólar en adelante (El Comercio, 2009). Crece en forma silvestre tanto en los huertos como a las orillas del camino, aún en lugares donde el terreno es húmedo y arcilloso, todo un regalo de la naturaleza (Díaz, 2019).

Distribución de la Uvilla en la Serranía Ecuatoriana.



Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

El Ecuador exporta esta fruta a los mercados del hemisferio norte con buenas perspectivas de incremento de volúmenes un aspecto que todavía no se ha explotado en el Ecuador, es la posibilidad de la extracción de calcio, por el altísimo contenido de este mineral que tiene la fruta, así mismo el incremento de consumo del fruto en otro país ha impulsado la producción y comercialización hacia un mercado nacional hasta mercados de la unión europea (Paul Cabrera, Daniela Puruncajas, 2015).

Propiedades Gastronómicas



Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

El uso que tiene el producto es muy variado sea esta fruta fresca, dulces, almibares, salsas, cremas muy utilizada en la repostería, para la aplicación en platos gourmet ya que su gusto ácido en salsas combina bien con carnes, mariscos, vegetales y otros frutos, y secadas al sol se consumen como pasas., *cocktails* y licores, en Europa algunos restaurante han adaptado este producto como una especialidad gourmet sea fresca, seca o hasta como decoración por su color llamativo (Paul Cabrera, Daniela Puruncajas, 2015).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.10.4 Origen y producción de membrillo.

Ilustración 10 Membrillo.



Nota: <https://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/consejos> Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

“El membrillero es la planta principal productora del (membrillo) fruto perteneciente a la familia de las rosáceas y a la sub familia de las *maloideae*, como el manzano en concreto pertenece al género *cydonia*, el cual tiene esta única especie denominada *Cydonia oblonga*, de la cual se conocen alrededor de treinta especies asiáticas y que son cultivadas con fines ornamentales” “este producto es autóctono de Europa meridional y de los países a orillas del mar Caspio (bosques del Cáucaso, Persia y Armenia). Hoy en día crece de forma natural en el centro y sudoeste de Asia (Armenia, Turkistán, Siria) (Rodríguez, 2013).

2.2.10.4.1 Características.

- La maduración se conoce por el olor penetrante que desprenden los frutos.
- La recolección ha de ser cuidadosa, procurando no golpear los frutos y secos.

- El fruto suele ser pomo piriforme, de color amarillo-dorado, muy aromático, de 7.5 cm de longitud o más, dependiendo de la variedad, con el ápice umbilicado su pulpa es amarillenta y áspera, conteniendo numerosas semillas (Gonzales R. , 2019).

Tabla 12 Aspectos de Importancia del Membrillo

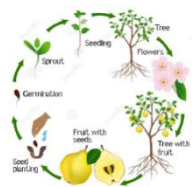
Beneficios



Nota:<https://es.dreamstime.com>
Recopilado por: Mora, P.
Muñoz.D.(2022).

- Contiene alto contenido en vitaminas A, C, B6, tiamina, niacina, riboflavina y folatos.
- Mientras que en minerales están presentes el hierro, calcio, magnesio, fósforo, sodio, potasio, selenio, zinc y cobre.
- Contiene pocos azúcares.
- Se emplea en medicina debido a sus propiedades astringentes, tónicas y estomáticas.
- Funciona como energético.
- Contiene mucilagos, pectina y taninos en gran cantidad y ayuda como anti diarreico.
- Las pepitas del fruto, muy numerosas, contienen abundante mucílago, que rodea a las semillas, y que también está en los cartílagos de los carpelos, que es aplicado en farmacia y perfumería, pues con ellas se prepara la bandolina (Gonzales R. , 2019).

Condiciones agroecológicas para cultivar



Nota:<https://es.dreamstime.com>

Recopilado por: Mora, P.
Muñoz.D.(2022).

La germinación de la semilla es hipogea es decir, permanecen subterráneos y la temperatura adecuada para que empiece a emerger la radícula oscila entre 9 y 38°C y varía con cada cultivada, el número necesario de días para el primer brote oscilan desde aproximadamente 80 días a 15-20°C, a tan solo 14-30 días (Sanchez, 2011).

Se adapta en suelos fértiles naturales y frescos con un pH de ligero ácido entre 5.6 y 7.2 aun que es poco exigente en cuanto a suelo trate prefiere el cultivo en suelo arcilloso bien drenado relativamente en climas fríos de invierno largo y veranos calurosos puede cultivarse en terrenos con latitud de 700 a 2000 m.s.n.m (Sierra, 2005).

Distribución del Membrillo en la Serranía Ecuatoriana.



Recopilado por: Mora, P.
Muñoz.D.(2022).

El membrillo es un fruto que se cultiva en la Región Sierra por temporadas, alrededor del país más que comercializarse la fruta, lo que más destaca es su dulce, para obtener este dulce se hierva la pulpa del membrillo sin pepas con azúcar, limón y demás ingredientes. (Ramires, 2018). “El líder de productividad en membrillo del Perú es Lima con 10 799 kg/ha, le sigue Ica con 9 466 kg/ha., La Libertad con 8 315 kg/ha”.

Propiedades Gastronómicas

Los ecuatorianos los disfrutan con galletas o pequeñas rodajas de queso Suele servirse en platillos como entrantes (solomillo de cerdo con membrillo), empanadillas de queso y membrillo, postres (dulce de queso y membrillo) (Ramires, 2018).



Recopilado por: Mora, P. Muñoz.D.(2022).

El consumo en fresco del fruto no es común debido a su sabor áspero y la dureza de su pulpa, los usos del membrillo se restringen a la elaboración de conservas (membrilladas), mermeladas, jaleas, dulces, compotas, gelatinas, sorbetes, licores de mesa o para agregar sabor a manzanas y peras cuando se cocinan. Las demandas de la fruta son estrictamente limitadas y por consiguiente, se alcanza rápidamente un abaratamiento del mercado (Gonzales R. , 2019).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.10.5 Origen y producción de Chamburo.

Ilustración 11 Chamburo.



Nota: <https://rosalandia.com/varios/chamburo> Recopilado por: Mora.P, Muñoz.D(2022).

El chamburo o *Vasconcellea pubescens* como se la conoce por su nombre científico, es una especie botánica de planta, con flor, de la familia de las *caricáceas* que posee una sabrosa fruta; muy similar al babaco es nativa de los Andes en donde no se ha llegado a aprovechar de una manera total su potencial

2.2.10.5.1 Características.

- Su pulpa es de color amarillo claro, en la madures anaranjada de formación ovoide.
- El Chamburo está dentro los 50 cultivos de exportación no tradicionales.
- La fruta es cultivada mayormente en casas, chacras y huertas o como frutos silvestres.
- Su delicado sabor aparenta a la mezcla de frutas como piña, papaya y frutilla.
- Dentro del bosque provocando que no se realicen esfuerzos para desarrollar nuevos mercados de este producto (Valverde, 2021).

Tabla 13 Aspectos de Importancia del Chamburo

Beneficios



- El Chamburo resalta su alto contenido de vitamina C
- Se lo utiliza como antioxidante gracias a la presencia de Caroteno y Flavonoides.
- Contiene Minerales como la fibra y carbohidratos.
- Contiene niveles mínimos de azúcar sodio y cero colesterol.
- Protege contra la artritis reumatoidea (y otras inflamaciones).
- Es diurética suave por lo que ayuda contra la retención de líquidos y depurante.

Recopilado por: Muñoz D, Mora P (2022).

- Es protectora contra el cáncer y las enfermedades cardiovasculares (Valverde, 2021).

Condiciones agroecológicas para cultivar



Recopilado por: Muñoz D, Mora P (2022).

Para su cultivo requiere de un clima Templado seco o Templado húmedo con altitud de 2,000 – 2,700 mts y una humedad mayor a 80% en donde soporta temperaturas de 14-18°C su zona de vida suele ser en bosques seco montaña bajo, Bosque húmedo montaña bajo ya que se observa un buen desarrollo en suelos pedregosos en tierras con un Ph de 5.5 a 7.5 de acides, el terreno se recomienda que sea Bien drenados producción a los 10 o 15 meses luego de trasplantada (Mora, 2011).

Distribución del Chamburo en la Serranía Ecuatoriana.



Nota:

<https://www.goraymi.com>

Recopilado por:

Mora.P,

Muñoz.D(2022).

El Ecuador alberga la mayor parte del Género Vasconcellea, se estima que existen cerca de 17 especies ubicadas entre las provincias de Loja, Zamora Chinchipe, Cañar, El Oro y Azuay, en el sur del Ecuador con mayor concentración de diversidad en los valles andinos, debido a su preferencia a ecosistemas tropicales, esta especie también se encuentra en las provincias: Imbabura, Pichincha y Esmeraldas. Además, se encuentran en varios países como: Panamá, Colombia, Perú, Venezuela, Bolivia, México, Chile y Costa Rica (Sergio Campozano,Xavier Saltos, 2013).

Propiedades Gastronómicas



Recopilado por:
Muñoz D, Mora P
(2022).

De acuerdo al Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2016). El chamburo, es un fruto que no ha sido aprovechado dentro de la gastronomía, sin embargo, se desarrolla sin mayor esfuerzo en la Sierra. Esta fruta se utiliza para la elaboración de conservas, dulces, mermeladas y la famosa bebida denominada Rosero que se prepara en el cantón Gualaceo de la provincia del Azuay (Perez D. E., 2018).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.10.6 Origen y producción del camote.

Ilustración 12 Camote.



Nota: http://www7.uc.cl/sw_educ/agronomia/manual Recopilado por Mora Muñoz D. (2022).

El camote es una variedad del camote (*Ipomea batatas*) conocido por su nombre científico pertenece a la familia de las *Convolvulaceae*. un tubérculo nativo de los trópicos de América Latina, Centro y sur de México, Centro América y Selva Peruana.

2.2.10.6.1 Características.

- Es una planta rastrera que puede vivir por muchos años.
- Los primeros tubérculos se pueden cosechar en aproximadamente 4 meses, pues es de rápido desarrollo.
- Existen aproximadamente 500 especies.
- Existen variedades de color Amarillo con sabor dulce, amarilla-naranja, morado con piel y pulpa morada, blanco que contiene mucho almidón, pulpa y cáscara blanca ligeramente amarilla, rojo con piel rojiza y pulpa amarilla pastel, del cerro o ñame color café de su piel y blanca de su pulpa y el silvestre parecido al camote del cerro se caracteriza por sus raíces comestibles (Lavariega, 2021).

Tabla 14 Aspectos de Importancia del Camote

Beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidante • Digestivo, previene gastritis y úlceras estomacales • Crecimiento muscular • Cicatrizante • Previene enfermedades del corazón • Regula niveles de azúcar en la sangre • Contiene vitaminas B2, B6, E, Fibra, Potasio, Calcio Hierro (Lavariega, 2021).

Nota:

<https://camote.net/wp-content/uploads>
 Recopilado por:
 Mora.P.
 Muñoz.D(2022)

Condiciones agroecológicas para cultivar



Nota:

<https://camote.net/wp-content/uploads>

Recopilado por:

Mora.P,

Muñoz.D(2022).

La batata se adapta a suelos arenosos, pero pudiendo cultivarse en los arcillosos con tal de que estén bien granulados y la plantación se haga en caballones con PH: 4.5 - 7.5. su clima idóneo es el tropical y no soporta las bajas temperaturas las condiciones idóneas para su cultivo son una temperatura media durante el período de crecimiento superior a los 21° C, un ambiente húmedo (80-85% HR) y buena luminosidad. La temperatura mínima de crecimiento es 12° C. Soporta bien el calor. Tolera los fuertes vientos debido a su porte rastrero y a la flexibilidad de sus tallos (Pinto, 2012).

Distribución del Camote en la Serranía Ecuatoriana.



Recopilado por:

Mora.P,

Muñoz.D(2022).

Su distribución en el Ecuador suele darse en la Sierra, Costa y Oriente, pues existen localidades en especial en las provincias de Morona Santiago, Loja, Pichincha, Carchi, Imbabura, Pastaza, Guayas y Manabí, donde el clima, la altitud y el suelo le es propicio (Pinto, 2012).

Propiedades Gastronómicas



Nota:

<https://camote.net/wp-content/uploads>

Recopilado por:

Mora.P,

Muñoz.D(2022).

Se suele cocinar con su piel, en croquetas, en puré, al horno, en chips y para elaborar diversos postres, dulces y golosinas, entran igualmente en la composición de pasteles y pastas, sus hojas tiernas se preparan como las espinacas, en el Extremo Oriente asiático, los extremos de los tallos se consumen como verduras (Pinto, 2012)

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

2.2.11 Técnicas Modernas de Decoración

Ilustración 13 Técnicas de Decoración.



Nota: <https://i.ytimg.com/vi/5CtPowNYts8/maxresdefault.jpg> Recopilado por Mora.P, Muñoz.D(2022).

“Son parte importante de la cocina donde el atractivo visual es clave para el éxito de un plato “en donde lo primero a lo básico, como una acción de ubicar son los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro con el fin de otorgar la comodidad al comensal para que le sea fácil y placentero consumirlo (Burgos, 2017).

2.2.11.1 Componentes de un plato.

Refieren a lo que necesita un plato para llamarse “plato” aparte de la vajilla que sostendrá los alimentos, los componentes esenciales que unidos forman lo que nos agrada consumir esto se explica ya que en un montaje se reparten los elementos para mostrar su naturaleza y armonía.

Tabla 15 Componentes base de un plato

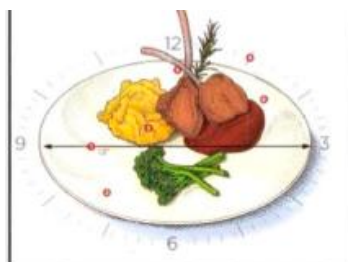
Componentes	Descripción
Proteínas	Carnes de todo tipo, comúnmente es el elemento principal que suele mencionarse al principio.
Guarnición de almidón o carbohidrato):	Suele ser el acompañamiento primario en el plato en base a farináceos o carbohidratos, como papas, cereales, pastas, etc.
Guarnición de verduras	Es el acompañamiento secundario (aunque la tendencia es que este sea el primario) todas aquellas deliciosas y nutritivas verduras que dan color y frescura al plato.
Salsa	Algo que no puede faltar, el elemento líquido que amalgama otorgando unión de sabores.
Decoración	Todos aquellos elementos que aportan el punto final, hierbas, pequeñas ensaladas, masas, frituras, etc. (Reyes, 2016).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022)

2.2.11.2 Puntos de colocación de elementos en un plato.

Para colocar los alimentos, de una manera armónica, se tiene que visualizar al plato, como si fuera un reloj, tal como se ve en la imagen:

Ilustración 14 Puntos de Colocación.



(Nota: Imágenes google). Recopilado por: Mora, P, Muñoz, D (2022).

Ya que así se tiene una sugerencia, de cómo poner los alimentos, pero según dice (Gordon) en este artículo lo mejor es; si el plato es caliente, poner la carne a las a las 6 y el resto de componentes del plato a las 3 y a las 9, si es frío el plato, comenzar por el centro y desde ahí montarlo (Reyes, 2016).

Tabla 16 Composición del emplatado de las propuestas de Autor para Menú 1

Estructura del Emplatado	Menú 1	Descripción
Nombre de Elaboración:	Entrada: Pulpo en conserva Fuerte: trucha al vacío Postre: Cremoso de uvilla	
Diagrama de Elaboración de Autor:		
Esquema o tipo de montaje:	Entrada: oblicuo Fuerte: disperso Postre: central	
Gramaje:	Entradas: 90 – 150g. Fuertes: 250 – 350. Postres: 60 – 90 – 120 (Campos, 2017).	

Armonía de colores:



El esquema de colores que se eligió es el de tipo colores es en escuadra se complementa bien con los ingredientes y sus colores, amarillos morados rojos verdes se complementan muy bien.

Tipo de servicio:	Americano
Temperatura de Servicio:	Entrada: 10-20° C Fuerte: 75° C Postre: 4° C - 10° C
Métodos de Conservación:	Refrigeración Congelación Al vacío En conserva

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 17 Composición del emplatado de las propuestas de Autor para Menú 2

Estructura del Emplatado	Descripción Menú 2
Nombre de Elaboración:	Entrada: Gambas al Grill en cremoso de Arracacha Fuerte: Mosaico de lomo fino de cerdo y verduritas Postre: Velos de membrillo sobre Tourbillon de caramelo
Diagrama de Elaboración de Autor:	
Esquema o tipo de montaje:	En la entrada se utilizará un montaje de tipo semi -centralizado En el fuerte se utilizará un montaje de tipo semi- disperso En el fuerte se utilizará un montaje centralizado
Gramaje:	Entradas: 90 – 150g. Fuerzas: 250 – 350.

 Postres: 60 – 90 – 120 (Campos, 2017).

Armonía de colores:



El esquema de colores que se ha tomado en cuenta la combinación de colores fríos y cálidos lo cual para cada plato como en el caso de la entrada se han formado colores Analogía de la escala de amarillos y rojos, en el fuerte nos encontramos con colores en triada entre verde, rojos y amarillos por último en el postre se encuentra una armonía de colores de forma analogía del verde y amarillo.

Tipo de servicio:	Americano
Temperatura de Servicio:	Entrada: 75° C Fuerte: 75° C Postre: 4° C - 10° C
Métodos de Conservación:	Refrigeración Congelación Conserva en vinagre Conserva en aceite

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

CAPITULO III

3.1 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

“La investigación trata del conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema” (Hidalgo, 2015) es decir en donde para profundizarlo se requiere de un método y enfoques estrictamente académicas que requieren, en primer lugar, tener un objeto de estudio para así elaborar un proyecto de investigación y que además cuenten con un informe final escrito, es decir producir conocimiento teórico.

Pudiendo definir así que “la metodología de la investigación es la serie de métodos y técnicas que se aplican durante un proceso de investigación, que se encargan de elaborar, definir y sistematizar el desarrollo de los procedimientos que tienen lugar en la investigación, orientada también a la forma en la que se recolectarán, analizarán y clasificarán los datos con el fin de que los mismos tengan validez dentro de la investigación científica” (Coelho, 2021)

Según el documento publicado por la Dra., Sindy Cheesman de rueda determina que una investigación es un proceso sistemático, organizado y objetivo, cuyo propósito es responder a una pregunta o hipótesis de esta forma se genera mayor conocimientos y mayor información de algo

desconocido, por otra parte, se puede definir como acción y efecto de realizar actividades intelectuales y experimentales de modo sistemático con el fin de aumentar los conocimientos (Cheesman, 2016).

De acuerdo a la naturaleza de la investigación del presente proyecto este reúne aspectos investigativos como es el estudio de campo ya que servirá para la implementación del menú y las técnicas culinarias de cocción correspondientes, manteniendo un enfoque de investigación mixto en relación a los resultados que se desean obtener a través de la producción y aplicación de preparaciones de Autor en los dos menús tres tiempos para el “Salón de Eventos Estancia Rosario” con un diseño general de metodología experimental para dar solución a las problemáticas estudiadas en las distintas técnicas de investigación, campo y laboratorio.

3.1.1 Tipos de Investigación

Los tipos de investigación se aplica para mejorar la comprensión del estudio, especialmente cuando se debe realizar un proceso de recolección de datos para un tema específico surgiendo así diferentes tipos que se utilizan según la necesidad es así como se clasifican por tipo de investigación según su propósito según la profundidad del objeto de estudio, según los datos empleados, según la manipulación de las variables, según su inferencia, según su temporalidad (Arias E. R., 2020).

3.1.1.1 Tipos de investigación según su propósito.

Existen dos tipos de investigación de mercados según su propósito pero en el presente proyecto investigativo se da el uso del tipo de investigación aplicada explicada a continuación:

3.1.1.1.1 Investigación aplicada: Este tipo de investigación se utilizara ya que se enfoca en encontrar estrategias para lograr un objetivo y ponerlo en práctica modo que se lo evidencia en uno de los objetivos específicos dirigido hacia una aplicación tecnológica que genere nuevos conocimientos y ponerlos en práctica con el propósito de favorecer la vida de las personas como es (Diseñar las preparaciones de los dos menús en los que se apliquen técnicas básicas , montaje vanguardistas de cocina y repostería) que sirva para guía y reforzamiento de conocimiento al personal del salón de recepciones (Arias E. R., 2020).

3.1.1.2 Tipos de investigación según la profundidad del objeto de estudio.

Entre los tipos de investigación también se encuentra según el nivel de profundización esta puede clasificarse en exploratoria, descriptiva, explicativa a continuación se describirá una de ellas:

3.1.1.2.1 Investigación exploratoria: Como bien menciona Chano Ibarra (2011) en su sitio web Economipedia la Investigación exploratoria tiene “el objetivo de investigar y analizar información específica que no ha sido profundamente estudiada “es decir, se encarga de tener un primer acercamiento para que posteriormente, se pueda hacer una investigación más detallada, “suele surgir también cuando aparece un nuevo fenómeno que por su novedad no admite una descripción sistemática o cuando los recursos del investigador resultan insuficientes para emprender un trabajo más profundo” (Ibarra, 2011).

3.1.1.3 Tipos de investigación según los datos empleados.

Al manejarse con un enfoque de investigación de tipo Mixto se trabajaría con la recopilación de datos cuantitativo y cualitativos descritos en el siguiente apartado:

3.1.1.3.1 Investigación cuantitativa: Este tipo de investigación se realiza para obtener y evaluar información utilizando un enfoque estadístico y matemático utilizando una gran cantidad de datos que provienen de diferentes fuentes para analizar y encontrar discrepancias en ellos (Fernández., 2022).

3.1.1.3.2 Los datos cualitativos: Generalmente se presentan en forma de gráficos, tablas y estadísticas, estos se pueden recopilar con la ayuda de encuestas o cuestionarios, y posteriormente, se utilizan para encontrar una correlación o un patrón de comportamiento que se puede beneficiar el tema de la investigación (Fernández., 2022).

3.1.1.6 Tipos de investigación según su temporalidad.

En este apartado se describirá la temporalidad del trayecto de estudio del presente proyecto investigativo según su respectiva clasificación:

3.1.1.6.1 Investigación longitudinal: Se aplicará este tipo de investigación ya que se caracteriza por observar a un individuo o un evento durante un tiempo establecido con el propósito de identificar los cambios que ocurren, es así como se podrá evidenciar los cambios ejercidos en las Instalaciones del Salón de Recepciones Estancia Rosario en cuestión de almacenaje y desecho de alimentos (Alonso, 2016).

3.1.2 Enfoque de la Investigación

El enfoque de la metodología es estudiar la realidad en su contexto natural, implica la utilización y recopilación de gran cantidad de materiales, con la utilización de un método es decir un modo ordenado y sistemático de proceder para llegar a un resultado o un fin determinado tratando la forma en la que el investigador se aproxima al objeto de estudio o perspectiva desde la

cual aborda el tema, que variará dependiendo del tipo de resultados que espera encontrar (Yáñez, 2021).

Con el método analítico se interpreta la información que se recopila con las diferentes técnicas de investigación que son procedimientos por los cuales se obtiene y evalúa componentes que permiten formar un juicio profesional con respecto a un tema determinado (Coelho, 2021).

3.1.2.1 Enfoque Mixto

El enfoque mixto puede ser comprendido como “una recopilación de análisis y datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio” como bien menciona Enrique Arias, (2020) en su sitio web con el fin de lograr una mejor comprensión del problema de investigación, de esta manera los datos cuantitativos se sustentan bajo la medición de actitudes mediante escalas de puntuación, es decir el empleo de encuestas para responder preguntas de investigación, analizadas estadísticamente para probar una hipótesis (Arias E. R., 2020).

Mientras que al hablar de datos cualitativos tratamos con un enfoque posee un enfoque “multimetódico en el que se incluye un acercamiento interpretativo y naturalista al sujeto de estudio” Creswell, (2018). En una minuciosa recopilación de información de tipo abierta en la que se pueden encontrar grupos de discusiones y observaciones centradas en los sujetos, que adoptan la perspectiva *emic* o del interior del fenómeno a estudiar de manera integral o completa.

El proceso de indagación es inductivo y el investigador interactúa con los participantes y con los datos, busca respuestas a preguntas que se centran en la experiencia social, cómo se crea y cómo da significado a la vida humana por tal razón este trabajo investigativo arroja enfoques metodológicos de tipo mixto ya que por tratarse de una investigación dirigida a personal del área de gastronomía esta se somete a hipótesis de investigación mediante la aplicación y medición numérica por encuestas de tipo estructurada para la determinación de la problemática en el campo de acción además de la satisfactorias al cliente y el personal del establecimiento para la aceptación de las propuestas una vez ya hecho el lanzamiento de las elaboraciones, en donde se basa a la espera del análisis porcentual de estos resultados para obtener el conocimiento de si es o no productiva la propuesta de este trabajo investigativo, y para saber el valor educacional que aporta el mismo a la sociedad y a los estudiantes (Jesús María Salinas Ibáñez, Bárbara Luisa de Benito Crosetti, 2018).

3.1.3 Muestreo

El Muestreo trata de una herramienta de la investigación enfocada a la determinación de la realidad de un estudio con la finalidad de hacer inferencias sobre una población simplificada y que reproduzca de algún modo sus rasgos básicos es decir es el proceso de seleccionar un conjunto de individuos de una población con el fin de estudiarlos y poder caracterizar el total de la población (Ochoa, 2015).

3.1.3.1 Muestreo por cuotas

El muestreo por cuotas se puede entender como la versión no probabilística del muestreo estratificado, ya que la selección de individuos de cada estrato se hace por conveniencia y a propia elección del investigador (Ochoa, 2015).

3.1.3.2 Muestreo no probabilístico

Este tipo de muestreo se usa para indicar si existe un rasgo o característica particular en una población utilizada cuando los investigadores realizan investigaciones cualitativas, estudios piloto o investigación exploratoria además de mantener una investigación de tiempo limitado y se suele realizar una observación en temas que necesitan de un análisis a profundidad, este tipo de muestreo también es llamado muestras dirigidas o intencionales ya que no depende de la probabilidad sino de las condiciones (Robles J. , 2020).

Se ha optado utilizar a razón de que se maneja un enfoque mixto en la investigación realizada a la que por efecto maneja un enfoque cualitativo presenciado una minuciosa recopilación de información de tipo abierta mediante un estudio de mercado y a su vez se ha experimentado en la preparación de las propuestas gastronómicas a diseñar y ejecutar todo a fin de hacer llegar esta información a un cierto grupo focal de gastrónomos empíricos encontrados en el campo de acción de este proyecto investigativo.

3.1.4 Método de la Investigación

El método es el plan con el que el investigador cree que se alcanzará determinado objetivo, esto permite que se escoja la forma de proceder para realizar la recopilación de información los métodos que pueden aplicarse son los siguientes:

3.1.4.1 Método hipotético deductivo.

Es el procedimiento o camino que sigue el investigador para hacer de su actividad una práctica científica, el método hipotético-deductivo a su vez tiene varios pasos esenciales: observación del fenómeno a estudiar, creación de una hipótesis para explicar dicho fenómeno, deducción de

consecuencias o proposiciones más elementales que la propia hipótesis, y verificación o comprobación de la verdad de los enunciados deducidos comparándolos con la experiencia (Raffino, 2019).

Este método obliga al científico a combinar la reflexión racional o momento racional (la formación de hipótesis y la deducción) con la observación de la realidad o momento empírico (la observación y la verificación).

3.1.4.2 Método analítico.

Consiste en la aplicación de la experiencia directa (lo propuesto por el empirismo) a la obtención de pruebas para verificar o validar un razonamiento, a través de mecanismos verificables como estadísticas, la observación de fenómenos o la replicación experimental.

Los presentes métodos hipotético deductivo como el analítico aplican en el presente proyecto de manera que al momento de ejercer la elaboración de un marco teórico este requiere de conceptos que se los basa por conceptos empíricos y científicos a los cuales se les da una importancia informativa al darle conceptos comprobados por la breve observación que se le ejecuta (Raffino, 2019).

3.1.5 Técnicas de Campo.

Las técnicas de investigación son un conjunto de procedimientos metodológicos y sistemáticos cuyo objetivo es garantizar la operatividad del proceso investigativo, es decir, obtener una información variado y conocimiento extenso para resolver preguntas además son aquellas que le sirven al investigador para relacionarse con el objeto y construir por sí mismo la realidad estudiada (Orozco, 2014).

3.1.5.1 Entrevista.

Hace referencia al proceso de interacción donde la información fluye de forma asimétrica entre dos roles diferenciados de los que uno pregunta y el otro responde, esto permite tener acceso a información específica y concreta que no se encuentra contenida o se encuentra inasible (Pulido, 2015).

3.1.5.1.1. Tipo de entrevista aplicada.

La respectiva entrevista a describir se la aplicado al Señor Paul Monsalve Gerente del establecimiento “Estancia Rosario” para la recolección de datos para la detección de problemática en su área de cocina determinando así varias falencias suscitadas en el lugar conjunto a la

determinación de temática del proyecto propuesta y lograr obtener datos informativos respecto al local de servicio dedicado al catering y elaboración de comida gourmet.

3.1.5.1.2 Entrevista Semiestructurada: En la entrevista semiestructurada también se decide de antemano qué tipo de información se requiere y se establece un guion de preguntas, no obstante, las cuestiones se elaboran de manera abierta lo que permite recoger información más rica y con más matices que en la entrevista estructurada también es esencial que el entrevistador tenga una actitud abierta y flexible para poder ir saltando de pregunta según las respuestas que se vayan dando o, inclusive, incorporar alguna nueva cuestión a partir de las respuestas dadas por la persona entrevistada (Folgueiras, 2016).

3.1.5.1.3 Entrevista Semiestructurada Focalizada: También denominada como de incidentes críticos, se refiere a un tipo de preguntas que el entrevistador llevará a cabo en la fase de desarrollo de la entrevista pretendiendo indagar sobre lo que el candidato hizo, pensó y sintió en una situación determinada en donde avance de cuatro etapas se logra estructurar la entrevista.

A. Ausencia de dirección: Se refiere a que la conversación de la entrevista no debe ser condicionada en función de un rumbo preestablecido como son las preguntas no estructuradas, preguntas semiestructuradas y preguntas estructuradas.

B. Especificidad: Consiste en alcanzar detalles concretos de parte de la persona entrevistada, en lugar de manifestaciones muy generales.

El criterio de amplitud alude a que la entrevista pueda propiciar que la persona entrevistada aborde efectivamente los puntos requeridos de acuerdo con las inquietudes y el problema de investigación.

C. La profundidad y el contexto personal: Apunta a que la entrevista debe propiciar expresiones, manifestaciones y comentarios que motiven a continuar o finalizar la entrevista (Solís, 2020).

3.1.6 Encuesta.

Procedimiento de investigación, que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz, la información se obtiene mediante observación indirecta de los hechos a través de manifestaciones realizadas por los encuestados, la información se recoge de modo estandarizado mediante un cuestionario (J. Casas Anguita, J. Donado Campos, José R Repullo, 2013).

3.1.6.1 Tipo de encuesta aplicada

La respectiva encuesta a describir se aplico de manera como un formato de satisfacción para la aprobación de las propuestas gastronómicas aplicadas en el establecimiento “Estancia Rosario” contando la presencia del Gerente, personal y clientela a la que se le aplico este cuestionario.

3.1.6.1.1 Encuesta Cerrada: El encuestado debe elegir entre varias alternativas de modo que se hace posible obtener datos estadísticos en base al porcentaje de la muestra que eligió cada opción para evitar que el entrevistado no se sienta identificado con ninguna de las alternativas propuestas, se puede incluir la opción “otro(s)” (Westreicher, 2020).

3.1.6.1.2 Observación: Es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos (Díaz, 2011).

A. La Observación Participante: Es cuando para obtener los datos el investigador se incluye en el grupo, hecho o fenómeno observado para conseguir la información “desde adentro”. La observación participante es una de las técnicas privilegiadas por la investigación cualitativa. Es la observación del contexto desde la participación del propio investigador no encubierta y no estructurada l Suele prolongarse en el tiempo y no se realiza desde la realización de matrices o códigos estructurados previamente, sino más bien desde la inmersión del contexto l Este tipo de observación proporciona descripciones de los acontecimientos, las personas y las interacciones que se observan, pero también, la vivienda, la experiencia y la sensación de la propia persona que observa (Díaz, 2011).

3.1.7 Técnicas de Laboratorio

Para las técnicas de laboratorio se utilizarán bitácoras, base de datos, hoja de ruta y hoja de costos en formato institucional los cuales se irán desarrollando de acuerdo a las prácticas en laboratorio para la preparación de la propuesta gastronómica del salón de eventos “Estancia Rosario”.

3.1.7.1 Hoja de Ruta

La hoja de ruta es una ficha que se elabora en cocina en la cual se detallan las cantidades exactas que se requieren de ingredientes para una elaboración específica, se describen los cortes, los métodos, las técnicas, los utensilios y equipos que se necesitan para la preparación de la propuesta gastronómica (Gómez, 2021).

Ilustración 15 Partes de la Hoja de Ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA:		Nombre del plato	
Tipo de Plato:		INGREDIENTES:	
Foto del producto	Cant	Uad	Nombre
	Cantidad necesaria del producto	g. oz. ml.	Nombre del ingrediente que se requiere.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0	El mise en place a aplicar a cada ingrediente.		n/a
0			
0			
Ingrediente (técnica, tiempo, temperatura)		La técnica, tiempo y temperatura a aplicar para cada ingrediente.	
Equipos y Utensilios:			
Equipos y utensilios que se necesitan en la preparación del plato.			
PREPARACIÓN:			
1 Elaborar infusión con hz esp		Detalle de la elaboración del plato. Utilizar verbos en infinitivo.	
Observaciones:			
En caso de existir alguna observación.			

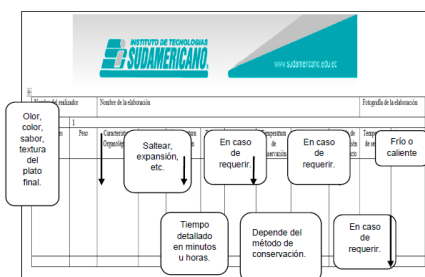
Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

3.1.7.2 Bitácora

La bitácora es un registro escrito de las acciones, tareas o actividades realizadas durante alguna actividad específica, en la cual se colocan las novedades, fallas, observaciones y los cambios que deben ser realizados para obtener el resultado requerido cuando se vuelva a realizar la actividad descrita en la bitácora (Definición ABC, 2007).

En cocina se realizan bitácoras para colocar los métodos, técnicas y las observaciones acerca del plato que se ha realizado y los cambios que se deban aplicar en una próxima elaboración (Gómez, 2021).

Ilustración 16 Partes de la Bitácora.



Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

3.1.7.3 Ficha de Costos

La base de datos es un conjunto de datos o informaciones determinadas correctamente organizadas y que pueden ser consultadas de manera ágil cuando es requerida (Gómez, 2021).

Ilustración 17 Partes de la Ficha de Costos.

Formulario de receta de SUDAMERICANO. Incluye campos para:

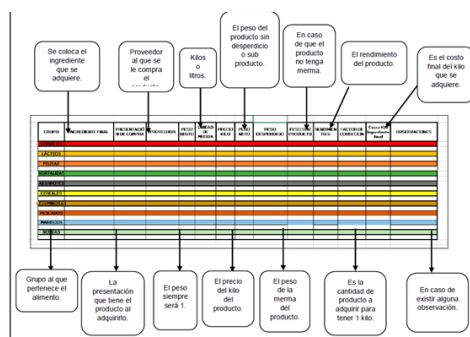
- Chef: La persona que lo realiza.
- Tipo de Plato: Tazón por plato.
- Costo por Plato: 0.00.
- Ingredientes: Tabla con columnas para No. (1,2,3...), Cant., Unid., Ingrediente a utilizar, Costo por kilo, Costo receta, Presentación o del producto, Gramaje bruto por receta, Factor Conversión.
- Costo total receta: 0.00.
- Costo de receta: 0.00.
- Precio de venta al público: Precio de venta al público.

Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

3.1.7.4 Ficha Base de Datos

La base de datos en cocina nos proporciona valores reales de los productos, además determina el desperdicio o sub producto de cada ingrediente (Gómez, 2021).

Ilustración 18 Partes de la Base de Datos.



Nota: Elaboración propia recopilado por: Mora, P, Muñoz, D. (2022).

3.1.8 Instrumentos.

Instrumento técnico cumple la función de un diálogo coloquial mediante canales que se definen como "la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto" (Gonzales A. , 2020).

3.1.8.1 Entrevista semiestructurada

Que refiere a una entrevista mixta donde el investigador cuenta con un banco de preguntas abiertas. Por ello este método fue dirigido al Dueño del “Salón de Eventos Estancia el Rosario” y al Chef Mauricio Quinde ya que de ello se obtuvo información para indagar la problemática que será objeto de estudio para este proyecto a desarrollar.

3.1.8.2 Encuesta Cerrada

Son las que piden al encuestado que elija entre un conjunto de respuestas, como “sí/no” o entre una lista de opciones múltiples, por lo que en este caso se aplicara un cuestionario de satisfacción en escala de Likert dirigida al personal de cocina del “Salón de Eventos Estancia el Rosario “y a clientes para el análisis de resultados de que se ha dado una solución y empleo del proyecto de investigación.

3.2 Recursos Financieros

El presupuesto para este proyecto es de 1.600 dólares los cuales están destinados a la compra de los ingredientes, transporte, implementos tecnológicos, gastos varios todos estos fondos están financiados por los integrantes del proyecto.

Tabla 18 Recurso financieros

Matricula proyecto titulación	\$980	Alimentos	\$250	Varios	\$160
Menaje	\$100	Utensilios	\$100	Insumos	\$160
				Total:	\$1.600

Nota: Muñoz D, Mora P, (2021).

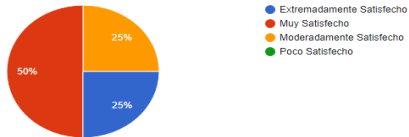
3.3 Recursos Institucionales

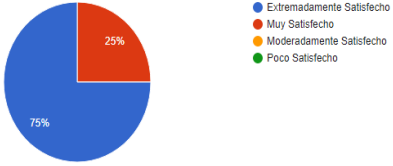
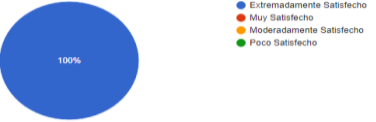
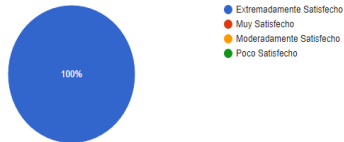
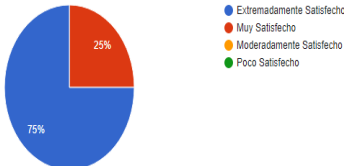
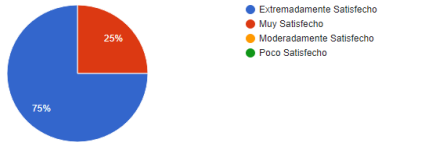
Para este proyecto será necesario la utilización de recursos institucionales como son el área de cocina para la regeneración de productos además las aulas para ejercer un servicio y la validación de propuestas presentadas para el “Salón de Eventos Estancia el Rosario” Por otro lado, para la estandarización de la propuesta de menú se utilizará instalaciones propias, en este caso la vivienda del compañero Diego Muñoz y Paulina Mora.



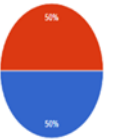

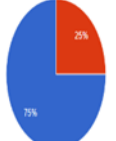

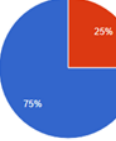
CAPÍTULO IV

4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Tabla 19 Análisis porcentual encuestas

Gráfico	Resultados	Análisis
<p>¿ Pudo usted distinguir el ingrediente principal del plato y su gama de colores u contrastes de las diferentes elaboraciones? 4 respuestas</p> 	<p>50% Muy Satisfecho 25% Extremadamente satisfecho 25% Moderadamente Satisfecho.</p>	<p>Según la interpretación de datos se pudo obtener el resultado de Muy Satisfecho en el distinguirse los distintos componentes principales del plato al igual que su gama de colores y decoración quedando en una calificación del 1 al 4 en opción 3.</p>

<p>¿ Cree usted que todos los ingredientes combinan unos con otros y sus distintas texturas ?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>● Extremadamente Satisfecho ● Muy Satisfecho ● Moderadamente Satisfecho ● Poco Satisfecho</p>	<p>75% Extremadamente Satisfecho 25% Muy Satisfecho</p>	<p>Según la interpretación de datos se pudo obtener el resultado de Extremadamente Satisfecho los comensales en que todos los ingredientes combinan unos con otros y sus distintas texturas.</p>
<p>¿ Está de acuerdo que se utilizaron con eficacia los ingredientes que se los tomo como tema principal tales como, membrillo, uvilla, jicama, zanahoria blanca, chamburo y oca blanca?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>● Extremadamente Satisfecho ● Muy Satisfecho ● Moderadamente Satisfecho ● Poco Satisfecho</p>	<p>100% Extremadamente Satisfecho</p>	<p>Según los datos se menciona ser Extremadamente Satisfecho en que se utilizara con eficacia ingredientes como el membrillo, uvilla, camote, zanahoria blanca, chamburo y la oca blanca para dar un valor agregado a cada elaboración.</p>
<p>¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas y adecuado el uso de técnicas de cocción?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>● Extremadamente Satisfecho ● Muy Satisfecho ● Moderadamente Satisfecho ● Poco Satisfecho</p>	<p>100% Extremadamente Satisfecho</p>	<p>Según los datos se puede considerar que las propuestas gastronómicas presentadas se consideraron adecuado el uso de técnicas cocción con una escala de Extremadamente satisfactorio.</p>
<p>¿Implementaría usted en su negocio estos dos menús o sus elementos a su menú?.</p> <p>4 respuestas</p>  <p>● Extremadamente Satisfecho ● Muy Satisfecho ● Moderadamente Satisfecho ● Poco Satisfecho</p>	<p>75% Extremadamente Satisfecho 25% Muy Satisfecho</p>	<p>Según los resultados se menciona que las propuestas gastronómicas se pueden implementar en el campo de acción por tener una calificación alta de aceptación.</p>
<p>¿Cree usted que es importante designar un área adecuada para el almacenamiento de alimentos libre de plagas para mantener la inocuidad de los alimentos y que estos no sufran daños físicos que provoquen a un próximo desperdicio?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>● Extremadamente Satisfecho ● Muy Satisfecho ● Moderadamente Satisfecho ● Poco Satisfecho</p>	<p>100% Extremadamente Satisfecho</p>	<p>Según los datos se obtiene resultados con total aceptación en manejarse un adecuado almacenamiento de alimentos libre de plagas para mantener la inocuidad de los alimentos y que estos no sufran daños físicos que provoquen a un próximo desperdicio.</p>
<p>¿Fue de su agrado encontrar en su plato técnicas de cocina innovadora , vanguardia , molecular?.</p> <p>4 respuestas</p>  <p>● Extremadamente Satisfecho ● Muy Satisfecho ● Moderadamente Satisfecho ● Poco Satisfecho</p>	<p>75% Extremadamente Satisfecho 25% Muy Satisfecho</p>	<p>Según los resultados arrojan datos de excelencia en haber encontrado técnicas innovadoras en las preparaciones.</p>

<p>¿Fue de su agrado el saber que los productos presentados en las preparaciones tengan diversas formas de presentarse tanto en la cocina de sal como en la dulce y que en su realización se genere pocas cantidades de desperdicio en el producto?</p> <p>4 respuestas</p>	<p>100% Satisfecho</p>	<p>Extremadamente</p>	<p>Según los resultados se pudo confirmar fue de un total agrado para los degustadores el saber que los productos presentados en las preparaciones tengan diversas formas de presentarse tanto en la cocina de sal como en la dulce.</p>
 <p>100%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 	<p>¿Cómo calificaría usted el plato entrada "Gambas al Grill" del segundo menú?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>100%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 	<p>50% Muy Satisfecho 50% Extremadamente Satisfecho 100% Extremadamente Satisfecho</p>	<p>Según los resultados de satisfacción referente a los platos de entrada se pudo destacar que fue de mayor aceptabilidad la entrada "Gambas al Grill".</p>
<p>¿Cómo calificaría usted el plato entrada "pulpo en conserva" del primer menú?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>50%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 	<p>¿Cómo calificaría usted el plato fuerte "Steak al Vacio" del segundo menú?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>100%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 	<p>100% Muy Satisfecho 75% Extremadamente Satisfecho 25% Muy Satisfecho</p>	<p>Según los resultados de satisfacción referente a los platos fuerte se pudo destacar que fue de mayor aceptabilidad el fuerte "Trucha al Vacio".</p>
<p>¿Cómo calificaría usted el plato fuerte "Trucha al vacio" del primer menú?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>75%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 	<p>¿Cómo calificaría usted el plato postre "Cremoso de Uvilla" del primer menú?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>50%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 	<p>50% Muy Satisfecho 50% Extremadamente Satisfecho 75% Extremadamente Satisfecho 25% Muy Satisfecho</p>	<p>Según los resultados de satisfacción referente a los platos Postre y se pudo destacar que fue de mayor aceptabilidad los dos postres pero con valores similares el tercer tiempo "Cremoso de Uvilla".</p>
<p>¿Cómo calificaría usted el plato postre "Tourbillon de caramelo" del segundo menú?</p> <p>4 respuestas</p>  <p>75%</p> <ul style="list-style-type: none"> Extremadamente Satisfecho Muy Satisfecho Moderadamente Satisfecho Poco Satisfecho 			

Nota: Muñoz, D, Mora P (2022).

CAPÍTULO V

5.1 PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

El Diseño de los dos menús de Autor de seis tiempos se ha basado en el uso de seis productos en los que se han ejercido el aprovechamiento de los mismos en donde se ha aplicado menú para tipo evento en el campo de acción Estancia Rosario con el único fin de aportar conocimientos a sus propietarios y personal de cocina ofreciendo así novedades en la decoración de platos, el uso variado de técnicas culinarias el acercamiento al auge de la cocina innovadora a través de propuestas que a un corto plazo serán presentadas en el menú del establecimiento para

los mismos se ha realizado una breve estandarización de recetas que servirá de guía al personal encargado para la ejecución de las elaboraciones con el fin de mantener los sabores originales y que a partir de estos tips se puedan implementar nuevas ideas de esta manera a continuación se describirán los aspectos destacantes de cada preparación propuesta en este trabajo investigativo.

Ilustración 19 Pulpo en conserva



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

La primera propuesta de entrada tenemos como producto principal al pulpo macerado en especias lo cual le va a dar al comensal una gran variedad de sabores al momento de consumirlo, otro producto base es la salsa de chamburo que se busca el consumo de productos locales y los cuales con el pasar del tiempo se los va perdiendo, agregándoles ingredientes extras como quínoa remolacha zucchini utilizando productos de mar y tierra.

Ilustración 20 Gambas al Grill en cremoso de Arracacha



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Como segunda propuesta de entrada tenemos unos langostinos salteados que serían como producto principal junto con un timbal de salsa de aguacate macerado con especias que resaltara su sabor acompañados de una salsa de alioli de ajo que se lo reduce en sus propios jugos para darle una buena consistencia.

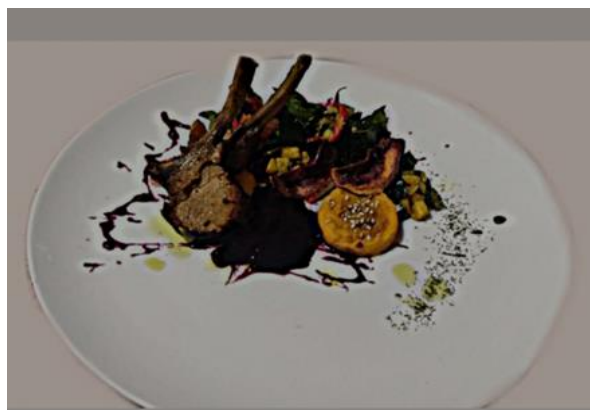
Ilustración 21 Trucha al vacío.



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Como primera propuesta de entrada tenemos trucha al vacío que esta macerada en aceite de oliva y ralladura de cítricos para potenciar su sabor acompañado de unas habas blanqueadas y luego salteadas, bañados por un fino aceite de cilantro y decorados con caviar eneldo y pétalos de flores, con una crema de oca blanca con coliflor que esta reducida con crema de leche y especias para resaltar sabores.

Ilustración 22 Steak al vacío y verduritas



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

La segunda propuesta de fuerte es un rack de cordero marinada con finos aceites y especias empacada al vacío para madurar su carne y resaltar su sabor posteriormente se la cocinara por 35 minutos a 65 grados centígrados y se la sellara atrapando todos sus jugos por dentro, combinando con unos vegetales salteados a la mantequilla que estarán blanqueados para mantener un color vivo y un sabor dulce que ira de la mano con el salado del rack bañado por una salsa de cereza y decorado con unos brotes que al remojarlos en una vinagreta su sabor resaltara.

Ilustración 23 Cremoso de uvilla



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

La primera propuesta de postre es un cremoso de uvilla rellena de una salsa de frutos rojos en este postre se utilizó uvilla ya que mucha gente no sabe cómo utilizar ya que puede tener muchos usos, y este está impregnado de un espejo para asimilar al color y forma de una uvilla misma, acompañada de una tierra de machica, caviar falso de menta unos crocantes de caramelo higo en conserva y adornado con unos brotes de hierba buena quedando todos los ingredientes a la par y su sabor combinado.

Ilustración 24 Tourbillon de caramelo



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Como la segunda propuesta de postre tenemos a un cremoso de caramelo que su ingrediente principal va a ser la conserva de membrillo en el que resalta su sabor dulce del cremoso y el agrio del membrillo cambiando muy bien con todos los demás ingredientes además tiene una tierra de chocolate, consta de unas capsulas de gelificación a la inversa que al momento de consumirlas en la boca explotaran de sabor, tiene unos flores comestibles y unas tejas que es merengué decorado con manzanilla seca que resaltarán todos sus sabores.

Todos estos productos fueron elegidos por una razón y es incentivar al consumo de estos y que con el pasar de los años no se los siga perdiendo ya que las nuevas generaciones no conocen algunos de estos productos además toda esta elaboración tiene un valor agregado y fueran elaboradas para el local “Estancia el Rosario” ubicado al lado del hospital del río.

5.1.1. Fijación de precio de venta al público sugerido

El PVP (precio de venta al público) es la cantidad total expresada en una moneda que su comprador debe satisfacer al vendedor, ya incluidos los impuestos que gravan el producto deriva de la vinculación con los suministros y la demanda, de un precio sea este bajo u alto provocando que esta competencia baje los márgenes de beneficios y a continuación de varios fabricantes del mercado, lo cual disminuye los suministros y obliga a subir los precios, que a su vez incrementan las ganancias y la producción vuelve a ser interesante (Mora F. , 2021).

5.1.1.1 Estructura de P.V.P. sugerido.

- La estructura del precio de venta está compuesta por tres partes, así nos ayudan a determinar el precio final que deseamos llegar.
- **En primera parte tenemos:** el costo de paga para obtener la materia prima y a su vez para la elaboración del producto.
- **En segunda parte tenemos:** son los gastos operativos de los equipos, servicios básicos, renta, entre más.
- **En tercera parte tenemos:** la utilidad que se desea obtener por los servicios prestados, en si esto permite que el negocio sea o no rentable. Cuadro de principales materias primas utilizadas. En el cuadro mostraremos la materia prima que se utilizó para optimizar su aprovechamiento al máximo para evitar la menor cantidad mermas resultantes.

Tabla 20 P.V.P. de los menús de Autor

Menú 1				Menú 2			
Entrada	Pulpo en conserva	X5 PVP 2,62	X3 PVP 1,57	Entrada	Gambas al Grill en cremoso de Arracacha	X5 PVP 1,13	X3 PVP 0,68
Fuerte	Trucha al vacío	PVP 1,13	PVP 0,52	Fuerte	Steak al vacío y verduritas	PVP 1,52	PVP 0,91
Postre	Cremoso de Uvilla	PVP 1,54	PVP 0,92	Postre	Tourbillon de caramelo	PVP 2,06	PVP 1,24

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

5.1.1.2 Cuadro de principales materias primas, técnicas y métodos gastronómicos

Tabla 21 Materia prima

Materia Prima Principal		
Pulpo	Uvilla	Oca blanca
Trucha	Membrillo	Zanahoria blanca
Steak de ternera	Chamburo	
Camarón	Camote	

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

En el siguiente espacio se dará a conocer la materia prima principal que será utilizada en las distintas elaboraciones entrada fuerte y postre de los dos menús de Autor:

Tabla 22 Pulpo en conserva

Pulpo	Aceite de oliva
Aceite de girasol	Pimienta dulce
Sal	Clavo de olor
Pimienta negra	Aguacate
Crema de leche	limon
Carga de N20	Chalota
Lecitina	Chamburo
Mantequilla	Vinagre
Azucar	Quinoa
Cebolla perla	Queso mascarpore
Zuquini	remolacha
Ajo	Camaron
Tapioca	Sal

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 23 Trucha al vacío

Trucha	Habas
Caviar	Eneldo
Flores	Aceite de cilantro
Crocante de trucha	Oca blanca

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 24 Cremoso de Uvilla

Pulpa de uvilla	Gelatina sin sabor
Crema de leche	Crema pastelera
Azúcar	Agua

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 25 Gambas al Grill en cremoso de Arracacha

Camarón	Sal marina
Pimienta	Paprika
Cebolla perla	Zanahoria blanca
Aceite de oliva	Aguacate
Limón	Ajo
Huevo	Crema de leche
Fumet	Comino

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 26 Steak al vacío y verduritas

Steak de ternero	Sal muera
Mix de condimentos	Zanahoria amarilla
Buquet garni	Apio
Cilantro	Acelga
Suquini verde y amarillo	Achiote
Ajo	Cebolla perla
Pasas rubia	Pimiento morrón
Camote	Ajonjolí
Garbanzo	Arándanos
Espicias dulce	Fondo oscuro
Aceite de oliva	Vino blanco

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Tabla 27 Tourbillon de caramelo

Azúcar	Crema de leche
Huevo	Gelatina

Harina pastelera	Cacao en polvo
Nuez en polvo	Mantequilla sin sal
Manzanilla	Cedrón
Te matcha	Cargas N20
Cereza	Alginato
Lactato de calcio	Goma Xantana
Membrillo	Limón

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Ilustración 25 Técnicas culinarias

Técnica de Cocción	Técnica de Cocina Innovadora	Método
Horno	Hidrocoloides	Conservación
Plancha	Espumas	Refrigeración
Hervor	Esponjas	Pasteurización
Blanqueado	Texturizantes	Congelación
Freír	Vacío	Pickles
Confitura	Geles	
Rehogar		
Sofreír		
Saltear		
Dorar		

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).



5.1.2 Base de Datos Menú 1



GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	CAMARÓN	FUNDA PLASTICA	LOCOS POR LOS MARISCOS	1	kg	4,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	4,00	
	PULPO	FUNDA PLASTICA	LOCOS POR LOS MARISCOS	1	kg	5,00	0,90	0,00	0,10	90,00	1,11	5,00	
	TRUCHA	FUNDA PLASTICA	SUPER MAXI	1	kg	4,25	1,00	50,00	-50,00	100,00	1,00	216,75	
	CAVIAR	EMPAQUE	LOCOS POR LOS MARISCOS	1	GR	30,00	1,00	0,00					
LÁCTEOS													
	CREMA DE LECHE	FUNDA LITRO	NUTRI	1	lt	2,93	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,93	
	QUESO MASCARPONE	EMPAQUE	ALPINA	1	kg	3,00	1,00	0,00					
FRUTAS													
	UVILLA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,68	0,00	0,32	68,30	1,46	2,00	
	CHAMBURO	FUNDA	ARENAL	1	kg	1,00	0,02	0,98	0,00	2,00	50,00	50,00	
	FRESA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,39	0,02	0,59	38,70	2,58	2,10	
	MORA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,00	
	CALABAZA	UNIDAD	ARENAL	1	kg	2,50	1,00	10,00	0,00	80,00	1,25	2,50	
	ARANDANO	PAQUETE	SUPER MAXI	1	kg	2,00	1,00	0,00					
HORTALIZAS, VERDURAS, TUBERCULOS													
	AJO	FUNDA	ARENAL	1	kg	1,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	1,00	
	HABA	FUNDA	ARENAL	1	kg	1,50	0,79	0,20	0,01	78,90	1,27	1,88	
	CILANTRO	RAMILLETE	ARENAL	1	kg	0,75	0,71	0,00	0,29	71,40	1,40	0,75	
	PEREJIL	RAMILLETE	ARENAL	1	kg	0,75	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,75	
	BERRO	RAMILLETE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1,09	0,97	0,00	0,03	97,00	1,03	1,09	
	ENELDO	RAMILLETE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1,00	0,78	0,00	0,22	78,00	1,28	1,00	
	HERBA BUENA	RAMILLETE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1,00	0,36	0,00	0,64	36,40	2,75	1,00	
	MENTA	RAMILLETE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1,00	0,78	0,00	0,22	78,00	1,28	1,00	
	OCA BLANCA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,80	0,20	0,00	80,00	1,25	2,50	
	COLIFLOR	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,55	0,45	0,00	54,80	1,82	3,65	
	SUQUINI VERDE	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,40	0,20	0,41	39,50	2,53	3,01	
	REMOLACHA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,13	0,30	0,58	12,50	8,00	6,80	
	CEBOLLA PERLA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	0,93	0,08	0,00	92,50	1,08	2,16	
	FLORES	RAMILLETE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	3,00	0,39	0,00	0,61	39,00	2,56	3,00	
ABARROTES													
	ACEITE	BOTELLA LITRO	GIRASOL	1	lt	2,83	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,83	
	AGUA	BOTELLA LITRO	PURE WATER	1	lt	0,60	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,60	
	QUINOA	FUNDA	ARENAL	1	kg	2,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,00	
	CEBOLLA EN POLVO	SOBRE	CORAL CENTRO	1	kg	2,00	0,66	0,00	0,34	66,00	1,52	2,00	
	AZUCAR	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	2,50	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,50	
	AJO EN POLVO	SOBRE	CORAL CENTRO	1	kg	2,20	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,20	
	VINAGRE	BOTELLA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	lt	1,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	1,00	
	ACEITE DE OLIVA	BOTELLA	CORAL CENTRO	1	lt	6,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	6,00	
	LAUREL	SOBRE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,75	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,75	
	PIMIENTA NEGRA	SOBRE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,75	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,75	
	PIMIENTA DULCE	SOBRE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,75	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,75	
	SAL	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	2,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,00	
	SEMILLAS DE CULANTRO	SOBRE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,50	0,31	0,00	0,69	31,00	3,23	0,50	
	HUEVOS	CUBETA CARTON	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	3,00	0,20	0,00	0,81	19,50	5,13	3,00	
	GELATINA SIN SABOR	SOBRE	CORAL CENTRO	1	kg	1,00	0,08	0,92	0,00	8,00	12,50	12,50	
	LECHE CONDENSADA	TARRO	CORAL CENTRO	1	kg	2,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,00	
	GLUCOSA	TARRO	DECORE	1	kg	5,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	5,00	
	COMINO	SOBRE	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,50	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,50	
	CREMA PASTELERA	ESQUE PLASTICO	DECORE	1	kg	2,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,00	
	AZUCAR BLANCO	FUNDA PLASTICA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,74	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,74	
	AZUCAR MORENO	FUNDA PLASTICA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,74	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,74	
	PANELA	FUNDA PLASTICA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1,30	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	1,30	
	CANELA	FUNDA PLASTICA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0,75	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,75	
	NUEZ MOSCADA	SOBRE	CORAL CENTRO	1	kg	2,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	2,00	
	MANTEQUILA SIN SAL	EMPAQUE	CORAL CENTRO	1	kg	2,00	0,01	0,00	1,00	0,50	200,00	2,00	
QUIMICOS													
	LECTINA	SIPLOC	FREIRE	1	kg	7,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	7,00	
	AGAR AGAR	SIPLOC	FRIERE	1	kg	8,00	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	8,00	
	GOMA XANTANA	SIPLOC	FREIRE	1	kg	7,00	0,08	0,92	0,00	8,00	12,50	87,50	
IMPLEMENTOS DE VANGUARDIA													
	FUNDAS PARA EMPACADO AL VACIO	BOTELLA 750 ML	SUPERMAXI	1	UND	4,50	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	4,50	
	CARGAS DE N20	BOTELLA LITRO	DECORE	1	UND	0,75	1,00	0,00	0,00	100,00	1,00	0,75	

5.1.2.1 Base de Datos Menú 2

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICI O	PESO O SUB PRODUCTO	RENDIMIEN TO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingre dente final	OBSERVACION S
CÁRNICOS													
	CAMARÓN	FUNDA PLASTICA	MERCADO SUCRE	1	kg	4.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	4.00	
	LOMO FINO DE CERDO	FUNDA PLASTICA	IT AL DELI	1	kg	6.00	0.90	0.10	0.00	90.00	1.11	6.67	
	STEAK DE TERNERA	FUNDA PLASTICA	IT AL DELI	1	kg	4.25	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	4.25	
	HUESO DE RES	FUNDA PLASTICA	MERCADO 9 DE OCTUBRE	1	kg	1.50	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.50	
LÁCTEOS													
	CREMA DE LECHE	FUNDA LITRO	NUTRI	1	lt	2.95	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	2.95	
	QUESO FETA	FUNDA PLASTICA	NUTRI	1	kg	5.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	5.00	
FRUTAS													
	AGUACATE	UNIDAD	12 DE ABRIL	1	kg	2.19	0.68	0.32	0.00	68.30	1.46	3.21	
	MEMBRILLO	FUNDA	MERCADO SUCRE	1	kg	2.50	0.20	0.09	0.71	1.00	100.00	3.63	
	LIMON	PULPA	12 DE ABRIL	1	kg	1.00	0.39	0.61	0.00	38.70	2.58	2.58	
	ARANDANOS	UNIDAD	12 DE ABRIL	1	kg	2.77	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	2.77	
	CEREZAS	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	kg	1.25	1.00	0.00	0.00	80.00	1.25	1.25	
FRUTAS SECAS													
	NUEZ	PAQUETE	CADELAES	1	kg	1.50	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.50	
	PASAS RUBIAS	FUNDA PLASTICA	SUPERMAXI	1	kg	1.33	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.33	
HORTALIZAS, VERDURAS Y TUBERCULOS													
	AJO PELADO	FUNDA	10 DE AGOSTO	1	kg	1.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.00	
	AJI	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	1.50	0.79	0.21	0.00	78.90	1.27	1.90	
	CHILLANGUA	RAMILLETE	12 DE ABRIL	1	kg	0.75	0.71	0.29	0.00	71.40	1.40	1.05	
	GENGIBRE	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	1.75	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.75	
	BROTOS DE LECHUGA CRESPA	FUNDA 2 UNIDADES	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1.09	0.97	0.03	0.00	97.00	1.03	1.12	
	FUMENTO VERDE Y MORRON	UNIDAD	12 DE ABRIL	1	kg	0.75	0.78	0.22	0.00	78.00	1.28	0.96	
	CEBOLLA PERLA	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	1.25	0.36	0.64	0.00	36.40	2.75	3.43	
	CEBOLLIN	FUNDA	13 DE ABRIL	1	kg	0.75	0.55	0.45	0.00	55.00	1.82	1.36	
	APIO	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	1.25	0.78	0.22	0.00	78.00	1.28	1.60	
	CEDRON	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	0.75	0.80	0.20	0.00	80.00	1.25	0.94	
	TOMATE RIÑON	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	1.10	0.55	0.45	0.00	54.80	1.82	2.01	
	SUQUINI VERDE	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.36	0.40	0.61	0.00	39.50	2.53	0.91	
	SUQUINI AMARILLO	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.12	0.13	0.88	0.00	12.50	8.00	0.96	
	ZANAHORIA BLANCA	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.55	0.93	0.08	0.00	92.50	1.08	0.59	
	ACELGA	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.50	0.39	0.61	0.00	39.00	2.56	1.28	
	ZANAHORIA AMARILLA	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	1.00	0.93	0.08	0.00	92.50	1.08	1.08	
	CILANTRO	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.25	0.66	0.34	0.00	66.00	1.52	0.38	
	CANOTE AMARILLO Y MORADO	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.57	0.59	0.41	0.00	59.00	1.69	0.97	
	PEREJIL	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	kg	0.25	0.66	0.34	0.00	66.00	1.52	0.38	
	BUQUET GARNI	FUNDA	ARTESANAL	1	kg	0.50	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.50	
	MIX DE CONDIMENTOS	BOTELLA DE VIDRIO	SUPERMAXI	1	kg	3.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	3.00	
ABARROTES													
	ACEITE	BOTELLA LITRO	GERASOL	1	lt	2.83	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	2.83	
	ACHOTE	BOTELLA LITRO	FAVORITA	1	lt	2.83	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	2.83	
	AGUA	BOTELLA LITRO	PURE WATER	1	lt	0.60	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.60	
	FONDO OSCURO	BOTELLA LITRO	ARTESANAL	1	lt	0.60	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.60	
	FUMET	BOTELLA LITRO	ARTESANAL	1	lt	0.60	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.60	
	TE DE MATCHA	EMPAQUE	CORAL CENTRO	1	kg	14.40	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	14.40	
	AYOJOLI	SOBRE	CORAL CENTRO	1	kg	2.00	0.66	0.34	0.00	66.00	1.52	3.03	
	PAPRIKA	SOBRE	12 DE ABRIL	1	kg	1.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.00	
	CURRY ROJO	SOBRE	12 DE ABRIL	1	lt	1.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.00	
	VINAGRE	BOTELLA PLASTICA	EL SABOR	1	kg	3.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	3.00	
	ACEITE DE OLIVA	BOTELLA	LA ESPAÑOLA	1	kg	4.50	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	4.50	
	LAUREL	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	0.75	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.75	
	PIMIENTA NEGRA	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	0.75	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.75	
	MAICENA	PAQUETE	12 DE ABRIL	1	kg	1.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.00	
	SAL	PAQUETE	CRYSAL	1	kg	0.75	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.75	
	SEMILLAS DE CILANTRO	FUNDA	12 DE ABRIL	1	kg	0.50	0.31	0.69	0.00	31.00	3.23	1.61	
	HUEVOS	CUBETA CARTON	CORAL CENTRO	1	kg	1.00	0.20	0.81	0.00	18.50	5.13	5.13	
	DESHIDRATADO DE MANZANILLA	HUERTA	CORAL CENTRO	1	kg	0.50	0.08	0.92	0.00	8.00	12.50	6.25	
	MAYONESA	SACHET	CORAL CENTRO	1	kg	0.35	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.35	
	MORTASA	SACHET	CORAL CENTRO	1	kg	0.35	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.35	
	COMINO	SOBRE	CORAL CENTRO	1	kg	0.10	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.10	
	CHOCOLATE	ESPQUE PLASTICO	CORAL CENTRO	1	kg	1.15	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.15	
	AZUCAR BLANCO	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	0.74	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.74	
	AZUCAR MORENO	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	0.74	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.74	
	GARBANZO	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	1.30	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.30	
	VINO BLANCO	CARTON	CORAL CENTRO	1	kg	4.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	4.00	
	FLOR PARA POSTRE	HUERTA	CORAL CENTRO	1	kg	1.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.00	
	MANTÉQUILA SIN SAL	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	0.90	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	1.00	
	HARINA PANIFICADORA	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	3.00	0.10	0.00	0.90	10.00	10.00	3.00	
	MANZANILLA	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	0.25	0.10	0.00	0.90	10.00	10.00	0.25	
	GELATINA	FUNDA PLASTICA	CORAL CENTRO	1	kg	2.00	0.10	0.90	0.00	10.00	10.00	20.00	
QUÍMICOS													
	ALGINATO	SIPLOC	FREIRE	1	kg	10.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	10.00	
	LACTATO DE CALCIO	SIPLOC	FREIRE	1	kg	11.00	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	11.00	
	GOMAXANTANA	SIPLOC	FREIRE	1	kg	7.00	0.08	0.25	0.67	8.00	12.50	28.88	
IMPLEMENTOS DE VANGUARDIA													
	FUNDAS PARA EMPACADO AL VACIO	BOTELLA 750 ML	SUPERMAXI	1	UND	4.50	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	4.50	
	CARGAS DENZO	BOTELLA LITRO	IMPORTADORA OCHOA	1	UND	0.75	1.00	0.00	0.00	100.00	1.00	0.75	


5.1.3 Hojas de Ruta Menú 1

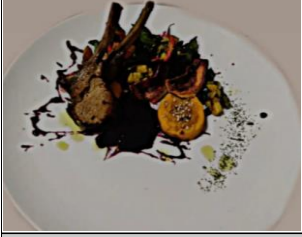
INSTITUTO DE				
FICHA TÉCNICA: Pulpo en conserva				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		60	g	Pulpo en
		4	g	Kerapock
		25	g	Quenelle
		12	g	Espuma de
		1	g	Brotos de
		7	ml	Salsa de
		8	g	Pickles de
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pulpo en conserva	N/A	Pickles de zucchini	N/A	
kerapock de camarón	N/A			
Quenelle de quinoa	N/A			
Espuma de remolacha	N/A			
Brotos de berro	N/A			
Salsa de chamburo	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Pulpo maseracion una semana remolacha sacar pulpa reducir con crema de leche agregar especias cargar en sifon refrigerar y utilizar				
Salsa de chamburo sacar pulpa cocinar a 70°C procesar tamizar y reducir				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, ollas, tablas de cucharetas, cuchillos, coladores, sifon, cucharas				
PREPARACIÓN:				
1. Asustar pulpo luego macerar en un recipiente esterilizado por una semana con aceite de oliva y especias.				
2. Triturar el camarón mezclarlo con tapioca cocinar al vapor, meter al congelador por una hora hacer láminas finas y freír en aceite bien caliente.				
3. Sacar la pulpa del taxo cocinar luego procesar tamizar y reducir con un poco de sal y azúcar y especias.				
4. Cocinar la remolacha procesar tamizar luego reducir con crema de leche sal y especias y argar en el sifon por una hora.				
5. Cocinar la quinoa luego sofreír cebolla puerro con manteca y especias agregar la quinoa luego el queso mascarpone y la crema de leche.				
6. Hacer tiras largas y delgadas de zucchini luego en una olla agregar azúcar y vinagre agregar agua que hierva y agregar el zucchini.				
Observaciones:				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Trucha al vacío				
Tipo de Plato:		Fuente		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		140	g	Trucha
		3	g	Caviar
		36	g	Habas
		3	g	Eneldo
		4	g	Flores
		26	ml	Aceite de cilantro
		4	g	Crocante de trucha
35	g	Oca blanca		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Trucha	N/A	Crocante de trucha	N/A	
Caviar	N/A	Oca blanca		
Habas	N/A			
Eneldo	N/A			
Flora	N/A			
Aceite de cilantro	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Cocción al vacío de trucha por 25 minutos a 45 °C / punto de oca / procesado y reducción tamizando y procesado				
Equipos y Utensilios:				
cacerolas, cucharetas, bowls, tamizador, tabla de cortar, sartén de teflón, ollas, horno				
PREPARACIÓN:				
1. Limpiar filetear trucha y sacar piel agregar a una bolsa de vacío con especias y ralladura de cítricos empaquetar y cocinar a 45°C por 25 minutos				
2. Deshidratar las pieles de la trucha con sal y pimentón				
3. Cocinar procesar y tamizar las ocas con colador agregar la crema de leche y especias.				
4. Blanquear el cilantro con las demás hierbas procesar con aceite un poco de agua y sal tamizar y reservar.				
5. Blanquear las habas y luego sofreír con sal pimienta y manteca.				
6. Decorar con el caviar el eneldo y las flores.				
Observaciones:				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla				
Tipo de Plato:		Salsa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		90	g	Cremoso de uvilla
		14	g	Tierra de machica
		6	g	Espejo
		11	g	Salsa de frutos rojos
		5	g	Caviar falso de menta
		2	g	Brotos de hierba buena
		9	g	Crocante de caramelo
5	g	Esponja de calabaza		
8	g	Higo en conserva		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cremoso de uvilla	N/A	Crocante de caramelo	N/A	
Tierra de machica	N/A	Esponja de calabaza	N/A	
Espejo	N/A	Higos en conserva		
Salsa de frutos rojos	N/A			
Caviar falso de menta	N/A			
Brotos de hierba buena	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Montar crema de leche con pulpa de uvilla crema pastelera y gelatina sin sabor congelar a una temperatura de 2°C				
Cocinar mora fresca arándano a 100°C por 7 minutos, procesar tamizar y reducir				
Glucosa: extraer en ciftac meter al horno a 180°C por 10 a 15 minutos				
Equipos y Utensilios:				
cacerolas, cucharetas, bowls, tamizador, tabla de cortar, horno, sifon, moldes.				
PREPARACIÓN:				
1. Sacar pulpa de uvilla luego montar crema de leche agregar crema pastelera la pulpa y la gelatina sin sabor congelar en los moldes y listo.				
2. Crear manteca y azúcar luego agregar los huevos y el aceite de coco por último la machica.				
3. en un ciftac agregar glucosa previamente calentada en un microondas extender y meter al horno.				
4. blanquear menta luego procesar con su misma agua tamizar y reducir con azúcar agregar agar poner en un gotero y dejar gotear en sartén de aceite frío.				
5. Cocinar frutilla mora y arándano procesar tamizar y reducir con azúcar				
6. Sacar pulpa de calabaza procesar y tamizar agregar huevos batidos y azúcar procesar de nuevo y tamizar agregar al sifon poner la carga y refrigerar una hora.				
7. Lavar higos cortar y cocinar con agua panela azúcar morena y canela.				
Observaciones:				

5.1.3.1 Hojas de Ruta Menú 2

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: Gambas al Grill			
Tipo de Plato:		Entrada	
		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
80	g	Camaron	
3	g	brotes de lechuga morada	
15	g	zanahoria blanca	
25	g	cremoso de aguacate	
5	g	alioli de ajo	
15	g	salsa de camaron	
3	g	raiz de acelga	
7	g	Goma Xantana	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
zanahoria blanca	batonet - transversal		
aguacate	small dice		
ajo	fine brunoise		
cebolla perla	fine brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
camaron en adobo / refrigeracion/5 h/4°C			
Brotes de lechuga / lavados y refrigerados / 1 h / 4°C			
zanahoria blanca / lavado, confitado / 45 min / 90°C			
Cremoso de aguacate / hervor / 180°C/30 min			
huevos la clara / refrigerar / 1h4°C -Ajo sofreir /10 min/ 180°C/ Fondo /Reducción / 1h/ 100°C			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharetas, bowls,grill,plataador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN:			
Agregar mantequilla saborizada en la superficie del camaron y dorar por sus dos lados.			
Colocar los brotes en agua y mantener frescos			
Colocar en papel absorbente la zanahoria confitada			
Majar la zanahoria cocida previamente refrigerada , el aguacate en brunoise ,mayonesa,mostaza,limon ,sal ,cebolla Colocar en el baso del Mixer la yemma de huevo , clara refrigerada,el ajo sofrito ,y el aceite en hilo procesar y			
Regenerar el fondo de camaron con sofrito base , paprika, sal, crema de leche y dejar hervir hasta que especie ,rectificar sabores y añadir 7 g de Goma Xantana .			
Reservar la raiz de acelga en agua de albaca			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: Steak al Vacío			
Tipo de Plato:		Fuerte	
		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
100	g	Steak de ternera	
25	g	salsa de arandanos	
58	g	salteado de vegetales	
35	g	humus de camote	
5	g	aceite de cilantro	
10	g	papel de acelga	
25	g	chips de camote	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Camote	Rondel		
suquini verde amarillo	Brunoise		
acelga	Mre poixe		
cebolla perla	Fine brunoise		
pimiento rojo	Rondel		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
steak de ternera / Vacío/ 60°C/ 55min			
arandanos /procesar /7°C/5 min- hervor /120°C/20 min			
suquini verde y amarillo / blanquear / 100°C/ 3 min			
cebolla perla ,achiote , ajo / sofrito/ 180°C / 15 min - acelga y pimiento rojo / salteada / 200°C/ 20 min.			
camote amarillo y garbanzo / hervor /80°C / 35 min - camote morado / fritura/ 180°C /30 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharetas, bowls,procesador,souff vide			
PREPARACIÓN:			
Colocar en sartén y sellar por sus lados el corte de carne			
Desglasar el sartén y cocer con el procesado de arandanos y tamizar.			
saltear los suquinis con el sofrito y la acelga con los pimiento rojo			
Procesar el camote amarillo con el garbanzo y el thaid de ajonjolí dejar reposar y refrigerar.			
Observaciones:			
Se debe tener en cuenta el tiempo de coccion al vacio de la carne según el termino a obtener			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: Tourbillon de Caramelo			
Tipo de Plato:		Postre	
		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
30	g	cremoso de caramelo	
15	g	semi esfera de cereza	
5	g	esponja de te matcha	
25	g	tierra falsa de chocolate	
25	g	membrillo	
15	g	teja de suspiro	
3	g	cereza fresca	
2,5	g	alginato	
2	g	lactado de sodio	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cereza	Cuartos		
membrillo	Cuartos		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cremoso de caramelo / hervor 90°C/ 30 min			
Salsa de cereza / hervor / 100°C /30 min			
esponja te matcha / cargar al sifon / 7°C / 5 min - coccion al microondas /100° C / 30 s			
tierra falsa de chocolate /honor /170°C /6 min -teja de suspiro /110°C /1 h			
semi gel de cereza / hervor 80°C / 25 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharetas, bowls,mixer, molde			
PREPARACIÓN:			
Refrigerar en un molde el cremoso durante 3 h			
Procesar agua mineral con el quimico alginato y con ayuda del mixer procesar con ayuda de una cuchara medidora y un tetero agregar la salsa en la cuchara y un poco del liquido del alginato.			
Conservar el membrillo en almibar cocido durante 3 h y se lo conserva en refrigeracion.			
Colocar la espuma de te de matcha en un vaso plastico con huequitos en el microondas y reservar boca abajo para que se aeree.			
Flor de postre conservar en agua hidratado			
Teja de suspiro hornear a bajo calor y enfriarlo en rejilla			
Decorar con brotes de menta			
Observaciones:			
Se debe conservar la tierra de chocolate y la teja de suspiro. en una tarrina plastica donde no le entre el oxigeno para no perder la			

5.1.4 Fichas de Costo Menú 1

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	120					
Costo por Plato:	0,52	Raciones:	6					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	60	g	Pulpo en conserva	5,00	3,00	empaque	60	1
2	4	g	kerapoc de camaron	4,00	0,02	Funda plástica	4	1
3	25	g	Quenelle de quinoa	1,00	0,01	Funda plástica	8	1
4	7	ml	salsa de chamburo	1,00	0,00	Funda plástica	5	1
5	12	g	Espuma de remolacha	1,00	0,12	Funda plástica	2	1
6	1	g	brotos de berro	1,00	0,00	Funda plástica	1	1
7	8	g	Pickles de zucchini	1,00	0,01	Funda plástica	8	1
8	0	0						
117 Peso Total receta				3,15	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,62				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:	Trucha al Vacío	Tamaño porción	140g					
Costo por Plato:	0,75	Raciones:	6					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	700	g	Trucha	6,00	4,20	Funda plastica	700	1
2	40	g	Sal	1,25	0,05	Funda plastica	40	1
3	14	g	Ralladura de limon	0,50	0,01	Funda plastica	14	1
4	10	g	Ralladura de naranja	0,50	0,01	Botella plastica	10	1
5	3	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	3	1
6	10	g	Romero	0,50	0,01	Funda plastica	10	1
7	30	ml	Aceite de oliva	7,00	0,21	botella de vidrio	30	1
8	10	g	Ajo en polvo	0,75	0,01	Funda plastica	10	1
9	1	UND.	Empaque al vacio	1,50	0,00	Funda plastica	1	1
818 Peso Total receta				4,49	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,24				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:	Cre moso de Uvilla	Tamaño porción	90g					
Costo por Plato:	0,31	Raciones:	6					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	90	ml	Pulpa de uvilla	1,00	0,90	Funda plastica	90	1
2	230	ml	Crema de leche	2,50	0,58	Empaque	230	1
3	85	g	Azucar	1,25	0,11	Funda plastica	85	1
4	22	g	Gelatina sin sabor	1,00	0,02	Empaque	22	1
5	80	g	Crema pastelera	1,75	0,14	Empaque	80	1
6	20	ml	Agua	0,50	0,10	Botella plastica	20	1
527 Peso Total receta				1,84	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,54				

5.1.4.1 Fichas de Costo Menú 2

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción	250g				
Costo por Plato:		0,23	Raciones:	5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	80	g	camaron	4,99	0,40	Funda plastica	80	1
2	3	g	brotos de lechuga morada	1,12	0,03	Funda plastica	3	1,03
3	15	g	zanahoria confitada	1,58	0,24	Funda plastica	16	1,08
4	25	g	Creimoso de aguacate	3,10	0,08	Funda plastica	37	1,46
5	5	g	Allioli de ajo	0,85	0,00	Funda plastica	5	1
6	15	g	Salsa de camaron	2,48	0,37	Funda plastica	15	1
7	3	g	rais de acelga	1,28	0,00	Funda plastica	8	2,56
		146	Peso Total receta		1,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,13				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción	250g				
Costo por Plato:		0,30	Raciones:	5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	100	g	steak de ternera	6,67	0,67	Funda plastica	100	1
2	25	g	salsa de arandanos	1,04	0,26	Funda plastica	25	1
3	58	g	vegetales salteados	1,93	0,11	Funda plastica	58	1
4	35	g	humus de camote	1,22	0,43	Funda plastica	35	1
5	5	g	aceite de cilantro	2,88	0,01	Funda plastica	5	1
6	10	g	papel de acelga	0,17	0,02	Funda plastica	10	1
7	25	ml	chips de camote	0,97	0,02	Funda plastica	25	1
		258	Peso Total receta		1,52	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,91				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción	250g				
Costo por Plato:		0,41	Raciones:	5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	30	g	cremoso de caramelo	1,54	0,46	Funda plastica	30	1
2	15	g	semi esferas de cereza	12,84	0,19	Funda plastica	19	1,25
3	5	g	esponja de te matcha	2,80	0,01	Funda plastica	5	1
4	25	g	tierra falsa de chocolate	1,00	0,03	Funda plastica	25	1
5	25	g	membrillo	5,44	1,36	Funda plastica	2500	100
6	15	g	teja de suspiro	0,35	0,01	Funda plastica	15	1
7	3	ml	cereza fresca	1,25	0,00	Funda plastica	4	1,25
		118	Peso Total receta		2,06	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,06				

5.1.5 Bitácoras Menú 1

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lic.Diana Sanchez							Fecha:	17/2/2022
Nombre de la elaboración:	Pulpo en conserva							Asignatura:	Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Pulpo en conserva	60	gr	Brunoise	Maceracion reduccion sifon procesado hervor coccion al vapor	100°C-90°C	45min	Color: morado característico del pulpo con olor a especias y a cítricos		
Quenelle de quinoa	25	gr			90°C	25min	Olor: olor terrososabor a lacteos por el queso y crema de leche que se agrega .		
Espuma de remolacha	12	gr			100°C	15min	Sabor: sabor dulce y terroso.		
Salsa de chamburo	7	ml			70°C	15min		Textura: Sabro agri dulce y olor fuerte a agri .	
Brotos de berro	1	gr			0°C				
Kerapok de camaron	4	gr			160°C	10min	Olor a marisco por el camaron textura crocante		

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lic.Diana Sanchez							Fecha:	17/2/2022
Nombre de la elaboración:	Fuerte Trucha al Vacío							Asignatura:	Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Trucha al vacío	140	gr		Reduccion- Sellado Salteado Procesado Refrigeracion Deshidratado Sofrito Procesado Macerado	45°C	25 min - 4h	Color: Rosado, Verde, Rojo, crema, Morado		
Caviar	3	gr			Olor: Dulce, Marisco				
Habas	36	gr			55°C - 225°C	5 min	Sabor: Dulce, Salado, herval Citrico		
Eneldo	3	gr					Textura: Crujiente, Blando, Terso, Liguído,		
Aceite de cilantro	4	ml			80°C	10 min			
Crocante de piel de trucha	26	gr			160°C	15 min			
Oca blanca	35	gr			100°C	20 min			

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lic.Diana Sanchez							Fecha:	17/2/2022
Nombre de la elaboración:	Postre Cremoso de uvilla							Asignatura:	Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Cremoso de uvilla	90	gr	Hache	Procesado Montado Micrihondas Refrigeracion Reduccion Gelificacion Precion con N20 Hornear Conserva Congelacion	10°C	2 H	Color: amaillo, rojo, verde, negro, , café.		
Tierra de machica	14	gr			180°C	25 min	Olor: agri dulce ,machica ,menta, frutos rojos conserva.		
salsa de furtos rojos	11	gr			100°C	15 min	Sabor: Acido, Dulce, Semi acido, semi salado.		
Caviar falso de menta	4	gr			6°C	20 min	Textura: Crocante, Cremoso, Sedoso, Gélido.		
Crocante de ccaramelo	9	gr			170°C	10 min -1h			
Esponja de calabaza	5	gr			180°C	1min			
Higo en conserva	8	gr			90°C	2h			

5.1.5.1 Bitácoras Menú 2

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lic.Diana Sanchez							Fecha:	17/2/2022
Nombre de la elaboración:	Entrada Gambas al Grill							Asignatura:	Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Camarones al grill	80	gr	Batonet Large Dice Fine Brunoice	Reduccion Confitado Hervor Emulsion Refrigeracion Asado Sofrito	85°C-96°C	1h	Color: anaranjado,verde,morado,amarillo		
Brotos de lechuga morada	3	ml			90°C	45 min	Olor: glucosido de azufre,vegetales,mariscos,lacteo,terroso.		
Zanahoria confitada	15	gr			100°C	35 min	Sabor: Picante,dulce,salado, amargo.		
cremoso de aguacate	25	gr			4°C	35 min	Textura: Crocante de la zanahoria confitada,gomosa de la salsa reducida,suave crujiente de la lechuga, camarones jugosos y crocantes en su corteza.		
Alioli de Ajo	5	gr			175°C	5 min			
Reduccion de Camarón	15	ml			100°C	20 min			

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lic.Diana Sanchez							Fecha:	17/2/2022
Nombre de la elaboración:	Fuerte Steak al Vacío							Asignatura:	Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Steak al vacio	100	gr	Rondel Mirepoixe	Reduccion- Horneado Sellado Salteado Procesado Refrigeracion Fritura Deshidratado Sofrito	220°C	12-15 min - 4h	Color: Rosado,Morado,Verde, Rojo,amarillo,Anaranjado.		
Salsa de arandanos	25	ml			63°C	10 min	Olor: Dulce, Terroso		
vegetales salteados	58	gr			175°C- 225°C	10-12 min	Sabor: Picante,Dulce,Salado,herval		
Humus de camote	35	gr			7°C	20 min	Textura: Crujiente,Blando,Terso,Liquidido,		
Aceite de cilantro	5	gr			180°C	30 min			
Papel de acelga	10	gr			60°C	35 min			
Chips de Camote	25	gr	100°C	20 min					

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lic.Diana Sanchez							Fecha:	17/2/2022
Nombre de la elaboración:	Postre Tourbillon de caramelo							Asignatura:	Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Creinoso de caramelo	30	gr	Brunoice Cuartos	Refrigeracion Reduccion Semi Gelificacion Precion con N2O Hornear Conserva Congelacion	8°C	1 H	Color: anaranjado,rojo,verde,amarillo,café.		
Semi esferas de cereza	15	ml			85°C-96°C	1H	Olor: Caña,cacao,menta,frutos rojos.		
Espanja de te matcha	5	gr			7°C	35 min	Sabor: Acido,Dulce,Semi acido,semi salado.		
Tierra falsa de chocolate	25	gr			8°C	35 min	Textura: Crocante,Cremoso, Sedoso,Gelido.		
Membrillo	25	gr			170°C - 110°C	6 min -1h			
Teja de Suspiro	15	gr			180°C	3H			
Cereza Fresca	3	gr	0°C	3h					

5.1.6 Sub fichas menú 1

FICHA TÉCNICA: Salsa de chamburo



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
300	g	Chamburo
30	ml	Mantequilla
4	g	Vinagre
40	g	Agua
1	g	Pimienta negra
14	g	Azúcar morena
1	g	Cajeta

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:	Carreola	N/A
Chamburo	N/A	N/A
Mantequilla	N/A	N/A
Vinagre	N/A	N/A
Agua	N/A	N/A
Pimienta negra	N/A	N/A
Azúcar morena	N/A	N/A

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura:
 Cocinar Chamburo a fuego medio hasta que se cocine.

Equipos y Utensilios:
 cacerolas, cucharas, bowls, sartén, tamizador

PREPARACIÓN:
 1. Cocinar Chamburo a fuego medio.
 2. Cocinar por unos 10 minutos a fuego bajo.
 3. Agregar la salsa con un poco de agua caliente.
 4. Mezclar bien.
 5. Agregar el azúcar morena y la cajeta.
 6. Cocinar hasta que se cocine.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Pulpo en conserva



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
400	g	Pulpo
25	ml	Acidulado de limón
10	g	Sal
175	ml	Acidulo de oliva
10	g	Pimienta blanca
7	g	Clavo de olor
2	g	Pimienta negra

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:	Pimienta negra	N/A
Pulpo	N/A	N/A
Acidulado de limón	N/A	N/A
Sal	N/A	N/A
Acidulo de oliva	N/A	N/A
Pimienta blanca	N/A	N/A
Clavo de olor	N/A	N/A

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura:
 Cocinar pulpo en agua hirviendo por 2 horas y media.

Equipos y Utensilios:
 cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, tabla de cortar

PREPARACIÓN:
 1. Cocinar pulpo en agua hirviendo por 2 horas y media.
 2. Añadir el ácido de limón, sal, agua y los especios.
 3. Cocinar por unos 10 minutos a fuego bajo.
 4. Agregar el azúcar y la pimienta negra.
 5. Cocinar hasta que se cocine.

Observaciones:
 El pulpo adquiere un mejor sabor mientras más tiempo se lo cocinamos.

FICHA TÉCNICA: Quenelle de quinoa guarnición



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
200	g	Quinoa
20	g	Mantequilla
12	g	Cebolla parda
7	g	Sal
1	g	Pimienta negra
14	g	Queso mascarpone
10	ml	Crema de leche

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:	N/A	Crema de leche	N/A
Quinoa	N/A	N/A	N/A
Mantequilla	N/A	N/A	N/A
Cebolla Parda	Eschulada	N/A	N/A
Sal	N/A	N/A	N/A
Pimienta negra	N/A	N/A	N/A
Queso mascarpone	N/A	N/A	N/A

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura:
 Cocinar quinoa a fuego medio por 20 minutos / cocinar cebolla mantequilla saltar con la quinoa y agregar los sabores.


Equipos y Utensilios:
 tamizador, cuchara, bowls, olla, cucharas, sartén

PREPARACIÓN:
 1. Cocinar quinoa.
 2. Cocinar cebolla con mantequilla a fuego medio.
 3. Agregar la quinoa cocida por un instante.
 4. Por último agregar el queso mascarpone y la crema de leche mezclar sabores.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Pulpo en conserva

Pickle de zucchini



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
100	g	Zucchini
30	ml	Vinagre
35	g	Azúcar
40	ml	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:	N/A	N/A
Zucchini	N/A	N/A
Vinagre	N/A	N/A
Azúcar	N/A	N/A
Agua	N/A	N/A

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura:
 Cocinar zucchini por 5 minutos 100°C / con el vinagre y azúcar.

Equipos y Utensilios:
 cacerolas, cuchillos, pinzas, bowls, procesadora, tamizador

PREPARACIÓN:
 1. Cortar y lavar zucchini (lavar bien).
 2. Cocinar zucchini en agua a fuego alto por 5 minutos.
 3. Agregar los sabores de azúcar cocinar por unos minutos y lavar.

Observaciones:
 Se puede picar con un dorador para obtener un color verdeo.

FICHA TÉCNICA: Pulpo en conserva

Espuma de remolacha



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
200	g	Remolacha
20	g	Sal
10	g	Comino
20	ml	Agua
1	g	Pimienta negra
3	g	Ajo en polvo
40	ml	Crema de leche

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:	Crema de leche	N/A
Remolacha	N/A	N/A
Sal	N/A	N/A
Comino	N/A	N/A
Agua	N/A	N/A
Pimienta negra	N/A	N/A
Ajo en polvo	N/A	N/A

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura:
 Cocinar la remolacha por unos 15 minutos a fuego alto con agua / procesar / tamizar / licuar.

Equipos y Utensilios:
 cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, tabla de cortar, sifon, cuchillos

PREPARACIÓN:
 1. Pesar y cocinar remolacha por unos 15 minutos a fuego alto con agua.
 2. Licuar y tamizar.
 3. Añadir el ajo en polvo y el comino.
 4. Licuar de nuevo.
 5. Introducir en un sifon poner la carga de N2O y licuar al congelador por una hora.

Observaciones:
 Mientras más tiempo llev el sifon en el congelador mayor resultado se tendrá.

FICHA TÉCNICA: Kerapok de camarón



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
300	g	Camarón
20	g	Sal
10	g	Comino
100	g	Tapioca
2	g	Pimienta negra
10	g	Ajo en polvo
10	g	Cebolla en polvo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:	N/A	Cebolla en polvo	N/A
Camarón	N/A	N/A	N/A
Sal	N/A	N/A	N/A
Comino	N/A	N/A	N/A
Tapioca	N/A	N/A	N/A
Pimienta Negra	N/A	N/A	N/A
Ajo en polvo	N/A	N/A	N/A

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura:
 Hacer Kerapok / hacer una masa con la tapioca /

Equipos y Utensilios:
 cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, tabla de cortar, pinzas.


PREPARACIÓN:
 1. Procesar el camarón hasta que sea una pasta.
 2. Agregar al camarón la tapioca y todos los especios y la sal.
 3. Amasar bien y hacer una bola llevar a un ahumador o cocinar al vapor por 10 minutos.
 4. Luego llevar al congelador por unas dos horas hasta que quede compacto.
 5. Después hacer laminas delgadas y llevar a 150°C a horno 100°C hasta que se doren.

Observaciones:
 Mientras más tiempo se lleve al congelador se obtendrán mejores resultados.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Trucha al vacío

Tipo de Plato: Aceite de cilantro



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
100	g	Cilantro
10	g	Percefit
10	g	Apio
150	ml	Acetate de girasol
12	g	Sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Cilantro	N/A		
Percefit	N/A		
Apio	N/A		
Acetate de girasol	N/A		
Sal	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Preparar y procesar el tomate

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, tabla de cortar

PREPARACIÓN:

- Blanquear cilantro, perejil y apio
- Procesar tomate
- Dejar reposar y reservar

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Trucha al vacío

Tipo de Plato: Trucha al vacío proteína



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
700	g	Trucha
40	ml	Sal
14	g	Balladura de limon
10	ml	Balladura de naranja
3	g	Pimienta negra
10	g	Romero
10	g	Ajo en polvo
1	Und.	Empaque al vacío
30	ml	Acetate de oliva

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Trucha	N/A	Ajo en polvo	N/A
Sal	N/A	Empaque al vacío	N/A
Balladura de limon	N/A	Acetate de oliva	N/A
Balladura de naranja	N/A		
Pimienta negra	N/A		
Romero	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Preparar el vacio la trucha por 25 minutos a 55°C / 1 hora y 15 minutos

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tabla de cortar, ollas

PREPARACIÓN:


- Limpiar trucha, lavar y vaciar piel
- En el paquete de al vacio poner el acetate de oliva, la balladura de los cítricos, especias y tamperar.
- Seja cocinar por 25 minutos a 55°C con la ayuda de un baño
- Después sacar del empaque y servir en un sartén de teflón y bañarlo con los sus propios jugos y balladuras.

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Trucha al vacío

Tipo de Plato: Crema de oca



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
200	g	Oca blanca
80	g	Custard
15	g	Sal
2	g	Pimienta negra
5	g	Ajo en polvo
2	g	Comino
5	g	Canela molida
100	ml	Crema de leche

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Oca blanca	N/A	Canela molida	N/A
Custard	N/A	Crema de leche	N/A
Sal	N/A		
Pimienta negra	N/A		
Ajo en polvo	N/A		
Comino	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Cocinar a 100°C por 12 minutos / procesado / tamizado / reducción

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, tabla de cortar

PREPARACIÓN:


- Cortar oca en cubos chicos
- Cocinar oca en la olla
- Procesar con la misma agua de la cocción y tamizar
- Agregar el procesamiento la crema de leche a baño baño agregar la sal y las especias dejar reducir por unos minutos.
- Reduccion con una manga pastasera y colar.

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Trucha al vacío

Tipo de Plato: Habas saltadas guarnición



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
400	g	Habas
10	g	Sal
15	ml	Acetate de oliva
175	g	Pimienta negra
10	g	Manteca

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Habas	N/A		
Sal	N/A		
Pimienta negra	N/A		
Acetate de oliva	N/A		
Manteca	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Preparar habas, cocinar y

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, sartén

PREPARACIÓN:


- Preparar y procesar habas
- En un sartén bañar manteca y agregar las habas
- Revolucionar y cocinar hasta cocinar

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla

Tipo de Plato: Tierra de machica



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
300	g	Machica
80	g	Azúcar
13	g	Sal
250	g	Manteca
5	Und.	Huevo
10	ml	Acetate de coco
7	g	Canela molida

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Machica	N/A	Canela molida	N/A
Azúcar	N/A		
Sal	N/A		
Manteca	N/A		
Huevo	N/A		
Acetate de coco	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Cocinar la manteca hasta la base y hervir, agregar la machica / cocinar a baño a 80°C /

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, horno, baladora

PREPARACIÓN:


- Cocinar manteca hasta la base
- Agregar los huevos
- Revolucionar con un sartén de cocin
- Agregar la tierra de machica
- Dejar reposar hasta cocinar hasta cocinar en un sartén con un sartén

Observaciones:
 Tierra que tener un buen cremado para que la guarnición salga crocante

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla

Tipo de Plato: Cremoso de uvilla



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
50	ml	Purpura de uvilla
230	ml	Crema de leche
55	g	Azúcar
25	g	Gelatina sin sabor
80	g	Crema pastasera
20	ml	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Purpura de uvilla	N/A		
Crema de leche	N/A		
Azúcar	N/A		
Gelatina sin sabor	N/A		
Crema pastasera	N/A		
Agua	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Hacer purpura / hacer gelatina y hacer crema de leche / agregar crema pastasera / cocinar a baño a 80°C /

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, baladora, manga pastasera

PREPARACIÓN:


- Hacer purpura de uvilla, procesar y tamizar
- Hacer crema pastasera y cocinar hasta cocinar
- Agregar crema pastasera y purpura de uvilla
- Agregar gelatina con sabor de calabaza y dejar de cocinar
- Reduccion con una manga pastasera a baja presión los vapores
- Completar con un buen bañar con el huevo

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Crema de uvilla

Tipo de Plato: Espeso para cremoso



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
110	ml	Crema del leche
50	g	Azúcar glas
18	g	Gelatina sin sabor
1	ml	Colorante alimentario
20	g	Glucosa
80	ml	Leche condensada
40	ml	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema de leche	N/A	Agua	N/A
Azúcar glas	N/A		
Gelatina sin sabor	N/A		
Colorante alimentario	N/A		
Glucosa	N/A		
Leche condensada	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Mezclar todo cocinar en microondas por 1 minuto

Equipos y Utensilios:
 recipiente de plastico, cuchara

PREPARACIÓN:


- Mezclar todos los ingredientes en un vaso de licuadora
- Mezclar y microondas por 30 segundos para dar tiempo para y mezclar
- Mezclar otros 30 segundos más y listo

Observaciones:
 El espeso debe quedar sin grumos para que se vea bien brillante

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla

Tipo de Plato: Salsa de frutos rojos



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
200	g	Mora
200	g	Fresas
100	g	Arándanos
90	g	Azúcar
50	ml	Agua
8	g	Goma xantana

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Mora	N/A		
Fresas	N/A		
Arándanos	N/A		
Azúcar	N/A		
Agua	N/A		
Goma xantana	N/A		

Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Cocinar en horno agua a 90°C por 10 minutos / procesar / reducir con azúcar / bajo baño por 7 minutos

Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, tabla de cortar, procesador

PREPARACIÓN:

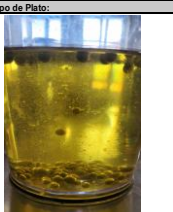
- Cocinar mora, fresas y arándanos
- Procesar y tamizar
- Reducir con azúcar y agua
- Dejar reducir a baño

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla

Tipo de Plato: Caviar falso de menta



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
30	g	Agar agar
70	g	Azúcar
50	ml	Zumo de menta

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Agar agar	N/A		
Azúcar	N/A		
Zumo de menta	N/A		


Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura
 Preparar agar / procesar azúcar / reducir a 55°C / agregar el agar agar


Equipos y Utensilios:
 Cacerolas, cucharas, bowls, tamizador, termómetro

PREPARACIÓN:

- Blanquear la menta
- Procesar y tamizar
- Reducir con azúcar
- Reduccion a 55°C / agregar agar agar a baño baño y cocinar
- Dejar reducir hasta que quede espeso el agar agar

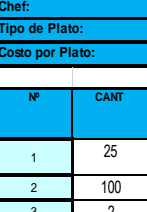
Observaciones:
 Se recomienda tener el acetate bien frío así el agar agar tendrá mejores resultados

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO																									
FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla																									
Tipo de Plato: España de calabaza																									
																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INGREDIENTES:</th> </tr> <tr> <th>Cant.</th> <th>Und.</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100</td> <td>ml</td> <td>Pulpa de calabaza</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Und.</td> <td>Huevos</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>g</td> <td>Azúcar</td> </tr> <tr> <td>70</td> <td>g</td> <td>Harina</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Und.</td> <td>Carga de sifon</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>ml</td> <td>Leche</td> </tr> </tbody> </table>		INGREDIENTES:			Cant.	Und.	Nombre	100	ml	Pulpa de calabaza	4	Und.	Huevos	20	g	Azúcar	70	g	Harina	1	Und.	Carga de sifon	20	ml	Leche
INGREDIENTES:																									
Cant.	Und.	Nombre																							
100	ml	Pulpa de calabaza																							
4	Und.	Huevos																							
20	g	Azúcar																							
70	g	Harina																							
1	Und.	Carga de sifon																							
20	ml	Leche																							
MISE EN PLACE:																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Técnicas de Corte:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pulpa de calabaza</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Harina</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Carga de sifon</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table>		Técnicas de Corte:		Pulpa de calabaza	N/A	Huevos	N/A	Azúcar	N/A	Harina	N/A	Carga de sifon	N/A	Leche	N/A										
Técnicas de Corte:																									
Pulpa de calabaza	N/A																								
Huevos	N/A																								
Azúcar	N/A																								
Harina	N/A																								
Carga de sifon	N/A																								
Leche	N/A																								
Ingresos: Técnica, tiempo, temperatura Desarrollar en cacerolas / cucharas con todos los demás ingredientes / hornear agregar en el sifon poner la carga de N20 y refrigerar por una hora a 1°C																									
Equipos y Utensilios: cacerolas, cucharas, bowls, lamizador, sifon, mixer																									
PREPARACIÓN: 1. Sacar pulpa de calabaza 2. Agregar en un recipiente todos los ingredientes y procesar 3. Hornear 4. Agregar en un bowl poner carga de N20 y refrigerar 5. Refrigerar por una hora 6. Agregar el contenido en un saco de plástico con huecos en la base y tapado con film 7. meter al micro por 45 a 50 segundos listo																									
Observaciones: Mientras mas tiempo este el sifon el frio mayor resultado tendra																									

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO																						
FICHA TÉCNICA: Cremoso de uvilla																						
Tipo de Plato: Higo en conserva																						
																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INGREDIENTES:</th> </tr> <tr> <th>Cant.</th> <th>Und.</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>300</td> <td>g</td> <td>Higos</td> </tr> <tr> <td>700</td> <td>ml</td> <td>Agua</td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>g</td> <td>Azúcar</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>g</td> <td>Canela</td> </tr> <tr> <td>300</td> <td>g</td> <td>Panela</td> </tr> </tbody> </table>		INGREDIENTES:			Cant.	Und.	Nombre	300	g	Higos	700	ml	Agua	200	g	Azúcar	10	g	Canela	300	g	Panela
INGREDIENTES:																						
Cant.	Und.	Nombre																				
300	g	Higos																				
700	ml	Agua																				
200	g	Azúcar																				
10	g	Canela																				
300	g	Panela																				
MISE EN PLACE:																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Técnicas de Corte:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Higos</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Canela</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Panela</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table>		Técnicas de Corte:		Higos	N/A	Agua	N/A	Azúcar	N/A	Canela	N/A	Panela	N/A									
Técnicas de Corte:																						
Higos	N/A																					
Agua	N/A																					
Azúcar	N/A																					
Canela	N/A																					
Panela	N/A																					
Ingresos: Técnica, tiempo, temperatura Cocinar todos los ingredientes por una hora a 120°C																						
Equipos y Utensilios: cacerolas, cucharas, bowls, lamizador, table de cortar, olla																						
PREPARACIÓN: 1. Separar y lavar higos 2. Agregar todos los ingredientes en olla 3. Cocinar por una hora 4. Separar y presentar																						
Observaciones:																						

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Pulpo en conserva		Tamaño porción		60g		
Costo por Plato:		0,58		Raciones:		6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	400	g	Pulpo	5,00	2,00	Funda plastica	400	1
2	75	ml	Aceite de girasol	3,00	0,23	Botella plastica	75	1
3	10	g	Sal	0,75	0,01	Funda plastica	10	1
4	175	ml	Aceite de Oliva	7,00	1,23	Funda plastica	175	1
5	10	g	Pimienta dulce	0,20	0,00	Funda plastica	10	1
6	7	g	Clavo de olor	0,20	0,00	Funda plastica	7	1
7	2	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	2	1
				679	Peso Total receta	3,46	Costo de receta	
				P.V.P (Precio de venta al Público):	1,73			

Chef:		Diego Muñoz						
Tipo de Plato:		Salsa de aguacate		Tamaño porción		25g		
Costo por Plato:		0,02		Raciones:		5		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	aguacate	1,50	0,08	Funda plastica	50	1
2	10	ml	crema de leche	2,50	0,03	empaque	10	1
3	2	g	sal	0,75	0,00	paquete	2	1
4	12	ml	salsa de cebollin	0,50	0,01	botella	12	1
5	3	ml	zum de limon	1,00	0,00	botella	3	1
6	1	UND.	N20	5,00	0,01	paquete	1	1
				78	Peso Total receta	0,12	Costo de receta	
				P.V.P (Precio de venta al Público):	0,09			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO																
FICHA TÉCNICA: Aire de chalota																
Tipo de Plato: Aire de chalota																
																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INGREDIENTES:</th> </tr> <tr> <th>Cant.</th> <th>Und.</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25</td> <td>g</td> <td>chalotas</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>g</td> <td>agua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>g</td> <td>lecitina</td> </tr> </tbody> </table>		INGREDIENTES:			Cant.	Und.	Nombre	25	g	chalotas	100	g	agua	2	g	lecitina
INGREDIENTES:																
Cant.	Und.	Nombre														
25	g	chalotas														
100	g	agua														
2	g	lecitina														
MISE EN PLACE:																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Técnicas de Corte:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>chalotas</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>agua</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>lecitina</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table>		Técnicas de Corte:		chalotas	N/A	agua	N/A	lecitina	N/A							
Técnicas de Corte:																
chalotas	N/A															
agua	N/A															
lecitina	N/A															
Ingresos: Técnica, tiempo, temperatura Desarrollar en un recipiente con todos los demás ingredientes / hornear agregar en el sifon poner la carga de N20 y refrigerar por una hora a 1°C																
Equipos y Utensilios: cacerolas, cucharas, bowls, lamizador, table de cortar, olla																
PREPARACIÓN: 1. Separar y lavar higos 2. Agregar todos los ingredientes en olla 3. Cocinar por una hora 4. Separar y presentar																
Observaciones:																

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Quenelle de Quinoa		Tamaño porción		25g		
Costo por Plato:		0,06		Raciones:		6		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Quinoa	1,00	0,20	Funda plastica	200	1
2	20	g	Mantequilla	2,00	0,04	Paquete	20	1
3	12	g	Cebolla perla	1,00	0,01	Funda plastica	12	1
4	7	g	Sal	1,00	0,01	Funda plastica	7	1
5	1	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	1	1
6	14	g	Queso mascarpone	3,00	0,04	Empaque	14	1
7	10	ml	Crema de leche	3,00	0,03	Funda plastica	10	1
				264	Peso Total receta	0,33	Costo de receta	
				P.V.P (Precio de venta al Público):	0,17			

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Pickle de Zucchini	Tamaño porción	8g	
Costo por Plato:		0,04	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Zucchini	1,00	0,10	Funda plastica	100	1
2	30	ml	Vinagre	2,00	0,06	Botella plastica	30	1
3	35	g	Azucar	1,30	0,05	Funda plastica	35	1
4	40	ml	Agua	1,00	0,04	Botella plastica	40	1
5								
6								
7								
205 Peso Total receta				0,25	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,12

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Espuma de Remolacha	Tamaño porción	12g	
Costo por Plato:		0,06	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Remolacha	1,00	0,20	Funda plastica	200	1
2	20	g	Sal	2,00	0,04	Funda plastica	20	1
3	10	g	Comino	0,50	0,01	Funda plastica	10	1
4	20	ml	Agua	1,00	0,02	Botella plastica	20	1
5	1	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	1	1
6	3	g	Ajo en polvo	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
7	40	ml	Crema de leche	3,00	0,12	Funda plastica	40	1
294 Peso Total receta				0,39	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,19

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Kerapock de camaron	Tamaño porción	4g	
Costo por Plato:		0,24	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	g	Camaron	4,00	1,20	Funda plastica	300	1
2	20	g	Sal	2,00	0,04	Funda plastica	20	1
3	10	g	Comino	0,50	0,01	Funda plastica	10	1
4	100	g	Tapioca	1,50	0,15	Funda plastica	100	1
5	2	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	2	1
6	10	g	Ajo en polvo	0,75	0,01	Funda plastica	10	1
7	10	g	Cebolla en polvo	0,75	0,01	Funda plastica	10	1
452 Peso Total receta				1,41	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,71

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción	250g	
Costo por Plato:		0,23	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	140	g	Trucha	6,00	0,84	Funda plastica	140	1
2	3	g	Caviar	30,00	0,09	Empaque	3	1
3	36	g	Habas	1,00	0,36	Funda plastica	36	1
4	3	g	Eneldo	0,50	0,00	Funda plastica	3	1
5	4	g	Flores	1,00	0,00	Funda plastica	4	1
6	26	ml	Aceite de cilantro	1,00	0,03	Funda plastica	26	1
7	4	g	Crocante de trucha	0,00	0,00	Funda plastica	4	1
8	35	g	Oca blanca	1,00	0,04	Funda plastica	35	1
251 Peso Total receta				1,36	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 1,13

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Crema de oca blanca	Tamaño porción	35g	
Costo por Plato:		0,10	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Oca blanca	1,00	0,20	Funda plastica	200	1
2	80	g	Coliflor	1,00	0,08	Empaque	80	1
3	15	g	Sal	1,25	0,02	Funda plastica	15	1
4	2	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	2	1
5	6	g	Ajo en Polvo	0,75	0,00	Funda plastica	6	1
6	2	g	Comino	0,50	0,00	Funda plastica	2	1
7	5	g	Canela molida	1,00	0,01	Funda plastica	4	1
8	100	ml	Crema de leche	3,00	0,30	Funda plastica	100	1
410 Peso Total receta				0,61	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,31

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Trucha al Vacio	Tamaño porción	140g	
Costo por Plato:		0,75	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	700	g	Trucha	6,00	4,20	Funda plastica	700	1
2	40	g	Sal	1,25	0,05	Funda plastica	40	1
3	14	g	Ralladura de limon	0,50	0,01	Funda plastica	14	1
4	10	g	Ralladura de naranja	0,50	0,01	Botella plastica	10	1
5	3	g	Pimienta negra	0,50	0,00	Funda plastica	3	1
6	10	g	Romero	0,50	0,01	Funda plastica	10	1
7	30	ml	Aceite de oliva	7,00	0,21	botella de vidrio	30	1
8	10	g	Ajo en polvo	0,75	0,01	Funda plastica	10	1
9	1	UND.	Empaque al vacio	1,50	0,00	Funda plastica	1	1
818 Peso Total receta				4,49	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 2,24

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Aceite de cilantro	Tamaño porción	26ml	
Costo por Plato:		0,09	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Cilantro	0,50	0,05	Funda plastica	100	1
2	10	g	Perejil	0,50	0,01	Funda plastica	10	1
3	10	g	Apio	0,50	0,01	Funda plastica	10	1
4	150	g	Aceite de girasol	3,00	0,45	Botella plastica	150	1
5	12	g	Sal	1,25	0,02	Funda plastica	12	1
282 Peso Total receta				0,53	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,26

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora			
Tipo de Plato:		Habas salteadas	Tamaño porción	36g	
Costo por Plato:		0,06	Raciones:	6	

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	habas	1,00	0,20	Funda plastica	200	1
2	4	g	Sal	1,25	0,01	Funda plastica	4	1
3	18	ml	Aceite de oliva	7,00	0,13	Botella de vidrio	18	1
4	2	g	Pimienta negra	0,75	0,00	Funda plastica	2	1
5	8	g	mantequilla	2,50	0,02	Empaque	8	1
232 Peso Total receta				0,35	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,18

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Crocante de trucha	Tamaño porción	4g				
Costo por Plato:		0,06	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Piel de trucha	6,00	0,30	Funda plastica	50	1
2	5	g	Sal	1,25	0,01	Funda plastica	5	1
3	10	ml	Aceite de oliva	7,00	0,07	Botella de vidrio	10	1
65 Peso Total receta				0,38		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,19				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Cremoso de uvilla	Tamaño porción	150g				
Costo por Plato:		0,90	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	g	Cremoso de uvilla	4,00	0,36	Funda plastica	90	1
2	14	g	Tierra de Machica	3,00	0,04	Funda plastica	14	1
3	6	g	Espejo	4,00	0,02	empaque y tarro	6	1
4	11	g	Salsa de frutos rojos	2,00	0,02	Funda plastica	11	1
5	5	g	Cavilar falso de menta	4,50	0,02	Funda plastica	5	1
6	2	ml	Brotos de Hierba buena	0,50	0,00	Funda plastica	2	1
7	9	g	Crocante de caramelo	4,00	0,04	Tarro	4	1
8	5	g	Espanja de calabaza	4,00	0,02	Funda plastica	5	1
9	8	g	Higo en conserva	3,50	0,03	Frasco	8	1
150 Peso Total receta				0,56		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,70				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Espejo para cremoso de	Tamaño porción	6g				
Costo por Plato:		0,09	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	110	ml	Crema de leche	2,50	0,28	Funda plastica	110	1
2	50	g	Azucar glas	1,00	0,05	Empaque	50	1
3	18	g	Gelatina sin sabor	1,00	0,02	Empaque	18	1
4	1	ml	Colorante alimentario	1,00	0,00	Botella Plastico	1	1
5	20	ml	Glucosa	4,00	0,08	Empaque	20	1
6	60	ml	Leche condensada	1,50	0,09	Tarro	60	1
7	40	ml	Agua	0,50	0,02	Botella Plastico	40	1
299 Peso Total receta				0,53		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,27				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Salsa de Frutos rojos	Tamaño porción	11g				
Costo por Plato:		0,19	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Mora	2,00	0,40	Funda plastica	200	1
2	200	g	Fresas	2,00	0,40	Funda plastica	200	1
3	100	g	Arandanos	2,00	0,20	Botella de vidrio	100	1
4	90	g	Azucar	1,25	0,11	Funda plastica	90	1
5	50	ml	Agua	0,50	0,03	Funda plastica	50	1
6	8	g	Goma xantana	4,00	0,03	Empaque	8	1
648 Peso Total receta				1,17		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,58				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Espanja de Calabaza	Tamaño porción	5g				
Costo por Plato:		0,04	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	ml	Pulpa de calabazas	1,00	0,10	Funda plastica	100	1
2	4	UND.	Huevos	2,00	0,01	Funda plastica	4	1
3	20	g	Azucar	1,25	0,03	Funda plastica	20	1
4	70	g	Harina	1,00	0,07	Funda plastica	70	1
5	1	g	Carga de sílon	1,75	0,00	Empaque	1	1
6	20	ml	Leche	0,90	0,02	Funda plastica	20	1
215 Peso Total receta				0,22		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,11				

Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Creinoso de Uvilla	Tamaño porción	90g				
Costo por Plato:		0,31	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	ml	Pulpa de uvilla	1,00	0,90	Funda plastica	90	1
2	230	ml	Crema de leche	2,50	0,58	Empaque	230	1
3	85	g	Azucar	1,25	0,11	Funda plastica	85	1
4	22	g	Gelatina sin sabor	1,00	0,02	Empaque	22	1
5	80	g	Crema pastelera	1,75	0,14	Empaque	80	1
6	20	ml	Agua	0,50	0,10	Botella plastica	20	1
527 Peso Total receta				1,84		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,54				


Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Tierra de Machica	Tamaño porción	14g				
Costo por Plato:		0,20	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	g	Machica	1,00	0,30	Funda plastica	300	1
2	80	g	Azucar	1,25	0,10	Empaque	80	1
3	13	g	Sal	1,25	0,02	Funda plastica	13	1
4	250	g	Mantequilla	3,00	0,75	Empaque	250	1
5	5	UND.	Huevo	2,00	0,01	Funda plastica	5	1
6	10	ml	Aceite de coco	2,00	0,02	Botella vidrio	10	1
7	7	g	Canela molida	1,00	0,01	Funda plastica	4	1
665 Peso Total receta				1,20		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,60				


Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Cavilar falso de Menta	Tamaño porción	5g				
Costo por Plato:		0,05	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	g	Agar agar	5,00	0,15	Funda plastica	30	1
2	70	ml	Azucar	1,25	0,09	Funda plastica	70	1
3	50	ml	Zumo de menta	1,00	0,05	Funda plastica	50	1
150 Peso Total receta				0,29		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,14				


Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Crocante de caramelo	Tamaño porción	9g				
Costo por Plato:		0,08	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Glucosa	4,00	0,40	Empaque	100	1
2	20	ml	Liquido de higos en almivar	3,50	0,07	Tarro	20	1
120 Peso Total receta				0,47		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,24				


Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Higos en conserva	Tamaño porción	8g				
Costo por Plato:		0,22	Raciones:	6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	g	Higos	2,00	0,60	Funda plastica	300	1
2	700	ml	Agua	1,00	0,70	Funda plastica	700	1
3	200	g	Azucar	1,25	0,25	Funda plastica	200	1
4	10	g	Canela	1,00	0,10	Funda plastica	10	1
5	300	g	Panela	1,50	0,45	Funda plastica	300	1
1510 Peso Total receta				1,30		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,65				


5.1.6.1 Sub fichas menú 2


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		FICHA TÉCNICA: CAMARON ADOBADO	
Tipo de Plato: Entrada			
			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
560	g	camaron	
25	g	sal marina	
10	g	pimienta	
10	g	paprika	
25	g	comino	
500	ml	cascara de camaron	
1000	ml	agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura Camaron adobo /refrigeracion /4°C/ 3H Fondo / reduccion / 100°C /3H			
Equipos y Utensilios: cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN: Sellar el camaron por sus dos lados dejando la cola y cabeza del camaron, Tamizar el fondo y refrigerar			
Observaciones: No dejar mucho tiempo en refrigeracion el fondo se va perdiendo características organolepticas.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		FICHA TÉCNICA: ZANAHORIA BLANCA	
Tipo de Plato: Entrada			
			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
50	g	cebolla perla	
100	g	zanahoria blanca	
300	ml	aceite de oliva	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cebolla perla	medios		
zanahoria blanca	batonet	transverso	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura zanahoria blanca- cebolla / confitado /99,5°C / 45 min			
Equipos y Utensilios: cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN: colocar en cacerola el aceite de oliva partiendo desde frio se cocce la zanahoria en el aceite			
Observaciones: si se observa aun blando dejar mas tiempo a coccer para que se haga crocante.			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		FICHA TÉCNICA: CREMOSO DE AGUACATE	
Tipo de Plato: Entrada			
			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
100	g	zanahoria blanca	
80	g	aguacate	
15	g	perejil	
3	g	comino	
3	g	sal	
10	g	mayonesa	
10	g	mostaza	
250	ml	agua	
3	ml	limon	
20	g	cebolla perla	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
zanahoria blanca	Mire poixe		
Aguacate	small dice		
perejil	fine brunoise		
cebolla perla	fine brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura cebolla perla / conserva / 4°C/ 2H Zanahoria blanca / hervor/ 100°C/ 20 min			
Equipos y Utensilios: cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN: colocar en un colador chino la zanahoria blanca y pasar.			
Dejar enfriar la zanahoria blanca y majar junto a los vegetales cebolla y aguacate homogenizar la mezcla con mayonesa,motaza,sal, pimienta rectificar sabores , gotas de limon y perejil Reservar en refrigeracion maximo 2 h			
Observaciones: Tener cuidado con que se oxide la mezcla			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		FICHA TÉCNICA: ALIOLI DE AJO	
Tipo de Plato: Entrada			
			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
25	g	ajo	
40	ml	aceite de oliva	
75	g	claras	
50	g	yemas	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ajo	fine brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura clara de huevo / refrigerar /4°C/ 1h ajo / sofrito /180°C/ 15 min			
Equipos y Utensilios: cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN: Colocar en el baso del mixer la clara de huevo y darle un primer batido en punto nieve. Colocar la yema de huevo , ajo sofrito previamente frio,aceite de oliva en hilo y emulsionar la mezcla rectificar sabores . Añadir pimentita y paprika			
Observaciones: opcional el uso del ajo negro			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		FICHA TÉCNICA: SALSA DE CAMARON	
Tipo de Plato: Entrada			
			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
180	g	tomate riñon	
40	g	cebolla perla	
50	g	chillangua	
24	g	ajo	
30	ml	aceite	
3	g	sal	
100	ml	crema de leche	
10	g	mix de condimentos para mariscos	
250	ml	fondo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
tomate riñon	cuartos		
cebolla perla	fine brunoise		
chillangua	N/A		
ajo	fine brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura toamte riñon / concasa/ 90°C/30 min cebolla perla- chillangua-ajo/sofrito / 180°C/ 20 min Fondo / hervor/100°C/30 min crema de leche / hervor/100°C / 30min			
Equipos y Utensilios: cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN: colocar en una cacerola el sofrito de cebolla,ajo,chillangua, toamte riñon.			
Agregar fondo de camaron y dejar reducir Agregar crema de leche dejar que rompa en hervor			
Observaciones:			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		FICHA TÉCNICA: CARNE ADOBADA	
Tipo de Plato: Fuerte			
			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,523	g	steak de ternera	
25	g	mix de condimentos para carne	
200	ml	sal muera	
226	g	Hueso de res	
100	g	zanahoria amarilla	
80	g	buquet garni	
80	g	cebolla perla	
80	g	apio	
50	ml	aceite de cilantro	
1000	ml	agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
zanahoria amarilla	mire poixe		
cebolla perla	mire poixe		
apio	mire poixe		
buquet garni	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura carne steak de ternera / adobo / refrigeracion / 2 h / 4°C -Vacio / 60°C / 55 min costilla de res - zanahoria amarilla- cebolla-apio / horno /220°C/15 min			
Equipos y Utensilios: cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN: Sellar el corte de steak de ternera cortar en pares . colocar en una cacerola con litro de agua y la costilla de res - zanahoria amarilla- cebolla-apio , dejar reducir durante 4 h .			
Observaciones:			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: SALTEADO DE VEGETALES			
Tipo de Plato: Fuerte			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	acelga
	25	g	suquini amarillo
	25	g	suquini verde
	15	g	pimiento morron
	3	g	achiot
10	g	ajo	
25	g	cebolla perla	
3	g	comino	
3	g	sal	
5	g	pasas rubias	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
suquini verde amarillo	fine brunoise		
pimiento morron	rondel		
ajo	fine brunoise		
acelga	mire poixe		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
suquini verde y amarillo / blanquear / 100°C / 3 min			
cebolla perla ,achiot , ajo / sofrito/ 180°C / 15 min - acelga y pimiento rojo / salteada / 200°C/ 20 min.			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN:			
saltear los suquinis con el sofrito y la acelga con los pimiento rojo			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: HUMUS DE CAMOTE			
Tipo de Plato: Fuerte			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	334	g	camote amarillo
	5	g	sesamo negro o amarillo
	15	ml	aceite de cilantro
	250	g	garbanzo
	3	g	sal
3	g	pimienta	
10	g	thahini	
334	g	camote morado	
200	ml	aceite de oro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
camote morado	Rondel		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
camote morado / Fritura / 180°C / 30 min			
camote amarillo ,garbanzo/ hervor/ 180°C/ 20 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN:			
colocar en un cacerola las chips de camote morado y reserbar en papel absorbente para eliminar exceso de grasa.			
tostar el ajonjolí y moler en piedra con agua y aceite			
Procesar el garbanzo ,camote amarillo ,sal,pimienta,thahini,aceite			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: SALSA DE ARANDANOS			
Tipo de Plato: Fuerte			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	ml	zumo de arandonos
	25	ml	vino blanco
	200	g	adobo de carne
	3	g	pimienta dulce
	3	g	pimienta
3	g	laurel	
15	g	tomillo	
30	g	cebolla perla	
15	ml	aceite de oliva	
500	ml	fondo oscuro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cebolla perla	fine brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
huesos de res / sellar / 200°C / 30 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN:			
Sellar los huesos de res			
Tostar las especias, clavo de olor,laurel,tomillo con aceite de oliva			
Desglasar con vino blanco			
Agregar sofrito de ajo y cebolla			
Añadir fondo y dejar reducir			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: ACEITE DE CILANTRO			
Tipo de Plato: Fuerte			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	cilantro
	25	g	cebolin
	25	g	perejil
	50	ml	aceite
	MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:			
N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cilantro,cebolin,perejil / blanquear / 100°C/ 30 MIN			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN:			
Procesar los vegetales con aceite en hilo.			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: HASELBACK DE SUQUINI			
Tipo de Plato: Fuerte			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	suquini verde
	15	g	queso feta
	3	g	mix hiervas
	10	ml	aceite de oliva
	MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:			
suquini	rondel		
queso	paisane		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
suquini / horno /200°C/40-45 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACIÓN:			
Agregar sal y condimento en suquini			
Añadir queso en Iso espacios del suquini			
Envolver el papel aluminio			
Hornear.			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
FICHA TÉCNICA: PAPEL DE ACELGA				
Tipo de Plato: Fuerte				
	INGREDIENTES:			
	Cant.	Und.	Nombre	
	100	g	acelga	
	3	g	sal	
	15	ml	aceite de oliva	
	MISE EN PLACE:			
	Técnicas de Corte:			
acelga	mire poixe			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
acelga / deshidratar /180°C/ 30 s				
Equipos y Utensilios:				
cacerolas ,cuchillos, cucharas, bowls,grill,colador chino, pinzas,Mixer				
PREPARACIÓN:				
Colocar en una base de film				
colocar en la base las hojas de acelga añadir sal y aceite				
Cubrir con fil y deshidratar				
Observaciones:				
Se debe hacer ollos para que respire el producto				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: LOMO FINO DE CERDO			
Tipo de Plato: Fuerte			
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,523	g	lomo fino de cerdo	
15	g	mix de condimentos para carne	
200	ml	sal muera	
20	g	cebolla perla	
10	g	ajo	
MISE EN PLACE:			
Filetes de Cerdo			
Filetes de cerdo			
Ingredientes / Técnica, tiempo, temperatura			
mix de condimentos, ajo, cebolla / paprica / 7°C/20 min			
lomo fino de cerdo / sellar / 100°C/ 30 min			
lomo fino de cerdo / adobo / 4°C/ 30 min			
lomo fino de cerdo / vacio / 60°C/ 30-35 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas ,cuchillos,cucharas, bowls,grill,coador chino, pinzas,Mixer			
PREPARACION:			
envolver la carne en fil y refrigerar			
Cocinar al Vacio			
sellar la carne en aceite de cilantro			
Observaciones:			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Entrada		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 1,00		Raciones: 5						
CAMARON ADOBADO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	560	g	Camaron	4,00	2,24	Funda plastica	560	1
2	25	g	sal marina	0,75	0,02	Funda plastica	25	1
3	10	g	pimienta	0,90	0,02	Funda plastica	25	1
4	10	g	paprika	1,00	0,50	Funda plastica	500	1
5	25	ml	comino	0,10	0,21	Funda plastica	2130	1
6	500	ml	cascara de camaron	4,00	2,00	Funda plastica	500	1
7	1000	ml	agua	0,60	0,60	Funda plastica	1000	1
2130 Peso Total receta				4,99	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				4,99				

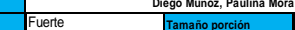
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Entrada		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,32		Raciones: 5						
ZANAHORIA BLANCA								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	50	g	cebolla perla	3,43	0,17	Funda plastica	138	2,75
2	100	g	zanahoria blanca	0,59	0,06	Funda plastica	108	1,08
3	300	g	aceite de oliva	4,50	1,35	Funda plastica	300	1
450 Peso Total receta				1,58	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,58				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Entrada		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,63		Raciones: 5						
CREMOSO DE AGUACATE								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	100	g	Zanahoria blanca	0,59	0,59	Funda plastica	108	1,08
2	80	g	aguacate	3,21	2,57	Funda plastica	117	1,46
3	15	g	perejil	0,38	0,01	Funda plastica	5	1,52
4	3	g	comino	0,10	0,00	Funda plastica	10	1
5	3	ml	sal	0,75	0,00	Funda plastica	494	1
6	10	ml	mayonesa	0,35	0,00	Funda plastica	10	1
7	10	ml	mostaza	0,35	0,00	Funda plastica	10	1
8	250	g	agua	0,60	0,15	Funda plastica	250	1
9	3	ml	limon	2,58	0,01	Funda plastica	8	2,58
10	20	g	cebolla perla	3,43	0,07	Funda plastica	55	2,75
494 Peso Total receta				3,17	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				3,17				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Entrada		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,17		Raciones: 5						
ALIOLI DE AJO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	25	g	ajp	1,00	0,03	Funda plastica	25	1
2	40	g	aceite de oliva	4,50	0,18	Funda plastica	40	1
3	75	g	claras	5,13	0,38	Funda plastica	385	5,13
4	50	g	yemas	5,13	0,26	Funda plastica	257	5,13
190 Peso Total receta				0,85	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,85				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Entrada		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,50		Raciones: 5						
SALSA DE CAMARON								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Correccion
1	180	g	tomate riñon	2,01	0,36	Funda plastica	328	1,82
2	40	g	cebolla perla	3,43	0,14	Funda plastica	110	2,75
3	50	g	chillangua	1,05	0,03	Funda plastica	42	1,4
4	24	g	ajo	1,00	0,00	Funda plastica	3	1
5	30	ml	aceite	2,83	1,94	Funda plastica	687	1
6	3	ml	sal	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
7	100	ml	crema de leche	2,93	0,29	Funda plastica	100	1
8	10	g	mix condimentos para mariscos	3,00	0,03	Funda plastica	10	1
9	250	ml	Fumet	0,60	0,15	Funda plastica	250	1
687 Peso Total receta				2,48	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,48				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO								
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Fuerte		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,48		Raciones: 5						
CAMARON ADOBADO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,523	g	steak de ternera	4,25	0,00	Funda plastica	1	1
2	25	g	mix de condimentos para carne	3,00	0,08	Funda plastica	25	1
3	200	g	sal muera	1,50	0,15	Funda plastica	100	1
4	226	g	huesos de res	1,50	0,12	Funda plastica	80	1
5	100	ml	sanañoria amarilla	1,08	1,99	Funda plastica	1989	1,08
6	80	ml	buquet garni	0,50	0,04	Funda plastica	80	1
7	80	ml	cebolla perla	3,43	0,27	Funda plastica	220	2,75
8	80	g	apio	1,60	0,13	Funda plastica	102	1,28
9	1000	ml	agua	0,60	0,60	Botella plastica	1000	1
10	50	ml	aceite	2,83	0,14	Funda plastica	50	1
1842 Peso Total receta				2,38	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,38				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO								
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Fuerte		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,39		Raciones: 5						
SALTEADO VEGETAL								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	acelga	1,28	1,28	Funda plastica	256	2,56
2	25	g	suquini amarillo	0,96	0,02	Funda plastica	200	8
3	25	g	suquini verde	0,56	0,00	Funda plastica	8	2,53
4	15	g	pimiento morron	0,96	0,01	Funda plastica	13	1,28
5	3	ml	achiote	2,83	0,61	Funda plastica	214	1
6	10	ml	ajo	1,00	0,01	Funda plastica	10	1
7	25	ml	cebolla perla	3,43	0,09	Funda plastica	69	2,75
8	3	g	comino	0,10	0,00	Funda plastica	3	1
9	3	ml	sal	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
10	5	g	pasas rubias	1,33	0,01	Funda plastica	5	1
214 Peso Total receta				1,93	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,93				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO								
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Fuerte		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,24		Raciones: 5						
HUMUS DE CAMOTE								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	334	g	camote amarillo	0,97	0,32	Funda plastica	564	1,69
2	5	g	sesamo negro	3,03	0,02	Funda plastica	6	1,27
3	15	g	aceite de cilantro	2,83	0,01	Funda plastica	3	1
4	250	g	garbanzo	1,30	0,00	Funda plastica	3	1
5	3	ml	sal	0,75	0,87	Funda plastica	10	1
6	3	ml	pimienta	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
7	10	ml	tahini	3,03	0,03	Funda plastica	15	1,52
8	334	g	camote morado	9,66	3,23	Funda plastica	564	1,69
9	200	ml	aceite	2,83	0,57	Funda plastica	200	1
1154 Peso Total receta				1,22	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,22				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO								
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Fuerte		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,21		Raciones: 5						
SALSA DE ARANDANOS								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	zum de arandanos	2,77	0,28	Funda plastica	100	1
2	25	g	vino blanco	4,00	0,10	Funda plastica	25	1
3	200	g	adobo de carne	0,10	0,00	Funda plastica	3	1
4	3	g	pimienta dulce	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
5	3	ml	pimienta	0,75	0,66	Funda plastica	879	1
6	3	ml	laurel	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
7	15	ml	tomillo	0,75	0,01	Funda plastica	15	1
8	30	g	cebolla perla	3,43	0,10	Funda plastica	83	2,75
9	500	ml	fondo oscuro	1,50	0,75	Funda plastica	500	1
879 Peso Total receta				1,04	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,04				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO								
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Fuerte		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,04		Raciones: 5						
ACEITE DE CILANTRO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	25	g	cilantro	0,38	0,01	Funda plastica	38	1,52
2	25	g	cebollin	1,36	0,03	Funda plastica	46	1,82
3	25	g	perejil	0,38	0,01	Funda plastica	38	1,52
4	50	g	aceite	2,83	0,14	Funda plastica	50	1
125 Peso Total receta				0,19	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,19				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO								
Chef: Diego Muñoz, Paulina Mora								
Tipo de Plato: Fuerte		Tamaño porción: 60g						
Costo por Plato: 0,03		Raciones: 5						
HASELBACK DE SUQUINI								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	suquini verde	0,91	0,05	Funda plastica	127	2,53
2	15	g	queso	5,00	0,08	Funda plastica	15	1
3	3	g	mix hiervas	0,10	0,00	Funda plastica	3	1
4	10	g	aceite de oliva	4,50	0,05	Funda plastica	10	1
78 Peso Total receta				0,17	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,17				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción	60g				
Costo por Plato:		0,03	Raciones:	5				
PAPEL DE ACELGA								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Acelga	1,28	0,13	Funda plastica	256	2,56
2	3	g	sal	0,75	0,00	Funda plastica	3	1
3	15	g	aceite de oliva	2,83	0,04	Funda plastica	15	1
118 Peso Total receta				0,17	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,17				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción	60g				
Costo por Plato:		0,22	Raciones:	5				
LOMO FINO DE CERDO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0,523	g	lomo fino de cerdo	6,67	0,00	Funda plastica	1	1,11
2	15	g	mix de condimentos de carne	0,10	0,00	Funda plastica	15	1
3	200	g	sal muera	0,75	0,01	Funda plastica	10	1
4	20	g	cebolla perla	3,43	0,84	Funda plastica	675	2,75
5	10	ml	ajo	1,00	0,25	Funda plastica	246	1
246 Peso Total receta				1,10	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,10				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción	60g				
Costo por Plato:		0,31	Raciones:	5				
CREMOSO DE CARAMELO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	71,2	g	azucar	0,74	0,05	Funda plastica	71	1
2	170	g	crema de leche	2,93	0,50	Funda plastica	170	1
3	72	g	yema	5,13	0,09	Funda plastica	87	5,13
4	17	g	gelatina	2,00	0,69	Funda plastica	170	10
5	17	ml	agua	0,60	0,21	Funda plastica	347	1
347 Peso Total receta				1,54	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,54				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Chef:		Diego Muñoz, Paulina Mora						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción	60g				
Costo por Plato:		0,20	Raciones:	5				
CRUMBOL DE CHOCOLATE								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	27	g	harina pastelera	3,00	0,81	Funda plastica	270	10
2	10	g	cacao en polvo	1,15	0,01	Funda plastica	12	1,15
3	36	g	azucar	0,74	0,03	Funda plastica	36	1
4	36	g	nuez en polvo	1,50	0,00	Funda plastica	1	1
5	36	ml	mantequilla sin sal	1,00	0,15	Funda plastica	146	1
6	1	ml	sal	0,75	0,00	Funda plastica	1	1
146 Peso Total receta				1,00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,00				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
---	---	---

Chef:	Diego Muñoz, Paulina Mora		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	60g
Costo por Plato:	0,07	Raciones:	5

TEJA DE SUSPIRO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	g	clara	5,13	0,31	Funda plastica	308	5,13
2	50	g	azucar	0,74	0,04	Funda plastica	50	1
3	25	g	deshidratado de manzanilla	0,25	0,01	Funda plastica	250	10
135 Peso Total receta				0,35	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,35
--	-------------

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
---	---	---

Chef:	Diego Muñoz, Paulina Mora		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	60g
Costo por Plato:	0,56	Raciones:	5

ESPONJA DE TE DE MATCHA								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	g	yema de huevo	5,13	0,46	Funda plastica	90	5,13
2	90	g	azucar	0,74	0,07	Funda plastica	90	1
3	3	g	te matcha	14,40	0,43	Funda plastica	30	1
4	1	UND.	cargas N20	0,75	0,10	Funda plastica	1350	1
5	30	ml	harian pastelera	3,00	1,05	Funda plastica	1790	10
6	135	ml	claras	5,13	0,69	Funda plastica	693	5,13
349 Peso Total receta				2,80	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público):	2,80
--	-------------

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
---	---	---

Chef:	Diego Muñoz, Paulina Mora		
Tipo de Plato:		Tamaño porción	60g
Costo por Plato:	1,09	Raciones:	5

MEMBRILLO								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	membrillo	3,63	0,54	Funda plastica	15000	100
2	235	g	azucar	0,74	0,17	Funda plastica	235	1
3	940	g	agua	0,60	0,02	Funda plastica	940	1
4	470	g	casaca de membrillo	0,00	0,00	Funda plastica	47000	100
5	30	ml	limon	2,58	4,71	Funda plastica	77	2,58
1825 Peso Total receta				5,44	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público):	5,44
--	-------------


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
---	---	---


Chef:	Diego Muñoz, Paulina Mora		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	60g
Costo por Plato:	2,57	Raciones:	5


SEMI GEL DE CEREZA								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	250	g	zumo de cereza	1,25	0,31	Funda plastica	250	1,25
2	125	g	azucar	0,74	0,09	Funda plastica	125	1
3	500	g	agua	0,60	0,00	Funda plastica	2	1
4	2,5	g	alginato	10,00	1,25	Funda plastica	125	1
5	2	ml	lactato de calcio	11,00	11,13	Funda plastica	9	1
6	125	ml	infucion de cedron	0,60	0,08	Funda plastica	156	1,25
7	7	ml	Goma Xantana	28,88	0,20	Funda plastica	88	12,5
1012 Peso Total receta				12,86	Costo de receta			


P.V.P (Precio de venta al Público):	12,86
--	--------------


5.1.6.2 Sub fichas de Bitácoras


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 1
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - CAMARON ADOBADO								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
camaron	500	g	fina bruncoza	refrigeración reducción	4°C	3 h	Color: anaranjado, verde, mora de amarillo		
sal marina	25	g			100°C	3 h	Olor: glucosido de azufre, vegetal, marisco, lacteos, terroso.		
pimienta	10	g			Sabor: Picante, dulce, salado, amargo.				
paprika	10	g			Textura: Crocante de la zanahoria confitada, suave de la cebolla.				
comino	25	g							
cacahara de camaron	500	g							
agua	1000	g							


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 1
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - ZANAHORIA BLANCA								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
cebolla perla	50	g	fina bruncoza	confitado	95.9°C	45 min	Color: anaranjado, verde, mora de amarillo	CONTROLAR LA TEMPERATURA	
zanahoria blanca	100	g			Olor: glucosido de azufre, vegetal, marisco, lacteos, terroso.				
aceite de oliva	300	g			Sabor: Picante, dulce, salado, amargo.				
					Textura: Crocante de la zanahoria confitada, gomosa de la salsa reducida, suave				


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 1
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - ZANAHORIA BLANCA CON PAPA COOLA								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
cebolla perla	25	g	fina bruncoza	confitado	120°C	50 min	Color: anaranjado, verde, mora de amarillo		
zanahoria blanca	50	g			Olor: glucosido de azufre, vegetal, marisco, lacteos, terroso.				
aceite de oliva	300	g			Sabor: Picante, dulce, salado, amargo.				
papa coola	50	g			Textura: Crocante de la zanahoria confitada, gomosa de la salsa reducida, suave de la papita, camarones ligeros y crocantes en su corteza.				


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 2
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - CREMOSO DE AGUACATE								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
zanahoria blanca	100	g	fina bruncoza	conserva hervor	4°C	2h	color: verde, blanco.		
aguacate	80	g			100°C	30 min	Olor: vegetal, ooproduetos, cítrico.		
perceval	15	g			Sabor: embalsamado				
comino	3	g			Textura: Crocante, gomosa				
sal	3	g			mita podes amall dda fna bruncoza				
mayonesa	10	g							
mostaza	10	g							
agua	200	g							
limon	3	g							
cebolla perla	20	g							


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 2
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - PURE DE ZANAHORIA BLANCA								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
zanahoria blanca	100	g	fina bruncoza	confitado hervor	180°C	15 min	color: blanco.		
crema de leche	15	ml			100°C	30 min	Olor: vegetal, ooproduetos, cítrico.		
sal	3	g			Sabor: ácido, dulce, sal				
cebolla perla	5	g			Textura: Crocante, gomosa				
ajo	3	g							
aceite	4	ml							


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 2
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - ALUOLI DE AJO PURO								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
ajo	25	g	fina bruncoza	confitado refrigerar	180°C	15 min	color: amarillo		
aceite de oliva	40	g			4°C	1 h	olor: ovo productos		
claras	75	g			Sabor: picante, marisco				
yemas	50	g			Textura: líquida, blanda				


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 2
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - ALUOLI DE AJO ESPONJOSO								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
ajo	25	g	fina bruncoza	confitado refrigerar hervor	180°C	15 min	color: amarillo		
aceite de oliva	40	g			4°C	1 h	olor: ovo productos		
claras	75	g			120°C	15 min	Sabor: picante, marisco		
yemas	50	g			Textura: líquida, blanda				
crema de leche	100	g							
mita de conservas para fonda	10	g							
fonda	200	g							


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 2
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - SALSA DE CAMARON								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
tomate rojo	180	g	fina bruncoza	confitado hervor	90°C	20 min	sabor: jugoso, amargo		
cebolla perla	40	g			180°C	15 min	Olor: mariscos		
chilangua	50	g			90°C	20 min	Sabor: humoso, salado, amargo		
ajo	24	g			Textura: líquido, suave				
aceite	30	g							
sal	3	g							
crema de leche	100	g							
mita de conservas para fonda	10	g							
fonda	200	g							


BITÁCORAS GASTRONÓMICA									
Integrante(s):	Diego Muñoz, Paulina Mora								Nº Bitácora: 2
Instructor:	Lic. Diana Sánchez								Fecha: 
Nombre de la elaboración:	ENTRADA - SALSA DE CAMARON								Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
tomate rojo	180	g	fina bruncoza	confitado hervor	90°C	20 min	sabor: jugoso, amargo		
cebolla perla	40	g			180°C	15 min	Olor: mariscos		
chilangua	50	g			90°C	20 min	Sabor: humoso, salado, amargo		
ajo	24	g			Textura: líquido, suave				
aceite	30	g							
sal	3	g							
crema de leche	100	g							
mita de conservas para fonda	10	g							
fonda	200	g							


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: FUERTE - HUNUS DE CAMOTE										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
camote amarillo	334	g			180°C	45 min	color: amarillado				
sesamo negro o amarillo	5	g			7°C	15 min	Olor: terroso				
aceite de cilantro	15	g					Sabor: Dulce salado (camote)				
garbanzo	250	g					Textura: grumosa				
sal	3	g									
pimentita	3	g									
chilanes	10	g									
camote morado	334	g									
aceite de oro	200	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: FUERTE - SALSA DE ARANDANOS										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
Jugo de arándanos	100	g			100°C	15 min	Sabor: terroso				
vino blanco	25	g			100°C	30 min	Sabor: terroso				
adobo de carne	200	g					Sabor: con adobo y ajo				
pimentita dulce	3	g									
pimentita	3	g									
limón	3	g									
cebolla picada	30	g									
adobo de carne	15	g									
harina de maiz	500	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - CREMOSO DE CARAMELO										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
azúcar	75.2	g			180°C	45 min	Color: amarillado				
crema de leche	100	g					Olor: terroso				
yema	72	g					Sabor: Dulce				
gelatina	17	g					Textura: Gelada				
agua	17	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 2	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - CREMOSO DE CARAMELO										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
gelatina	11	g			100°C	45 min	Color: amarillado				
agua	17	g					Olor: terroso				
crema pastisera	100	g					Sabor: Dulce				
crema de leche	300	g					Textura: Gelada				
azúcar	100	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - Tierra de Chocolate										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
mantequilla sin sal	150	g			4°C	1 h	Color: café				
azúcar	175	g			170°C	6 min	Olor: Chocolate				
harina de trigo	175	g					Sabor: Dulce, amargo				
casein en polvo	30	g					Textura: cremosa				
maiz en polvo	100	g									
leche condensada	100	g									
sal	1	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 2	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - TIERRA DE CHOCOLATE										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
harina pastisera	27	g			4°C	1 h	Color: amarillado				
casein en polvo	10	g			120°C	6 min	Olor: Chocolate				
azúcar	30	g					Acido, Dulce y amargo				
polvo de maiz	30	g					Textura: cremosa, dulce				
mantequilla sin sal	30	g									
sal	1	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - TEA DE SUSPIRO										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
claras	60	g			110°C	1 h	Color: Blanca, verde				
azúcar	50	g					Olor: Café,				
deshidratado de camomila	25	g					Sabor: Dulce				

BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 2	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - TEA DE SUSPIRO										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
claras	120	g			100°C	1:30 h	Color: blanco, verde				
azúcar	100	g					Olor: Café,				
deshidratado de camomila	15	g					Sabor: Dulce				
							Textura: cremosa				

BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - ESPONJA TI MATCHA										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
yema de huevo	90	g			4°C	1 h	Color: verde				
azúcar	90	g			180°C	30 s	Olor: terroso				
matcha	3	g					Sabor: Semi ácido, semi salado				
carga H2O	1	g					Textura: sedosa, esponjosa, esponjada				
harina pastisera	30	g									
claras	135	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - SEMI GEL DE CEREZA										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
jugo de cereza	250	g			80°C	20 min	Color: rojo				
azúcar	125	g			7°C	1 h	Olor: Frutos rojos				
agua	500	g					Sabor: Acido, Dulce				
alginato	2.5	g					Textura: gelido, blando, líquido				
lactato de calcio	2	g									
infusión de cedron	125	g									
Goma Xantano	7	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Diego Muñoz, Paulina Mora										Nº Bitácora 2	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - SEMI GEL DE CEREZA										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
jugo de cereza	250	g			80°C	20 min	Color: rojo				
azúcar	125	g			7°C	1 h	Olor: Frutos rojos				
agua	500	g					Sabor: acidulante				
alginato	2.5	g					Textura: gelido, blando, líquido				
lactato de calcio	2	g									
infusión de cedron	125	g									
Goma Xantano	20	g									


BITÁCORA GASTRONÓMICA											
Integrante(s) Paulina Mora										Nº Bitácora 1	
Instructor Lic. Diana Sánchez										Fecha 	
Nombre de la elaboración: POSTRE - MEMBRILLO										Asignatura Proyecto de Titulación	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones			
membrillo	150	g			100°C	3 h	Color: amarillado				
azúcar	235	g					Olor: Frutos				
agua	540	g					Sabor: Acido				
cáscara de membrillo	470	g					Textura: blanda, gelada				
limón	30	g									


RECETA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bólson(s):
Instructor: Lic. Diana Sánchez									Fecha:
Nombre de la elaboración: ENTRADA - PULPO EN CONCHA									
Algunatura: Proyecto de Titulación									
Ingresante	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
PULPO	400	g			100°C	50min	Color: rosado oscuro a rojo, carne		
ACEITE DE GIRASOL	75	ml			7 días		Olor: olor fuerte, característico		
SAL	10	g			1 hora		Sabor: salado, fuerte		
ACEITE DE OLIVA	175	ml			7 días		Sabor: suave, característico		
PIMIENTA DULCE	10	g			1 hora		Textura: suave, aromática		
CLAVO DE OCHO	7	g			7 días				
PIMIENTA NEGRA	2	g							


RECETA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bólson(s):
Instructor: Lic. Diana Sánchez									Fecha:
Nombre de la elaboración: FUERTE - PASTEL AL VIEJO									
Algunatura: Proyecto de Titulación									
Ingresante	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tortita	100	g			40°C	25 min	Color: rosado, verde		
sal	40	g					Olor: fuerte, salado		
relladura de limón	14	g					Sabor: ácido, fuerte		
relladura de naranja	10	g					Sabor: dulce, fuerte		
pimentón negro	3	g					Textura: suave, aromática		
cebolla	10	g							
cebolla de verde	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							
cebolla amarilla	10	g							
cebolla blanca	10	g							
cebolla roja	10	g							
cebolla morada	10	g							


BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bitácora: 1
Instructor: Lic. Diana Sanchez									Fecha: 
Nombre de la elaboración: ENTRADA - ESPUMA DE BOMBACHA									Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
remolacha	20	g	N/A	procesado, reducción, sifón	100°C	15 min	Color: rojo.		
sal	20	g			100°C		Olor: lacteo, Terroso.		
comino	10	g					Sabor: dulcísimo		
agua	20	ml			100°C	15min	Textura: espumante.		
pimienta negra	1	g							
ajo en polvo	3	g							
crema de leche	40	ml							
Carga de H2O	1	Und							

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bitácora: 1
Instructor: Lic. Diana Sanchez									Fecha: 
Nombre de la elaboración: ENTRADA - KERAPOK DE CAMARON									Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Camaron	300	g	N/A	procesado, lavado al vapor, fritura	90°C	3min	Color: rosado, blanco.		
sal	20	g					Olor: marisco		
comino	10	g					Sabor: camarón		
tapetica	100	g					Textura: crocante		
pimienta negra	2	g							
ajo en polvo c	10	g							
cebolla en polvo	10	g							

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bitácora: 2
Instructor: Lic. Diana Sanchez									Fecha: 
Nombre de la elaboración: POSTRE - ESPONJA DE CALABAZA									Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
pa de calabaza	100	ml	N/A	procesado tamizado sifón	100°C	20min	Color: tomate		
huevos	4	Und			3°C	1h	Olor: dulce.		
azucar	20	g			3°C	1h	Sabor: Dulce.		
harina	70	g			3°C	1h	Textura: gelido		
arga de sifón	1	Und			3°C	1h			
leche	20	ml			3°C	1h			

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bitácora: 1
Instructor: Lic. Diana Sanchez									Fecha: 
Nombre de la elaboración: POSTRE - HIGOS EN CONSERVA									Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
higos	300	g	N/A	cocinado, reducción	120°C	1h	Color: negro.		
agua	700	ml			120°C	1h	Olor: dulce		
azucar	200	g					1h	Sabor: dulce	
canela	10	g			120°C	1h	Textura: sedoso, gelido		
panela	300	g			120°C	1h			

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bitácora: 1
Instructor: Lic. Diana Sanchez									Fecha: 
Nombre de la elaboración: POSTRE - CAVIAR FALSO DE MENTA									Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
agar agar	30	g	N/A	blanqueado reducción	35°C	3min	Color: verde		
azucar	70	g					Olor: menta, herbal		
zum de menta	50	ml					10min	Sabor: Dulce, herbal	
								Textura: gelido	

BITÁCORA GASTRONÓMICA									
Integrante(s): Diego Muñoz, Paulina Mora									Nº Bitácora: 2
Instructor: Lic. Diana Sanchez									Fecha: 
Nombre de la elaboración: POSTRE - SALSA DE FRUTOS ROJOS									Asignatura: Proyecto de Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mora	200	g	N/A	procesado, tamizado, reducción, impregnación	100°C	15min	Color: rojo.		
fresas	200	g			100°C	15min	Olor: frutos rojos, cítricos		
arandanos	100	g					15min	Sabor: Acido, Dulce, semi salado.	
azucar	90	g			100°C	15min	Textura: Gelido.		
agua	50	ml			100°C	15min			
goma xantana	80	g			100°C	15min			

CONCLUSIONES

- En todos los estudios de mercado se puede evidenciar que hay un gran índice de desperdicios que para toda la sociedad es común pero a largo plazo todo esto traerá consecuencias por no tener los conocimientos necesarios.
- En conclusión hay que fomentar más el consumo de algunos productos ya que se los está perdiendo con el pasar del tiempo.
- Los vendedores dan mayor prioridad a otros productos dejando de lado a productos autóctonos generando una gran variedad de desperdicios al mantener mal almacenado y no fomentar su venta y consumo.
- La falta de conocimiento genera desperdicio.
- Se están perdiendo algunos productos que son autóctonos al no consumirse, al no enseñar a las nuevas generaciones y no fomentarlas debidamente y no consumirlas regularmente aprovechando al máximo sus valores nutricionales ya que algunas de estas contienen muchas más vitaminas que otros tipos de productos más conocidos y más consumidos.

RECOMENDACIONES

Como un manejo al control de recetas se recomienda la utilización de fichaje para la estandarización de las preparaciones y lograra adecuadas características organolépticas en donde la estructura de montaje pueda ser renovado o se mantenga con una similitud para nuevos integrantes que formen parte del equipo de cocina, al igual para que el problema del desperdicio de alimentos se elimine en su totalidad se debe adquirir en la compra de materia prima lo justo para la producción de las preparaciones ya antes planificadas y así evitar que la materia prima se desperdicie al igual que mantener un registro de las órdenes para guiarse y que no exista equivocación entre preparaciones y sus componentes básicos, no sean mal utilizados y termine en ser desechados ,así mismo el manejarse con técnicas de cocción ayuda a dar un mejor provecho de los beneficios nutricionales de los productos y evitar el no repetir sabores y texturas .

A las nuevas propuestas gastronómicas a ofrecer en el Salón Estancia Rosario se recomienda tomar en cuenta los nuevos auge en decoración y el plantear promociones en los menús para la atención del público en donde se pueda aprovechar al máximo la materia prima siempre controlando el almacenaje de los productos para evitar abolladuras o daños exteriores en el producto que provoquen una fácil descomposición y su desperdicio.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, A. (04 de Marzo de 2016). *Definición de la semana: Estudio longitudinal*. Recuperado el 13 de Febrero de 2022, de Psyciencia: <https://www.psyciencia.com/definicion-de-la-semana-estudio-longitudinal/> .
- Alulema, M. S. (2017). *Conservación de la oca como patrimonio alimentario en el*. Universidad San Francisco de Quito . Quito: USFQ. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/6952/1/135968.pdf>.
- Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. Viveros de Asís 96, Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, C.P. 54080, Estado de México.: Red Tercer Milenio. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf.
- Ana Garcia . (04 de Agosto de 2020). *PRODUCTORES LOCALES*. Recuperado el 08 de Diciembre de 2021, de experienciasedeldestino: <https://experienciasedeldestino.com/productores-locales/>.
- Arias, A. S. (04 de Noviembre de 2015). *RENTABILIDAD*. Recuperado el 08 de Diciembre de 2021, de Andrés Sevilla Arias: <https://economipedia.com/definiciones/rentabilidad.html>.
- Arias, E. R. (05 de Diciembre de 2020). *Economipedia*. Recuperado el 19 de Diciembre de 2021, de Tipos de Investigación: <https://economipedia.com/definiciones/tipos-de-investigacion.html>.
- Arozarena., I. (2021). *Pérdidas y desperdicio, Residuos y subproductos*. FAO. Recuperado el 19 de Diciembre de 2021, de <https://alimentosindesperdicio.blog/2021/05/10/informe-sobre-el-desperdicio-de-alimentos-en-el-mundo-unep-2021/>.
- lbertyferranadria. (11 de Septiembre de 2018). *Gelificante metil*. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de albertyferranadria: <https://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-gelificacion-metil.html>.
- alfagroup. (31 de Marzo de 2020). *Hidrocoloides*. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de alfagroup: <https://alfagroup.cl/hidrocoloides-modificando-la-textura-de-los-alimentos/>.
- anahuac. (9 de Julio de 2019). *Que es la cocina al vacio*. Recuperado el 10 de Enero de 2022, de anahuac: <https://www.anahuac.mx/generacion-anahuac/que-es-la-cocina-al-vacio-o-cocina-sous-vide>.

B

- Burgos, J. (21 de Abril de 2017). *ol!* Recuperado el 12 de Enero de 2022, de Guía Completa sobre Técnicas de Emplatado: <https://cookstorming.com/tecnicas-de-emplatado/>.
- barcelonaculinaryhub. (12 de Marzo de 2021). *COCINA DE AUTOR: TENDENCIAS, CLAVES Y ORÍGENES*. Recuperado el 30 de Diciembre de 2021, de barcelonaculinaryhub: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-autor>.

C

- Cedeño, E. F. (2016). *El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes de Administración de Empresas de la UPS Guayaquil*. doi:10.17163/ret.n11.2016.04.
- Cheesman, S. (2016). *Conceptos Basicos de Investigacion*. Guatemala. Recuperado el 12 de Febrero de 2022, de <https://investigar1.files.wordpress.com/2010/05/conceptos.pdf>.
- Coelho, F. (07 de Abril de 2021). *Estructura, etc*. Recuperado el 12 de Febrero de 2022, de Metodología de la Investigación: Abordaje II: <https://esculturaetcblog.wordpress.com/2021/04/07/metodologia-de-la-investigacion-abordaje-ii/>.
- Corral, J. C. (2010). *Investigacion y puesta en valor de los recursos gastronomicos del Ecuador canton Cuenca* . Tesis, Cuenca. Recuperado el 01 de Enero de 2022, de <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2443/1/640X266.pdf>.
- Coyber, T. M. (2012). *Estudio de la zanahoria blanca y propuesta Gastronómica*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito: UTE. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11823/1/53624_1.pdf.
- Criollo, C. D. (2012). *Análisis del nivel de satisfacción de los turistas en los restaurantes de comida típica El Maíz y Guajibamba de la ciudad de Cuenca*. Tesis. Recuperado el 16 de Diciembre de 2021, de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1742/1/tur96.pdf>.

conasi. (14 de Enero de 2019). *AGAR-AGAR: QUÉ ES, PROPIEDADES Y CÓMO COCINARLO*. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de conasi: <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/agar-agar-propiedades-como-cocinarla/>.

Cuello, A. (23 de Octubre de 2020). *Historia de la repostería*. Recuperado el 30 de Enero de 2022, de Alejandro Cuello: <https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/historia-de-la-reposteria/>.

D

Díaz, L. (2011). *La Observación* (Primera ed., Vol. I). Mexico: Facultad de psicología. Recuperado el 12 de Febrero de 2022, de http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_San_juan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf.

Díaz, O. (21 de Octubre de 2019). *Facil, Sano & Natural*. Recuperado el 10 de Enero de 2022, de Beneficios de la Uvilla: <https://radiohcjb.org/beneficios-de-la-uvilla/>.

directoalpaladar. (19 de Agosto de 2019). La pectina, qué es y sus usos en repostería. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de directoalpaladar: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/la-pectina-que-es-y-sus-usos-en-reposteria>.

E

El Comercio. (30 de Julio de 2009). La uvilla queda bien en ensaladas y además baja el colesterol. *El Comercio*, pág. 1. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/uvilla-queda-ensaladas-y-ademas.html>.

El Universo. (29 de Septiembre de 2020). Ecuador desperdicia 939.000 toneladas métricas de alimentos al año, es uno de los países que más desecha comida en América Latina. *El Universo*, pág. 1. Recuperado el 10 de Diciembre de 2021, de <https://www.eluniverso.com/noticias/2020/09/29/nota/7995577/desperdicio-alimentos-ecuador-fao-sostenibilidad-economia-wwf/>.

Esneca. (16 de Mayo de 2019). *Tipos de eventos sociales y cómo se organizan*. Recuperado el 05 de Enero de 2022, de Esneca: <https://www.esneca.com/blog/tipos-de-eventos-sociales/>.

estudia hostelería. (26 de Septiembre de 2018). Texturizantes, los nuevos ingredientes para cocinar. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de estudia hostelería: <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/texturizantes-ingredientes-para-cocinar>.

F

FAO. (29 de septiembre de 2021). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentacion y la Agricultura*. Recuperado el 12 de Febrero de 2022, de Recursos de la FAO sobre la perdida y el desperdicio de alimentos: <https://www.fao.org/publications/highlights-detail/es/c/1441573/>.

Fernández, P. (31 de Enero de 2022). *Fisterra*. Recuperado el 13 de Febrero de 2022, de Investigación cuantitativa y cualitativa: https://www.fisterra.com/mbe/investiga/cuanti_cuali/cuanti_cuali.asp

Flores, J. (23 de Abril de 2014). *FALENCIA*. Recuperado el 07 de Diciembre de 2021, de thefreedictionary: <https://es.thefreedictionary.com/falencia>.

Folgueiras, P. (2016). *La Entrevista*. Quito. Recuperado el 13 de Enero de 2022, de <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>.

frumen. (28 de Febrero de 2020). *ESPUMAS Y AIRES. LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA*. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de frumen: <https://www.frumen.com/espumas-y-aires-la-importancia-de-la-tecnica>.

G

García, A. (20 de Septiembre de 2019). *La Cocina de Vanguardia*. Recuperado el 07 de Diciembre de 2021, de scoolinary: <https://blog.scoolinary.com/cocina-de-vanguardia/>.

Gómez, C. L. (04 de Abril de 2021). *Journal.poligran*. Recuperado el 12 de Febrero de 2022, de Hoja de ruta para la elaboracion de resultados de aprendizaje para la formacioninvestigativa: <https://journal.poligran.edu.co/index.php/panorama/article/view/1813>.

Gonzales, A. (11 de Enero de 2020). *Repositorio*. Recuperado el 11 de Febrero de 2022, de Tecnicas e instrumentos de investigacion cientifica:

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi7poScxf71AhWXRjABHUSGDmAQFnoECBwQAQ&url=https%3A%2F%2Frepositorio.concytec.gob.pe%2Fbitstream%2F20.500.12390%2F2238%2F1%2FAriasGonzales_TecnicasEInstrumentosDeInvestigacion_libro.p

Gonzales, R. (2019). Cultivo de Membrillo. *Agronomia.Udac.Blossport*, 20. Recuperado el 09 de Enero de 2022,

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiPp-mpvav1AhXKSzABHagIBQgQFnoECAsQAQ&url=https%3A%2F%2Fes.scribd.com%2Fdocument%2F444275236%2FEI-membrillo-1-docx&usg=AOvVaw3o6zDRyAFU9OiaNY7ruRit>

González, C. G. (2018). Frutas y verduras perdidas y desperdiciadas, una oportunidad para mejorar el consumo. *Scielo*, 2. Recuperado el 08 de Enero de 2022, de

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182018000400198

gadgetsucina. (27 de Octubre de 2020). Esponjas de bizcocho con sifón de espumas. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de gadgetsucina: <https://www.gadgetsucina.com/blog/es/blogs/esponjas-de-bizcocho-con-sifn-de-espumas-52/>.

H

Hidalgo, D. (17 de Noviembre de 2015). Metodología para la oferta de servicio diferenciado por medio. *Estudios Generales*, 14. Recuperado el 14 de Febrero de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/eg/v31n137/v31n137a10.pdf>.

I

Ibarra, C. (26 de Octubre de 2011). *Blogs.sport*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2021, de Metodología de la Investigación: <http://metodologadelainvestigacinsiis.blogspot.com/2011/10/tipos-de-investigacion-exploratoria.html?m=1>.

iberomed. (09 de Enero de 2019). APLICACIONES DEL NITRÓGENO LÍQUIDO EN LA COCINA. Recuperado el 31 de Diciembre de 2021, de iberomed: <https://www.iberomed.es/blog/2018/01/09/nitrogeno-liquido-en-la-cocina/>.

Larousse cocina. (24 de Abril de 2020). Nouvelle cuisine. Recuperado el 10 de Enero de 2022, de Larousse cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/nouvelle-cuisine/>.

lazarola. (23 de Febrero de 2019). En qué consiste la cocina creativa. Recuperado el 10 de Enero de 2022, de lazarola: <https://www.lazarola.com/blog/en-que-consiste-la-cocina-creativa/>.

J

J. Casas Anguita, J. Donado Campos, José R Repullo. (21 de Junio de 2013). *Researchgate*. Recuperado el 11 de Noviembre de 2022, de La encuesta como técnica de investigación: Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (II): https://www.researchgate.net/publication/28062158_La_encuesta_como_tecnica_de_investigacion_Elaboracion_de_cuestionarios_y_tratamiento_estadistico_de_los_datos_II.

Jesús María Salinas Ibáñez, Bárbara Luisa de Benito Crosetti. (17 de Octubre de 2018). Construction of personalized learning pathways through mixed methods. *Dialnet*, 5. Recuperado el 15 de Noviembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7555367>.

L

Larrosa, P. (03 de Julio de 2021). *La verdad*. Recuperado el 03 de Enero de 2022, de Tipos de menu: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/tipos-menu--20070130000000-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.laverdad.es%2Fgastronomia%2Fpreguntas-respuestas%2Ftipos-menu--20070130000000-nt.html>.

Laurousse, A. (03 de Marzo de 2011). *DEFINICION DE AZUAY*. Recuperado el 08 de Diciembre de 2021, de thefreedictionary: <https://es.thefreedictionary.com/Azuay>.

Lavariega, K. (25 de Mayo de 2021). *Gourmet de Mexico*. Recuperado el 01 de Febrero de 2022, de Camote: Conoce su origen y beneficios: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/camote-conoce-su-origen-y->

Pérez, J. (19 de Marzo de 2016). *Definición de catering*. Recuperado el 07 de Diciembre de 2021, de definición: <https://definicion.de/catering/>.

Perez, O. (16 de Noviembre de 2013). *Ministerio de Cultura y Patrimonio- El Telegrafo*. (C. Izurieta, Ed.) Recuperado el 09 de Enero de 2022, de Patrimonio y Alimento: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/3-P.Alimentario-lunes.pdf>.

Pinto, M. (23 de Octubre de 2012). *Insmhi.gob.ec*. Recuperado el 01 de Febreo de 2022, de El cultivo del Camote y el clima en el Ecuador: <http://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/articulos/agrometeorologia/El%20%20cultivo%20del%20camote%20y%20el%20clima%20en%20el%20Ecuador.pdf>.

Pulido, M. (21 de Diciembre de 2015). *Researchgate*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2021, de Entrevista com Martha Pulido: https://www.researchgate.net/publication/287806004_Entrevista_com_Martha_Pulido.

Q

Quinteros, A. (31 de Enero de 2016). *En una definición clásica, el menú es la estructura ordenada o conjunto armónico de los platos que componen una comida, sea cual sea el momento de consumo*. Recuperado el 05 de Enero de 2022, de p.se-todo.com: <https://p.se-todo.com/biolog/15180/index.html>.

R

Radices Media S.A. de C.V. (2019). *Huerto en casa*. Obtenido de ¿Qué es la Arracacha?: <https://huerto-en-casa.com/arracacha/>.

Raffino, M. E. (26 de Noviembre de 2019). Qué Son Los Métodos de Investigación. *Scribd*, 5. Recuperado el 26 de Noviembre de 2021, de <https://es.scribd.com/document/436899196/Que-Son-Los-Metodos-de-Investigacion>.

Ramires, D. (14 de Noviembre de 2018). *Gastronomia*. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de Sabores del Ecuador: Dulce de membrillo: <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8371/sabores-del-ecuador-dulce-de-membrillo>.

Robert van Otterdijk FAO. (2012). *Perdidas y desperdicios de alimentos en el Mundo*. Roma, Italia: Save Food. Recuperado el 15 de Noviembre de 2021, de <https://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>.

Robles, J. (18 de Febrero de 2020). Metodología de la Investigación. *Academia*, 1/4. Recuperado el 11 de Febrero de 2022, de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/31715755/muestreo-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1644824699&Signature=KkCzPecka300Qh-2DcxsTdXfFDERspcAQTJYEIxEAbF7hgubThEd8Q-aXTKTos0~R9EmFvv6a1wEs4Iah7wvidtc0p8jHYRVbgHYQB~PXsU~kK~NXPFR~API5uc71KRxGa0Q6pbdNVN--eUfz>.

Robles, P. A. (2022). *Rosalandia*. Obtenido de Origen y distribución de la Uvilla: <https://rosalandia.com/varios/uvilla>.

Rodríguez, H. (Julio-Diciembre de 2013). Diagnostico del Cultivo del Membrillo en el Municipio de Allende, Chihuahua. *Revista mexicana de Agonegocios*, 09. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/141/14127709010.pdf>.

S

Sanchez, D. (2011). *Estudio Investigativo del Membrillo, Análisis de sus*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito: UTE. Recuperado el 10 de Enero de 2022, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11637/1/45589_1.pdf.

Sergio Campozano, Xavier Saltos. (2013). *Diseño de una propuesta Gastronómica del Carica Pubescens "Chamburo"*. Tesis, Universidad de Guayaquil Facultad de Ingeniería Química, Guayaquil. Recuperado el 13 de Enero de 2022, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/6012/1/Gs030.pdf>.

Sierra, E. (2005). El Cultivo del Membrillo. *Promosta*, 13. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de <https://dicta.gob.hn/files/2005,-El-cultivo-del-membrillo,-G.pdf>.

Solís, L. D. (19 de Mayo de 2020). *Investigalia*. Recuperado el 14 de Enero de 2022, de Entrevistas semiestructuradas en investigación cualitativa: <https://investigaliacr.com/investigacion/entrevistas-semiestructuradas-en-investigacion-cualitativa-entrevista-focalizada-y-entrevista-semistandarizada/>.

U

Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira. (06 de Mayo de 2020). *Consumir lo nuestro es parte fundamental de la reactivación económica*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2021, de produccionecuador: <https://www.produccion.gob.ec/consumir-lo-nuestro-es-parte-fundamental-de-la-reactivacion-economica/>.

Utrera Velázquez. (2017). *Alternativas en el uso y aplicación de la zanahoria blanca para la gastronomía en el cantón Ambato*. Universidad Regional Autónoma de los Andes. Ambato-Ecuador: UNIANDES. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/5750>.

V

Valdivieso, M. S. (2021). *Producción Ecológica de Cultivos Andinos* (1 ed.). (M. B. Valdivieso, Ed.) Magapb. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de Producción Orgánica de Zanahoria Blanca o Arracacha: <https://es.calameo.com/read/004164863736f920c233f>.

Valverde, D. V. (2021). *“Desarrollo del chamburo (Vasconcellea pubescens) durante los seis*. Trabajo de Titulación, Universidad de Cuenca, Cuenca. Recuperado el 14 de Enero de 2022, de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/36410/1/Trabajo%20de%20titulacion.pdf>.

Vásquez, C. (04 de Diciembre de 2017). Primer reporte de *Eotetranychus lewisi* en la región andina del Ecuador en *Arracacia xanthorrhiza* (zanahoria blanca) y *Tropaeolum tuberosum* (mashua). *SciELO*, 2. Recuperado el 09 de Enero de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-34532017000400992&script=sci_arttext.

Villafuerte, D. A. (2014). *Manual del proceso de elaboración de eventos corporativos en un Hotel cinco estrellas de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Recuperado el 07 de Enero de 2022, de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2262/1/T-UCSG-PRE-ESP-MD-AETH-3.pdf>.

W

Westreicher, G. (22 de Junio de 2020). *Economipedia*. Recuperado el 13 de Enero de 2022, de Tipos de encuestas: <https://economipedia.com/definiciones/tipos-de-encuesta.html>.

Y

Yáñez, W. E. (2021). *Clima Organizacional y Desempeño Laboral*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 10 de Febrero de 2022, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32385/1/TESIS%20VIRACOCKA%20YANEZ%20WENDY%20ESTEFANIA.pdf>.

Yirda, A. (17 de Julio de 2019). *Postre*. Recuperado el 07 de Diciembre de 2021, de conceptodefinition: <https://conceptodefinition.de/postre/>.

GLOSARIO

Postre: Es un plato de sabor dulce o salado que se toma al final de la comida, o de merienda. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, en fin (Yirda, 2019).

Cocina de vanguardia: Es un movimiento surgido recientemente en las cocinas de todo el mundo, que tiene como objetivo innovar en la cocina utilizando diferentes técnicas para la preparación de productos de alta calidad (Garcia, 2019).

Catering: Servicio de suministro de comidas preparadas para colectivos, en especial para los pasajeros y tripulantes de un avión o para grupos de personas que trabajan en un mismo lugar (Pérez, 2016).

Falencia: Error que se comete al afirmar o asegurar cierta cosa (Flores, 2014).

Azuay: La provincia de Azuay es una de las 24 provincias que conforman la República de Ecuador, situada en el sur del país, en la zona geográfica conocida como región interandina o sierra (Laurousse, 2011).

Valor agregado: El valor agregado o valor añadido es un concepto utilizado en economía, finanzas y contabilidad con dos significados diferentes, desde el punto de vista contable, la gran diferencia entre el importe de las ventas y el de las compras, es decir, la diferencia entre los precios de mercado y costos de producción (Perez J. , 2015).

Productores locales: son todas aquellas personas que contribuyen a la economía local de una comarca, región o territorio; poniendo en valor el destino de una forma sostenible gracias a la actividad que realizan (Ana Garcia , 2020) .

Calidad: Es una propiedad inherente de cualquier cosa que permite que la misma sea valorada con respecto a cualquier otra de su misma especie (Peiró, 2020).

Rentabilidad: Relación existente entre los beneficios que proporciona una determinada operación o cosa y la inversión o el esfuerzo que se ha hecho; cuando se trata del rendimiento financiero; se suele expresar en porcentajes (Arias A. S., 2015).

ANEXOS

Ilustración 26 Entrevista para determinar problemática.

Entrevista Dueño “Estancia el Rosario”

1. ¿Podría usted contar una breve reseña sobre su salón de recepciones?

El salón de la “Estancia el Rosario” nace de una idea del papa del actual dueño hace muchos años atrás, pero por falta de presupuesto no se pudo hacer inmediatamente, tuvieron que pasar varios años para llegar a lo que hoy en día se la conoce como Estancia el Rosario ya que tuvieron que restaurar las casas adecuar las cocinas y remodelar todo porque era una hacienda.

2. ¿De dónde nace el nombre “Estancia el Rosario”?

Se llama así en honor a la vis abuela “Rosario Tamariz” del actual dueño que era la antigua propietaria de todo lo que es hoy en día la estancia, ya que hace décadas atrás hacia fiestas y llegaba toda la gente de los alrededores de la estancia y eran muy conocidas.

3. ¿Cuál es el menú diario con el que se maneja en los eventos?

Realizan menús solo bajo pedido o contrato de los clientes, pero de lunes a sábado hacen almuerzos y viandas para diferentes empresas, también brindan el servicio de ofrecer sus alimentos en sus instalaciones mismas cuentan con comedor.

4. ¿Cuántos años de trayectoria tiene su establecimiento?

Tiene más de 10 años de trayectoria ya que empezó su funcionamiento en octubre del 2010 y se mantiene hasta el día de hoy.

5. ¿Con que temática se maneja su local?

Se manejan con la temática de comida gourmet para eventos, viandas y servicio de restaurante, pero hacen cualquier temática dependiendo de las exigencias de los clientes.

6. ¿Cuál es el plato que sale a la venta más frecuentemente?

Lo que más sale a la venta son los rollos ya sea de pollo, pavo o de carne de res o cerdo con sus respectivos rellenos cuenta también que el filet mignon es uno de los productos que tiene mucha demanda también, cuentan con su área de pastelería donde se hace todo tipo de pastel y bocados para todo evento o lo que el cliente necesite.

7. ¿Me podría contar un poco de la organización de su personal?

Se manejan en 3 áreas que la principal es la administrativa, la segunda es el área de la cocina donde se preparan todos los alimentos ya sean dulces o salados y todo tipo de menú y por último el área de servicio donde se realiza el servicio de los alimentos en los eventos.

8. ¿Qué servicios brinda dentro de su establecimiento?

Brindan todo tipo de eventos ya sean empresariales o sociales, así como seminarios, talleres, cursos, ferias y todos estos con sus menús gourmet.

9. ¿Cuál es la problemática que ha visualizado en el área gastronómica y que le gustaría cambiar?

En cocina es la falta de personal con experiencia para preparar los menús ya que no cuentan con muchos conocimientos para las elaboraciones que piden, la falta de materia prima o algunos productos también es otro problema ya que en algunas épocas escasean algunos de estos y también las alzas de precios en algunos productos.

10. ¿Estaría dispuesto en consumir y promover productos locales a sus clientes?

Con productos pertenecientes a la zona si estaría de acuerdo en promover y consumir ya que estos ayudan a mucha gente local y les da un valor agregado a sus preparaciones.

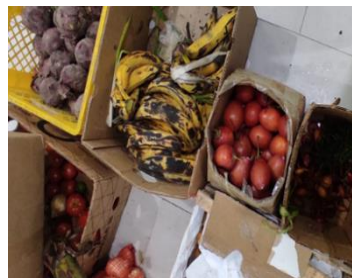
11. ¿Qué sugerencia ha recibido de parte de sus clientes referentes hacia su menú?

Ha recibido sugerencias en el área de servicio ya que algunos meseros no tienen mucha experiencia o no cuentan con todos los conocimientos para hacer un servicio adecuado y la atención al cliente y también con temáticas para ciertas festividades que se hacen de acuerdo a la época del año ya sean en el espacio o la decoración de los alimentos.

Ilustración 27 Estudio de Problemática.



Nota: Muñoz, Mora, (2021).



Nota:

Muñoz, Mora, (2021).



Nota: Muñoz, Mora, (2021).



Nota: Muñoz, Mora, (2021).



Nota: Muñoz, Mora, (2021).



Nota: Muñoz, Mora, (2021).



Fuente : Muñoz,Mora ,(2021).



Fuente : Muñoz,Mora ,(2021).



Fuente : Muñoz,Mora ,



Nota: Muñoz, Mora, (2021).

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Ilustración 28 Validación y Degustación de Propuestas gastronómicas.



Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Ilustración 29 Evaluación de aceptabilidad de las elaboraciones gastronómicas.

Encuesta aplicada hacia los conocimientos básicos en el área Gastronómica				
Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina en el "Salón de Recepciones Estancia Rosario" maneja los conocimientos básicos gastronómicos, técnicas modernas para su desempeño laboral.				
Instrucciones				
La serie de preguntas que se realizaran a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación.				
Marque con una X				
<ul style="list-style-type: none"> • Extremadamente Satisfecho • Muy Satisfecho • Moderadamente Satisfecho • Poco Satisfecho 				
Descripción	Extremadamente Satisfecho	Muy Satisfecho	Moderadamente Satisfecho	Poco Satisfecho
¿Pudo usted distinguir el ingrediente principal del plato y su gama de colores u contrastes de las diferentes elaboraciones?				
¿Cree usted que todos los ingredientes combinan unos con otros y sus distintas texturas?				
¿Está de acuerdo que se utilizaron con eficacia los ingredientes que se los tomo como tema principal tales como, membrillo, uvilla, Camote, zanahoria blanca, chamburo y oca blanca?				
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas y adecuado el uso de técnicas de cocción?				
¿Implementaría usted en su negocio estos dos menús o sus elementos a su menú?				
¿Cree usted que es importante designar un área adecuada para el almacenamiento de alimentos libre de plagas para mantener la inocuidad de los alimentos y que estos no sufran daños físicos que provoquen a un próximo desperdicio?				
¿Fue de su agrado encontrar en su plato técnicas de cocina innovadora, vanguardia, molecular?				
¿Fue de su agrado el saber que los productos presentados en las preparaciones tengan diversas formas de presentarse tanto en la cocina de sal como en la dulce y que en su realización se genere pocas cantidades de desperdicio en el producto?				
¿Cómo calificaría usted el plato entrada "pulpo en conserva" del primer menú?				
¿Cómo calificaría usted el plato fuerte "Trucha al vacío" del primer menú?				
¿Cómo calificaría usted el plato postre "Cremoso de Uvilla" del primer menú?				
¿Cómo calificaría usted el plato entrada "Gambas al Grill" del segundo menú?				
¿Cómo calificaría usted el plato fuerte "Sea al Vacío" del segundo menú?				
¿Cómo calificaría usted el plato postre "Tourbillon de caramelo" del segundo menú?				

Nota: Muñoz D, Mora P (2022).

Link de Video YouTube

➤ <https://youtu.be/hLnEtMq3-uY>