



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“DISEÑAR CUATRO MENÚS DE TRES TIEMPOS Y SEIS BOCADITOS APLICADOS AL SALÓN DE EVENTOS L’AVENEU DE LA CIUDAD DE CUENCA.”

AUTOR:

DIEGO JOSÉ BRAVO ANDRADE

CARLOS RAFAEL CABRERA SALAZAR

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

TUTORES:

LIC. RICHARD MARTÍNEZ VILLEGAS

LIC. DANIEL TOLEDO

CUENCA – ECUADOR, 2020

Dictamen de aceptación

Cuenca, 4 de Octubre de 2019

Lcda. Catalina Pauta

COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN**INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO**

Su despacho. -

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, a su vez doy a conocer que los estudiantes Diego José Bravo Andrade , con documento de Identidad N° **0106200264** y Carlos Rafael Cabrera Salazar, con documento de Identidad Identidad N° **0105309348** , ha sido aceptado para que realice en nuestra Institución su trabajo de titulación de grado denominado “Diseñar cuatro menús de tres tiempos y seis bocaditos aplicados al salón de eventos L’Avenue de la ciudad de Cuenca.”, sus actividades estarán supervisadas por **Mariana Martínez** Propietaria de esta institución.

Informo, además que el estudiante, (NO) labora en esta institución que legalmente represento.

Sin más a que hacer referencia con sentimientos de consideración y estima, suscribo.

Atentamente,

Mariana Martínez.

Propietaria del Salón de Eventos L’Avenue

Resumen

El presente, es un trabajo de investigación, direccionado al diseño de cuatro menús de tres tiempos y seis bocaditos para el salón de Eventos L'Avenueu, para elaborarlos, se realizó primeramente una investigación exhaustiva acerca de los tipos de cocina y gastronomía, ya que resulta ser un tema muy interesante y de gran importancia, posterior a eso se aplicó un análisis de productos que no cuentan en la carta del salón de eventos, después de obtener el resultado se procedió a establecer varias elaboraciones basadas en cocina de vanguardia, vegetariano, ecuatoriana y mediterránea, estas fueron socializadas en el restaurante, logrando aceptación por parte de los clientes.

Palabras clave

Gastronomía, Catering, Bocaditos, Cocina de Autor, Vanguardia.

Abstract

The present, is a research work, aimed at the design of four three-stroke menus and six snacks for the L'Avenue Events Room, to elaborate them, an exhaustive investigation was made first about the types of cuisine and gastronomy, since It turns out to be a very interesting and very important topic, after that an analysis of products that do not count in the event hall letter was applied, after obtaining the result we proceeded to establish several elaborations based on avant-garde cuisine, vegetarian, Ecuadorian and Mediterranean, these were socialized in the restaurant, achieving acceptance by customers.

Key Words

Gastronomy, Catering, Snacks, Author's Cuisine, Vanguard.

Dedicatoria

Dedico este trabajo con todo el cariño a la memoria de mi Padre que desde algún lugar me ve y quiero hacerle sentir orgulloso, a mi madre que ha sido el pilar fundamental en mi vida y es por quien sigo adelante, a toda mi familia que siempre han estado a mi lado a pesar de las adversidades que hemos pasado y a mi compañero Carlos que todo este tiempo hemos trabajado a la par y hemos cosechado una gran amistad y a pesar de todo hemos seguido en pie en la lucha de cumplir nuestro objetivo.

Diego José Bravo.

Este presente proyecto les dedico principalmente a Dios y a la Virgen María por darme sabiduría en todo en el transcurso de estos ciclos, a mi madre Rebeca que con su ejemplo, cariño y apoyo en todo momento me impulso a culminar esta etapa de mi vida; a mis hermanos Teresita, Sergio y María José que con sus consejos he podido llegar hasta estas instancias y a mis sobrinos por darme alegría hasta los días más difíciles ; a mis compañeros de clases y sobre todo a mi amigo Diego por ser un gran ejemplo de lealtad y constancia para llegar al objetivo que tenemos que es terminar el instituto.

Carlos Rafael Cabrera.

Índice General

Dictamen de aceptación	1
Resumen	2
Palabras clave	2
Abstract	3
Key Words	3
Dedicatoria	4
Índice General	5
Índice Gráficos	7
Índice Tablas	7
Introducción	9
Objetivos:	10
Objetivo General	10
Objetivo Específicos	10
Pregunta de Investigación	10
Justificación	11
CAPITULO I	13
1. Problemática	13
CAPITULO II	15
2.1 Marco Referencial	15
2.1.1 Menús del salón de eventos	16
2.2 Antecedentes	20
2.3 Marco Teórico	21
2.3.1 Salón de eventos	21
2.3.2 Menú.	22
2.3.3 Gastronomía	23
2.3.4 Bocado	27

2.3.5	Técnicas de Cocción.....	27
2.3.6	Mousse.....	29
2.3.7	Coleslaw	29
2.3.8	Panceta.....	29
2.3.9	Escabeche.....	29
2.3.10	Pickles o encurtidos.....	29
CAPITULO III.....		30
3.1	Metodología de la investigación	30
3.1.1	Tipo de estudio	30
3.1.2	Enfoque metodológico.....	31
3.1.3	Métodos.....	31
3.1.4	Técnicas.....	32
CAPITULO IV.....		36
4.1	Análisis e interpretación de información.....	36
CAPITULO V.....		39
5.1	Propuesta de Investigación:.....	39
5.1.1.	Bitácoras.....	39
5.1.1.1	<i>Bitácoras (documentos completos y ordenados)</i>	35
5.1.2	Fichas estandarizadas (conceptualización y explicación de modelos de documentos que las componen,.....	72
5.1.2.1	<i>Base de datos</i>	89
5.1.2.2	<i>Hoja de ruta</i>	94
5.1.2.3	<i>Hoja de gramajes y costos</i>	133
5.1.3	Fijación de precio de venta al público sugerido	179
5.1.4	Cuadro de principales materias primas utilizadas	181
5.1.5.	Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	188
Cronograma		196
Conclusiones.....		197
Recomendaciones		198

Bibliografía	199
Glosario	201
Anexos	203

Índice Gráficos

Ilustración 1 Ubicación Geográfica	15
Ilustración 2 Fotografía fachada	16
Ilustración 3 Menú 1	16
Ilustración 4 Menú 2	17
Ilustración 5 Menú 3	17
Ilustración 6 Organizador gráfico	18
Ilustración 7 Montaje Boda.....	21
Ilustración 8 Montaje Coctel.....	22
Ilustración 9 Montaje desayuno, almuerzo y picaderas	22
Ilustración 10 Mapa Gastronómico del Ecuador	24
Ilustración 11 Fiche técnica e. vanguardia.....	73
Ilustración 12 ficha técnica e. vegetariana	74
Ilustración 13 Socialización platos	204
Ilustración 14 Socialización platos	204
Ilustración 15 Socialización platos	204
Ilustración 16 Encuesta	205
Ilustración 17 Encuesta	205
Ilustración 18 Formato encuesta	205

Índice Tablas

Tabla 1 Bitácora Vegetariana.....	35
-----------------------------------	----

Tabla 2 Bitácora vanguardia	36
Tabla 3 Tabla 2 Bitácora vanguardia 2	37
Tabla 4 Bitácora M. Ecuatoriana	38
Tabla 5 Bitácora Mediterráneo	41
Tabla 6 Bitácora Fuerte vegetariano	43
Tabla 7 Bitácora Fuerte Vanguardia	44
Tabla 8 Bitácora Fuerte Mediterráneo – Ecuatoriano.....	46
Tabla 9 Bitácora Fuerte Ecuatoriano	47
Tabla 10 Bitácora Postre Vegetariano	50
Tabla 11 Bitácora postre vanguardia	51
Tabla 12 Bitácora postre Ecuatoriano.....	53
Tabla 13 Bitácora postre Mediterráneo - Ecuatoriano.....	55
Tabla 14 Bitácora bocadito dulce 1	58
Tabla 15 Bitácora bocadito dulce 2	61
Tabla 16 Bitácora bocadito dulce 3	63
Tabla 17 Bitácora bocadito sal 1.....	66
Tabla 18 Bitácora bocadito sal 2.....	68
Tabla 19 Bitácora bocadito sal 3.....	69

Introducción

La palabra “menú” es un adjetivo que significa “pequeño”, que evoca los detalles, en cosas pequeñas, es decir es una reducción, una miniatura de lo que uno va a comer, con una historia singular que marcó la gastronomía francesa. Este término se utiliza muy frecuentemente sobre todo en los establecimientos que ofrecen a sus clientes distintas opciones de una secuencia o de un listado de posibles opciones disponibles de alimentos que se ofertan en este lugar.

Dentro de nuestra ciudad hablar de menú gastronómico se menciona un tema muy amplio ya que se tiene una extensa variedad de productos y preparaciones nacionales e internacionales, así como dirigirse a un público bastante exigente en temas de comida. L’Avenue busca introducirse en la competencia gastronómica cuencana mediante el servicio de catering que oferta buscando satisfacer las necesidades de la clientela cuencana con un servicio de un tipo diferente que no se puede conseguir en otro lugar.

Este establecimiento cuenta con propuestas no tan variadas, es por eso que el presente proyecto está encaminado en ampliar su propuesta gastronómica mediante la variedad de menús y bocaditos que logren satisfacer a todas las exigencias que la clientela busque para todo acto social.

Objetivos:**Objetivo General**

Diseñar cuatro menús de tres tiempos y seis bocaditos para el salón de eventos L'Avenue de la ciudad de Cuenca.

Objetivo Específicos

- Identificar la variedad gastronómica dispone el menú del salón de eventos L'Avenue.
- Elaborar un marco teórico referente a los tipos de cocina y gastronomía, mediante un análisis bibliográfico.
- Analizar las condiciones que deben considerarse para la ampliación del menú con el uso de productos nacionales e internacionales para el salón de eventos L'Avenue.
- Socializar la propuesta para el salón de eventos L'Avenue.

Pregunta de Investigación

En el análisis previo se logró identificar la deficiencia en el cual evocan varias preguntas para definir y determinar lo que se quiere resolver. Se pretende obtener un menú bien estructurado y diferenciado por sus cocinas entonces con esas incógnitas se pueda resumir en pocas palabras lo que es necesario.

- ¿Cómo se pueden estructurar los menús diferenciando sus elaboraciones?
- ¿Las preparaciones tendrán alguna técnica de cocción diferente?
- ¿Se puede lograr un equilibrio entre cada plato?

Justificación

El presente proyecto tiene como fin presentar nuevas propuestas gastronómicas basadas en distintos tipos de cocina como gastronomía tanto con el uso de diversas técnicas como de productos nacionales e internacionales para poder satisfacer las necesidades de la distinguida clientela que tiene el salón de eventos L'Avenue, prestando un servicio inusitado el mismo que genere en el comensal una nueva experiencia gastronómica.

Es importante ampliar la variedad gastronómica referente a la comida nacional e internacional dentro del menú del salón de eventos con los cuales podemos aportar un alto valor a los comensales, a sus diferentes tradiciones y sobre todo a la amplia cultura de la ciudad de Cuenca; de esta forma los clientes pueden deleitarse con los distintos platos que van a ser presentados.

Este proyecto permitirá al salón de eventos L'Avenue tener más experiencias gastronómicas lo cual influenciará de una manera positiva para poder obtener nueva clientela, que se verá reflejado en la alta demanda que se tendrá a futuro, ayudará a tener una variedad gastronómica de su carta actual, de esta manera se beneficiará el salón de eventos por el hecho de tener a su disposición una extensa variedad de géneros principales y productos nacionales e internacionales que sea del completo agrado del comensal y lo desee contratar para el servicio de su evento, no obstante también permitirá colaborar con aquellos estudiantes que deseen reforzar los conocimientos adquiridos a través de los ciclos

Dentro de los objetivos será determinar la alta demanda que obtendrá el salón de eventos por un servicio gastronómico inusitado e irrepetible, ayudará a ganar experiencia gastronómica con lo que podremos enfrentar un problema en el campo laboral y profesional, Combinar los conocimientos tanto teóricos como prácticos y evidenciar las habilidades, destrezas, técnicas antes aprendidas que se verán reflejadas en el proyecto.

CAPITULO I

1. Problemática

Luego de haber realizado la entrevista a la propietaria Mariana Martínez y también conversar con el chef ejecutivo se ha logrado determinar mediante la observación, que la propuesta gastronómica se establece en un salón de eventos elegante, se toma en consideración la variedad en sus platos principales como entradas, fuerte, postres y bocaditos. Las principales características del local permiten identificar que el espacio es adecuado para la implementación de nuevos menús. Así también se refirió al interés hacia nuestro proyecto para sus aspiraciones para el salón de Eventos, puesto que tiene una alta demanda de clientela.

Los alimentos que tienen para la selección de sus clientes es una oferta básica y con poca variedad dentro del menú que ofertan, tomando en cuenta al tipo de target a cual se dirigen tienen una mayor exigencia; posiblemente los bocaditos que plantean el salón de eventos puedan ser mejorados para las personas que van dirigidos.

La presente investigación se la realizará mediante una revisión bibliográfica para lograr una recopilación adecuada acerca de los tipos de cocina y gastronomía, la aceptación de los nuevos platos que compondrán los menús propuestos se los realizará bajo tutorías, tomando en cuenta las mejoras y recomendaciones de los docentes del Instituto Sudamericano, y para su acogida dentro de la carta se los presentará bajo una degustación a cargo de personal capacitado del salón de eventos L'Avenue y comensales frecuentes los cuales darán su crítica si los menús son aptos para ser añadidos para la carta del salón de eventos.

Lo que se pretende entregar mediante este proyecto al centro de eventos L'Avenue, son nuevas propuestas con elaboraciones modernas que contienen productos que logran generar una expectativa a los consumidores y a su vez se lograría llamar atención para nuevas personas puedan ir al lugar de eventos.

CAPITULO II

2.1 Marco Referencial

El proyecto se llevará a cabo en el salón de eventos L`Avenue ubicado en las calles Miguel Cordero y Roberto Crespo, dentro de la ciudad de Cuenca de la República del Ecuador. En el año 2016 se creó el nombre de la marca donde solo se destacaba la decoración y bocaditos a través del tiempo se logró plantear varios eventos con su respectiva propuesta gastronómica.

El salón de eventos en su nuevo local lleva a penas cuatro meses; en el tema gastronómico es muy selectivo capacidad de 250 personas asentadas pista de baile sin mesas para tipo cóctel de 300 a 400 personas implementación de espacios para un servicio completo a los clientes en actos sociales productos también tipo ferias vip.

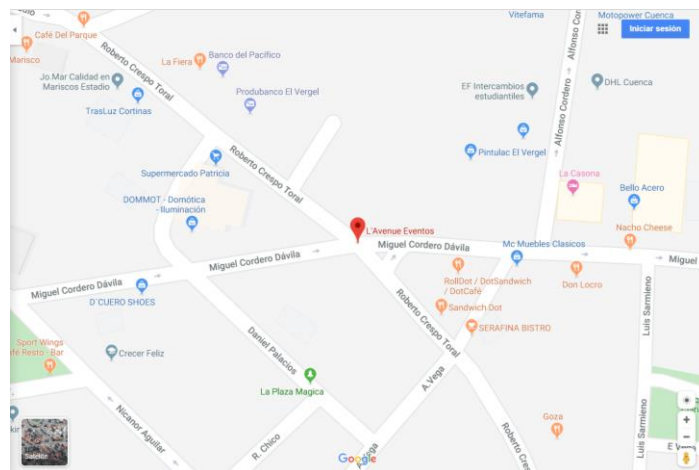


Ilustración 1 Ubicación Geográfica

Fuente Google Maps

La temática del salón de eventos pueden variar ya que se consiguen realizar bodas, brunch, matiné depende de la organización.



*Ilustración 2 Fotografía fachada
Fuente Salón de Eventos L'Avenueu*

2.1.1 Menús del salón de eventos

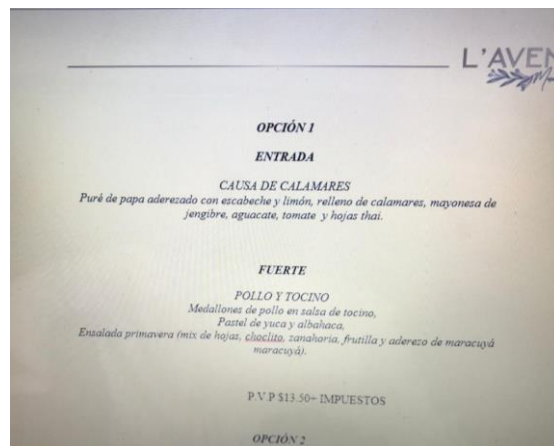


Ilustración 3 Menú 1

Fuente Salón de eventos L'Avenue

Entrada: Causa de calamares

Fuerte: Pollo y tocino

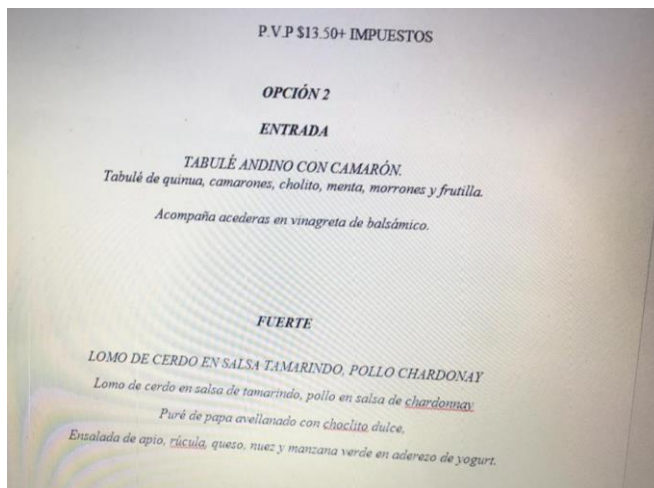


Ilustración 4 Menú 2

Fuente Salón de eventos L'Avenue

Entrada: Tabulé Andino con Camarón.

Fuerte: Lomo de cerdo y pollo Chardonay.



Ilustración 5 Menú 3

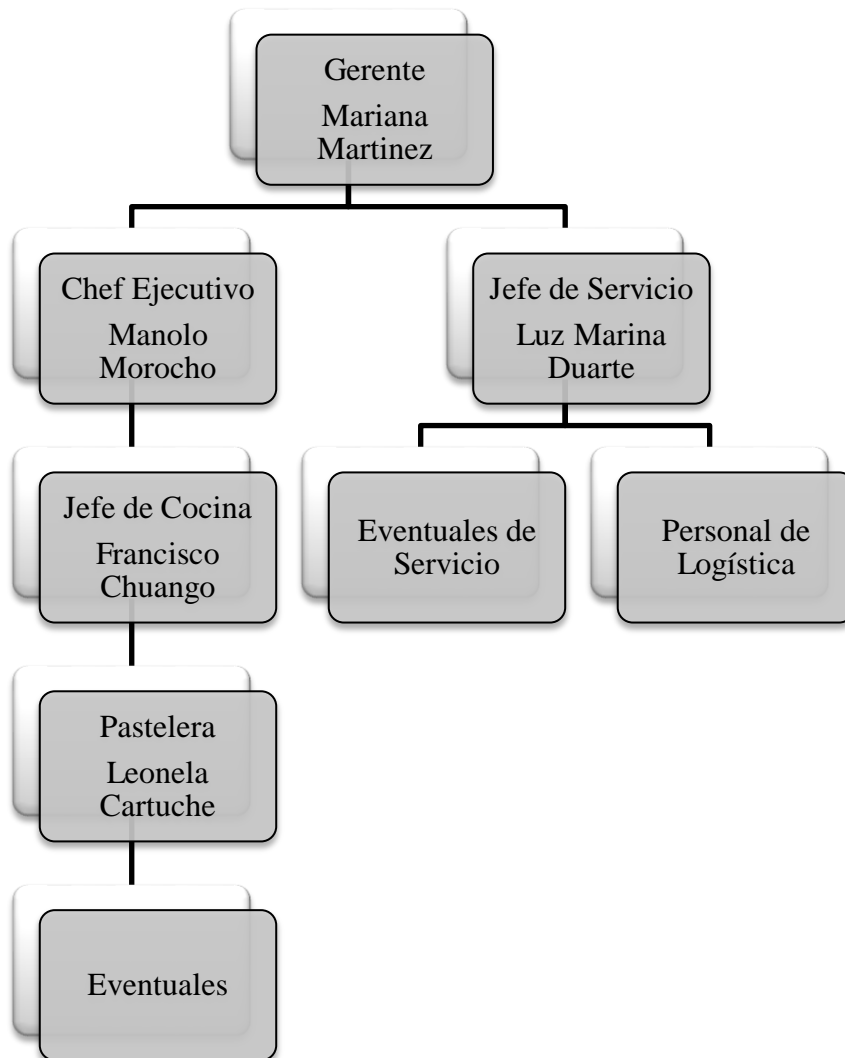
Fuente salón de eventos L'Avenue

Entrada: Papa rellena.

Fuerte: Jambonette de pollo y Lomo en salsa de asado negro.

2.1.2 Organigrama

El horario del personal es de ocho horas según la ley pero eso no quiere decir que un día de evento se pueda extender esas horas las cuales se pagan con horas extras.



*Ilustración 6 Organizador gráfico
Jerarquía del local*

2.1.1.1. Chef Ejecutivo

Es el encargado de la organización de la cocina, hacer los pedidos de materia prima, es el responsable de la utilidad de la cocina, contratar al personal, capacitar a su personal, supervisar la cocina al momento del servicio, supervisa la limpieza.

2.1.1.2. Jefe de Cocina

Limpiar, ordenar los elementos de la cocina hasta tareas como pelar, cortar, guardar, etc. Preparar mise en place u organizar la despensa, las funciones son las que sirvan de ayuda al cocinero en la elaboración y preparación de las de comidas.

2.1.1.3. Pastelero

Verificar todos los postres: pastas frescas y en general todas las preparaciones de harina. También prepara helados.

2.1.1.4. Jefe de Servicio

Jefe de comedor y encargado de dirigir a los camareros en un restaurante u otro establecimiento similar, responsable de planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación y ofrece al cliente los servicios del restaurarte y cuida que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional

2.1.1.5. Eventuales cocina y servicio

Estas personas están solo por horas pueden ayudar con el mice in place como también ayudan a realizar guarniciones, en el caso de servicio pueden servir desde las copas del brindis hasta los platos del menú.

2.2 Antecedentes

Este salón de eventos representa a un target media y alto; eso quiere decir que las personas desean un servicio de calidad y pagan por ello. Las condiciones que representa el lugar son excelentes por lo que se pudo observar.

Según Cárdenas y Zamora (2014), en su tesis titulada “Propuesta de nueve menús de cocina de autor en base a tres variedades de papas nativas cultivadas en el Azuay” destaca que “Las recetas aplicando las técnicas y conceptos de la cocina de autor en un menú completo de tres pasos permite al cocinero pensar más allá de lo tradicional para cambiar las reglas combinando sabores y métodos antiguos con modernos, llevando a la cocina a otro punto de calidad, en donde se exalta las variedades de gastronómicas” Página 111.

Menciona Vélez (2012), en su artículo científico titulado “Diseño, tecnología y gastronomía” enfatiza que “la gastronomía es importante porque, además de ser un campo poco explorado por los diseñadores y científicos del mundo, permite que se den cambios importantes en los valores culturales, sociales y económicos de una región, ya que los alimentos son una de las bases importantes de la sociedad” Pagina 99.

Expresa Gonzales (2013), en su tesis titulada “Proyecto de factibilidad para la elaboración y comercialización de bocaditos de la cocada en la provincia del guayas” describe que “Las necesidades del consumidor al otorgar un bocadito con elaboración tecnificada brindara beneficios en las proyecciones que se puede generar en un proyecto económicamente estable”. Página 7.

2.3 Marco Teórico

Los presentes fundamentos van a contener diversos tipos de cocinas como también de gastronomías, además se expresara cual serían las cocciones de los alimentos adecuadas para el diseño del proyecto.

2.3.1 Salón de eventos

Se puede definir a un conjunto arquitectónico diseñado con fines y motivos de recreación, no obstante debe contener sistemas de normas establecidos, analizando el terreno calidad de suelo, lugar donde se ubica y en conclusión es donde se hace un acto social dependiendo de la organización.

2.3.1.1 Tipos de servicio

2.3.1.1.1 Bodas

Es donde se monta una mesa presidencial para el número de personas que previamente haya indicado el cliente. Frente a la misma se montarán las mesas del resto de los invitados.



Ilustración 7 Montaje Boda

Fuente Google Académico

2.3.1.1.2 Coctel

Para este tipo de servicio el montaje no tiene complicaciones; pues solo se trata de montar un bar mostrador desde donde servir las bebidas y montar la mesa para las comidas. En torno al salón se colocarán aparadores y si el cliente lo desean algunas sillas.



Ilustración 8 Montaje Coctel

Fuente Google Académico

2.3.1.1.3 Desayunos, almuerzos, cenas y picaderas sentadas.

El montaje para estos servicios puede ser varias formas de manera convencional, según el número de invitados.



Ilustración 9 Montaje desayuno, almuerzo y picaderas

Fuente Google Académico

2.3.2 Menú.

Tejada (2007) plantea que un menú es la lista de preparaciones que constituyen una comida, es el punto de partida y de llegada de todo servicio de alimentación, ya que alrededor de él giran todas las actividades de los diferentes subsistemas. De allí la importancia que tiene una adecuada planeación del servicio.

Un menú es un registro en el cual consta todas las preparaciones que cuenta un establecimiento, el cual esta previamente elaborado y estandarizado por el chef ejecutivo y aprobado para ser apto para la venta.

2.3.3 Gastronomía

Según Adrià, Adrià y Soler (2001) indican que la gastronomía se produce en el momento en el que se encuadran nuevas medidas en el indispensable acto de comer: el placer, la sensibilidad, la reflexión. En el acto de que una persona se logra sentar en la mesa con una intención que vaya más allá de las necesidades alimenticias; convergen las expectativas del comensal y un patrimonio cultural que viene de lejos a su vez se renueva y vuelve a cobrar vida cada vez que un cocinero lo reinterpreta.

Existen varias cocinas, pero se analizaran cuatro importantes las cuales se pueden diferenciar por sus ingredientes.

Gastronomía es el sentir un gusto al momento de degustar, como lo visible y el gusto por ingerir los alimentos, basado en el uso de técnicas ancestrales y mezcla de productos que sea un deleite al momento de consumirlos.

2.3.3.1 Ecuatoriana

En la tesis de Galindo (2012) se expresa que la gastronomía ecuatoriana se basa por su diversidad ya que cada región siempre va a tener influencias históricas debido a las conquistas, invasiones, etc. Su historia gastronómica proviene de España y África; estas culturas en el siglo XVII XVIII se encontraron con la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajo a los esclavos para trabajar en las minas.

Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses los cuales nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Se desarrolló un cambio en las costumbres alimenticias entre otras de nuestros ancestros indígenas se vieron alteradas por un lado a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno.

La cocina ecuatoriana es el resultado de la mezcla de las tradiciones ancestrales y las costumbres de las culturas que invaden el continente es por ello que conlleva similitud con otros países de Sudamérica.



Ilustración 10 Mapa Gastronómico del Ecuador

Fuente Google Imágenes

Tal como expresa Villamarín (2016) en su tesis el Ecuador se puede definir en varias regiones gastronómicas como por ejemplo:

2.3.3.1.1 Gastronomía de la Costa Ecuatoriana.

En la región costa su gastronomía se puede identificar que es muy variada, se basa principalmente en mariscos, moluscos y pescados como: camarones, conchas, cangrejos, corvina etc. Los plátanos y el maní también hacen parte importante de la gastronomía típica de la costa centro.

2.3.3.1.2 Gastronomía de la Sierra Ecuatoriana.

El producto destacado de la región sierra es el maíz, por su versatilidad es el más utilizado, la lista de comidas y bebidas que se preparan con él es amplia; otro alimento indispensable es la papa para la elaboración de los distintos platos serranos como, llapingachos, locros, yahuarlocro entre otros.

2.3.3.1.3 Gastronomía de la Amazonía Ecuatoriana.

También llamada tierra fértil la región amazónica tiene una extensa variedad de productos y especias, la Amazonia ofrece una cultura gastronómica poco conocida para las personas extranjeras pero muy populares entre los nativos. Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, cocona, borojó, chonta, entre otras. Las bebidas más importantes y ceremoniales es la chicha de yuca.

2.3.3.1.4 *Gastronomía de la Región insular del Ecuador.*

Galápagos o región insular está integrada por las islas del archipiélago de Galápagos. La comida de Galápagos es bastante variada, deliciosa y fresca, pues está hecha a base de los diferentes tipos de peces, camarones y langostas que viven en sus aguas. Los alimentos son variados se puede mezclar con verduras y frutos.

La gastronomía ecuatoriana es muy diversa debido a sus distintas regiones, culturas, pisos climáticos en donde se han desarrollado a lo largo de la historia distintos productos, preparaciones y platos que nos marcan con una sazón exclusiva de nuestro País; cabe recalcar que esta república ha ido evolucionando a través del tiempo con sus platos pero jamás ha perdido la esencia de nuestros antepasados.

2.3.3.2 *Internacional*

Las principales características de los continentes explica Vélez (2012) que se pueden diferenciar así:

2.3.3.2.1 *Gastronomía en Europa*

Existen varios países Europeos donde la variedad gastronómica que se puede encontrar en cada uno de ellos, con sus recetas típicas y tradicionales. Dependiendo de la región, el modo de preparar la misma receta puede variar enormemente aunque se trate de la misma receta, cada país tiene su aporte gastronómico. Las principales cocinas son la francesa, la italiana, la greca, alemana etc.

2.3.3.2.2 *Gastronomía en América*

Se puede describir que es muy variada, está influenciada por las cocinas de diferentes continentes como Europa, Asia y África. Es una mezcla de diferentes culturas por lo que habría que diferenciar como en el caso de la gastronomía de América del Norte la influencia es inglesa y francesa; en cambio la de del Sur la atribución sería de Europa y Asia principalmente.

La gastronomía de Europa viene marcada por países claves como son el caso de Francia, Italia y Grecia, que son mezclas de productos y preparaciones desde Asia y África, la cual al mezclarse ha dado origen a una nueva gastronomía.

2.3.3.3 Vegetariana

Al parecer López, García, Montijo y Cervantes (2005) en su artículo de revista indica que la cocina vegetariana se basa en incluir únicamente alimentos de origen vegetal en la alimentación, es decir, el consumo de granos, verduras, frutas, leguminosas, semillas y aceites vegetales; para mejorar la calidad de la proteína de origen vegetal es importante combinar los cereales y las leguminosas entre sí.

Cuando se habla de vegetarianismo es importante saber que en esta denominación existen varios subtipos:

2.3.3.3.1 Lacto-ovo-vegetarianos.

Consumen huevo y productos lácteos, pero rechazan la carne de res, carne de ave y pescado.

2.3.3.3.2 Lacto-vegetarianos.

Además de vegetales consumen leche y sus derivados, pero no consumen ningún tipo de carne.

2.3.3.3.3 Vegetarianos estrictos.

Únicamente consumen alimentos de origen vegetal: verduras, frutas, cereales, semillas, aceites vegetales y no consumen ningún alimento o condimento que contenga ingredientes de origen animal.

2.3.3.3.4 Semi-vegetarianos.

Normalmente siguen una dieta vegetariana, pero ocasionalmente comen carne roja, de ave o pescado.

La alimentación vegetariana está en auge, cada vez existen varias personas que transforman sus hábitos alimenticios que pueden ser, porque se quieren ver más saludables y esbeltas pero también apoyan al no consumo de carne de animales.

2.3.3.4 Vanguardia

Mesías (2016) plantea en su tesis que la verdadera clave de una cocina de vanguardia está en el binomio conocimiento y sabor. La cocina de vanguardia que deba valorarse a partir de apreciaciones subjetivas; es una cocina muy evolucionada, de investigación como también de laboratorio y debe presentar una gastronomía intelectualizada. Debe ser creativa porque cada plato debe ser único también debe ser sorpresiva y divertida para los comensales.

La cocina de vanguardia es una mezcla de técnicas y conocimientos con investigación y de laboratorio con la cual da origen a nuevas preparaciones y que sea algo nuevo y distinto a preparaciones que no se hayan probado.

2.3.4 Bocadito

Tal como dice Pérez, Peñafiel y Delgado (2017) en el artículo de la revista, los bocaditos suelen ser tildados como productos no saludables ya que se caracterizan por presentar altas cantidades de azúcar, grasa, sal, colorantes, saborizantes y ser bajos en nutrientes; pero no en estudios previos se determina que son pequeñas elaboraciones que lo normal es poder llevarse a la boca en uno o dos bocados además que dependiendo de sus ingredientes pueden definirse como dulces o salados.

Los bocaditos son pequeñas cantidades de comida que pueden comerse en un solo bocado y que más que por su búsqueda de productos saludables y nuevos son con productos muy dulces con altas cantidades de azúcares, grasas y colorantes ya sean de dulce o sal.

2.3.5 Técnicas de Cocción.

Son procedimientos que consisten en dar temperatura a un alimento, que modifica sus propiedades químicas o físicas de modo que lo hace más fácil de digerir. Existen diversos tipos pero los que se desean plantear en la propuesta son:

2.3.5.1 Al Vacío

Según explica Llivicura (2017) al vacío, es cuando a el producto se lo coloca en una bolsa de plástico hermética sellada y este a su vez es sumergido en algún líquido generalmente agua; el alimento con la influencia del agua hierve conservando sus características evitando un cambio en su estado.

2.3.5.2 Blanqueado

Los alimentos crudos se colocan en agua hirviendo, al natural, con sal o con vinagre, luego sumergirlos en agua con hielo. Este procedimiento tiene varias finalidades: ratificar, limpiar, quitar la sal o la acidez en exceso, permitiendo el pelado y disminuyendo el tamaño de las verduras.

2.3.5.3 Fritura

Al momento de manifestar fritura Llivicura (2017) dice que un alimento se debe situar en grasa para cocerlo a una temperatura de 150°C y 180°C, si el alimento ya está cocido el calor de la grasa será la más elevada para la formación de una capa exterior que imposibilite la salida de los líquidos o el ingreso de la grasa al alimento. La porción de comestibles estará de acuerdo con la cantidad de grasa. Si hay gran cantidad de comestibles el calor de la grasa disminuirá y se introducirá dentro de cada comestible.

2.3.5.4 Horneado

Exhiben Baculima y Quizhpi (2017) es introducir un producto con una pequeña cantidad de grasa dentro del horno a temperaturas elevadas o bajas. Se debe tener cuidado para evitar la resequeidad en los alimentos, pues, un producto con una elevada cantidad de agua y más blanda puede sufrir una resecación por mantenerse demasiado tiempo en el horno.

2.3.5.5 Salteado

Es un método eficaz ya que para cocer se necesita el fuego y a su vez se colocan alimentos cortados con la mínima cantidad de grasa. Es excelente para mantener el color, sabor, textura en algunos productos. En este método los ingredientes se cocinan por el calor del recipiente y por el aceite, cabe recalcar que deben removerse hasta que estén cocidos totalmente.

2.3.5.6 Asado brasa

Lo que Llivicura (2017) indica es que al alimento se ubica sobre una parrilla y se cocina por el calor de la brasa del carbón incandescente, se desprende una pequeña cantidad de grasa del alimento que se vierte sobre la misma. Según el tipo y grosor del alimento debe estar cerca o un poco retirado del calor.

2.3.6 Mousse

Explica Silva (2016) sobre el origen de la mousse se remonta a la Francia del siglo XVIII, cuando aparece por primera vez en un recetario del cocinero francés Menon. En él, se describían tres tipos de mousse: de chocolate, café y azafrán

2.3.7 Coleslaw

Según Deik (2017) el moderno coleslaw nace en el siglo XVIII tomando como origen una palabra en holandés “koolsla”, una abreviación de la frase “kool salade” que viene a significar ensalada de col.

2.3.8 Panceta

Fuente del tocino. (Biblioteca Agrícola Nacional de los Estados Unidos, 2013) Explica sobre la panceta de cerdo es el lado inferior de un cerdo que queda después que el lomo y las costillas han sido sacadas.

2.3.9 Escabeche

Es un método de conservación de alimentos que pueden ser en aceite. Se llama así también al producto en sí pero ya con el método aplicado. Su origen se establece en el antiguo continente de Asia pero ha pasado una gran transformación en la gastronomía árabe.

2.3.10 Pickles o encurtidos

Por lo general se designa a los alimentos que se preparan y se conservan en vinagre, pero hay que decir que hay ciertas diferencias cada país o si bien siendo macro en cada continente, es decir en Ecuador si se puede definir en una palabra los pickles, son iguales en significado que encurtidos.

Al nombrar técnicas de cocción es hablar sobre cambiar las propiedades de los alimentos en los cuales vamos a potencializar sus sabores con el uso de más productos y darles temperaturas ya sean altas o bajas las que nos ayudan a mejorar sus sabor y textura para el apto consumo humano.

CAPITULO III

3.1 Metodología de la investigación

Pulido (2015) plantea que metodología alude a la estructura de la investigación a través del establecimiento de las técnicas y de los métodos explícitos en la teoría que sirve fundamentalmente para el análisis de los datos y la información que acceden la contrastación empírica de las variables contenidas en la hipótesis inicial planteada.

Metodología se define como procedimientos racionales o mecanismos, desarrollada para el logro de un objetivo u objetivos que se dirigen hacia una investigación, no necesariamente solo se puede describir para la ciencia se puede utilizar para varias ramas de educación.

3.1.1 Tipo de estudio

Es cuando el investigador consulta una información en la cual debe formular mediante procesos para obtener un estudio que se base en las hipótesis planteadas.

3.1.1.1 Descriptiva

Según el tipo de estudio, (Jimenez, 1998) sitúa que se necesita claridad pero aún se necesita mucha información para poder llegar a establecer indicios que conduzcan al esclarecimiento de relaciones se correlaciona con la explicativa pero no puede formularse una hipótesis causal si no se ha descrito profundamente el problema.

En la presente investigación tiene el carácter estructurado en base a la elaboración de menús y bocaditos, el estudio descriptivo permite que campos pocos conocidos sean aclarados con indagaciones que a su vez se amplía con revisiones y consultas que se enfocan a este tema para así lograr entender el problema.

3.1.2 Enfoque metodológico

Determina el diseño del trabajo de titulación, es decir el posicionamiento del investigador frente a la realidad a investigar.

3.1.2.1 Cualitativo

Según expresa, (Blanco, 2006) Es esencial para el desarrollo de teorías y para la conceptualización de los cambios; es decir expresar asuntos o cosas que se desean investigar escrupulosamente. La prioridad de este enfoque es la descripción, análisis y explicación de lo interesado de forma holística y lo más natural posible. La descripción y explicación debe ser detallada y profunda.

Mediante las consultas se permite identificar que el enfoque será cualitativo ya que mediante el desarrollo de teorías se puede expresar asuntos de esta investigación como pruebas y muestras hasta obtener el resultado idóneo que permita establecer una correlación entre los platos.

3.1.3 Métodos

En el artículo, (Nateras, 2005) especifica que el método es requisito para una determinada investigación y también es la herramienta que ayuda a sistematizar u ordenar la investigación, que de igual forma ayuda a lograr los objetivos preestablecidos en la respectiva metodología para mejorar un resultado.

3.1.3.1 Deductivo

Dados los conocimientos de (Rodríguez Jiménez & Pérez Jacinto, 2017) ellos plantean que se parte de una hipótesis inferida de principios o sugerida por los datos empíricos y

aplicando las reglas de la deducción; además se comprueba la veracidad o no de la hipótesis de partida. Incluso, cuando de la hipótesis se arriba a predicciones empíricas contradictorias, las conclusiones que se derivan son importantes.

3.1.3.2 Analítico

Este método (Rodríguez Jiménez & Pérez Jacinto, 2017) aluden a que el análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. Permite estudiar el comportamiento de cada parte.

En el proceso de desarrollo, el método deductivo y analítico se fijará mediante técnicas y procesos con fin de permitir un mayor grado de confianza utilizando las estrategias de prueba y error que permitan direccionar procesos, para la creación de los platos, además de ir registrando cambios, avances y etapas para lograr lo establecido.

3.1.4 Técnicas

Las técnicas de investigación se consideran el conjunto de herramientas, procedimientos e instrumentos utilizados para la obtención de conocimiento e información que se sirven para las metodologías establecidas. A su vez ayudan al investigador para obtener datos e información pero no quiere decir que sean totalmente de acuerdo con las conclusiones obtenidas.

3.1.4.1 Técnica de Campo

Sirven al investigador para relacionarse con el objeto y construir la realidad que se pretende estudiar, además se recopila información sobre el fenómeno a estudiar.

3.1.4.1.1 Observación

Según, (Pulido, 2015) la observación es uno de los procedimientos que ayudan a la recolección de información que consiste en contemplar sistemática y detenidamente cómo se desarrolla la vida de un objeto identificado o también desconocido; es decir que al conjunto de añadiduras establecidas para la observación directa de sucesos que ocurren de un modo natural.

3.1.4.1.2 Entrevista

Como procedimiento Kuznik, Hurtado y Espinal (2010) dice que para la recolección de datos se debe hacer referencia al proceso de interacción donde la información fluye de forma asimétrica entre dos roles bien diferenciados, de los que uno pregunta y el otro responde. Permite tener acceso a información específica y concreta que no se encuentra directamente si no en las fuentes de datos secundarios o la observación, triangulando el análisis del cuerpo de estudio.

3.1.4.2 Técnica de investigación Documental

Es la identificación y análisis de documentos que se relaciona con el contexto de estudio, la información puede presentarse a través de gráficos, trabajos escritos etc.

3.1.4.2.1 Análisis de información

Por análisis de información (Rodríguez Sabiote, Lorenzo Quiles, & Herrera Torres, 2005) nos dicen que es el proceso mediante el cual se organiza y manipula la información almacenada por los investigadores para establecer relaciones, interpretar, extraer significados

y conclusiones. Se caracteriza por su forma en frente a la posición lineal que adopta el análisis de datos cuantitativos.

3.1.4.2.2 Citas – Paráfrasis

Es una forma que (Sanchez, 2005) dice que parafrasear es citar indirectamente pero que reproduce en esencia un fragmento de la información extractada de alguna fuente, pero en el lenguaje de quien escribe. Además expresa que si uno escribe con sus propias palabras lo que entendió de un texto, no se necesitan las comillas, más sí es preciso citar cuál fue el texto de donde se sacó la idea.

3.1.4.2.3 Referencia Bibliográficas

Indica (Arguedas, 2009) que la investigación nos ayuda a aprender de los errores o limitaciones de los estudios previos que, son enunciados por sus propios autores en la sección de discusión, o bien, en la correspondencia que se genera luego de la publicación de un artículo. La bibliografía respecto de un tema, se constituye en fuente de inspiración, los autores suelen mencionar las líneas de investigación futuras respecto al tema.

3.1.4.3 Técnica de laboratorio

Contribuye al trabajo físico en el cual se podría decirse que se llevan a cabo experimentos los cuales se logra realizar informes.

3.1.4.3.1 Bitácoras

Una forma que (Barrios Castañeda, Ruiz, & González Guerrero, 2012) expresan que se trata de una comunicación con el que las personas en la que se involucra como parte activa de su propio proceso de formación; su gestión es sencilla, complementa las actividades

presenciales, favorece la interacción con otras personas y proporciona soporte a las actividades de evaluación y retroalimentación. En consecuencia enriquecen la bitácora, permitiendo la publicación de apreciaciones académicas y humanísticas.

3.1.4.3.2 Fichas estándar

Un recurso didáctico e instrumento de trabajo en donde (Alfaro Valverde & Chavarría Chavarría, 2003) dicen que permite el desarrollo de una enseñanza individualizada que considera cada persona que desea leer y observar. Destaca de modo primordial la libertad, con sus limitaciones propias, que es necesaria para el desarrollo del individuo.

3.1.4.3.3 Base de datos.

Una base de datos (Castrillón-Estrada, García Domínguez, Anaya Taboada, & Rodríguez, 2008) expresan que es la organización ordenada con un vínculo de información con al menos una característica en común que permite su agrupación. También, permite la recopilación de la información para su posterior recuperación, para lo cual generalmente ofrece una búsqueda interna que utiliza características especiales de cada artículo, con el fin de lograr una rápida y eficaz ubicación.

Mediante varias técnicas como; de campo, laboratorio y no menos importante la de investigación documental. Todas estas se correlacionan con la observación, la entrevista realizadas en el salón de eventos, además ayudan al análisis de información. Por último se debe aplicar instrumentos como bitácoras, fichas, diagramas para mejorar los resultados del experimento o práctica de laboratorio.

CAPITULO IV

4.1 Análisis e interpretación de información

En el capítulo que se expone a continuación, se presentan los resultados obtenidos a raíz de la entrevista a la dueña del centro de eventos L´Avenue y al Chef Ejecutivos con el cual se han llegado los siguientes resultados. Basado en la perspectiva de la ampliación de menús sobre la falta de variedad tanto de productos como preparaciones, buscando resultados inusitados sobre los platos finales a presentar:

- Pregunta 1

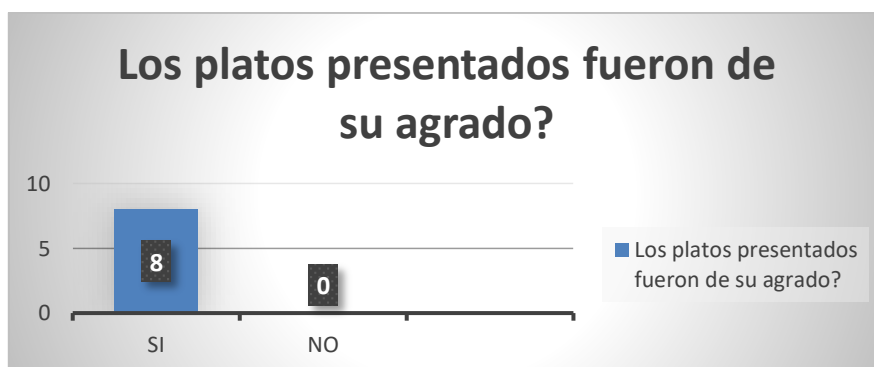


Gráfico 1 encuesta clientes del local

Fuente elaboración propia

En la pregunta número 1: con un total de 8 personas encuestadas, cinco de ellas fueron de su completo agrado los platos presentados.

- Pregunta 2

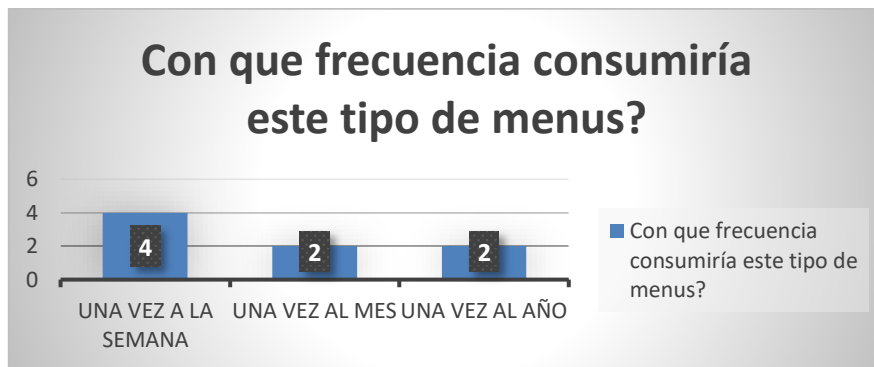


Gráfico 2 encuesta clientes del local

Fuente elaboración propia

En la pregunta 2: la frecuencia con la que consumirían los menús presentados 4 consumirían una vez a la semana, 2 personas lo consumirían una vez al mes, y 2 persona consumiría una vez al año.

- Pregunta 3

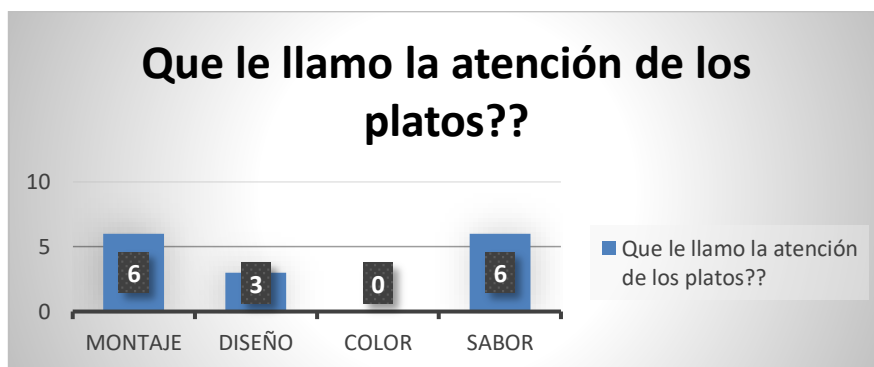


Gráfico 3 encuesta clientes del local

Fuente elaboración propia

En la pregunta número 3: entre las 8 personas encuestadas a 6 de ellas les llamo la atención el montaje, a 3 de los 5 les llamo la atención el diseño de los platos elaborados, ninguna persona les llamo la atención el color de los productos en el plato, y a 6 personas les llamo la atención el sabor.

- Pregunta 4

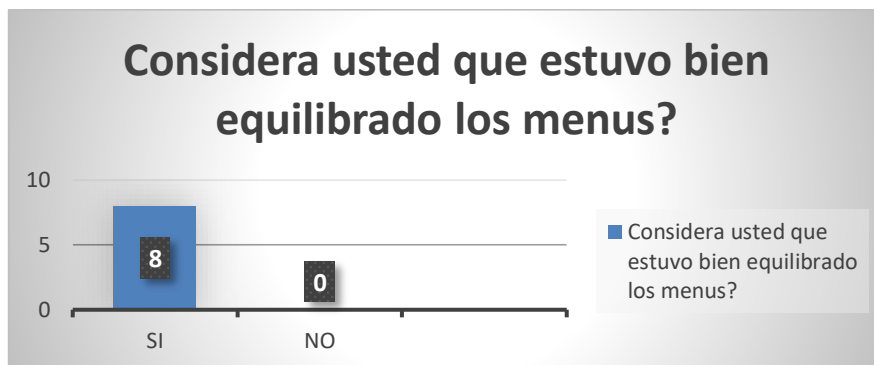


Gráfico 4 encuesta clientes del local

Fuente elaboración propia

En la pregunta número 4: 8 de las personas encuestadas consideraron que estuvo bien equilibrado los menús que degustaron.

Por medio de esta tabulación se pudo constatar que la propuesta gastronómica presentada a los clientes mediante una degustación, fue en general del agrado de todos, con mayor enfoque en ciertos puntos sobre la estructuración de los platos. El análisis determina que el sabor de los platos es lo que más llama la atención al momento de servirlos, dejando como segundo punto al montaje con el cual se lo presenta, y como tercer punto llama la atención el diseño del plato con cada uno de los productos.

También se pudo constatar que los comensales buscarían consumir los distintos tipos de menús ellos podrían consumir 4 de ellos una vez a la semana, 2 una vez al mes y 2 una vez al año. La satisfacción de los clientes fue reflejada en la pregunta 4 con la cual estuvieron conformes y les pareció que la combinación y equilibrio de productos dentro del plato cumplían con las expectativas.

Los menús presentados fueron del completo agrado de cada una de las personas encuestadas con lo cual dejamos en constancia que se podrían tomar en cuenta como para poder ampliar la carta con los distintos menús para el salón de eventos L'Avenue.

CAPITULO V

5.1 Propuesta de Investigación:

Se coloca la descripción, justificación y desarrollo del producto del proyecto, con el cual se pretende solucionar la problemática propuesta. Por ello se realizará fichas técnicas, hoja de costos, bitácoras y una base de datos en la que constará la materia prima utilizada.

5.1.1. Bitácoras.

En gastronomía se determina que es un instrumento que se usa generalmente para colocar la información 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.

Integrantes							N° Bitácora:	
Instructor							Fecha:	
Nombre de elaboración:							Asignatura:	
Ingrediente	Pes	Und	cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones

Ilustración 11 Ejemplo Bitácora

Fuente Instituto Sudamericano

- Integrantes: Nombre y apellido de las personas que realiza el plato.
- Instructor: Nombre y apellido del instructor encargado.
- Nombre de la elaboración: El nombre del producto o plato que se vaya a realizar.
- Número 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.

5.1.1.1 Bitácoras (documentos completos y ordenados)

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Entrada Vegetariana							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Sal	20	Gr	-----	Blanqueado Confitado	94 C 96 C	4 min 10 minutos	Color: Crema, verde, morado. Sabor: dulce, salado. Textura: líquida, áspera,	Retirar el pepinillo sabor muy fuerte, darle más sabor al garbanzo	
Azúcar	10	Gr	-----						
Aceite	15	ml	-----						
Pepinillo	20	Gr	Small dice						
Berenjena	125	Gr	Rondelle	Hervido	92 C	6 horas			
Orégano	25	Gr	-----						
Romero	9	Gr	-----						
Garbanzo	200	gr	-----						
Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Entrada Vegetariana							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Aceituna	90	Gr	mince	Deshidratado	60 C	35 min	Color: Crema, verde, morado. Sabor: dulce, ácido, salado. Textura: líquida, cremosa.	Al garbanzo hacer como un humus, cambiar salsa.	
Sal	20	Gr	-----	-----	96 C	10 minutos			
Azúcar	10	Gr	-----	-----					
Aceite	15	ml	-----	-----					
Berenjena	125	Gr	Rondelle	Confitado			92 C		6 horas
Orégano	25	Gr	-----	-----					
Romero	9	Gr	-----	-----					
Garbanzo	200	gr	-----	Hervir					

Tabla 1 Bitácora Vegetariana

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Entrada Vegetariana							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Aceituna	90	Gr	Mince	Deshidratado	60 C	35 min	Color: Crema, verde, morado. Sabor: dulce, acido, salado. Textura: liquida, cremosa, crujiente Olor: Cítrico		
Sal	8	Gr	-----	-----					
Azúcar	10	Gr	-----	-----					
Aceite	15	ml	-----	-----					
Cebolla puerro	40	Gr	Sesgo	Sofrito	94 C	2 minutos			
Berenjena	125	Gr	Rondelle	Confitado	96 C	10 minutos			
Orégano	25	Gr	-----	-----					
Romero	9	Gr	-----	-----					
Garbanzo	100	gr	-----	Hervir	92 C	6 horas			
Limón	5	gr	-----	-----					
Crema de leche	20	gr	-----	Licuar	18 C	2 minutos			

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Entrada Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Nuez	75	Gr	Brunoise	Licua do	3 min	18 C	Color: Blanco, morado y verde Sabor: acido, salado. Textura: liquida, cremosa, crujiente	Controlar las porciones, mejorar presentación.	
Albaca	75	Gr	-----	Licua do	3 min	18 C			
Corvina	150	Gr	3 cm x 3 cm	Sellado	4 min	98 c			
Aceituna	20	Gr	-----	Licua do	3 min	18 C			
Huevo	60	Gr	-----	Licua do	3 min	18 C			
Papa	100	Gr	Rondelle	Frito	10 min	100 C			
Hojas thai	60	Gr	-----	-----					
Eneldo	5	Gr	-----	-----					

Tabla 2 Bitácora vanguardia

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Entrada Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Nuez	75	Gr	Brunoise	Licuada	3 min	18 C	Color: Blanco, morado y verde Sabor: acido, salado. Textura: liquida, cremosa, crujiente Olor: Cítrico	Diseño del plato mejorar	
Albaca	75	Gr	-----	Licuada	3 min	18 C			
Corvina	150	Gr	3 cm x 3 cm	Sellado	4 min	98 c			
Aceituna	20	Gr	-----	Licuada	3 min	18 C			
Huevo	60	Gr	-----	Licuada	3 min	18 C			
Papa	100	Gr	Rondelle	Frito	10 min	100 C			
Hojas thai	60	Gr	-----	-----					
Eneldo	5	Gr	-----	-----					
Limón	2	gr	-----	-----					

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Entrada Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Nuez	75	Gr	Brunoise	Licuada	3 min	18 C	Color: Blanco, morado y verde Sabor: acido, salado, Textura: liquida, cremosa, crujiente Olor: Cítrico, lácteo		
Albaca	75	Gr	-----	Licuada	3 min	18 C			
Corvina	310	Gr	3 cm x 3 cm	Sellado	4 min	98 c			
Aceituna	20	Gr	-----	Licuada	3 min	18 C			
Huevo	60	Gr	-----	Licuada	3 min	18 C			
Papa chaucha	80	Gr	Rondelle	blanqueado	12 min	92 C			
Hojas thai	40	Gr	-----	-----					
Eneldo	5	Gr	-----	-----					
Limón	2	gr	-----	-----					
Azafrán	1	gr	---	---					
Crema de leche	25	ml	---	---					
Queso pamesano	40	gr	Rallado	-----					
Aceite	20	ml	---						
sal	15	gr	---						

Tabla 3 Tabla 2 Bitácora vanguardia 2

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Tartar de Trucha						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Trucha	100	Gr	Picar	Deshuesar	4°C	5 min	Color: Trucha/Anaranjado Albahaca, Espinaca/verde oscuro brillante. Vinagre/negro brillante. Textura: Trucha/Suave. Albahaca, Espinaca/Crocante. Sabor: Salado, ácido.	Al plato le faltan texturas, además su sabor no se encuentra equilibrado, falta agregar un poco de acidez que es característica del tartar y hacer rectificaciones en los pesos para las diferentes cocciones. Se debe ligar el con una emulsión de aguacate la trucha.
Espinaca	5	Gr		Fritura Profunda	180°C	2 min		
Albahaca	5	Gr				3 min		
Limón	15	Ml						
Aguacate	50	Gr						
Manzana verde	30	Gr						
Aceite de oliva	15	Ml						
Sal	5	Gr						
Pimienta	5	Gr						
Vinagre balsámico	15	Ml		Reducir				

Tabla 4 Bitácora M. Ecuatoriana

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>24/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Tartar de Trucha						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Trucha	80	Gr	Picar	Deshuesar	4°C	min 2 min	Color: Trucha/Anaranjado Albahaca, Espinaca/verde oscuro brillante. Vinagre/negro brillante. Textura: Trucha/Suave, cremosa Albahaca, Espinaca/Crocante. Sabor: Salado, ácido.	Existe un equilibrio entre sabores ácidos y saladoso combinado con la emulsión de aguacate y astringente por la reducción de vinagre.
Espinaca	5	Gr		Fritura Profunda	180°C	3 min		
Albahaca	5	Gr						
Limón	25	MI						
Aguacate	50	Gr						
Manzana verde	30	MI						
Aceite de oliva	20	MI						
Sal	5	Gr						
Pimienta	5	Gr						
Vinagre balsámico	12	MI						

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Camarón con Gazpacho de tomate de árbol							Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Camarón	75	Gr		Limpiar	4°C	5 min	Color: Camarón/Amarillo brillante Gazpacho/verde y anaranjado intenso Textura: Grisini/Crocante Camarón/suave Sabor: Dulce, ácido y salado. Aroma: Frutal y fresco	Reducir las especias al camarón que hace que pierda el sabor del camarón, y aumentar el sabor del gazpacho de pepino.	
Tomate	60	gr		Pelar	4°C	5min			
Tomate	60	gr		Marinar	4°C	5 horas			
Cebolla	30	gr		Fritura	160°C	5 min			
Pepino	45	gr							
Ajo	15	ml							
Tomate de árbol	45	Gr							
Aceite de oliva	15	Ml							
Sal	10	Gr							
Azúcar	5	Gr							
Harina	25	gr		Tamizar	15°C				

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>24/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Camarón con Gazpacho de tomate de árbol						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Camarón	75	Gr	-	Limpiar	4°C	5 min	Color: Camarón/Anaranjado brillante Gazpacho/verde y anaranjado intenso Textura: Grisini/Crocante Camarón/suave Sabor: Dulce, ácido y salado. Aroma: Frutal y fresco	La combinación entre el gazpacho dulce y el salado hacen una combinación en boca con el camarón y los grisones.
Tomate	60	gr		Pelar	4°C	5min		
Tomate	60	gr		Marinar	4°C	5 horas		
Cebolla	30	gr		Fritura	160°C	5 min		
Pepino	45	gr						
Ajo	15	ml						
Tomate de árbol	45	Gr						
Aceite de oliva	15	ml						
Sal	10	Gr						
Azúcar	5	Gr						
Harina	25	gr		Tamizar	15°C			

Tabla 5 Bitácora Mediterráneo

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Fuerte Vegetariano							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Quinoa	140	Gr	----	Reducción	100 C	30 min	Color: Blanco, morado , marrón y verde Sabor: lácteo y ácido Textura: cremosa Olor: Cítrico, lácteo	Mejor el emplatado, colocar más vegetales.	
Arándano	15	Gr	----	Asado	150 C	7 min			
Perejil fresco	4	Gr	----						
Queso Parmesano	8	Gr	----						
Champiñón crimini	60	gr	-----						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Fuerte Vegetariano							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Quinoa	140	Gr	----	Reducción	100 C	30 min	Color: Blanco, morado , marrón y verde Sabor: lácteo y ácido Textura: cremosa Olor: Cítrico, lácteo	La elección de los vegetales no fue adecuada, el hongo es muy fuerte opaca al resto de productos.	
Arándano	15	Gr	-----	Asado	150 C	7 min			
Perejil fresco	4	Gr	----						
Queso Parmesano	8	Gr	----						
Hongo ostra	60	gr	-----						
Arveja	7	Gr	-----						
Choclo amarillo	8	gr	----						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Fuerte Vegetariano							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Quínoa	140	Gr	----	Reducción	100 C	30 min	Color: Blanco, amarillo, marrón, rosa verde		
Vino blanco	60	ml	-----	Reducción	100 C				
Perejil fresco	4	Gr	----						
Queso Parmesano	8	Gr	-----						
Hongo ostra	60	gr	-----	Asado	150 C	5-7 min	Sabor: lácteo y ácido		
Hongo shitake	7	Gr	-----	Asado	150 C	5-7 min			
Suquini	8	gr	rondelle	Salteado	80 C	3 min	Textura: cremosa,		
Harina de chocho	35	gr	-----	Crocante	60 C	30 min	crocante		
Cebollín	6	gr	sesgo				Olor: Cítrico, lácteo		
Mango verde	25	gr	Small dice						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Fuerte Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Ossobuco	165	gr		Reducción	92 C	2 horas	Color: marrón, verde y naranja	Cocción del ossobuco debe ser más o realizar a baja temperatura	
Zanahoria	20	Gr	Small dice	Sellado	92 C	2 horas			
Cebolla	10	Gr	Brunoise	Sellado	92 C	2 horas			
Hojas Thai	30	Gr					Sabor: Acido, dulce		
Calabaza	60	Gr		Hervido	92 C	25 minutos	Textura: dura, crujiente		
Naranja	60	Gr		Reducción		12 minutos			
Tomate	30	Gr	rondelle						

Tabla 6 Bitácora Fuerte vegetariano

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Fuerte Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Ossobuco	165	gr		Reducción	92 C	3 horas	Color: marrón, verde y naranja	Mejorar emplatado, verificar cantidad de carbohidrato.	
Zanahoria	20	Gr	Small dice	Sellado	92 C	2 horas			
Cebolla	10	Gr	Brunoise	Sellado	92 C	2 horas			
Hojas Thai	30	Gr		Hervido	92 C	25 minutos	Sabor: Acido, dulce		
Calabaza	60	Gr							
Naranja	60	Gr		Reducción		12 minutos	Textura: dura, crujiente		
Tomate	30	Gr	rondelle						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Fuerte Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Ossobuco	165	gr	----	Al vacío	72 C	16 horas	Color: marrón, verde, naranja, morado		
Zanahoria	20	Gr	Small dice	Sellado	92 C	2 horas			
Cebolla	10	Gr	Brunoise	Sellado	92 C	2 horas			
Suquini amarillo	30	Gr	Rondelle	Salteado	92 C	2 minutos	Sabor: Acido, dulce,		
Calabaza	20	Gr	----	Hervido	92 C	25 minutos			
Tomate arbol	50	Gr	----	Blanqueado	94 C	4 minutos	Textura: suave, crujiente, áspera		
Tomate	30	Gr	rondelle						
Huevo	60	gr	----						
Germinados Col morada	8	gr	----						
Leche	10	gr	----						
Harina trigo	30	gr	---						

Tabla 7 Bitácora Fuerte Vanguardia

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Costilla de Cerdo en salsa de Mostaza y miel							Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Costilla de cerdo	160	Gr		Marinar Hornear	4°C 120°C	24h 2 horas	Color: Cerdo/Marrón claro brillante. Camote/anaranjado opaco Colslaw/Brillante Textura: Cerdo/crocante Camote/cremoso y suave Colslaw/Crocante suave Sabor: Cerdo/Salado, dulce y astringente. Camote/Picante y dulce. Colslaw/astringente y salado.	Reducir el vinagre en la salsa del cerdo es demasiado fuerte, reducir la cantidad de sal para el colslaw y cocer mas tiempo para reducir el amargor de la col de bruselas.	
Camote	75	Gr		Cocer	100°C	10 min			
col morada	15	Gr	Laminar						
Col de Bruselas	25	Gr		Cocer Conservar	100°C	10 min			
Zanahoria	15	Gr	Laminar						
Cebolla	15	Gr	Brunoise						
Acete	15	MI							
Sal	10	Gr							
Pimienta	5	Gr							
Ajo seco	5	Gr							
Miel de abeja	12	MI		Reducir					
Mostaza	15	MI		Reducir					
Vinagre blanco	10	MI		Reducir					
Genjibre	2	Gr							

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera						Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo						Fecha:	24/Enero
Nombre de la elaboración:	Costilla de Cerdo en salsa de Mostaza y miel						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Costilla de cerdo	160	Gr	-	Marinar Hornear	4°C 120°C	24h 2 horas	Color: Cerdo/Marrón claro brillante. Camote/anaranjado opaco Colslaw/Brillante Textura: Cerdo/crocante Camote/cremoso y suave Colslaw/Crocante suave Sabor: Cerdo/Salado, dulce y astringente. Camote/Picante y dulce. Colslaw/astringente y salado.	La combinación de sabor es la adecuada el equilibrio entre sal, dulce y ácido. Y el aromatizado del camote con el genjibre esta en combinacion perfecta con el cerdo.
Camote	75	Gr		Cocer	100°C	10 min		
col morada	15	Gr	Laminar					
Col de Bruselas	20	Gr		Cocer	100°C	10 min		
Zanahoria	15	grl	Laminar	Conservar				
Cebolla	10	Gr	Brunoise					
Acerte	10	MI						
Sal	12	Gr						
Pimienta	5	Gr						
Ajo seco	5	Gr						
Miel de abeja	12	MI		Reducir				
Mostaza	15	MI		Reducir				
Vinagre blanco	5	MI		Reducir				
Genjibre	2	Gr						

Tabla 8 Bitácora Fuerte Mediterráneo – Ecuatoriano

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera						Nº Bitácora:	1		
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo						Fecha:	17/Enero		
Nombre de la elaboración:	Piernas de pollo empanizado						Asignatura:	P. T		
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones		
Pollo	120	Gr		Cocer Empanizar Fritura Profunda Batir	100°C	10 min	Color: Pollo/marrón claro Verde/Verde opaco Espárragos y durazno/brillante Pimiento/amarillo claro y brillante Textura: Pollo/crocante Espárragos/crocante suave Durazno/suave Aroma: Afrutado y dulce Sabor: Salado y dulce.	Reducir el curry en el salteado de los espárragos, la salsa de pimiento reducir la sal y el aceite, marinar el pollo para potencializar su sabor con el queso.		
Huevo	60	gr			180°C	5 min				
Queso manaba	15	gr			5°C	7 min				
Verde	50	gr				2 min				
Chochito baby	8	gri								
Espárragos	12	Gr		Cocer	100°C	15 min				
Durazno	10	Gr	Supremas							
Brotes de cebolla	3	Gr								
Pimiento amarillo	50	Gr	Pelar	Tatemar	150°C	8 min				
Aceite	50	Ml								
Sal	5	Gr								
Pimienta	5	Gr								
Paprika	5	Gr								
Apanadura	15	Gr								
Harina	20	Gr								
Curry	5	Gr								

Tabla 9 Bitácora Fuerte Ecuatoriano

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera						Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo						Fecha:	24/Enero
Nombre de la elaboración:	Piernas de pollo empanizado						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Pollo	120	Gr	-	Cocer Empanizar Fritura Profunda Batir	100°C	10 min	Color: Pollo/marrón claro Verde/Verde opaco Espárragos y durazno/brillante Pimiento/amarillo claro y brillante Textura: Pollo/crocante Espárragos/crocante suave Durazno/suave Aroma: Afrutado y dulce Sabor: Salado y dulce.	La combinación de dulce entre durazno y espárragos con aceite esencial de curry se mezclan en un sabor correcto con el pollo empanizado con queso.
Huevo	60	gr			180°C	5 min		
					5°C	7 min		
Queso manaba	15	gr				2 min		
Verde	50	gr						
Chochito baby	8	grl		Cocer	100°C	15 min		
Espárragos	12	Gr		Saltear	160°C	4 min		
Durazno	10	Gr	Supremas					
Brotes de cebolla	3	Gr						
Pimiento amarillo	50	Gr	Pelar	Tatemar	150°C	8 min		
Aceite	50	Ml						
Sal	5	Gr						
Pimienta	5	Gr						
Paprika	5	Gr						
Apanadura	15	Gr						
Harina	20	Gr						
Curry	5	Gr						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Postre Vegetariano							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Uvilla	250	Gr	----	Reducción	94 C	5 min	Color: naranja, morado Sabor: Acido, dulce Textura: cremoso	Faltan cosas en el plato	
Higo	175	Gr	----	Reducción	98 C	3 horas			
Mora	100	Gr	----	Blanqueado	100 C	5 min			
Harina de trigo	25	gr	----						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Postre Vegetariano							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Uvilla	250	Gr	----	Reducción	94 C	5 min	Color: naranja, morado Sabor: Acido, dulce Textura: cremoso	Emplatar de mejor forma	
Higo	175	Gr	----	Reducción	98 C	3 horas			
Mora	100	Gr	----	Blanqueado	100 C	5 min			
Harina de trigo	25	gr	----						
Mantequilla	15	gr	----	Congelación	7 C	10 min			
Azúcar	20	Gr	-----						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Postre Vegetariano							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Uvilla	150	Gr	----	Reducción	94 C	5 min	Color: naranja, morado, verde, café Olor: Frutal, <u>lacteo</u> Sabor: Acido, dulce, lácteo Textura: cremoso		
Higo	175	Gr	----		98 C	3 horas			
Mora	40	Gr	----		100 C	5 min			
Harina de trigo	25	gr	----	Congelación	7 C	10 min			
Mantequilla	15	gr	----						
Azúcar	20	Gr	-----						
Durazno	100	gr	----						
Queso Crema	25	gr	-----						
Yogurt natural	50	gr	-----						
Huevo	60	gr	-----						
Oxalis verde	2	gr	-----						

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							N° Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Postre Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina de amaranto	130	gr	----	Homeado Congelación	60 C	20 min	Color: naranja, verde, Olor: Frutal	Falta mas texturas	
Mango	100	Gr	----		4 C	15 min			
Hierba buena	2	Gr	----						

Tabla 10 Bitácora Postre Vegetariano

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	2
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Postre Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina de amaranto	130	gr	----	Homeado Congelación	60 C	20 min	Color: naranja, verde, Olor: Frutal Textura: aterciopelada	Emplatar de forma diferentes y faltan procesos.	
Mango	100	Gr	----		4 C	15 min			
Hierba buena	2	Gr	---	Reducción	92 C	20 min			
Naranja	40	gr	-----						

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	3
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Postre Vanguardia							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina de amaranto	130	gr	----	Homeado Congelación	60 C	20 min	Color: naranja, verde, marrón Olor: Frutal, tropical Textura: aterciopelada, crujiente Sabor: Frutal		
Mango	100	Gr	----		4 C	15 min			
Hierba buena	2	Gr	----	Reducción	92 C	20 min			
Naranja	40	Gr	-----						
Leche de coco	150	MI	-----						
Harina de trigo	20	Gr							
Mantequilla	20	Gr							
Azúcar	50	Gr							
Huevo	60	Gr							

Tabla 11 Bitácora postre vanguardia

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Natilla de Leche de tigre							Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema pastelera	50	Gr		Cocer Refrigerar	100°C 4°C	10 min 2 horas	Color: Natilla/verde claro brillante Brownie/Marrón oscuro Salsa de reina claudia/Amarillo fuerte brillante Textura: Natilla/cremoso Brownie/Crocante y suave Aroma: Frutal y licor Sabor: Dulce, licor leve, afrutado, ácido dulce.	Reducir el nivel alcohólico que no permite que se forme bien la natilla y el sabor fuerte a licor, la machica batir mas con la mantequilla y el cacao para evitar los grumos el momento de hornear que no permite que se quede una textura firme internamente	
Gelatina sin sabor	3	Gr		Hidratar	15°C	5 min			
Licor de caña	10	MI							
Machica	50	Gr		Mezclar	15°C	5 min			
Azúcar	50	MI							
Cocoa en polvo	40	Gr							
Reina claudia	75	Gr	Deshuesar						
Granada	15	Gr							
Menta	5	Gr							
Huevo	15	Gr		Batir	4°C				
Crema de leche	15	MI							

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo							Fecha:	24/Enero
Nombre de la elaboración:	Natilla de Leche de tigre							Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Crema pastelera	50	Gr	-	Cocer Refrigerar	100°C	10 min	Color: Natilla/verde claro brillante Brownie/Marrón oscuro Salsa de reina claudia/Amarillo fuerte brillante Textura: Natilla/cremoso Brownie/Crocante y suave Aroma: Frutal y licor Sabor: Dulce, licor leve, afrutado, ácido dulce.	La mezcla entre el brownie y la natilla de menta con licor es una combinación perfecta y la acides dulce de la reina claudia y la granada.	
Gelatina sin sabor	3	Gr			4°C	2 horas			
Licor de caña	5	MI		Hidratar	15°C	5 min			
Machica	50	Gr		Mezclar	15°C	5 min			
Azúcar	50	MI							
Cocoa en polvo	40	Gr							
Reina claudia	75	Gr	Deshuesar						
Granada	15	Gr		Batir	4°C				
Menta	5	Gr							
Huevo	15	Gr							
Crema de leche	15	MI							

Tabla 12 Bitácora postre Ecuatoriano

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera						Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo						Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Mousse de Platano						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Azucar	65	Gr	-	Hornear Triturar Procesar Mezclar Refrigerar	120°C	15 min 2 horas	Color: . Mousse/ crema brillante Biscocho/Fresa opaco Salsa de guayaba/Rosa pálido brillante. Textura: Mousse/cremoso Biscocho/suave Aroma: Afrutado Sabor: Dulce y ácido bajo.	Aumentar la cantidad de fresa a la mezcla de fresa para el sabor del bizcocho, añadir la gelatina para la textura del mousse. Aumentar la cantidad entre pinole y reducir la de harina sin que se pierda su sabor.
Harina	50	Gr						
Pinole	30	Gr						
Fresa	50	Gr						
Platano	70	GR						
Guayaba	50	GR		Pelar				
Flores de limón	3	Gr						
Huevo	30	MI		Batir				
Crema de Leche	60	MI		Montar	5°C			

Integrante(s):	Diego Bravo, Carlos Cabrera						Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Daniel Toledo						Fecha:	24/Enero
Nombre de la elaboración:	Mousse de Platano						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Azucar	65	Gr	-	Hornear Triturar Procesar Mezclar Refrigerar Pelar	120°C	15 min 2 horas	Color: . Mousse/ crema brillante Biscocho/Fresa opaco Salsa de guayaba/Rosa pálido brillante. Textura: Mousse/cremoso Biscocho/suave Aroma: Afrutado Sabor: Dulce y ácido bajo.	La textura del mousse quedo compacta, y se potencializo el sabor del platano, el bizcocho tambien se junto correcto entre pinole y fresa, la salsa de guayaba y la deshidratada con su crocancia.
Harina	50	Gr						
Pinole	30	Gr						
Fresa	50	Gr						
Platano	70	GR						
Guayaba	50	GR						
Flores de limón	3	Gr						
Huevo	30	MI		Batir				
Crema de Leche	60	MI		Montar	5°C			

Tabla 13 Bitácora postre Mediterráneo - Ecuatoriano

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito Dulce Semiesfera							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mantequilla	8	Gr	Cubos	Reducción	98 C	12 min	Color: marrón Olor: caramelo Textura: pegajosa Sabor: dulce	Mejorar el glaseado de caramelo	
Azúcar	8	Gr							
Fécula de maíz	40	Gr							
Sal	2	Gr							
Gelatina	6	Gr							
Naranja	3	Gr	rallado	Reducción	98 C	10 min			
Pera	48	Gr	Small dice						
Huevo	60	Gr							
Leche	100	MI							
Crema de leche	25	MI							

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito Dulce Semiesfera							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mantequilla	8	Gr	Cubos	Reducción	98 C	12 min	Color: marrón Olor: caramelo Textura: reflejante Sabor: dulce	Verificar el relleno no se salga por los lados, enfriar el glaseado	
Azúcar	10	Gr							
Fécula de maíz	40	Gr							
Sal	2	Gr							
Gelatina	6	Gr							
Naranja	3	Gr	rallado	Reducción	98 C	10 min			
Pera	48	Gr	Small dice						
Huevo	60	Gr							
Leche	100	MI							
Crema de leche	25	MI							

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito Dulce Semiesfera							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Mantequilla	8	Gr	Cubos	Reducción	98 C	12 min	Color: marrón Olor: caramelo Textura: reflejante Sabor: dulce		
Azúcar	15	Gr							
Fécula de maíz	40	Gr							
Sal	2	Gr							
Gelatina	6	Gr							
Naranja	3	Gr	rallado	Reducción	98 C	10 min			
Pera	48	Gr	Small dice						
Huevo	60	Gr							
Leche	100	Ml							
Crema de leche	25	Ml							

Tabla 14 Bitácora bocadito dulce 1

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito de dulce Espumilla						Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina de trigo	5	Gr		Hornear	160 C	7 min	Color: blanco y rosa	Mejorar la canasta de coco
Coco rallado	10	Gr						
Sagú	6	Gr						
Mora	60	Gr		Reducción	94 C	6 min	Olor: frutal	
Guayaba	100	Gr		Reducción	93 C	6 min	Textura: cremosa	
Huevo	60	Gr					Sabor: dulce	

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						N° Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito de dulce Espumilla						Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina de trigo	6	Gr		Hornear	160	7 min	Color: blanco y rosa	Controlar que no se queme el coco
Coco rallado	10	Gr						
Sagú	6	Gr						
Mora	60	Gr		Reducción	94 C	6 min	Olor: frutal	
Guayaba	100	Gr		Reducción	93 C	6 min	Textura: cremosa	
Huevo	60	Gr					Sabor: dulce	

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						N° Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito de dulce Espumilla						Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina de trigo	6	Gr		Hornear	160	7 min	Color: blanco y rosa, morado	
Coco rallado	10	Gr						
Sagú	6	Gr						
Mora	60	Gr		Reducción	94 C	6 min	Olor: frutal	
Guayaba	100	Gr		Reducción	93 C	6 min	Textura: cremosa	
Huevo	60	Gr					Sabor: dulce	

Tabla 15 Bitácora bocadito dulce 2

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Buñuelo de Queso e higo							Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Higo	5	Gr		Rallado Batir	-5°C	30 min	Color: Masa/Marrón claro Textura: Crocante y suave Sabor: Dulce	Aumentar la cantidad de almidón de yuca para la textura mejorar el momento de la fritura	
Queso	5	Gr							
Huevo	5	gr							
Mantequilla	5	Ml							
Azúcar	8	Gr							
Almidón de yuca	5	Gr		Tamizar	180°C	4 min			
Sal	2	Gr		Mezclar					
Harina de maíz.	5	gr		Fritura profunda					

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>24/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Buñuelo de Queso e higo						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Higo	5	Gr	-	Rallado	-5°C	30 min	Color: Masa/Marrón claro Textura: Crocante y suave Sabor: Dulce	Se mejoró la crocancia de la fritura mediante el aumento del almidón
Queso	5	Gr						
Huevo	5	Ml						
Mantequilla	8	Gr						
Azúcar	5	Gr						
Almidón de yuca	5	Gr		Batir				
Sal	5	gr		Tamizar	180°C	4 min		
Harina de maíz.	10	Gr		Mezclar				
				Fritura profunda				

Tabla 16 Bitácora bocadito dulce 3

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito de sal							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Achiote	3	Gr		Blanqueado	98 C	20 minutos	Color: naranja y rosa Textura: cremosa Sabor: salado, ácido	Verificar el peso del bocado.	
Sal prieta	2	Gr							
Sal	2	Gr							
Papa	50	Gr							
Cebolla	10	Gr	pluma	Salteado	92 C	13 minutos			
Limón	3	Gr							
Cerdo	5	Gr	Desmechado						
Queso Crema	4	Gr							

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito de sal							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Achiote	3	Gr		Blanqueado	98 C	20 minutos	Color: naranja y rosa Textura: cremosa Sabor: salado, ácido	Decorar no exageradamente.	
Sal prieta	2	Gr							
Sal	2	Gr							
Papa	40	Gr							
Cebolla	10	Gr	pluma	Salteado	92 C	13 minutos			
Limón	3	Gr							
Cerdo	5	Gr	Desmechado						
Queso Crema	4	Gr							

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							N° Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Bocadito de sal							Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Tempo.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Achiote	3	Gr		Blanqueado	98 C	20 minutos	Color: naranja y rosa Textura: cremosa Sabor: salado, ácido Olor: Grasa		
Sal prieta	2	Gr							
Sal	2	Gr							
Papa	40	Gr		Encurtida	17 C	1 minuto			
Cebolla	10	Gr	pluma						
Limón	3	Gr		Salteado	92 C	13 minutos			
Cerdo	5	Gr	Desmechado						
Queso Crema	4	Gr							

Tabla 17 Bitácora bocadito sal 1

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Tartaleta de Ají de Gallina						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Pollo	20	Gr	Mechar	Cocer	100°C	15 min	Color: Pollo/crema brillante Salsa/Crema brillante Textura: Tartaleta/Arenoso suave. Ají de gallina/cremoso suave Sabor: Salado y semidulce.	La masa sablé de la tartaleta hay que reducir la mezcla entre harina de trigo y harina morada para un equilibrio en el sabor, reducir la sal de la crema y aumentar la del pollo para potencializar su sabor.
Leche evaporada	30	MI			5°C			
Aji amarillo	5	Gr						
Mantequilla	10	Gr	Sablé	Triturar	5 min			
Sal	2	Gr						
Harina de trigo	6	Gr						
Harina de maíz morado	6	Gr		Amasar		30 min		
Pan de molde	10	gr		Refrigerar				

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>24/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Tartaleta de Ají de Gallina						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Pollo	20	Gr	-	Cocer	100°C	15 min	Color: Pollo/crema brillante Salsa/Crema brillante Textura: Tartaleta/Arenoso suave. Ají de gallina/cremoso suave Sabor: Salado y semidulce.	La compensación entre las harinas mejoró la textura al momento de hornear,
Leche evaporada	35	MI			5°C			
Ají amarillo	10	Gr	Sablé	Triturar		5 min		
Mantequilla	10	Gr						
Sal	2	Gr						
Harina de trigo	4	Gr						
Harina de maíz morado	6	Gr						
Pan de molde	10	gr						

Tabla 18 Bitácora bocadito sal 2

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>							Fecha:	<u>17/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Llapingacho de queso y cerdo							Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Cerdo	20	Gr	Mechar	Cocer	120°C	40 min	Color: Llapingacho/ Anaranjado intenso. Cerdo/Marrón oscuro Cebolla/Morado intenso y brillante Textura: llapingacho/Crocante y cremoso Cerdo/suave Sabor: Salado y ácido	Aumentar la sal para el llapingacho, potencializar el sabor del cerdo.	
Queso crema	6	Gr		Mechar					
Pan rallado	2	Gr							
Papa	15	Gr							
Cebolla	5	Gr		Cocer	100°C	15 min			
Limón	3	MI							
Mantequilla	5	MI							
Achiote	3	MI							
Sal prieta	3	Gr							
Sal	3	Gr							

Tabla 19 Bitácora bocadito sal 3

Integrante(s):	<u>Diego Bravo, Carlos Cabrera</u>						Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Lcdo. Daniel Toledo</u>						Fecha:	<u>24/Enero</u>
Nombre de la elaboración:	Llapingacho de queso y cerdo						Asignatura:	P. T
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cerdo	20	Gr	Mechar	Cocer	120°C	40 min	Color: Llapingacho/ Anaranjado intenso. Cerdo/Marrón oscuro Cebolla/Morado intenso y brillante Textura: llapingacho/Crocante y cremoso Cerdo/suave Sabor: Salado y ácido	La mezcla de cerdo con papa, queso y el encurtido de cebolla es correcto
Queso crema	5	Gr		Mechar				
Pimienta	2	Gr						
Papa	15	Gr						
Cebolla	10	Gr						
Limón	5	MI		Cocer	100°C	15 min		
Mantequilla	5	MI						
Achiote	3	MI						
Sal prieta	3	Gr						
Sal	2	Gr						

5.1.2 Fichas estandarizadas (conceptualización y explicación de modelos de documentos que las componen,

Es un documento que acoge toda la información necesaria para el desarrollo de una propuesta gastronómica, en donde se especifican factores como cantidades, productos, procedimientos. No obstante, este instrumento es importante ya que mediante la cualquiera persona ya sea con o sin experiencia podrá elaborar el mismo producto esto gracias a la ficha estándar.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Entrada Vegetariana			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	<u>Cant.</u>	<u>Und.</u>	Nombre
	137	gr	Humus de garbanzo
	40	gr	Salsa cebolla puerro
	20	gr	hojas de acelga
	33.3	gr	Polvo de aceituna
91.5	gr	Berenjena confitada	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Humus de garbanzo	N/A	#REF!	N/A
Salsa cebolla puerro	N/A	#REF!	N/A
Polvo de aceituna	N/A	#REF!	N/A
Berenjena confitada	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar primero la salsa			
2. Estructurar el humus con sus guardijos			
Observaciones:			

Ilustración 11 Fiche técnica e. vanguardia

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Entrada de vanguardia			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	<u>Cant.</u>	<u>Und.</u>	Nombre
	108	gr	Corvina
	81	gr	Mil hoja de papa
	7.75	gr	Pesto
	35	gr	Mayonesa de aceituna
	20	gr	Hojas Thai
40	gr	Azafrán	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Corvina	N/A	#¡REF!	N/A
Mil hoja de papa	N/A	#¡REF!	N/A
Mayonesa de aceituna	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar primero la salsa Emplatar luego el mil hojas con la pesto arriba Colocar el resto de ingredientes 			
Observaciones:			

Ilustración 12 ficha técnica e. vegetariana

FICHA TÉCNICA: Tartar de Trucha			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Trucha
	5	gr	Albahaca
	5	gr	Espinaca
	50	gr	Aguacate
	30	gr	Manzana verde
	15	ml	limón
	5	gr	Sal
	5	gr	Pimienta
	15	ml	Vinagre balsámico
	15	ml	Aceite de oliva
30	gr	Azúcar	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Trucha	Picada	Albahaca	N/A
Espinaca	N/A	Aguacate	N/A
Manzana verde	N/A	limón	N/A
Sal	N/A	Pimienta	N/A
Vinagre balsámico		Aceite de oliva	N/A
Azucar		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Trucha/Cocción en limón, 30m, 4°C			
Albahca y Espinaca/Fritura profunda, 3 min, 180°C			
Reducir el vinagre balsámico con azucar			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, licuadora, tabla, cacerola, colador.			
PREPARACIÓN:			
1.Cocer la trucha en limón y refrigerar.			
2.Emulsionar el aguacate con aceite de oliva, limon y sal.			
3.Laminar la manzana			
4.Freir la albahaca y la espinaca en fritura profunda			

5. Mezclar la emulsión con la trucha y el aguacate.
6. Montar en un timbal el aguacate, trucha.
7. Decorar las hojas encima del tartar y la manzana debajo y agregar la salsa de vinagre

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

Costilla de Cerdo en Salsa Mostaza

FICHA TÉCNICA: miel

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
193	gr	Costilla de Cerdo
115	gr	Ensalada Colslaw
90	gr	Quenelles de Camote
37	gr	Salsa de mostaza y miel

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Costilla de Cerdo	Filet	Ensalada Colslaw	N/A
Quenelles de Camote	rallado	Salsa de mostaza y miel	N/A
0	N/A	0	Majado
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Suprema de pollo/Marinado, 2h, 4 °C/ plancha 5 min 74°C

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha...

PREPARACIÓN:

1. Comienza con verbos en infinitivo (procesar, aplicar, incorporar)

FICHA TÉCNICA: Fuerte Vegetariano

Tipo de Plato:



INGREDIENTES:

Cant.	Und	Nombre
35	gr	Harina de chocho
7	gr	Sal
40	gr	Mango verde
6	gr	Cebollin
10	gr	Hongo Ostra
15	gr	Hongo shitake
10	gr	Suquini verde
120	gr	quinoa
8	gr	Queso parmesano
60	gr	vino

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina de chocho	0	Queso parmesano	N/A
Sal	N/A	vino	N/A
Cebollin	N/A	#jREF!	N/A
Hongo Ostra	N/A	#jREF!	N/A
Hongo shitake	N/A	#jREF!	N/A
Suquini verde	N/A	#jREF!	N/A
quinoa	N/A		

Ingrediente técnica, tiempo, temperatura

Quinoa, reduccion , 30 min, 100 C

Hongos, asado, 150 C 5-7 min

Suquini Verde, salteado, 80 C , 3 min

Harina de chocho, horneado, 60 C, 30 min

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo, horno, parrilla

PREPARACIÓN:

1. Cocer la quinoa con el vino , sal y fondo vegetal. Por 30 min
2. Hidratar la harina para luego secar en el horno a 60 C por 30 min
3. Saltear suquini por 3 minutos.
4. Grillar los hongos a 150 C por un estimado de 5 a 7 min
5. Hidratar la harina para luego secar en el horno a 60 C por 30 min

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Fuerte Vanguardia

Tipo de Plato:



INGREDIENTES:

Cant.	Und	Nombre
165	gr	Ossobuco
20	gr	Zanahoria
10	gr	Cebolla
15	gr	Siquini amarillo
25	gr	Tomate arbol
8	gr	Germinados col morada
123	gr	souffle yorkshire
3	gr	Sal

PLACE:

Técnicas de Corte:

Ossobuco	0		NA
Zanahoria	Batonett		NA
Siquini amarillo	Lamina	#jREF!	NA
Tomate arbol	NA	#jREF!	NA
Germinados col	NA	#jREF!	NA
souffle yorkshire	NA	#jREF!	NA
Sal	NA		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Ossobuc, al vacío, 16 horas, 72 C

Zanahoria, sellado, 2 horas, 92 C

Suquini Amarillo, salteado, 80 C, 2 min

Tomate arbol, blanqueado, 94 C, 4 minutos

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo, horno, sous vide

PREPARACIÓN:

1. Sellar los vegetales y ossobuco.
2. Desglasar con vino
3. Empacear al vacío y cocer a 16 horas, a 72 C
4. Hervir la calabaza
5. Blanquear tomate de arbol por 4 minutos
6. Realizar el soufflé yorkshire

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Pierna de Pollo Empanizado**Tipo de Plato:****Fuerte****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
120	gr	Piernas de pollo
5	gr	Sal
5	gr	Ajo
60	ml	Huevo
15	ml	Apanadura
15	gr	Queso
50	ml	Aceite
5	gr	Paprika
20	gr	Harina
5	gr	Pimienta

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Piernas de pollo	Limpio	Sal	N/A
Ajo	N/A	Huevo	N/A
Apanadura	N/A	Queso	N/A
Aceite	N/A	Paprika	N/A
Harina	N/A	Pimienta	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura



Pollo/Marinar, 12h, 4°



Equipos y Utensilios:



Sarten, bowls, Cucharetas, cacerlas.

PREPARACIÓN:

1. Freir el pollo y desgrasar
2. Cocer el pollo por 30 min
3. Mezclar el pollo, queso paprika, huevo harina y apanadura
4. Freir en aceite a 180°C

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Postre vegetariano			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und	Nombre
	50	gr	Uvilla
	75	gr	Dulce de higo
	15	gr	Mora
	15	gr	Harina de trigo
	10	gr	Mantequilla
	10	gr	Azucar
	20	gr	Durazno
10	gr	Queso crema	
20	gr	Yogurt natural	
60	gr	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Uvilla	N/A		N/A
Dulce de higo	N/A		N/A
Harina de trigo	N/A	#jREF!	N/A
Mantequilla	N/A	#jREF!	N/A
Azucar	N/A	#jREF!	N/A
Durazno	N/A	#jREF!	N/A
Huevo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Uvilla, reduccion, 5 min, 94 C			
Durazno, reduccion, 7 min, 96 C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
1. Reducir la uvilla y mezclar con el queso crema. 2. Colocar la mezcla en congelacion por 2 horas 3. Mezclar el huevo, mora, harina de trigo , mantequilla , azucar 4. Hornear la mezcla por 7 minutos a 180 C 5. Reducir el durazno hasta punto nape			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Postre Vanguardia			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Harina de amaranto
	12	gr	Azucar
	60	gr	Mango
	30	gr	Naranja
	10	gr	mantequilla
142.5	gr	Pastel de coco	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de amaranto	N/A	mantequilla	small dice
Azucar	N/A		N/A
Naranja	N/A	#jREF!	N/A
Pastel de coco	N/A	#jREF!	N/A
#jREF!	N/A	#jREF!	N/A
#jREF!	N/A	#jREF!	N/A
#jREF!	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Naranja, reduccion, 20 minutos, 92 C			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducir la salsa de naranja en 20 minutos a 92 C 2. Mezclar la harina de amaranto, azucar y mantequilla 3. Realizar creable con la mezcla 4. Hornear a 180 C por 10 minutos 5. Congelar la pulpa de mango 6. Hornear por 40 min a 170 C 			
Observaciones:			

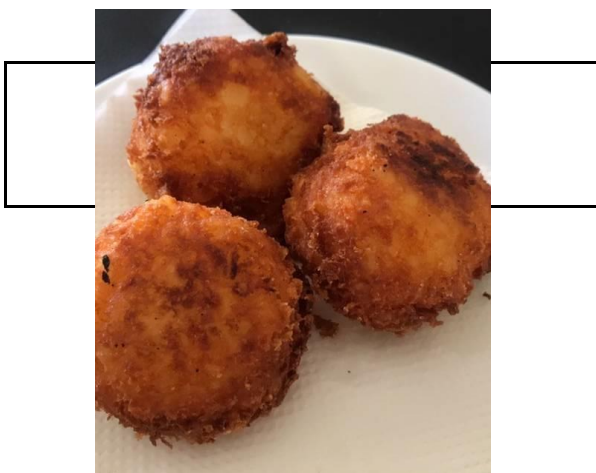
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Postre vegetariano			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und	Nombre
	50	gr	Uvilla
	75	gr	Dulce de higo
	15	gr	Mora
	15	gr	Harina de trigo
	10	gr	Mantequilla
	10	gr	Azucar
	20	gr	Durazno
10	gr	Queso crema	
20	gr	Yogurt natural	
60	gr	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Uvilla	N/A		N/A
Dulce de higo	N/A		N/A
Harina de trigo	N/A	#jREF!	N/A
Mantequilla	N/A	#jREF!	N/A
Azucar	N/A	#jREF!	N/A
Durazno	N/A	#jREF!	N/A
Huevo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Uvilla, reduccion, 5 min, 94 C			
Durazno, reduccion, 7 min, 96 C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
1. Reducir la uvilla y mezclar con el queso crema. 2. Colocar la mezcla en congelacion por 2 horas 3. Mezclar el huevo, mora, harina de trigo , mantequilla , azucar 4. Hornear la mezcla por 7 minutos a 180 C 5. Reducir el durazno hasta punto nape			
Observaciones:			

--	--

FICHA TÉCNICA: Buñuelo de higo y queso

Tipo de Plato:

Bocadito



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
5	gr	Queso
5	gr	huevo
5	gr	sal
8	gr	mantequilla
10	gr	Harina de maiz
5	gr	almidon de yuca
5	gr	Azucar
5	gr	Higo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Queso	Rallado	huevo	N/A
sal	N/A	mantequilla	N/A
Harina de maiz	N/A	almidon de yuca	N/A
Azucar	N/A	Higo	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura


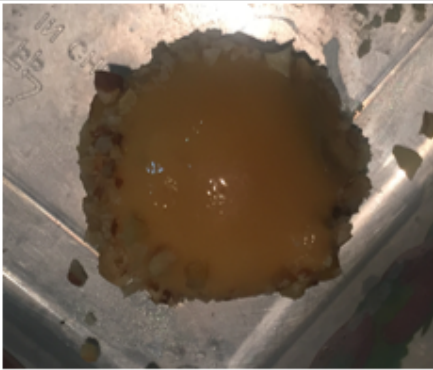
--


Equipos y Utensilios:



Bowls, batidora, globo, colador, cacerola

PREPARACIÓN:

1. Mezclar todos los ingredientes secos
2. Empanizar el higo
3. Congelar en un molde de forma circular
4. Freir en aceite por 5 minutos
5. Colocar queso rallado encima
6. Colocar en papel absorbente.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Bocado semiesfera caramelo.			
Tipo de Plato:		bocado	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und	Nombre
	15	gr	Fecula de maiz
	15	gr	Azucar
	6	gr	Gelatina
	3	gr	Naranja
	48	gr	Pera
	35	gr	Huevo
	80	gr	Leche
	6	gr	nuez
25	gr	Crema de leche	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Fecula de maiz	NA	mantequilla	
Azucar	NA		NA
Naranja	rallado	#jREF!	NA
Crema de leche	NA	#jREF!	NA
pera	small dice	#jREF!	NA
#jREF!	NA	#jREF!	NA
#jREF!	NA		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pera, reduccion, 10 min , 98 C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Mezclar la leche, fecula, yema de huevo, ralladura de naranja Dejar hervir la mezcla Enfriar la mezcla Reducir el azucar, crema de leche por ultimo gelatina. Cocer la pera y azucar. Enfriar la mezcla en semiesferas. Glasear cuando ya este frio y colocar las nueces troseadas. 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Bocadito espumilla			
Tipo de Plato:		bocado	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	gr	Coco Rallado
	6	gr	Sagu
	60	gr	Mora
	100	gr	Guayaba
	6	gr	Harina de trigo
	20	gr	Azucar
60	gr	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Coco Rallado	NA		
Sagu	NA		NA
Guayaba	NA	#jREF!	NA
mora	NA	#jREF!	NA
Huevo	NA	#jREF!	NA
#jREF!	NA	#jREF!	NA
#jREF!	NA		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Guayaba , reduccion , 6 min , 94 C			
Mora ,reduccion , 6 min , 93 C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar la harina, huevo, azucar., coco rallado			
2. Reducir la guayaba con el azucar			
3. Batir claras a punto de nieve y colocar la reduccion de guayaba.			
4. Reducir la mora con el sagu			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Bocadito yapingacho				
Tipo de Plato:		bocado		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		5	gr	Achiote
		2	gr	Sal prieta
		2	gr	Sal
		40	gr	Papa
		10	gr	cebolla
		3	gr	limon
		7	gr	queso crema
4	gr	cerdo		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Achiote	N/A	cerdo		
Sal prieta	N/A		N/A	
Papa	N/A	#jREF!	N/A	
cebolla	pluma	#jREF!	N/A	
limon	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Papa, blanqueado, 20 minutos, 98 C				
Cerdo, salteado, 13 minutos, 92 C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, cuchillo ,sarten				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Blanquear la papa y aromatizar con cebolla. 2. Encurtir con limon la cebolla 3. Saltear el cerdo con sal prieta 4. Hacer pure y rellena con queso crema 5. Tostar en un sartén con achiote la papa 6. Colocar la cebolla y el cerdo 				
Observaciones:				

5.1.2.1 Base de datos

La base de datos lleva el costo por kilo de receta y además 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

- 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 COMPRADO	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
Lácteos															
	crema de leche	funda	coral	1.9	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.90
	Leche	funda	supermaxi	0.9	0.3	0.3	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.90
	Leche evaporada	Botella 100	supermaxi	4.65	0.1	0.045	0	0.055	1	0.45	0.00	0.55	45	2.22	4.65
	queso crema	unidad	coral	6	0.12	0.12	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	6.25
	Queso	Entero	Coral	2	0.05	0.025	0	0.025	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	2.40
	Yogurt natural	botella	supermaxi	3	0.17	0.17	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.25
	queso pamesano	unidad	supermaxi	4	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.00
Carne															
	Ossobuco	plastico	supermaxi	3.13	0.325	0.325	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.13
	Pollo	Pesada	supermaxi	4.1	0.18	0.15	0.03	0	1	0.83	0.17	0.00	83.333333	1.20	4.92
	Cerdo	Pesada	supermaxi	4.6	0.1	0.1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.60
	Costilla de cerdo	Pesada	supermaxi	5.6	0.25	0.18	0	0.07	1	0.72	0.00	0.28	72	1.39	5.60
Peces y Mariscos															
	trucha	funda	mercado	6	0.4	0.2	0	0.2	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	6.00
	Camarón	Funda	mercado	7.5	0.25	0.09	0.15	0.01	1	0.36	0.60	0.04	36	2.78	20.00
	corvina	funda	supermaxi	10.75	0.25	0.25	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	10.75
verduras, hierbas															
	Albaca	Atado	Mercado	2.5	0.25	0.25	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.50
	Acelga baby	plastico	supermaxi	2.5	0.25	0.25	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.50
	Garbanzo	funda	supermaxi	1.81	0.8	0.8	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.81
	Eneldo	atado	mercado	4.75	0.1	0.1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.75

Eneldo	atado	mercado	4.75	0.1	0.1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.75
Oregano	funda	supermaxi	2.25	0.05	0.04	0.01	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	2.81
Romero	atado	Mercado	1.25	0.025	0.025	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.25
Cebolla puerro	funda	supermaxi	6.37	1.4	1.4	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	6.37
Suquini	funda	supermaxi	1.02	0.6	0.5	0	0.1	1	0.83	0.00	0.17	83.333333	1.20	1.02
Berenjena	funda	supermaxi	1.6	0.125	0.122	0.003	0	1	0.98	0.02	0.00	97.6	1.02	1.64
Hongo shitake	carton	mercado	9.8	0.4	0.4	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	9.80
Aguacate	Funda	mercado	1.15	0.075	0.05	0.025	0	1	0.67	0.33	0.00	66.666667	1.50	
Hongo ostra	carton	mercado	10	0.4	0.4	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	10.00
Verde	unidad	mercado	1.05	0.1	0.08	0.02	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	1.31
Calabaza	unidad	mercado	1.1	1	0.7	0.3	0	1	0.70	0.30	0.00	70	1.43	1.57
Cebolla	funda	mercado	1.25	0.5	0.4	0	0.1	1	0.80	0.00	0.20	80	1.25	1.25
Cebollin	funda	mercado	2	0.2	0.19	0.01	0	1	0.95	0.05	0.00	95	1.05	2.11
Hojas Tai	funda	mercado	4.6	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.60
Yuca	funda	mercado	1.85	0.95	0.1	0.05	0.8	1	0.11	0.05	0.84	10.526316	9.50	2.78
Choclitito baby	Frasco	supermaxi	5.6	0.25	0.025	0	0.225	1	0.10	0.00	0.90	10	10.00	5.60
Espárragos	funda	supermaxi	3.95	0.05	0.04	0	0.01	1	0.80	0.00	0.20	80	1.25	3.95
Tomate riñon	funda	Mercado	1.15	0.25	0.23	0.02	0	1	0.92	0.08	0.00	92	1.09	1.25
Aji amarillo	funda	mercado	1.85	0.025	0.02	0.005	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	2.31
Pimiento	funda	Mercado	1.86	0.135	0.115	0.02	0	1	0.85	0.15	0.00	85.185185	1.17	2.18
Camote	funda	mercado	1.65	0.1	0.08	0.02	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	2.06
Pepino	funda	mercado	1.35	0.1	0.075	0	0.025	1	0.75	0.00	0.25	75	1.33	1.35
Espinaca	Funda	supermaxi	3.65	0.09	0.075	0	0.015	1	0.83	0.00	0.17	83.333333	1.20	3.65
Zanahoria	Funda	mercado	1.3	0.1	0.05	0.01	0.04	1	0.50	0.10	0.40	50	2.00	1.56
Col morada	Pesada	Mercado	0.85	0.25	0.05	0.02	0.18	1	0.20	0.08	0.72	20	5.00	1.19
Menta	Atado	mercado	5.25	0.025	0.01	0.01	0.005	1	0.40	0.40	0.20	40	2.50	10.50
Col de Bruselas	Pesada	arandano	1.6	0.1	0.05	0.01	0.04	1	0.50	0.10	0.40	50	2.00	1.92
Papa chaucha	funda	supermaxi	1.09	1	0.8	0.2	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	1.36

Frutas

Frutas															
Limon	funda	mercado	0.8	0.15	0.12	0.03	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	1.00	
Naranja	unidad	mercado	2.02	0.1	0.08	0.02	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	2.53	
Aceituna negra	funda	supermaxi	4.48	0.45	0.43	0.02	0	1	0.96	0.04	0.00	95.555556	1.05	4.69	
Tomate de arbol	funda	mercado	1	0.5	0.4	0.1	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	1.25	
Mora	funda	mercado	2.75	0.1	0.1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.75	
higos	funda	mercado	3.4	0.25	0.25	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.40	
naranja	funda	mercado	2	0.2	0.18	0.02	0	1	0.90	0.10	0.00	90	1.11	2.22	
Pera	unidad	supermaxi	3.71	0.346	0.31	0.036	0	1	0.90	0.10	0.00	89.595376	1.12	4.14	
Durazno	unidad	supermaxi	3.59	0.345	0.31	0.035	0	1	0.90	0.10	0.00	89.855072	1.11	4.00	
Uvilla	plastico	supermaxi	2.32	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	2.32	
Plátano	unidad	mercado	1.1	0.1	0.07	0.03	0	1	0.70	0.30	0.00	70	1.43	1.57	
Fresa	Funda	mercado	2.25	0.05	0.045	0.005	0	1	0.90	0.10	0.00	90	1.11	2.50	
Guayaba	unidad	mercado	1.25	0.125	0.1	0.025	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	1.56	
Manzana verde	unidad	mercado	1.5	0.075	0.05	0.025	0	1	0.67	0.33	0.00	66.666667	1.50	2.25	
Leche de Coco	lata	supermaxi	8.07	0.3	0.3	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	8.07	
Reina Cluida	Funda	mercado	1.6	0.125	0.1	0.025	0	1	0.80	0.20	0.00	80	1.25	2.00	
Mango	unidad	mercado	0.75	0.25	0.14	0.11	0	1	0.56	0.44	0.00	56	1.79	1.34	
Abarrotes															
huevos	unidad	arandano	1.87	0.48	0.38	0.1	0	1	0.79	0.21	0.00	79.166667	1.26	2.36	
Quinoa	funda	supermaxi	1.71	0.2	0.2	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.71	Al momento de incorporar agua se incrementa volumen.
Geminado Col M	plastico	supermaxi	6.7	0.4	0.4	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	6.70	
Panela	unidad	coral	1.5	0.3	0.3	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.50	
mantequilla	unidad	coral	3.94	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.94	
Vino	unidad	coral	3.5	0.6	0.6	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.50	
Harina de trigo	funda	coral	1.2	0.8	0.8	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.20	

Harina de trigo	funda	coral	1.2	0.8	0.8	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.20
Harina de amaranto	funda	arandano	4.4	2.7	2.7	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.40
Harina de chocho	funda	arandano	4.4	0.2	0.2	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.40
Azafran	botella	coral	6	0.2	0.2	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	6.00
Coco rallado	funda	supermaxi	6.3	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	6.30
Nuez	funda	supermaxi	6.3	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	6.30
Fècula de maiz	funda	supermaxi	3	0.08	0.08	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.00
sal	funda	coral	0.45	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.45
Aceite de achiote	botella	supermaxi	4.55	0.2	0.2	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	4.55
aceite girasol	botella	supermaxi	1.67	0.5	0.5	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	1.67
Gelatina	caja	supermaxi	23.33	0.014	0.014	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	23.33
Azucar Blanca la tronca	funda	coral	0.48	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.48
Licor de caña	Litro	mercado	2.5	0.25	0.05	0	0.2	1	0.20	0.00	0.80	20	5.00	2.50
vinagre balsàmic	botella	supermaxi	5.75	0.1	0.05	0	0.05	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	5.75
Pimienta	Funda	Coral	3.75	0.05	0.05	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.75
Aceite de oliva	botella	coral	5.5	0.1	0.05	0	0.05	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	5.50
Ajo en polvo	Funda	Coral	3.4	0.05	0.05	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.40
Jengibre	Funda	Coral	1.15	0.05	0.045	0	0.005	1	0.90	0.00	0.10	90	1.11	1.15
Vinagre blanco	Botella 100	Coral	3.5	0.1	0.05	0	0.05	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	3.50
Mostaza	Frasco 120	Coral	2.3	0.12	0.012	0	0.108	1	0.10	0.00	0.90	10	10.00	2.30
Miel de abeja	Frasco 100	Abarrotes	2.95	0.1	0.015	0	0.085	1	0.15	0.00	0.85	15	6.67	2.95
Apanadura	Funda	Coral	1.95	0.05	0.02	0	0.03	1	0.40	0.00	0.60	40	2.50	1.95
Paprika	Funda	Abarrotes	1.35	0.05	0.025	0	0.025	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	1.35
Curry	Funda	Abarrotes	1.28	0.05	0.025	0	0.025	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	1.28
Crema pastelera	Funda	Abarrotes	3.6	0.25	0.05	0	0.2	1	0.20	0.00	0.80	20	5.00	3.60

5.1.2.2 Hoja de ruta

Luego de haber hecho todas las bitácoras necesarias y haber obtenido el resultado final del plato. La última pasaría a formar la hoja de ruta no obstante en esto se describirá los procesos de cada elaboración y los pesos de cada producto que conforma el plato.

Las hojas 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 ingredientes
- Técnicas de corte.
- Ingredientes, técnicas, tiempo y temperaturas.
- Equipos y utensilios que se van utilizar en la preparación
- Preparación: paso de la elaboración
- Observaciones.

FICHA TÉCNICA: Humus de garbanzo

Tipo de Plato:



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
100	gr	Garbanzo
5	gr	limón
9	gr	romero
8	gr	sal
15	ml	aceite

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Garbanzo	N/A	#¡REF!	N/A
limon	N/A	#¡REF!	N/A
romero	N/A	#¡REF!	N/A
sal	N/A	#¡REF!	N/A
aceite	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Garbanzo , Hervir , 6 horas , 92 C

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta

PREPARACIÓN:

1. Hervir el garbanzo.
2. Hacer puré el garbanzo
3. Mezclar la sal con el limón y el aceite para emulsionar el garbanzo.
4. Aromatizar con romero

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Salsa de cebolla puerro

Tipo de Plato:

**INGREDIENTES:**

<u>Cant.</u>	<u>Und.</u>	Nombre
40	gr	Cebolla puerro
20	gr	crema de leche
6	gr	sal
15	ml	aceite

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Cebolla puerro	sesgo	#¡REF!	N/A
crema de leche	N/A	#¡REF!	N/A
sal	N/A	#¡REF!	N/A
aceite	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Cebolla puerro, sofreír , 2 minutos, 94 C

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Cortar en sesgo la cebolla.
2. Sofreír la cebolla
3. Mezclar con la crema de leche la sal
4. Licuar toda la mezcla
5. Colar la salsa

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Berengena confitada

Tipo de Plato:



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
125	gr	berenjena
25	gr	orégano
10	gr	azúcar
3	gr	sal
20	ml	aceite

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

berenjena	rondelle	#REF!	N/A
orégano	N/A	#REF!	N/A
sal	N/A	#REF!	N/A
aceite	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Berenjena, osmosis , 18 horas, 7 C

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Cortar en rondelle la berenjena
2. Frotar sal en la berenjena y mantenerla en el frio
3. Colocar el orégano , sal y azúcar
4. Confitar a 96 C por 10 minutos

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO


 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS
SUDAMERICANO

www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: aceituna deshidratada

Tipo de Plato:

**INGREDIENTES:**

<u>Cant.</u>	<u>Und.</u>	Nombre
90	gr	aceituna
10	gr	orégano

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

aceituna	mince	#REF!	N/A
orégano	N/A	#REF!	N/A
0	N/A	#REF!	N/A
0	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Aceituna negra, deshidratado, 35 min, 60 C

Equipos y Utensilios:~~Bowls~~, cacerola, cuchareta, cuchillo**PREPARACIÓN:**

1. Quitar la semilla de la aceituna
2. Cortar finamente y triturar
3. Estirar en un ~~silpat~~
4. Deshidratar en el horno por 35 minutos a 60 C

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO


 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS
SUDAMERICANO.

www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Salsa Pesto**Tipo de Plato:****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
75	gr	Nuez
75	gr	Albaca
20	gr	Aceite
10	gr	Queso parmesano
6	gr	Sal

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Nuez	N/A	#¡REF!	N/A
Albaca	N/A	#¡REF!	N/A
Queso parmesano	rallado	#¡REF!	N/A
Sal	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Procesar todos los ingredientes
2. Colocar el aceite en forma de hilo al procesar

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO


 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS
SUDAMERICANO

www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Corvina a la plancha

Tipo



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
310	gr	Corvina
5	gr	Eneldo
8	gr	sal
1	gr	limón

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Corvina	Cuadrados 3cm x 3 cm	#¡REF!	N/A
Eneldo	N/A	#¡REF!	N/A
limón	N/A	#¡REF!	N/A
0	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A
#¡REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Corvina, sellado , 4 min, 98 C

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Marinar la corvina con el Limón y el eneldo
2. Sellar la corvina sin que se seque.

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: mil hojas de papa chaucha



INGREDIENTES:

<u>Cant.</u>	<u>Und.</u>	Nombre
80	gr	Papa chaucha
25	gr	Crema de leche
8	gr	sal
49	gr	queso parmesano

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Papa chaucha	<u>rondelle</u>	#REF!	N/A
Crema de leche	N/A	#REF!	N/A
queso parmesano	N/A	#REF!	N/A
0	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Papa chaucha, blanqueado, 12 minutos, 92 C

Equipos y Utensilios:

Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Cortar finamente la papa
2. Blanquear las papas retirar antes de que se haga puré
3. Colocar la crema de leche y sal
4. Gratinar con el queso en el horno a 180 C por 5 min

Observaciones:

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: mayonesa de aceituna

Tipo de Plato:

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
60	gr	huevo
20	gr	aceituna
4	gr	sal
2	gr	limón
20	ml	aceite

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

huevo	N/A	#REF!	N/A
aceituna	N/A	#REF!	N/A
limón	N/A	#REF!	N/A
aceite	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A	#REF!	N/A
#REF!	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**



Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo


PREPARACIÓN:

1. Sacar la pepa de la aceituna
2. Juntar en una emulsión el aceite y huevo hasta formar la mayonesa
3. Colocar la aceituna


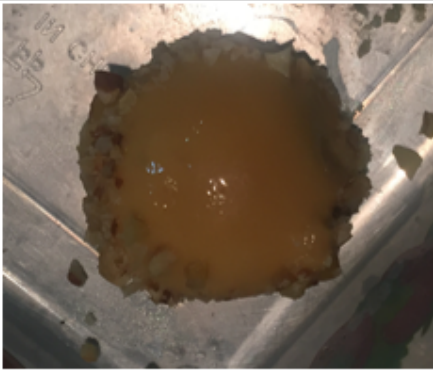
Observaciones:


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Souffle Yorkshire			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Calabaza
	60	gr	Huevo
	10	gr	Leche
	30	gr	harina de trigo
3	gr	Sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Calabaza	N/A	Leche	N/A
Huevo	N/A	Sal	N/A
Leche	N/A	#¡REF!	N/A
harina de trigo	N/A	#¡REF!	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Calabaza, hervir, 92 C, 25 minutos			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo, horno			
PREPARACIÓN:			
1. Hervir la calabaza 2. Mezclar harina, sal, colocamos el huevo. 3. Reposar en el frío a 7 C por 8 horas 4. Hornear la mezcla a 120 C por 6 minutos			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Dulce de higo				
Tipo de Plato:				
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und	Nombre
		75	gr	Higo
		20	gr	panela
		gr		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Higo	Corte en equis		NA	
panela			NA	
#jREF!		#jREF!	NA	
#jREF!	NA	#jREF!	NA	
#jREF!	NA	#jREF!	NA	
#jREF!	NA	#jREF!	NA	
#jREF!	NA	#jREF!	NA	
#jREF!	NA			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Higo, reduccion, 98 C, 3 horas				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cacerola, cuchareta, cuchillo				
PREPARACIÓN:				
1. Reposar en agua los higos 12 horas				
2. Reducir el higo con la panela por 3 horas.				
Observaciones:				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Pastel de coco				
Tipo de Plato:				
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		60	gr	Leche de coco
		80	gr	Harina de trigo
		30	gr	Mantequilla
		75	gr	Azucar
40	gr	Huevo		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Leche de coco	N/A		N/A	
Harina de trigo	N/A		N/A	
Azucar	N/A	#¡REF!	N/A	
Huevo	N/A	#¡REF!	N/A	
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A	
#¡REF!	N/A	#¡REF!	N/A	
#¡REF!	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Separar las clara y yema 2. Crear la mantequilla y azucar 3. Colocar la yema y harina 4. Batir claras a punto de nieve 5. Mezclar en forma envolvente 6. Hornear por 40 min a 170 C 				
Observaciones:				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Postre Vanguardia				
Tipo de Plato:				
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	gr	Harina de amaranto
		12	gr	Azucar
		60	gr	Mango
		30	gr	Naranja
		10	gr	mantequilla
142.5	gr	Pastel de coco		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina de amaranto	N/A	mantequilla	small dice	
Azucar	N/A		N/A	
Naranja	N/A	#jREF!	N/A	
Pastel de coco	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Naranja, reduccion, 20 minutos, 92 C				
Equipos y Utensilios:				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducir la salsa de naranja en 20 minutos a 92 C 2. Mezclar la harina de amaranto, azucar y mantequilla 3. Realizar creable con la mezcla 4. Hornear a 180 C por 10 minutos 5. Congelar la pulpa de mango 6. Hornear por 40 min a 170 C 				
Observaciones:				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Bocadito semiesfera caramelo.			
Tipo de Plato:		bocado	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und	Nombre
	15	gr	Fecula de maiz
	15	gr	Azucar
	6	gr	Gelatina
	3	gr	Naranja
	48	gr	Pera
	35	gr	Huevo
	80	gr	Leche
6	gr	nuez	
25	gr	Crema de leche	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Fecula de maiz	NA	mantequilla	
Azucar	NA		NA
Naranja	rallado	#jREF!	NA
Crema de leche	NA	#jREF!	NA
pera	small dice	#jREF!	NA
#jREF!	NA	#jREF!	NA
#jREF!	NA		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pera, reduccion, 10 min , 98 C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la leche, fecula, yema de huevo, ralladura de naranja 2. Dejar hervir la mezcla 3. Enfriar la mezcla 4. Reducir el azucar, crema de leche por ultimo gelatina. 5. Cocer la pera y azucar. 6. Enfriar la mezcla en semiesferas. 7. Glasear cuando ya este frio y colocar las nueces troseadas. 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Bocadito espumilla			
Tipo de Plato:		bocado	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	gr	Coco Rallado
	6	gr	Sagu
	60	gr	Mora
	100	gr	Guayaba
	6	gr	Harina de trigo
	20	gr	Azucar
60	gr	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Coco Rallado	NA		
Sagu	NA		NA
Guayaba	NA	#jREF!	NA
mora	NA	#jREF!	NA
Huevo	NA	#jREF!	NA
#jREF!	NA	#jREF!	NA
#jREF!	NA		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Guayaba , reduccion , 6 min , 94 C			
Mora ,reduccion , 6 min, 93 C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar la harina, huevo, azucar., coco rallado			
2. Reducir la guayaba con el azucar			
3. Batir claras a punto de nieve y colocar la reduccion de guayaba.			
4. Reducir la mora con el sagu			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Bocadito yapingacho				
Tipo de Plato:		bocado		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		5	gr	Achiote
		2	gr	Sal prieta
		2	gr	Sal
		40	gr	Papa
		10	gr	cebolla
		3	gr	limon
		7	gr	queso crema
4	gr	cerdo		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Achiote	N/A	cerdo		
Sal prieta	N/A		N/A	
Papa	N/A	#jREF!	N/A	
cebolla	pluma	#jREF!	N/A	
limon	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A	#jREF!	N/A	
#jREF!	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Papa, blanqueado, 20 minutos, 98 C				
Cerdo, salteado, 13 minutos, 92 C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, cuchillo ,sarten				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Blanquear la papa y aromatizar con cebolla. 2. Encurtir con limon la cebolla 3. Saltear el cerdo con sal prieta 4. Hacer pure y rellena con queso crema 5. Tostar en un sartén con achiote la papa 6. Colocar la cebolla y el cerdo 				
Observaciones:				

FICHA TÉCNICA: Tartar de Trucha**Tipo de Plato:****Entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
100	gr	Trucha
5	gr	Albahaca
5	gr	Espinaca
50	gr	Aguacate
30	gr	Manzana verde
15	ml	limón
5	gr	Sal
5	gr	Pimienta
15	ml	Vinagre balsámico
15	ml	Aceite de oliva
30	gr	Azucar

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Trucha	Picada	Albahaca	N/A
Espinaca	N/A	Aguacate	N/A
Manzana verde	N/A	limón	N/A
Sal	N/A	Pimienta	N/A
Vinagre balsámico		Aceite de oliva	N/A
Azucar		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Trucha/Cocción en limón, 30m, 4°C

Albahaca y Espinaca/Fritura profunda, 3 min, 180°C

Reducir el vinagre balsámico con azucar

Equipos y Utensilios:

Bowls, licuadora, tabla, cacerola, colador.

PREPARACIÓN:

1. Cocer la trucha en limón y refrigerar.
2. Emulsionar el aguacate con aceite de oliva, limon y sal.
3. Laminar la manzana
4. Freir la albahaca y la espinaca en fritura profunda
5. Mezclar la emulsión con la trucha y el aguacate.
6. Montar en un timbal el aguacate, trucha.
7. Decorar las hojas encima del tartar y la manzana debajo y agregar la salsa de vinagre

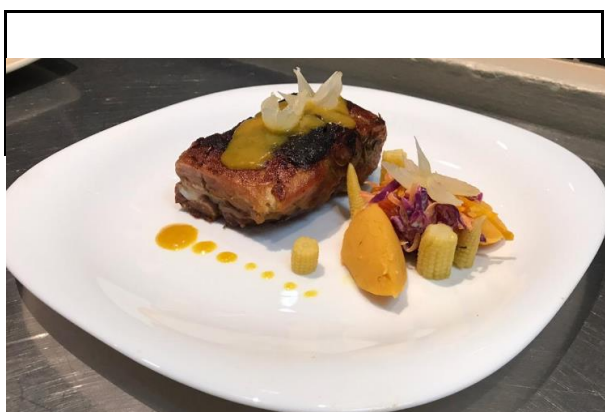
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Costilla de Cerdo**Tipo de Plato:****Fuerte****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
160	gr	Costilla de cerdo
10	gr	Sal
15	gr	Aceite
5	gr	Ajo en Polvo
3	gr	Pimienta

**MISE EN PLACE:****Técnicas de Corte:**

Costilla de cerdo	Deshuesar	Sal	N/A
Aceite	N/A	Ajo en Polvo	N/A
Pimienta	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Costilla de cerdo/Marinar, 24h, 5°C

Equipos y Utensilios:

Bowls, horno, tabla, cuchillo,

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 120°C
2. Hornear la costilla durante 2 horas
3. Agregar la salsa alrededor de la costilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Quenelles de Camote

Tipo de Plato:

Carbohidrato

INGREDIENTES:



Cant.	Und.	Nombre
80	gr	Camote
5	gr	Sal
5	gr	Jengibre

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Camote	N/A	Sal	N/A
Jengibre	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowls, colador, bolillo.

PREPARACIÓN:

1. Cocer el camote con sal con agua a 100°C
2. Majar el camote por un colador
3. Agregar jengibre rallado.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Colslaw**Tipo de Plato:****Fibra****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
15	gr	Col morada
20	gr	Col de Bruselas
15	gr	Zanahoria
5	gr	Sal
10	ml	Vinagre
50	ml	Agua

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Col morada	Filet	Col de Bruselas	N/A
Zanahoria	Filet	sal	N/A
Vinagre	N/A	agua	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**

Bowls, colador, cacerola, cuchareta.

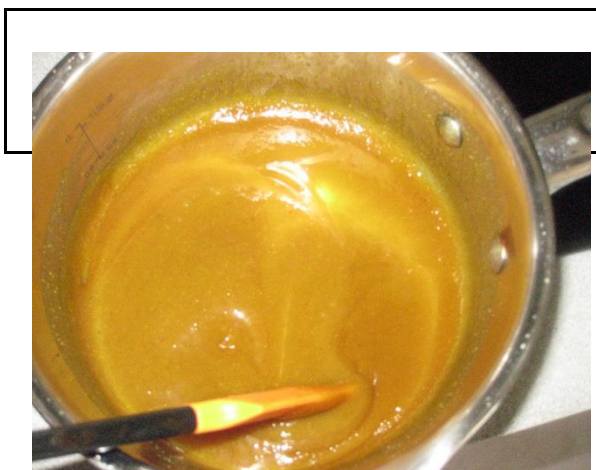
PREPARACIÓN:

1. Picar la zanahoria y la col morada
2. Limpiar la col de Bruselas
3. Hervir el agua a punto de ebullicion y agregar el vinagre y la sal
4. Colocar las coles y la zanahoria por 5 minutos
5. Conservar los pickless en un frasco hermético

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Salsa Mostaza y miel**Tipo de Plato:****Salsa****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
12	gr	Mostaza
15	gr	Miel
5	gr	Vinagre
5	gr	Azucar

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Mostaza	N/A	Miel	N/A
Vinagre	N/A	Azucar	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**

Bowls, colador, cacerola, cuchareta.

PREPARACIÓN:

1. Mezclar la mostaza y la miel hasta incorporarse los 2
2. Agregar a una cacerola el vinagre con azúcar
3. Hhervir y agregar la mezcla
4. Dejar reducir hasta la mitad

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Gazpacho de Tomate de Árbol**Tipo de Plato:****Entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
45	gr	Tomate de árbol
60	gr	Tomate riñon
45	gr	Pepino
30	gr	Cebolla
15	gr	Ajo
10	gr	Sal
15	ml	Aceite de oliva

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Tomate de árbol	N/A	Tomate riñon	N/A
Pepino	N/A	Cebolla	N/A
Ajo	N/A	Sal	N/A
Aceite de oliva	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**

Bowls, colador, licuadora, cuchareta, colador.

PREPARACIÓN:

1. Picar los ingredientes en mirepoix
2. Licuar los ingredientes
3. Agregar sal y emulsionar con aceite de oliva
4. Pasar por un colador

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Gazpacho de Pepino

Tipo de Plato:

Entrada



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	Pepino
35	gr	Cebolla
10	gr	Ajo
5	gr	SAI
10	ml	Aceite de oliva

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pepino	N/A	Cebolla	N/A
Ajo	N/A	SAI	N/A
Aceite de oliva	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowls, colador, licuadora, cuchareta, colador.

PREPARACIÓN:

1. Picar los ingredientes en mirepoix
2. Licuar los ingredientes
3. Agregar sal y emulsionar con aceite de oliva
4. Pasar por un colador

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Camarón Salteado

Tipo de Plato:

Entrada

INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	Camarón
35	gr	Sal
10	gr	Ajo
5	gr	Pimienta
10	ml	Aceite de oliva



MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Camarón	Limpio	Sal	N/A
Ajo	N/A	Pimienta	N/A
Aceite de oliva	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Camaron/Marinar, 12h, 5°C

Equipos y Utensilios:

Sartén, bowls, Cucharetas

PREPARACIÓN:

1. Calentar el sartén con aceite de oliva 160°C
2. Saltear los camarones por 4 minutos
3. Sal pimentar si hace falta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Pierna de Pollo Empanizado**Tipo de Plato:****Fuerte****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
120	gr	Piernas de pollo
5	gr	Sal
5	gr	Ajo
60	ml	Huevo
15	ml	Apanadura
15	gr	Queso
50	ml	Aceite
5	gr	Paprika
20	gr	Harina
5	gr	Pimienta

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Piernas de pollo	Limpio	Sal	N/A
Ajo	N/A	Huevo	N/A
Apanadura	N/A	Queso	N/A
Aceite	N/A	Paprika	N/A
Harina	N/A	Pimienta	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Pollo/Marinar, 12h, 4°

Equipos y Utensilios:

Sartén, bowls, Cucharetas, cacerlas.

PREPARACIÓN:

1. Freír el pollo y desgrasar
2. Cocer el pollo por 30 min
3. Mezclar el pollo, queso paprika, huevo harina y apanadura
4. Freír en aceite a 180°C

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

Muchin de yuca con Vegetales

FICHA TÉCNICA: Salteados

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
12	gr	Espárragos
10	gr	Durazno
8	gr	Choclito Baby
6	ml	Sal
12	ml	Aceite
5	gr	Pimienta
5	gr	Curry
75	gr	Yuca

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Espárragos	Limpio	Durazno	N/A
Choclito Baby	N/A	Sal	N/A
Aceite	N/A	Pimienta	N/A
Curry	N/A	Yuca	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Pollo/Marinar, 12h, 4°

Equipos y Utensilios:

Sartén, bowls, Cucharetas, cacerlas.

PREPARACIÓN:

1. Freír el pollo y desgrasar
2. Cocer el pollo por 30 min
3. Mezclar el pollo, queso paprika, huevo harina y apanadura
4. Freír en aceite a 180°C
5. Cocer la yuca
6. Rellenar de vegetales.
7. Hornear la yuca

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Natilla de Leche de Tigre

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	Crema Pastelera
3	gr	Gelatina sin sabor
10	gr	Licor de caña
50	ml	Azúcar
5	gr	Menta

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Crema Pastelera	N/A	Gelatina sin sabor	Hidratar
Licor de caña	N/A	Azúcar	N/A
Menta	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Gelatina sin sabor/Hidratar, 5min, 5°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, cuchareta, moldes.

PREPARACIÓN:

1. Preparar crema pasteleray añadir la gelatina
2. Añadir el licor y la menta
- 3,Refrigerar la natilla en un molde

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Brownie de Machica

Tipo de Plato:

Postre

INGREDIENTES:



Cant.	Und.	Nombre
50	gr	Cocoa
3	gr	Machica
10	gr	Azúcar
50	ml	Mantequilla
5	ml	Huevo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Cocoa	N/A	Machica	N/A
Azúcar	N/A	Mantequilla	N/A
Huevo	N/A	0	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, cuchareta, moldes, globo

PREPARACIÓN:

1. Mezclar los ingredientes secos
2. Derretir la mantequilla
3. Batir el huevo
4. Agregar la mantequilla y el huevo
5. Engrasar el molde
6. Precalentar el horno a 140°C
7. Hornear el biscocho

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

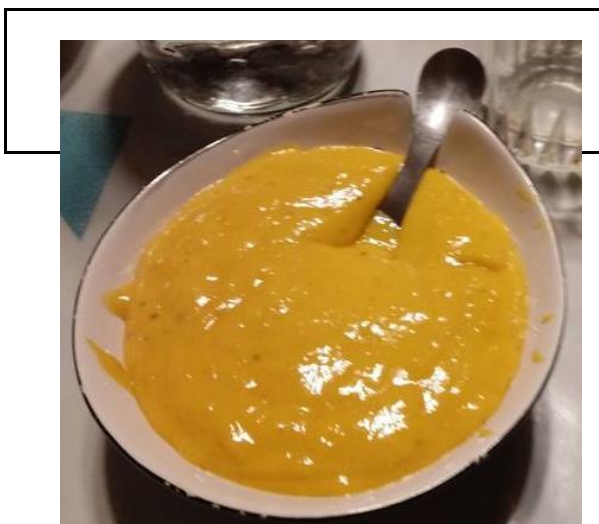


www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Salsa de Reina Claudia

Tipo de Plato:

Postre

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
75	gr	Reina Claudia
3	gr	Azúcar
10	ml	Agua

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Reina Claudia	Deshuesar	Azúcar	N/A
Agua	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**

Cacerola, cuchareta, globo, licuadora, colador

PREPARACIÓN:

1. Deshuesar la reina Claudia
2. Cocer con azúcar en una cacerola
3. Retirar hasta que se forme el almíbar y licuar
4. Colar y reducir hasta la mitad

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Mousse de Platano

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
75	gr	Platano
3	gr	Gelatina sin sabor
60	ml	Crema de leche
65		Azucar

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Platano	N/A	Gelatina sin sabor	Hidratar
Crema de leche	N/A	Azucar	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, cuchareta, globo, licuadora, colador, Batidara

PREPARACIÓN:

1. Procesar el plátano
2. Montar la crema de leche
3. Mezclar con el platano y la crema montada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Bizcocho de fresa

Tipo de Plato:

Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	Fresa
30	gr	Pinole
50	gr	Harina
45	gr	Azúcar
30	gr	Huevo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Fresa	N/A	Pinole	N/A
Harina	N/A	Azúcar	N/A
Huevo	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, cuchareta, globo, licuadora, colador, Batidora

PREPARACIÓN:

1. Procesar las fresas
2. Mezclar los ingredientes
3. Precalentar el horno
4. Hornear a 160°C

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Salsa de Guayaba

Tipo de Plato:

Salsa Postre



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	Guayaba
30	gr	Azúcar
50	ml	Agua

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Guayaba	N/A	Azúcar	N/A
Agua	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, cuchareta, globo, licuadora, colador, Batidora

PREPARACIÓN:

1. Procesar la guayaba
2. Agregar la azúcar a la mezcla
3. Cocer la mezcla hasta la reducción de la azúcar
4. colar y poner a fuego hasta que reduzca la mitad

3. Amazar con técnica sablé
4. Refrigerar la masa dentro de una funda

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Ají de Gallina

Tipo de Plato:

Bocadito



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
20	gr	Pollo
10	gr	Aji amarillo
10	gr	Pan de molde
35	ml	Leche evaporada
2	gr	Sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Pollo	Mechado	Aji amarillo	N/A
Pan de molde	N/A	Leche evaporada	N/A
Sal	N/A	0	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, Licuadora, tabla, cuchillo.

PREPARACIÓN:

1. Cocer el pollo con agua sal y ajo
2. Desmechar el pollo
3. Humedecer el pan en la leche evaporada
4. Licuar la leche el pan y el ají
5. Mezclar el pollo con la mezcla
6. Cocer a 65°C

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Llapingacho

Tipo de Plato:

Bocadito



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
20	gr	Papa
10	gr	Achiote
10	gr	Mantequilla
35	ml	Queso crema
2	gr	sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Papa	N/A	Achiote	N/A
Mantequilla	N/A	Queso crema	N/A
sal	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Cacerola, tabla, cuchillo, colador.

PREPARACIÓN:

1. Cocer la papa con agua y sal por 15min
2. Pasar por un colador
3. Rellenar el queso crema la papa
4. Frei con achiote formando un llapingacho

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Llapingacho Relleno

Tipo de Plato:

Bocadito



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
20	gr	Cerdo
10	gr	Achiote
5	gr	sal
5	ml	Pimienta

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Cerdo	N/A	Achiote	N/A
sal	N/A	Pimienta	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

horno, tabla, cuchillo, bowls.

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 120°C
2. Hornear duran 2 horas
3. rellenar el llapingacho con la carne
4. Frei con achiote formando un llapingacho

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Llapingacho**Tipo de Plato:****Bocadito****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
10	gr	Cebolla
5	gr	Limón
5	gr	sal
5	ml	Pimienta

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Cebolla	Plumas	Limón	N/A
sal	N/A	Pimienta	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**Equipos y Utensilios:**

tabla, cuchillo, bowls.

PREPARACIÓN:

1. Picar la cebolla

2. Curtir la cebolla con limón, sal y pimienta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Buñuelo de higo y queso

Tipo de Plato:

Bocadito



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
5	gr	Queso
5	gr	huevo
5	gr	sal
8	gr	mantequilla
10	gr	Harina de maiz
5	gr	almidon de yuca
5	gr	Azucar
5	gr	Higo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Queso	Rallado	huevo	N/A
sal	N/A	mantequilla	N/A
Harina de maíz	N/A	almidón de yuca	N/A
Azúcar	N/A	Higo	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Equipos y Utensilios:

Bowls, batidora, globo, colador, cacerola

PREPARACIÓN:

1. Mezclar todos los ingredientes secos
2. Empanizar el higo
3. Congelar en un molde de forma circular
4. Freír en aceite por 5 minutos
5. Colocar queso rallado encima
6. Colocar en papel absorbente.

5.1.2.3 Hoja de gramajes y costos

La hoja de costo se calcula el costo por cada receta, se tiene la especificación del tamaño de la porción del plato gramaje y las raciones.

Las hojas de costo 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.
- Precio de venta al público (P.V.P)

Los gramajes de los platos sirven para estandarizar las porciones que se ofrecerán a los comensales, 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
Entrada:	100 – 200 gramos
Fuerte:	200 - 450 gramos
Postre:	80 gramos
Bocadito:	30 gramos

Costos:

Humus de garbanzo

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	137
Costo por Plato:	0.23	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Garbanzo	1.81	0.18	Funda	100	1.00
2	5	gr	limon	1.00	0.01	Funda	6	1.25
3	9	gr	romero	1.25	0.01	unidad	11	1.25
4	8	gr	sal	0.45	0.00	unidad	8	1
5	15	ml	aceite	1.67	0.03	Funda	15	1
	137	Peso Total receta			0.23	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):
0.68

Costos:**Salsa de cebolla puerro**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	40
Costo por Plato:	0.32	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	Cebolla puerro	6.37	0.25	Funda	40	1.00
2	20	gr	crema de leche	1.90	0.04	Funda	20	1
3	6	gr	sal	0.45	0.00	unidad	6	1
4	15	ml	aceite	1.67	0.03	Funda	15	1
	81	Peso Total receta			0.32	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):**0.96**

Costos:**Entrada Vegetariana**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	321.8
Costo por Plato:	0.71	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	137	gr	Humus de garbanzo	1.60	0.22	Funda	144	1.05
2	40	gr	Salsa cebolla puerro	3.95	0.16	Funda	50	1.25
3	20	gr	hojas de acelga	2.50	0.05	Funda	20	1
4	33	gr	Polvo de aceituna	4.30	0.14	unidad	33	1
5	92	gr	Berenjena confitada	1.53	0.14	Funda	92	1
	322		Peso Total receta		0.71	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):**2.13**

Costos:	Berenjena confitada
----------------	----------------------------

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	91.5
Costo por Plato:	0.14	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	125	gr	berenjena	1.64	0.21	Funda	128	1.02
2	25	gr	oregano	1.25	0.03	Funda	31	1.25
3	10	gr	azucar	0.48	0.00	Funda	10	1
4	3	gr	sal	0.45	0.00	unidad	3	1
5	20	ml	aceite	1.67	0.03	Funda	20	1
	183	Peso Total receta			0.28	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0.41
--	-------------

Costos:

aceituna deshidratada

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	33.33333333
Costo por Plato:	0.14	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	gr	aceituna	4.69	0.42	Funda	95	1.05
2	10	gr	orégano	1.25	0.01	Funda	13	1.25
3	0	0	0		0.00	Funda	0	1
4	0	0	0		0.00	unidad	0	1
5	0	0	0		0.00	Funda	0	1
	100	Peso Total receta			0.43	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):**0.43**

Costos:	Entrada Vegetariana
----------------	----------------------------

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	321.8
Costo por Plato:	0.71	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	137	gr	Humus de garbanzo	1.60	0.22	Funda	144	1.05
2	40	gr	Salsa cebolla puerro	3.95	0.16	Funda	50	1.25
3	20	gr	hojas de acelga	2.50	0.05	Funda	20	1
4	33	gr	Polvo de aceituna	4.30	0.14	unidad	33	1
5	92	gr	Berenjena confitada	1.53	0.14	Funda	92	1
	322	Peso Total receta			0.71	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2.13
--	-------------


www.sudamericano.edu.ec

Costos:	Salsa Pesto
----------------	--------------------

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	7.75
Costo por Plato:	0.03	Raciones:	24

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	75	gr	Nuez	6.30	0.47	Funda	79	1.05
2	75	gr	Albaca	2.50	0.19	Funda	94	1.25
3	20	gr	Aceite	1.67	0.03	Funda	20	1
4	10	gr	Queso parmesano	4.00	0.04	unidad	10	1
5	6	gr	Sal	0.45	0.00	Funda	6	1
	186	Peso Total receta			0.74	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0.09
--	-------------

Costos:	Corvina a la plancha
----------------	-----------------------------

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	108
Costo por Plato:	1.13	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	310	gr	Corvina	10.75	3.33	Funda	310	1.00
2	5	gr	Eneldo	4.75	0.02	Funda	5	1
3	8	gr	sal	2.50	0.02	Funda	8	1
4	1	gr	limón	1.00	0.00	unidad	1	1
5	0	0	0		0.00	Funda	0	1
	324	Peso Total receta			3.38	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	3.38
--	-------------

Costos: mil hojas de papa chaucha

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	81
Costo por Plato:	0.19	Raciones:	2

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	gr	Papa chaucha	1.36	0.11	Funda	100	1.25
2	25	gr	Crema de leche	1.90	0.05	Funda	25	1
3	8	gr	sal	2.50	0.02	Funda	8	1
4	49	gr	queso parmesano	4.00	0.20	unidad	49	1
5	0	0	0		0.00		0	
	162	Peso Total receta			0.37	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0.56

Costos:	mayonesa de aceituna
----------------	----------------------

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	35.33333333
Costo por Plato:	0.09	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	huevo	2.36	0.14	Funda	76	1.26
2	20	gr	aceituna	4.69	0.09	Funda	21	1.05
3	4	gr	sal	0.45	0.00	Funda	4	1
4	2	gr	limon	1.00	0.00	unidad	2	1
5	20	ml	aceite	1.67	0.03	botella	20	1
	106	Peso Total receta			0.27	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0.27
--	-------------

Costos:**Entrada de vanguardia**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	291.75
Costo por Plato:	1.76	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	108	gr	Corvina	10.43	1.13		136	1.26
2	81	gr	Mil hoja de papa	2.28	0.18		85	1.05
3	8	gr	Pesto	3.97	0.03		8	1
4	35	gr	Mayonesa de aceituna	2.54	0.09		35	1
5	20	gr	Hojas Thai	4.60	0.09		20	1
6	40	gr	Azafrán	6.00	0.24		40	1
	292	Peso Total receta			1.76	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	5.29
--	-------------

Costos:**Quinoa****Chef:**

Diego Bravo, Carlos Cabrera

Tipo de Plato:

entrada

Tamaño porción

190

Costo por Plato:

0.46

Raciones:

1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	Quinoa	1.71	0.21		120	1.00
2	10	gr	Queso parmesano	4.00	0.04		10	1
3	60	gr	vino	3.50	0.21		60	1
	190		Peso Total receta		0.46	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):**1.37**

Costos:**Fuerte Vegetariano**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	313
Costo por Plato:	0.94	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	35	gr	Harina de chocho	4.40	0.15		35	1.00
2	7	gr	Sal	0.45	0.00		7	1
3	40	gr	Mango verde	1.34	0.05		72	1.79
4	6	gr	Cebollín	2.54	0.02		6	1
5	10	gr	Hongo Ostra	10.00	0.10		10	1
6	15	gr	Hongo shitake	9.80	0.15		15	1
7	10	gr	Suquin Verde	1.02	0.01		12	1.2
8	120	gr	Quínoa	1.71	0.21		120	1
9	10	gr	Queso parmesano	4.00	0.04		10	1
10	60	gr	vino	3.50	0.21		60	1
	313	Peso Total receta			0.94	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):**2.82**

Costos:**Souffle Yorkshire**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera							
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción						123
Costo por Plato:	0.22	Raciones:						1
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Calabaza	1.57	0.03	plastico	29	1.43
2	60	gr	Huevo	2.36	0.14	funda	76	1.26
3	10	gr	Leche	0.90	0.01	funda	10	1
4	30	gr	harina de trigo	1.20	0.04	funda	30	1
5	3	gr	Sal	0.45	0.00	funda	3	1
	123	Peso Total receta			0.22	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.66				

Costos:**Fuerte Vanguardia**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	fuerte	Tamaño porción	369
Costo por Plato:	0.83	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	165	gr	Ossobuco	3.13	0.52	plastico	165	1.00
2	20	gr	Zanahoria	0.80	0.02	funda	20	1
3	10	gr	Cebolla	1.25	0.01	funda	13	1.25
4	15	gr	Siquini amarillo	1.02	0.02	funda	18	1.2
5	25	gr	Tomate arbol	1.57	0.04	funda	36	1.43
6	8	gr	Germinados col morada	1.25	0.01	plastico	10	1.25
7	123	gr	souffle yorkshire	1.78	0.22		123	1
8	3	gr	Sal	0.45	0.00	funda	3	1
	369		Peso Total receta		0.83	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2.49
--	-------------

Costos:		Dulce de higo						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		47.5			
Costo por Plato:		0.14	Raciones:		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	75	gr	Higo	3.40	0.26	plastico	75	1.00
2	20	gr	panela	1.50	0.03	funda	20	1
		95	Peso Total receta		0.29	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.43						

Costos:**Postre vegetariano**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	285
Costo por Plato:	0.79	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Uvilla	2.32	0.12	plastico	50	1.00
2	75	gr	Dulce de higo	2.90	0.22	funda	75	1
3	15	gr	Mora	2.75	0.04	funda	15	1
4	15	gr	Harina de trigo	1.20	0.02	funda	15	1
5	10	gr	Mantequilla	3.94	0.04	funda	10	1
6	10	gr	Azucar	0.40	0.00	plastico	10	1
7	20	gr	Durazno	4.00	0.08		22	1.11
8	10	gr	Queso crema	6.25	0.06		10	1
9	20	gr	Yogurt natural	3.25	0.07		20	1
10	60	gr	Huevo	2.36	0.14		76	1.26
	285	Peso Total receta			0.79	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2.36
--	-------------

 								
Costos:		Pastel de coco						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		285			
Costo por Plato:		0.83	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	Leche de coco	8.07	0.48	plastico	60	1.00
2	80	gr	Harina de trigo	1.20	0.10	funda	80	1
3	30	gr	Mantequilla	3.94	0.12	funda	30	1
4	75	gr	Azucar	0.48	0.04	funda	75	1
5	40	gr	Huevo	2.36	0.09	funda	50	1.26
	285	Peso Total receta			0.83	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		2.49						

Costos:		Postre Vanguardia						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		304.5			
Costo por Plato:		1.24	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Harina de amaranto	4.40	0.22	plastico	50	1.00
2	12	gr	Azucar	0.48	0.01	funda	12	1
3	60	gr	Mango	1.34	0.08	funda	107	1.79
4	30	gr	Naranja	2.22	0.07	funda	33	1.11
5	10	gr	mantequilla	3.94	0.04	funda	10	1
6	143	gr	Pastel de coco	5.80	0.83	funda	143	1
	305	Peso Total receta			1.24	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		3.72						

Costos:**Bocadito semiesfera caramelo.**

Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	77.66666667
Costo por Plato:	0.25	Raciones:	3

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	15	gr	Fecula de maiz	3.00	0.05	plastico	15	1.00
2	15	gr	Azucar	0.48	0.01	funda	15	1
3	6	gr	Gelatina	23.33	0.14	funda	6	1
4	3	gr	Naranja	2.53	0.01	funda	4	1.25
5	48	gr	Pera	4.14	0.20	funda	54	1.12
6	35	gr	Huevo	2.36	0.08	funda	44	1.26
7	80	gr	Leche	0.90	0.07	funda	80	1
8	6	gr	nuez	6.30	0.04	funda	6	1
9	25	gr	Crema de leche	6.25	0.16	funda	25	1
	233		Peso Total receta		0.75	Costo de receta		
			P.V.P (Precio de venta al Público):		0.75			

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1		10	gr	Coco Rallado	6.30	0.06	plastico	10	1.00
2		6	gr	Sagu	6.00	0.04	funda	6	1
3		60	gr	Mora	2.75	0.17	funda	60	1
4		100	gr	Guayaba	1.60	0.16	funda	125	1.25
5		60	gr	Huevo	2.36	0.14	funda	76	1.26
6		20	gr	Azucar	0.48	0.01	funda	20	1
7		60	gr	Harina de trigo	1.20	0.07	funda	60	1
		316	Peso Total receta			0.65	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0.97				

Costos:		Bocadito espumilla	
Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera		
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	158
Costo por Plato:	0.32	Raciones:	2

 								
Costos:		Bocadito yapingacho						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		60			
Costo por Plato:		0.11	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	5	gr	Achiote	4.55	0.02	plastico	5	1.00
2	2	gr	Sal prieta	3.60	0.01	funda	2	1
3	2	gr	Sal	0.45	0.00	funda	2	1
4	40	gr	Papa	1.36	0.05	funda	50	1.25
5	4	gr	cerdo	4.60	0.02	funda	4	1.11
6	3	gr	limon	1.00	0.00	funda	4	1.25
7	4	gr	cebolla	1.25	0.01	funda	5	1.25
	60	Peso Total receta			0.11	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.33				

Costos:			Tartar de Trucha					
Chef:			Diego Bravo, Carlos Cabrera.					
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción					275
Costo por		0.48	Raciones:					2
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Trucha	6.00	0.60	Pesada	0	0.00
2	5	gr	Albahaca	2.50	0.01	Pesada	5	1.00
3	5	gr	Espinaca	3.65	0.02	Pesada	6	1.25
4	50	gr	Aguacate	1.15	0.06	Unidad	51	1.02
5	30	gr	Manzana verde	1.50	0.05	Unidad	33	1.11
6	15	ml	limón	1.30	0.02	Unidad	30	2.00
7	5	gr	Sal	4.40	0.02	Pesada	5	1.00
8	5	gr	Pimienta	1.67	0.01	Pesada	5	1.00
9	15	ml	Vinagre balsámico	5.75	0.09	Botella 100	15	1.00
10	15	ml	Aceite de oliva	5.50	0.08	Botella 100	15	1.00
11	30	gr	Azucar	0.48	0.01	Pesada	30	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		275	Peso Total receta		0.97	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.45				

Costos:		Costilla de Cerdo						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera, Juan Ordoñez, Marco Ramón						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción					150
Costo por		0.95	Raciones:					1
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	160	gr	Costilla de cerdo	5.60	0.90	Pesada	222	1.39
2	10	gr	Sal	0.45	0.00	Funda 1kg	10	1.00
3	15	gr	Aceite	1.67	0.03	Pesada	15	1.00
4	5	gr	Ajo en Polvo	3.40	0.02	Unidad	25	5.00
5	3	gr	Pimienta	3.75	0.01	Botella 250	3	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.37
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
193		Peso Total receta			0.95	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		2.86						

Costos:		Quenelles de Camote						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Carbohidrato	Tamaño porción		60			
Costo por		0.08	Raciones:		2			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	gr	Camote	1.86	0.15	Pesada	94	1.17
2	5	gr	Sal	0.45	0.00	Funda 1kg	5	1.00
3	5	gr	Jengibre	1.15	0.01	Pesada	10	2.00
4	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
	90	Peso Total receta			0.16	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.24						

Costos:		Colslaw						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Fibra	Tamaño porción		50			
Costo por		0.11	Raciones:		1			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	15	gr	Col morada	1.30	0.02	Pesada	30	2.00
2	20	gr	Col de Bruselas	0.85	0.02	Pesada	100	5.00
3	15	gr	Zanahoria	3.65	0.05	Pesada	18	1.20
4	5	gr	sal	0.45	0.00	Funda kilo	5	1.00
5	10	ml	Vinagre	1.15	0.01	Botella 100	11	1.11
6	50	ml	agua	0.00	0.00		50	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		115	Peso Total receta		0.11	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.32				

Costos			Salsa Mostaza y miel					
Chef:			Diego Bravo, Carlos Cabrera.					
Tipo de Plato:			Salsa	Tamaño porción		25		
Costo por			0.09	Raciones:		1		
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	12	gr	Mostaza	2.30	0.03	Botella 125	120	10.00
2	15	gr	Miel	2.95	0.04	Botella 100	100	6.67
3	5	gr	Vinagre	3.50	0.02	Botella 100	10	2.00
4	5	gr	Azucar	0.48	0.00	Funda kilo	5	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	2.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
37		Peso Total receta			0.09	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.28				

Costos:		Gazpacho de Tomate de Árbol						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		50			
Costo por		0.33	Raciones:		1			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	45	gr	Tomate de árbol	1.00	0.05	Funda	47	1.05
2	60	gr	Tomate riñon	1.15	0.07	Funda	60	1.00
3	45	gr	Pepino	1.65	0.07	Funda	56	1.25
4	30	gr	Cebolla	1.10	0.03	Funda	43	1.43
5	15	gr	Ajo	3.40	0.05	Funda 100	30	2.00
6	10	gr	Sal	0.45	0.00	Funda kilo	10	1.00
7	15	ml	Aceite de oliva	3.75	0.06	Botella 125	15	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		220	Peso Total receta		0.33	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.00				

Costos:		Gazpacho de Pepino						
Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera.							
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción						50
Costo por	0.20	Raciones:						1
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Pepino	1.35	0.07	Funda	67	1.33
2	35	gr	Cebolla	1.25	0.04	Funda	44	1.25
3	10	gr	Ajo	3.40	0.03	Funda	10	1.00
4	5	gr	SAI	0.45	0.00	Funda kilo	5	1.00
5	10	ml	Aceite de oliva	5.50	0.06	Botella 125	20	2.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
	110	Peso Total receta			0.20	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.61				

Costos:		Camarón Salteado						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		75			
Costo por		0.50	Raciones:		1			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Camarón	7.50	0.38	Funda	139	2.78
2	35	gr	Sal	0.45	0.02	Funda kilo	35	1.00
3	10	gr	Ajo	3.40	0.03	Funda 100	10	1.00
4	5	gr	Pimienta	3.75	0.02	Funda 50	5	1.00
5	10	ml	Aceite de oliva	5.50	0.06	Botella 125	20	2.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		110	Peso Total receta		0.50	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.50				

Costos:		Pierna de Pollo Empanizado						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		150			
Costo por		0.41	Raciones:		2			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	Piernas de pollo	4.10	0.49	Pesado	144	1.20
2	5	gr	Sal	0.45	0.00	Funda kilo	5	1.00
3	5	gr	Ajo	3.40	0.02	Funda 100	5	1.00
4	60	ml	Huevo	1.87	0.11	Unidad	76	1.26
5	15	ml	Apanadura	1.95	0.03	Funda 100	38	2.50
6	15	gr	Queso	2.40	0.04	Entero	30	2.00
7	50	ml	Aceite	1.67	0.08	Botella 250	50	1.00
8	5	gr	Paprika	1.35	0.01	Funda 50	10	2.00
9	20	gr	Harina	1.20	0.02	Funda libra	20	1.00
10	5	gr	Pimienta	3.75	0.02	Funda 100	5	1.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
300		Peso Total receta			0.82	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1.23						

Costos:		Muchin de yuca con Vegetales Salteados						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		40			
Costo por		0.31	Raciones:		1			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	12	gr	Esparragos	3.95	0.05	Funda	15	1.25
2	10	gr	Durazno	3.59	0.04	Pesado	11	1.11
3	8	gr	Chodlito Baby	5.60	0.04	Frasco 250	80	10.00
4	6	ml	Sal	0.45	0.00	Funda kilo	6	1.00
5	12	ml	Aceite	1.67	0.02	Botella 250	12	1.00
6	5	gr	Pimieta	3.75	0.02	Funda	5	1.00
7	5	gr	Curry	1.28	0.01	Funda	10	2.00
8	75	gr	Yuca	1.85	0.14	Funda	713	9.50
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
133		Peso Total receta			0.31	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.94				

Costos:		Natilla de Leche de Tigre						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		118			
Costo por		0.33	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Crema Pastelera	3.60	0.18	Funda	0	0.00
2	3	gr	Gelatina sin sabor	23.33	0.07	Paquete 30	3	1.11
3	10	gr	Licor de caña	2.50	0.03	Botella litro	100	10.00
4	50	ml	Azucar	0.48	0.02	Funda kilo	100	2.00
5	5	gr	Menta	5.25	0.03	Atado	6	1.25
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
118		Peso Total receta			0.33	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.98				

Costos:		Brownie de Machica						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		60			
Costo por		0.17	Raciones:		2			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Cocoa	2.65	0.13	Funda 100	0	0.00
2	3	gr	Machica	1.75	0.01	Pesada	0	0.00
3	10	gr	Azucar	0.48	0.00	Funda Kilo	20	2.00
4	50	ml	Mantequilla	3.94	0.20	Paquete 100	50	1.00
5	5	ml	Huevo	1.87	0.01	Unidad	5	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
118		Peso Total receta			0.35	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.52				

Costos:		Salsa de Reina Claudia						
Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera.							
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción						88
Costo por	0.04	Raciones:	3					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	75	gr	Reina Claudia	1.60	0.12	Funda libra	75	1.00
2	3	gr	Azucar	0.48	0.00	Funda Kilo	6	2.00
3	10	ml	Agua	0.00	0.00		20	2.00
4	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
	88	Peso Total receta			0.12	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.12				

Costos:		Mousse de Platano						
Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera.							
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción						65
Costo por	0.10	Raciones:						3
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	75	gr	Platano	1.10	0.08	Unidad	75	1.00
2	3	gr	Gelatina sin sabor	23.33	0.07	Funda 30	6	2.00
3	60	ml	Crema de leche	1.90	0.11	Funda litro	60	1.00
4	65	0	Azucar	0.48	0.03	Funda kilo	650	10.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
	203	Peso Total receta			0.30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.30				

Costos:			Bizcocho de fresa					
Chef:			Diego Bravo, Carlos Cabrera.					
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		40			
Costo por		0.06	Raciones:		5			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Fresa	2.25	0.11	Unidad	50	1.00
2	30	gr	Pinole	1.65	0.05	Funda 30	0	0.00
3	50	gr	Harina	1.20	0.06	Funda litro	50	1.00
4	45	gr	Azucar	0.48	0.02	Funda kilo	300	6.67
5	30	gr	Huevo	1.87	0.06		30	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
205		Peso Total receta			0.30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.18				

Costos:		Salsa de Guayaba						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Salsa Postre	Tamaño porción		25			
Costo por		0.03	Raciones:		3			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Guayaba	1.25	0.06	Unidad	50	1.00
2	30	gr	Azucar	0.48	0.01	Funda Kilo	200	6.67
3	50	ml	Agua	0.00	0.00		50	1.00
4	0	0	0	0.00	0.00		0	6.67
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		130	Peso Total receta		0.08	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.08						

Costos:		Tartaleta de masa Sablé						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Bocadito	Tamaño porción		25			
Costo por		0.08	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Harina de maiz morado	1.85	0.09	Funda Pesada	0	0.00
2	30	gr	Harina de trigo	1.20	0.04	Funda Pesada	30	1.00
3	50	ml	Mantequilla	3.94	0.20	Paquete 100	50	1.00
4	2	gr	Sal	0.45	0.00	Funda Kilo	2	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
132		Peso Total receta			0.33	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.24				

Costos:		Ají de Gallina						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Bocadito	Tamaño porción		20			
Costo por		0.07	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Pollo	4.10	0.08	Funda Pesada	40	2.00
2	10	gr	Aji amarillo	1.85	0.02	Funda Pesada	13	1.25
3	10	gr	Pan de molde	2.05	0.02	Paquete 100	0	0.00
4	35	ml	Leche evaporada	4.65	0.16	Funda Kilo	35	1.00
5	2	gr	Sal	0.45	0.00		2	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		77	Peso Total receta		0.28	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.21				

Costos:		Llapingacho						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Bocadito	Tamaño porción		25			
Costo por		0.08	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Papa	1.09	0.02	Pesada	22	1.12
2	10	gr	Achiote	4.55	0.05	Botella 100	100	10.00
3	10	gr	Mantequilla	3.94	0.04	Paquete 100	10	1.00
4	35	ml	Queso crema	6.25	0.22	Paquete 100	35	1.00
5	2	gr	sal	0.45	0.00		2	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		77	Peso Total receta		0.33	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.24				

Costos:		Llapingacho						
Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera.							
Tipo de Plato:	Bocadito	Tamaño porción						25
Costo por	0.04	Raciones:	4					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Cerdo	4.60	0.09	Pesada	20	1.00
2	10	gr	Achiote	4.55	0.05	Botella 100	10	1.00
3	5	gr	sal	0.45	0.00	Funda kilo	5	1.00
4	5	ml	Pimienta	3.75	0.02	Paquete 100	5	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
	40	Peso Total receta			0.16	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.12				

Costos:		Llapingacho						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Bocadito	Tamaño porción		15			
Costo por		0.01	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	gr	Cebolla	1.25	0.01	Pesada	13	1.25
2	5	gr	Limón	0.80	0.00	Unidad	6	1.25
3	5	gr	sal	0.45	0.00	Funda kilo	5	1.00
4	5	ml	Pimienta	3.75	0.02	Paquete 100	5	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	0.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
25		Peso Total receta			0.04	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.03				

Costos:		Buñuelo de higo y queso						
Chef:		Diego Bravo, Carlos Cabrera.						
Tipo de Plato:		Bocadito	Tamaño porción		20			
Costo por		0.03	Raciones:		4			
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	5	gr	Queso	2.40	0.01	entero	10	2.00
2	5	gr	huevo	1.87	0.01	Unidad	6	1.26
3	5	gr	sal	0.45	0.00	Funda kilo	5	1.00
4	8	gr	mantequilla	3.94	0.03	Paquete 100	8	1.00
5	10	gr	Harina de maiz	1.50	0.02	Funda 100	40	4.00
6	5	gr	almidon de yuca	2.20	0.01	Funda 100	20	4.00
7	5	gr	Azucar	0.48	0.00	Funda libra	5	1.00
8	5	gr	Higo	3.40	0.02	Pesado	5	1.00
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
		48	Peso Total receta		0.10	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.08						

Costos:		Costilla de Cerdo en Salsa Mostaza miel						
Chef:	Diego Bravo, Carlos Cabrera							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción						392
Costo por	1.12	Raciones:	1					
N°	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	193	gr	Costilla de Cerdo	4.00	0.77	Costilla	193	1.00
2	115	gr	Ensalada Colslaw	1.75	0.20	Mixta	115	1.00
3	90	gr	Quenelles de Cerdo	1.55	0.14	Quenelles	100	1.11
4	37	gr	Salsa de mostaza y miel	0.24	0.01		37	1.00
5	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
6	0	0	0	0.00	0.00		0	1.00
7	0	0	0	0.00	0.00		0	1
8	0	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0	0	0	0.00	0.00		0	1
10	0	0	0	0.00	0.00		0	1
11	0	0	0	0.00	0.00		0	1
12	0	0	0	0.00	0.00		0	1
	435	Peso Total receta			1.12	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		3.36						

5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido

Menciona en su artículo Manuel Castillo (2010) que es el mecanismo que la industria tiene para capturar el valor generado y las empresas tienen formas distintas de hacer esta captura. Este mecanismo se ha sofisticado con el tiempo, ha sido en beneficio de las empresas y de sus consumidores, como se demostrará más adelante. Los consumidores son beneficiados en el sentido de que ellos están en libertad de elegir el mecanismo que mejor se ajuste a sus necesidades y entre mayor sea el menú de opciones la selección será más óptima.

5.1.3.1. ¿Qué es el P.V.P?

Es la cantidad total expresada en una moneda que su comprador debe satisfacer al vendedor, ya incluido los impuestos que graven el producto.

5.1.3.2. Análisis fijación de precio de venta al público en salón de Eventos L'Avenue

La fijación de precio de venta al público se estableció por medio de gastos varios que comprenden: los proveedores de materia prima, proveedores de productos cárnicos, servicios básicos, agua y luz e ingredientes que son utilizados para la elaboración de algunos productos en total el gasto dependería de la cantidad de eventos y tipo de evento. Los gastos fijos se establecieron el costo, sueldos e internet en total el gasto fijo fue de \$1700.

Otros puntos a tomar en cuenta es el promedio de personas no se puede definir ya que por evento varia la cantidad, no obstante las personas encargadas de los eventos pueden elegir el menú que puede variar por los productos es decir desde \$ 13,50 a \$19,91 dólares americanos.

Por último para establecer el P.V.P se tomaron el total de los gastos fijos y a su vez se establece un promedio de 3,3% que es el valor a multiplicar para fijar el costo del plato final.

Este punto hace referencia a los gastos de la materia prima que han sido utilizados para la elaboración de los platos finales, que a continuación se detallará por medio de un cuadro, en donde se enumerará cada elaboración con su respectivo costeo.

5.1.3.3. Estructuración P.V.P sugerido

Se establecerá mediante una multiplicación del costo total del plato determinado en las fichas de costo, por el 3,3% resultado del promedio de los gastos y ganancias.

P.V.P: Costo del plato final x 3,3%

5.1.3.4. Cuadro gastos fijos, variables y ganancias del Salón de Eventos L'Avenue

Elaboración	Costo receta por plato	Costo P.V.P	Tamaño porción
Entrada Vegetariana	\$0.71	\$2.13	221gr
Entrada Vanguardia	\$1.76	\$5.29	191gr
Entrada Ecuatoriana	\$0.48	\$1.45	175gr
Entrada Mediterránea	\$1.03	\$3.11	175gr
Fuerte Vegetariano	\$0.94	\$2.82	313gr
Fuerte Vanguardia	\$0.83	\$2.49	369Gr
Fuerte Ecuatoriano	\$1.12	\$3.36	392gr
Fuerte Mediterráneo	\$1.33	\$4.38	312Gr
Postre Vegetariano	\$0.79	\$2.36	285Gr
Postre Vanguardia	\$0.83	\$2.49	145gr
Postre Ecuatoriano	\$0.33	\$0.98	118gr
Postre Mediterráneo-Ecuatoriano	\$1.01	\$3.3	180Gr
Bocadito Sal 1	\$0.07	\$0.21	20gr
Bocadito Sal 2	\$0.08	\$0.24	25gr

Bocadito Sal 3	\$0.11	\$0.33	60gr
Bocadito Dulce 1	\$0.03	\$0.08	20gr
Bocadito Dulce 2	\$0.32	\$0.97	55gr
Bocadito Dulce 3	\$0.25	\$0.75	26gr

Cuadro # 7 de P.V.P sugerido

Fuente elaboración propia

La estructura del precio de venta está compuesta por tres partes, las cuales ayudan a determinar el precio final que se desea llegar.

- Primera parte: costo de paga para obtener la materia prima y a su vez para la elaboración del producto.
- Segunda parte: son gastos operativos de 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.

Se recomienda colocar los precios que se obtienen en la hoja de costos de la propuesta gastronómica.

5.1.4 Cuadro de principales materias primas utilizadas

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

5.1.4.1 Entradas

5.1.4.1.1 Entrada Vegetariana

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Carbohidrato
Aceite	Aceituna	Cebolla puerro	Garbanzo
Sal		Berenjena	
Azúcar		Acelga	
Sésamo Blanco		Orégano	
		Romero	

5.1.4.1.2 Entrada Vanguardia

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína	Carbohidrato	Lácteo
Nuez	Aceituna	Hojas Thai	Corvina	Papa chaucha	Queso Parmesano
Aceite	Limón	Albahaca	huevo		Crema de leche
Azafrán		Eneldo			
Sal					
Cúrcuma					

5.1.4.1.3 Entrada Mediterránea.

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína
Aceite de oliva	Tomate de árbol	Tomate	Camarón
Sal		Cebolla	
Azúcar		Pepino	
Harina		Ajo	

5.1.4.1.4. *Entrada Ecuatoriana*

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína
Aceite de oliva	Limón	Espinaca	Trucha
Sal	Aguacate	Albahaca	
Pimienta	Manzana verde		
Vinagre balsámico			

5.1.4.2. *Fuerte*

5.1.4.2.1. *Fuerte Vegetariano*

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Carbohidrato	Lácteo
Harina de chocho	Mango verde	Cebollín	Quínoa	Queso parmesano
Sal		Hongo ostra		Vino Blanco
		Hongo Shitake		
		Suquini verde		

5.1.4.2.2. *Fuerte Vanguardia*

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína	Lácteo
Aceite	Tomate árbol	Germinados perejil y col morada	Ossobuco de res	leche
Sal		Calabaza	huevo	
Romero seco		Tomate		
		Cebolla		

		Zanahoria		
		Suquini amarillo		
		Pimientos		

5.1.4.2.3. *Fuerte Mediterraneo*

Abarrotes	Vegetales y hierbas	Proteína	Carbohidrato
Aceite	col morada	Costilla de cerdo	Camote
Sal	Col de Bruselas		
Pimienta	Zanahoria		
Ajo seco	Cebolla		
Miel de abeja			
Mostaza	Genjibre		
Vinagre blanco			

5.1.4.2.4. *Fuerte Mediterraneo*

Abarrotes	Vegetales, frutas y hierbas	Proteína	Carbohidrato
Aceite	Choclito baby	Pollo	Verde
Sal	Espárragos	Huevo	
Pimienta	Durazno	Queso manaba	
Paprika	Brotos de cebolla		
Apanadura	Pimiento amarillo		
Harina			
Curry			

5.1.4.3. Postre

5.1.4.3.1. Postre Vegetariano

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Lácteo	Proteína
Harina de trigo	Mora	Oxalis verde	Queso crema	Huevo
Panela	Durazno		Yogurt natural	
Azúcar	Higo			
Sal	Uvilla			
Mantequilla				

5.1.4.3.2. Postre Vanguardia

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína	Lácteo
Leche de coco	Limón	Hierba buena	Huevo	Crema de leche
Harina de trigo	Mango			
Mantequilla	Naranja			
Sal				
Harina de amaranto				
Azúcar				

5.1.4.3.3. Postre Ecuatoriano

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína	Lácteo
Crema pastelera	Reina claudia	Menta	Huevo	Crema de leche
Gelatina sin	Granada			

sabor				
Licor de caña				
Machica				
Azúcar				
Cocoa en polvo				

5.1.4.3.4. *Postre Mediterráneo - Ecuatoriano*

Abarrotes	Frutas	Vegetales y hierbas	Proteína	Lácteo
Azúcar	Fresa	Flores de limón	Huevo	Crema de Leche
Harina	Plátano			
Pinole	Guayaba			

5.1.4.4. *Bocadito*

5.1.4.4.1. *Bocadito dulce semiesfera*

Abarrotes	Frutas	Proteína	Lácteo
Mantequilla	Naranja	Huevo	Leche
Azúcar	Pera		Crema de leche
Fécula de maíz			
Sal			
Gelatina			

5.1.4.4.2. *Bocadito Dulce*

Abarrotes	Frutas	Proteína
Harina de	Guayaba	Huevo

coco		
Coco rallado	Mora	
Sagú		

5.1.4.4.3. *Bocadito dulce de higo*

Abarrotes	Frutas	Proteína	Lácteo
Mantequilla	Higo	Huevo	Queso
Azúcar			Crema de leche
Almidón de yuca			
Sal			
Harina de maiz.			

5.1.4.4.4. *Bocadito de Sal*

Abarrotes	Vegetales y hierbas	Proteína	Carbohidrato	Lácteo
Sal prieta	Cebolla	Cerdo	Papa	Queso crema
Sal	Ajo			
Aceite				
Manteca				
Tomillo				

5.1.4.4.5. *Bocadito de sal Aji de Gallina*

Abarrotes	Verduras	Proteína	Lácteo
Mantequilla	Aji amarillo	Pollo	Leche evaporada
Sal			
Harina de trigo			
Harina de maíz morado			
Pan de molde			

5.1.4.4.6. Bocadito de sal llapingacho

Abarrotes	Verduras	Proteína	Lácteo
Mantequilla	Papa	Cerdo	Queso crema
Achiote	Cebolla		
Sal prieta	Limón		
Sal			

5.1.5. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.

En los siguientes cuadros se destacaran las técnicas de cocción como también temperatura que se da a los productos.

5.1.5.1. Entrada vegetariana

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Garbanzo	Blanquear	92 C	6 horas
Berenjena	Confitar	95 C	15 minutos
Aceituna	Deshidratar	60 C	35 minutos
Cebolla puerro con crema de leche	Reducción	94 C	14 minutos

5.1.5.2. Entrada vanguardia.

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Corvina	Sellar	98 C	4 min
Papa chaucha	Hornear	140 C	30 min

5.1.5.3. Entrada Mediterránea

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Camarón	Cocción al vacío	70°C	5 minutos
Grisinis	Hornear	180°C	20 minutos

5.1.5.4. Entrada Ecuatoriana

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Trucha	Cocción en limón	4°C	30 minutos
Albahaca Espinaca	Fritura profunda	180°C	2 minutos
Vinagra Balsámico Azúcar	Reducción	120°C	8 minutos

5.1.5.5.Fuerte vegetariano

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Harina de chocho	Hornear	80 C	1 hora
Hongo Shitake	Asar	150 C	5 a 7 min
Hongo ostra	Sellar	100 C	5 min
Suquini Verde	Saltear	120 C	6 min
Quínoa	Reducción	100 C	30 min

5.1.5.6.Fuerte vanguardia

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Tomate de árbol	blanquear	100 C	4 min
Ossobuco	Al vacío	80 C	14 horas

Calabaza	blanquear	100 C	7 min
Zuquini amarillo	Sellar	90 C	3 min
Cebolla	Sellar	90 C	3 min
Zanahoria	Sellar	90 C	3 min

5.1.5.7.Fuerte Ecuatoriano

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Pollo	Empanizado Fritura profunda	180°C	8 minutos
Durazno Espárragos	Saltear	175°C	2 minutos
Choclitito baby	Asar	180°C	3 minutos

5.1.5.8.Fuerte Mediterráneo - Ecuatoriano

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Costilla de Cerdo	Hornear	120°C	2 horas
Camote	Cocción en agua	100°C	8 minutos
Jengibre	Colar Sabor izar	25°C	5 minutos 10 minutos
Colslow	Salmuera	100°C	10 minutos
Mostaza Miel	Reducir	100°C	6 minutos

5.1.5.9. Postre Vegetariano

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Durazno	Reducción	100 C	7 min
Higo	Reducción	98 C	3 horas
Uvilla	Reducción	94 C	5 min

5.1.5.10. Postre Vanguardia

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Naranja	Reducción	98 C	15 min
Mango	Reducción	97 C	12 min
Leche de coco , harina y huevo	Hornear	170 C	50 min

5.1.5.11. Postre Ecuatoriano

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Crema Pastelera	Cocer	75°C	5 minutos
Licor, Menta	Refrigerar	2 horas	2 horas
Machica, Cocoa, Azúcar , Mantequilla,	Batir Hornear	10°C 140°C	3 minutos 15 minutos

Huevo			
Reina claudia, azúcar	Reducir	100°C	10 minutos
	Licuar	65°C	3 minutos

5.1.5.12. Postre Mediterráneo - Ecuatoriano

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Plátano, crema de leche, azúcar, gelatina sin sabor, huevo.	Almíbar	170°C	10 minutos
	Montar Crema	5°C	5 minutos
	Mezclar	5°C	5 minutos
Pinole, fresa.	Triturar	5°C	5 minutos
	Mezclar	5°C	
	Hornear		15 minutos

5.1.5.13. Bocado Sal 1

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Masa harina trigo y maíz morado con mantequilla	Sablé	4°C	35 minutos
	Hornear	160°C	25 minutos
Pollo, ajo y sal	Cocción en agua	75°C	15 minutos
	Mechar		
Ají amarillo, leche evaporada, pan de molde.	Licuar	4°C	3 minutos

Ají amarillo, leche evaporada, pan de molde y Pollo	Cocción	70 °C	10 minutos
--	---------	-------	------------

5.1.5.14. Bocado Sal 2

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Cerdo, achiote, sal.	Marinar	4°C	2 horas
	Hornear	160°C	20 minutos
Papa	Cocer	100°C	15 minutos
Papa, achiote, queso crema	Freír	120°C	5 minutos
Cebolla, sal y limón	Encurtir.	4°C	15 minutos

5.1.5.15. Bocado Sal 3

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Papa	blanquear	92 C	15 min
Cerdo	Saltear	100 C	10 min

5.1.5.16. Bocado Dulce 1

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Harina de maíz, almidón, mantequilla	Amasar	15°C	5 minutos

huevo.			
Masa	Rellenar	15°C	10 minutos
Higo	Congelar	-4°C	30 minutos
	Fritura profunda	180°C	3 minutos

5.1.5.17. Bocado Dulce 2

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Pera	Reducción	98 C	10 min
Yema huevo , fécula, leche	Reducción	95 C	12 min
Azúcar	Fundir	124 – 125 C	8 min

5.1.5.18. Bocado Dulce 3

Materia prima	Técnicas de Cocción	Temperaturas	Tiempo
Coco rallado	Hornear	160 C	7 min
Guayaba	Reducción	100 C	10 min
Clara huevo y almíbar	Merengue italiano	110 C	8 min

Conclusiones

El proyecto de investigación realizado, concluye con la correcta elaboración de los 4 menús de tres tiempos y 6 bocaditos, mediante distintos tipos cocinas y gastronomía además del uso de productos nacionales e internacionales. Contando con un gran contenido bibliográfico sobre los tipos de cocina y de gastronomía

Se verificó la variedad gastronómica que en base a las carencias tano de elaboraciones como productos se diseñó los cuatro menús de 3 tiempos con 6 bocaditos los cuales estuvieron correctamente equilibrados entre mezcla de sabores y pesos por productos idóneos, que generen una armonía del plato y un deleite al momento de degustar

Esta investigación sirvió para solucionar el problema principal dentro Salón de Eventos L' Avenue, la carencia de menús con el uso de productos nacionales e internacionales, se sugieren nuevas elaboraciones al restaurante, logrando ampliar su menú y ser considerado por comensales para adquirir de sus servicios.

Recomendaciones

Luego de realizar esta investigación se establece que para la elaboración de los diferentes platos se debe hacer una investigación más a fondo sobre las mezclas de productos, ya que se vuelve complicado al momento de establecer una mezcla correcta entre los productos que tienen participación primaria y acompañantes que resalten su sabor al género principal.

Al momento de intentar combinar productos desconocidos, es complicado usarlos ya que no se puede conseguir un resultado óptimo al mezclar con productos de los cuales no tenemos un punto de enfoque claro sobre su sabor y su posible mezcla idónea, es necesario realizar pruebas hasta obtener un resultado satisfactorio.

La ampliación de un menú abre una nueva opción dirigida hacia establecimientos los cuales requieran mejorar o aumentar preparaciones dentro de su carta, y el proyecto tiene como fin que puede servir para la creación de futuras elaboraciones.

Bibliografía

- Adrià, F., Adrià, A., & Soler, J. (2001). *Larousse de la Diètica y la Nutriciòn*. Barcelona: SPES editorial.
- Alfaro Valverde, A., & Chavarría Chavarría, G. (2003). Uso de las fichas didácticas en v grado de la educación primaria. *Educacion*, 1-18.
- Arguedas, O. (2009). La busqueda bibliografica. *Acta Medica Costarricense*, 1-8.
- Baculima, X., & Quizphi, D. (2017). *Propuesta de aplicaciòn de tècnicas de cortes y mètodos de cocciòn en tres tipos de pescados*. Cuenca: Universidad Estatal de Cuenca.
- Barrios Castañeda, P., Ruiz, L. A., & González Guerrero, K. (2012). La bitácora como instrumento para seguimiento y evaluación - Formación de residentes en el programa. *Investigaciones Andina*, 1-12.
- Biblioteca Agrícola Nacional de los Estados Unidos. (2013). *Boletín Agrario*. Obtenido de <https://boletinagrario.com/ap-6,panceta+de+cerdo,3542.html>
- Blanco, R. (2006). Los enfoques metodologicos y la administracion publica moderna. *Cinta de Moebio*, 1-10.
- Bravo, P. (2014). Estudio Correlacional: Estilos de enseñanza y estilos de aprendizaje en docentes y estudiantes. *Sophia, Coleccion de Filosofia de la Educacion*, 1-19.
- Cadena-Iñiguez, P., Rendón-Medel, R., Aguilar-Ávila, J., & Salinas-Cruz. (2017). Metodos cuantitativos, metodos cualitativos o su combinacion en la investigacion: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista Mexicana de Ciencias Agricolas*, 1-16.
- Càrdenas, R., & Zamora, F. (2014). *“PROPUESTA DE NUEVE MENÚS DE COCINA DE AUTOR EN BASE A*. Cuenca: Universidad Estatal de Cuenca.
- Casalins, E. (2012). *Cocina Molecular*. Buenos Aires: LEA S.A.
- Castrillón-Estrada, J. A., García Domínguez, J. C., Anaya Taboada, M., & Rodríguez. (2008). Bases de datos, motores de búsqueda e índices temáticos: herramientas fundamentales para el. *Salud Uninorte*, 1-10.
- Deik, E. (2017). *Ensalada Coleslaw*. Obtenido de <https://www.emiliodeik.cl/receta/ensalada-coleslaw>
- Española, R. A. (2019). *Diccionario de la real academia de la lengua española*. Madrid: Real Academia de La Lengua Española.
- Espol. (2013). *Proyecto de factibilidad para la elaboracion de cormercializacion de bocaditos de la cocada en la provinica del guayas*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Galindo, S. (2012). *Análisis de la comercialización de platos típicos del Austro en cinco restaurantes de la ciudad de Cuenca y propuesta del rescate de recetas tradicionales de antaño*. Cuenca : Universidad Estatal de Cuenca.
- Jimenez, R. (1998). *Metodologia de la investigacion elementos basicos*. La Habana: Ciencias Medica del Centro Nacional de informacion de ciencias Medicas.

- Kuznik, A., Hurtado Albir, A., & Espinal Berenguer, A. (2010). El uso de la encuesta de tipo social en traductología. *MonTi. Monografías de traducción e interpretación*, 2-20.
- Llivicura, H. (2017). *Aplicación de métodos de cocción y técnicas culinarias en semillas de amapola, chia*. Cuenca: Universidad Estatal de Cuenca.
- López Portillo, L., García Campos, M., Montijo Barrios, E., & Cervantes. (2005). La dieta vegetariana en los niños. Ventajas, desventajas y recomendaciones dietéticas. *Acta Pediátrica de México*, 1-9.
- Mejia, M. (2014). *Cocina Griega*. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Mesias, J. (2016). *Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos ecuatorianos con técnicas de vanguardia*. Cuenca: Universidad Estatal de Cuenca.
- Nateras, M. (2005). La importancia del método en la investigación. *Espacios Públicos*, 1-10.
- Pacheco, E., & Blanco, M. (2015). Metodología mixta: su aplicación en México en el campo de la demografía estudios demográficos y urbanos. *Estudios demográficos y urbanos*, 1-25.
- Pérez, K., Peñafiel, C., & Delgado, V. (2017). Bocado con alto contenido proteico: un extruido a partir de quinua. *Scientia Agropecuaria*, 1-13.
- Pulido, M. (2015). Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica. *Opcion*, 2-21.
- Rodríguez Jiménez, A., & Pérez Jacinto, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 3-27.
- Rodríguez Sabiote, C., Lorenzo Quiles, O., & Herrera Torres, L. (2005). Teoría y Práctica del análisis de datos. *Revista internacional de Ciencias Sociales y Humanidades*, 3-18.
- Rodríguez, N. (2011). Diseños experimentales en Educación. *Revista de Pedagogía*, 1-13.
- Sanchez, A. (2005). Para evitar el plagio: reflexiones y recomendaciones. Las ideas en préstamo. *Revista Virtual Universidad Católica del norte*, 1-8.
- Sangucho, E. (2014). *“DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO BASADA EN LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN*. Ambato: Universidad Regional Autónoma de los Andes.
- Silva, D. (Septiembre de 23 de 2016). *Origen de la Mousse*. Obtenido de <http://dasilvagastronomia.com/Web/origen-de-la-mousse/>
- Tejada, B. D. (2007). *Administración de servicios de alimentación*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Velez, J. (2012). Diseño, tecnología y gastronomía. *Sistema y Telemática*, 1-10.
- Velez, J. (2012). Diseño, tecnología y gastronomía. *Sistemas y Telemática*.
- Villamarin, M. (2016). *Recetas de Autor, en base a productos ecuatorianos*. Cuenca: Universidad Estatal Cuenca.

Glosario

Característica Organoléptica: define que son características que puede ser percibido por los órganos de los sentidos para describir a productos o alimentos.

Carencia: Falta o privación de algo.

Crema Catalana: Es una crema a base de yemas de huevos y un lácteo.

Evocar: Recordar algo o a alguien, o traerlos a la memoria.

Entrada: Señala es el primer plato que se servirá. Se debe evitar combinar distintos tipos de proteínas, ya que se podrían repetir más adelante en el plato fuerte.

Fuerte: Define que puede ser segundo tiempo además es el más importante de todo menú por tiempos. Es aquí donde los anfitriones y los chefs se deben lucir. Es importante que se realicen distintas combinaciones en cuento a colores y sabores; de esta forma, no resultará en un plato aburrido y monótono.

Mashua: es un tubérculo comestible que se cultiva principalmente en la sierra andina del Ecuador, este tubérculo suele ser de color blanco amarillento.

Mise en place: se define como la preparación y disposición de todos los ingredientes y para elaborar una receta de cocina, la expresión Mise en place proviene del francés y significa, literalmente, puesto en su lugar.

Osobuco: debe su nombre a la unión de “Osso” que significa hueso y “buco”, hueco o agujero, en italiano. Se trata del corte transversal del corvejón de la vaca, la parte que va desde la pantorrilla a la corva del animal.

Oxalis: Es una hierba de tallos suculentos. Las hojas son color verde brillante o morado; los el sabor es cítrico.

Postre: Define que este suele ser el punto final de la comida. Es importante escoger un postre que combine alegría y colores, al mismo tiempo, que este en sintonía con el plato fuerte.

Target: Perteneiente o relativo al objeto en sí mismo, con independencia de la propia manera de pensar o de sentir.

Tatemar: Es el acción de Asar a un pimiento por toda la parte de afuera y retirar la piel quemada y las semillas que quede un pimiento limpio.

Anexos

- **Entrevista**

Audio oficial de la entrevista está en sound cloud el url es: <https://soundcloud.com/carlos-cabrera-340997289/whatsapp-ptt-2019-11-13-at-35635-pm>

Transcripción de la entrevista.

“Entrevista con Mariana Martínez” Propietaria.

Ampliarse un menú nuevo con propuesta de bocaditos con concepto diferente al de los demás por las tardes comida con estilo diferente local L`aveneu.

En el tema gastronómico muy selectivo capacidad de 250 personas asentadas pista de baile sin mesas para tipo cóctel de 300 a 400 personas implementación de espacios para un servicio completo a los clientes en actos sociales productos también tipo ferias vip.

La ampliación de los platos estilo cóctel y lunch bocaditos mediterráneos con distintos propuestas por el local con creación de platos fuertes bocaditos para cócteles y brunch en la mañana no estándar los bocaditos finos platos algo diferente basándose también algo típico autóctono de nuestro país para la gente extranjera incluyendo la en la carta para realizar un producto muy bueno.



Ilustración 13 Socialización platos



Ilustración 14 Socialización platos



Ilustración 15 Socialización platos



Ilustración 16 Encuesta



Ilustración 17 Encuesta

Encuesta de la propuesta

Nombre: LA MORGANA DAPTE

Edad: 27 años

1. ¿Los platos presentados fueron de su agrado?

Sí

No

Porque:

2. ¿Con que frecuencia consumiría este tipo de menú?

Una vez a la semana

Una vez al mes

Una vez al año

3. ¿Qué le llamo la atención de los platos?

Montaje

Diseño

Color

Sabor

4. ¿Considera usted que estuvo bien equilibrado los menús?

Sí

No

Porque:

Ilustración 18 Formato encuesta