

**ELABORACIÓN DE UNA ENTRADA Y DOS FUERTES USANDO AL  
CUY COMO INGREDIENTE EMBLEMÁTICO PARA EL  
RESTAURANTE “LA FAMILIA”**

*Trabajo presentado para optar al título de Tecnólogo en Gastronomía con  
Mención en Cocina Profesional*

Proyecto de grado presentado por: Mónica Fernanda Torres Pallazhco  
Carrera: Gastronomía  
Línea de Investigación: Patrimonio culinario local y regional  
Tutor académico: Lic. María Fernanda Padilla Palacios


CUENCA, FEBRERO 2023

## DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a **Mónica Fernanda Torres Pallazhco**, 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.

*Mónica Torres P.*

Mónica Fernanda Torres Pallazhco



www.sudamericano.edu.ec

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, **Torres Pallazheo Mónica Fernanda** estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **"ELABORACIÓN DE UNA ENTRADA Y DOS FUERTES USANDO AL CUY COMO INGREDIENTE EMBLEMÁTICO PARA EL RESTAURANTE "LA FAMILIA"** 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,



**Torres Pallazheo Mónica Fernanda**

010623115-2



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

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

---

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **Torres Pallazhco Mónica**  
**Fernanda**, con el título “**Tecnólogo en Gastronomía**”, 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 blue ink that reads 'M. Fernanda Padilla' is written over a horizontal line.

María Fernanda Padilla Palacios.

0102045820

Cuenca, 22 de febrero de 2023

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO  
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

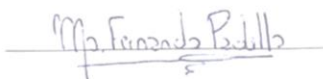
CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor, conforme lo establecido en el literal i) del artículo 67 del Reglamento de la Unidad de Titulación, **CERTIFICO** haber asesorado el Proyecto Técnico elaborado por la estudiante **Torres Pallazhco Mónica Fernanda** cuyo título es "ELABORACIÓN DE UNA ENTRADA Y DOS FUERTES USANDO AL CUY COMO INGREDIENTE EMBLEMÁTICO PARA EL RESTAURANTE "LA FAMILIA". otorgando la calificación de ~~45~~ **50**.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,

Atentamente,



Maria Fernanda Padilla Palacios.

## RESUMEN

En el Restaurante La Familia, ubicados en la ciudad de Cuenca, cantón Sevilla de Oro, parroquia Palmas, se aplicó las técnicas de campo, donde se evidencia solo un tipo de elaboración tradicional a base de cuy que es el plato típico del cuy asado con papas junto con ensalada de lechuga y tomate, por ende, se decidió proponer tres nuevas elaboraciones en donde el producto emblemático esté en diferentes técnicas, texturas y diferentes sabores acompañados con guarniciones de productos locales y tenga una buena combinación con el mismo. También se basó la investigación en el Festival del Cuy donde se verá reflejada aún mejor las propuestas, ya que el restaurante tendría gran acogida por personas locales y turistas al presentar en su menú algo nuevo, novedoso e innovador para los mismos. Además, se realizó un enfoque mixto en la investigación lo cual se realizó una encuesta a un grupo aleatorio para el análisis e interpretación de datos cualitativos y cuantitativos de validación para verificar que tan factible son estas nuevas propuestas gastronómicas, para que así el dueño tenga una mejor acogida en su local. Se evidenció a través del paso de la investigación y practica las diferentes técnicas creativas que se puede aplicar al producto principal de este proyecto, lo cual mejora los conocimientos del investigador. En conclusión, la propuesta de una entrada y dos fuertes que se presentó en la validación son factibles con un precio accesible, ya que son adecuadas para el restaurante, al mismo tiempo se concentra en el Festival del cuy esto lo hace ser más vistoso para los comensales.

***Palabras clave:*** Ciudad de Cuenca, Festival del Cuy, Estandarización, Plato típico.

## ABSTRACT

In La Familia Restaurant, located in the city of Cuenca, Sevilla de Oro canton, Palmas parish, field techniques were applied, where only one type of traditional elaboration based on guinea pig is evident, which is the typical roast guinea pig dish with potatoes together with lettuce and tomato salad, therefore, it was decided to propose three new elaborations where the emblematic product is in different techniques, textures and different flavors accompanied with garnishes of local products and has a good combination with it. The research was also based on the Festival del Cuy where the proposals will be reflected even better, since the restaurant would be very well received by local people and tourists by presenting something new, innovative and innovative for them on its menu. In addition, a mixed approach was carried out in the investigation, which included a survey of a random group for the analysis and interpretation of qualitative and quantitative validation data to verify how feasible these new gastronomic proposals are, so that the owner has a better reception in your local. It was evidenced through the step of the investigation and practices the different creative techniques that can be applied to the main product of this project, which improves the researcher's knowledge. In conclusion, the proposal of one entrance and two forts that was presented in the validation are feasible with an accessible price, since they are suitable for the restaurant, at the same time it focuses on the Festival of the guinea pig and this makes it more attractive for the diners.

**Keywords:** *City of Cuenca, Cuy Festival, Standardization, Typical dish.*

## **DEDICATORIA**

Este proyecto dedico en primer lugar a Dios, quien ha sido el autor de nuestra vida quien fue el mayor apoyo en tiempo en todo este proceso. A mi hija y madre quien fueron mi inspiración y apoyo incondicional brindado en cada obstáculo que se ha ido presentando, gracias a sus enseñanzas hoy hemos llegado a cumplir una de nuestras metas.

A nuestra amiga tutora, encargada del desarrollo de mi proyecto por su apoyo en cada momento y a todas las personas que de una y otra manera siempre me han apoyado.

## ÍNDICE

<i>Resumen</i>	6
<i>ABSTRACT</i>	7
<i>Dedicatoria</i>	8
<i>ÍNDICE</i>	9
<i>ÍNDICE DE TABLAS</i>	13
<i>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES</i>	15
<i>índice de Graficos</i>	16
<i>INTRODUCCIÓN</i>	17
<i>CAPÍTULO I</i>	18
1.1 PROBLEMÁTICA	18
1.2 Preguntas de investigación	20
1.3 Justificación	21
1.4 Objetivos de la investigación	22
1.4.1 Objetivo general:	22
1.4.2 Objetivos específicos:	22
<i>CAPÍTULO II</i>	23

<b>2.1 Marco Teórico</b>	<b>23</b>
2.1.1 Historia del cuy	23
2.1.1.1 Importancia del cuy en Latinoamérica	24
2.1.1.2 Tipos de cuy	24
2.1.1.3 Sistemas de crianza	26
2.1.1.4 Matanza del cuy	28
<b>2.1.2 Valor nutritivo del consumo de cuy</b>	<b>29</b>
<b>2.1.3 Análisis, manejo y comercialización del cuy en Ecuador</b>	<b>29</b>
<b>2.1.4 Gastronomía parroquial</b>	<b>30</b>
2.1.4.1 Fiesta del cuy	30
<b>2.1.5 Técnicas y procesos de la cocina profesional</b>	<b>31</b>
2.1.5.1 Cortes más utilizados en cocina	32
2.1.5.2 Ayudas de cocina	32
2.1.5.3 Métodos de cocción	33
2.1.5.4 Marinado	35
2.1.5.1 Entradas	36
2.1.5.2 Fuertes	36
2.1.5.3 Gramajes	37
2.1.5.4 Tipos de montaje	37
<b>2.2 Marco Contextual</b>	<b>38</b>
2.2.1 Misión	39
2.2.2 Visión	39
2.2.3 Horarios de atención	39
2.2.4 Menú	39

2.2.5 Organigrama del Restaurante “La Familia”	39
2.2.6 Información recopilada por el grupo de investigación	41
2.2.6.1 Restaurante “La Familia”	41
2.2.6.2 Platos que presentan en su restaurante:	43
2.2.6.3 Ubicación del Restaurante “La Familia”	44
<b>2.3 Marco Conceptual</b>	<b>45</b>
<b><i>CAPÍTULO III</i></b>	<b>46</b>
<b>3.1 Metodología de la investigación</b>	<b>46</b>
<b>3.2 Tipo de investigación</b>	<b>46</b>
3.2.1 Investigación exploratoria	46
<b>3.3 Enfoque de la investigación mixta</b>	<b>47</b>
<b>3.4 Metodología de trabajo</b>	<b>47</b>
3.4.1 Método analítico:	48
3.4.2 Método deductivo	48
<b>3.5 Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información</b>	<b>48</b>
3.5.1 Técnicas de campo	49
3.5.1.1 Observación	49
3.5.1.2 Entrevista	49
3.5.1.3 Encuesta	49
3.5.2 Técnicas de investigación documental	50
3.5.2.1 Análisis de datos	50
3.5.2.2 Citas y paráfrasis	50
3.5.2.3 Referencias bibliográficas	51

3.5.3 Técnicas de laboratorio	51
3.5.3.1 Bitácoras	51
3.5.3.2 Base de datos	52
3.5.3.3 Hoja de ruta	52
<b>3.6 Universo y población</b>	<b>52</b>
3.6.1 Población y muestra	52
3.6.2 Tratamiento muestral	53
<b>3.7 Estructura de la propuesta</b>	<b>53</b>
<b><i>CAPÍTULO IV</i></b>	<b>54</b>
<b>4.1 Análisis e interpretación de los resultados</b>	<b>54</b>
<b><i>CAPÍTULO V</i></b>	<b>59</b>
<b>5.1 Propuesta de investigación</b>	<b>59</b>
5.1.1. Bitácoras	60
5.1.1.1 Bitácoras	60
5.1.2 Fichas estandarizadas:	67
5.1.2.1 Base de datos	67
5.1.2.2 Hoja de ruta	67
5.2.2.3 hoja de gramajes y costos.	77
5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido	85
5.1.3.1 Estructuración del P.V.P sugerido	85
5.1.4 Cuadro de materias primas utilizadas	86
5.1.5 Cuadro de técnicas y métodos de gastronomía aplicados	87
<b><i>CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</i></b>	<b>88</b>

<b>CONCLUSIONES</b>	<b>89</b>
<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>90</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA</b>	<b>91</b>
<b>Anexos</b>	<b>98</b>
Entrevista al dueño del restaurante	98
Fotografías finales de las propuestas gastronómicas	98
Fotografías de validación de las nuevas propuestas gastronómicas	99
Encuestas de validación:	101
Link del video que se realizó en el restaurante:	105

## ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1</i>	32
<i>Tabla 2</i>	39
<i>Tabla 3</i>	52
<i>Tabla 4</i>	86
<i>Tabla 5</i>	87



**ÍNDICE DE ILUSTRACIONES**

<i>Ilustración 1</i>	24
<i>Ilustración 2</i>	24
<i>Ilustración 3</i>	25
<i>Ilustración 4</i>	25
<i>Ilustración 5</i>	26
<i>Ilustración 6</i>	27
<i>Ilustración 7</i>	28
<i>Ilustración 8</i>	28
<i>Ilustración 9</i>	31
<i>Ilustración 10</i>	31
<i>Ilustración 11</i>	33
<i>Ilustración 12</i>	34
<i>Ilustración 13</i>	35
<i>Ilustración 14</i>	36
<i>Ilustración 15</i>	36
<i>Ilustración 16</i>	38
<i>Ilustración 17</i>	41
<i>Ilustración 18</i>	41
<i>Ilustración 19</i>	42
<i>Ilustración 20</i>	42
<i>Ilustración 21</i>	42
<i>Ilustración 22</i>	42
<i>Ilustración 23</i>	43
<i>Ilustración 24</i>	43

<i>Ilustración 25</i>	43
<i>Ilustración 26</i>	43
<i>Ilustración 27</i>	43
<i>Ilustración 28</i>	44
<i>Ilustración 29</i>	44
<i>Ilustración 30</i>	98
<i>Ilustración 31</i>	98
<i>Ilustración 32</i>	99
<i>Ilustración 33</i>	99
<i>Ilustración 34</i>	99
<i>Ilustración 35</i>	100
<i>Ilustración 36</i>	100
<i>Ilustración 37</i>	100
<i>Ilustración 38</i>	100

## INDICE DE GRAFICOS

<i>Gráfico 1.</i>	55
<i>Gráfico 3</i>	56
<i>Gráfico 4</i>	56
<i>Gráfico 5</i>	57
<i>Gráfico 6</i>	58

## INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación trata sobre el análisis y solvatación de una problemática encontrada en un restaurante de la parroquia Palmas; partiendo de la aplicación de varias técnicas de campo al dueño, trabajadores y campo de acción, cuya finalidad trata de indagar cual es la problemática principal para así crear una propuesta factible, la misma que tratará de solventar de manera parcial al mismo.

El problema presentado, se encuentran por lo general en el ámbito directo de la producción tradicional del producto emblemático, el cual carece de técnicas y falta de elaboraciones con el mismo. Los objetivos que se propone para que dicho emprendimiento mejore, se basan en presentar nuevas elaboraciones gastronómicas donde el ingrediente principal tenga buen sabor y texturas con los demás ingredientes. La solución es partir e incluir aquellos conocimientos que se adquirieron durante este tiempo.

La metodología utilizada para el análisis y búsqueda de una solución, fue aquella que permitió recopilar información del campo de estudio, también se accedió a la aplicación de métodos y cálculos cuantitativos, ya que el enfoque de la investigación es mixto. En base a los resultados obtenidos en la validación de la propuesta se obtuvo una aceptación buena, creativa e innovadora para el restaurante.

## CAPÍTULO I

### 1.1 PROBLEMÁTICA

La mayoría de mercados regionales y también en el mundo están cambiando de carnes tradicionales que contienen ciertas toxinas a nuevas carnes, avaladas por información que reconoce los beneficios de la carne de cuy. Además de que los latinos están emigrando a distintos países europeos, asiáticos y el estadounidense, además de que los turistas que vienen a Perú, prueban sabores distintos a los ya conocidos y al saber de las propiedades nutritivas más el sabor característico de la carne de cuy, es que al regresar a sus países de origen les es muy difícil encontrar esta carne, es por eso que este producto es exportado por los países: Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia (Sánchez Quilla, 2019).

La especie *Cavia Porcellus* también conocida como “cuy” es un mamífero originario de la zona andina del Ecuador y otras partes de Latinoamérica que fue domesticado en la época incaica, es decir, hace más de 3000 años fueron utilizados con diversos fines, como: sacrificios, rituales de sanación y servido como plato de fiesta. Así mismo, uno de los usos más extendidos y que se preservó de aquella época, es el consumo de su carne, algunas personas lo prefieren asado, otros en locro, especialmente en las zonas rurales, los cuales, crían y preparan platillos de este animal de manera artesanal. Los principales productores de esta especie son: Azuay, Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi (Chima Verdugo & Luna Altamirano, 2022).

En el Ecuador se evidencia que el cuy tradicionalmente en la sierra solo se prepara de dos maneras como es: ají de cuy o cuy asado con las guarniciones de (papas, mote,

ensalada encurtida) lo cual no permite dar un mejor tratamiento al producto presentando nuevas propuestas gastronómicas, para así dar a conocer estas ideas creativas a diferentes lugares del país para mejorar los ingresos de los diferentes establecimientos que disponen de este producto.

En el campo de acción se investigó que uno de sus productos emblemáticos en este caso el cuy de la parroquia Palmas en el restaurante, a través de la observación se evidencia que solo se presenta en un tipo de elaboración como es el cuy asado tradicional con las mismas guarniciones en las festividades tradicionales o fines de semana donde no se evidencia técnicas creativas, nuevas e innovadores dando un aprecio al mismo por lo que se ha propuesto elaborar platos novedosos e innovadores con sus productos locales, en lo cual se verá reflejada los conocimientos del estudiante, con el objetivo de brindar un mayor realce al restaurante en sus ingresos.

El estudiante va a realizar una entrada y dos fuertes utilizando como proteína el producto característico de la zona, además sus guarniciones serán con productos locales de la parroquia, lo cual estas elaboraciones van a ser variadas y equilibradas para el consumo del cliente o turista, al mismo tiempo fomentar la tradición a través de lo moderno en el restaurante con el fin de satisfacer las necesidades del cliente e impulsar el turismo.

En la propuesta planteada se va a preparar tres elaboraciones gastronómicas, donde el ingrediente primordial es el cuy, se verá el correcto gramaje de los platos, ya sea en la entrada y el fuerte; lo cual va a contar con técnicas de decoración basándonos en la temática del restaurante para dar mayor impresión al comensal al momento de degustar los platos.

El campo de acción está ubicado al frente de la casa pastoral en la vía interoceánica Guarumales – Méndez. La característica principal es tener 8 años consecutivos, brindando servicio de almuerzos y tiene la motivación de innovar su menú.

## **1.2 Preguntas de investigación**

¿Cómo se puede mejorar la elaboración tradicional de cuy?

En la investigación que se hizo en el campo de estudio se evidencia que hay diferentes productos locales que se pueden aplicar diferentes técnicas, con el fin de mejorar la presentación tradicional a elaboraciones modernas e innovadoras lo cual llamaría la atención de los clientes concurrentes y turistas que visitan la parroquia en el Festival del cuy, fines de semana o días feriados.

¿Cómo incluir la nueva propuesta en el restaurante?

A través de bocetos y pruebas para llegar a un producto final bien elaborado con buena presentación se debe investigar con qué ingredientes combina. Además de eso se debe verificar si tiene buen rendimiento el producto principal para aprovecharlo al máximo como subproductos y así tener costos accesibles en los platos finales.

¿De qué manera se va a presentar las nuevas elaboraciones?

Las nuevas elaboraciones se presentarán en el restaurante con un grupo aleatorio para realizar la respectiva degustación de las tres elaboraciones gastronómicas nuevas e

innovadoras en lo cual se verá reflejada técnicas y métodos culinarios adquiridos por el estudiante.

### **1.3 Justificación**

El proyecto de investigación, plantea una nueva propuesta creativa para mejorar la problemática evidenciada en el campo de acción, esto ayudará a fortalecer el campo gastronómico en el restaurante, proponiendo nuevas elaboraciones gastronómicas con su ingrediente emblemático, el cuy, utilizando ingredientes locales del mismo tanto para el gusto y atracción del comensal.

La propuesta tiene como objetivo dar un mayor realce a sus productos representativos con nuevas propuestas, por eso se va a elaborar; una entrada y dos fuertes aplicando técnicas, con el fin de satisfacer al cliente en su degustación de una manera nutritiva y equilibrada, al mismo tiempo se va a implementar nuevas elaboraciones en su menú para fines de semana y días festivos.

El beneficiario principal de este proyecto es el propietario del Restaurante “La Familia” del Sr. Guillermo Uzhca, quien permite que se pueda utilizar su restaurante como campo de acción. Como beneficiarios secundarios, los comensales o turistas que visitan el restaurante diariamente y finalmente el estudiante investigador, el mismo que aplicará sus conocimientos adquiridos.

El ámbito gastronómico tiene como finalidad mejorar la calidad y presentación en sus elaboraciones propuestas, ya que de esta manera se busca generar resultados satisfactorios

para el restaurante. Asimismo, se busca la atención del cliente por dichos platillos, que de esta manera el comensal pueda degustar y satisfacer su paladar.

## **1.4 Objetivos de la investigación**

### ***1.4.1 Objetivo general:***

- Elaborar una entrada y dos fuertes a base de cuy, con el fin de innovar la propuesta existente en el Restaurante “La Familia”, parroquia Palmas del cantón Sevilla de Oro.

### ***1.4.2 Objetivos específicos:***

- Analizar el campo de acción y determinar su problemática con las técnicas de campo.
- Realizar un análisis de la información recopilada y evidencias identificadas en el lugar.
- Diseñar una propuesta gastronómica acorde a la necesidad del restaurante.
- Aplicar técnicas culinarias dando un mejor tratamiento al cuy presentando en nuevos platos.
- Socializar la propuesta gastronómica con un grupo aleatorio en el campo de estudio.

## CAPÍTULO II

### 2.1 Marco Teórico

En el marco teórico se va a evidenciar la información que se requiere en el proyecto investigativo, por ende, también va a contar con imágenes explicativas de algunos parámetros.

#### 2.1.1 Historia del cuy

El Cuy, llamado también cobaya, conejillo de indias o *guinea pig*, científicamente corresponde a *Cavia porcellus*, de la familia *Caviidae* originaria en regiones andinas de América del Sur como Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia en su gran mayoría.

El origen del cuy es muy antiguo. Porque fue domesticado en los Andes hace más de 3.000 años. Desde sus inicios fue consumido por los Incas, también fue utilizado para rituales y platos de carnaval. Los incas elaboraron un plato con cuyes todos los meses del año en honor a la Madre Tierra. Durante el mes de limpieza, los incas practicaban el perdón de todos los actos de agresión y resentimiento. Todos deben dirigirse a la Plaza Central mientras los sacerdotes preparan el "Kui Kusai Soksipi": un típico cuy asado tradicional sobre piedras calientes. Cada familia inca tenía que traer un cuy a la fiesta (Veterinaria Digital, 2019).

*Ilustración 1  
Familia de cuyes*



*Fuente: (INIA, 2020)*

### ***2.1.1.1 Importancia del cuy en Latinoamérica***

La cría de cuyes es muy importante, especialmente en Perú, por su enorme potencial de crecimiento para las familias más pobres y humildes, así como para aquellas con poco espacio para albergar animales de mayor tamaño, como vacuno, bovinos, ovinos y caprinos. Se necesita capacitación adicional para la producción ganadera. Existen muchos proyectos de crianza desarrollados por el gobierno peruano y organizaciones no gubernamentales (ONG) para incentivar la crianza de cuyes, tanto con fines económicos como para combatir la anemia (Veterinaria Digital, 2019).

*Ilustración 2  
Criadores de cuyes*



*Fuente: (RPP, 2020)*

### ***2.1.1.2 Tipos de cuy***

Según la conformación del cuerpo, los cuyes se clasifican en TIPO A Y TIPO B

- **Tipo A:** Son cobayos de cuerpo rectangular, cabeza corta y hocico redondeado. El cuerpo es de buena longitud y bien proporcionado en profundidad y anchura. Esto se explica por un alto nivel de desarrollo muscular, asentado sobre una buena base ósea. Responden bien a un buen manejo y tienen una buena tasa de conversión alimenticia. Es un buen productor de carne.

*Ilustración 3  
Cuy tipo A*



*Fuente: (BiOALiMENTAR, 2020)*

- **Tipo B:** De constitución poco profunda y músculos subdesarrollados. Tienen una cabeza triangular alargada, nariz y hocico puntiagudos, junto con una gran variación en el tamaño de las orejas. Son muy ansiosos, por lo que es difícil de manejar.

(BiOALiMENTAR, 2020)

*Ilustración 4  
Cuy tipo B*



*Fuente: (BiOALiMENTAR, 2020)*

### 2.1.1.3 Sistemas de crianza

Existen tres tipos de crianza:

- **Sistema tradicional o familiar:** En este tipo de sistema, la alimentación o la crianza de los progenitores sucede de forma natural, aumentando así el grado de parentesco y la mayoría de los cuyes más grandes son familias que optan por consumir, dejando así reproductores a los más débiles y no tienen buena genética, lo que significa que su descendencia no será la más adecuada.

*Ilustración 5  
Crianza tradicional*



*Fuente: (Sañudo, 2010)*

- **Sistema semitecnificado:** Se suelen hacer mejoras al tipo de crianza familiar, como mantener en galpones a los cuyes, sexarlos, empádralos, elección de los alimentos adecuados para la dieta de los mismos; Y ahora no solo crían para su consumo, sino que también participan en el comercio y la venta de animales en los mercados cercanos a la comunidad. Con este tipo de crianza también disminuirá la incidencia de enfermedades y por ende la mortalidad, ya que inicialmente los animales reciben una mejor alimentación, una dieta adecuada y ganan peso y masa corporal.

*Ilustración 6*  
*Crianza semitecnificado*



*Fuente: (Revista Agronoticias, 2021)*

- **Sistema tecnificado:** En este tipo de sistemas, los criadores implementan mejoras en la crianza de cuyes que comienza con separarlos en jaulas donde pueden ser sexados, nutridos, alimentados, controlar enfermedades y así evitar el parentesco, esto se debe a una gran inversión lo que se obtiene mayores ganancias. La venta de estos animales ya no se venderá solo en los mercados cercanos a las comunidades de origen, sino en supermercados, mercados mayoristas y tiendas minoristas. Para criar cuyes según el proceso técnico, se debe disponer de pozos con buena iluminación, ventilación y, por tanto, suficiente control sobre las mismas, la temperatura interna de los animales, ya que son resistentes a más frío que caliente, porque las temperaturas superiores a 32 °C causan debilidad los conejillos de indias pueden conducir a su muerte.

(Mondragón & Luz, 2022)

*Ilustración 7*  
*Crianza tecnificada*



*Fuente: (Prensa regional, 2019)*

#### **2.1.1.4 Matanza del cuy**

- a. **Degüello y sangrado:** Se cortará la parte del cuello para permitir un correcto desangrado y así evitar hematomas.
- b. **De escaldado, pelado, afeitado y lavado:** Esta sección contará con un depósito para escaldar con un sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura mínima de 65 °C y el espacio necesario para realizar el pelado, afeitado y lavado de la piel del animal.
- c. **De corte, visceral y lavado:** Donde se efectúa la extracción de las vísceras rojas, blancas y apéndices. Debe disponer de un espacio adecuado para realizar el lavado del animal, de manera que se evite su contaminación.

(Ramírez, 2015)

*Ilustración 8*  
*Faena miento del cuy*



*Fuente: (Conagopare, 2016)*

### **2.1.2 Valor nutritivo del consumo de cuy**

La carne de cuy es un producto de excelente sabor y calidad. Se caracteriza por un alto contenido en proteínas y un bajo contenido en grasas; además de colesterol de buena calidad, minerales y vitaminas.

El cuy tiene un alto valor biológico, ya que contiene aminoácidos esenciales y ácidos grasos esenciales necesarios para la nutrición humana. Según la Composición de Alimentos del Perú 2017 elaborada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición de los Institutos Nacionales de Salud del Ministerio de Salud, la carne de cuy contiene 78,1% de agua; 19% de proteína; 1,6% de grasa; 1,2% minerales y 0,1% carbohidratos totales y disponibles. Los minerales más importantes son calcio (29 mg), fósforo (29 mg), zinc (1,57 mg) y hierro (1,9 mg). De igual forma, muestra niveles de vitaminas esenciales como tiamina (0,06 mg), riboflavina (0,14 mg) y niacina (6,50 mg); así como el valor energético, alcanzando las 96 Kcal (Andina, 2022).

### **2.1.3 Análisis, manejo y comercialización del cuy en Ecuador**

En Ecuador se están realizando varios estudios sobre manejo, producción, calidad de la carne, aprovisionamiento y demanda; empresas y asociaciones de comercialización de cuyes. La crianza y comercialización de cuyes se realiza a nivel nacional, con gran producción en la región Andino. Esta especie es muy apreciada por los consumidores por el sabor y el valor nutritivo de la carne. Basado en estudios revisados por investigadores, esto puede ser probado, tiene una necesidad insatisfecha que puede ser satisfecha por un productor individual

o asociado, estos ingresos les ayudarán a mejorar el nivel de vida de las familias rurales, asegurando así la prosperidad y la soberanía alimentaria.

Aplicar las mejores prácticas de cría para garantizar el cumplimiento bienestar animal, mejorar la producción y la reproducción, reducir la mortalidad y minimizar los costos de desarrollo del sistema hasta la comercialización adecuada (Reyes & Aguiar & Enríquez & Uvidia, 2021).

#### **2.1.4 Gastronomía parroquial**

En el aspecto culinario, el cuy asado domina a nivel cantonal y parroquial. El hornado, fritada, sancocho y caldo criollo, los dulces tenemos de: frutas, frijoles, sambo en carnaval. Además, hay preparaciones a base de maíz como chagrillo, sopa de maíz frijoles secos pelados; cha cha a base de maíz molido similar a la humita, mezclada con huevos, mantequilla, manteca, sal, azúcar, esto se amasa y se le agrega queso adentro luego se envuelve en hojas de achira; finalmente pala piche, maíz molido con leche, estos platos de autor se preparan especialmente para las fiestas (Equipo Consultor, 2019).

##### ***2.1.4.1 Fiesta del cuy***

El plato típico principal de la parroquia Palmas es el cuy con papas que se sirve con lechuga, papas cocinadas, hecho refrito, huevo cocinado y mote pelado acompañado con ají. Este festival se lleva ejecutando más o menos 11 años el fundador y promotor de esta bonita celebración llena de cultura, tradición y diversos sabores de este plato típico de la zona es el reverendo Miguel Ángel Narváez.

Cada mes de enero, Palmas acoge la tradicional Fiesta del Cuy, evento coordinado por el párroco comunitario de la parroquia Palmas y Amaluza. Antes de que comience la degustación, hay un paseo colorido y cultural que comienza en la zona de Cruz pamba e involucra a diferentes comunidades. Esta tradicional fiesta, que se realiza desde hace más de una década, permite a los turistas disfrutar de diferentes sabores de la cocina del cuy, plato insignia de la provincia del Azuay (Alcalde Rolando Calle, 2021).

*Ilustración 9*  
*Festival tradicional del cuy*



*Fuente: (Alcalde Rolando Calle, 2021)*

### **2.1.5 Técnicas y procesos de la cocina profesional**

Toda persona que trabaja en la cocina debe utilizar y dominar adecuadamente un conjunto básico de conocimientos técnicos que le acompañarán a lo largo de su vida laboral.

*Ilustración 10*  
*Chef en cocina profesional*



*Fuentes: (Revista digital de hostelería, 2016)*

### 2.1.5.1 Cortes más utilizados en cocina

Los cortes sirven con fines estéticos, para uniformar preparaciones, o para reducir el volumen de una pieza y facilitar la cocción.

**Tabla 1**

*Tipos de cortes más utilizados en cocina*

Brunoise	Cubos pequeños de 3-5 Mm. por lado, aplicable a verduras y algunos tipos de frutas
Parmentier	Cubos de aproximadamente 1 cm. por lado
Paisano	Corte rectangular de aproximadamente 1 cm. de largo por ½ cm. de grosor.
Mirepoix	Corte grueso e irregular, que se aplica a verduras que se cocinan por largos períodos con la intención de otorgar sabor, para luego ser eliminadas.
Macedonia	Es un corte más pequeño que el mirepoix y se utiliza en salsas, guarniciones y en frutas.
Cascos	Este corte también es conocido como cuartos, se utiliza preferentemente en productos semi o completamente esféricos.
Concassé	Corte utilizado en tomate pelado, sin semilla y realizado en forma irregular.
Rondelle	Corte exclusiva para verduras alargada. Son tajadas de 3 a 5 milímetros de grosor.
Baston	Corte rectangular de unos 6 a 7 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Se utiliza principalmente en vegetales para acompañamiento.
Emince	Tiras gruesas de 4 cm. de largo por 1 cm. de grosor.
Juliana	Tiras finas de aproximadamente 4 cm. de largo por ½ cm. de grosor
Chiffonade	Es un corte alargado de unos 4 cm. de largo y más delgado que juliana. Es utilizado en hojas como lechuga o repollo.
Pluma	Es corte exclusivo para la cebolla y es similar al corte juliana o chiffonade.

*Nota: Esta tabla muestra los diferentes cortes con su descripción.*

(Estevez, 2017)

### 2.1.5.2 Ayudas de cocina

Son preparaciones auxiliares en la cocina clásica y moderna, utilizadas como aditivo para mejorar el sabor, el aroma, la consistencia, y para espesar o refinar salsas, sopas y cremas.

- **Bouquet Garni:** Atado de verduras y hierbas diseñado para dar sabor a fondos y caldos.
- **Fondos:** Caldo obtenido de la cocción prolongada de carne de res, cordero, aves, pescado o verduras, hierbas y especias.

- **Aglutinante:** Aglutinante para salsas y helados a base de nata montada y yema de huevo (1 yema de huevo/100 ml)
- **Roux:** Mezcla de grasa caliente y harina cocida en diversos grados, utilizada para espesar cremas o como base para salsas. Su parte es de 60 g de grasa a 80 g de polvo por 1 litro de líquido. Dependiendo del tostado de la harina, puede ser blanco, rubio y dorado.
- **Salsas:** Son preparaciones semi – líquidas, de textura suave, consistencia cremosa y acompañan preparaciones con el objeto de:
  - a. Aportar volumen al plato.
  - b. Ayudar a la estética del plato.
  - c. Complemento de sabores a la pieza principal.

(Estevez, 2017)

*Ilustración 11  
Bouquet garni*



*Fuente: (Miranda, 2014)*

### **2.1.5.3 Métodos de cocción**

El método más utilizado en el proyecto de investigación es:

Por el método de concentración de calor directo se forma una costra en la superficie de los alimentos, lo que impide la pérdida de agua o de sus propios jugos. Luego, el calor penetra gradualmente en el núcleo hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

- **Asar:** Este es el efecto del calor seco generado por el horno sobre los alimentos. Comience siempre con una temperatura muy alta para obtener rápidamente la capa dorada, luego continúe a una temperatura más baja. Finalmente, puedes remojar la carne en caldo o líquido de cocción.
- **Freír:** Un método en el que los alimentos se cocinan completamente o se termina sumergiéndose en grasa a altas temperaturas. La temperatura del aceite u otra grasa debe estar siempre por encima de los 170 ° C, de forma que se forme una costra, por un lado, que impida que se escurra el agua del interior de la fritura y, por otro lado, que el aceite no se filtre.

(Estevez, 2017)

*Ilustración 12  
Cocción al horno*



*Fuente: (Baticón, 2020)*

#### ***2.1.5.4 Marinado***

Un marinado es un líquido con sabor o especiado, cocido o crudo, en el que la carne, las aves, la caza, el pescado o las verduras se empapan (o se sumergen) durante períodos de tiempo variables. Su función principal es dar sabor al plato principal, pero esto también logra ablandar la carne y las fibras, y en el caso de pescados y carnes, se mantiene más tiempo si se refrigera. El tiempo de remojo del producto en la marinada depende del objetivo que se quiera lograr y de la época del año en que se lo haga. La salsa es una mezcla de especias aromáticas, aceites, licores, etc. El resultado son los siguientes efectos:

- a. Deja que los aromas de los sabores seleccionados impregnen la comida.
- b. Hacer la carne ligeramente firme.
- c. Deja la carne a un lado por un tiempo.
- d. El adobo de la carne debe ser amplio para evitar asfixia.

(Estevez, 2017)

*Ilustración 13*  
*Marinado de alimentos*



*Fuente: (Reyna, 2019)*

### ***2.1.5.1 Entradas***

La entrada es el primer plato del menú y se compone de platos ligeros que permiten al comensal familiarizarse con el plato principal. Se pueden servir los siguientes tipos de entrantes: ensaladas, sopas ligeras, quesos, embutidos, crustáceos, carnes y granos (Valenzuela, 2016).

*Ilustración 14*  
*Empanadas rellenas de carne*



*Fuente:(Gauna, 2020)*

### ***2.1.5.2 Fuertes***

Se entiende por plato principal de una comida o menú, siendo lo más característico su base básica: proteína, hidratos de carbono, verduras y salsas. Por eso, su personalidad define toda la comida. Suele ser a base de trozos de carne o pescado y piezas especiadas, pero puede ser un plato de alubias o una menestra de verduras, según el vegetariano, o bien carnes, pescados, mariscos y sus guarniciones (Valenzuela, 2016).

*Ilustración 15*  
*Pato a la Rudolf*



*Fuente: (Frutalia, 2021)*

### **2.1.5.3 Gramajes**

- **Entrada:** Es un plato muy líquido y ligero como la sopa o la crema, pero también es sólido como la fruta y se puede utilizar como aperitivo. Una entrada puede ofrecer alrededor de 100 gramos, por ejemplo, se ofrece como ensalada de frutas, causas, entre otros. En forma líquida, puedes ofrecer unos 200 gramos.
- **Plato fuerte:** Se identifica con el nombre de las proteínas y siempre tiene dos tipos de guarniciones. Las proteínas del plato principal son 180-200 gramos. En el menú a la parrilla puede llegar a pesar entre 200-600 gramos, las guarniciones suelen constar de verduras u hortalizas, la ensalada se sirve en un plato aparte dependiendo el montaje y la salsa en el mismo. Los carbohidratos pueden pesar 180 gramos, si es arroz y yuca, las verduras pesan 100 gramos.

(Rodríguez, 2012)

### **2.1.5.4 Tipos de montaje**

- **Composición simétrica:** Se refiere al equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato mientras se equilibra el peso de los diversos componentes. Transmite una sensación de orden y armonía de la propia naturaleza.

- **Composición asimétrica:** Divide la composición en dos partes una más pesada que la otra. Transmite dinamismo y emoción – vitalidad.
- **Composición oblicua:** Al girar en relación con la línea horizontal y la mesa del público, crea un efecto tridimensional con profundidad y transmite un gran dinamismo.
- **Composición rítmica:** Repetición de elementos mayores y alternancia de otros elementos menores. Crea un efecto dinámico y evocador que llama mucho la atención.

(Cáceda, 2012)

*Ilustración 16*  
*Diferentes técnicas de emplatado*



*Fuente: (Bernard, 2015)*

## 2.2 Marco Contextual

El Restaurante “La Familia” lleva brindando sus servicios de almuerzos con gastronomía tradicional de la zona durante 8 años consecutivos, lo cual han obtenido buenos resultados y lo que les caracteriza es que solo trabajan en familia. El restaurante posee una temática rústica, dando valor a la tradición palmense, teniendo una decoración de reliquia como es el arador, el cual cuenta con una capacidad para 22 comensales.

### ***2.2.1 Misión***

Tiene como misión atraer más comensales para el restaurante con diferentes menús que sean llamativos y variados a la vista del cliente y turistas que visitan la parroquia los fines de semana y días festivos opten por visitar y consumir en el establecimiento.

### ***2.2.2 Visión***

El propietario del Restaurante ``La Familia’’ ha buscado nuevas estrategias para llevar adelante al establecimiento, presentando gastronomía tradicional local que esté dispuesta al presupuesto del cliente. También desea ampliar el local para tener más espacio para los comensales que lo visiten.

### ***2.2.3 Horarios de atención***

De lunes a domingo desde las 8:00 am hasta las 20:00 pm

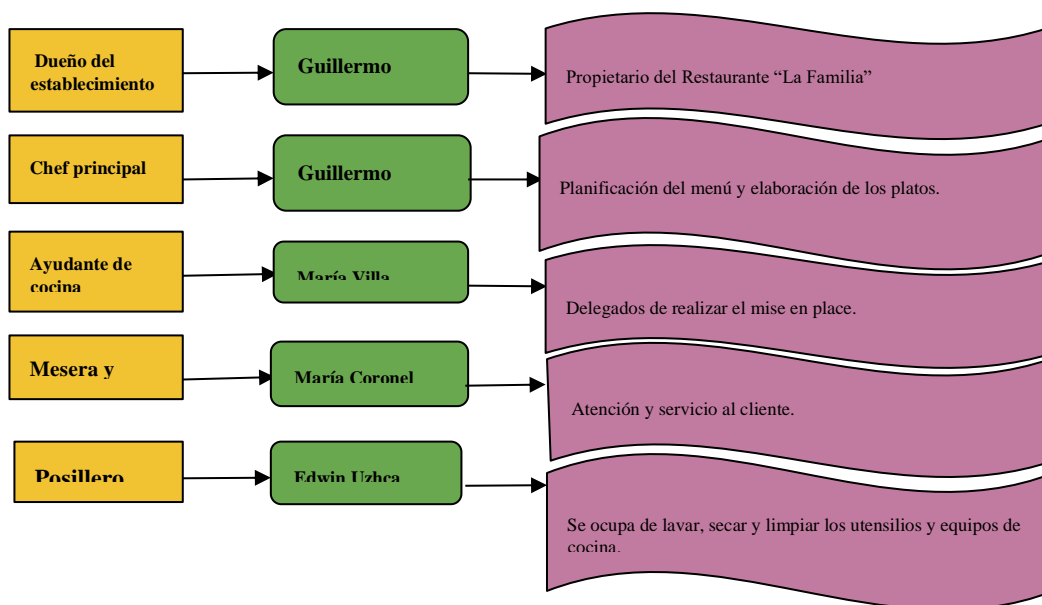
### ***2.2.4 Menú***

Los platos más presentados en el restaurante son: caldo de gallina criolla, trucha frita, pollo asado, carne de res y choncho asado. El menú que ofrece diariamente el restaurante es solo para almuerzos.

### ***2.2.5 Organigrama del Restaurante “La Familia”***

#### **Tabla 2**

*Organigrama de las funciones del Restaurante “La Familia”*



*Nota: Esta tabla muestra las funciones de cada uno de los integrantes del restaurante.*

*Fernanda Torres*

Las funciones que deben cumplir como:

- a. **Chef principal:** Supervisión de la preparación y cocción de los alimentos en el restaurante. Al mismo tiempo, define el menú diario con base en la planificación y demanda de servicios, aplicando higiene y seguridad alimentaria.
- b. **Ayudante de cocina:** Ayudar en la conservación de la materia prima y de los productos que se usan en cocina. También usan los utensilios y equipo de cocina para realizar cortes y preparaciones de alimentos según el menú a presentar.

- c. **Mesera:** Es una parte clave en la atención al cliente donde se encarga de procesar pedidos y servir en la mesa del cliente, además administra quejas y cumplidos. Finalmente, procesa pagos y facturación.
- d. **Posillero:** Es el encargado de la limpieza e higiene de los utensilios y equipos de cocina. Además, debe cuidar la seguridad alimentaria, evitando la contaminación en cocina.

### ***2.2.6 Información recopilada por el grupo de investigación***

A continuación, se presenta las fotografías del campo de acción y su respectiva ubicación.

#### **2.2.6.1 Restaurante “La Familia”**

*Ilustración 17*  
*Fachada del Restaurante “La Familia”*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 18*  
*Restaurante “La Familia” parte interna*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 19*  
*Restaurante “La Familia” parte interna II*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 20*  
*Trapiche del restaurante*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 21*  
*Cocina del Restaurante “La Familia”*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 22*  
*Cocina del Restaurante “La Familia”*



*Fuente: Fernanda Torres*

### 2.2.6.2 Platos que presentan en su restaurante:

*Ilustración 23  
Cuy asado con papas*



*Fuente: Jorge Uzhca*

*Ilustración 24  
Trucha frita con patacones y ensalada*



*Fuente: Jorge Uzhca*

*Ilustración 25  
Pollo asado con sus guarniciones*



*Fuente: Jorge Uzhca*

*Ilustración 26  
Pollo asado*



*Fuente: Jorge Uzhca*

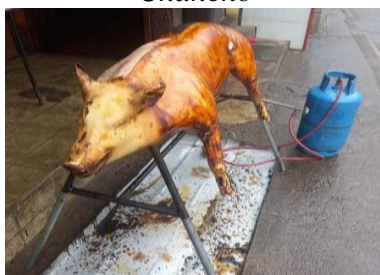
*Ilustración 27*

*Sancocho con sus guarniciones*



*Fuente: Jorge Uzhca*

*Ilustración 28  
Chancho*



*Fuente: Jorge Uzhca*

### **2.2.6.3 Ubicación del Restaurante “La Familia”**

*Ilustración 29  
Ubicación del Restaurante “La Familia” mediante GPS*



*Fuente: Google Maps*

### 2.3 Marco Conceptual

- a. **Aglutinar:** Es una técnica uniforme en los ingredientes para que queden bien compactos y no se separen al final.
- b. **Carbohidrato:** Es el nutriente principal que se encuentra en alimentos y bebidas en glucosa.
- c. **Cobaya:** Mamífero roedor que se consume tradicionalmente asado en países como Ecuador, Perú y Bolivia.
- d. **Culinario:** La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura.
- e. **Estética culinaria:** Es un arte delicado que desempeña el cocinero al momento de preparar y emplatar una elaboración gastronómica.
- f. **Faenamiento:** Proceso sanitario para el sacrificio del animal y así obtener un producto de calidad.
- g. **Festival tradicional:** Son fiestas populares que muestra la identidad y característica cultural de las diferentes zonas.
- h. **Gastronomía:** Disposición de conocimiento y técnicas en diferentes ingredientes y recetas según su evolución.
- i. **Impregnar:** Técnica de preparación para aromatizar un producto crudo o cocido, con el fin de aportar sabor, aroma y color.
- j. **Marinar:** Poner géneros, generalmente carnes, en compañía de vino, hierbas aromáticas, etc., para conservar, aromatizar o ablandarlos.

## CAPÍTULO III

### 3.1 Metodología de la investigación

Se ve a sí mismo como el estudio de métodos, que implica un análisis de sus propiedades, cualidades y debilidades. Se refiere a los pasos y procedimientos seguidos en un estudio en particular, para indicar el modelo de trabajo particular empleado en un campo o especialidad, y al conjunto de procedimientos y recomendaciones que se enseñan como parte del estudio (Sánchez, 2015).

### 3.2 Tipo de investigación

La investigación descriptiva tiene por objeto crear una imagen o representación veraz (explicación) del fenómeno objeto de estudio, a partir de sus características. En este caso, describir significa medir. Medir variables o conceptos para identificar características importantes de la comunidad, persona, grupo o fenómeno que se analiza. El énfasis está en examinar cada característica individualmente. De alguna manera es posible combinar las medidas de dos o más características para determinar qué es un fenómeno o cómo se manifiesta. Sin embargo, nunca se pretendió establecer una relación entre estas funciones. En algunos casos, los resultados se pueden utilizar para la predicción (Grajales, 2000).

#### 3.2.1 Investigación exploratoria

La investigación exploratoria puede acercarlo a fenómenos desconocidos, aumentar su nivel de familiaridad con y proporcionar ideas para el enfoque correcto para investigaciones específicas. Una revisión adecuada de la literatura es importante para

garantizar que estos estudios no sean una pérdida de tiempo y recursos. Pocas veces es un fin en sí mismo, marca el rumbo de investigaciones posteriores, se caracteriza por metodologías más flexibles, es más amplia y diversa, implica mayores riesgos y se caracteriza por la paciencia, la tranquilidad y la aceptación de los investigadores que necesitan sexo. La investigación exploratoria se centra en el descubrimiento (Grajales, 2000).

### **3.3 Enfoque de la investigación mixta**

Esta metodología de enfoque mixto intenta abordar los problemas de investigación en diseños paralelos, secuenciales, transformadores o integrados, según el resultado propuesto. El concepto básico de diseño mixto se introdujo haciendo uso de las técnicas y herramientas proporcionadas por los paradigmas positivista y naturalista de recopilación de datos.

Un proceso de investigación mixta implica la recopilación, el análisis y la interpretación de datos cualitativos y cuantitativos que los investigadores consideran necesarios para su investigación. El método representa un proceso de investigación sistemático, empírico y crítico que combina la visión objetiva de la investigación cuantitativa con la visión subjetiva de la investigación cualitativa para abordar problemas humanos (Ortega,2018).

### **3.4 Metodología de trabajo**

Es aquella que facilita la información y así saber qué tipo de método se va a utilizar en el proyecto de investigación para tomar en cuenta cada paso de esto.

### ***3.4.1 Método analítico:***

El método analítico proporciona información sobre los objetivos de investigación del grupo de estudio. Este trabajo ha sido objeto de una rigurosa revisión documental de los propios métodos que guían el trabajo. Utilizado especialmente en las ciencias sociales y humanidades, este método se define en el libro como un método científico aplicado al análisis del discurso que puede tener diversas formas de expresión, como convenciones, artes y juegos de lenguaje, hablado o escrito (Lopera, 2010).

### ***1.4.2 Método deductivo***

El método consiste en una serie de actividades que los estudiantes deben realizar durante el desarrollo de una lección, con tres momentos pedagógicos utilizados de manera deductiva: Aplicación, Verificación y Demostración. El propósito es facilitar el trabajo de los estudiantes y promover el éxito crítico en el aprendizaje a través de una serie de actividades específicas. Esto permite a los estudiantes trabajar en cada momento paso a paso. Estas actividades se completan de manera gradual y metódica (Ortiz & Aponte, 2017)

## **3.5 Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información**

Una vez obtenida una muestra estratificada de grupos aleatorios, se desarrollaron los medios y técnicas para la recolección de datos, se definieron y especificaron tanto las técnicas como las herramientas utilizadas, y se determinaron las formas más eficientes para lograr los resultados. Aquí están las definiciones del autor:

### ***3.5.1 Técnicas de campo***

La investigación de campo como método permite al observador intervenir en el medio físico. Comenzamos con una visita al sitio, observamos y fotografiamos el sitio, dibujamos una imagen y finalmente trabajar en un concepto. Este proceso incluye la etnografía como una herramienta para ayudar a los diseñadores a hacer menos suposiciones sobre la realidad. El resultado es un conjunto integrado de acciones que refuerzan la imagen positiva del producto. Su detonante es la “Marca” para mejorar la notoriedad a nivel local e internacional y obtener ventaja competitiva frente a otros productos (Nájera & Paredes, 2017).

#### **3.5.1.1 Observación**

Las técnicas de observación son técnicas de investigación para observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, comportamientos, situaciones, etc. con el fin de obtener información específica necesaria para la investigación (Castellanos, 2017)

#### **3.5.1.2 Entrevista**

La entrevista cualitativa se puede recopilar información detallada cuando el reportero investigador le dice verbalmente al investigador que se relaciona con un tema o evento en particular en su vida (Castellanos, 2017).

#### **3.5.1.3 Encuesta**

La encuesta se produce un diálogo entre el entrevistado y él mismo a través de un cuestionario de medios metodológicos correspondientes. Sin embargo, la definen

acertadamente, entendiéndola como un método empírico que utiliza medios o formularios impresos o digitales para obtener una respuesta a la pregunta objeto de estudio y es cumplimentada por el sujeto que proporciona la información (Feria & Matilla & Mantecón, 2020).

### ***3.5.2 Técnicas de investigación documental***

Estas son las técnicas de recopilación de información para el procedimiento que utilizamos para acercarnos a nuestros sujetos de investigación para generar/recopilar información. Los procedimientos están estrechamente relacionados con las decisiones y los enfoques metodológicos en el diseño de un estudio (Ametrano, 2017).

#### **3.5.2.1 Análisis de datos**

Describe los datos, valores o puntajes para cada variable. Esto generalmente se hace usando una distribución de frecuencias. Una distribución de frecuencia es una colección de puntos ordenados en sus propias categorías (Castellanos, 2017).

#### **3.5.2.2 Citas y paráfrasis**

La paráfrasis consiste en parafrasear un texto usando palabras y estructura que difieren del original. Esto también se llama una cita indirecta o una cita contextual. Parafrasear no es simplemente reemplazar algunas palabras con sinónimos y cambiar ligeramente la estructura del texto básico; por el contrario, la paráfrasis debe reflejar la comprensión y apropiación real del texto sin cambiar su significado original (Guerrero, 2019).

### **3.5.2.3 Referencias bibliográficas**

Las referencias bibliográficas ayudan a nuestros lectores a identificar y localizar los recursos que mencionamos en nuestros escritos. Se colocan en la lista de referencias al final del trabajo y también podemos verlos en las bibliografías. Estos a veces se denominan "fichas bibliográficas" (Universidad de Puerto Rico, 2019).

### **3.5.3 Técnicas de laboratorio**

Se presentan una serie de definiciones y características que nos permiten identificar lo que llamamos actividad real de laboratorio. Además, como enfoques de las actividades de laboratorio, especialmente propuestas de métodos de resolución de problemas a través de la investigación, se enumeran diversas clasificaciones según su finalidad, que han surgido a partir de diversas propuestas teóricas para introducir las teorías de la investigación en el aula (Edith, 2018).

#### **3.5.3.1 Bitácoras**

Las bitácoras son las que registran toda la información que el investigador considera relevante para el proceso de investigación. Es posible que los investigadores necesiten completar información crítica para la investigación de manera estructurada y organizada. A medida que avanza la tecnología, los registros se proporcionan en formato electrónico. La utilidad de los registros es su capacidad para registrar procesos o fenómenos de manera sistemática. Esto se debe a que, entre otras cosas, se registran los eventos, errores, cambios, hora, fecha (Campos, 2022).

### 3.5.3.2 Base de datos

En él, los datos se agregan de forma protectora y se adaptan a las necesidades de los investigadores e investigaciones. Puede extraer datos de ellos más rápidamente y organizar la información (Campos, 2022).

### 3.5.3.3 Hoja de ruta

La hoja de ruta para una comida de grupo es un documento que contiene toda la información necesaria para preparar la receta. A diferencia de las recetas, las especificaciones deben incluir información adicional como el valor nutricional del alimento, los alérgenos presentes, entre otros (CODINAN, 2017).

## 3.6 Universo y población

El estudiante realizó una investigación de productos emblemáticos en la parroquia, palmas, y como resultado de observación se centró en el campo de acción el Restaurante “La Familia” para conocer las elaboraciones típicas de estos productos, por ende, se basó en el cuy para presentar nuevas elaboraciones modernas a base de lo tradicional.

### 3.6.1 Población y muestra

**Tabla 3**

*Población y muestra en donde se realizó la investigación.*

<b>POBLACIÓN</b>	<b>MUESTRA</b>
Parroquia Palmas en el Restaurante “LA Familia”.	Propietario 2 trabajadores

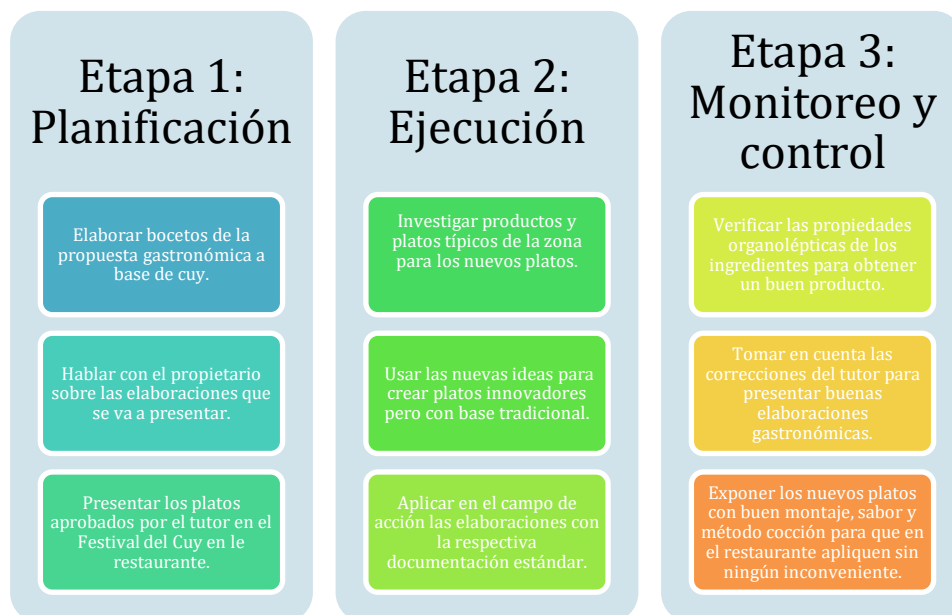
67% comensales por mes	10 comensales concurrentes 1 autoridad del cantón
------------------------	--

*Nota: Esta tabla muestra la cantidad de personas que se les va a presentar la propuesta.*

### 3.6.2 Tratamiento muestral

La muestra que se tomó son personas de 25 años a 60 años de edad, además el 25% son profesionales y el 75% con aprendizaje empírico. Cabe recalcar que las personas viven en el mismo cantón, pero en diferentes comunidades de la zona, por otra parte, el 55% están en estado civil casado, contando con un 45% de la muestra en estado civil soltera.

### 3.7 Estructura de la propuesta



## CAPÍTULO IV

### 4.1 Análisis e interpretación de los resultados

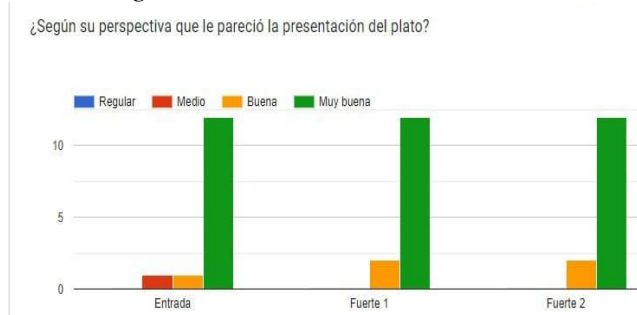
Con base en la investigación realizada en el Restaurante “La Familia” se determinó una sola elaboración tradicional con el producto emblemático. Mediante la observación, entrevista y encuesta al dueño y trabajadores del restaurante se obtuvo datos satisfactorios para la presentación de una nueva propuesta con el objetivo de corroborar información y así establecer nuevos platos para su menú. Se analiza la implementación de nuevos platos para generar más vistas al restaurante durante el Festival del cuy, feriados y días festivos, con el fin de mantener la esencia del lugar.

La propuesta gastronómica presentada soluciona el problema planteado, pues son platos tradicionales con técnicas culinarias creativas y novedosas para los comensales. Se mejora en gran parte el menú, lo cual da un realce al establecimiento mejorando el sabor tradicional y texturas de nuestro producto emblemático conjuntamente con sus productos locales en sus recetas y agregando platos que son fáciles y rápidos de elaborar conservando sus raíces palmenses.

En los siguientes gráficos se determina la validación de las nuevas propuestas gastronómicas:

Gráfico 1.

## Pregunta de encuesta de validación 1

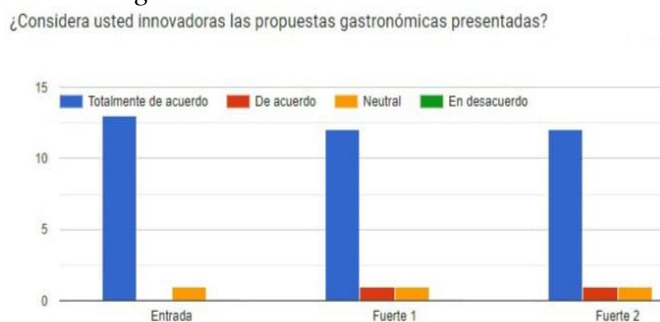


*NOTA: Se obtiene de la socialización y degustación realizada en el restaurante “La Familia”, por parte de la autora del trabajo de investigación.*

En la degustación realizada de la entrada y los dos fuertes, como se evidencia en el Gráfico 1 se ve que la presentación de los platos fue aprobada en un 85% y el 15% comentaron que había mucho espacio libre en el plato.

Gráfico 2

## Pregunta de encuesta de validación 2



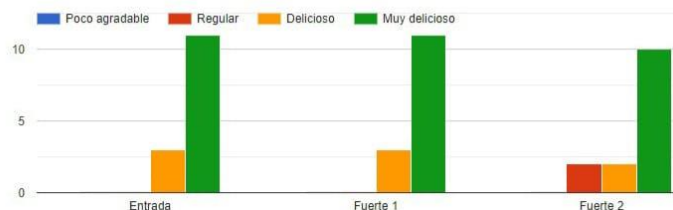
*NOTA: Se obtiene de la socialización y degustación realizada en el restaurante “La Familia”, por parte de la autora del trabajo de investigación.*

En la degustación realizada de la entrada y los dos fuertes, como se evidencia en el Gráfico 2 se ve que el grupo aleatorio está de acuerdo en un 95% ya que son propuestas novedosas y creativas para la vista del cliente.

Gráfico 3

## Pregunta de encuesta de validación 3

¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?



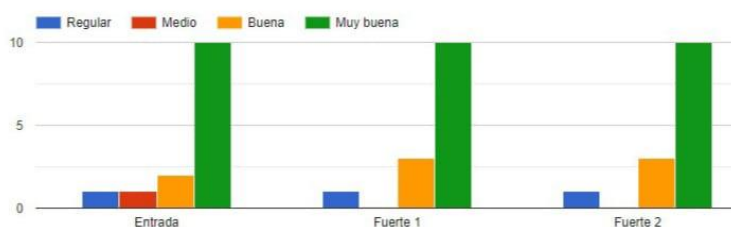
*NOTA: Se obtiene de la socialización y degustación realizada en el restaurante “La Familia”, por parte de la autora del trabajo de investigación.*

En la degustación realizada de la entrada y los dos fuertes, como se evidencia en el Gráfico 3 se ve que el grupo aleatorio de 9 personas les pareció muy delicioso las texturas y sabores de los platos, y los 5 encuestados más se obtuvieron respuestas aleatorias pero positivas para la propuesta.

Gráfico 4

## Pregunta de encuesta de validación 4

¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?



*NOTA: Se obtiene de la socialización y degustación realizada en el restaurante “La Familia”, por parte de la autora del trabajo de investigación.*

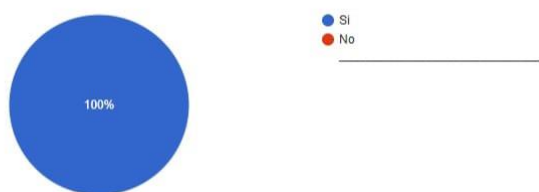
En la degustación realizada de la entrada y los dos fuertes, como se evidencia en el Gráfico 4 se verifica que el 80% del grupo aleatorio le gustó la combinación de

ingredientes, el 10% de los encuestados optaron a su gusto personal tener una buena combinación.

*Gráfico 5*

*Pregunta de validación 5*

¿Desde su perspectiva, usted considera que la propuesta gastronómica presentada puede ser incluida en su restaurante?  
Dueño y trabajadores del restaurante.  
3 respuestas



*NOTA: Se obtiene de la socialización y degustación realizada en el restaurante “La Familia”, por parte de la autora del trabajo de investigación.*

En la degustación realizada de la entrada y los dos fuertes, como se evidencia en el Gráfico 5 consta que el dueño y trabajadores están de acuerdo al 100% de aplicar las nuevas propuestas en el restaurante.

En conclusión, es factible y funcional el proyecto de investigación para el establecimiento ya que el grupo aleatorio que estuvo presente en la presentación y degustación de la nueva propuesta gastronómica quedaron satisfechos al ver que la gastronomía tradicional palmense se pudo presentar en platos innovadores y creativos. Y sobre todo potenciar con esta propuesta las visitas de turistas al local.

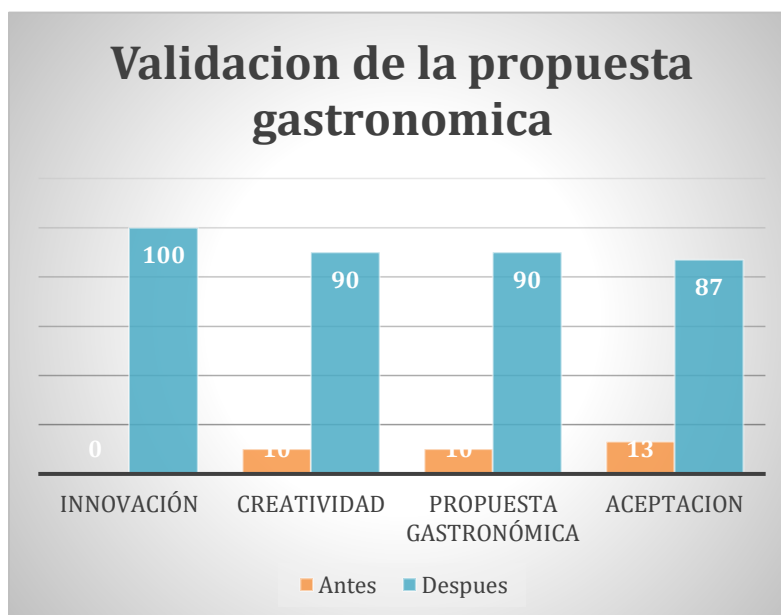
A continuación, en el siguiente gráfico se evidencia la aceptación de la validación y mejoras en puntos clave como la creatividad e innovación, además tener tres nuevas elaboraciones en su menú:

### Gráfico 6

#### Analís de la validación

*Nota: Verificación si la propuesta gastronómica es factible para el restaurante “La Familia”.*

En la validación de la propuesta en el gráfico 6 se evidencia que la innovación subió a un 100% gracias a la degustación presentada al grupo aleatorio, además se obtuvo un 90 % de creatividad ya que los montajes fueron llamativos. Además, se incorporó tres nuevas propuestas al restaurante lo cual tuvo una aceptación del 87% en la encuesta de validación y



el 13% de los encuestados fue por un puntaje de 4 en la escala de liker, son cosas mínimas que hay q mejorar.

## CAPÍTULO V

### 5.1 Propuesta de investigación

En la propuesta gastronómica que se va presentar de acuerdo al respectivo análisis de datos que se realizó en el campo de acción, es una entrada y dos fuertes donde el ingrediente emblemático va a prevalecer en diferentes técnicas y texturas a continuación se va a detallar la propuesta gastronómica:


- **Entrada:** Empanadas de morocho con relleno de cuy desmechado al horno (ajo, cebolla, zanahoria, alverja, pepa de zambo tos) con tres tipos de aderezos: mayonesa de cilantro, mayonesa de tomate, ají criollo.
- **Fuerte 1:** Cuy crocante esta va empanizada con tostado y a fritura profunda, acompañado de pure de alverja y una ensalada tradicional (aros de aguacate, haba, choclo, vainita, pimiento rojo y verde, brotes de cebolla) con una vinagreta de limón, aceite y perejil.
- **Fuerte 2:** Jambonette de cuy relleno de cerdo (cebolla, ajo, pimiento verde, zanahoria), como carbohidrato va acompañado de arroz de cebada cremosa con cebollino y perejil, una ensalada de hojas baby (hojas baby de col y remolacha, rábanos encurtidos, aros de cebolla, zanahoria, tomatillo, pimiento amarillo, brotes de cebolla) y una vinagreta de mostaza miel.


### 5.1.1. Bitácoras


El modelo de bitácoras presenta el número de pruebas que se realiza para llegar a una buena elaboración y con buena temperatura, también se obtendrá un método de refrigeración adecuada dependiendo el tipo de elaboración.

#### 5.1.1.1 Bitácoras


**Entrada:** Empanadas de morocho rellenas de cuy y sus aderezos.


Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración <b>Empanadas de morocho rellenas de cuy</b>									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Masa</b> morocho cebolla ajo cabeza de cuy agua higado de cuy <b>Relleno</b> ajo cebolla zanahoria alverja cuy <b>Ají criollo</b> Ají rojo tomate de árbol cebolla perla aceite agua <b>SAL</b>	200 g 25 g 5 g 100 g 700 ml 25 g 5 g 30 g 25 g 30 g 50 g 10 g 25 g 5 g 10 ml 15 ml 15 g l	<b>Color-</b> Amarillo intenso, blanco, verde, dorado, café. <b>Olor-</b> Ahumado, picante <b>Sabor-</b> Suave, picoso <b>Textura-</b> Crujiente, cremosa.	Cocción en medio líquido, fritura profunda.	100 °C  180 °C	40 min  5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 días	Empacado al vacío	95 °C	Las empanadas cargaban mucho aceite y se abrían porque el morocho estaba pasada la cocción.


Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración <b>Empanadas de morocho rellenas de cuy</b>									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Masa</b> morocho cebolla ajo cabeza de cuy agua higado de cuy <b>Relleno</b> ajo cebolla zanahoria alverja cuy <b>Ají criollo</b> Ají rojo tomate de árbol cebolla perla aceite agua <b>Mayonesas</b> huevo aceite cilantro tomate limón <b>SAL</b>	200 g 25 g 5 g 100 g 700 ml 25 g 5 g 30 g 25 g 30 g 30 g 50 g 10 g 25 g 5 g 10 ml 15 ml 50 g 230 ml 20 g 20 g 10 g 15 g	<b>Color-</b> Amarillo intenso, blanco, verde, dorado, café. <b>Olor-</b> Ahumado, picante, cítrico <b>Sabor-</b> Suave, picoso <b>Textura-</b> Crujiente, cremosa.	Cocción en medio líquido, fritura profunda.	100 °C 180 °C	25 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	La fritura de la empanada estaba bien, solo falta adicionar pepa de zambo para realzar sabor

Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración <b>Empanadas de morocho rellenas de cuy</b>									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Masa</b> morocho cebolla ajo cabeza de cuy agua higado de cuy <b>Relleno</b> ajo cebolla zanahoria alverja cuy pepa de zambo <b>Ají criollo</b> Ají rojo tomate de árbol cebolla perla aceite agua <b>Mayonesas</b> huevo aceite cilantro tomate limón <b>SAL</b>	200 g 25 g 5 g 100 g 700 ml 25 g 5 g 30 g 25 g 30 g 30 g 50 g 25 g 10 g 25 g 5 g 10 ml 15 ml 50 g 230 ml 20 g 20 g 10 g 15 g	<b>Color-</b> Amarillo intenso, blanco, verde, dorado, café. <b>Olor-</b> Ahumado, picante, cítrico <b>Sabor-</b> Suave, picoso <b>Textura-</b> Crujiente, cremosa.	Cocción en medio líquido, fritura profunda.	100 °C 180 °C	25 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 días	Empacado al vacío	95 °C	Realizar más din: masa de la empanada para que el relleno sobresalga. Además, añadir acidez en las mayonesas





Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Cuy crocante con sus guarniciones</b>									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Marinado</b> piernas de cuy 100 g laurel 2 g romero 2 g hinojo 2 g sal 8 g limón 5 ml <b>Empanizado</b> harina 20 g huevo 20 g tostado triturado 20 g <b>Guarnición 1</b> ajo 5 g cebolla 30 g alverja 120 g fondo de cuy 150 ml mantequilla 10 g <b>Guarnición 2</b> Hojas baby de remolacha 10 g tomatillos 10 g cebolla perla 10 g rábanos 10 g zanahoria 10 g crocante de cuy 10 g mostaza 10 g miel 10 g <b>Sal</b> 15 g		<b>Color-</b> Verde, dorado, rojo, blanco, amarillo, naranja. <b>Olor-</b> Ahumado, fresco. <b>Sabor-</b> Suave, salado. <b>Textura-</b> Crujiente, cremosa, suave.	Marinado Cocción en medio líquido Procesar puré Hornear Fritura profunda	10 °C 100 °C 85 °C 180 °C 180 °C	24 horas 25 min 5 min 10 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Modificar la ensalada y colocar la porción completa de proteína.


Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Cuy crocante con sus guarniciones</b>									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Marinado</b> piernas de cuy 150 g laurel 5 g romero 5 g hinojo 5 g sal 5 g limón 25 ml ajo 5 g <b>Empanizado</b> harina 40 g huevo 50 g tostado triturado 40 g <b>Guarnición 1</b> ajo 10 g cebolla 40 g alverja 200 g fondo de cuy 150 ml mantequilla 25 g <b>Guarnición 2</b> aguacate 40 g pimientos 15 g cholo 15 g vainita 15 g haba 10 g pepinillo 15 g tomate 15 g brotes de cebolla 5 g papa de zambo 10 g Limón 40 ml perejil 25 g aceite 20 ml Sal 20 g		<b>Color-</b> Verde, dorado, rojo, blanco, amarillo, naranja. <b>Olor-</b> Ahumado, fresco. <b>Sabor-</b> Suave, salado. <b>Textura-</b> Crujiente, cremosa, suave.	Marinado Cocción en medio líquido Procesar puré Hornear Fritura profunda	10 °C 100 °C 85 °C 180 °C 180 °C	24 horas 25 min 5 min 10 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Adicionar más acidez a la ensalada.


Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Cuy crocante con sus garniciones</b>									
Prueba #	4										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Marinado</b> piernas de cuy 150 g laurel 2 g romero 2 g hinojo 2 g sal 8 g limón 5 ml ajo 5 g <b>Empanizado</b> harina 20 g huevo 20 g tostado triturado 20 g <b>Guarnición 1</b> ajo 5 g cebolla 30 g alverja 120 g Fondo de cuy 150 ml mantequilla 10 g <b>Guarnición 2</b> aguacate 30 g pimientos 5 g cholo 10 g vainita 10 g haba 5 g pepinillo 10 g tomate 10 g brotes de cebolla 3 g pepa de zambo 3 g Limón 10 ml perejil 10 g aceite 10 ml Sal 35 g		<b>Color-</b> Verde, dorado, rojo, blanco, amarillo, naranja. <b>Olor-</b> Ahumado, fresco <b>Sabor-</b> Suave, salado. <b>Textura-</b> Crujiente, cremosa, suave.	Marinado Cocción en medio líquido Procesar puré Hornear Fritura profunda	10 °C 100 °C 85 °C 180 °C 180 °C	24 horas 25 min 5 min 10 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Adivinar un aderezo de tomate de árbol para realzar sabores.


## Fuerte 2: Jambonette de cuy y sus garniciones.

Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Seco de cuy</b>									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>Guiso</b> pierna de cuy 130 g ajo 5 g cebolla 30 g tomate 30 g papa 40 g agua 250 ml <b>Guarnición 1</b> arroz 50 g perejil 20 g aceite 10 ml agua 100 ml <b>Guarnición 2</b> lechuga 20 g Rábanos 15 g tomate 10 g cebolla 10 g <b>Sal</b> 20 g		<b>Color-</b> Verde, café, rojo, blanco. <b>Olor-</b> Vegetal, fresco, cárnico. <b>Sabor-</b> Suave,, salado. <b>Textura-</b> Cremosa, suave.	Guiso Cocción en medio líquido	100 °C 100 °C	15 min 25 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Modificar el plato por completo.

Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Jambonette de cuy y sus guarniciones</b>									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>piernas de cuy Relleno</b> ajo 5 g cebolla 30 g zanahoria 20 g pimiento 20 g carne molida de cerdo 60 g <b>Salsa</b> cebolla 50 g tomate 50 g pimiento rojo 5 g romero 15 g macerado de mora maicena 10 g <b>Guarnición 1</b> arroz de cebada 130 g cebolla 30 g ajo 5 g perejil 10 g cebollino 10 g requesón 70 g leche 50 ml achiote <b>Guarnición 2</b> Hojas baby de remolacha 10 g hojas baby de col 10 g Rábanos 5 g tomatillo 10 g zanahoria 5 g cebolla perla 5 g brotes de cebolla 3 g mostaza 15 g miel	110 g	<b>Color-</b> Verde, café, amarillo, naranja, rojo.  <b>Olor-</b> Vegetal, fresco, cárnico.  <b>Sabor-</b> Suave, vegetal, salado.  <b>Textura-</b> Cremosa, suave, crujiente.	Cocción en medio líquido Horneado Sofritos	100 °C 180 °C 90 °C	25 min 15 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Colocar la proteína completa.

Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Jambonette de cuy y sus guarniciones</b>									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>piernas de cuy Relleno</b> ajo 5 g cebolla 30 g zanahoria 20 g carne molida de cerdo 60 g <b>Guarnición 1</b> arroz de cebada 130 g cebolla 30 g perejil 10 g cebollino 10 g <b>Guarnición 2</b> lechuga baby 20 g Rábanos 10 g zanahoria 10 g cebolla perla 10 g crocante de cuy 5 g Limón 10 ml aceite 10 ml Perejil 5 g <b>Sal</b> 20 g	110 g	<b>Color-</b> Verde, café, amarillo, naranja, rojo.  <b>Olor-</b> Vegetal, fresco, cárnico.  <b>Sabor-</b> Suave, vegetal, salado.  <b>Textura-</b> Cremosa, suave, crujiente.	Cocción en medio líquido Horneado Sofritos	100 °C 180 °C 90 °C	25 min 15 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Cambiar el montaje del plato y adivin: cremosidad al arroz de cebada.

Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Jambonette de cuy y sus guarniciones</b>									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>piernas de cuy Relleno</b> ajo 5 g cebolla 30 g zanahoria 20 g pimiento 20 g carne molida de cerdo 60 g <b>Salsa</b> cebolla 50 g tomate 50 g pimiento rojo 50 g romero 5 g macerado de mora 15 g maicena 10 g <b>Guarnición 1</b> arroz de cebada 130 g cebolla 30 g ajo 5 g perejil 10 g cebollino 10 g requesón 70 g leche 50 ml <b>Guarnición 2</b> 10 g Hojas baby de remolacha 10 g hojas baby de col 5 g Rábanos 10 g tomatillo 5 g zanahoria 5 g cebolla perla 3 g brotes de cebolla 3 g mostaza 15 g miel	110 g	<b>Color-</b> Verde, café, amarillo, naranja, rojo.  <b>Olor-</b> Vegetal, fresco, cárnico.  <b>Sabor-</b> Suave, vegetal, salado.  <b>Textura-</b> Cremosa, suave, crujiente.	Cocción en medio líquido Horneado Sofritos	100 °C 180 °C 90 °C	25 min 15 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Colocar la proteína completa.

Nombre del realizador Fernanda Torres		Nombre de la elaboración  <b>Jambonette de cuy y sus guarniciones</b>									
Prueba #	4										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
<b>piernas de cuy Relleno</b> ajo 5 g cebolla 40 g zanahoria 35 g pimiento 30 g carne molida de cerdo 80 g <b>Salsa</b> cebolla 200 g tomate 200 g pimiento rojo 200 g romero 15 g macerado de mora 50 g maicena 15 g <b>Guarnición 1</b> arroz de cebada 200 g cebolla 40 g ajo 5 g perejil 20 g cebollino 20 g requesón 75 g leche 25 ml achioté 15 ml <b>Guarnición 2</b> 25 g Hojas baby de remolacha 25 g hojas baby de col 15 g Rábanos 15 g tomatillo 20 g zanahoria 15 g cebolla perla 10 g brotes de cebolla 30 g mostaza 30 g miel 10 ml Limón	125 g	<b>Color-</b> Verde, café, amarillo, naranja, rojo.  <b>Olor-</b> Vegetal, fresco, cárnico.  <b>Sabor-</b> Suave, salado, vegetal.  <b>Textura-</b> Cremosa, suave, crujiente.	Cocción en medio líquido Horneado Sofritos	100 °C 180 °C 90 °C	25 min 15 min 5 min	Refrigeración	2 a 4 °C	2 Días	Empacado al vacío	95 °C	Adicionar pep de zambo tostada al arr de cebada.

### 5.1.2 Fichas estandarizadas:



Las fichas se presenta técnicas y gramajes correctos para cada elaboración gastronómica, además se coloca una base de datos en los cual será de gran utilidad para sacar el costo de sub fichas y fichas finales de la propuesta presentada.



#### 5.1.2.1 Base de datos

Grupo	Ingrediente final	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRA DO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL
<b>Cárnicos</b>															
cuy (cabeza y hígado)	cuy entero (sin limpiar)	Propia	10	1	2	1	0,125	1	2,00	1,00	0,13	200	0,50	4,38	
cuy (costillar)	cuy entero (sin limpiar)	Propia	10	1	2	1	0,1	1	2,00	1,00	0,10	200	0,50	4,50	
cuy (pierna y brazo)	cuy entero (sin limpiar)	Propia	10	1	2	1	0,125	1	2,00	1,00	0,13	200	0,50	4,38	
cuy (pierna y brazo)	cuy entero (sin limpiar)	Propia	10	1	2	1	0,125	1	2,00	1,00	0,13	200	0,50	4,38	
suprema de pollo (huesos)	cuarto de pollo (sin menudencia)	mercado	1,5	1	0,454	0,354	0,1	1	0,45	0,35	0,10	45,4	2,20	2,97	
cerdo	molido	Mercado	6,96	1	1	0	0,08	1	1,00	0,00	0,08	100	1,00	6,40	
<b>Lácteos</b>															
mantequilla	bloque	Coral	11,39	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,39	
quesón	tarrina	lacteos vallejo	2,22	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,22	
leche	funda	Coral	0,94	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,94	
<b>Hortalizas</b>															
Ají	enteros	Mercado	2,2	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,32	
Tomate de árbol	enteros	Mercado	1,18	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	1,24	
Cebolla Perla	enteros	Mercado	1,91	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,01	
Cilantro	Atado	Mercado	2,63	1	0,4	0,6	0	1	0,40	0,60	0,00	40	2,50	6,58	
Tomate	enteros	Mercado	1,12	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	1,40	
Limón	enteros	Mercado	2,32	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,44	
Ajo	enteros	Mercado	4,18	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	4,40	
Cebolla Paitaña	funda	Mercado	1,94	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,04	
Alverja	funda	Mercado	6,81	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	6,95	
Aguate	funda	Mercado	1,71	1	0,6	0,4	0	1	0,60	0,40	0,00	60	1,67	2,85	
Pimientos	enteros	Mercado	1,16	1	0,9	0,1	0	1	0,90	0,10	0,00	90	1,11	1,29	
Choclo	funda	Mercado	2,25	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,37	
Vainita	funda	Mercado	2,27	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,39	
Haba	funda	Mercado	2,32	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,44	
Pepinillo	enteros	Mercado	2,25	1	0,7	0,3	0	1	0,70	0,30	0,00	70	1,43	3,21	
Brotos de cebolla	tarrina	Supermaxi	28,52	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	28,81	
Perejil	Atado	Mercado	2,08	1	0,4	0,6	0	1	0,40	0,60	0,00	40	2,50	5,20	
Cebollino	Atado	Mercado	6,25	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	7,81	
Hojas baby de remolacha	tarrina	Propia	19,3	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	19,69	
Hojas baby de col	tarrina	Propia	19,3	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	19,69	
Rábanos	Atado	Mercado	2,32	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,44	
Tomatillo	tarrina	Mercado	4,5	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	4,74	
Zanahoria	Funda	Mercado	2,45	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,58	
<b>Abarrotes</b>															
morocho	funda	Coral	1,39	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	1,46	
achiote	botella	Coral	5,72	1	0,97	0,03	0	1	0,97	0,03	0,00	97	1,03	5,90	
aceite	botella	Coral	3,63	1	0,97	0,03	0	1	0,97	0,03	0,00	97	1,03	3,74	
laurel	deshidratado	Coral	6,87	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	6,94	
romero	deshidratado	Coral	15,62	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	15,78	
hinojo	fresco	Coral	7,53	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	7,61	
harina	funda	Coral	1,12	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	1,13	
huevos	cubeta	Coral	2,71	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	3,39	
tostado	funda	Coral	6,67	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	6,74	
pepa de sambo	funda	Mercado	11,12	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	11,23	
macerado de mora	botella	propio	9,43	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	11,79	
maicena	funda	Coral	3,46	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	3,49	
arroz de cebada	funda	Coral	2,17	1	0,95	0,05	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	2,28	
mostaza	sachet	Coral	5,35	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	5,40	
miel	sachet	Coral	8,42	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	8,51	
sal	funda	Coral	0,51	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	0,52	
agua	botella	Coral	1,01	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	1,02	
fondo de cuy	jarra	propia	0,77	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	0,78	
fondo de pollo	jarra	propia	0,66	1	0,99	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	0,67	



#### 5.1.2.2 Hoja de ruta

Entrada: Subfichas de empanadas de morocho rellenas de cuy y aderezos.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Mayonesa de tomate</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aderezo</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	g	huevos
	250	ml	aceite
	50	g	tomate
	10	g	limón
5	g	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
huevos	N/A	aceite	N/A
tomate	cuartos	limón	zum o
sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
tomate/ licuado, 5min, 10°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 licuadora, 1 bowl, 1 salsero			
<b>PREPARACION:</b>			
1. Licuar el huevo con el aceite en hilo y colocar el tomate sin pepas poco a poco hasta obtener un color anaranjado brillante, adicionamos sal al gusto.			
<b>Observaciones:</b>			
El gramaje de esta receta nos rinde 7 porciones de 50 gr.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Mayonesa de cilantro</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aderezo</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	g	huevos
	250	ml	aceite
	50	g	cilantro
	10	g	limón
5	g	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
huevos	N/A	aceite	N/A
cilantro	chiffonade	limón	zum o
sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
cilnatro/ licuado, 5min, 10°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 licuadora, 1 bowl, 1 salsero			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Licuar el huevo con el aceite en hilo y colocar el cilantro cortado poco a poco hasta obtener un color verde brillante, adicionamos sal al gusto.			
<b>Observaciones:</b>			
El gramaje de esta receta nos rinde 7 porciones de 50 gr.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Aji criollo</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aderezo</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		70	g	aji
		70	g	tomate de árbol
		70	g	cebolla perla
		60	ml	aceite
80	ml	agua		
5	g	sal		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
aji	cuartos	tomate de árbol	cuartos	
cebolla perla	cuartos	aceite	N/A	
agua	N/A	sal		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
aji/ licuado, 5min, 10°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 licuadora, 1 bowl, 1 salsero				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Licuar el aji, tomate de árbol, cebolla perla con un poco de agua y aceite para darle brillo, adicionamos sal al gusto. Y cernimos.				
<b>Observaciones:</b>				
El gramaje de esta receta nos rinde 7 porciones de 50 gr.				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Masa de empanada</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		300	g	morocho
		25	g	cebolla paitaña
		5	g	ajo
		100	g	cabeza de cuy
		700	ml	agua
		30	g	clara de huevo
		25	g	higado de cuy
30	g	mantequilla		
5	g	sal		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
morocho	N/A	cebolla paitaña	brunoise	
ajo	brunoise	cabeza de cuy	N/A	
agua	N/A	clara de huevo	N/A	
higado de cuy	mitad	mantequilla	N/A	
sal	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
morocho/ coccion en medio liquido, 25min, 100°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 cacerola, 1 cernidor, 1 molino, 1 bowl mediano.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Cocer el morocho junto con la cabeza de cuy, ajo, cebolla durante 25 minutos, hasta que este al dente. 2. Cernir y dejar enfriar para proceder a moler junto con el higado. 3. Adicionar una clara de huevo, sal al gusto y un poco de margarina.				
<b>Observaciones:</b>				
El gramaje de la masa nos rinde para 17 porciones de 70 gr.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Relleno de empanada</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		5	g	ajo
		30	g	cebolla paitaña
		25	g	zanahoria
		30	g	alverja
		100	ml	cuy
		75	g	pepa de sambo
		15	ml	achiote
		10	g	yema de huevo
		3	g	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
ajo	brunoisse	cebolla paitaña	brunoisse	
zanahoria	brunoisse	alverja	N/A	
cuy	mechada	pepa de sambo	tostada	
achiote	N/A	yema de huevo	N/A	
sal	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
cuy/ sofrito, 10min, 90°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 horno, 1 lata de horno, 1 sartén mediano, 1 espátula, 1 bowl mediano.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar al horno durante 10 minutos a 180 °C el costillar del cuy.</li> <li>Sofreír la cebolla, ajo con achiote después que esté traslúcida la cebolla, adicionar la zanahoria, alverja. Luego adicionar la carne de cuy mechada.</li> <li>Tostar la pepa de sambo y en un mortero moler, se incorpora en el sofrito. Finalmente, frío el relleno colocamos una mitad de yema de huevo y rectificar sabores.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				
El gramaje de la masa nos rinde para 10 raciones de 30 gr.				


Entrada: Ficha final de empanada de morocho relleno de cuy y aderezos.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Empanadas de morocho rellenas de cuy</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		50	g	mayonesa de tomate
		50	g	mayonesa de cilantro
		50	g	aji criollo
		70	g	masa de empanada
		30	g	relleno de empanada
		250	ml	aceite para freír
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
mayonesa de tomate	N/A	mayonesa de cilantro	brunoisse	
aji criollo	brunoisse	masa de empanada	N/A	
relleno de empanada	N/A	aceite para freír	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
empanadas/ fritura profunda, 5 min, 180°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 cacerola pequeña, 1 cuchareta, plato grande y salseros.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Dar forma de empanada colocando 50 g de masa en una funda y con un bolillo dejar fina la masa y colocar 20 gr de relleno y sellar.</li> <li>Colocar los aderezos como: la mayonesa de cilantro, mayonesa de tomate y aji criollo en los diferentes salseros.</li> <li>Freír en 180 °C las empanadas durante 3 minutos hasta que estén doradas.</li> <li>Emplatar las empanadas con los aderezos. Servir.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				
La receta nos va a rendir 2 porciones de 250 g para cada comensal.				

Fuerte 1: Subfichas de cuy crocante y guarniciones.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Ensalada tradicional</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Un</b>	<b>Nombre</b>
	40	g	Aguacate
	10	g	Pimientos
	15	g	Choclo
	15	g	Vainita
	10	g	Haba
	15	g	Pepinillo
	15	g	Tomate
	5	g	Brotos de cebolla
	10	g	pepa de sambo
	25	g	Perejil
20	ml	aceite	
40	ml	Limón	
3	g	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Aguacate</b>	aros	<b>Pimientos</b>	aros
<b>Choclo</b>	N/A	<b>Vainita</b>	shifflet
<b>Haba</b>	pelada	<b>Pepinillo</b>	macedonia
<b>Tomate</b>	macedonia	<b>Brotos de cebolla</b>	N/A
<b>pepa de sambo</b>	tostada	<b>Perejil</b>	chiffonade
<b>aceite</b>	N/A	<b>Limón</b>	zumo
<b>sal</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
aguacate/ensalada lineal, 5min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato de fuerte, 1 pinza de decoración.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Emplatar la ensalada con los aros de aguacate en forma circular, jugar con la altura con los demás producto y finalmente para dar un toque, adicionamos los brotes y el aderezo.			
<b>Observaciones:</b>			
Tomar en cuenta altura y color en la ensalada para dar una mejor presentación.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudameritv.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Cuy crocante</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>				
	<b>Cant.</b>	<b>Un d.</b>	<b>Nombre</b>		
	150	g	pierna y brazo de cuy		
	5	g	laurel		
	5	g	romero		
	5	g	hinojo		
	25	ml	Limón		
	10	g	sal		
	100	g	agua		
	40	g	harina		
50	g	huevos			
40	g	tostado			
250	ml	aceite			
<b>MISE EN PLACE:</b>					
<b>Técnicas de Corte:</b>					
<b>pierna y brazo de cuy</b>	des huesado	<b>laurel</b>	N/A		
<b>romero</b>	N/A	<b>hinojo</b>	N/A		
<b>Limón</b>	zumo	<b>sal</b>	N/A		
<b>agua</b>	N/A	<b>harina</b>	N/A		
<b>huevos</b>	batido	<b>tostado</b>	triturado		
<b>aceite</b>	N/A				
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>					
cuy/ coccion en medio liquido, 25min, 100°C					
<b>Equipos y Utensilios:</b>					
4 bowl medianos, 1 cacerola pequeña, 1 cuchareta.					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<p>1. Marinar la pierna y brazo de cuy una noche anterior en: laurel, romero, hinojo, el zumo de medio limón, ajo en camisa y la suficiente sal para realzar los sabores.</p> <p>2. Hornear durante 10 minutos a una temperatura de 180 °C.</p> <p>3. Empanizar el brazo y pierna de cuy primero en huevo, segundo harina, tercero huevo nuevamente y culminamos con el tostado triturado.</p> <p>4. Freír la pierna y brazo de cuy a una temperatura de 180°C durante 3 minutos.</p>					
<b>Observaciones:</b>					
Se puede empanizar con cualquier tipo de producto local por ejemplo: pepa de sambo o tostado.					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Puré de alverja</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		10	g	ajo
		40	ml	cebolla paiteña
		15	g	aceite
		200	g	alverja
		150	ml	fondo de cuy
		25	g	mantequilla
5	g	sal		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
ajo	brunoise	cebolla paiteña	brunoise	
alverja	N/A	fondo de cuy	N/A	
mantequilla	N/A	sal	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
alverja/ coccion en medio liquido, 25min, 100°C/ sofrito, 5 min, 100 °C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 cacerola pequeña, 1 sartén pequeña, 1 espátula, 1 licuadora.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Realizar un sofrito en aceite con ajo y cebolla perla, una vez traslúcida la cebolla, colocar la alverja.				
2. Licuar la alverja sofrida con el mismo fondo de cuy. Luego, para dar brillo a nuestro puré, colocamos mantequilla y gotas de limón para dar frescura.				
<b>Observaciones:</b>				
El gramaje del arroz de cebada nos rinde para 3 raciones de 130 gr.				

Fuerte 1: Ficha final del cuy crocante y sus guarniciones.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Cuy crocante y sus guarniciones</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		130	g	Pure de alverja
		200	g	Cuy crocante
130	g	Ensalada tradicional		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Pure de alverja	espejo	Ensalada tradicional	circular	
Cuy crocante	fritura profunda			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
5 min, 50 °C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 plato fuerte, 1 pinza de decoración				
<b>PREPARACION:</b>				
1. Emplatamos con los aros de aguacate y dentro de ellos colocamos la ensalada con su respectiva vinagreta, adicionando los brotes para brindar altura.				
2. Realizar un espejo con el puré de alverja y colocamos nuestro cuy crocante en el centro del mismo. Servimos.				
<b>Observaciones:</b>				
Este plato esta a base de solo producto local lo cual va a realzar nuestro cuy.				

## Fuerte 2: Subfichas de jambonette de cuy y sus guarniciones.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Arroz de cebada</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	g	arroz de cebada
	400	ml	fondo de pollo
	15	ml	achiote
	40	g	cebolla perla
	5	g	ajo
	75	g	requesòn
	25	g	leche
	20	g	perejil
20	g	cebollino	
5	g	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
arroz de cebada	brunoise	fondo de pollo	brunoise
cebolla perla	brunoise	ajo	N/A
requesòn	mechada	leche	tostada
perejil	N/A	cebollino	N/A
sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
arroz de cebada/ cocciòn en medio líquido, 25min, 100°C/ sofrito, 5 min, 100 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola pequeña, 1 sartèn pequeña, 1 espatula, 1 licuadora, 1 timbal.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<p>1. Cocer el arroz de cebada en un fondo de pollo con un ajo. Una vez cocido escurrimos y dejamos reposar.</p> <p>2. Realizar un sofrito en achiote con ajo y cebolla perla, una vez traslúcida la cebolla, colocar el arroz de cebada.</p> <p>3. Licuar el requesòn con la leche y adicionar en el arroz de cebada sofrida y mezclar hasta obtener una cremosidad en el mismo. Finalmente, adicionamos perejil y cebollino.</p>			
<b>Observaciones:</b>			
El gramaje del arroz de cebada nos rinde para 7 raciones de 120 gr.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Salsa</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	g	tomates
	200	g	pimientos
	200	g	cebolla perla
	100	ml	agua
	15	g	romero
	50	ml	macerado de mora
15	g	maicena	
3	g	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
tomates	deshuesado	pimientos	N/A
agua	brunoisse	romero	brunoisse
macerado de	brunoisse	maicena	molida
sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
cuy horneado/ coccion en una salsa, 5 min, 100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola pequeña, 1 cuchareta, 1 bowl.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Licuar el tomate, las cabezas de cebollino y pimiento rojo y cernir. Luego en una cacerola colocamos la mezcla y mandamos a reducir. Al final agregamos el macerado con un poco de maicena. Una vez horneado el cuy mandamos a terminar su cocción en la salsa.			
<b>Observaciones:</b>			
Le damos forma de lágrima y nos va a rendir 8 porcones de 100 gr.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Jambonette de cuy</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	125	g	pierna y brazo de cuy
	15	ml	achiote
	5	g	ajo
	40	g	cebolla paiteña
	35	g	pimiento
	30	g	zanahoria
80	g	carne de cerdo	
3	g	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
pierna y brazo de cuy	deshuesado	achiote	N/A
cebolla paiteña	brunoisse	pimiento	brunoisse
zanahoria	brunoisse	carne de cerdo	molida
sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
cuy relleno/ hornear, 10min, 180°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola pequeña, 1 sartén pequeña, 1 espátula, 1 lata de horno, 1 horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Deshuesar la pierna y brazo de cuy.			
2. Realizar un sofrito con ajo y cebolla, una vez traslúcida la cebolla colocar la zanahoria y pimientos en brunoisse y finalmente cocer la carne molida de cerdo con sal al gusto. Una vez frío, adicionar una mitad de yema de huevo.			
3. Rellenar el cuy y luego bridar para que no se salga el relleno.			
4. Hornear a una temperatura de 180 °C durante 10 minutos.			
<b>Observaciones:</b>			
Nos rinde 2 porciones de 160 gr.			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Ensalada de hojas baby</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		25	g	hojas baby de remolacha
		25	g	hojas baby de col
		15	g	cebolla perla
		15	g	râbanos
		20	g	tomatillo
15	g	zanahoria		
10	g	brotes de cebolla		
30	g	mostaza		
30	g	miel		
10	g	limòn		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
hojas baby de remolacha	N/A	hojas baby de col	N/A	
cebolla perla	media lunas	râbanos	lâminas	
tomatillo	mitades	zanahoria	julianas	
brotes de cebolla	N/A	mostaza	N/A	
miel	N/A	limòn	zum o	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
hojas baby/ensalada lineal, 5min.				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 plato de fuerte, 1 pinza de decoraciòn.				
<b>PREPARACIÒN:</b>				
1. Emplatar la ensalada con las hojas baby de remolacha y col en forma lineal, jugar con la altura con los demás producto y finalmente para dar un toque, adicionamos los brotes y el aderezo.				
<b>Observaciones:</b>				
Tomar en cuenta altura y color en la ensalada para dar una mejor presentaciòn.				

Fuerte 2: Ficha final de jambonette de cuy y sus guarniciones.


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Jambonette de cuy con sus guarniciones</b>		
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		120	g	arroz de cebada
		160	g	jambonette de cuy
		100	g	salsa
120	g	ensalada de hojas baby		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
arroz de cebada	N/A	jambonette de cuy	N/A	
salsa	lagrimas	ensalada de hojas baby	lineal	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
5min, 50° C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1 plato de fuerte.				
<b>PREPARACIÒN:</b>				
1. Realizar un timbal del arroz de cebada. Colocar encima el jambonette de cuy bañado en salsa y a los lados hacer unas lagrimas de la salsa. Y finalmente nuestra ensalada lineal jugando con alturas y colores para una buena presentaciòn.				
<b>Observaciones:</b>				
La receta nos va a rendir 1 porciòn de 500 g para el comensal.				


### 5.2.2.3 hoja de gramajes y costos.


Entrada: Sub costos de empanadas de morocho rellenas de cuy y sus aderezos

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Mayonesa de tomate</b>							
<b>Chef:</b>		<b>Fernanda Torres</b>							
<b>Tipo de Plato:</b>		Aderezo	<b>Tamaño porción</b>						50
<b>Costo por Plato:</b>		0,16	<b>Raciones:</b>						7
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	g	huevos	3,39	0,17	cubeta	63	1,25	
2	250	ml	aceite	3,74	0,94	botella	258	1,03	
3	50	g	Tomate	1,40	0,07	enteros	63	1,25	
4	10	g	Limón	2,44	0,02	enteros	11	1,05	
5	5	g	sal	0,52	0,00	funda	5	1,01	
		<b>365</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,20</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,49</b>					


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Mayonesa de cilantro</b>							
<b>Chef:</b>		<b>Fernanda Torres</b>							
<b>Tipo de Plato:</b>		Aderezo	<b>Tamaño porción</b>						50
<b>Costo por Plato:</b>		0,20	<b>Raciones:</b>						7
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	g	huevos	3,39	0,17	cubeta	136	2,71	
2	250	ml	aceite	3,74	0,94	botella	908	3,63	
3	50	g	Cilantro	6,58	0,33	Atado	132	2,63	
4	10	g	Limón	1,40	0,01	enteros	23	2,32	
5	5	g	sal	0,52	0,00	funda	3	0,51	
		<b>365</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,45</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,60</b>					

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Aji criollo						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Aderezo	<b>Tamaño porción</b>		50			
<b>Costo por Plato:</b>		0,09	<b>Raciones:</b>		7			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	70	g	Aji	2,32	0,16	enteros	154	2,2
2	70	g	Tomate de árbol	1,24	0,09	enteros	83	1,18
3	70	g	Cebolla Perla	2,01	0,14	enteros	134	1,91
4	60	ml	aceite	3,74	0,22	botella	218	3,63
5	80	ml	agua	1,02		botella	81	1,01
6	5	g	sal	0,52	0,00	funda	3	0,51
		<b>355</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,62</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,26</b>				


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Masa de empanada						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>		70			
<b>Costo por Plato:</b>		0,07	<b>Raciones:</b>		17			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	g	morochó	1,46	0,44	funda	417	1,39
2	25	g	Cebolla Paiteña	2,04	0,05	funda	49	1,94
3	5	g	Ajo	4,40	0,02	enteros	21	4,18
4	100	g	cuy (cabeza y hígado)	4,38	0,44	cuy entero (sin limpiar)	1000	10
5	700	ml	agua	0	0,00	botella	707	1,01
6	30	g	huevos	3,39	0,10	cubeta	81	2,71
7	25	g	cuy (cabeza y hígado)	4,38	0,11	cuy entero (sin limpiar)	250	10
8	30	g	mantequilla	11,39		bloque	342	11,39
9	5	g	sal	0,52	0,00	funda	3	0,51
		<b>1220</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,16</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,20</b>				


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Relleno de empanada						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>		30			
<b>Costo por Plato:</b>		0,18	<b>Raciones:</b>		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	5	g	Ajo	4,40	0,02	enteros	21	4,18
2	30	g	Cebolla Paitena	2,04	0,06	funda	58	1,94
3	25	g	Zanahoria	2,58	0,06	Funda	61	2,45
4	30	g	Alverja	6,95	0,21	funda	204	6,81
5	100	g	cuy (costillar)	4,38	0,44	cuy entero (sin limpiar)	1000	10
7	75	g	pepa de sambo	11,23	0,84	funda	834	11,12
8	15	ml	achiote	5,90	0,09	botella	86	5,72
9	10	g	huevos	3,39	0,03	cubeta	27	2,71
10	3	g	sal	0,52	0,00	funda	2	0,51
		<b>293</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,76</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,54</b>				


Entrada: Ficha de costo final de las empanadas morocho rellenas de cuy y aderezos.


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Empanadas de morocho						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>		250			
<b>Costo por Plato:</b>		0,82	<b>Raciones:</b>		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Mayonesa de tomate	1,20	0,16	salsero	50	1
2	50	g	Mayonesa de cilantro	1,45	0,20	salsero	50	1
3	50	g	Aji criollo	0,62	0,09	salsero	50	1
4	70	g	Masa de empanada	1,16	0,07	plato	70	1
5	30	g	Relleno de empanada	1,76	0,18	dentro de la masa	30	1
6	250	ml	aceite	3,74	0,94	botella	908	3,63
		<b>500</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,63</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,63</b>				

fuerte 1: sub costos de cuy crocante y sus guarniciones.


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Pure de alverja						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>	130				
<b>Costo por Plato:</b>		0,57	<b>Raciones:</b>	3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	g	Ajo	4,40	0,04	enteros	42	4,18
2	40	g	Cebolla Paiteña	2,04	0,08	funda	78	1,94
3	15	ml	aceite	2,04	0,03	funda	29	1,94
4	200	g	Alverja	6,95	1,39	funda	1362	6,81
5	150	ml	fondo de cuy	0,78	0,12	jarra	116	0,77
6	25	g	mantequilla	11,39	0,28	bloque	285	11,39
7	5	g	sal	0,52	0,00	funda	3	0,51
		<b>445</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,95</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,71</b>				

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Cuy crocante						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>	200				
<b>Costo por Plato:</b>		0,67	<b>Raciones:</b>	3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	cuy (pierna y brazo)	4,38	0,66	cuy entero (sin limpiar)	1500	10
2	5	g	laurel	6,94	0,03	deshidratado	34	6,87
3	5	g	romero	15,78	0,08	deshidratado	78	15,62
4	5	g	hinojo	7,61	0,04	fresco	38	7,53
5	25	ml	Limón	2,44	0,06	enteros	58	2,32
6	10	g	sal	0,52	0,01	funda	5	0,51
7	100	ml	agua	1,02	0,10	botella	101	1,01
8	40	g	harina	1,13	0,05	funda	45	1,12
9	50	g	huevos	3,39	0,17	cubeta	136	2,71
10	40	g	huevos	3,39	0,14	cubeta	108	2,71
11	250	ml	aceite	3,74	0,94	botella	908	3,63
		<b>680</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,26</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>2,00</b>				


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Ensalada tradicional						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		130			
<b>Costo por Plato:</b>		0,50	<b>Raciones:</b>		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	g	Aguacate	2,85	0,11	funda	68	1,71
2	10	g	Pimientos	1,29	0,01	enteros	12	1,16
3	15	g	Choclo	2,37	0,04	funda	34	2,25
4	15	g	Vainita	2,39	0,04	funda	34	2,27
5	10	g	Haba	2,44	0,02	funda	23	2,32
6	15	g	Pepinillo	3,21	0,05	enteros	34	2,25
7	15	g	Tomate	1,40	0,02	enteros	17	1,12
8	5	g	Brotos de cebolla	28,81	0,14	tarrina	143	28,52
9	10	g	pepa de sambo	11,23	0,11	funda	111	11,12
10	25	g	Perejil	5,20	0,13	Atado	52	2,08
11	20	ml	aceite	3,74	0,07	botella	73	3,63
12	40	ml	Limón	2,44	0,10	enteros	93	2,32
13	3	g	sal	0,52	0,00	funda	2	0,51
		<b>223</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,85</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,49</b>				


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Fondo de cuy						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fondo	<b>Tamaño porción</b>		500			
<b>Costo por Plato:</b>		0,77	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	cuy (costillar)	4,50	0,45	cuy entero (sin limpiar)	1000	10
2	600	ml	agua	1,02	0,61	botella	606	1,01
3	5	g	Ajo	4,40	0,02	enteros	21	4,18
4	3	g	sal	0,52	0,00	funda	2	0,51
		<b>708</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,09</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>2,30</b>				


fuerte 1: ficha final de costo de cuy crocante y sus guarniciones.


N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto	Factor Corrección
 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Cuy crocante y sus guarniciones</b>							
<b>Chef:</b>		<b>Fernanda Torres</b>							
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		400				
<b>Costo por Plato:</b>		1,51	<b>Raciones:</b>		1				
N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto	Factor Corrección
1	130	g	Pure de alverja	1,95	0,57	espejo	130	1	
2	200	g	Cuy crocante	2,00	0,67	sobre el espejo	200	1	
3	130	ml	Ensalada tradicional	1,49	0,50	en aros	130	1	
4									
		<b>460</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,73</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>3,01</b>							


fuerte 2: sub costos de jambonette de cuy y sus guarniciones.

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Arroz de cebada</b>							
<b>Chef:</b>		<b>Fernanda Torres</b>							
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		120				
<b>Costo por Plato:</b>		0,20	<b>Raciones:</b>		7				
N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	arroz de cebada	2,28	0,46	funda	434	2,17	
2	400	ml	fondo de pollo	0,67	0,27	jarra	264	0,66	
3	15	ml	achiote	5,90	0,09	botella	86	5,72	
4	40	g	Cebolla Perla	2,01	0,08	enteros	76	1,91	
5	5	g	Ajo	4,40	0,02	enteros	21	4,18	
6	75	g	requesón	2,22	0,17	tarrina	167	2,22	
7	25	ml	leche	0,94	0,02	funda	24	0,94	
8	20	g	Perejil	5,20	0,10	Atado	42	2,08	
9	20	g	Cebollino	7,81	0,16	Atado	125	6,25	
10	5	g	sal	0,52	0,00	funda	3	0,51	
		<b>805</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,37</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,61</b>							

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Jambonette de cuy</b>						
<b>Chef:</b>		<b>Fernanda Torres</b>						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		160			
<b>Costo por Plato:</b>		0,66	<b>Raciones:</b>		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	125	g	cuy (pierna y brazo)	4,38	0,55	cuy entero (sin limpiar)	1250	10
2	15	ml	achiote	5,90	0,09	botella	86	5,72
3	5	g	Ajo	4,40	0,02	enteros	21	4,18
4	40	g	Cebolla Paitaña	2,04	0,08	funda	78	1,94
5	35	g	Pimientos	1,29	0,05	enteros	41	1,16
6	30	g	Zanahoria	2,58	0,08	Funda	74	2,45
7	80	g	cerdo	6,40	0,51	molido	557	6,96
8	3	g	sal	0,52	0,00	funda	2	0,51
		<b>333</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,38</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>					<b>1,98</b>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Salsa de jambonette de cuy</b>						
<b>Chef:</b>		<b>Fernanda Torres</b>						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		100			
<b>Costo por Plato:</b>		0,25	<b>Raciones:</b>		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Tomate	1,40	0,28	enteros	224	1,12
2	200	ml	Pimientos	1,29	0,26	enteros	232	1,16
3	200	g	Cebolla Perla	2,01	0,40	enteros	382	1,91
4	100	ml	agua	1,02	0,10	botella	101	1,01
5	15	g	romero	15,78	0,24	deshidratado	234	15,62
6	50	ml	macerado de mora	11,79	0,59	botella	472	9,43
7	15	g	maicena	3,49	0,05	funda	52	3,46
8	3	g	sal	0,52	0,00	funda	2	0,51
		<b>783</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,92</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>					<b>0,74</b>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Ensalada de hojas baby						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por Plato:</b>		1,18	<b>Raciones:</b>		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	25	g	Hojas baby de remolacha	19,69	0,49	tarrina	483	19,3
2	25	g	Hojas baby de col	19,69	0,49	tarrina	483	19,3
3	15	g	Cebolla Perla	2,01	0,03	enteros	29	1,91
4	15	g	Rábanos	2,44	0,04	Atado	35	2,32
5	20	g	Tomatillo	4,74	0,09	tarrina	90	4,5
6	15	g	Zanahoria	2,58	0,04	Funda	37	2,45
7	10	g	Brotos de cebolla	28,81	0,29	tarrina	285	28,52
8	30	g	mostaza	5,40	0,16	sachet	161	5,35
9	30	g	miel	8,51	0,26	sachet	253	8,42
10	10	ml	Limón	2,44	0,02	enteros	23	2,32
		<b>195</b>	<b>Peso Total receta</b>	<b>1,91</b>		<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>3,53</b>				

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		Fondo de pollo						
<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fondo	<b>Tamaño porción</b>		500			
<b>Costo por Plato:</b>		0,66	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	suprema de pollo (huesos)	2,97	0,30	cuarto de pollo (sin menudencia)	150	1,5
2	600	ml	agua	1,02	0,61	botella	606	1,01
3	5	g	Ajo	4,40	0,02	enteros	21	4,18
4	3	g	sal	0,52	0,00	funda	2	0,51
		<b>708</b>	<b>Peso Total receta</b>	<b>0,93</b>		<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,98</b>				

fuerte 2: ficha final de costo de jambonette de cuy y sus guarniciones.

<b>Chef:</b>		Fernanda Torres						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>	500				
<b>Costo por Plato:</b>		2,29	<b>Raciones:</b>		1			
<b>Nº</b>	<b>CANT</b>	<b>UND.</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>Costo por kilo</b>	<b>Costo receta</b>	<b>Presentación</b>	<b>Gramaje bruto</b>	<b>Factor Correcci</b>
1	120	g	Arroz de cebada	1,37	0,20	timbal	120	1
2	160	g	Jambonette de cuy	1,38	0,66	sobre el timbal	160	1
3	100	ml	Salsa de jambonette de cuy	1,92	0,25	en lágrimas	100	1
4	120	g	Ensalada de hojas baby	1,91	1,18	lineal	120	1
		<b>500</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,29</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>4,58</b>				

### 5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido

En la historia reciente de los establecimientos de alimentos y bebidas, las recetas se podían servir en porciones o copeo utilizando tres métodos básicos. La principal diferencia entre ellos es que aplicamos la fórmula para obtener el valor real dado el porcentaje de utilidad deseado. El método del costo real aplica la regla de los tres y tiene en cuenta un costo real del 33 %, mientras que el tercer método del precio directo considera el costo como una parte igual de otros costos, gastos y beneficios esperados (Reyes, 2016).

#### 5.1.3.1 Estructuración del P.V.P sugerido

Son tres razones principales por las que a las empresas les resulta necesario, analizar la sensibilidad del consumidor ante los precios:





- a. Permite identificar los segmentos de mercado que con más probabilidad presentarán distinta sensibilidad ante los precios, lo que facilita la formulación de estrategias de segmentación adecuadas.
- b. Identificar el rango o intervalo de precios dentro del cual debe encontrarse el precio de venta que se fije para el producto.
- c. Determinar la mejor manera de influir sobre esa sensibilidad ante el precio dentro de cada mercado.



(Huaylinos, 2017)

#### 5.1.4 Cuadro de materias primas utilizadas

**Tabla 4**

*Materias primas más utilizadas en el proyecto.*

<b>Ingrediente</b>	<b>Definición</b>	<b>Imagen</b>
<b>Cuy</b>	Es un alimento nutritivo que contribuye a la seguridad alimentaria de las poblaciones rurales con recursos limitados.	
<b>Arroz de cebada</b>	Es un cereal muy recomendado por sus excelentes beneficios terapéuticos y nutricionales.	
<b>Cerdo</b>	Los ejemplares se crían para el consumo humano. Las diversas partes se utilizan para cortes de carne, la piel para chicharon y la grasa para freír.	
<b>Hortalizas</b>	Un conjunto de plantas que crecen en huerto. Consumido como alimento crudo o cocinado en varias recetas.	





<b>Pepa de sambo</b>	En Ecuador se utiliza como fruto seco, especialmente molido, para la elaboración de diversas recetas gastronómicas.	
<b>Brotos de cebolla</b>	Son semillas de este alimento que se han hecho brotar para consumir de forma cruda.	

*Nota: Se describe cada una de las materias con su respectiva fotografía.*

### 5.1.5 Cuadro de técnicas y métodos de gastronomía aplicados

**Tabla 5**

*Técnicas y métodos gastronómicos más utilizados.*

<b>Técnica o Método</b>	<b>Definición</b>	<b>Imagen</b>
<b>Hornear</b>	Técnica de cocción que consiste en someter un alimento a la acción del calor producido por un horno para asarlo, como las carnes o pescados	
<b>Jambonette</b>	Es un plato de carne en el que la carne puede ser picada y moldeada en varias formas para su presentación	
<b>Fritura profunda</b>	Es la cocción de un preparado con abundante aceite o grasa. Dicho preparado debe flotar o nadar en el interior de la cacerola o freidora	
<b>Sofrito</b>	Para cocinar alimentos calentándolos brevemente en una pequeña cantidad de aceite o grasa para dorar los alimentos	



## CONCLUSIONES

- Una vez analizada la información, fue posible observar que se requiere realizar un cambio importante en la elaboración del cuy, en donde se pudo llevar el proceso de presentar nuevas opciones en su menú basada en las necesidades y requerimientos de los comensales y de acuerdo a la zona geográfica en donde se encuentra ubicado el Restaurante “La Familia”.
- Uno de los aspectos importantes a considerar en la planeación de la entrada y dos fuertes en el restaurante es realizar varios bocetos para definir los platos finales, después elaborar pruebas para obtener un buen producto y presentación.
- Se aplica diferentes técnicas culinarias y métodos de cocción en el producto principal, además en las diferentes guarniciones para que sea innovador y creativo por ende se trabaja con producto local para dar mayor realzo a la parroquia a través del restaurante en el Festival del cuy.
- Finalmente se realizó una encuesta de validación y degustación en el campo de acción con un grupo aleatorio y verificar si es factible o no las nuevas propuestas gastronómicas lo cual fue aceptada y el dueño del restaurante aplicará adicionalmente las elaboraciones en su menú.

## RECOMENDACIONES

Es importante tomar en cuenta las recomendaciones ya que esto va a ser de mucha ayuda para el lector que desee elaborar estas recetas en casa o restaurante. Tener en cuenta que se debe trabajar con producto fresco y si es posible con local para dar mayor realce al lugar geográfico donde se encuentre, además separar las carnes, hortalizas para no tener una contaminación cruzada. A través de las fichas técnicas se evidencia los diferentes tipos de corte, métodos de cocción, los gramajes correspondientes, el tiempo y temperatura adecuada para cada elaboración. Por ende, también se debe trabajar con bitácoras para verificar en que se puede fallar al momento de elaborar cada uno de los platos.

## BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA

- Alcalde Rolando Calle. (2021). *Revista de Sevilla de Oro*. GAD Municipal de Sevilla De Oro. Retroceded diciembre 13, 2022, from [https://sevilladeoro.gob.ec/wp-content/uploads/2021/10/RevistaSevilla\\_de\\_Oro-.pdf](https://sevilladeoro.gob.ec/wp-content/uploads/2021/10/RevistaSevilla_de_Oro-.pdf)
- Ametrano, L. (2017, julio 10). *Técnicas de investigación social*. SEDICI. Retrieved febrero 16, 2023, from <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/61151>
- Andina. (2022, septiembre 20). *Carne de cuy: estas son las bondades nutricionales de este alimento ancestral andino*. ANDINA. Retroceded diciembre 13, 2022, from <https://andina.pe/agencia/noticia-carne-cuy-estas-son-las-bondades-nutricionales-este-alimento-ancestral-756728.aspx>
- Aprende Insititute. (2020, octubre). *Entradas, platos fuertes y postres de la gastronomía mexicana*. aprende. Retrieved febrero 01, 2023, from [https://aprende.com/wp-content/uploads/2020/10/Entradas\\_platos-fuertes-y-postres-de-la-gastronomi%CC%81a-mexicana\\_compressed.pdf](https://aprende.com/wp-content/uploads/2020/10/Entradas_platos-fuertes-y-postres-de-la-gastronomi%CC%81a-mexicana_compressed.pdf)
- Baticón, S. (2020, agosto 24). *Consejos para asar la carne al horno y conseguir que quede perfecta*. Hola. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://www.hola.com/cocina/tecnicas-de-cocina/20200824173909/consejos-asar-carne-horno/>
- Bernard, C. (2015, mayo 4). *Técnica de emplatado 2: decálogo, ideas básicas para hacerlo con éxito*. Apuntes. Cocina y Aficiones. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://www.cocinayaficiones.com/tecnicas-de-emplatado-2-decalogo-ideas-basicas-para-hacerlo-con-exito-apuntes/>
- BiOALiMENTAR. (2020, enero 7). *Consejos BIO | CLASIFICACIÓN DE LOS CUYES SEGÚN SU CONFORMACIÓN*. Retroceded diciembre 12, 2022, from <https://www.bioalimentar.com/consejos-bio/clasificacion-de-los-cuyes-segun-su-conformcion/>
- Cáceda, R. (2012, septiembre). *“MONTAJE Y DECORACION DE PLATOS PRINCIPALES Y POSTRES, EMPLEANDO COMO ALTERNATIVA LA MERMELADA DE AJI. Capsicum.”* Repositorio UTN. Retrieved febrero 1, 2023, from

- <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2164/1/ROXANA%20CACEDA.pdf>
- Campos Flores, Y. (2022). Técnicas de investigación. *Revista Académica Institucional*, 3(1), 1–8. Recuperado a partir de <https://rai.usam.ac.cr/index.php/raiusam/article/view/40>
- Castellanos, L. R. (2017, marzo 2). *Análisis de Datos*. Metodología de la Investigación. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/analisis-de-datos/>
- Castellanos, L. R. (2017, marzo 2). *Técnica de Entrevista*. Metodología de la Investigación. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-entrevista/>
- Castellanos, L. R. (2017, marzo 2). *Técnica de Observación*. Metodología de la Investigación. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/>
- María Elisa Chima-Verdugo, & Kléber Antonio Luna-Altamirano. (2022). Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cuy empacado al vacío en el Cantón El Tambo. *Revista Científica FIPCAEC (Fomento De La investigación Y publicación científico-técnica multidisciplinaria)*. ISSN : 2588-090X . *Polo De Capacitación, Investigación Y Publicación (POCAIP)*, 7(1), 226-245. Recuperado a partir de <https://fipcaec.com/index.php/fipcaec/article/view/519>
- CODINAN. (2017, octubre). *INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA Una ficha técnica en restauración colectiva es un*. CODINAN. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://codinan.org/cod/wp-content/uploads/2017/10/Art%C3%ADculo-explicativo.pdf>
- Conagopare. (2016, marzo). Proyecto de producción técnica de cuyes de la línea peruanos mejorados y capacitación con pequeños productores del Gobierno Parroquial San Miguelito. GAD San Miguelito. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://www.gadsanmiguelito.gob.ec/attachments/article/267/PROYECTO%20DE%20PRODUCCI%C3%93N%20T%C3%89CNICA%20DE%20CUYES.pdf>

- Equipo Consultor. (2019). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL*. GAD Municipal de Sevilla De Oro. Retroceded diciembre 13, 2022, from <https://sevilladeoro.gob.ec/wp-content/uploads/2021/11/PLAN-DE-DESARROLLO-Y-ORDENAMIENTO-TERRITORIAL-DEL-CANTON-SEVILLA-DE-ORO-comprimido.pdf>
- Edith, N. (2018). Actividades prácticas de laboratorio e indagación en el aula. Retrieved febrero 16, 2023, from [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0121-38142018000200203](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-38142018000200203)
- Estévez, F. (2017). (PDF) *Manual de cocina profesional | Fernando Estevez*. Academia.edu. Retroceded diciembre 13, 2022, from [https://www.academia.edu/4697347/Manual\\_de\\_cocina\\_profesional](https://www.academia.edu/4697347/Manual_de_cocina_profesional)
- Feria Ávila, H., Matilla González, M., & Mantecón Licea, S... (2020). LA ENTREVISTA Y LA ENCUESTA: ¿MÉTODOS O TÉCNICAS DE INDAGACIÓN EMPÍRICA? *Didasc@lia: Didáctica Y educación ISSN 2224-2643*, 11(3), 62–79. Recuperado a partir de <https://revistas.ult.edu.cu/index.php/didascalía/article/view/992>
- Frutalia. (2021, diciembre 26). *Platos fuertes archivos*. Frutalia. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://www.frutalia.com.co/category/recetas/platos-fuertes/>
- Gauna, D. (2020, noviembre 5). *Acierto empresario: vende millones en España con sus empanadas*. Medios y Estrategias. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://mediosyestrategias.com/acierto-empresario-vende-millones-en-espana-con-sus-empanadas/>
- Grajales, T. (2000, marzo 27). *TIPOS DE INVESTIGACION*. IHMC Public Cmaps (2). Retrieved febrero 1, 2023, from <https://cmapspublic2.ihmc.us/rid=1RM1F0L42-VZ46F4-319H/871.pdf>
- Guerrero, V. (2019, enero). *Qué es (y qué no es) la paráfrasis*. Universidad Andina Simón Bolívar. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://www.uasb.edu.ec/casa-andina/wp-content/uploads/sites/13/2021/04/Que-es-y-que-no-es-la-parafrasis.pdf>
- Huaylinos, L. (2017, abril 10). *Estrategias de precios efectivas para cadenas de comida rápida en Lima Metropolitana*. Repositorio Académico UPC. Retrieved febrero 8,

- 2023, from  
[https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621967/huaylinos\\_bl.pdf?sequence=5](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621967/huaylinos_bl.pdf?sequence=5)
- INIA. (2020, octubre 9). *Más de 800 mil familias empoderan la crianza de cuy como actividad comercial* – Instituto Nacional de Innovación Agraria. Retroceded diciembre 12, 2022, from <https://www.inia.gob.pe/2020-nota-105/>
- Lopera, J., Ramírez, C., Ucaris, M., & Ortiz, J. (2010). *El método analítico*. PePSIC. Retrieved febrero 1, 2023, from <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rpsua/v2n2/v2n2a8.pdf>
- Mata, L. D. (2020, julio 28). *Tipos de investigaciones científicas*. Investigalia. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://investigaliacr.com/investigacion/tipos-de-investigaciones-cientificas/>
- Miranda, M. (2014, abril 9). *Cómo se hace y qué es un bouquet garní*. Crockpotting.es. Retrieved diciembre 14, 2022, from <https://www.crockpotting.es/bouquet-garni/>
- Mondragón, B., & Luz, S. (2022). Caracterización del sistema de crianza de cuyes (*cavia porcellus*) en las comunidades campesinas de Sahuanay y san Antonio en la provincia de Abancay en el periodo de noviembre a diciembre del 2021. Universidad Nacional Hermilio Valdizan facultad de medicina veterinaria y zootecnia. Retroceded diciembre 13, 2022, from  
<https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/7667/TMV00393M84.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Nájera Galeas, C. E., & Paredes Calderón, B. A. (2017). Identidad e identificación: investigación de campo como herramienta de aprendizaje en el diseño de marcas. *INNOVA Research Journal*, 2(10.1), 155–164.  
<https://doi.org/10.33890/innova.v2.n10.1.2017.465>
- Ortiz, A., & Aponte, D. (2017). El método deductivo-inferencial y su eficacia en el aprendizaje de la matemática de los estudiantes del primer año de secund. repositorio de la UCV. Retrieved febrero 1, 2023, from  
[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento\\_OAH-Ruiz\\_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento_OAH-Ruiz_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- Ortega, A. O. (2018). Enfoques de investigación. Retroceded diciembre 14, 2022. Extraído de [https://www.researchgate.net/profile/Alfredo\\_Otero\\_Ortega/publication/326905435\\_ENFOQUES\\_DE\\_INVESTIGACION\\_TABLA\\_DE\\_CONTENIDO\\_Contenido/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION-TABLADECONTENIDO-Contenido.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Alfredo_Otero_Ortega/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION_TABLA_DE_CONTENIDO_Contenido/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION-TABLADECONTENIDO-Contenido.pdf) el, 14.
- Prensa regional. (2019, abril 4). Criadores de cuyes de Torata duplican producción y venta de animales. Prensa regional. pr. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://prensaregional.pe/criadores-de-cuyes-de-torata-duplican-produccion-y-venta-de-animales/>
- Ramírez Mejía, D. I. (2015). “EVALUACIÓN DEL EFECTO DE SHOCK ELÉCTRICO EN LA CALIDAD DE LA CARNE DE CUY (*Cavia porcellus*).” Repositorio UTA. Retroceded diciembre 13, 2022, from <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/18368/1/Tesis%2037%20Medicina%20Veterinaria%20y%20Zootecnia%20-CD%20366.pdf>
- Redacción Mil formatos. (2020, noviembre 22). Bitácora. Milformatos.com. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://milformatos.com/empresas-y-negocios/bitacora/>
- Reyes, E. (2016, febrero 1). J. Universidad Veracruzana. Retrieved febrero 8, 2023, from <https://www.uv.mx/iic/files/2018/02/Num05-Art02.pdf>
- Revista Agronoticias. (2021, julio 2). Granja Misticuy, un modelo de crianza tecnificada de cuyes en Arequipa. Agronoticias. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://agronoticias.pe/ultimas-noticias/granja-misticuy-un-modelo-de-crianza-tecnificada-de-cuyes-en-arequipa/>
- Revista digital de hostelería. (2016, abril 21). Los riesgos que supone el trabajo en la cocina profesional. Profesional Horeca. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://www.profesionalhoreca.com/2016/04/21/los-riesgos-que-supone-el-trabajo-en-la-cocina-profesional/>
- Reyes, F., Aguiar, S., Enríquez, M., & Uvidia, H. (2021, septiembre 22). Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador. Revista científica dominio de las ciencias. Retroceded diciembre 13, 2022, from

- file:///C:/Users/HP/Downloads/Dialnet- AnalisisDelManejoProduccionYComercializacionDelCuy-8383725.pdf
- Reyna, S. (2019, diciembre 11). Marinado de Alimentos: Descubre sus Deliciosos Beneficios. MetalBoss. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://www.metalboss.com.mx/blog/marinado>
- Rodríguez, A. (2012, marzo 24). ORDEN GASTRONÓMICO. Gastronomía. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://gastronomiaalexrodriguez.blogspot.com/2012/03/orden-gastronomico.html>
- RPP. (2020, enero 6). Consumo y venta de cuy aumentará este año gracias a la exoneración del IGV, proyectó el Minagri. Retroceded diciembre 12, 2022, from <https://rpp.pe/economia/economia/consumo-y-venta-de-cuy-aumentara-este-ano-gracias-a-la-exoneracion-del-igv-proyecto-el-minagri-noticia-1238027>
- Salas, D. (2020, junio 23). La encuesta y el cuestionario. Investigalia. Retroceded diciembre 3, 2022, from <https://investigaliacr.com/investigacion/la-encuesta-y-el-cuestionario/>
- Sánchez, I. (2015, febrero). Conceptos Básicos de la Metodología de la Investigación. Universidad autónoma del estado de Hidalgo. Retrieved febrero 1, 2023, from [https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/16701/LECT13\\_3.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/16701/LECT13_3.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Sánchez Quilla, J. D. (2019, julio). Estudio de Factibilidad para la Producción y Comercialización de la Carne de Cuy en el Mercado Arequipeño. Universidad Técnica de San Pablo. Retrieved noviembre 15, 2022, from [https://repositorio.ucsp.edu.pe/bitstream/UCSP/16024/1/SANCHEZ\\_QUILLA\\_JUA\\_CUY.pdf](https://repositorio.ucsp.edu.pe/bitstream/UCSP/16024/1/SANCHEZ_QUILLA_JUA_CUY.pdf)
- Sañudo, N. (2010). Explotación tradicional. Jóvenes rurales y emprendedores. Retroceded diciembre 14, 2022, from <https://emprendedoresvillanueva.blogspot.com/2010/03/explotacion-tradicional.html>
- Universidad de Extremadura. (2022, marzo 17). Biblioguías: Cómo buscar en las bases de datos de forma eficaz: QUÉ SON LAS BASES DE DATOS. GUÍAS TEMÁTICAS Y BIBLIOGUIAS. Retroceded diciembre 3, 2022, from <http://biblioguias.unex.es/buscar-en-bases-de-datos>

Universidad de Puerto Rico. (2019, noviembre 20). APA 6.<sup>a</sup> ed.: Citas y Referencias:

Referencia bibliográfica. LibGuides. Retrieved diciembre 3, 2022, from

<https://uprrp.libguides.com/educacion/estiloAPA/referencia-bibliografica>

Valenzuela, L. (2016, marzo 7). “ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA”. UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA “ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS A. Retrieved febrero 1, 2023, from <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Veterinaria Digital. (2019, diciembre 10). El Cuy - Historia y desarrollo de las razas actuales.

Retrieved diciembre 12, 2022, from <https://www.veterinariadigital.com/articulos/el-cuy/>

## ANEXOS

### Entrevista al dueño del restaurante

Se realizó una entrevista al dueño del restaurante para saber la historia de su local y evidenciar cual es la problemática:

Link: <https://youtu.be/KFs5nhP0zlg>

### Fotografías finales de las propuestas gastronómicas

*Ilustración 30*

*Entrada: Empanadas de morocho rellenas de cuy con sus aderezos*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 31*

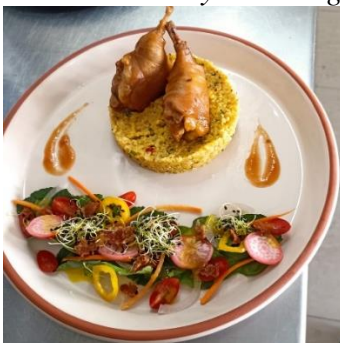
*Fuente 1: Cuy crocante y sus guarniciones*



*Fuente: Fernanda Torres*

*Ilustración 32*

*Entrada: Jambonette de cuy con sus guarniciones*



*Fuente: Fernanda Torres*

### **Fotografías de validación de las nuevas propuestas gastronómicas**

A continuación, se evidencia la degustación y presentación de la validación gastronómica en el campo de acción, junto con las respectivas encuestas:

*Ilustración 33*

*Degustación del menú*



*Fuente: María Coronel*

*Ilustración 34*

*Explicación de las propuestas*



*Fuente: María Coronel*

*Ilustración 35  
Presentación de platos*



*Fuente: María Coronel*

*Ilustración 36  
Junto a dueños del restaurante*



*Fuente: María Coronel*

*Ilustración 37  
Junto al propietario y alcalde del cantón*



*Fuente: María Coronel*

*Ilustración 38  
Junto al propietario y comensal concurrente*



Fuente: María Coronel

**Encuestas de validación:**

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"  
 Presentación de una entrada a base morongo rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

\*Obligatorio

1. Nombre \*  
 Juan Amín B.

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"  
 Presentación de una entrada a base morongo rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

\*Obligatorio

1. Nombre \*  
 ERNANI ROLANDO RUIBIO GARCÍA

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?

Seleccione todos los que corresponden.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?

Seleccione todas las que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

Presentación de una entrada a base morcho rellenas de cuy y dos fuentes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

Nombre: RYAN KURO

1. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?

Seleccione todos los que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?

Seleccione todas las que corresponden.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?

Seleccione todos los que corresponden.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?

Seleccione todas las que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

Presentación de una entrada a base morcho rellenas de cuy y dos fuentes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

Nombre: ERNESTO ROLANDO RUIZ GARCÍA

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?

Seleccione todos los que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?

Seleccione todas las que corresponden.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?

Seleccione todos los que corresponden.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?

Seleccione todas las que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

Presentación de una entrada a base morcho rellenas de cuy y dos fuentes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

Nombre: Verónica Rojas

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?

Seleccione todos los que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?

Seleccione todas las que corresponden.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?

Seleccione todos los que corresponden.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?

Seleccione todas las que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

Presentación de una entrada a base morcho rellenas de cuy y dos fuentes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

Nombre: Andrés Ruiz V

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?

Seleccione todos los que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?

Seleccione todas las que corresponden.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?

Seleccione todos los que corresponden.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?

Seleccione todas las que corresponden.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base monocho rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".  
\*Obligatorio

1. Nombre \*  
 Hilda Ciro

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base monocho rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".  
\*Obligatorio

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base monocho rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".  
\*Obligatorio

1. Nombre \*  
 Rolando Calle

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base monocho rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".  
\*Obligatorio

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base monocho rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".  
\*Obligatorio

1. Nombre \*  
 Klever Lucero

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base monocho rellenas de cuy y dos fuertes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".  
\*Obligatorio

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base morongo rellena de cuy y dos fuertes usando al cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

\*Obligatorio

1. Nombre +  
 Luis Guillermo Velasco

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

7. ¿Desde su perspectiva, usted considera que la propuesta gastronómica presentada puede ser incluida en su restaurante?  
 Dueño y trabajadores del restaurante.

Marque solo un óvalo.

Sí

No

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google

Google Formularios

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base morongo rellena de cuy y dos fuertes usando al cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

\*Obligatorio

1. Nombre +  
 Mariana Villa

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

7. ¿Desde su perspectiva, usted considera que la propuesta gastronómica presentada puede ser incluida en su restaurante?  
 Dueño y trabajadores del restaurante.

Marque solo un óvalo.

Sí

No

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google

Google Formularios

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base morongo rellena de cuy y dos fuertes usando al cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

\*Obligatorio

1. Nombre +  
 Elvio Acevedo

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"**  
 Presentación de una entrada a base morongo rellena de cuy y dos fuertes usando al cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes técnicas para el Restaurante "La Familia".

\*Obligatorio

1. Nombre +  
 Jorge Uchta

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuerte 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

¿Desde su perspectiva, usted considera que la propuesta gastronómica presentada puede ser incluida en su restaurante?  
 Dueño y trabajadores del restaurante.

Marca solo un óvalo.

Sí  
 No

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google

Google Formularios

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

Presentación de una entrada a base mancho refritos de cuy y dos fuentes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes texturas para el Restaurante "La Familia".

1. Nombre \*  
 Diana Wilma Espinosa

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

Presentación de una entrada a base mancho refritos de cuy y dos fuentes usando el cuy como ingrediente emblemático pero en diferentes texturas para el Restaurante "La Familia".

1. Nombre \*  
 Jerry Markina

2. ¿Según su perspectiva que le pareció la presentación del plato?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Neutral	En desacuerdo
Entrada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Encuesta de validación de una propuesta gastronómica al Restaurante "La Familia"

4. ¿Qué le pareció las texturas y sabores de todos los elementos que conforman los platos?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Poco agradable	Regular	Delicioso	Muy delicioso
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. ¿Cree usted que la combinación de ingredientes aporta a las características del cuy?  
 Seleccione todos los que correspondan.

	Regular	Medio	Buena	Muy buena
Entrada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fuente 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Link del video que se realizó en el restaurante:**

[https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=pfbid02s7BSKzHxx6BbqJzqikBAamqN\\_Zcyrk2iM8qmqqjPs4pH1kWwke39FEReT21WRA4d8l&id=100017181557515&sfnsn=mo&mibextid=RUBZ1f](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02s7BSKzHxx6BbqJzqikBAamqN_Zcyrk2iM8qmqqjPs4pH1kWwke39FEReT21WRA4d8l&id=100017181557515&sfnsn=mo&mibextid=RUBZ1f)