



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“DISEÑO DE UNA PROPUESTA DE DOCE ENTREMESSES PARA EL RESTAURANTE RAYMIPAMPA, MEDIANTE EL USO DE MERMAS DE MATERIA PRIMA.”

AUTORES:

**MARCO VINICIO RAMÓN QUEZADA
MARIBEL TATIANA YAMBAY AULLA**

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

TUTORES:

- LCDA. MARÍA FERNANDA PADILLA**
- ING. ANA CRISTINA ORQUERA TELLO**

CUENCA – ECUADOR, 2020

Resumen

En este trabajo se plasmó la solución a la problemática, de reducir las mermas de materia prima, tomando como campo de acción al restaurante “Raymipampa” de la ciudad de Cuenca, tema que surgió de la entrevista directa al gerente del restaurante.

La importancia del caso fue otorgar una variación de los entremeses, mediante las cuales se pueda utilizar de manera más completa el producto y dar ideas nuevas al restaurante, por tal motivo su desarrollo se basó en la experimentación de la mermas, con la elaboración de bitácoras y fichas técnicas, de esta manera se realizó la socialización, donde se hizo una degustación hacia los empleados y ciertos clientes, para sus posteriores comentarios y recomendaciones, de esta manera se logró disminuir de manera considerada dichas mermas para evitar desperdicio, costos y ser amigable con el medio ambiente.

Las soluciones propuestas al restaurante Raymipampa fue de implementar una variación de entremeses que permitirán hacer más ameno el ambiente del comensal antes de consumir sus posteriores platos dentro del restaurante

Palabras claves

“Entremés”; “Reciclaje gastronómico”; “Mermas de materia prima”; “Propuesta gastronómica”

Abstract

In this work, the solution to the problem was expressed, to reduce the waste of raw material, taking as a field of action the restaurant "Raymipampa" in the city of Cuenca, an issue that arose from the direct interview with the restaurant manager.

The importance of the case was to grant a variation of the hors d'oeuvres, by means of which the product can be used more completely and give new ideas to the restaurant, for this reason its development was based on the experimentation of the waste, with the development of binnacles and technical data sheets and to offer the restaurant the proposal of hors d'oeuvres, for its subsequent comments and recommendations, in this way it was possible to reduce said losses to avoid waste, costs and be friendly with the environment.

This proposal was carried out successfully, managing to present the proposal and managing to draw attention to certain people in the restaurant with the new elaborations presented.

Key words

"Side dish"; "Gastronomic recycling"; "Raw material waste"; "Gastronomic proposal"

Dedicatorias

Dedicamos este trabajo de manera especial a Dios, quien nos acompañó y guió en cada momento difícil de nuestro camino para la construcción de nuestra vida profesional, a nuestros padres, que fueron pilares fundamentales, sentando las bases de responsabilidad y deseos de superación, otorgando sus virtudes para seguir adelante y conseguir el éxito de nuestras acciones.

Índice General

Contenido

Resumen.....	i
Abstract	ii
Dedicatorias.....	iii
Índice General	iv
Introducción	vii
Objetivos de investigación	viii
Justificación.....	ix
CAPÍTULO I.....	1
1.1 Problemática que aborda	1
2 CAPÍTULO II	2
2.1 Marco teórico	3
2.1.1 Los entremeses	3
2.1.2 Merms.....	3
2.1.3 Desperdicio.....	4
2.1.4 Análisis de las merms.....	4
2.1.5 Merms de alimentos utilizados en el restaurante Raymipampa.	6
2.1.6 Métodos de conservación.....	12
3 CAPÍTULO III.....	16
3.1 Metodología de Investigación	16
3.2 Enfoque: Cualitativo y cuantitativo.....	16
3.2.1 Cualitativa	16
3.2.2 Cuantitativo.....	16
3.2.3 Método	16

3.2.4	Técnicas documentales.....	17
3.2.5	Técnicas de campo	17
3.2.6	Técnicas de laboratorio	17
4	CAPÍTULO 4:.....	19
4.1	Análisis e interpretación de los resultados	19
4.2	Tabulación	19
5	CAPÍTULO V	24
5.1	Propuesta de investigación	24
5.1.1	Bitácoras.....	26
5.1.2	Fichas estandarizadas	67
5.1.3	Estandarización	67
5.1.4	Base de datos.....	67
5.1.5	Hoja de ruta	68
5.1.6	Hoja de costos	69
5.1.7	Base de datos de la propuesta gastronómica	71
5.1.8	Hoja de ruta	74
5.1.9	Hoja de Costos	107
5.1.10	Hoja de gramajes	122
5.1.11	Fijación de precios.....	122
5.1.12	Estructuración del P.V.P sugerida	122
5.1.13	Cuadro de principales materias primas utilizadas	123
5.1.14	Cuadro de técnicas de cocción y cortes	127
	Cronograma de actividades	128
6	Bibliografía	131
6.1	Glosario	133

Anexos.....	136
-------------	-----

Índice de cuadros

Figura 1 Tabulacion. Pregunta 1	19
Figura 2 Tabulacion. Pregunta 2	20
Figura 3 Tabulacion. Pregunta 3	20
Figura 4 Tabulacion. Pregunta 4	21
Figura 5 Tabulacion. Pregunta 5	22
Figura 6 Tabulacion. Pregunta 6	24
Figura 7 tecnicas culinarias aplicadas	128
Figura 8 Encuesta al gerente y empleados	136
Figura 9 Encuesta al gerente y empleados	137
Figura 10 Degustacion a los clientes.....	138
Figura 11 Degustación en el restaurante Raymipampa.....	138
Figura 12 Degustacion empleados.....	138
Figura 13 Encuestas realizadas	138
Figura 14 Experimentacion	138
Figura 15 Mermas	139
Figura 16 Montaje de entremeses	139
Figura 17 Entrevista al encargado de cocina.....	140

Introducción

Las mermas de materia prima son muy comunes dentro de casi todos los restaurantes, ya que se manejan con una ideología tradicional no vanguardista, lo que provoca que varios productos no sean utilizados al cien por ciento, provocando menor ganancia y una mayor fuente de contaminación al medio ambiente.

El presente trabajo está basado en reducir las mermas de materia prima del restaurante “Raymipampa” de la ciudad de Cuenca, mediante la implementación de una propuesta de doce entremeses elaborados con las mermas de productos que se genera al momento de la producción de sus platos.

Asimismo, mediante el uso y la aplicación de diferentes técnicas gastronómicas se elaboraron nuevos productos para este negocio y que a su vez ayudaron a resolver otro de los principales problemas que tiene el restaurante Raymipampa, que es la variación de entremeses.

Para una mejor comprensión del presente trabajo, este se enfoca primeramente en el desperdicio que tienen todos los productos y el aprovechamiento que se le puede dar a las mermas que sobran luego de haber sido utilizadas, y así una vez que se determinada la utilidad de ellos, se podrá elaborar nuevos productos, pero en este caso se realizaran entremeses, debido a que el campo de acción al que va dirigido este trabajo necesita una variación de los mismos.

Los datos se obtuvieron mediante el análisis y la observación dentro del restaurante, teniendo como objetivo demostrar las técnicas gastronómicas que se pueden aplicar para generar una variación de entremeses y a su vez dar utilidad a productos que son desechados.

Esta información se obtendrá de entrevistas al gerente y dueño del restaurante Raymipampa.

Objetivos de investigación

General

Diseñar una propuesta de doce entremeses mediante el uso de mermas de materia prima, utilizada en el restaurante Raymipampa.

Específicos

- Describir diferentes conceptos y características de los entremeses dentro de la gastronomía ecuatoriana.
- Analizar los principales desperdicios o mermas de materia prima del restaurante Raymipampa.
- Elaborar bitácoras y fichas técnicas de los doce entremeses, para la estandarización de procesos y costeo de las propuestas.
- Preparar doce entremeses basados en mermas de materia prima
- Realizar degustaciones y encuestas de la propuesta planteada.

Preguntas de investigación

Con la presente investigación realizada en el restaurante de comida tradicional “Raymipampa”, ubicada junto al Parque Calderón de la ciudad de Cuenca Provincia del Azuay, se realizó un análisis de la problemática existente y así también la solución concreta que se creyó necesaria de acuerdo a la temática de dicho restaurante.

Luego de una investigación de campo y entrevista directa con el gerente, se llegó a la conclusión de que el producto sobrante de materia prima era desechado, provocando de esta manera un costo adicional al negocio, del mismo modo al observar su menú se logró captar un mismo tipo de entremés que parecía muy repetitivo para un restaurante de esta categoría.

De esta manera con la problemática captada, se creó una solución que embarque ambos problemas. Misma que fue aplicar diferentes técnicas como deshidratado, infusiones, salsas, fondos, etc., a productos de mermas para utilizarlos en la elaboración de una propuesta de entremeses, mediante el cual disminuirán los desperdicios, costos y llegaría a ser más atractivo para los clientes la propuesta de entremeses.

Justificación

Dentro del restaurante Raymipampa de la ciudad de Cuenca, se ha detectado el desperdicio de las mermas de algunos productos y la falta de variedad en cuanto a los tipos de entremés, ya que al ser un restaurante que ofrece platos de tipo ecuatorianos y además de que tiene gran acogida por parte de personas extrañas, el entremés es simple y repetitivo.

Por ello se realizó doce propuestas de entremés, elaborados a partir de las mermas de productos, para el restaurante mencionado, y de esta manera se dio a conocer el uso que se puede dar al subproducto restante, en cada una de las propuestas y sobre todo resaltar y expandir la comida tradicional. Esto se realizó partiendo del uso de técnicas gastronómicas, y diferentes cocciones que fueron aplicadas a dichas mermas, y así se elaboró diferentes entremeses.

De esta manera el presente trabajo es de gran importancia y utilidad para el restaurante Raymipampa, ya que mediante esta propuesta gastronómica se lograría reducir el desperdicio de las mermas de la materia prima que posee este restaurante y además se le darán opciones de entremeses que estarán acorde con la temática que posee el restaurante.

CAPÍTULO I

1.1 Problemática que aborda

Uno de los principales problemas dentro de restaurantes a nivel general, es que dentro de sus cocinas existe el desperdicio en las mermas de los productos que utilizan para la elaboración de sus platos.

En la ciudad de Cuenca se ha observado que en algunos de los restaurantes no le dan utilidad a las pequeñas mermas que quedan o sobran de la materia prima utilizada, además de que el entremés se sirve de forma básica y no tiene variaciones.

Por ello, para realizar esta investigación, se ha tomado como campo de acción el restaurante Raymipampa, local ubicado en el centro histórico de la ciudad y que se basa en ofrecer gran variedad de platos tradicionales; mediante una conversación hecha directamente con el gerente del restaurante se ha logrado evidenciar que posee una gran cantidad de preparaciones en donde el desperdicio es notable, provocando de esta forma un gasto adicional, por este motivo es importante conocer y aprender a utilizar un producto correctamente. En cuanto a los subproductos que podría ser usados en más preparaciones no es utilizado de una manera correcta, ya sea por falta de experiencia por parte de sus empleados o no saber las técnicas que se les pueden aplicar.

De esta manera se ha planteado una alternativa mediante el uso de diferentes técnicas gastronómicas, donde se dará un mejor uso a dichas mermas, utilizándolas en las elaboraciones de entremeses y salsas, lo cual es de gran beneficio al establecimiento por su poca variación en este primer plato, logrando así reducir el desperdicio de los sobrantes y obtener mejores resultados en cuanto al aprovechamiento de materia prima.

¿Cómo dar uso a las mermas de las materias primas utilizadas en el restaurante Raymipampa, mediante el diseño de una variación de entremeses?

2 CAPÍTULO II

2.1 Marco Referencial

El restaurante Raymipampa se encuentra ubicado en el centro de la ciudad entre las calles Benigno Malo y Simón Bolívar, llegando a ser este un lugar muy recurrente por parte de clientes nacionales y turistas, ya que cuenta con gran variedad de platos tradicionales ecuatorianos, siendo así esta una de sus principales características para mantener la popularidad desde sus inicios en este tipo de mercado.

Cuenta con un ambiente rustico y calmado, sus decoraciones son elaboradas a mano a partir de utensilios de cocina como, pinzas, cucharas, tazas, entre otros, estos son pintados y utilizados como lámparas o pequeños colgantes para las paredes.

En cuanto al servicio del restaurante, cuentan con cuatro meseros, quienes se encargan de tomar las órdenes del cliente, servirles la comida y preparar bebidas, también cuentan con una cajera, quien se encarga únicamente de llevar las cuentas del restaurante.

Este restaurante cuenta con una carta extensa de una gran variedad de platillos tradicionales, además de varias bebidas que se le pueden acompañar, en cuanto al entremés se ha observado que no tiene variación y no se ha cambiado por mucho tiempo ya que no ha habido ideas creativas para dar una nueva presentación de este pequeño platillo.

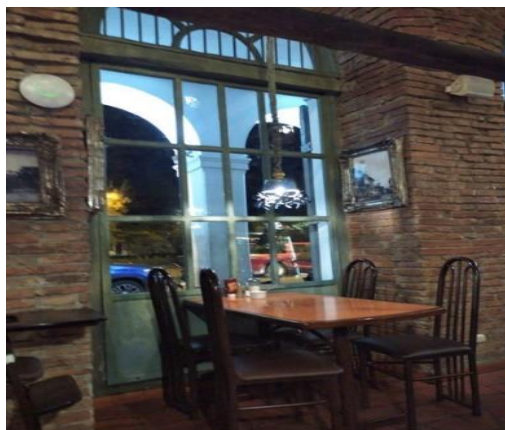


Ilustración 1 Exterior del Restaurante Raymipampa.

Fuente: Yambay T.; Ramón M. (2019)

2.1 Marco teórico

2.1.1 Los entremeses

Los entremeses son pequeñas porciones que se sirven antes de los platos principales, teniendo como finalidad abrir el apetito y hacer esperar al comensal de manera agradable. Según (González Garza, Cavadonga Torre, & Marcela M. Flores, 2018), “los entremeses son preparaciones ligeras de tamaño pequeño, que no deben satisfacer el apetito, sino estimularlo. Se sirven fuera del comedor antes de una comida o cena, deben tomarse con la mano o con palillos de madera, teniendo como propiedad de abrir el apetito”. (pg. 143) En este tipo de plato se sirven comúnmente empanadillas, volovanes y que pueden ser acompañados de salsas o algún tipo de mantequilla, estos deben tener un tamaño pequeño como para un bocado o dos y que se puedan compartir entre varias personas de la misma mesa.

2.1.1.1 Tipos de entremeses

Existe dos tipos de entremeses, los cuales se diferencian por el método de elaboración empleados en sus preparaciones.

2.1.1.1.1 Entremeses fríos

Los entremeses fríos pueden estar compuestos ya sean por mariscos o pescados que pueden estar en aceite o vinagre, embutidos variados, verduras, entre otros.

2.1.1.1.2 Entremeses calientes

Los entremeses calientes llamados también “entrantes volantes” o “pequeños entrantes” pueden ser elaboraciones como los buñuelos, croquetas, fritos y empanadillas.

2.1.2 Mermas

La merma es conocida como la pérdida que se obtiene de algún producto, en alguna elaboración dentro de la cocina, mismo que no se lo incluye dentro del emplatado final, es decir una pequeña parte de la materia prima que aún se lo puede utilizar en diferentes elaboraciones. Según (Osuna, 2017) “merma es la perdida en el rendimiento que sufre un ingrediente o producto por efecto principalmente de la manipulación del mismo para saber qué es lo que perdió y lo que ya queda

del producto”. Por tanto, es necesario utilizar el factor rendimiento, que permite comparar la cantidad comprada con la cantidad exacta que se vaya a utilizar en la elaboración de productos y quedando como resultado el sobrante que en este caso es la merma que se desperdicia.

2.1.2.1 *Tipos de mermas*

Las mermas que se dan dentro del campo de acción (Restaurante Raymipampa) se dan en diferentes circunstancias ya sea a la hora del almacenamiento, durante la cocción o previa a la misma.

2.1.2.1.1 *Almacenamiento*

Es aquella merma que resulta de la bodega y de estantes donde por la mala colocación o poca salida del producto este no cumpla con las cualidades para su manejo.

Cocina

Estas son las mermas más comunes, donde se encuentra la siguiente clasificación:

Previas al cocinado: Propias de la manipulación anterior al cocinado del producto, donde se pueden encontrar cáscaras, pieles, líquidos del producto que se almacena, vísceras.

Proceso de cocción: Aquellas que salen en el proceso de cocción del alimento, quedando como resultados líquidos en su mayor parte.

2.1.3 Desperdicio.

El desperdicio es aquella parte o cantidad de producto que no se lo utilizará en ninguna preparación, es decir no genera costo, pero si lo hace en gasto, de esta manera se diferencia de la merma, ya que es el producto que se desecha sin oportunidad de usarla en otra elaboración. De acuerdo a (Valencia, 2014), desperdicio es el “descarte del alimento producido al final de la cadena alimentaria, es decir, durante la venta y el consumo. Esta definición abarca los malos hábitos en la compra y consumo, así como la inadecuada gestión y manipulación de los alimentos”.

2.1.4 Análisis de las mermas.

Tabla 1
Análisis de mermas de materias primas

Producto	Cant. Desperdicio semanal kg	Porcentaje de desperdicio	Cantidad de materia prima kg
Tomáte	0,9	4,5	20
Cebolla	1	3,571428571	28
Papa	10	20	50
Zanahoria	0,7	2,8	25
Pimiento	1,68	5,6	30
Vainita	0,54	4,5	12
Lechuga	0,78	5,2	15
Ajo	0,15	7,5	2
Ají	0,25	16,66666667	1,5
Plátano maduro	3,5	11,66666667	30
Mora	2,3	9,2	25
Tomáte de árbol	1,2	8	15
Frutilla	0,5	5	10
Coco	3,5	15,90909091	22
Limón	2,3	10,95238095	21
Naranja	4	16	25
Guayaba	2	13,33333333	15
Naranjilla	1,4	7	20
Maracuyá	0,45	4,5	10
Crema de leche	0,5	5	10
Mantequilla	0,5	4,166666667	12
Queso fresco	3	20	15
Carne de pollo	1,5	1,5	100
Carne	0,5	0,520833333	96
Chorizo	3	4,285714286	70
Cáscaras de camarón	2,5	10	25
Arroz	6	4,8	125
Pan	8	38,0952381	21
Café	5	41,66666667	12
Total	67,65		0

Nota: la siguiente tabla presenta varias de las mermas que se dan dentro del restaurante Raymipampa, demostrando el desperdicio semanal que tienen las mismas en kilogramos.

Fuente: Yambay T, Ramón M, (2020)

2.1.5 Mermas de alimentos utilizados en el restaurante Raymipampa.

Algunas de las mermas que se dan mayormente en el restaurante Raymipampa son de los siguientes alimentos:

2.1.5.1 *Papa.*

La papa está ubicada entre los cuatro cultivos de mayor importancia en el mundo ocupando el cuarto puesto, además es el que aporta mayor cantidad de carbohidratos a la dieta. Este producto es fundamental para los países de Sudamérica, África y el continente asiático en su totalidad. (Chavez, 2014)

La papa además de ser un alimento nutritivo, también se lo puede utilizar en diferentes preparaciones para acompañar platos mediante el uso o aplicación de diferentes técnicas culinarias.

Las técnicas de cocción que se pueden aplicar en las papas son muy variadas como:

- Cocción al horno
- Fritura profunda
- Hervido
- Asados

Este producto dentro del restaurante Raymipampa es uno de los que más se desperdician ya que no usan completamente al producto. Por ello para elaborar los entremeses se dispondrá mayormente de este producto para evitar su desperdicio.

2.1.5.2 *Cebolla.*

La cebolla es una planta antigua que tiene sus orígenes en las regiones montañosas de Asia Central. Fue "domesticada" hace tiempo, y ha perdurado gracias al trabajo de los agricultores durante varias generaciones. (Rothman, 2015)

Existen multitud de variedades de cebolla, que se clasifican en distintos tipos. Se pueden agrupar por su uso, sabor, color, forma o precocidad.

Se le puede aplicar técnicas de cocción como el salteado, sofrito, caramelizado, entre otros.

Este producto al ser manipulado se desperdician las mermas, las cuales pueden ser utilizadas para diferentes preparaciones.

2.1.5.3 *Zanahoria.*

La zanahoria tiene su origen en Asia Central, de donde fue que se extendió a Europa, para luego extenderse al resto del mundo.

La zanahoria es una hortaliza de consumo regular a nivel mundial, la cual se puede consumir de varias formas inclusivamente se la puede consumir cruda.

Las cocciones que se pueden realizar con este producto son:

- Blanqueado
- Escaldado
- Sofrito
- Refrito

Este producto como tal tiene mermas de pequeños retazos que sobran al aplicarle algún corte, pero al ser usando en grandes cantidades, se podrían dar uso a esas mermas y a su vez también se podría utilizar la cascara para crear o elaborar algún producto.

2.1.5.4 *Pimiento.*

Es originario de la zona de Bolivia y Perú, además se cultivan cuatro especies más de pimientos como lo son el pimiento amarillo, rojo, verde, morrón.

El pimiento es una hortaliza que se puede preparar de diferentes maneras y es de gran ayuda para darle color a los platos. Este producto tiene un alto contenido de vitaminas, por lo cual las temperaturas y tiempo de cocción deben ser controladas para evitar que su valor nutritivo disminuya considerablemente.

Algunas cocciones que se le puede aplicar a este producto son los siguientes:

- A la parrilla
- Horneado
- Escaldado
- salteado

2.1.5.5 *Plátano maduro.*

Tiene su origen en el sudeste de Asia. El cultivo del plátano inicia en las Islas Canarias de España, lugar en el que se sigue produciendo el cultivo. El plátano se encuentra fácilmente en todos los mercados y puntos de venta, siendo los principales países productores los países de América del Sur, América Central y Asia.

Es un alimento que es rico en potasio y magnesio. La forma de cocción de este producto son varios como:

- Hervido
- Asado
- Al horno
- Fritura profunda

El desperdicio de las mermas de este producto son los retazos de puntas que se dan al momento de realizar cortes para luego utilizarlas en las preparaciones. Estas mermas se la pueden usar para preparar pure u otras técnicas.

2.1.5.6 *Tomate.*

Tiene su origen en los bajos Andes, el cual fue cultivado por los Aztecas en México y fue usado como alimento desde las épocas prehispánicas.

El tomate es una fruta perteneciente a la familia de las solanáceas, el cual se cultiva y se consume en todo el mundo. Es un producto con el cual se puede hacer diferentes elaboraciones tales como:

- Curtido
- Ensaladas
- Salsa

Las mermas de este producto se dan en los retazos que quedan luego de haber sido utilizadas en sus diferentes elaboraciones.

2.1.5.7 *Naranja.*

Es un cítrico originario de la India, de donde se comercializaba hacia el resto de países y luego fue traída hacia América en la conquista española, desde entonces se ha vuelto uno de los cítricos más consumidos a nivel mundial, hoy en día existen una extensa variedad de naranjas en el mundo.

La naranja al ser un producto rico en vitamina C, tiene muchas formas de consumo, entre las más común es consumirla cruda, aunque se pueden desarrollar varias preparaciones antes de su consumo, entre las cuales tenemos:

- Reducción (Salsas)
- Procesar (Postres)
- Exprimir (Marinar, jugos)

En el restaurante se ha podido detectar mermas en cuanto a la cáscara o piel del producto que comúnmente se lo bota y ocupan solo el jugo del mismo.

2.1.5.8 *Naranjilla.*

Se cree que es de origen indígena de las regiones montañosas de Colombia y Ecuador, donde se registró por primera vez en el siglo XVII. Esta fruta solo ha logrado consumirse en Sudamérica, ya que su delicada producción y sabor inferior no le ha permitido expandirse a otras regiones.

Esta fruta al ser de ámbito dulce es considerado muy buena para realizar diferentes elaboraciones como:

- Coladas (Cocción)
- Salsas (Reducción)
- Postres (Procesar)
- Jugos

2.1.5.9 *Crema de leche.*

La crema de leche tiene su origen en Francia, es un tipo de leche untuosa y ligera muy requerida para hacer muchas preparaciones dentro de la cocina y sobre todo en dar sabor y textura.

Entre las preparaciones más comunes se encuentran las salsas, sopas, farsas, cremas, sofritos.

La merma se identifica como una cantidad mínima que se la desperdicia justo luego de que se termine.

2.1.5.10 *Queso fresco.*

Este es un producto de carácter popular y general, ya que es un alimento que se consume en casi todo el mundo y por la mayoría de personas, existen una gran variedad de quesos y cada uno se diferencia por sabor y textura.

Este producto es base para poder elaborar varias preparaciones como acompañamiento y en salsas y poder añadir sabor a varias elaboraciones.

Es un producto que posee una vida útil limitada, lo cual hace que, al no terminar un empaque abierto, este se desecha.

2.1.5.11 *Pollo.*

Según varios estudios se denomina al pollo originario de la India, fue uno de los primeros alimentos consumidos por la humanidad y posee gran trayectoria hasta hacerse uno de los alimentos más importantes dentro de una dieta en la actualidad. De esta manera hoy en día se lo conoce por ser un alimento económico y poseer un gran sabor en las preparaciones que se vayan a realizar

Son muchas las preparaciones que se pueden realizar con este género cárnico y con diferentes técnicas, de ahí su gran consumo y aceptación dentro del mercado. A continuación, las técnicas de cocción más comunes aplicadas al pollo.

- Horneado
- Ebullición
- Enrollados
- Sofritos
- Al vapor

2.1.5.12 *Carne.*

Es el tejido animal, principalmente muscular, se basa en un alimento rico en proteína obtenido del ganado vacuno, el cual es bien consumido casi en todas partes del mundo, y se puede realizar varias preparaciones con ella utilizando múltiples técnicas de cocción en el proceso de su elaboración.

Las principales elaboraciones que se pueden realizar con este producto son varias entre las cuales tenemos las siguientes:

- Cocción
- Hornear
- Parrilla

- Plancha

La principal forma en la que sale la merma de este producto es de los huesos y la capa blanca, la cual se la limpia y se puede elaborar en caldos para dar sabor.

2.1.5.13 *Camarón.*

Este marisco es un tipo de crustáceo que se lo puede encontrar casi en todas partes del mundo, ya sea en agua dulce o salada, es muy apetecible por la mayoría de personas y se logra acompañar muy bien en diferentes preparaciones.

Existen muchas formas de prepararlos y lograr que estén cocidos a la perfección y con un buen sabor.

- Cocción
- Salteado
- Parrilla

2.1.5.14 *Arroz.*

Es el segundo cereal más cultivado en todo el mundo después del maíz, siendo este el de mayor importancia y más consumido por la especie humana. El origen del cultivo del arroz se ha debatido bastante, pero según estudios el arroz proviene del sur de la China.

Al ser un producto tan popular a nivel mundial se lo puede consumir de diferentes maneras, aunque lo más popular y conocido es de servirlo como guarnición en un plato.

Cocción

Al horno

2.1.5.15 *Pan.*

Se cree que su origen nace en Egipto donde las primeras culturas machacaban los granos de trigo y probablemente los humedecían con agua para facilitar su ingesta. El consumo de este producto desde la Prehistoria se debe al fácil almacenamiento y conservación de este.

A lo largo de la historia se ha desarrollado gran variedad de formas y técnicas aplicadas al producto, lo que ha llevado que hoy en día existen distintos tipos de pan y de acuerdo al gusto de cada persona

Este producto al permanecer en almacenamiento por demasiado tiempo, se seca y no se lo puede consumir, el cual puede servir para realizar ralladura para empanizados.

2.1.5.16 *Café.*

Es la segunda mercancía más comercializada del mundo tras el petróleo. Al año se beben unos 400.000 millones de tazas de café. Su origen se localiza en Etiopía, África, en una época tan antigua que no existen documentos.

El café principalmente se lo bebe como infusión y es uno de las bebidas más apetecibles por las personas, por tal motivo la mayoría se lo bebe, aunque también existen otras formas de hacer preparaciones con este producto.

- Bebidas
- Salsas
- Crema
- Bizcochos

El principal desperdicio de este producto es la zurrapa que sale luego del colado en la elaboración de la bebida de café, misma merma que se puede utilizar para hacer salsas o usarla en pastelería.

2.1.6 **Métodos de conservación.**

Los métodos de conservación se emplean a productos tanto crudos como cocidos, con el fin de conservar al producto en buen estado y a su vez manteniendo sus características organolépticas teniendo en cuenta factores como la temperatura, tiempo y lugar. Entre los métodos de conservación que se utilizarán serán los siguientes:

2.1.6.1 *Refrigeración.*

Este método consiste en inhibir los microorganismos que están presentes tanto en el producto como en el medio ambiente y así mantener las características organolépticas del mismo en sus mejores condiciones, lo cual se deberá realizar en un equipo adecuado a la aplicación de bajas temperaturas. Ya que según (González Garza, Cavadonga Torre, & Marcela M. Flores, 2018)“El frio evita que la mayoría de los microorganismos de reproduzcan” (Pg.73).

2.1.6.2 *Mantenimiento de los alimentos antes del servicio.*

Los alimentos que se encuentran ya preparados y están listos para el servicio, no deben permanecer expuestos durante mucho tiempo a temperatura ambiente, ya que los microorganismos podrían reproducirse de manera acelerada y crear toxinas peligrosas para la salud. De acuerdo a (González Garza, Cavadonga Torre, & Marcela M. Flores, 2018), “la regla de oro en esta etapa del proceso es: lo caliente se mantiene caliente y lo frío, frío” (pg. 74).

Los alimentos calientes deben mantener una temperatura entre los 60 y 65°C, antes del tiempo del servicio. En caso de mantener dichos alimentos en congelación se debe realizar un proceso de refrigeración o baños con agua y hielo y antes de consumirlos recalentarse durante 15 segundos a 74°C como mínimo.

2.1.6.3 *Métodos de cocción.*

Los métodos de cocción son una técnica culinaria, la cual consisten en modificar los alimentos crudos mediante el uso y la aplicación de calor para su consumo. Existen varios alimentos que necesitan del uso de este método para que estos sean digestivos, pero también hay alimentos que pueden ser consumirlos crudos, pero gracias a la aplicación de la cocción se puede modificar su aspecto y su textura

2.1.6.4 *Blanqueado*

Esta es un método de cocción que consiste en sumergir un alimento en agua fría, calentarlo hasta que hierva y luego retirarlo. En si trata de una cocción corta que debe detenerse posteriormente aplicando frío. No debe pasarse el tiempo de cocción, ya que si eso sucediese el alimento perdería valor nutritivo.

2.1.6.5 *Salteado*

Se le conoce también como “cocción al minuto”. Para aplicar esta cocción los alimentos deben tener cortes que no sea demasiado grandes, luego estos son introducidos en poca cantidad de materia grasa muy caliente hasta que la superficie obtenga un color dorado. Se tiene que tener en cuenta que los alimentos que van a ser salteados tienen que estar secos, y si son carnes blancas y

pescados deben estar previamente sazonados antes de su cocción y las carnes rojas después. (García, 2015)

2.1.6.6 ***Fritura.***

Consiste en sumergir los alimentos en materia grasa a temperatura elevada, el cual provoca el sellado de la capa exterior del alimento. Se debe tener a consideración que a la hora de freír un alimento hay que tener cuidado con la humedad del alimento, el tamaño y la delicadeza de su estructura, además la temperatura adecuada, ya que si sobrepasa el punto crítico produciría la descomposición de la grasa creando residuos tóxicos.

La fritura se empleará en preparaciones como empanadillas y croquetas, la cual aparte de dar cocción al producto, también le dará crocancia y color.

2.1.6.7 ***Horneado***

Esta cocción se realiza al colocar un alimento encerrándolo en un compartimento cerrado, en el cual el aire caliente penetra en la estructura de los alimentos, haciendo que sus propiedades se transformen y se cocinen uniformemente.

El horneado se usará para realizar la cocción de panes, galletas y también para deshidratar algún producto y aprovecharla como harina.

2.1.6.8 ***Sofrito***

Consiste en someter a los alimentos en un recipiente sobre una fuente de calor y un medio graso que los lubrique, para realizar esta acción la temperatura deberá ser inferior a los 100°C, los ingredientes se calentaran y desprenderán su sabor adoptando el del aceite.

Durante el proceso del sofrito, se deben remover los alimentos, para evitar que estos se doren muy rápido. (Sid, 2014)

Esta técnica de cocción se utilizará mayormente en las verduras y cárnicos, para luego estas sean usadas como farsas o rellenos para las diferentes propuestas que se realizaran.

2.1.6.9 ***Hervido***

Este es uno de los métodos más utilizado y antiguo. Consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido que este en ebullición aproximadamente a 100°C, en cuanto al tiempo de cocción dependerá únicamente del alimento y la textura que se quiera obtener.

Una de las ventajas de esta cocción es que no se necesita de grasa para cocinar, por lo que es una manera de cocción más saludable.

2.1.6.10 *Reducción*

Técnica utilizada en la gastronomía para lograr espesar y dar consistencia a una sustancia líquida mediante el hervor, es muy utilizada en la elaboración de salsas, cremas que no posean consistencia y para concentrar el sabor de un alimento.

De acuerdo a (Rebón, 2018) “es un término culinario que alude a la concentración o espesamiento de un producto líquido, ya sea este un caldo o una salsa, mediante el procedimiento de la evaporación o la ebullición, es decir, haciéndolo hervir para que se transforme en vapor”.

3 CAPÍTULO III

3.1 Metodología de Investigación

La metodología de la investigación se enmarca en un nivel exploratorio y descriptivo, ya que en sí se limita a buscar, levantar y generar información para describir y presentar las características del problema establecido en el restaurante Raymipampa.

3.2 Enfoque: Cualitativo y cuantitativo

3.2.1 Cualitativa

Es un método de investigación usado principalmente en las ciencias sociales empleando métodos de recolección de datos que son no cuantitativos, con el propósito de explorar las relaciones sociales y describir la realidad tal como la experimentan los respondientes. Busca explicar las razones de los diferentes aspectos de tal comportamiento.

Por ello este método se aplicará en el desarrollo de la tesis debido a que fue de gran ayuda para determinar la problemática mediante las experiencias vividas dentro del restaurante, además de que nos permitirá obtener mejores resultados en cuanto a la búsqueda de la resolución más acertada.

3.2.2 Cuantitativo

Es un método de investigación donde el objeto es el estudiar las propiedades y fenómenos cuantitativos y sus relaciones para proporcionar la manera de establecer, formular, fortalecer y revisar la teoría existente.

Este es otro de los métodos que se emplearan, ya que para el desarrollo de la tesis se realizaron encuestas a los clientes del restaurante Raymipampa, para determinar el tipo de entremés que es más llamativo para ellos.

3.2.3 Método

El método que se empleará será el método deductivo debido a que este logra inferir algo observando a partir de una ley general pasando hacia lo particular, es decir una premisa mayor de

la que el investigador establece relaciones con una proposición particular, la cual sería la premisa menor.

3.2.4 Técnicas documentales

- Referencias bibliográficas
- Citas
- Paráfrasis

Estas técnicas se usarán debido a que la información necesaria para el desarrollo de la tesis será obtenida de libros y sitios web que ayuden a respaldar la parte teórica del documento, así mismo la información que sea obtenida será citada correctamente de acuerdo de donde se obtenga.

3.2.5 Técnicas de campo

Las técnicas que se utilizarán para la recolección de la información necesaria para el desarrollo de la tesis serán la aplicación de:

- Observación
- Entrevistas al gerente del restaurante.
- Encuestas realizadas a los empleados del restaurante (ver anexo...)

En cuanto a las técnicas de campo planteadas se emplearán ya que mediante ellas se determinará la posible problemática presente en el campo de acción seleccionado, esto se realizará planteando encuestas a los clientes del restaurante y entrevistas realizadas al gerente del lugar.

3.2.6 Técnicas de laboratorio

Las técnicas que se utilizarán dentro de la elaboración y desarrollo de la tesis son:

- Bitácoras.
- Fichas técnicas.

Dentro de las fichas técnicas están presentes los siguientes documentos:

- Hoja de ruta.
- Hoja de costos
- Base de datos.

Mediante el empleo de dichas técnicas, se podrá determinar el costo de cada una de las elaboraciones, además de que también constarán las especificaciones de cada preparación.

4 CAPÍTULO 4:

4.1 Análisis e interpretación de los resultados

El gerente afirma que, al ser un restaurante de ámbito tradicional bien enmarcado, se ha desarrollado un menú donde no se oferta la variedad de entremeses, contando únicamente con el clásico, que se ha servido desde siempre, llegando en ciertos casos a ser repetitivo para los comensales, quienes habían sugerido un cambio de este pequeño plato. Añadió también, que durante las elaboraciones de sus platos se da un desperdicio de mermas de materia prima, lo cual le parece que en grandes cantidades provoca un gasto innecesario al negocio.

El gerente es una persona directa que dijo las cosas claras, de cómo estaba el restaurante y su forma de servicio, lo que permitió entender el camino hacia la elaboración de la tesis. Por tal motivo agradecemos al restaurante y al personal que lo conforma, por habernos dado la oportunidad de realizar este proceso en tan prestigioso lugar.

4.2 Tabulación

Se realizó el proceso de socialización el día 24 de enero de 2020, dentro del restaurante “Raymipampa” a los empleados y clientes del restaurante, donde se lograron sacar las siguientes tabulaciones.

1. ¿Qué le pareció la propuesta de los entremeses?

Al obtener los resultados de las encuestas se logra verificar que la propuesta fue de total acogida por parte del personal del restaurante.

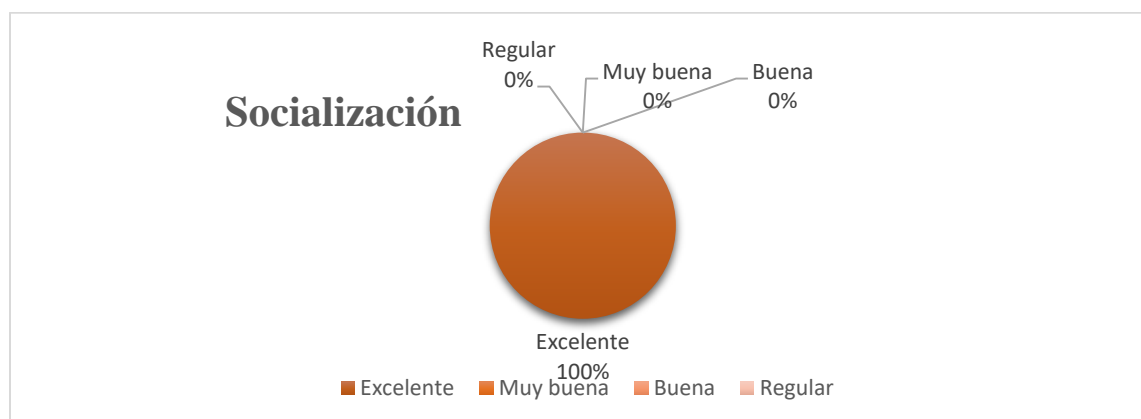


Figura 1 Tabulación. Pregunta 1

Fuente: Yambay T; Ramon M. (2020)

2. ¿De lo degustado como califica usted los sabores de los entremeses?

Dentro de sabores, tanto el personal de servicio como el de cocina valoraron de gran manera los sabores típicos y como se había utilizado la merma. Llegando a la conclusión de que todo tuvo gran sabor.



Figura 2 Tabulacion. Pregunta 2

Fuente: Yambay T; Ramon M. (2020)

3. ¿Cómo calificaría el uso de las mermas de materia prima en la propuesta presentada?

De acuerdo a la tabulación de las encuestas y a su propio criterio, les pareció una buena alternativa haber utilizado todas aquellas mermas en formas diferentes y aplicarlos a diferentes bocaditos.



Figura 3 Tabulacion. Pregunta 3

4. ¿Cree usted que la nueva propuesta de entremeses sería de agrado de los clientes?

Al momento de la socialización se decidió dar a probar a los clientes que se encontraban en el lugar y tuvo una gran acogida. De esta manera se verifica que el entremés es totalmente compatible dentro del restaurante.



Figura 4 Tabulacion. Pregunta 4

Fuente: Yambay T; Ramon M. (2020)

5. Del 1 al 5 cuál sería su calificación con respecto a las propuestas degustadas, siendo 1 el que menos fue de su agrado y 5 el que más llamó su atención.

Croqueta de maduro con salsa de café

Al terminar de calificar los resultados obtenidos dan a conocer que todos los productos lograron tener una acogida muy buena. De esta forma se puede decir que se ha logrado utilizar de buena forma las mermas y darles un buen uso.



Figura 5 Tabulacion. Pregunta 5

Fuente: Yambay T; Ramon M. (2020)

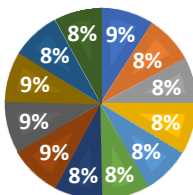
6. ¿Implementaría a corto o largo plazo algunos platos de esta propuesta?

Una gran idea y una extensa propuesta con costeo bajo y buenos sabores, por lo que de acuerdo a las encuestas les pareció una buena idea ir cambiando cambiar y variar los entremeses.

Esta encuesta logra soltar resultados muy positivos con respecto a la propuesta de los entremeses que se ofreció al restaurante Raymipampa, lo que indica que, mediante esta, se ha logrado cumplir a cabalidad el principal objetivo que fue generar una propuesta de entremeses que busque solucionar la problemática de disminuir mermas la que se generó al inicio del trabajo.

VENTAS

- Croqueta de maduro con salsa de café
- Quenelles de verde con salsa picante de pepa
- Deditos de mote rellenos con salsa de camarón
- Galletas de coco con salsa de piña
- Pan de cáscara de plátano con salsa de coco
- Canasta de papa con farsa de bechamel con pollo
- Papa dauphine con salsa de queso
- Empanadas de pollo con salsa deluxe
- Empanadas de arroz rellenas con salsa de cebolla
- Bizcocho de zanahoria con salsa de naranjilla
- Pan de cáscara de papa con salsa picante
- Raviolis de mote con salsa de maní



5 CAPÍTULO V

5.1 Propuesta de investigación

De la propuesta de investigación se elaborará la estandarización de las doce propuestas de entremeses para el restaurante; por ello se realizará fichas técnicas, hoja de costos, bitácoras y una base de datos en la que constará la materia prima utilizada, posteriormente se elaborará una encuesta para determinar si las propuestas son aceptadas.

Propuestas

Entremés I: Empanada de arroz rellena de carne con salsa de cebolla.

Figura 6 Tabulacion. Pregunta 6

Los vegetales que se emplean para el relleno son mermas sobrantes de materia prima, las cuales se hacen un sofrito, se añade carne, se liga y se lo usa como farsa, además la masa está hecha a base de arroz cocinado (producto de desperdicio en el restaurante), el cual pasa por un proceso en el que se muele dejando así una masa sólida y manejable.

Entremés II: Croqueta de maduro rellena de queso con salsa de café.

En este entremés se usa los retazos sobrantes del maduro para la elaboración de la masa y en cuento a la elaboración de la salsa se utiliza la zurrapa sobrante del café, en la cual se pone a hervir durante un tiempo prolongado para que el sabor este bien concentrado, luego se le agrega azúcar, especias de dulce y se le deja reducir. También se usó al pan que se desperdicia como migas para esta elaboración.

Entremés III: Papas dauphine con salsa de queso.

En esta propuesta se dio el uso del pan que se desperdicia en el restaurante, se procesó al pan para obtener migas, la papa se utilizó para hacer la masa, el cual es importante resaltar que no es considerada merma, pero si desperdicio y por ello se utilizó este producto. También se usó la cebolla (merma del restaurante) para la elaboración de la salsa.

Entremés IV: Deditos de mote rellenas de jamón.

Las mermas que se utilizan dentro de este entremés es la cebolla y pimiento que se usan dentro del relleno, en este caso también cabe recalcar que el mote no es una merma, pero si un desperdicio directo por ello se lo molió y se utilizó para la masa de los deditos.

Entremés V: Quenelle de verde relleno de vegetales con salsa de camarón.

El producto merma que se utilizó en esta elaboración son los vegetales, se les realizar técnicas de cocción como blanqueado y salteado, además, también se usó las cascaras de camarón (uno de los mayores desperdicios del restaurante), haciendo con ellos fondo para luego ser empleada en la salsa.

Entremés VI: Mini empanada de pollo con salsa Deluxe.

Las mermas que se emplean en esta elaboración es el pollo (merma sobrante del restaurante) y los vegetales y verduras que son sofritas, para luego ser usada como farsa de la empanada.

El pollo es una merma que procede al momento de ser desmechado quedando pequeñas cantidades en los huesos.

Entremés VII: Galletas saladas de coco con salsa de piña

El producto de merma utilizado en esta preparación es:

Zurrapa de coco: Merma procedente de la pulpa del coco una vez utilizada.

Cáscara de piña: Merma que comúnmente se la bota y no se le da un uso adecuado, se lo puede añadir en salsas, marinar, etc.

Entremés VIII: Bizcocho neutro de zanahoria con salsa de naranjilla

El producto de merma en esta preparación son las cáscaras o pieles de la zanahoria en la elaboración del bizcocho y de la naranjilla en la obtención de la salsa.

Al elaborar la salsa de naranjilla se ah decidido añadir fondo de pollo, el cual procede de los huesos que quedan del pollo una vez deshuesado o cortado.

Entremés IX: Pan de cáscara de plátano con relleno y salsa de coco

La merma empleada en esta elaboración es la zurrapa de coco y cáscara de plátano, donde se la empleó de dos diferentes maneras:

1. Proceso de deshidratado para formar una harina y mezclarlo en la masa.
2. Proceso de sofrito para acompañar el pan como relleno.

Entremés X: Pan de cáscara de papa, relleno con queso manaba y salsa de ají

En esta elaboración la merma que no se aprovechaba es la cáscara de papa, la cual por un proceso de deshidratado se la puede ocupar como harina en la elaboración de la masa, de la misma forma el uso de la cáscara de tomate de árbol fue muy importante para dar color y textura.

Entremés XI: Canasta de papa con farsa de pollo desmechado

Elaboración compuesta por mermas como la papa que se desperdicia de un día para otro y el pollo desmechado que sale de los huesos de la carne que se vende en el restaurante.

Entremés XII: Raviolis de mote rellenos de vegetales y salsa de maní.

La merma utilizada para esta preparación son los vegetales que se les saltea y sofríe para dar sabor y poder cocerlos de mejor forma.

5.1.1 Bitácoras

Las bitácoras gastronómicas se usan para colocar la información necesaria de todas las pruebas que se realizan para la obtención de un plato en específico, el cual al final de todas las pruebas realizadas tendrá que cumplir con las características organolépticas deseadas.

5.1.1.1 Partes que conforman la bitácora gastronómica

- **Integrantes:** Nombre y apellido de las personas que realizaran el plato.
- **Instructor:** Nombre y apellido del instructor encargado.
- **Nombre de la elaboración:** El nombre del producto o plato que se vaya a realizar.
- **Numero de la bitácora:** de acuerdo al número de bitácoras que se realizarán.
- **Fecha:** Fecha en la que elabora cada prueba.
- **Asignatura.**
- **Ingredientes:** Incluye cada uno de los ingredientes que se vaya a usar.
- **Peso:** peso real de cada ingrediente.
- **Unidad:** Gramaje de los ingredientes.
- **Cortes:** Nombre del corte que se realizara.

- **Temperatura:** temperatura de la cocción o manipulación del alimento.
- **Tiempo:** segundos, minutos u hora.
- **Características organolépticas:** Color, aroma, sabor y textura del alimento.

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Empanadas de arroz rellenas						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Masa				Molido	170 C	2 min	Color: dorado oscuro. Sabor: salado Aroma: característico Textura: crocante	El producto es el deseado.
Arroz	100	G	N/A					
Sal	2	G	N/A					
Pimienta	1	G	N/A					
Aceite	500	MI	N/A	Fritura Profunda.	4 min			
Relleno				Sofrito	120 C	5 min		
Cebolla	25	G	Brunoise	Sofrito	120C	5 min		
Pimiento	20	G	Mince	Sofrito	120 C	5 min		
Ajo	4	G	Majado	Salteado	150 C	2 min		
Carne	40	G	Cubos					
Maní	10	G	N/A					
Sal	1	g	N/A					
Pimienta	1	g	N/A					
Aceite	20	g	N/A					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	<u>08/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de cebolla						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cebolla	125	G	Brunoise	Sofreír	100°C	5min	Color blanco a pinar amarillo Sabor a cebolla y el fondo. Olor a cebolla Textura líquida homogénea.	Elevar la temperatura del aceite, ya que la preparación absorbió gran cantidad de aceite.
Mantequilla	10	G	N/A	Licuar	90°C	5 min		
Ajo	5	G	Mince	Colar				
Sal	5	G	N/A	Reducir				
Pimienta	2	Gr	N/A					
Nuez moscada	1		N/A					
Fondo de pollo	125	ml	N/A					
Crema de leche	60		N/A					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	<u>16/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de cebolla						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cebolla	50	G	Brunoise	Sofreír	120°C	5min	Color: crema Sabor: salado. Olor característico Textura líquida homogénea.	La salsa es la deseada.
Mantequilla	10	G	N/A	Licuar	90°C	5 min		
Ajo	3	G	Mince	Colar				
Sal	2	G	N/A	Reducir				
Pimienta	1	G	N/A					
Crema de leche	30		N/A					

Integrante(s):	<u>Ramón Marco, Yambay Tatiana</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>09/12/19</u>
Nombre de la elaboración:	Croquetas de maduro rellenas de queso							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Plátano maduro	150	g	Rondeles	Cocinar/m ajar Batir ----- Rellenar Empanizar Fritura profunda	95°C	15 min	Color: dorado Textura: Crocante Sabor: Agri-dulce. Olor: característico	El resultado fue el deseado.	
Migas de pan	60	G	N/A		-----	-----			
Huevo	60	G	N/A		37°C	2min			
Harina	50	G	N/A		-----	-----			
Queso	30	G	rallado		6°C	2 min			
Aceite	500	ml	N/A		160°C	1-2min			

Integrante(s):	<u>Ramón Marco, Yambay Tatiana</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>09/12/19</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de Café							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Café molido	40	g	n/a	Cocinado	95°C	15 min	Color: Café oscuro Textura: líquida Sabor: dulce Aroma: café	Falta concentración de café, más tiempo de reducción. Se sugiere agregar algún licor.	
Azúcar	50	G	n/a	-----	-----	-----			
Agua	200	G	n/a	Hervida	37°C	2min			
Canela	3	G	n/a	-----	-----	-----			

Integrante(s):	<u>Ramón Marco, Yambay Tatiana</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>09/12/19</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de Café							Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Café molido	200	g	n/a	Reducción	90°C	15 min	Color: Café oscuro brillante. Textura: semilíquida Sabor: agridulce Aroma: café	El resultado fue el deseado.	
Azúcar	80	G	n/a	Reducción	90°C	20min			
Agua	100	ml	n/a	Reducción	90°C	20min			
Canela	3	G	n/a	Reducción	90°C	5min			
Vino blanco	30	ml	n/a	Reducción	90°C	10min			

Entremés III: Papas dauphine con salsa de queso.

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	22/01/2020
Nombre de la elaboración:	Papas dauphine						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Puré de papa								
Papa	300	Gr	mirepoix	Cocido	95°C	15 min	Color: Dorado Sabor: salado Textura: crocante Olor: característico	La masa choux tuvo consistencia muy líquida y la temperatura no era la adecuada ya en la parte interna la masa estaba cruda.
Sal	2	GR	N/A	Majado	40°C	-----		
Pimienta	1	Gr	N/A	-----	-----	-----		
Pasta choux								
Mantequilla	15	Gr	N/A	Hervido	95°C	5 min		
Agua	125	Gr	N/A	Hervido	95°C	5 min		
Harina	65	Gr	N/A	Batido	-----	8 min		
Huevo	106	MI	N/A	Cocción	70°C	2 min		
Aceite	500	MI	N/A	Fritura profunda	170°C	5-7 min		

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla							Fecha:	<u>16/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa de Queso</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Queso crema	100	MI	N/A	Batido	4°C	3 min	Color: Blanco Aroma: Sabor: salado Textura: Grumosa	El sabor del queso es mínimo, mientras que de la cebolla es muy fuerte.	
Crema de leche	20	MI	N/A	Batido	4°C	3 min			
Cebolla	40	G	Fino brunoise	Batido	----	3 min			
Ajo	2	G	Majado	Batido	----	3 min			
Sal	2	G	N/A	Batido	----	3 min			
Pimienta	1	G	N/A	Batido	----	3 min			

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla							Fecha:	<u>26/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa de Queso</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Queso crema	100	MI	N/A	Batido	4°C	3 min	Color: Blanco Aroma: Sabor: salado Textura: Grumosa	El producto final es el deseado	
Crema de leche	40	MI	N/A	Batido	4°C	3 min			
Cebolla	20	G	Fino brunoise	Batido	----	3 min			
Ajo	2	G	Majado	Batido	----	3 min			
Sal	2	G	N/A	Batido	----	3 min			
Pimienta	1	G	N/A	Batido	----	3 min			

Entremés IV: Deditos de mote rellenas de jamón.

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla							Fecha:	<u>26/01/2019</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Deditos de mote</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mote	150	G	Molido	Fritura profunda	150°C	5 min	Color: dorado Aroma: Sabor: Salado Textura: crocante	Usar más temperatura en la fritura profunda y agregar más relleno.	
Vainita	15	G	Rondeles	Blanqueado	90°C	5 min			
Pimiento	10	G	Mince	Sofrito	120°C	3 min			
Cebolla	10	G	Mince	Sofrito	120°C	5 min			
Ajo	2	G	Majado	Salteado	140°C	2 min			
Carne	50	G	Cubos	Sofrito	120°C	2 min			
Maní	10	G	N/A	Sofrito	120°C	2 min			
Achiote	10	MI	N/A	Sofrito	120°C	2 min			
Sal	2	G	N/A	Sofrito	120°C	2min			
Pimienta	1	G	N/A	Sofrito	120°C	5 min			
Aceite	10	MI	N/A						

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>						Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>						Fecha:	<u>16/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Deditos de mote</u>						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Masa								
Mote	150	G	N/A	Fritura profunda	170°C	2 min	Color: dorado Aroma: Sabor: Salado Textura: crocante	El producto es el deseado.
Sal	20	G	N/A					
Pimienta	10	G	N/A					
Aceite	10	G	N/A					
Jamón	60	G	Laminas	Salteado	140°C	2 min		
Cebolla	20	G	Mince	Sofrito	120°C	2 min		
Ajo	3	G	Majado	Sofrito	120°C	2 min		
Sal	1	MI	N/A	Sofrito	120°C	2 min		
Pimienta	1	G	N/A	Sofrito	120°C	2min		
Aceite	10	G	N/A	Sofrito	120°C	5 min		

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>						N.º Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>						Fecha:	<u>08/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa de camarón</u>						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones

Cascara de camarón	160	G	N/A	Sofreír Cocción Roux Flambear	140°C 90°C	5 min 10 min	Olor fuerte a marisco. Color marrón claro Sabor salado, y vino. Textura líquida (nape).	Al momento de servir la salsa se notó grumos de la cebolla y otros.
Cebolla	30	G	Mirepoix					
Ajo	10	G	Majado					
Harina	10	G	N/A					
Mantequilla	10	G	N/A					
Vino blanco	15	G	N/A					
Sal	5	G	N/A					
Agua	200	ml	N/A					
Laurel	5	G	N/A					
Tomate	20	G	N/A					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	2
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	08/12/2019
Nombre de la elaboración:	Salsa de camarón						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cascara de camarón	160	g	N/A	Sofrito Cocción Licuar Colar	140°C 80°C	5 min 10 min	Olor fuerte a marisco. Color marrón claro Sabor salado, y vino. Textura líquida (nape).	La salsa quedo con buen sabor y textura.
Cebolla	30	G	Mirepoix					
Ajo	10	G	Majado					
Harina	10	G	N/A					
Mantequilla	10	G	N/A					
Vino blanco	15	G	N/A					
Sal	5	G	N/A					
Agua	200	ml	N/A					
Laurel	5	G	N/A					
Tomate	20	G	N/A					

Entremés V: Quenelle de verde relleno de vegetales con salsa de camarón.

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla							Fecha:	<u>09/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Quenelle de verde</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa									
Verde	100	G	Rondeles	Fritura profunda	160°C	4 min	Color: Dorado Sabor: salado Aroma: Textura: Crocante	La temperatura del aceite no es la adecuada, ya que el producto absorbió gran cantidad de aceite. Bajar la cantidad de pure de papa.	
Papa	100	G	Mirepoix	Fritura profunda	160°C	4 min			
Sal	2	G	N/A	-----		-----			
Pimienta	1	G	N/A	-----		-----			
Relleno				Sofrito	120°C	5 min			
vainita	15	G	Rondeles	Sofrito	120°C	5min			
Pimiento rojo	15	G	Mince	Sofrito	120°C	5min			
Pimiento verde	15	G	Mince	Sofrito	120°C	5min			
Pimiento amarillo	15	G	Mince	Sofrito	120°C	5min			
cebolla	10	G	Fino brunoise	Sofrito	120°C	5min			
Ajo	2	G	Majado	Fritura profunda	160°C	4min			
Aceite	500	MI	N/A						
Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla							Fecha:	<u>16/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Quenelle de verde</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa									
Verde	100	G	Rondeles	Fritura profunda	170°C	4 min	Color: Dorado Sabor: salado	El producto final es el deseado.	
Papa	40	G	Mirepoix	Fritura profunda	170°C	4 min			
Sal	2	G	N/A	-----		-----			

Entremés VI: Mini empanada de pollo con salsa Deluxe.

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	<u>26/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Empanada de pollo						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
MASA				Batido Batido Batido Batido Batido Fritura profunda	37°C 37°C 37°C 37°C 45°C 160°C	10 min 10 min 10 min 10 min 10 min 4 min	Color: Dorado Aroma: característico Sabor: salado Textura: Crocante	El producto final absorbió mucha debido a la temperatura y el tiempo de la fritura.
Harina	200	G	N/A					
Sal	7	G	N/A					
Polvo de hornear	10	G	N/A					
Azúcar	8	G	N/A					
Mantequilla	50	G	Cubos					
Aceite	500	ML	N/A					
RELLENO				Sofrito Sofrito Sofrito Blanqueado/ sofrito Blanqueado/Sofrito Sofrito Sofrito sofrito	120°C 120°C 120°C 120°C 120°C 120°C 120°C 120°C	5 min 5 min 5 min 5 min 5 min 2 min 3 min 3 min		
Pollo	50	G	desmechado					
Pimiento	20	G	Brunoise					
Cebolla	10	G	Mice					
Zanahoria	15	G	Mince					
Arveja	15	G	N/A					
Ajo	2	G	Majado					
Achiote	10	G	N/A					
Sal, pimienta	3	G	N/A					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla							Fecha:	09/01/2020
Nombre de la elaboración:	Empanada de pollo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	200	G	N/A	Batido	37°C	10 min	Color: Dorado Sabor: salado Textura: Crocante	El relleno esta suelto, se necesita algún tipo de ligazón para el relleno.	
Sal	7	G	N/A	Batido	37°C	10 min			
Polvo de hornear	10	G	N/A	Batido	37°C	10 min			
Azúcar	8	G	N/A	Batido	37°C	10 min			
Mantequilla	50	G	Cubos	Batido	45°C	10 min			
Aceite	500	MI	N/A	Fritura profunda	170°C	2 min			
Pollo	50	Gr	desmechado	Sofrito	120°C	5 min			
Pimiento	20	Gr	Brunoise	Sofrito	120°C	5 min			
Cebolla	10	Gr	Mice	Sofrito	120°C	5 min			
Zanahoria	15	Gr	Mince	Blanqueado/ sofrito	120°C	5 min			
Arveja	15	Gr	N/A	Blanqueado/Sofrito	120°C	2 min			
Ajo	2	Gr	Majado	to	120°C	3 min			
Achiote	10	Gr	N/A	Sofrito	120°C	3 min			
Sal, pimienta	3	Gr	N/A	Sofrito sofrito					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						Nº Bitácora:	03
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	26/12/20 19
Nombre de la elaboración:	Empanada de pollo						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina	200	G	N/A	Batido	37°C	10 min	Color: Dorado Aroma: característico Sabor: salado Textura: Crocante	El producto final absorbió mucha debido a la temperatura y el tiempo de la fritura.
Sal	7	G	N/A	Batido	37°C	10 min		
Polvo de hornear	10	G	N/A	Batido	37°C	10 min		
Azúcar	8	G	N/A	Batido	37°C	10 min		
Mantequilla	50	G	Cubos	Batido	45°C	10 min		
Aceite	500	MI	N/A	Fritura profunda	170°C	4 min		
Pollo	50	G	desmechado	Sofrito	120°C	5 min		
Pimiento	20	G	Brunoise	Sofrito	120°C	5 min		
Cebolla	10	G	Mice	Sofrito	120°C	5 min		
Zanahoria	15	G	Mince	Blanqueado/ sofrito	120°C	5 min		
Arveja	15	G	N/A	Blanqueado/Sofrito	120°C	5 min		
Ajo	2	G	Majado	Sofrito	120°C	2 min		
Achiote	10	G	N/A	Sofrito	120°C	3 min		
Sal, pimienta	3	G	N/A	sofrito		3 min		

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>08/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa Deluxe</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Huevo	60	G	N/A	Licuadao	8°C	6 min	Color: blanco Aroma: característico Sabor: Agrio, salado Textura: cremosa	Bajar la cantidad de sal.	
Sal	4	G	N/A	-----	-----	-----			
Aceite	120	MI	N/A	Licuadao	-----	6 min			
Ajo	2	G	N/A		-----	6 min			
Limón	10	MI	N/A	Licuadao	8°C	6 min			
Queso crema	30	MI	N/A	Licuadao	-----	6 min			
Cebollín	4	G	Mince	-----		-----			-----

1.

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>16/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa Deluxe</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Huevo	60	G	N/A	Licuadao	8°C	6 min	Color: blanco Aroma: Ajo Sabor: Agrio, salado Textura: cremosa	El producto final fue el deseado.	
Sal	2	G	N/A	-----	-----	-----			
Aceite	120	MI	N/A	Licuadao	-----	6 min			
Ajo	2	G	N/A		-----	6 min			
Limón	10	MI	N/A	Licuadao	8°C	6 min			
Queso crema	30	MI	N/A	Licuadao	-----	6 min			
Cebollín	4	g	Mince	-----		-----			-----

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>						N.º Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>						Fecha:	<u>19/12/20</u> <u>19</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Galletas de coco saladas</u>						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina de trigo	110	g	N/A	Tamizar Sable Batir Hornear	170°C	15 min	Color amarillo y blanco. Sabor dulce y sal. Textura crocante y suave Olor característico	Combinar de mejor manera los sabores de sal y dulce.
Azúcar	15	g	N/A					
Zurrapa de coco	85	g	N/A					
Sal	20	g	N/A					
Mantequilla	50	g	N/A					
Huevos	70	g	N/A					
Polvo de hornear	5	g	N/A					

Entremés VIII: Bizcocho neutro de zanahoria con salsa de naranjilla

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>							N.º Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>16/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Bizcocho de zanahoria</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina de trigo	100	g	N/A	Batir Procesar Mezclar (envolvente) Hornear	18°C	5 min	Color característico. Sabor dulce Textura húmeda Olor característico	Mejorar la presentación dentro del plato. Disminuir cantidad de grasa en el producto. Cambiar el sabor de dulce a sal o algo intermedio. No abrir el horno después de 20 minutos, para evitar que se desinfle.	
Zanahoria	70	g	Rallada						
Aceite de girasol	75	g	N/A						
Azúcar	45	g	N/A						
Huevos	100	g	N/A						

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>							N.º Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>09/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Bizcocho de zanahoria</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina de trigo	100	g	N/A	Batir Procesar Mezclar (envolvente) Hornear	18°C	5 min	Color: anaranjado. Sabor: dulce y sal. Textura: esponjosa humedad	Se logra corregir las observaciones con total éxito.	
Zanahoria (cáscara y pulpa)	125	g	Rallada						
Aceite de girasol	75	ml	N/A						
Azúcar	7	g	N/A						
Huevos	100	g	N/A						
Polvo de hornear	7	g	N/A						

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	3
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	23/01/2020
Nombre de la elaboración:	Salsa de naranjilla						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cascara de naranjilla	100	g	N/A	Cocción Procesar Colar Reducción	90°C	12 min	Color Amarillo Olor cítrico. Sabor dulce ácido Textura semi líquida.	Se obtuvo el resultado buscado.
zumo de naranjilla	50	g	N/A					
Azúcar	40	g	N/A					
Sal	5	ml	N/A					
Pimienta negra	5	g	N/A					
Jengibre	3	g	N/A					
Maicena	15	g	N/A					
Fondo de pollo	20	ml	N/A					

Entremés IX: Pan de cáscara de plátano relleno con salsa de coco

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>						N.º Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>						Fecha:	<u>16/01/202</u> <u>0</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Pan de harina de cáscara de plátano rellenas</u>						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina cáscara de plátano	50	g	Brounise	Amasar Sofreír Hornear	30°C	10 min	Color amarillo dorado. Sabor dulce, característico. Textura crocante y suave. Olor característico.	Dejar mayor tiempo de leude en la masa antes de las elaboraciones. Mejorar presentación del producto. Mejorar el sabor de la farsa.
Cáscara de zanahoria	25	g	Dice		120°C	5 min		
Champiñones	30	g	Mitades		170°C	20 min		
Harina de trigo	150	g	N/A					
Levadura	12	g	N/A					
Huevo	80	g	N/A					
Sal	5	g	N/A					
Azúcar	25	g	N/A					
Aceite	10	ml	N/A					
Mantequilla	25	g	N/A					
Cebolla	20	g	Brounise					
Ajo	5	g	Majado					
Crema de leche	25	ml	N/A					
Cilantro	10	g	Mince					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	2
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	23/01/2020
Nombre de la elaboración:	Pan de harina de cáscara de plátano rellenas						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Masa de pan								
Harina cáscara de plátano	50	g	N/A	Amasar	30°C	5 min	Color dorado amarillo. Olor característico Sabor dulce, salado Textura crocante y suave.	El producto logró quedar con una buena presentación.
Cáscara de zanahoria	25	g	Dice	Leudar	30°C	10 min		
Fondo de pollo	30	g	N/A	Sofreír	120°C	5 min		
Harina de trigo	150	g	N/A	Hornear	170°C	15 min		
Levadura	12	g	N/A					
Huevo	80	g	N/A					
Sal	5	g	N/A					
Azúcar	25	g	N/A					
Aceite	10	ml	N/A					
Relleno								
Mantequilla	25	g	N/A					
Cáscara de plátano	80	g	N/A					
Cebolla	20	g	Brunoise					
Ajo	5	g	Majado					
Crema de leche	25	ml	N/A					
Cilantro	10	g	Mince					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	<u>16/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa de coco</u>						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Zurrapa de coco	50	g	N/A	Sofreir	120°C	5 min	Color blanco y oscuro. Sabor característico. Olor cítrico Textura semilíquida.	Mejorar colores que contraste bien con el pan. Quitar la ralladura para evitar perder el sabor del coco.
Cáscara de naranja	30	ml	Ralladura	Hervir	90°C	5 min		
Crema de leche	25	ml	N/A	Procesar				
Sal	5	g	N/A	Colar				
Pimienta	2	g	N/A	Reducir	90°C	10 min		
Orégano	2	g	N/A					
Cebolla	10	g	Brunoise					
Ajo	3	g	Mince					
Pimiento	5	g	Brunoise					
Fondo de pollo	50	ml	N/A					

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	2
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	23/01/2020
Nombre de la elaboración:	Salsa de coco						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Zurrapa de coco	50	g	N/A	Sofreír	120°C	5 min	Color blanco. Olor característico Textura semi líquida, cremosa. Sabor característico	La salsa obtuvo las características deseadas.
Mantequilla	10	ml	N/A	Hervir	90°C	5 min		
Crema de leche	100	ml	N/A	Procesar				
Sal	7	g	N/A	Colar				
Pimienta	3	g	N/A	Reducir	90°C	10 min		
Orégano	2	g	N/A					
Cebolla	10	g	Brunoise					
Ajo	3	g	Mince					
Pimiento	5	g	Brunoise					
Fondo de pollo	25	ml	N/A					

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>							N.º Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>20/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa de maní</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Pasta de maní	50	g	N/A	Sofreír	120°C	5 min	Color blanco medio a amarillo. Olor característico Sabor salado, picante. Textura espesa, semi líquida	Disminuir sal Mejorar el sabor del maní. Disminuir reducción	
Leche entera	100	ml	N/A	Cocinar	90°C	4 min			
Cebolla	40	g	Mirepoix	Procesar		2 min			
Ajo	5	g	Mince	Colar		1 min			
Pimientos rojos	15	g	Mirepoix	Reducir	90°C	8 min			
Aceite	10	ml	N/A						
Sal	10	ml	N/A						
Pimienta	8	g	N/A						
Cáscara de zanahoria	15	g	N/A						

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>							N.º Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>							Fecha:	<u>23/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Salsa de maní</u>							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Pasta de maní	50	g	N/A	Sofreír	120°C	5 min	Color blanco medio a amarillo. Olor característico Sabor característico Textura espesa, semi líquida	Buena combinación de sabor con buena textura.	
Leche entera	100	ml	N/A	Cocinar	90°C	4 min			
Cebolla	20	g	Mirepoix	Procesar		2 min			
Ajo	5	g	Mince	Colar		1 min			
Pimientos rojos	15	g	Mirepoix	Reducir	90°C	8 min			
Aceite	10	ml	N/A						
Sal	5	ml	N/A						
Pimienta	5	g	N/A						
Cáscara de zanahoria	15	g	N/A						

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	2
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	23/01/2020
Nombre de la elaboración:	Pan de harina relleno de queso manaba						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina de trigo	150	g	N/A	Amasar Leudar Hornear	30 °C	10 min	Color amarillo dorado. Sabor salado. Olor cítrico Textura costra crocante y suave por dentro.	Se cubrieron las falencias.
Harina de cáscara de papa	50	g	N/A		30°C	10 mi		
Huevo	60	g	N/A		170°C	20 min		
Levadura	8	g	N/A					
Sal	6	g	N/A					
Agua	75	ml	N/A					
Queso manaba	50	g	Rallado					
Mantequilla	40	g	N/A					
Cáscara de naranja	15	g	Ralladura					

7.

Integrante(s):	Marco Ramon y Tatiana Yambay						N.º Bitácora:	1
Instructor:	Lcda. María Fernanda Padilla						Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Ají de tomate de árbol						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Tomate de árbol	50	g	Pelar	Licuar	18°C	5 min	Color tomate y blanco. Sabor picante, salado. Olor característico. Textura cremosa semi líquida	Implementar hierba aromática a la salsa.
Aceite	15	ml	N/A					
Sal	8	g	N/A					
Ají	10	g	Brunoise					
Cebolla	15	g	Brunoise					
Azúcar	5	g	N/A					

Integrante(s):	<u>Marco Ramon y Tatiana Yambay</u>						N.º Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcda. María Fernanda Padilla</u>						Fecha:	<u>23/01/2020</u>
Nombre de la elaboración:	<u>Ají de tomate de árbol</u>						Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Tomate de árbol	50	g	Pelar	Licuar	18°C	5 min	Color tomate y blanco. Sabor picante, salado. Olor característico. Textura cremosa semi líquida	Se corrigieron las falencias
Aceite	15	ml	N/A					
Sal	8	g	N/A					
Ají	10	g	Brunoise					
Cebolla	15	g	Brunoise					
Azúcar	5	g	N/A					
Cilantro	10	g	Mince					

8.

9.

5.1.2 Fichas estandarizadas

La ficha estandarizada es un documento el cual se encarga de recoger toda la información necesaria para el desarrollo de una receta, en donde se especifican factores como cantidades, productos, procedimientos. Además, este documento es de suma importancia ya que mediante el uso de dicha ficha cualquier persona ya sea con o sin experiencia podrá elaborar el mismo producto, esto gracias a la ficha estandarizada.

5.1.3 Estandarización

La estandarización es un proceso en el que se lleva a cabo procesos, técnicas, cocciones y cada paso que intervengan en la elaboración de cada una de las recetas, con el fin de obtener los mismos sabores y todas las características organolépticas elaboradas por cualquier persona.

5.1.4 Base de datos

La base de datos lleva el costo por kilo de cada ingrediente que se vaya a utilizar para la elaboración del plato, además también consta el costo total del producto menos el desperdicio, el cual facilita con el costo final del plato.

La base de datos está conformada por:

- Grupo: genero del elemento.
- Ingrediente final: producto que se necesite en la ficha técnica.
- Presentación de compra: se refiere a la presentación original del producto a la hora de ser comprado.
- Proveedores: lugar donde se adquirió el producto.
- Costo por kilo de compra.
- Peso bruto comprado.
- Cantidad neta comprada.
- Peso de desperdicio comprado.
- Peso subproducto comprado.
- Peso equivalente.
- Cantidad neta equivalente.
- Peso desperdicio equivalente.
- %
- Factor.
- Observaciones.

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO O KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO O COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Frutas																
Abarrotes																
Verduras																
Carnes																

5.1.5 Hoja de ruta

La hoja de ruta se realiza luego de haber hecho todas las bitácoras necesarias y haber obtenido el producto final deseado. En esta se describirá todo el proceso que tiene la elaboración del producto, además cada paso tendrá que ir ordenadamente y con su numeración respectiva.

La hoja de ruta está conformada por:

- Ficha técnica: Nombre del plato o producto.
- Tipo de plato.
- Foto del plato
- Cantidad
- Unidad: gramaje de los ingredientes.
- Nombre de los ingredientes
- Técnicas de corte
- Ingredientes, técnica, tiempo y temperatura.
- Equipos y utensilios que se van a utilizar para la elaboración del producto.
- Preparación: pasos de la elaboración.
- Observaciones.

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

5.1.6 Hoja de costos



La hoja de costos sirve para sacar el costo de venta al público del plato, el cual se realiza con el uso de la base de datos, para luego sacar el costo por receta de cada uno de los ingredientes.

A demás también se especifica el tamaño de porción del plato (gramaje) y las raciones respetivas.

La hoja de costos está conformada por:

- Costos: nombre de la preparación.
- Tipo de plato
- Tamaño de porción
- Costo por plato.
- Raciones.
- Cantidad.
- Unidad (gramos).
- Costo por kilo.
- Costo por receta.
- Presentación.
- Gramaje bruto comprado.
- Factor de corrección.
- Peso total de la receta.

- P.V.P. (precio de venta al público).

 								
Costos:								
Chef:								
Tipo de Plato:		Tamaño porción						
Costo por Plato:		Raciones:						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1								
2								
3								
4								
5								
6								
	0	Peso Total receta				Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):								

5.1.7 Base de datos de la propuesta gastronómica

En la base de datos se detallará los costos de cada uno de los productos que se utilizarán en la elaboración de las propuestas gastronómicas.

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Lácteos																
	Queso	funda	coral	4,4	0,4	0,4	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,40	
	Mantequilla	funda	coral	6,25	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,25	
	Crema de leche	funda	Nutri	5	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
	Leche	funda	Nutri	0,95	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,95	
	Queso crema	tarrina	Nutri	6,23	0,3	0,3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,23	
Verduras / hortalizas																
	Arveja	Libra	Mercado	2,64	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,64	
	Vainita	Funda	Mercado	0	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,00	
	pimiento verde	Unidad	Mercado	0,85	0,234	0,234	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,85	
	Pimiento rojo	Unidad	Mercado	4,57	0,175	0,175	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,57	
	Pimiento amarillo	Unidad	Mercado	4,91	0,183	0,183	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,91	
	plato verde	Unidad	Mercado	1,35	0,183	0,183	0	0	2	2,00	0,00	0,00	100	1,00	0,68	
	Cebolla	Unidad	Mercado	1,23	0,162	0,162	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,23	
	Ajo	Funda	Mercado	7,14	0,035	0,035	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,14	
	Platano maduro	Unidad	Mercado	0,88	0,283	0,283	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,88	
	Zanahoria	Unidad	Mercado	1,56	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	#¡VALOR!	100	1,00	#¡VALOR!	
	Cilantro	Atado	Mercado	3,57	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,57	
	Apio	Atado	Mercado	2,78	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,78	
	Papa	Libra	Mercado	1,2	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,20	
	AjÍ	Unidad	Mercado	6,84	0,073	0,073	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,84	
Carnes																
	carne de res	limpio	coral	6,63	0,226	0,226	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,63	
	pollo	pierna	coral	3,3	0,454	0,294	0,16	0	1	0,65	0,35	0,00	65	1,54	5,10	
	Jamón	funda	coral	9,41	0,085	0,085	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,41	
	Camarón	Con cáscara	Mercado	8,81	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,81	
Frutas																
	Coco	Unidad	Mercado	2,34	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,34	
	Naranja	Unidad	Mercado	4,16	0,223	0,188	0	0,035	1	0,84	0,00	0,16	84	1,19	4,16	
	Piña	Unidad	Mercado	0,91	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,91	
	Tomate de árbol	Unidad	Mercado	1,78	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,78	
	Naranja	Unidad	Mercado	1,25	0,8	0,61	0	0,19	1	0,76	0,00	0,24	76	1,31	1,25	
	Limón	Unidad	Mercado	3,33	0,6	0,6	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,33	
					0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,00	
					0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,00	



Abarrotes															
levadura	funda	coral	7,2	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,20	
Azúcar	funda	Orquídea	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Huevos	funda	coral	2,55	0,06	0,053	0,007	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,13	2,89	
harina	funda	coral	1,1	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
sal	funda	coral	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
pimienta	tarrina	coral	16	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,00	
Orégano	funda	coral	15,62	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,62	
Achiote	botella	coral	2,6	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,60	
Mote	Pelado	coral	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Arroz	funda	coral	1,1	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
Pasta de maní	Pesado	coral	5	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
Aceite	Botella	coral	2,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,50	
Pepa de sambo	tarrina	coral	10	0,12	0,12	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
Ajo en polvo	Funda	coral	20	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,00	
Canela	Funda	coral	26,66	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	26,66	
Polvo de hornear	Funda	coral	5,55	0,9	0,9	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,55	
Nuez moscada	Funda	coral	23	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	23,00	
Maicena	Funda	Elitas	1,67	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,67	
Jengibre	Funda	coral	13,33	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,33	
mostaza	Funda	coral	6	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,00	
Café	Funda	coral	16,5	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,50	
pan	Unidad	Artespiga	7,5	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,50	
Extras (salsas, rellenos)															
Salsa de café	E. Propia	E. Propia	1,4	0,383	0,383	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,40	
Fondo de camarón	E. Propia	E. Propia	0,42	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,42	
Salsa de camarón	E. Propia	E. Propia	1,01	0,395	0,395	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,01	
Farsa de camarón	E. Propia	E. Propia	19,89	0,095	0,095	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	19,89	
Sofrito de carne	E. Propia	E. Propia	9,85	0,137	0,137	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,85	
Sofrito de pollo	E. Propia	E. Propia	1,48	0,141	0,141	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,48	
Salsa deluxe	E. Propia	E. Propia	8,9	0,228	0,228	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,90	
Salsa de queso	E. Propia	E. Propia	15,27	0,165	0,165	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,27	
Salsa de pepa de sambo	E. Propia	E. Propia	9,56	0,139	0,139	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,56	
Relleno de pollo	E. Propia	E. Propia	9,42	0,18	0,18	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,42	
Salsa de cebolla	E. Propia	E. Propia	4,02	0,221	0,221	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,02	
Fondo de pollo	E. Propia	E. Propia	0,54	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,54	
Salsa de naranjilla	E. Propia	E. Propia	7,25	0,18	0,18	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,25	
Salsa de piña	E. Propia	E. Propia	3,07	0,225	0,225	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,07	
Relleno de cáscara plátano	E. Propia	E. Propia	3,83	0,18	0,18	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,83	
Salsa de coco	E. Propia	E. Propia	14,36	0,14	0,14	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,36	
Harina, cáscara plátano	E. Propia	E. Propia	1,03	0,31	0,31	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,03	
Harina, cáscara papa	E. Propia	E. Propia	0,63	0,15	0,15	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,63	
Salsa de ají	E. Propia	E. Propia	2,38	0,063	0,063	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,38	
Farsa de pollo y bechamel	E. Propia	E. Propia	6,34	0,093	0,093	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,34	
Relleno de vegetales	E. Propia	E. Propia	3,88	0,14	0,14	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,88	
Salsa de maní	E. Propia	E. Propia	4,11	0,17	0,17	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,11	

Mermas															
Cáscara de plátano	Merma	Mercado	1,03	0,31	0,31	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,03	
Cáscara de naranja	Merma	Mercado	1,48	0,14	0,14	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,48	
Zurrapa de coco	Merma	Mercado	2,67	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,67	
Cáscara de papa	Merma	Mercado	0,63	0,15	0,15	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,63	
Cáscara de piña	Merma	Mercado	0,97	0,34	0,34	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,97	
Cáscara de naranjilla	Merma	Mercado	2,65	0,18	0,18	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,65	
Cáscara de zanahoria	Merma	Mercado	1,74	0,056	0,056	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,74	
Huesos de pollo	Merma	Mercado	4,21	0,6	0,6	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,21	



5.1.8 Hoja de ruta

En esta sección se agregarán las hojas de ruta de las propuestas para el restaurante “Raymipampa”, en el cual estará presenta la estandarización de cada uno procesos para la elaboración de los entremeses.



Entremés I: Empanada de arroz rellena de carne con salsa de cebolla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de cebolla			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Cebolla
	10	gr	Mantequilla
	3	gr	Ajo
	2	ml	Sal
	1	gr	Pimienta
	125	gr	Fondo de pollo
30	ml	Crema de leche	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cebolla	Brunoise	Mantequilla	N/A
Ajo	Majado	Sal	N/A
Pimienta	N/A	Fondo de pollo	N/A
Crema de leche	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Fondo de pollo/ reduccion, 15 minutos, 95°C.			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, termómetro, sartén, bowl, balanza.			
PREPARACION:			
1. Pesar ingredientes 2. Sofrito de cebolla y ajo. (120°C por 3 minutos) 3. Agregar fondo y licuar. 4. Colocar a coccion por 10 minutos a 95°C. 5. Salpimentar. 6. Agregar crema de leche. Reducir. 7. Servir como acompañante de la empanada de arroz rellena.			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Sofrito de carne (relleno)			
Tipo de Plato:		sofrito	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Carne
	10	gr	Maní
	25	gr	cebolla
	20	gr	pimiento
	4	gr	ajo
	2	gr	sal
	1	gr	pimienta
20	gr	aceite	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Carne	cubos	Maní	N/A
cebolla	Mince	pimiento	Mince
arveja	N/A	ajo	majado
sal	N/A	pimienta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
carne/salteado, 3 minutos, 140°C			
arveja/ blanqueado, 5 minutos, 95°C			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, balanza, cuchareta.			
PREPARACIÓN:			
1. Pesar ingredientes. 2. Saltear la carne (140°C por 3 minutos) 3. Blanquear la arveja. 4. Agregar pimiento, cebolla, ajo y sofreir. 5. Agregar pasta de maní. 5. Salpimentar 6. Reservar para rellenar la empanada de arroz.			
Observaciones:			
0			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Empanadas de arroz rellenas con salsa de cebolla.			
Tipo de Plato:		Entremés	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	arroz
	1	gr	sal
	1	gr	pimienta
	500	gr	aceite
	Salsa / relleno		
	20	gr	relleno
	60	ml	salsa
A			
Técnicas de Corte:			
arroz	N/A	sal	N/A
pimienta	N/A	aceite	N/A
Relleno	N/A	salsa	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz/ molido, 5 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
bowls, olla, bolillo, balanza, espumadera.			
PREPARACIÓN:			
1. Pesar ingredientes. 2. Moler el arroz. 3. Colocar sal y pimienta. 4. Mezclar. 5. Porcionar (25gr) Rellenar de jamón. 7. Freir 170°C por 2 minutos. 8. Servir acompañado de de la salsa de pepa de sambo.			
Observaciones:			
Revisar constantemente la temperatura del aceite.			



Entremés II: Croqueta de madura rellena de queso con salsa de café.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Salsa de café				
Tipo de Plato:		Salsa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		200	gr	Café
		80	gr	Azúcar
		100	ml	Agua
		3	gr	Canela
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Café	N/A	Azúcar	N/A	
Agua	N/A	Canela	N/A	
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Café/ reduccion, 15 minutos, 90°C				
Equipos y Utensilios:				
olla, termometro, paleta de dulce, bowl, balanza.				
PREPARACION:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes 2. Colocar el agua, café y azucar y mezclar 3. Reducir 4. Agregar canela 5. Apagar una vez que la salsa tome una consistencia densa. 6. Servir como acompañante de la croqueta de maduro. 				
Observaciones:				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: croquetas de maduro			
Tipo de Plato:		Entremés	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	gr	Platano maduro
	60	gr	Harina
	60	gr	Huevo
	50	gr	Miga de pan
	30	gr	queso
	500	ml	Aceite
	Salsa		
	90	ml	Salsa de café
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Platano maduro	Majado	Harina	N/A
Huevo	N/A	Miga de pan	N/A
queso	rallado	Aceite	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maduro/hervido, 15min, 90°C			
Maduro/majado, 5min, 50°C			
Equipos y Utensilios:			
Sartenes, Bowls, ollas, paletas de goma, Majador, Rallador, Tabla, cuchillo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar los platanos maduros (90°C, 10 min) 2. Ecurrir los maduros y majar. 3. Pesar 25 gr de pure de maduro. 4. Formar bolas y rellenar con queso rallado (5 gr) 5. Colocar en harina 6. colocar en huevo (previamente batido) 7. Pasar por miga de pan (pan previamente molido) 8. Fritura profunda (170°C por 2 minutos) 9. Colocar en papel absorbente. 10. Servir acompañado de salsa de café. 			
Observaciones:			

Entremés III: Papas dauphine con salsa de queso.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Salsa de queso			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	ml	Queso crema
	40	ml	Crema de leche
	20	gr	Cebolla
	2	gr	Sal
	1	gr	pimienta
	2	gr	Ajo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Queso crema	N/A	Crema de leche	N/A
Cebolla	mince	Sal	N/A
Ajo	majado	pimienta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Queso crema/ Batido, 4°C, 3 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
balanza, espátula, bowl			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Colocar la crema de leche en el queso cremay batir. 3. Agregar la cebolla y el ajo. 4. Salpimentar. 5. Batir. 6. Servir como acompañante de las croquetas de papa. 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Papas dauphine con salsa de queso			
Tipo de Plato:		Entremés	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	gr	papa
	3	gr	sal
	1	gr	pimienta
	Pasta choux		
	65	gr	harina
	106	gr	huevo
	15	gr	Mantequilla
125	gr	Agua	
500	gr	Aceite	
		salsa	
100	gr	salsa	
A			
Técnicas de Corte:			
papa	Mirepoix	sal	N/A
pimienta	N/A		
Huevo	N/A	harina	N/A
Mantequilla	N/A	aceite	N/A
Salsa	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
papa/ hervido, 90°C, 10 min.			
Equipos y Utensilios:			
Sartenes, Bowls, ollas, paletas de goma, Majador, Tabla, cuchillo.			
PREPARACIÓN:			
Pure de papa			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Cocinar papas (10 15 minutos) 3. Escurrir y majar. 4. Salpimentar y agregar cilantro. 5. Reposar. 			
Pasta choux			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Llevar a punto de ebullición el agua, mantequilla y sal. 3. Sacar del fuego y agregar la harina. 4. Batir hasta obtener una masa solida 5. Agregar los huevos. 6. Colocar a coccion baja, hasta que la masa se solidifique. Sacar del fuego. 7. Mezclar el pure de papa con la masa Choux. 8. Hacer quenelles. 9. Fritura profunda a 150°C por 5 - 7 minutos. 11. Servir acompañado de salsa de queso. 			
Observaciones:			
Revisar constantemente la temperarura del aceite.			



Entremés IV: Deditos de mote rellenos de jamón.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Salsa de camarón			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Fondo de camarón
	20	gr	cebolla
	2	gr	ajo
	10	gr	Harina
	10	gr	mantequilla
	2	gr	sal
	1	gr	pimienta
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Fondo de camarón	N/A	cebolla	Mince
Ajo	Majado	harina	N/A
mantequilla	N/A	Sal	N/A
pimienta	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Fondo de camarón/ reduccion, 15 minutos, 95°C.			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, termómetro, sarten, bowl, balanza.			
PREPARACION:			
1. Pesar ingredientes 2. Sofrito de cebolla y ajo. (120°C por 3 minutos) 3. Agregar fondo y licuar. 4. Colocar a coccion por 10 minutos a 95°C. 5. Salpimentar. 6. Agregar roux para espesar 7. Reducir 90°C por 5 minutos. 8. Servir como acompañante de los deditos de mote.			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Farsa de jamón			
Tipo de Plato:		sofrito	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	gr	jamón
	20	gr	cebolla
	3	gr	ajo
	1	gr	sal
	1	gr	pimienta
	10	gr	aceite.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
jamón	lardón	cebolla	Mince
ajo	Mince	sal	N/A
pimienta	N/A	aceite	N/A
	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
jamón/salteado, 3 minutos, 140°C			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, balanza, cuchareta.			
PREPARACIÓN:			
1. Pesar ingredientes. 2. Saltear el jamón (140°C por 3 minutos) 3. Sofreír la cebolla y el ajo. 4. Agregar el jamón salteado. 5. Salpimentar 6. Reservar para rellenar los deditos de yuca.			
Observaciones:			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Deditos de mote rellenas con salsa de camarón			
Tipo de Plato:		Entremés	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	gr	mote cocinado
	1	gr	sal
	1	gr	pimienta
	500	gr	aceite
	Salsa / relleno		
	30	gr	relleno
	90	ml	salsa
A			
Técnicas de Corte:			
mote cocinado	N/A	sal	N/A
pimienta	N/A	aceite	N/A
relleno	N/A	Salsa	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mote/ molido, 5 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
bowls, olla, bolillo, balanza, espumadera.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Moler el mote. 3. Colocar sal y pimienta. 4. Mezclar. 5. Porcionar (25gr) 6. Rellenar de jamón. 7. Dar forma 8. Freír 170°C 8. Servir acompañado de salsa de camarón. 			
Observaciones:			
Revisar constantemente la temperatura del aceite.			

Entremés V: Quenelle de verde relleno de vegetales con salsa de camarón.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de pepa de sambo			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Pepa de sambo
	20	gr	Ají
	1	gr	Pimienta
	10	ml	Aceite
	2	gr	ajo
	5	gr	Cebolla
60	ml	Agua	
1	gr	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pepa de sambo	N/A	Ají	N/A
Pimienta	N/A	Aceite	N/A
Ajo	Majado	Cebolla	Mince
Agua	N/A	Sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Café/ reduccion, 15 minutos, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, termómetro, sarten, bowl, balanza.			
PREPARACION:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes 2. Sofrito de cebolla y ajo. (120°C por 3 minutos) 3. Agregar la pepa de sambo y tostar. (- 5 minutos) 4. Agregar aceite, agua, sal y pimienta. 5. Licuar. 6. Servir como acompañante de los quenelles de verde rellenas. 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Quenelle verde con salsa de pepa de sambo			
Tipo de Plato:		Entremés	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Verde
	40	gr	Papa
	2	gr	Sal
	1	gr	Pimienta
	500	ml	Aceite
			Salsa
	75	ml	Salsa
	25	gr	relleno
A			
Técnicas de Corte:			
Verde	Rondeles	Papa	Mirepoix-mire oix
Sal	N/A	Pimienta	N/A
aceite	N/A	salsa	N/A
relleno	N/A		N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
papa./ majado,5 minutos, 50°C			
Equipos y Utensilios:			
olla, bowl, espumadera.			
PREPARACION:			
1. Pesar ingredientes. 2. Cocinar el verde y la papa. 3. Sernir 4. Majar. (5 minutos a 50°C). 5. Salpimetar. 6. Bolear y porcionar (25gr) 7. Estirar la masa. 8. Agregar relleno de vegetales. (5 gr) 9. Dar forma. 10. Fritura profunda(170°C por 2 minutos) 11.Servir acompañado dd salsa de pepa de sambo.			
Observaciones:			
Revisar constantemente la temperarura del aceite.			




Entremés VI: Mini empanada de pollo con salsa deluxe.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Salsa deluxe			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	gr	huevos
	2	gr	Sal
	120	gr	Aceite
	2	gr	Ajo
	10	ml	Limón
	30	gr	Queso crema
4	gr	cebollín	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
huevos	N/A	Sal	N/A
Aceite	N/A	Ajo	N/A
limón	N/A	Queso crema	N/A
cebollín	Mince		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
huevos/ batido, 5-6 minutos,			
Equipos y Utensilios:			
licuadora, bowl.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Batir el huevo en la licuadora. 3. Agregar sal y ajo. 4. Añadir queso crema y zumo de limón. 5. Batir. 6. Agregar el cebollín y mezclar. 7. Servir como acompañante de la empanada de pollo. 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Sofrito de pollo			
Tipo de Plato:		sofrito	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	pollo
	20	gr	pimiento
	25	gr	cebolla
	20	gr	zanahoria
	20	gr	arveja
	3	gr	ajo
	2	gr	sal
	1	gr	pimienta
10	gr	achiote	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pollo	desmechado	pimiento	Mince
cebolla	Mince	zanahoria	Mince
arveja	N/A	ajo	majado
sal	Mince	pimienta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pollo/hervido, 20 minutos, 95°C			
arveja/ blanqueado, 5 minutos, 95°C			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, balanza, cuchareta.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Cocinar el pollo por 20 minutos a 95°C. 3. Blanquear la arveja y zanahoria. 4. Sofrito de pimiento, cebolla y ajo. 5. Agregar zanahoria, arveja y pollo. 5. Salpimentar 6. Reservar para rellenar la empanada. 			
Observaciones:			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Empanadas de pollo			
Tipo de Plato:		Entremés	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Harina
	3	gr	sal
	10	gr	Polvo de hornear
	5	gr	Azúcar
	50	gr	Mantequilla
	500	gr	Aceite
	Salsa / relleno		
	50	gr	Relleno
100	gr	Salsa	
A			
Técnicas de Corte:			
Harina	N/A	sal	N/A
Polvo de hornear	N/A	Azúcar	N/A
Mantequilla	Cubos	Aceite	N/A
Relleno	N/A	Salsa	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
papa/ hervido, 90°C, 10 min.			
Equipos y Utensilios:			
bowls, olla, bolillo, balanza, espumadera.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes. 2. Mezclar harina, sal, azúcar y polvo de hornear. 3. Agregar la mantequilla y amazar. 4. Añadir agua (37°C) y amazar por 10 minutos aproximadamente. 5. Dejar reposar por 30 minutos. 6. Bolear y porcionar (25gr) 7. Estirar la masa. 8. Agregar relleno de pollo. (5 gr) 9. Repulgar 10. Fritura profunda 170°C por 2 minutos. 11. Servir acompañado de salsa deluxe. 			
Observaciones:			
Revisar constantemente la temperatura del aceite.			



Entremés VII: Galletas saladas de coco con salsa de piña.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO					
FICHA TÉCNICA: Salsa de piña picante					
Tipo de Plato:			Salsa		
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		100	g	Cáscara de piña	
		45	g	Azúcar	
		5	ml	Limón	
		15	g	Ají	
		10	g	Mostaza	
		10	g	Mantequilla	
		15	g	Maicena	
200	ml	Agua			
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Cáscara de piña	N/A	Azúcar	Dice		
Limón	N/A	Ají	Zummo		
Mostaza	N/A	Mantequilla	N/A		
Maicena	N/A	Agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Cáscara de piña/ hervir, 20 min, 90°C					
Equipos y Utensilios:					
Olla, licuadora, espátula, colador.					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la cáscara de piña a hervir por 20 min con azúcar. 2. Colar el líquido y licuarlo junto a la pulpa. 3. Llevar a ebullición la preparación con los demás ingredientes. 4. Añadir la maicena hidratada 5. Remover hasta espesar. 					
Observaciones:					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Galletas saladas de coco con salsa piña			
Tipo de Plato:		Entremes	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	110	g	Harina de trigo
	15	g	Azúcar
	85	g	Zurrapa de coco
	10	g	Sal
	50	g	Mantequilla
	70	g	Huevos
	5	g	Polvo de hornear
	15	ml	Salsa de cáscara de piña
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar	N/A	Zurrapa de coco	Ralladura
Sal	N/A	Mantequilla	N/A
Huevos	N/A	Polvo de hornear	N/A
Salsa de cáscara de piña	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mantequilla, azúcar/cremado, 5 min, 30 °C			
Huevos, sal/ batir, 2min, 18°C			
Harina, polvo de hornear/ mezclar			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, globo, batidora, cortador circular, lata, horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Derretir la mantequilla Batir los huevos con el azúcar y sal y añadir a la mantequilla. Añadir la zurrapa de coco a la preparación. Batir Añadir la harina y mezclar sin amasar Dar forma a la masa Hornear a 170°C por 15 min. 			
Observaciones:			


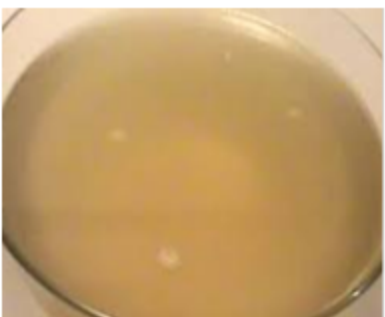
Entremés VIII: Bizcocho de zanahoria con salsa de naranjilla.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Fondo de pollo					
Tipo de Plato:			Fondo		
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		500	g	Hueso de pollo	
		65	g	Cebolla	
		65	g	Apio	
		65	g	Zanahoria	
		65	g	Pimiento	
		1000	ml	Agua	
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Hueso de pollo	N/A	Cebolla	Mirepoix		
Apio	Mirepoix	Zanahoria	Mirepoix		
Pimiento	Mirepoix	Agua			
0		0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Cebolla, apio, zanahoria, pimiento/ sofreír, 4 min, 120°C					
Equipos y Utensilios:					
Olla, espátula de goma, colador, clara de huevo					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofreír los vegetales 2. Añadir los huesos y grasas 3. Cocinar la preparación por 2 horas. 4. Colar el caldo 5. Clarificar el líquido con la clara a punto de ebullición. 					
Observaciones:					



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO <small>www.itesudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de naranjilla			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Cáscara de naranjillo
	50	g	Zumo de naranjilla
	40	ml	Azúcar
	5	g	Sal
	5	g	Pimienta negra
	3	g	Jengibre
	15	g	Maicena
	60	ml	Fondo de pollo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cáscara de naranjillo	N/A	Zumo de naranjilla	N/A
Azúcar	N/A	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A	Jengibre	N/A
Maicena	N/A	Fondo de pollo	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cáscara de naranjilla, azúcar/ Hervir, 10 min, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, licuadora, espátula de goma, globo, bowls, colador.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir las cáscaras 2. Agregar sal y azúcar 3. Colar la preparación 4. Añadir fondo y especias. 5. Reducir hasta obtener consistencia. 			
Observaciones:			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Bizcocho de cáscara de zanahoria con salsa de naranjilla			
Tipo de Plato:		Entremes	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Harina de trigo
	125	g	Cáscara de zanahoria
	75	ml	Aceite de girasol
	7	g	Azúcar
	10	g	Sal
	100	g	Huevo
	7	g	Polvo de hornear
	15	ml	Salsa de naranjilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	Cáscara de zanahoria	N/A
Aceite de girasol	N/A	Azúcar	N/A
Sal	N/A	Huevo	N/A
Polvo de hornear	N/A	Salsa de naranjilla	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cáscara de zanahoria, aceite de girasol/ licuar, 3 min, 18°C			
Huevos, azúcar, sal/ Batir, 3 min, 18°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Batidora, espátula, licuadora, horno, molde de bizcocho.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar la zanahoria junto al aceite 2. Batir los huevos con la azúcar y la sal 3. Añadir la zanahoria procesada y la harina con el polvo de hornear. 4. Mezclar de forma envolvente 5. Colocar la mezcla en el molde de horno. 6. Hornear a 170°C por 35 min. 			
Observaciones:			
No se debe abrir el horno en los primeros 20 minutos para que no se baje el bizcocho.			



Entremés IX: Pan de cáscara de plátano con relleno y salsa de coco.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Fondo de pollo			
Tipo de Plato:		Fondo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	500	g	Hueso de pollo
	65	g	Cebolla
	65	g	Apio
	65	g	Zanahoria
	65	g	Pimiento
1000	ml	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Hueso de pollo	N/A	Cebolla	Mirepoix
Apio	Mirepoix	Zanahoria	Mirepoix
Pimiento	Mirepoix	Agua	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla, apio, zanahoria, pimiento/ sofreír, 4 min, 120°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula de goma, colador, clara de huevo			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofreír los vegetales 2. Añadir los huesos y grasas 3. Cocinar la preparación por 2 horas. 4. Colar el caldo 5. Clarificar el líquido con la clara a punto de ebullición. 			
Observaciones:			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍA SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍA SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de coco			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	ml	Zurrapa de coco
	10	g	Mantequilla
	100	g	Crema de leche
	7	ml	Sal
	3	g	Pimienta
	2	g	Orégano
	10	g	Cebolla
	3	ml	Ajo
	5		Pimiento
25	ml	Fondo de pollo	
Mise place			
Técnicas de Corte:			
Mantequilla	N/A	Crema de leche	N/A
Sal	N/A	Pimienta	Brunoise
Orégano	N/A	Cebolla	Brunoise
Ajo	N/A	Pimiento	Brunoise
Fondo de pollo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Vegetales/sofreir, 5 min, 120°C			
Equipos y Utensilios:			
Sartén, bowls, colador, licuadora, espátula de goma.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> sofreir cebolla, ajo y pimiento. Agregar la zurrapa de coco Añadir el fondo y la crema de leche. Dejar enfriar Licuar Colar Reducir la preparación hasta obtener consistencia 			
Observaciones:			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Harina de cáscara de plátano				
Tipo de Plato:		Entremes		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		300	g	Cáscara de plátano
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cáscara de plátano	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Cáscara/ procesar, deshidratar, 3 horas, 90°C				
Equipos y Utensilios:				
Lata, horno, molino, silspack.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar la cáscara 2. Moler la cáscara finamente 3. Añadir la mezcla a la lata en forma de teja. 4. Deshidratar en el horno a 90°C por 3 horas. 5. Procesar la mezcla hasta formar una harina homogénea. 6. Tamizar. 				
Observaciones:				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Relleno de cáscara de plátano			
Tipo de Plato:		Farsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	ml	Aceite
	20	g	Cebolla
	5	g	Ajo
	25	ml	Crema de leche
	5	g	Cilantro
	80	g	Cáscara de plátano
	5	g	Sal
	40	ml	Fondo de pollo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cebolla	Brunoise	Ajo	Mince
Crema de leche	N/A	Cilantro	Mince
Cáscara de plátano	Des mechada	Sal	N/A
Fondo de pollo	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Aceite, cebolla, ajo/ sofrito, 5 min, 120°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, tabla, cuchillo, sartén, espátula de goma.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la cáscara de maduro 2. Añadir aceite al sartén. 3. Sofreír todos los productos sólidos. 4. Añadir fondo y dejar evaporar un 50%. 5. Agregar crema de leche y dejar hasta obtener una farsa con consistencia. 6. Añadir cilantro picado a la preparación 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Pan de cáscara de plátano con salsa de coco			
Tipo de Plato:		Entremes	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	Harina de cáscara de plátano
	150	g	Harina de trigo
	30	g	Fondo de pollo
	25	g	Cáscara de zanahoria
	12	g	Levadura
	80	g	Huevos
	5	g	Sal
	25	g	Azúcar
	Salsas y/o relleno		
	5	g	Relleno de cáscara de plátano
15	ml	Salsa	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	Fondo de pollo	N/A
Cáscara de zanahoria	Dice	Levadura	N/A
Huevos	N/A	Sal	N/A
Azúcar	N/A	0	N/A
Relleno de cáscara de plátano	N/A	Salsa	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de trigo y plátano/Amasar, 10 min, 30°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Horno, brocha, rasqueta,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar ingredientes 2. Mezclar la harina de trigo con la de cáscara 3. Añadir los huevos, azúcar y levadura. 4. Mezclar y añadir el agua con la sal 5. Amasar y añadir la mantequilla. 6. Leudar la masa por 10 min. 7. Porcionar y bolear 8. Rellenar y dar forma al pan 9. Leudar por 10 min 10. Pintar la masa con huevo y leche 11. Hornear a 170°C por 20 min 			
Observaciones:			



Entremés X: Pan de cascara de papa relleno de queso manaba con salsa de ají.


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				www.icasudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Salsa de ají					
Tipo de Plato:			Salsa		
	INGREDIENTES:				
	Cant.	Und.	Nombre		
	50	g	Tomate de árbol		
	15	g	Aceite		
	8	g	Sal		
	10	g	Ají		
	15	g	Cebolla		
	5	g	Azúcar		
	10	g	Cilantro		
Mise place					
Técnicas de Corte:					
Tomate de árbol	Pelado	Aceite	N/A		
Sal	N/A	Ají	Bruonise		
Cebolla	Brunoise	Azúcar	N/A		
Cilantro	Mince	0			
0					
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Tomate de árbol, ají/ licuar, 5 min, 18°C					
Equipos y Utensilios:					
Licuadora, Colador, Tabla, Cuchillo.					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar el tomate, ají, agua y cebolla. 2. Añadir sal. 3. Agregar aceite en form de hilo y dar consistencia. 4. Colar la preparación. 5. Corregir sabores. 6. Añadir el cilantro picado. 					
Observaciones:					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO					
FICHA TÉCNICA: Harina de cáscara de papa					
Tipo de Plato:			Entremes		
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		120	g	Cáscara de papa	
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Cáscara de papa	N/A				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Cáscara/ procesar, deshidratar, 90 min, 90°C					
Equipos y Utensilios:					
Lata, horno					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar la cáscara 2. Colocar la cáscar en la lata. 3. Deshidratar en el horno a 90 °C por 90 min. 4. Procesar la cáscara hasta transformarla en harina. 5 Tamizar 					
Observaciones:					



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamerica.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Pan de harina de cáscara de papa rellenas de queso con salsa de ají			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	g	harina de trigo
	50	ml	Harina de cáscara de papa
	70	g	Huevo
	8	g	Levadura
	6	g	Sal
	75	ml	Agua
	50	g	Queso manaba
	40	g	Mantequilla
15	g	Cáscara de naranja	
15	ml	Salsa de ají	
Mise place			
Técnicas de Corte:			
harina de trigo	N/A	Harina de cáscara de papa	N/A
Huevo	N/A	Levadura	N/A
Sal	N/A	Agua	N/A
Queso manaba	Rallado	Mantequilla	N/A
Salsa de ají			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de trigo y papa/ amasar, 10 min, 30°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, espátula, olla, brocha, horno.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar las harinas 2. Añadir huevo, sal, agua y levadura. 3. Amasar y formar una masa. 4. Agregar mantequilla y ralladura de naranja. 5. Amasar por 10 min 6. Leudar por 10 min 7. Porcionar y dar forma. 8. Rellenar de queso 9. Hornear a 170°C por 20 min 			
Observaciones:			


Entremés XI: Canasta de papa con farsa de pollo desmechado.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Farsa de pollo con bechamel			
Tipo de Plato:		Farsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	g	Desmechado de pollo
	70	ml	Leche
	10	g	Mantequilla
	10	g	Harina de trigo
	2	g	Nuez moscada
	2	g	Pimienta
Mise place			
Técnicas de Corte:			
Desmechado de pollo	N/A	Leche	N/A
Mantequilla	N/A	Harina de trigo	N/A
Nuez moscada	N/A	Pimienta	N/A
	N/A	0	
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina, mantequilla/ roux, 5 min, 120°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla de acero inoxidable, globo, es pátula de goma,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derretir la mantequilla a fuego lento y agregar la harina 2. remover hasta que tome un color dorado. 3. Añadir la leche de a poco (3 tiempos) 4. Mover y aladir especias 5. Remover hasta obtener una consistencia homogénea. 6. Añadir la carne desmechada 7. Dejar reposar 2 minutos antes de servir 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DEL TROPICAL GUINIA SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Canasta de papa con farsa de pollo			
Tipo de Plato:		Farsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Papa
	35	g	Harina de trigo
	20	g	Huevo
	5	g	Sal
	4	g	Orégano
	10	g	Mantequilla
	5	g	Farsa de pollo
		g	
Mise place			
Técnicas de Corte:			
Papa	Puré	Harina de trigo	N/A
Huevo	N/A	Sal	N/A
Orégano	N/A	Mantequilla	N/A
0		Farsa de pollo	N/A
0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Papa/ amasar, 5 min, 18°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, bowls, majador, horno, brocha, bolillo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. cocer la papa 2. majar la papa y hacerla pure 3. mezclar el pure con el resto de ingredientes, hasta forma una masa. 4. Aplanar la masa hasta un grosor de 5mm. 5. Cortar la masa en cuadrados de 4cm 6. Colocar los cuadrados en un molde. 7. Hornear a 170 °C por 24 min. 8. Sacar del molde 			
Observaciones:			

Entremés XII: Raviolis de mote rellenos de vegetales con salsa de maní.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Salsa de maní			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	Pasta de maní
	100	ml	Leche
	20	g	Cebolla
	5	g	Ajo
	15	g	Pimiento
	10	ml	Aceite
	5	g	Sal
	5	g	Pimienta
15	g	Cáscara de zana horia	
Mise place			
Técnicas de Corte:			
Pasta de maní	N/A	Leche	N/A
Cebolla	Bruonise	Ajo	Majado
Pimiento	bruonise	Aceite	N/A
Sal	N/A	Pimienta	N/A
0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pasta de maní, leche/ mezclar, 10 min, 90 °C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, bowl, espátula de goma.			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar la pasta de maní con la leche y disolver. 2. Sofreír cebolla, ajo, zanahoria y pimiento. 3. Añadir la leche y maní al sofrito. 4. Procesar. 6. Reducir hasta que quede salsa.			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO	
FICHA TÉCNICA: Relleno de vegetales			
Tipo de Plato:		Farsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	g	Vainita
	15	g	Cebolla
	20	g	Pimiento
	10	g	Arveja
	15	g	Zanahoria
	20	g	Crema de leche
	50	ml	Fondo de pollo
	10	ml	Aceite
MISE EN PLACE			
Técnicas de Corte:			
Vainita	Rondelles	Cebolla	Brunoise
Pimiento	Brunoise	Arveja	N/A
Zanahoria	Mince	Crema de leche	N/A
Fondo de pollo	N/A	Aceite	N/A
0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Aceite, cebolla, zanahoria, pimiento/ sofrito, 5 min, 120°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, bowls, sartén, espátula de goma, cuchilo, tabla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. cocer la arveja 2. Blanquear la vainita 3. Sofreír la cebolla, zanahoria y pimiento por 5 min 4. Añadir la vainita y arveja. 5. Agregar el fondo y dejar hervir. 6. Añadir crema de leche. 7. Espesar 8. Sazonar 			
Observaciones:			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Raviolis de mote relleno de vegetales y salsa de maní			
Tipo de Plato:		Farsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	g	Mote
	30	g	Huevo
	5	g	Sal
	50	g	Harina de trigo
	5	g	Relleno
	15	ml	Salsa
Mise place			
Técnicas de Corte:			
Mote	cocido	Huevo	N/A
Sal	N/A	Harina de trigo	N/A
0		Relleno	N/A
Salsa	N/A	0	
0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mote/ moler, 5 min, 18 °C			
Equipos y Utensilios:			
Molino, bolillo, cortador circular, brocha.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. moler el mote lo más fino posible. 2. Mezclar el mote con huevo, sal y harina. 3. enharinar superficie y aplanar la masa. 4. Cortar la masa en cuadrado de 5mm de ancho por 4cm de diámetro. 5. Colocar el relleno sobre la mitad de los cuadrados y cubrirlos con el resto. 6. Pintar con huevo. 7. Hornear a 170°C por 15 min 8. Servir con salsa de maní 			
Observaciones:			

5.1.9 Hoja de Costos

Dentro de la hoja de costos como su nombre lo indica se dará a conocer el costo del producto final y el factor de corrección para determinar si hay desperdicio o merma.

Entremés I: Empanada de arroz rellena de carne con salsa de cebolla.


 								
Costos:		Salsa de cebolla						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		221			
Costo por Plato:		0,30	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Cebolla	0	0,00	unidad	50	1,00
2	10	gr	Mantequilla	6,25	0,06	funda	10	1,00
3	3	gr	Ajo	0	0,00	funda	3	1,00
4	2	gr	Sal	1	0,00	funda	2	1,00
4	1	gr	Pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
4	125	ml	Fondo de pollo	0,54	0,07	C. Propia	125	1,00
5	30	ml	Cema de leche	5	0,15	funda	30	1,00
6								
		221	Peso Total receta		0,30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,89				

 								
Costos:		Sofrito de carne						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		sofrito	Tamaño porción		122			
Costo por Plato:		0,38	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	Carne	6,63	0,27	Limpia	40	1,00
2	10	gr	Maní	5	0,05	Funda	10	1,00
3	25	gr	cebolla	0	0,00	unidad	25	1,00
4	20	gr	pimiento	0	0,00	unidad	20	1,00
5	4	gr	ajo	0	0,00	funda	4	1,00
6	2	gr	sal	1	0,00	funda	2	1,00
6	1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
7	20	gr	aceite	2,5	0,05	botella	20	1,00
	0	gr	0		0,00			
		122	Peso Total receta		0,38	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,15				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		100	gr	Arroz	0	0,00		100	1,00
2		2	gr	Sal	1	0,00	funda	2	1,00
3		1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
4		500	gr	aceite	2,5	0,01	botella	500	1,00
5		20	gr	relleno	9,42	0,19		20	1,00
6		60	ml	Salsa	4,02	0,24		60	1,00
6									
7									
		182	Peso Total receta			0,46	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,17				

Entremés II: Croqueta de maduro rellena de queso con salsa de café.

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		200	ml	Café	0	0,00	funda	200	1,00
2		80	gr	Agua	0	0,00		80	1,00
3		100	gr	Azúcar	1	0,10	funda	100	1,00
4		3	gr	Canela	26,66	0,08	funda	3	1,00
5									
6									
		383	Peso Total receta			0,18	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,54				

 								
Costos:		Croquetas de maduro						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		entremés	Tamaño porción		30			
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		15			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	gr	platano maduro	0,88	0,13	Botella	150	1,00
2	60	gr	Harina	1,1	0,07	Funda	60	1,00
3	60	gr	huevo	2,55	0,15	Funda	68	1,13
4	50	gr	miga de pan	0	0,00	Funda	50	1,00
5	30	gr	Queso	4,4	0,13	Funda	30	1,00
6	500	ml	Aceite	2,5	0,05	Botella	500	1,00
7	90	ml	salsa de café	1,4	0,13		90	1,00
		440	Peso Total receta		0,66	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,13				

Entremés III: Papas dauphine con salsa de queso.

 								
Costos:		Salsa de queso						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		165			
Costo por Plato:		0,84	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Queso crema	6,23	0,62	tarrina	100	1,00
2	40	gr	Crema de leche	5	0,20	funda	40	1,00
3	20	gr	Cebolla	0	0,00	unidad	20	1,00
4	2	gr	Sal	1	0,00	funda	2	1,00
5	1	gr	Pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
6	2	gr	Ajo	0	0,00	funda	2	1,00
6								
7								
		165	Peso Total receta		0,84	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,52				

 								
Costos:		Papas dauphine con salsa de queso						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		entremes	Tamaño porción		384			
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		13			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	gr	papa	0	0,00	funda	300	1,00
2	3	gr	sal	1	0,00	Sal	3	1,00
3	1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
5	65	gr	harina	1,1	0,07	funda	65	1,00
6	106	gr	huevos	2,55	0,27	unidades	120	1,13
6	15	gr	mantequilla	6,25	0,09	funda	15	1,00
	125	gr	Agua	0	0,00		125	1,00
7	500	ml	aceite	2,5	0,05	botella	500	1,00
7	100	ml	salsa	15,27	1,53		100	1,00
		384	Peso Total receta		0,50	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,12				

Entremés IV: Deditos de mote rellenos de jamón.

 								
Costos:		Salsa de camarón						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		395			
Costo por Plato:		0,13	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	fondo de camarón	0,42	0,04		100	1,00
2	20	gr	Cebolla	0	0,00	Funda	20	1,00
3	2	gr	Ajo	0	0,00	Funda	2	1,00
4	10	gr	Harina	1,1	0,01	Funda	10	1,00
4	10	gr	Mantequilla	6,25	0,06	Funda	10	1,00
4	2	gr	sal	1	0,00	Creación propia	2	1,00
5	1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
6	250	gr	Agua	0	0,00			
		395	Peso Total receta		0,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,40				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																																														
 																																																																																																																							
Costos:		Deditos de mote con salsa de camarón																																																																																																																					
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón																																																																																																																					
Tipo de Plato:		entremes		Tamaño porción		30																																																																																																																	
Costo por Plato:		0,08		Raciones:		9																																																																																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>150</td> <td>gr</td> <td>Arroz</td> <td>0</td> <td>0,00</td> <td></td> <td></td> <td>150</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>Sal</td> <td>1</td> <td>0,00</td> <td></td> <td></td> <td>1</td> <td>1,19</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>pimienta</td> <td>16</td> <td>0,02</td> <td></td> <td></td> <td>1</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>500</td> <td>gr</td> <td>aceite</td> <td>2,5</td> <td>0,05</td> <td></td> <td></td> <td>500</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>30</td> <td>gr</td> <td>relleno</td> <td>19,89</td> <td>0,60</td> <td></td> <td></td> <td>37</td> <td>1,22</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>90</td> <td>gr</td> <td>salsa</td> <td>1,01</td> <td>0,09</td> <td></td> <td></td> <td>90</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>272</td> <td colspan="3">Peso Total receta</td> <td>0,75</td> <td colspan="3">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">P.V.P (Precio de venta al Público):</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">0,25</td> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table>										Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	150	gr	Arroz	0	0,00			150	1,00	2	1	gr	Sal	1	0,00			1	1,19	3	1	gr	pimienta	16	0,02			1	1,00	4	500	gr	aceite	2,5	0,05			500	1,00	5	30	gr	relleno	19,89	0,60			37	1,22	6	90	gr	salsa	1,01	0,09			90	1,00	6								0	2,00	7								0	1,00			272	Peso Total receta			0,75	Costo de receta			P.V.P (Precio de venta al Público):				0,25					
Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																																														
1	150	gr	Arroz	0	0,00			150	1,00																																																																																																														
2	1	gr	Sal	1	0,00			1	1,19																																																																																																														
3	1	gr	pimienta	16	0,02			1	1,00																																																																																																														
4	500	gr	aceite	2,5	0,05			500	1,00																																																																																																														
5	30	gr	relleno	19,89	0,60			37	1,22																																																																																																														
6	90	gr	salsa	1,01	0,09			90	1,00																																																																																																														
6								0	2,00																																																																																																														
7								0	1,00																																																																																																														
		272	Peso Total receta			0,75	Costo de receta																																																																																																																
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,25																																																																																																																			

Entremés V: Quenelle de verde relleno de vegetales con salsa de camarón.

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																																														
 																																																																																																																							
Costos:		Salsa de pepa de sambo																																																																																																																					
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón																																																																																																																					
Tipo de Plato:		salsa		Tamaño porción		139																																																																																																																	
Costo por Plato:		0,44		Raciones:		1																																																																																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>40</td> <td>ml</td> <td>pepa de sambo</td> <td>10</td> <td>0,40</td> <td></td> <td>funda</td> <td>40</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>20</td> <td>gr</td> <td>Ají</td> <td>0</td> <td>0,00</td> <td></td> <td>unidad</td> <td>20</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>Pimienta</td> <td>16</td> <td>0,02</td> <td></td> <td>funda</td> <td>1</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>10</td> <td>gr</td> <td>Aceite</td> <td>2,5</td> <td>0,03</td> <td></td> <td>botella</td> <td>10</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2</td> <td>gr</td> <td>Ajo</td> <td>0</td> <td>0,00</td> <td></td> <td>funda</td> <td>2</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>5</td> <td>gr</td> <td>Cebolla</td> <td>0</td> <td>0,00</td> <td></td> <td>unidad</td> <td>5</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>60</td> <td>ml</td> <td>Agua</td> <td>0</td> <td>0,00</td> <td></td> <td></td> <td>60</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>Sal</td> <td>1</td> <td>0,00</td> <td></td> <td>funda</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>139</td> <td colspan="3">Peso Total receta</td> <td>0,44</td> <td colspan="3">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">P.V.P (Precio de venta al Público):</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">1,33</td> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table>										Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	40	ml	pepa de sambo	10	0,40		funda	40	1,00	2	20	gr	Ají	0	0,00		unidad	20	1,00	3	1	gr	Pimienta	16	0,02		funda	1	1,00	4	10	gr	Aceite	2,5	0,03		botella	10	1,00	4	2	gr	Ajo	0	0,00		funda	2	1,00	4	5	gr	Cebolla	0	0,00		unidad	5	1,00	5	60	ml	Agua	0	0,00			60	1,00	6	1	gr	Sal	1	0,00		funda					139	Peso Total receta			0,44	Costo de receta			P.V.P (Precio de venta al Público):				1,33					
Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																																														
1	40	ml	pepa de sambo	10	0,40		funda	40	1,00																																																																																																														
2	20	gr	Ají	0	0,00		unidad	20	1,00																																																																																																														
3	1	gr	Pimienta	16	0,02		funda	1	1,00																																																																																																														
4	10	gr	Aceite	2,5	0,03		botella	10	1,00																																																																																																														
4	2	gr	Ajo	0	0,00		funda	2	1,00																																																																																																														
4	5	gr	Cebolla	0	0,00		unidad	5	1,00																																																																																																														
5	60	ml	Agua	0	0,00			60	1,00																																																																																																														
6	1	gr	Sal	1	0,00		funda																																																																																																																
		139	Peso Total receta			0,44	Costo de receta																																																																																																																
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,33																																																																																																																			

 								
Costos:		Farsa de jamón						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		sófrito	Tamaño porción		95			
Costo por Plato:		0,63	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	jamón	9,41	0,56	funda	60	1,00
2	20	gr	cebolla	0	0,00	unidad	20	1,00
3	3	gr	ajo	0	0,00	funda	3	1,00
4	1	gr	sal	1	0,00	funda	1	1,00
5	1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
6	10	gr	aceite.	2,5	0,05	botella	10	1,00
6	0		0					
7	0		0					
	0		0					
		95	Peso Total receta		0,63	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,89				

 								
Costos:		Quenelle de verde con salsa de pepa de sambo						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		entremes	Tamaño porción		30			
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		25			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	verde	1,75	0,18	unidad	100	1,00
2	40	gr	papa	1,2	0,05	funda	40	1,00
3	2	gr	sal	1	0,00	funda	2	1,00
4	1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
5	500	gr	aceite	2,5	1,25	botella	500	1,00
6	75	gr	Salsa	9,56	0,72		75	1,00
6	25	gr	Relleno	2,5	0,06		25	1,00
7								
		743	Peso Total receta		2,27	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,28				

Entremés VI: Mini empanada de pollo con salsa deluxe.


Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		60	gr	huevo	2,55	0,15	unidad	60	1,00
2		2	gr	sal	1	0,00	funda	2	1,00
3		120	gr	Aceite	2,5	0,30	botella	120	1,00
4		2	gr	Ajo	0	0,00	funda	2	1,00
5		10	gr	limón	3,33	0,03	unidad	10	1,00
6		30	gr	Queso crema	6,23	0,19	tarrina	30	1,00
6		4	gr	cebollín	0	0,00	atado	4	1,00
7									
		228	Peso Total receta			0,68	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					2,03				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		50	gr	pollo	0	0,00		50	1,00
2		20	gr	pimiento	0	0,00	unidad	20	1,00
3		25	gr	cebolla	0	0,00	unidad	25	1,00
4		20	gr	zanahoria	0	0,00	unidad	20	1,00
5		20	gr	arveja	2,64	0,05	funda	20	1,00
6		3	gr	ajo	0	0,00	funda	3	1,00
6		2	gr	sal	1	0,00	funda	2	1,00
7		1	gr	pimienta	16	0,02	funda	1	1,00
		10	gr	achiote	2,6	0,03	botella	10	1,00
		141	Peso Total receta			0,07	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,21				



Costos:		Empanada de pollo						
Chef:		Tatiana Yambay, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		entremes	Tamaño porción	30				
Costo por Plato:		0,09	Raciones:	31				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	Harina	1,1	0,22	funda	200	1,00
2	3	gr	Sal	1	0,00	funda	3	1,00
3	10	gr	Polvo de hornear	5,55	0,06	funda	10	1,00
4	5	gr	Azucar	1	0,01	funda	5	1,00
5	50	gr	Mantequilla	6,25	0,31	funda	50	1,00
6	500	gr	aceite	2,5	1,25	botela	500	1,00
6	50	gr	Relleno	1,48	0,07	C. propia	50	1,00
7	100	ml	Salsa	8,9	0,89	C. propia	100	1,00
918		Peso Total receta			2,81	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,28				

Entremés VII: Galletas saladas de coco con salsa de piña.

Costos:		Salsa de piña picante						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción	225				
Costo por Plato:		0,18	Raciones:	1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Cáscara de piña	0,00	0,00	Botella	100	1,00
1	20	ml	Azúcar	1,00	0,02	Botella	20	1,00
2	5	ml	Limón	3,33	0,02	Funda	6	1,19
3	15	g	Ají	0,00	0,00	Funda	15	1,00
4	10	g	Mostaza	6,00	0,06	Funda	10	1,00
5	10	g	Mantequilla	6,25	0,06	Funda	12	1,22
6	15	g	Maicena	1,67	0,03	Botella	15	1,00
7	150	ml	Agua	0	0,00	Funda	240	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
225		Peso Total receta			0,18	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,55				

 								
Costos:		Galletas saladas de coco con salsa de piña						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Entremes	Tamaño porción		40			
Costo por Plato:		0,10	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	110	g	Harina de trigo	1,10	0,12	Botella	110	1,00
1	15	g	Azúcar	1,00	0,02	Botella	15	1,00
2	85	g	Zurrapa de coco	0	0,00	Funda	101	1,19
3	10	g	Sal	1,00	0,01	Funda	10	1,00
4	50	g	Mantequilla	6,25	0,31	Funda	50	1,00
5	70	g	Huevos	2,89	0,20	Funda	85	1,22
6	5	g	Polvo de hornear	5,55	0,03	Botella	5	1,00
7	15	ml	Salsa de cáscara de piña	3,07	0,05	Funda	24	1,60
		250	Peso Total receta		0,61	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,29				

Entremés VIII: Bizcocho de zanahoria con salsa de naranjilla.


 								
Costos:		Salsa de naranjilla						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción		178			
Costo por Plato:		0,58	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Cáscara de naranjillo	0	0,00	Botella	100	1,00
1	50	g	Zumo de naranjilla	7,25	0,36	Botella	50	1,00
2	40	ml	Azúcar	1,00	0,04	Funda	48	1,19
3	5	g	Sal	1,00	0,01	Funda	5	1,00
4	5	g	Pimienta negra	16,00	0,08	Funda	5	1,00
5	3	g	Jengibre	13,33	0,04	Funda	4	1,22
6	15	g	Maicena	1,67	0,03	Botella	15	1,00
7	60	ml	Fondo de pollo	0,54	0,03	Funda	96	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
		178	Peso Total receta		0,58	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,75				

 								
Costos:		Bizcocho de cáscara de zanahoria con salsa de naranjilla						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Entremés	Tamaño porción		30			
Costo por Plato:		0,06	Raciones:		11			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Harina de trigo	1,10	0,11	Botella	100	1,00
1	125	g	Cáscara de zanahoria	0,00	0,00	Botella	125	1,00
2	75	ml	Aceite de girasol	2,50	0,19	Funda	89	1,19
3	7	g	Azúcar	1,00	0,01	Funda	7	1,00
4	10	g	Sal	1,00	0,01	Funda	10	1,00
5	100	g	Huevo	2,89	0,29	Funda	122	1,22
6	7	g	Polvo de hornear	5,55	0,04	Botella	7	1,00
7	15	ml	Salsa de naranjilla	7,25	0,11	Funda	24	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
		339	Peso Total receta		0,64	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,17				

Entremés IX: Pan de cáscara de plátano con relleno y salsa de coco.



 								
Costos:		Salsa de coco						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción		140			
Costo por Plato:		0,67	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	ml	Zurrapa de coco	0	0,00	Botella	100	1,00
1	10	g	Mantequilla	6,25	0,06	Botella	10	1,00
2	100	g	Crema de leche	5,00	0,50	Funda	119	1,19
3	7	ml	Sal	1,00	0,01	Funda	7	1,00
4	3	g	Pimienta	16,00	0,05	Funda	3	1,00
5	2	g	Orégano	15,62	0,03	Funda	2	1,22
6	10	g	Cebolla	0	0,00	Botella	10	1,00
7	3	ml	Ajo	7,14	0,02	Funda	5	1,60
8	5	0	Pimiento	0	0,00	Funda	5	1,00
		140	Peso Total receta		0,67	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,01				

 								
Costos:		Relleno de cáscara de plátano						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Farsa	Tamaño porción		180			
Costo por Plato:		0,19	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	ml	Aceite	2,50	0,03	Botella	10	1,00
1	20	g	Cebolla	0	0,00	Botella	20	1,00
2	5	g	Ajo	7,14	0,04	Funda	6	1,19
3	25	ml	Crema de leche	5,00	0,13	Funda	25	1,00
4	5	g	Cilantro	0	0,00	Funda	5	1,00
5	80	g	Cáscara de plátano	0	0,00	Funda	98	1,22
6	5	g	Sal	1,00	0,01	Botella	5	1,00
7	40	ml	Fondo de pollo	0,54	0,02	Funda	64	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
180 Peso Total receta				0,19	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,56				

 								
Costos:		Pan de cáscara de plátano con salsa de coco						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Entremés	Tamaño porción		25			
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		14			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Harina de cáscara de plátano	0	0,00	Botella	50	1,00
1	150	g	Harina de trigo	1,10	0,17	Botella	150	1,00
2	30	g	Fondo de pollo	0,54	0,02	Funda	36	1,19
3	25	g	Cáscara de zanahoria	0	0,00	Funda	25	1,00
4	12	g	Levadura	7,20	0,09	Funda	12	1,00
5	80	g	Huevos	2,89	0,23	Funda	98	1,22
6	5	g	Sal	1,00	0,01	Botella	5	1,00
7	25	g	Azúcar	1,00	0,03	Funda	40	1,60
8		0	0		0,00	Funda	0	1,00
9	5	g	Relleno de cáscara de plátano	3,83	0,02	Funda	5	1,00
10	15	ml	Salsa	14,36	0,22	Botella	15	1,00
11	0	0	0		0,00	Funda	0	1,05
12	0	0	0		0,00	Funda	0	1,25
13	0	0	0		0,00	Funda	0	1,10
14	0	0	0		0,00	Funda	0	1,10
347 Peso Total receta				0,76	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,16				

Entremés X: Pan de cascara de papa relleno de queso manaba con salsa de ají.

 								
Costos:		Salsa de ají						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción		63			
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Tomáte de árbol	1,78	0,09	Botella	50	1,00
1	15	g	Aceite	2,5	0,04	Botella	15	1,00
2	8	g	Sal	1	0,01	Funda	10	1,19
3	10	g	Ají	0	0,00	Funda	10	1,00
4	15	g	Cebolla	0	0,00	Funda	15	1,00
5	5	g	Azúcar	1	0,01	Funda	6	1,22
6	10	g	Cilantro	0	0,00	Botella	10	1,00
7	0	0	0		0,00	Funda	0	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
		63	Peso Total receta		0,05	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,15				

 								
Costos:		Pan de harina de cáscara de papa rellenas de queso con salsa de ají						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Entremés	Tamaño porción		40			
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	harina de trigo	1,10	0,17	Botella	150	1,00
1	50	ml	Harina de cáscara de papa	0	0,00	Botella	50	1,00
2	70	g	Huevo	2,89	0,20	Funda	83	1,19
3	8	g	Levadura	7,20	0,06	Funda	8	1,00
4	6	g	Sal	1,00	0,01	Funda	6	1,00
5	75	ml	Agua	0	0,00	Funda	92	1,22
6	50	g	Queso manaba	4,40	0,22	Botella	50	1,00
7	40	g	Mantequilla	6,25	0,25	Funda	64	1,60
8	15	g	Cáscara de naranja	0	0,00	Funda	15	1,00
8	50	ml	Salsa de ají	2,38	0,12	Funda	50	1,00
		314	Peso Total receta		0,74	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,28				

Entremés XI: Canasta de papa con farsa de pollo desmechado.



Costos:			Farsa de pollo con bechamel					
Chef:			Marco Ramón y Tatiana Yambay					
Tipo de Plato:			Farsa	Tamaño porción		93		
Costo por Plato:			0,20	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	g	Desmechado de pollo	0	0,00	Botella	30	1,00
1	70	ml	Leche	0,95	0,07	Botella	70	1,00
2	10	g	Mantequilla	6,25	0,06	Funda	12	1,19
3	10	g	Harina de trigo	1,10	0,01	Funda	10	1,00
4	1	g	Nuez moscada	23,00	0,02	Funda	1	1,00
5	2	g	Pimienta	16,00	0,03	Funda	2	1,22
6	0	0	0		0,00	Botella	0	1,00
7	0	0	0		0,00	Funda	0	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
			93	Peso Total receta		0,20	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,59				

Costos:			Canasta de papa con farsa de pollo y bechamel					
Chef:			Marco Ramón y Tatiana Yambay					
Tipo de Plato:			Fuerte	Tamaño porción		25		
Costo por Plato:			0,11	Raciones:		5		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Papa	0,00	0,00	Botella	100	1,00
1	35	g	Harina de trigo	1,10	0,04	Botella	35	1,00
2	20	g	Huevo	2,89	0,06	Funda	24	1,19
3	5	g	Sal	1,00	0,01	Funda	5	1,00
4	4	g	Orégano	15,62	0,06	Funda	4	1,00
5	10	g	Mantequilla	6,25	0,06	Funda	12	1,22
6	0	0	0	0	0,00	Botella	0	1,00
7	50	g	Farsa de pollo	6,34	0,32	Funda	80	1,60
8	0	g	0		0,00	Funda	0	1,00
			124	Peso Total receta		0,54	Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,33				

Entremés XII: Raviolis de mote rellenos de vegetales y salsa de maní.

 								
Costos:		Salsa de maní						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción		175			
Costo por Plato:		0,24	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Pasta de maní	5,00	0,25	Botella	50	1,00
1	100	ml	Leche	0,95	0,10	Botella	100	1,00
2	20	g	Cebolla	0	0,00	Funda	24	1,19
3	5	g	Ajo	7,14	0,04	Funda	5	1,00
4	15	g	Pimiento	0	0,00	Funda	15	1,00
5	10	ml	Aceite	2,50	0,03	Funda	12	1,22
6	5	g	Sal	1,00	0,01	Botella	5	1,00
7	5	g	Pimienta	16,00	0,08	Funda	8	1,60
8	15	g	Cáscara de zanahoria	0	0,00	Funda	15	1,00
		175	Peso Total receta		0,24	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,72				

 								
Costos:		Relleno de vegetales						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Farsa	Tamaño porción		140			
Costo por Plato:		0,18	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	g	Vainita	0	0,00	Funda	20	1,00
1	15	g	Cebolla	0	0,00	Unidades	15	1,00
2	20	g	Pimiento	0	0,00	Unidades	24	1,19
3	10	g	Arveja	2,64	0,03	Funda	10	1,00
4	15	g	Zanahoria	0	0,00	Unidades	15	1,00
5	20	g	Crema de leche	5,00	0,10	Funda	24	1,22
6	50	ml	Fondo de pollo	0,54	0,03		50	1,00
7	10	ml	Aceite	2,50	0,03	Botella	16	1,60
8	0	0	0		0,00		0	1,00
		140	Peso Total receta		0,18	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,54				

 								
Costos:		Raviolis de mote relleno de vegetales ysalsa de maní						
Chef:		Marco Ramón y Tatiana Yambay						
Tipo de Plato:		Entremes	Tamaño porción		25			
Costo por Plato:		0,08	Raciones:		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	g	Mote	1,00	0,15	Botella	150	1,00
1	30	g	Huevo	2,89	0,09	Botella	30	1,00
2	5	g	Sal	1,00	0,01	Funda	6	1,19
3	50	g	Harina de trigo	1,10	0,06	Funda	50	1,00
4	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
5	5	g	Relleno	3,88	0,02	Funda	6	1,22
6	150	ml	Salsa	4,11	0,62	Botella	150	1,00
7	0	0	0		0,00	Funda	0	1,60
8	0	0	0		0,00	Funda	0	1,00
		240	Peso Total receta		0,78	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,24				

5.1.10 Hoja de gramajes

Los gramajes de los platos sirven para estandarizar las porciones que se ofrecerán, y las cuales deberán estar plasmadas en un cuadro en el que esté presente el peso del tipo de plato que se vaya a ofrecer.

Tipo de plato	Gramaje
Entremés	30 gr
Salsa	15 ml

Tabla 2 Gramaje de entremés

Fuente: Yambay T; Ramon M. (2020)

5.1.11 Fijación de precios

Menciona en su artículo (Santos, 2017) que “La fijación de precios es también una estrategia de marketing. Después de todo, el valor que le asignas a tus servicios puede ser una gran manera de atraer nuevos clientes e incluso fidelizarlos a aquellos que ya tienes”.

La fijación de precios es una estrategia para la determinación de las ganancias que se van a obtener por la venta del producto, al cual también se le puede sumar valores como servicio al cliente u otros.

5.1.12 Estructuración del P.V.P sugerida

La estructura del precio de venta está compuesta por tres partes, las cuales ayudan a determinar el precio final al público.

- Primera parte: costo que representa lo que se paga para obtener la materia prima para la elaboración del producto.
- Segunda parte: gasto operativo como: los equipos, servicios básicos, renta, entre otros.
- Tercera parte: utilidad que se desea obtener por los servicios prestados, en si esto permite que el negocio sea o no rentable.

Por ello es recomendable colocar los precios que se obtienen en la hoja de costos de la propuesta gastronómica o que se tomen en cuenta.

5.1.13 Cuadro de principales materias primas utilizadas

En los siguientes cuadros se darán a conocer las materias primas que se van a utilizar para la elaboración de cada producto para la propuesta de los entremeses.

Entremeses

Entremés I: Deditos de mote rellenos con salsa de camarón

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
Res		Pasta de maní	Cebolla	
		Achiote	Vainita	
		Sal	Pimiento	
		Pimienta	Ajo	
		Aceite		

Entremés II empanada de pollo con salsa Deluxe

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos	Frutas
Pollo		Harina	Cebolla	Mantequilla	Limón
		Achiote	Zanahoria	Queso crema	
		Polvo de hornear	Arveja		
		Sal, pimienta	Pimiento		
		Huevos	Ajo		
		Aceite	Ají		

Entremés III Papas dauphine con salsa de queso

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos	Tubérculos
		Sal		Queso	Papa

		Pimienta	Cebolla	Crema de leche	
		Harina			
		Mantequilla			
		Aceite			

Entremés IV quenelles de verde rellenos con salsa de pepa de sambo

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos	Tubérculos
		Sal	Verde		Papa
		Pimienta	Vainita		
		Aceite	Pimiento rojo		
		Orégano	Pimiento verde		
		Pepa de sambo	Pimiento amarillo		
			Ajo, ají		
			Cebolla		

Entremés V empanadas de arroz rellenas con salsa de cebolla

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
	Jamón	Sal	Pimiento	Crema de leche
		Pimienta	Cebolla	Mantequilla
		Aceite	Ajo	
		Harina	Perejil	
			Zanahoria	

Entremés VI Croqueta de maduro con salsa de café

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
		Café	Plátano maduro	Queso

		Canela		
		Azúcar		
		Harina		
		Miga de pan		
		Huevo		

Entremés VII Galletas saladas de coco con salsa de piña

Carnes	Frutas	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
	Piña	Harina	Zanahoria	
	Limón	Huevo	Ají	
		Mantequilla		
		Polvo de hornear		
		Sal		

Entremés VIII bizcocho de zanahoria con salsa de naranjilla

Carnes	Frutas	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
	Naranjilla	Harina	Zanahoria	
		Huevo	Cebolla	
		Aceite de girasol	Ajo	
		Azúcar	Pimiento	
		Sal		
		Polvo de hornear		

Entremés IX Pan de cáscara de plátano con salsa de coco

Carnes	Frutas	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
Fondo de pollo	Coco	Harina	Cilantro	
	Plátano	Harina de cáscara		
		Huevo		
		Levadura		
		Sal		
		Aceite		
		Azúcar		

Entremés X: Pan de cáscara de papa relleno de queso y salsa de aji

Carnes	Frutas	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
	Tomate de árbol	Aceite	Cilantro	
			Cebolla	

Entremés XI Canasta de papa con farsa de pollo

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
Pollo		Harina	Papa	Leche
		Mantequilla		
		Laurel		
		Nuez moscada		
		Huevo		

Entremés XII Raviolis de arroz rellenos de vegetales y salsa de maní

Carnes	Embutidos	Abarrotes	Vegetales	Lácteos
		Aceite	Vainita	Leche
		Huevo	Arveja	Crema de leche
			Pimiento	
			Zanahoria	
			Cebolla	

5.1.14 Cuadro de técnicas de cocción y cortes

En el presente cuadro se especificará las técnicas de cocciones, temperatura, tiempo y corte que se da a la materia de prima utilizada.

Materia prima	Corte	Técnica de cocción	Temperatura	Tiempo
Croqueta de maduro	Majado	Fritura profunda	170°C – 180°C	2 min
Salsa de café	No aplica	Reducción	90°C	15 min
Croqueta de papa	Majado	Fritura profunda	170°C – 180°C	2 min
Salsa de queso	No aplica	licuado.	-----	3 min
Pure de verde	No aplica	Hervido	40°C	5 min
Pan de cáscara	Majado	Deshidratado	90°C	90 min
Salsa de piña	No aplica	Hervido	90°C	90°C
Raviolis de mote	Majado	Hornear	170°C	20 min
Salsa de naranjilla	Hervido	Reducción	90°C	10 min

Bizcocho de zanahoria	Rallado	Hornear	170°C	25 min
Canasta de papa	Puré	Hornear	170C	20 min

Figura 7 técnicas culinarias aplicadas

Fuente: Yambay T; Ramón M. (2020)

Cronograma de actividades

Meses	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4			
Semana	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Diagnóstico de la organización	x	x														
Planeación de estrategias de comunicación internas y externas.		x	x	x												
Diseño de medios				x	X											
Impresión, distribución y o publicación de medios					X	x										
Evaluación de impacto							x	x								
Ajuste de la propuesta									x	x						
Implementación de segunda etapa de la propuesta de medios.											x	x	x			
Elaboración de informe final														x	x	

Conclusiones

- Es importante recurrir fuentes bibliográficas para lograr obtener información y responder de la manera más eficaz en la realización de la propuesta de entremeses.
- El diagnóstico de la búsqueda de materia en cuanto a la merma del restaurante fue importante logrando un enfoque real del producto a través de cuadros.
- Las bitácoras y fichas técnicas son muy importantes, ya que logran estandarizar procesos en la elaboración de un producto y evitar errores en su elaboración.
- Las preparaciones de la propuesta fueron muy importantes, logrando hacer pruebas que abarque el tema de merma, donde de la prueba y error se logran sacar buenos platos para la propuesta.
- De la degustación se logran obtener varios puntos importantes y a favor, ya que corroboraron a que el producto elaborado para la propuesta va encaminada a lo que buscaba el restaurante.

Recomendación

- Se recomienda utilizar las mermas de las materias primas para disminuir el desperdicio de las mismas.
- Conservar las mermas o producto sobrante de las materias primas, para que luego puedan ser aprovechadas para crear o elaborar nuevos productos.
- Elaborar fichas estandarizadas para la elaboración de cualquier producto, ya que eso ayudara a controlar los procesos de elaboración.

6 Bibliografía

- Andrea, P. (31 de Octubre de 2014). *prezi.com*. Obtenido de <https://prezi.com/xbjnrqykk405/masas-en-gastronomia/>
- Chavez, P. (2014). *La Papa tesoro de los Andes* . Lima - Perú: Centro Internacional de la Papa .
- Cocina, C. (15 de Marzo de 2017). Obtenido de Codigococina.com: <https://www.codigococina.com/diccionario-de-cocina/que-es-una-farsa/>
- ConceptoDefinición. (14 de Noviembre de 2019). Obtenido de [conceptodefinición.de](https://conceptodefinicion.de/menu/): <https://conceptodefinicion.de/menu/>
- Deconceptos. (s.f.). *Deconceptos.com*. Obtenido de <https://deconceptos.com/ciencias-sociales/salsa>
- FAO. (s.f.). *fao.org*. Obtenido de <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
- García, F. S. (2015). *Técnicas en Cocina* . España : SÍNTESIS, S.A Vallehermoso, 34. 28015 Madrid.
- González Garza, M., Cavadonga Torre, M., & Marcela M. Flores, M. (2018). *Iniciación en las técnicas culinarias*. México: LIMUSA.
- Osuna, S. (28 de Octubre de 2017). *academia.edu*. Obtenido de https://www.academia.edu/23926252/MERMAS_EN_LA_COCINA
- Rebón, A. (01 de Marzo de 2018). *Mamrecetas*. Obtenido de <https://www.mamirecetas.com/glosario/reducir>
- Rothman, S. (2015). *Cebolla Allium Cepa L*. Buenos Aires : Departamento de produccion vegetal .
- Santos, B. (07 de Agosto de 2017). *HOTMART*. Obtenido de HOTMART: <https://blog.hotmart.com/es/fijacion-de-precios/>
- Sid, V. (13 de Abril de 2014). *Gastronomía & Cía* . Obtenido de Gastronomía & Cía : <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/04/13/metodos-de-coccion-rehogar-y-sofreir/>

Taylor , & Bogdan . (2016). Consideraciones metodológicas de investigación cualitativa.
Asociacion para las personas con discapacidad severa, 15.

Valencia, N. (17 de Agosto de 2014). *nutt.es*. Obtenido de nutt.es/el-desperdicio-de-comida/

6.1 Glosario

Aderezar: Dar los últimos toques a un plato.

Adobar: Condimentar, sazonar. Poner a un alimento crudo un preparado llamado adobo, para conservar, ablandar o darle un aroma especial.

Aliñar: Condimentar. Se ha generalizado este término a la preparación de ensaladas y legumbres cocidas.

Almidón: Harina de cereales que tiene como función ligar.

Amalgamar: Mezclar a fondo varias sustancias.

Amasar: Trabajar en una masa con las manos.

Aplanar: Pasar el rodillo o aplanadora sobre alguna masa o para igualar un pescado o carne.

Aprovechar: Utilizar restos de comida para otros preparados.

Aromatizar: Añadir elementos con fuerte sabor y olor a un preparado.

Baño María: Proceso que se basa en colocar un recipiente, con alguna preparación en otro más grande que contenga agua hirviendo.

Batir: Revolver o mover con fuerza alguna cosa repetidas veces para que se mezcle bien.

Blanquear: Someter alimentos crudos a una ligera cocción en agua hirviendo, para quitar un sabor fuerte y ablandarlos para una cocción posterior.

Bouquet garní: Atado con hilo compuesta con hierbas aromatizantes. Se usa para realizar fondos, caldos.

Brunoise: Corte de hortalizas en dados muy pequeños de....

Canapé: Rebanadas de pan de miga tostada o al natural con diversas preparaciones.

Cernir: Pasar cualquier polvo por un tamiz, coladera o cernidor para hacerlo más fino y ligero.

Clarificar: Proceso a base de claras de huevo en caldos concentrados, para que queden limpios y transparentes.

Cocer: Ablandar y hacer digerible un alimento en ebullición de un líquido.

Colar: Filtrar por un colador o lienzo un líquido para privarlo de impurezas.

Colorear: Dorar superficialmente o dar color con un extracto a un preparado.

Deshuesar: Consiste en sacar la carne de los huesos, ya sea crudo o cocido.

Desperdicio: se refiere a la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, proveedores de servicios alimentarios y consumidores. (FAO, s.f.)

Empanar: Pasar un alimento por leche, mantequilla derretida o huevo batido y pan rallado.

Emplatar: Poner los preparados terminados en la fuente que han de servirse.

Enharinar: Espolvorear o cubrir de harina u alimento o molde.

Entremés: Plato servido antes de la sopa, que tiene el efecto de estimular el apetito, pueden ser fríos o calientes.

Farsa o relleno: Elementos picados y sazonados utilizados para rellenar carnes, patés y terrinas.

Freír: Introducir un alimento en un sartén con abundante grasa para su cocción o costra dorada.

Fumet: Preparación concentrada que se emplea para dar sabor y cuerpo a las salsas.

Jugo: Extracto líquido de una carne, pescado, ave, fruta o verdura.

Ligar: Espesar los ingredientes de un preparado por la acción de una ligazón.

Masa: Mezcla que proviene de la incorporación de un líquido a una materia pulverizada, de la cual resulta un todo espeso, blando y consistente. (Andrea, 2014)

Majar: Picar o machacar de forma imperfecta un alimento.

Merma: según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) es la pérdida y desperdicio de alimentos a la materia prima que sufre en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano.

Mirepoix: Cortes irregulares de hortalizas utilizadas para realizar fondos, caldos o salsas y como guarnición salteándola en mantequilla.

Puré: Preparación obtenida aplastando y pasando ya sea por un tamiz o un pasapurés cualquier sustancia.

Raspar o rallar: Despojar por frotación la primera piel sin llegar a la parte blanca.

Reducir: Por medio de la evaporación disminuir el volumen de un líquido, para dar sabor y aumentar la consistencia.

Salsas: “Preparación semilíquida, caliente o fría, que sirve para acompañar platos en la cocina. La misión de las salsas es acentuar el sabor de la comida, su aroma y su color. También pueden ser frías o calientes” (Deconceptos, s.f.)

Sofreír: Freír los alimentos a fuego suave, hasta que tome un color dorado y se desprendan del aceite. (González Garza, Cavadonga Torre, & Marcela M. Flores, 2018)(pg. 77, 78...114).

Anexos

R.U.C. 0101900235001
RAYMIPAMPA
Café - Restaurant
Boulevard Eladio 6-59 / Telf: 225-1189

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUPERIOR SUDAMERICANO

Fecha: 24/01/2020
 Nombre: *Freddy Alvarez*
 Cargo: *Propietario*

Encuestas de degustación de la propuesta de entremeses hacia el restaurante Raymipampa mediante el uso de mermas de materia prima.

A continuación, se presentarán una serie de preguntas de las cuales deberán señalar la respuesta que se ajuste a su opinión.

1. ¿Qué le pareció la propuesta de los entremeses?

Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
Muy buena	<input type="checkbox"/>
Buena	<input type="checkbox"/>
Regular	<input type="checkbox"/>

2. ¿De lo degustado como califica usted los sabores de los entremeses?

Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
Muy buena	<input type="checkbox"/>
Buena	<input type="checkbox"/>
Regular	<input type="checkbox"/>

3. ¿Cómo calificaría el uso de las mermas de materia prima en la propuesta presentada?

Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>
Muy buena	<input type="checkbox"/>
Buena	<input type="checkbox"/>
Regular	<input type="checkbox"/>

Figura 8 Encuesta al gerente y empleados

4. ¿Cree usted que la nueva propuesta de entremeses sería de agrado de los clientes?

SI

NO

5. Del 1 al 5 cuál sería su calificación con respecto a las propuestas degustadas, siendo 1 el que menos fue de su agrado y 5 el que más llamó su atención.

Croqueta de maduro con salsa de café	5
Papa dauphine con salsa de queso	5
Quenelles de verde con salsa picante de pepa de sambo.	4
Empanadas de pollo con salsa Deluxe	5
Deditos de mote rellenos con salsa de camarón	4
Empanada de arroz rellena con salsa de cebolla.	4
Galletas de coco con salsa de piña	5
Bizcocho de zanahoria con salsa de naranjilla	5
Pan de cáscara de plátano con salsa de coco	4
Pan de cáscara de papa con salsa picante	4
Canasta de papa con farsa de pollo y bechamel	4
Raviolis de mote farsa de vegetales con salsa de mani	3

6. ¿Implementaría a corto o largo plazo algunos platos de esta propuesta?

SI

NO

Gracias por su colaboración.

Figura 9 Encuesta al gerente y empleados



Figura 11 Degustación en el restaurante Raymipampa



Figura 10 Degustacion a los clientes



Figura 12 Degustacion empleados



Figura 13 Encuestas realizadas



Figura 14 Experimentacion



Figura 15 Mermas



Figura 16 Montaje de entremeses



Figura 17 Entrevista al encargado de cocina