



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA
DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO 27 DE
FEBRERO DE CUENCA - ECUADOR”

AUTORES:

LUIS ARMANDO RAMÓN PASATO
JAVIER MAURICIO URGILES DAZA

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

TUTOR:

LCDA. MARÍA FERNANDA PADILLA

CUENCA - ECUADOR, 2022

DERECHOS DE AUTOR

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

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **RAMÓN PASATO LUIS ARMANDO, URGILES DAZA JAVIER MAURICIO**, con el título **“PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO 27 DE FEBRERO DE CUENCA - ECUADOR”**, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



LCDA. MARÍA FERNANDA PADILLA PALACIOS

C.I 010204582-0

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, RAMÓN PASATO LUIS ARMANDO, estudiante del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre “Productos de tocino ahumado artesanal para la divulgación gastronómica azuaya en el mercado 27 de Febrero de Cuenca - Ecuador” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



RAMÓN PASATO LUIS ARMANDO

Cédula: 0104741160

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, URGILÉS DAZA JAVIER MAURICIO, estudiante del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre “Productos de tocino ahumado artesanal para la divulgación gastronómica azuaya en el mercado 27 de Febrero de Cuenca - Ecuador” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



URGILÉS DAZA JAVIER MAURICIO

Cédula: 0103439337

RESUMEN

El presente proyecto de investigación trata sobre productos en base a tocino ahumado artesanal en la ciudad de Cuenca, Ecuador, el mismo que tiene como finalidad rescatar los conceptos fundamentales de identidad, en el que se sustenta la gastronomía Azuaya, ya que en el constante avance del desarrollo de nuevas tecnologías que optimizan los productos para elaboraciones culinarias se ha perdido, como también los procesos para la obtención del tocino de papada del cerdo ahumado elaborado de forma artesanal, de esta forma se podría recuperar los preceptos para la sociedad en general.

Se recopilaron conceptos teóricos que fomenten este proyecto de investigación, a fin de que sustenten los valores gastronómicos de la provincia del Azuay, para lo cual se emplea distintas técnicas de investigación que apoyen las mismas como: observación, entrevista y encuesta realizada en el campo de acción, en el que se muestran datos relevantes que fomentaron la argumentación de este caso y ayudó a tener un panorama más claro del porque se ha perdido esta costumbre.

En conclusión el avivar preparaciones típicas azuayas propuestas en la actual investigación, impulsará que las mismas no sean susceptibles a desaparecer, por lo que se preparará seis elaboraciones gastronómicas, con el propósito de divulgar dentro del Mercado “27 de Febrero”, en el que determinadas preparaciones serán a base de tocino ahumado artesanal del cerdo.

Palabras clave: Tocino ahumado artesanal, Cocina típica, cerdo, ashanga, cocina Azuayo, Mercado 27 de Febrero

ABSTRACT

This research project deals with products based on artisanal smoked bacon in the city of Cuenca, Ecuador, where its purpose is to rescue the fundamental concepts of identity, on which the Azuaya gastronomy is based, since in the constant advance of development of new technologies that optimize products for culinary elaborations has been lost not only in dishes but also in the processes for obtaining them, as is the case of handcrafted smoked pork jowl bacon, in this way the precepts for clamor are recovered popular.

Theoretical concepts that promote this research project were collected, in order to support the gastronomic values of the province of Azuay, for which different research techniques are used to support them, such as observation, interview and the survey carried out in the field of action, to this end, yielded relevant data that fostered the argumentation of this case and helped to have a clearer picture of why this custom has been lost.

In conclusion, reviving typical Azuaya preparations that are proposed in the current investigation will promote that they are not likely to disappear, so it will be applied in six gastronomic preparations, for the corresponding disclosure within the February 27 Market, in which maintains as its main axis the handmade smoked pork bacon.

Key words: Traditional smoked bacon, typical cuisine, pork, ashanga, Azuay cuisine, Market 27 February

DEDICATORIAS

A mis padres, las únicas personas que jamás dudaron de mí y han estado conmigo en todo momento ayudándome a superarme como persona y profesionalmente, también a mi pareja Fanny Cárdenas por su apoyo incondicional y paciencia a lo largo del desarrollo del presente estudio.

Luis Armando Ramón Pasato

A mi familia y compañeros que han estado a mi lado en todo momento, a mis niñas que son el motivo y el motor de mi existencia y en especial a mi esposa con la que cuento en todo momento.

Javier Mauricio Urgiles Daza

ÍNDICE GENERAL

Contenido	
DERECHOS DE AUTOR	2
CERTIFICADO DE TUTOR	3
DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO	4
DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO	5
RESUMEN	1
ABSTRACT	2
DEDICATORIAS	3
ÍNDICE GENERAL	4
ÍNDICE DE TABLAS	6
ÍNDICE DE ILLUSTRACIONES	7
ÍNDICE DE ANEXOS	8
Introducción	9
Capítulo I	10
1.1	10
1.2	11
1.3 Justificación	11
Objetivos:	12
1.4 Objetivo general	12
1.5 Objetivos específicos	12
Capítulo II	13
2.1 Marco referencial	13
2.2 Marco Teórico	13
2.2.1.	13
2.2.2.	14
2.2.3.	17
2.2.4.	19
2.2.5.	21
2.2.6.	21
2.2.7.	21
2.2.8.	23
2.2.9.	24
2.2.10.	25

2.2.11.	25	
2.2.12.	28	
2.2.13.	Utilización del tocino en elaboraciones típicas.	27
Capítulo III		29
Metodologías		29
3.1 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN		29
3.1.1.-	Tipos de investigación	29
3.1.2.-	Enfoque de la investigación	30
3.1.3.-	Corte de la investigación	30
3.1.4.-	Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información.	31
3.1.5.-	Métodos teóricos	32
3.2 Metodología de trabajo		33
Capítulo IV		34
4.1 Análisis e interpretación de información:		34
Capítulo V		38
5.1 Propuesta de Investigación:		38
5.1.1 Manuales; guías; documentos:		41
5.1.2 Bitácoras		41
5.1.3 Fichas estandarizadas		85
5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido		103
5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas		104
5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados		106
Cronograma		106
Conclusiones		108
Recomendaciones		109
Glosario		110
Anexos		112
Bibliografía		Error! Bookmark not defined.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Tradiciones de la ciudad de Cuenca	18
Tabla 2: Cantones que pertenecen a la provincia del Azuay	18
Tabla 3: Festividades de los cantones del Azuay	20
Tabla 4: Características generales del cerdo	21
Tabla 5: Cinco claves que diferencian el tocino de la panceta	22
Tabla 6: Instrumentos y técnicas de información	31
Tabla 7: Principales materias primas utilizadas.	105
Tabla 8: Tipos de técnicas y cortes utilizados	106

ÍNDICE DE ILLUSTRACIONES

Figura 1: Mercado San Francisco de la ciudad de Cuenca	14
Figura 2: Mercado “27 de Febrero”	15
Figura 3: Visualización de los 3 módulos del mercado “27 de Febrero”	15
Figura 4: Construcción del mercado en el año 1988	16
Figura 5: Tipos de tocino del cerdo	22
Figura 6: Tocino de la papada del cerdo posterior	23
Figura 7: Tocino de la papada del cerdo frontal	23
Figura 8: Cortes del Cerdo	24
Figura 9: Ahumador eléctrico o a gas	25
Figura 10: Técnicas de investigación	31
Figura 11: Tamal de mote casado para degustación	39
Figura 12: Sopa de arroz de cebada para degustación	39
Figura 13: Cuchi Caqui para degustación	40
Figura 14: Sopa de Lluspas para degustación	40
Figura 15: Locro de charqui para degustación	40
Figura 16: Mizhqui Aicha para degustación	41
Figura 17: Modelo Institucional Bitácora	42
Figura 18: Modelo Institucional Hoja de Registro	42
Figura 19: Modelo Institucional Hoja de Ruta	85
Figura 20: Modelo Institucional Hoja de gramaje y costeo	86
Figura 21: Modelo Institucional Hoja de Base de Datos	86
Figura 22: Modelo Institucional de base de datos en categoría	87

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Deshuesado de Tocino Ahumado Artesanal	112
Anexo 2: Tocino Ahumado Artesanal	112
Anexo 3: Encuestas a chef profesionales para validación	113
Anexo 4: Encuestas a empleados del Mercado “27 de Febrero” para validación	118
Anexo 5: Entrevista a personal del mercado “27 de Febrero”, sección cárnicos y comidas	126
Anexo 6: Procedimiento para el tocino Ahumado artesanal	132
Anexo 7: Oficios para Show Cooking	133
Anexo 8: Show Cooking para divulgación de la propuesta	136
Anexo 9: Características organolépticas de las elaboraciones	138
Anexo 10: Promedio de calificación a las características organolépticas de las elaboraciones	138
Anexo 11: Porcentaje de características organolépticas de las elaboraciones gastronómicas	139
Anexo 12: Tabulación de los Porcentajes de características organolépticas de las elaboraciones gastronómicas	139
Anexo 13: Porcentaje de aceptación de las preguntas A,B,C,D,E	139
Anexo 14: Tabulación de Porcentajes de aceptación de las preguntas A,B,C,D,E	140
Anexo 15: Promedio de calificación a las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"	140
Anexo 16: Tabulación de Promedio de calificación a las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"	140
Anexo 17: Porcentaje de las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"	140
Anexo 18: Tabulación de Porcentaje de las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"	141
Anexo 19: Porcentaje de aceptación del tocino ahumado artesanal en las elaboraciones del personal del mercado "27 de febrero"	141
Anexo 20: Tabulación de porcentaje de aceptación del tocino ahumado artesanal en las elaboraciones del personal del mercado "27 de febrero"	141

Introducción

La Gastronomía ha ido evolucionado con el pasar del tiempo de acuerdo a diferentes parámetros: costumbres, tradiciones, tecnología, lo que ha llevado a mantener la identidad de cada lugar, diferenciado unos de otros, principalmente entre cantones, provincias y ciudades, de tal manera las elaboraciones de platos típicos tienen un pasado único que caracteriza.

En la provincia del Azuay el arte culinario ancestral se ha mantenido mediante la aplicación del conocimiento empírico no documentado y expuesto especialmente en celebraciones tradicionales: carnaval, semana santa, día de los difuntos, navidad y fiestas religiosas de cada localidad, sin embargo; esto no ha evitado que se pierda las prácticas ancestrales heredadas algunas de los españoles, por ejemplo la ashanga de carnes que pocas personas del campo usan, pero dentro de la ciudad o casco urbano ya no se ejecuta debido a la evolución de la industria en alimentos.

En presente proyecto de investigación tiene como objetivo el recuperar costumbres gastronómicas mediante la elaboración del tocino ahumado artesanal a partir de la utilización de papada de cerdo y ser aplicado en elaboraciones dentro de la cocina Azuaya, que será difundido dentro del Mercado “27 de Febrero” con el fin de socializar el manejo. Esto ayudará a mejorar la economía, valorar nuestra identidad cultural y su incidencia culinaria hacia el resto de lugares, aún más para el resto del Ecuador, ya que dicha investigación se encontrará documentada para futuras elaboraciones.

Capítulo I

1.1 Problemática

Este capítulo toma como referencia a los parámetros relacionados con las necesidades vistas como problemas dentro de la sociedad, de tal forma que las mejores maneras de transmitir la cultura cuencana, es compartir con fundamentos, es decir con documentación, sin duda la gastronomía morlaca es de las más exquisitas y peculiares, aquí se conserva las recetas familiares de antaño, ya que su elaboración se aplicaba a ciertas fechas típicas como: Carnaval, semana santa y festejos de Santos que sobresalía las sopas. Al ser esta la tercera ciudad en el Ecuador más poblada constituye de por sí una aportación grande de sabores, a nivel nacional y mundial, los mismos que con el pasar de los tiempos han perdido contundencia o simplemente se han abandonado, ya que estos al no estar documentados se omiten por nuevas generaciones, en efecto no es lo mismo hablar de un mote pata de hace treinta años atrás a uno actual, este cambio se da porque las generaciones han evolucionado de acuerdo a su perspectiva y necesidades.

De tal modo existe una pérdida del tocino ahumado artesanal dentro de ciertos platillos que ya no se presentan en nuestro entorno y al no estar identificados son susceptibles de su desaparición, por tal motivo surge la necesidad de rescatar y describirlos hacia las sociedades venideras. La investigación actual se enfoca principalmente en las preparaciones típicas azuayas en base a tocino de papada del puerco, el cual es un producto enormemente utilizado en la cocina criolla nacional que a más de dar sabor a las preparaciones es fuente de energía que el cuerpo humano necesita en su diario vivir y está destinado tradicionalmente para que los jornaleros puedan soportar los extensos periodos de trabajo en actividades de agricultura. Una de las preparaciones más sobresalientes en

base a este animal es el mote pata, en donde ya no existe la práctica de la ashanga¹ de carnes de cerdo, lo cual a floraba el paladar de generaciones pasadas.

1.2 Preguntas de investigación

Se ha evidenciado que existe una pérdida en las tradiciones culinarias Azuayas y en este caso la utilización de la papada de cerdo ahumado artesanal, debido a que no existe una documentación que lo sustente, donde se asume que dichas elaboraciones se las utiliza con conocimientos empíricos que han pasado de generación en generación. En otra circunstancia, cabe recalcar; en cuanto a su adquisición y elaboración, según afirmación de lugareños del mercado “27 de Febrero” este producto posee un alto costo, requiere mucho tiempo para su preparación y contiene grandes cantidades de grasa como para utilizarlo en elaboraciones de uso doméstico cotidiano, a tal punto que la sociedad ha optado por elegir productos industriales que no poseen las mismas características organolépticas, de tal efecto la investigación plantea ciertas dudas:

¿Qué elaboraciones gastronómicas a base de tocino ahumado artesanal se mantienen aún en auge dentro de la cocina Azuaya?

¿Que se podría hacer para recuperar, mantener y preservar la cocina autóctona Azuaya para preservar el uso de tocino ahumado artesanal dentro de productos gastronómicos?

¿De qué manera este proyecto investigativo de aplicaciones de productos a base de tocino ahumado artesanal influye dentro de la cultura gastronómica Azuaya?

1.3 Justificación

La presente investigación tiene el fin de aportar o compartir técnicas culinarias, habilidades, destrezas y herramientas de estudio adquiridos a partir de la carrera de gastronomía que brinden un conocimiento profesional, las cuales serán aplicadas dentro del Mercado “27 de Febrero”, de tal manera que la preparación del tocino ahumado artesanal ayudará a promover la reactivación económica tan golpeada a raíz de la

¹ Ashanga.- Una canasta de duda para colgar alimentos dentro de la cocina de leña

pandemia ya pasada. La utilización de este producto aporta un enorme sabor a las preparaciones, que actualmente está en proceso de pérdida, y que según (Smith, 2017) constituye un producto de alta demanda en grandes países como es en Estados Unidos en la que existe más demanda que oferta y se encuentra en tercer lugar después del lomo y jamón. De allí surge la necesidad de aprovechar los beneficios de este alimento, ya que se encuentra a vista y paciencia del clamor popular, además que su crianza y faenamientos han constituido fuente de ingresos importantes y mantenimiento a familias de varias generaciones dentro de la provincia del Azuay.

Por eso es necesario procurar maximizar su aprovechamiento, lo cual se lo realiza a través de la estandarización, que determina conocer con exactitud desperdicios, pérdidas económicas y su aplicación en una receta típica azuaya que preserve la gastronomía autóctona, lo que permitirá competir y/o comparar con otros platillos.

Sin duda la implementación del tocino ahumado artesanal en las elaboraciones gastronómicas locales está enfocado a personas nacionales y extranjeros, lo que promoverá un incremento económico no solo para quien oferte si no para la sociedad en general, que al redescubrir preparaciones que hoy por hoy se han perdido, ya sea por su falta de uso o conocimiento, lo cual esto constituye una base fuerte para las futuras generaciones de gastrónomos, de tal manera según (Quizhpi Ochoa, 2015) menciona que el propósito es mantener viva las formas, técnicas y métodos de preparación ancestral de la cocina Azuaya, en tal forma se cuide el sabor de cada uno de estos platillos, sin importar la cantidad, sin duda que siempre se obtenga el mismo resultado, finalmente para preservar la identidad cultural gastronómica será mediante la recuperación de la cocina empírica Azuaya.

Objetivos:

1.4 Objetivo general

Elaborar seis productos a base de tocino ahumado artesanal para la divulgación gastronómica azuaya en el “Mercado 27 de Febrero” de Cuenca - Ecuador.

1.5 Objetivos específicos

- Recopilar los fundamentos teóricos, conceptuales, información de diagnóstico que sustente las bases para el desarrollo del proyecto.

- Diseñar seis elaboraciones gastronómicas típicas para preservar el valor de la identidad gastronomía Azuaya.
- Elaborar seis productos gastronómicos en los que se emplee tocino ahumado artesanal.
- Validar los resultados de las elaboraciones obtenidas mediante degustación gastronómica.

Capítulo II

2.1 Marco referencial

Dentro de este capítulo se definirá el ámbito y los temas que se estudiarán dentro del proyecto de investigación con el propósito de encontrar la viabilidad de aplicaciones de elaboraciones de tocino ahumado artesanal;

2.2 Marco Teórico

Para esta sección se definirá los temas a usarse dentro de la presente investigación que serán dentro del área del tocino ahumado artesanal y la gastronomía que conlleva obtener aquel producto para fines colaborativos en ámbitos sociales, económicos y aplicaciones de elaboraciones gastronómicas que son los siguientes:

2.2.1. Provincia del Azuay

Según (Santander, 2021) la provincia del Azuay en la antigüedad era una zona grande ocupada por los cañaris quienes tenían nombrado el lugar con el nombre de Guapondeleg que significa “Llano grande como el cielo”, en donde Tupac-Yupanqui lo nombró como Tumipamba en su periodo de conquista, que luego del asentamiento y mezcla de sangre entre cañaris y Cuzqueños nacen Huayna-Cápac, finalmente después de luchas culminadas de independencia el Gral. Francisco de Paula Santander nombra provincia de Cuenca incluida la zona de cañar, actualmente Azuay y delimitado con una extensión de 8230 km² aproximadamente, limitada por el norte con Cañar, sur con Loja, este con Morona Santiago y oeste con el Guayas, además que comprende con numerosas cuencas

o ríos como el Paute, Jubones, Machángara, Gualaceo, Yanuncay, Azogues, Tarqui y Tomebamba. Fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1999 ya que conserva a través de los tiempos la arquitectura antigua y hermosa que ha sido influenciada por países europeos de habla hispana.

2.2.2. Cuenca y sus Mercados

La ciudad de Cuenca posee una variedad de mercados y para continuar con su estudio es necesario conocer qué es un mercado, por lo que se podría decir que, es un sitio destinado a la venta y compra de mercancías o también se podría decir que es lugar público donde concurren comerciantes y compradores que realizan alguna transacción según (Plazola Alredo, pág. 597). Además este término se remonta a épocas donde Estados Unidos creó el primer mercado “Creado por Clarence Saunders el 16 de septiembre de 1916, a quien se le ocurrió hacer una tienda en la que el cliente se sirviera todo lo que necesitaba” (Ejemplode.com, 2018).

Ahora bien dentro de la ciudad de Cuenca los mercados actuales tiene su propia historia, en los que los más antiguos son el mercado 10 de Agosto, 9 de octubre y 3 de Noviembre que pertenecen al centro histórico, de tal manera que posterior 1983 se crearon el resto de mercados cada uno de estos creados para abastecer las necesidades de las personas ya que la ciudad crecía constantemente. En fin los mercados de la ciudad de Cuenca presentan un reto para el olfato poblacional con perfumes y especias, es decir una cata exquisita para paladares exigentes, lo cual atrae a turistas por lo que son destinos turísticos importantes de la ciudades que representan territorio e identidad, en especial si es antiguo, lo que le hace más atractivo. Ahora bien, los mercados son la ventana de la cultura ecuatoriana que muestra las tradiciones culinarias, costumbres en el momento de conmemorar festividades religiosas o de santos (Rodas, 2018, 26).



Figura 1: Mercado San Francisco de la ciudad de Cuenca
FUENTE: (Rodas, 2018, 29)

Dentro del ámbito cuencano los mercados constituyen una fuente de historia, que va desde el trueque hasta lo que actualmente se lo conoce como espacios de venta y compra de mercancías, y su evolución obligó a los municipios en definirlos, normarlos a través de ordenanzas o leyes para su control, surgiendo por primera vez el llamado mercado San Francisco que pertenecía al Sur de Cuenca y el mercado 9 de octubre hacia el norte de la ciudad, lo cual ayudó para el crecimiento demográfico y económico (Rodas, 2018, 29).

2.2.2.1. Mercado 27 de Febrero

El campo de acción escogido es el “Mercado 27 de febrero” que se encuentra ubicado en la Avenida 10 de Agosto y Adolfo Torres, dentro de las coordenadas geográficas: $2^{\circ}54'44''S$ $79^{\circ}0'26''W$, el nombre del mercado en realidad es una fecha relacionada a hechos notables en la historia de la ciudad de Cuenca y de toda la provincia del Azuay, por ejemplo el 27 de febrero se conmemora la Batalla de Tarqui, en la que existe el templete de "Portete de Tarqui" dentro de la parroquia de Tarqui.



Figura 2: Mercado “27 de Febrero”
FUENTE: Luis Ramón



Figura 3: Visualización de los 3 módulos del mercado “27 de Febrero”
FUENTE: Luis Ramón

Sin embargo la historia del mercado “27 de Febrero” se remonta al 4 de Agosto de 1987 cuando se construyó, de igual manera perteneció a la Parroquia Huayna-Cápac, en efecto el mismo contiene 3 módulos y con un número de puestos de venta 410, sin embargo posteriormente en 1988 se inauguró el mercado con el nombre “Mercado de 27 de febrero” ya que es la misma fecha de la apertura, este posee una área construida de 11.200 m². Pero por otro lado según (Rojas, 2003, 29) el “Mercado 27 de Febrero” fue creado por la necesidad de vendedores ambulantes que tenía por objeto desconcentrar los mercados centrales (12 de Abril, 10 de Agosto, 9 de Octubre y 3 de Noviembre) de la ciudad, finalmente el propósito era ser un punto de abasto para el sur de Cuenca que conecta parroquias del Valle, Santa Ana, San Bartolomé, Ludo y Quingeo.



Figura 4: Construcción del mercado en el año 1988
FUENTE: (Direcciones de Publicaciones Municipales, 1988, 27)

2.2.3. Costumbres y tradiciones en Azuay

La gastronomía Azuaya parte del trabajo agrícola piscícola y cárnica como productos del maíz pepa de sambo y cerdo, lo cual rememoran tradiciones y recuerdos ancestrales Cuencanos, de tal manera que tiene una influencia de la Cuenca española y Cuenca francesa que era reflejado en las casas antiguas que fueron construidas por el diseño de las casas del soleado sur de España, en lo que se caracteriza los patios, huertas y cocinas amplias que tiene el comedor cerca, donde simboliza la arquitectura fresca, de tal manera que en 1869 Cuenca empieza la actividad comercial y agrícola con las haciendas ubicadas en la Sierra, Oriente y Costa, sin duda la tradición de la cocina se empezó con las jovencitas que estudiaban primera y suprema que era hasta los 15 años y de ahí se preparaban para el matrimonio, elaboraciones dentro de cocina y la costura, para tal efecto esta implicaba una obligación por parte de la sociedad hacia la mujer para que no sea tildada de carizhina² ante amistades y familiares políticos, estas estaban obligadas a saber platillos como el aguado de pollo, churrasco cuencano, sancocho cuencano y la típica

² Carizhina.- Término para determinar a una mujer que no sabe de quehaceres de casa como cocina, costura, trabajos de familia y trabajo agrícola.

sopa arroz de cebada que era un refresco para el chuchaqui³ para los varones, además de conocer los múltiples usos de la pepa de sambo (Vintimilla de Crespo, 2005, 270).

Las costumbres y tradiciones Azuayas fueron agregados por otras generaciones desde épocas precolombinas que llegaron en innumerables travesías desde España, en la que las sociedades o grupos traen consigo estas tradiciones como el sincretismo cultural y religioso que se produjo en Hispanoamérica y género una mezcla de creencias y tradiciones, caso es así la fiesta del carnaval procede de la cuaresma, calendarios de sociedades agrarias como San pedro, Navidad y épocas de solsticios y equinoccios que finalmente se volvieron costumbres dentro del Azuay por la práctica de generación en generación familiar, con los cuales se aprendió a convivir con aquellas y consigo el mestizaje de la gastronomía en productos y sabores de tierras americanas que dio cabida a nuevos y desconocidos aportes culinarios como el plato con el cerdo, trigo y arroz (Ministerio de Turismo - Gerencia Regional Austro, 2020, 9).

La línea de la historiografía viene dada de los acontecimientos diarios, costumbres, tradiciones, valores que se heredan y cultivan lo que conlleva la estructura de un pueblo que mantiene su carácter de metamorfosis urbanizadora hasta llegara la modernidad, según (Vintimilla de Crespo, 2005, 14), comenta que “Las costumbres austeras y las virtudes de trabajo e hidalguía son las que surgen de una simbiosis fecunda de los quehaceres agrícolas y urbanos”.

Tradiciones de Cuenca del año Calendario	
Chola Cuencana	Mujer tradicional con trajes como pollera, blusa y sombrero de paja toquilla
Jueves de Comadres y compadres	Bienvenida del Carnaval con una persona representante de la fiesta

³ Chuchaqui.- resultado o estado del cuerpo humano por el consumo excesivo de alcohol

Noche Cuencana	Fiestas de Cuenca en el mes de Noviembre
Día de Difuntos	Día de conmemoración de las personas que no están presentes
Pan Cuencano	Es el pan de leña que aún se mantiene en la localidad de Todos Santos
Carnaval	Fiesta de gastronomía de todos los cantones del Azuay que sobresale el cerdo y los dulces de frutas

Tabla 1: Tradiciones de la ciudad de Cuenca
Fuente:(Cajal, n.d.).

2.2.4. Gastronomía y festividades de los Cantones del Azuay

La provincia del Azuay tiene numerosos cantones, todos diferentes en culturas gastronómicas y unas sobresalen más que otros por lo su hidrografía y geografía, de tal manera se tiene los siguientes cantones:

Chordeleg	Pucará	Gualaceo
Cuenca	San Fernando	Nabón
El Pan	Santa Isabel	Oña
Girón	Sevilla de Oro	Paute
Guachapala	Sígsig	Ponce Enríquez

Tabla 2: Cantones que pertenecen a la provincia del Azuay
Fuente: (EcuRed, 2022)

Festividades de los cantones del Azuay		
Descripción/Elaboración	Ubicación	Fecha
Fiesta del Durazno	Gualaceo	Marzo

Fiesta del Cuy	Cuenca - Ricaurte	Febrero
Fiesta de la caña	Santa Isabel	Septiembre
Fiesta de los Toros	Girón	Octubre y Noviembre
El pase del Niño	Cuenca - Centro Histórico	Diciembre
Corpus Christi	Cuenca	Mediados de Junio
San Pedro - chaquis	Azuay - localidades que lleve el nombre	Finales de Junio
Papas con Cuero	Cuenca - Parroquia San Joaquín	Todo el tiempo, más fines de semana
Papas con cuero	Cuenca - Parroquia Sayausí - Cajas, Kilómetro 4	Fines de semana
Papa Sucia	Azuay - Gualaceo, Mercado 25 de Junio	Fines de semana
Sopa de Arroz de cebada	Azuay - Chordeleg	Fines de semana
Cuchi Chaqui	Azuay - Girón, Mercado	Fines de Semana
Chanco muerto (<i>Comida Típica En Nabón, 2020</i>).	Azuay - Nabón	Fines de semana
Tamal	Azuay - Girón	Fines de semana
Mote Pata	Azuay - Cuenca	Febrero - Marzo
Semana santa	Ecuador	Abril
Papa Sucia	Cuenca - Don Bosco	Fines de Semana
Papa Sucia	Gualaceo	Fines de Semana
Sopa de Lluspas	Azuay	Todo el tiempo

Locro de Charqui	Azuay	Todo el tiempo
Mizhqui Aicha	Azuay	Todo el tiempo

Tabla 3: Festividades de los cantones del Azuay

Fuente: (EcuRed, 2022) (Ministerio de Turismo - Gerencia Regional Austro, 2020).

2.2.5. Gastronomía Típica

La gastronomía típica viene dado de una costumbre que es cíclica con el pasar del tiempo, que aplica mediante un grupo de personas como una tradición que diferencia del resto de lugares en lo que aborda parámetros relevantes como el minifundio, pisos climáticos, riesgos climáticos, producción de alimentos, crianza de animales, técnicas de sembríos, utensilio de uso como pailas de cobre y bronce, de los cuales se observa el procedimiento de elaboración hasta el consumo finalmente representa un atractivo cultural (Mora Ñauta, 2010, 55).

2.2.6. La carne

Es necesario determinar qué se entiende por carne, así la FAO define como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin” (FAO, 2015). Desde el punto de vista nutricional, la importancia de la carne deriva de sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como de sus minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad (FAO, 2019).

2.2.7. El cerdo y sus clases.

El cerdo (*Sus Scrofa Scrofa*) es un animal mamífero. Se cree que fue domesticado en el año 9.000 a. C. a partir del jabalí, que se encontraba en los bosques de Asia y Europa muy utilizado a nivel mundial (ANIMAPEDIA, 2018).

NOMBRE CIÉNTIFICO:	Sus Scrofa Scrofa
TIPO:	Mamífero
MORFOLOGÍA:	Vertebrados
DIETA:	Omnívoro
TAMAÑO:	50 - 120 cm
PESO:	30 - 350 kg
VIDA PROMEDIO:	8 - 15 años
ESTILO DE VIDA:	Manada
ACTIVIDAD:	Diurno
ESTADO DE CONSERVACIÓN:	Preocupación menor (LC)

Tabla 4: Características generales del cerdo
Fuente: (ANIMAPEDIA, 2018)

Su crianza se realiza en granjas o lugares amplios sin que esto impida que pueda ser adoptado como mascota y ser criado domésticamente a pesar de tener fama de ser sucio. De este se puede extraer derivados como salchichas, jamón, chuletas y tocinos, su alimentación depende de plantas y carnes, pero al ser carroñero puede alimentarse de diferentes insectos muertos, frutos, cortezas, bayas o brotes para su subsistencia diaria. Su reproducción es relativamente rápida a comparación de las vacas, su maduración es de seis a ocho meses, pero para acciones de faenamientos es necesario esperar el año de vida, por lo que al estimarse que cuenta con más de 1000 millones de especies.

2.2.8. Tocino

2.2.8.1. Tipos de tocino

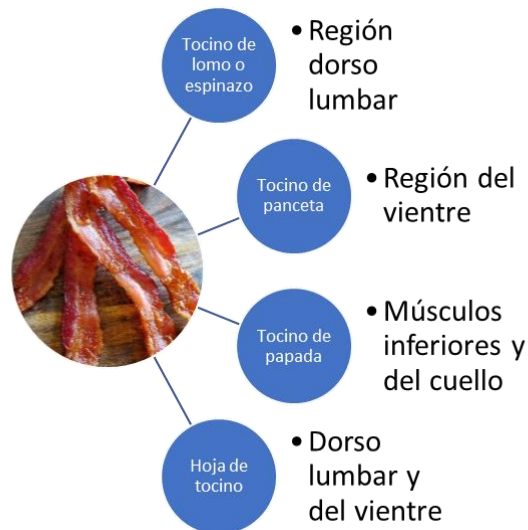


Figura 5: Tipos de tocino del cerdo

Fuente: (Mark's Trackside, 2021)

Panceta	Tocino
Se cura sin ahumar	Se cura y se ahúma
Más magra que el tocino	Más blando que la panceta
Se vende en rodajas, tacos o lonchas	Se vende en trozos planos y rectangulares
La carne es mucho más fresca	El proceso de ahumado le resta frescura
Barbacoas o salsas	Desayunos y guisos con legumbres o patatas

Tabla 5: Cinco claves que diferencian el tocino de la panceta

Fuente: (Tomás, 2022)

2.2.9. Tocino de Papada del Cerdo

Este tocino se le define como los músculos cutáneos de la cara, es decir de la parte de la cabeza del cerdo, por lo que es un músculo digástrico y milohioideo, o también conocido como papada de cerdo en la que se mantiene la piel y parte del unto, por lo tanto, esta parte tiene más grasa que el tocino común según (Andrews, 2021). Sin embargo, según (Garabello & Díaz, 2017, 23), la firmeza de la grasa de la papada es similar a la grasa del abdomen los mismos que se ven afectados por factores como el sexo, edad, raza y factores de manejo, finalmente este corte comprende de la mandíbula inferior hasta la paleta que une la cabeza con el tronco del cuerpo.



Figura 6: Tocino de la papada del cerdo posterior
FUENTE: (Frigo Carnes, 2019)



Figura 7: Tocino de la papada del cerdo frontal
FUENTE: Luis Ramón

Características Sensoriales:

- Olor: característico a carne fresca
- Color: Rosa púrpura con líneas blancas intermedias
- Textura exterior.- áspero y rugoso, interior.- firme, blando y grasa.

2.2.10. Aporte nutricional del Cerdo

El valor nutritivo del porcino es considerado como una fuente de proteínas de alto valor biológico, que transparentemente contiene vitaminas y minerales como Complejo B, hierro, fósforo y calcio, sin duda la grasa es una de las características que aporta sabor y aroma a los productos, lo cual pertenece al corte de la grasa dorsal o tocino o papada (Rojas, 2003, 9).

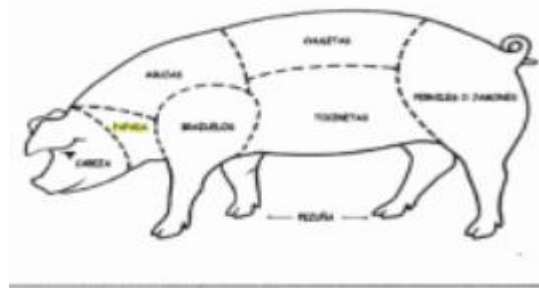


Figura 8: Cortes del Cerdo
FUENTE: (Rojas, 2003, 9)

2.2.11. Tipos de Ahumado

Entre los tipos de ahumado se encuentran 4 grupos esenciales y el final de producto que se quiera obtener dependerá de la temperatura que se aplique:

2.2.11.1. Ahumado en frío

Se caracteriza por la aplicación de humo frío a cárnicos de dos clases en este caso los embutidos y jamones crudos en sus diferentes variedades los cuales deben para su maduración en una temperatura menor a 20 C.

2.2.11.2. Ahumado en caliente

Este tipo de ahumado se caracteriza por ir cocinando el producto a una temperatura de 121 C. al mismo tiempo ahumarlo, generalmente se lo realiza de manera tradicional que es con el uso de una chimenea la cual se encendía con madera, la misma que se iba consumiendo paulatinamente aportando un olor y sabor que dependerá del tipo de madera

que se emplee, en la actualidad estos van perdiendo protagonismo por lo laborioso de su proceso y se los ha reemplazado por ahumadores más convencionales como son :

2.2.11.2.1. *Ahumadores eléctricos o a gas.*

Poseen una autonomía relativa ya que tienen un controlador que permite ajustar la temperatura y el tipo de ahumado que se pretende llegar, únicamente con conectarlos a enchufes eléctricos o a una fuente de gas es suficiente para su funcionamiento, su concepto es de lo más fácil y simplifica enormemente los procesos de ahumado ya que no es necesario el estar constantemente pendiente de su accionar, por su fabricación simple de manera vertical y con varios estantes permite la elaboración de varios platillos en un solo momento.

Sus ventajas son enormes ya que permite un control de la temperatura y una combustión uniforme sin que se produzca un despilfarro de gas o energía eléctrica, un gran contra es que a diferencia de los ahumadores a carbón son más costosos.



Figura 9: Ahumador eléctrico o a gas
Fuente: Ahumadores eléctricos o a gas - Bing images

2.2.11.2.2 *Ahumadores a carbón.*

Este tipo de ahumar posee dos grandes tipos en el cual su principal fuente de combustión es el carbón, entre este se distinguen los horizontales y verticales.

- Horizontales.- Posee una caja de combustión en la parte lateral del ahumador y su proceso de cocción se da de manera indirecta por el humo envolvente que se da en su interior, para una mejor idea es una especie de parrilla cubierta con tapa.
- Verticales.- Es una variante de los ahumadores horizontales y su diferencia radica en que posee entre el carbón y la parrilla un lugar donde se puede ubicar el agua a fin de que al momento de su cocción no sea directa y que el producto que se pretenda cocer no se seque, entre una de sus ventajas es que son fáciles de transportar, pero al no poseer un sistema de control de temperatura es importante su monitoreo constante a fin de evitar que el producto se queme, otra desventaja es que su uso es prohibido en lugares reducidos por lo grande de sus dimensiones.

2.2.11.2.3. *Ahumado por fricción*

Este es un tipo de ahumado más saludable, ya que reduce significativamente la quema de madera y el humo se obtiene de la fricción, que reduce enormemente el benzopireno, son químicos que por su combustión puede producir cáncer en los seres humanos si son expuestos consuetudinariamente y esto es a raíz del ahumado. El humo obtenido por la fricción se realiza por medio de un dispositivo que consiste en un plato metálico con nervaduras, el cual gira a una determinada velocidad; sobre este plato se coloca un trozo de leña que se quema lentamente por la fricción que se genera; el humo empieza a formarse a los 3-5 segundos y puede alcanzar temperaturas desde los 260 a 360°C (Barbecho Tenesaca & Jara Bustos, 2019).

2.2.11.2.4. *Ahumado electrostático*

Este tipo de ahumado según (Lozano, 2014), se lo realiza por medio de una carga eléctrica de aproximadamente de 40000 voltios sobre una superficie que tiene un radio pequeño que es curvada con el fin de secar el producto, ahumarlo y luego cocinarlo para obtener un resultado final como los que se obtienen con un ahumado tradicional.

2.2.11.2.5. *Ahumado líquido*

Generalmente el humo líquido es aplicado a embutidos, pero su utilización también puede ser empleado en diferentes productos y su proceso de elaboración y de ahumación dependerá de su tipo, gramaje y variedad, este es utilizado en la conservación y

humificación de los pescados así (Lozano, 2014), lo explica que el humo líquido se emplea de 0,5 a 1,5 ya que su exceso modificara su sabor y textura, a diferencia del ahumado tradicional en el que se emplea madera y su masiva utilización puede producir cáncer, este es beneficioso ya que el humo líquido no produce efecto secundario solo únicamente su cambio de sabor si se excede.

2.2.11.2.6. *Ahumado empírico artesanal*

Este tipo de ahumado se caracteriza por tener una exposición directa del producto al humo procedente de la instalación donde se quema la madera, esta puede ser aparte o en el mismo sitio de ahumado (Mira, 1998).

2.2.12. Conservación de carne de cerdo Ahumado

El método de conservación más antiguo es el ahumado, en el cual mediante la utilización de humo que proviene de maderas que son prendidas en fuego, se pretende dar sabor y una textura diferente como es de conocimiento estos productos esencialmente se utilizó en tiempos remotos en regiones de Europa, Asia, África y Oceanía. Esta técnica, es uno de los métodos de conservación más antiguos, además que el mismo proporciona un agradable sabor, olor y color. Todas estas características organolépticas son obtenidas gracias a los componentes del humo, igualmente dichos componentes actúan como saborizantes, bacteriostáticos y antioxidantes (Vilca, 2017).

Con el pasar del tiempo en el ahumado se desarrollaron diferentes tratamientos térmicos que tienen como fin la maduración de la proteína ya que el humo al tener contacto directo va destruyendo los microorganismos, lo que evita que otros se reproduzcan y suceda un proceso de deshidratación prolongando su vida útil.

2.2.13. Utilización del tocino en elaboraciones típicas.

El cerdo constituye una de las proteínas más utilizadas a nivel mundial, Ecuador goza de gran aceptación y de utilización en la gastronomía de este cárnico, ya más específicamente en relación a las entrevistas realizadas al personal del mercado “27 de Febrero” se sacó como platillo en común el “mote pata” que utiliza el tocino del cerdo de origen campesino que sirve como fuente de alimento para el recobrar energías a raíz del

trabajo extenuante del campo, tiene como base el mote, chorizo y cerdo para su preparación, contrario a lo que su nombre propone, no lleva ningún tipo de pata de animal en su elaboración, generalmente y así lo afirman las personas entrevistadas, se consume enormemente en fiesta típicas tradicionales como: carnavales que se protagonizan en el primer semestre del año, ya conforme el transcurso de los meses se lo consume en menor cantidad, ya para festividades como fiesta de Cuenca o para fin de año. El tocino ahumado que se extrae del cerdo en los últimos 10 años ha ido perdiendo protagonismo, esto se debe, según preguntas realizadas, la aplicación de tocino de papada es de laboriosa elaboración y este se lo expende o comercializa bajo pedido según datos del personal de la sección de cárnicos.

En cuanto a su utilización el tocino ahumado señalan las personas del patio de comidas que es muy poco utilizado en otras elaboraciones que no sea el mote pata ya que se explicó no se conoce otro tipo de elaboración, pero si bien es cierto la papada de cerdo se la puede incluir en platillos como el chicharrón de cerdo, papas con cuero, fritada de morcilla o sancocho.

Capítulo III

Metodologías

Dentro de este capítulo se definen los conceptos de los métodos, enfoques de investigación y tipos de investigaciones a usarse dentro del proyecto investigativo.

3.1 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Para la solución de la problemática planteada en el mercado 27 de febrero en cuanto al rescate de preparaciones tradicionales que utilizan como base el tocino ahumado es necesario recurrir a la investigación, la misma que está compuesta por una serie de métodos, técnicas y procedimientos acompañado de sus diferentes instrumentos que permiten dar solución a estas coyunturas determinadas, que generan una solución de aporte a un medio social y aplicado a la realidad actual, ya que el objeto de estudio que es la sociedad está en constante cambio así lo propone (Baena Paz, 2014). La investigación estudia al hombre y sus relaciones investigan fenómenos cambiantes, lo que se piensa hoy ya no puede ser lo que se piensa mañana, un hecho puede influir en un cambio radical del comportamiento social.

3.1.1- Tipos de investigación

La presente investigación pretende dar solución en menor o mayor grado al problema del rescate de platillos tradicionales en la ciudad de Cuenca para esto se (Sampieri, Collado, & Lucio, 2010, 2006, 2003, 1998, 1991), determinan que la investigación es muy útil para distintos fines: crear nuevos sistemas y productos; resolver problemas económicos y sociales. Apoyándose en esto se utilizó la investigación aplicada que por lo general este tipo de investigación emplea enfoque de tipo empíricos para dar solución a problemas prácticos, este tipo de investigación es caracterizada por el no estar

sistematizada ya que no emplea un patrón determinado sino más bien busca una solución de manera directa. Así lo advierte (Lozada, 2014), la investigación aplicada busca la generación de conocimiento con aplicación directa a los problemas de la sociedad o el sector productivo. Esta se basa fundamentalmente en los hallazgos tecnológicos de la investigación básica, ocupándose del proceso de enlace entre la teoría y el producto.

3.1.2.- Enfoque de la investigación

Para tratar esta parte es necesario una diferenciación entre los tipos de investigación para la determinación de la problemática de esta forma se distinguen la investigación cualitativa que tiene como principal instrumento para su desarrollo la observación con el fin de recopilar datos, se caracteriza por explorar los fenómenos con profundidad en un entorno para recolectar datos del tipos cualitativos que tengan como fin en la solución a una problemática, en cambio la investigación cuantitativa es del tipo más científicos ya que se apoya en datos estadísticos más exactos, del tipo numérico del tipo deductivo realizando hipótesis que puedan el ser probadas. Y finalmente la investigación mixta que es una combinación del enfoque cualitativo y cuantitativo La metodología mixta parte del diseño de marcos de análisis para acercarse a la comprensión de un problema, en el que pueden aparecer datos estadísticos, pero también de la interpretación y la comprensión profunda de la información por parte de los individuos que componen a la sociedad (Ruiz, 2012).

3.1.3.- Corte de la investigación

Este proyecto de investigación es de corte transversal en vista que se desarrolla en el periodo de marzo-agosto del 2022, transversal porque permite determinar ciertas variables a través de la observación en un determinado periodo de tiempo y que toma una población determinada o una muestra de esta misma. Este tipo de estudio según (Rodríguez & Mendivelso, 2018), el corte transversal se clasifica como un estudio observacional de base individual que suele tener un doble propósito: descriptivo y analítico.



Figura 10: Técnicas de investigación
Fuente: (Restrepo, s.f.)

3.1.4.- Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información.

La sustentación tanto teórica como práctica de la investigación fue posible mediante la utilización de diversas técnicas e instrumentos propios de la investigación con enfoque mixto, a continuación, se detalla cada uno de ellos.

Técnicas	Instrumento
Observación- cualitativa	Cuaderno de campo, Rúbrica, Lista de cotejos
Encuesta- Cuantitativa	Cuestionario
Revisión documental- cualitativa	Búsqueda de información
Degustación- Cualitativo/ Cuantitativo	Rúbrica
Entrevista (estructurada o semiestructurada) - cualitativa	Cuestionario

Tabla 6: Instrumentos y técnicas de información
Fuente: Luis Ramón

3.1.5.- Métodos teóricos

Para este apartado y el aporte que da al proyecto de investigación es necesario clarificar cada uno de estos métodos que en investigación son utilizados con relación al estudio del objeto, estos son:

Inductivo es aquel que partes de situaciones particulares para clasificarlos y determinarlos en una solución general a fin con el objeto de estudio, apoyándose en observaciones específicas. De la misma forma lo afirma (Martínez, 2012), que es la observación directa para luego hacer una serie de generalizaciones respecto a los fenómenos observados, lo que permite llegar a la formulación de leyes generales.

Deductivo este tipo de metodología aporta con soluciones partiendo de situaciones determinadas como verdaderas a manera general ya sean leyes o principios, para de allí aplicarlo a un caso en concreto o una situación en partículas, este va de lo general a lo particular. El método deductivo supone que el contexto de descubrimiento no se atiene a reglas y procedimientos controlados, y sostiene que las hipótesis se admiten o rechazan según sea el resultado de la constatación de las mismas: una hipótesis se justifica y se acepta si queda confirmada; y se la rechaza si es refutada (Martínez, 2012).

Analítico consiste en observar la naturaleza, causas o efectos que se encuentran relacionados entre sí, conociendo sus aspectos cualitativos y cuantitativos de cada uno de los partes o elementos que lo componen para determinar una idea sin que esta sea errónea. Consiste en separar las partes de un fenómeno que se pretende estudiar, observando de manera secuencial sus causas y efectos, esto con la idea de comprender su naturaleza. Según (Martínez, 2012), menciona que consiste en separar las partes de un fenómeno que se pretende estudiar, en donde observa de manera secuencial sus causas y efectos, esto con la idea de comprender su naturaleza.

Descriptivo como su nombre lo indica describe los datos y características ya sea de una población o situación particular para que puedan ser medidos en datos estadísticos o de frecuencias, de tal suerte como lo corrobora (Tevni Grajales, 2000), buscan desarrollar una imagen o fiel representación (descripción) del fenómeno estudiado a partir de sus características.

Explicativo permite señalar de una manera más clara los aspectos relacionados con un entorno en cuanto su uso, extensión o aceptación y los factores que impiden su uso

correcto. El objetivo principal es la verificación de hipótesis causales o explicativas; el descubrimiento de nuevas leyes científico-sociales, de nuevas micro teorías sociales que expliquen las relaciones causales de las propiedades o dimensiones de los hechos (Teodoro & Nieto, 2018).

Este tipo de método da soluciones de forma global a fin de que sea impuesto en un determinado tiempo y este pueda ser aplicado a un futuro siempre y cuando se haya analizado los problemas que lo aquejan con anterioridad, advierte ciertas condiciones del tiempo en desastres naturales, conflictos sociales o situaciones desdeñables (Teodoro & Nieto, 2018).

3.2 Metodología de trabajo

De acuerdo a la problemática que es el recuperar productos en base a tocino ahumado artesanal tiene como principal objetivo su divulgación y rescate de platos tradicionales que presente como base este tocino artesanal, ya que el mismo se pierde con el paso de los años, estos platos forman parte de la gastronomía azuaya típica, y que se encuentran en desuso, y muchas veces se desconoce su elaboración, dichos platillos que constan de nombres incluso quechuas, formaron los cimientos de esta gastronomía, estas preparaciones irán respaldadas de técnicas cocción e incluso fichas de ruta a fin de tener una visión más clara en cuanto a su hechura y que permita tener un registro documentado, apoyado en bitácoras que son el número de veces probados a fin de obtener un productos ideal y por supuesto sabroso.

Capítulo IV

Dentro de este capítulo se procesa un análisis de la propuesta culinaria azuaya con respecto a la documentación investigada, en la que se comparará parámetros de la información de primera mano como de segunda mano, es decir marco teórico con las encuestas de validación aplicadas dentro del campo de acción, es decir del mercado “27 de Febrero” mediante un evento de show cooking que se puede evidenciar en el anexo 8.

4.1 Análisis e interpretación de información:

Esta sección tiene como finalidad el dar a conocer la información recopilada en el proceso de investigación, para esto es necesario el conocer el real significado de análisis que según (Asociación de Academias de la Lengua Española), es el estudio detallado de algo, especialmente de una obra o escrito y de interpretar que es explicar o declarar el sentido de algo, y principalmente el de un texto, en este sentido los datos obtenidos e investigados servirán para poder ser validados y dar creación a otros fundamentos.

Esta investigación se dividió en dos segmentos en el primero se determinó que de acuerdo con los datos obtenidos en base a la observación y por medio de herramientas investigativas como la entrevista dentro del mercado “27 de Febrero” se llegó a la conclusión que el tocino ahumado artesanal de papada de cerdo es muy poco utilizado, ya que es expandido por el personal que labora en este mercado únicamente bajo pedido y según supieron comentar este es poco consumido, solamente en épocas de festejos como son los carnavales y fiestas religiosas del Corpus Cristi, al igual que preparaciones tales como locro de charqui, sopa de lluspas, mizhqui aicha y cuchi charqui son platillos que no son muy conocidos y de manera común según comentarios en las entrevistas se pierden, de tal manera su empleo en el diario vivir gastronómico ya no se lo utiliza.

En un segundo segmento mediante un show cooking realizado en el mercado “27 de Febrero” se pudo validar y verificar la información obtenida, ya que se contó por un lado con la ayuda valiosísima de chefs de la gastronomía azuaya en comida ecuatoriana, quienes con sus opiniones en las encuestas de validación, fundamentan y justifican dicha investigación, y por otro lado al personal de este mercado que labora diariamente.

Los especializados en gastronomía supieron determinar que en cuanto a la utilización de tocino ahumado artesanal es de muy baja utilización por su compleja elaboración, de igual forma quedaron en común, al decir que este tocino aporta mucho sabor, aroma, color y textura a las preparaciones y este en la cultura gastronómica azuaya se ha perdido por falta de información y divulgación, los mismos chefs otorgaron a los platillos nombrados anteriormente en un rango de uno(1) a cinco(5) un promedio significativo aritmético de cuatro punto cinco (4.5) y en un promedio tipo moda en 4, siendo esta una calificación muy buena ya que sus características organolépticas eran muy buenas y recomendaron su difusión, de tal manera que al no contar con un documento escrito que lo sustente se han perdido con el tiempo y quedan solo en el recuerdo de las personas adultas, de tal manera se observa en el anexo 3 las justificaciones del porqué de las elaboraciones y en el anexo 9 y anexo 10 los análisis de promedios.

Por lo que dentro de un análisis de porcentajes se puede decir que las características organolépticas de todas las elaboraciones gastronómicas están por encima del 73%, lo que significa que las elaboraciones estaban bien diseñadas y creadas en aroma, sabor, textura y color, en lo que se podrá verificar en los anexos 11 y 12. Además el tocino ahumado artesanal si influyó positivamente dentro de las elaboraciones, con un grado de aceptación de promedio del 93 % de acuerdo a los gastrónomos profesionales, evidenciado en los anexos 13 y 14, donde indican que estas elaboraciones mejoran con el tocino, sirven para recuperar la gastronomía azuaya, pueden representar una tradición y se han perdido en la práctica culinaria.

Por consiguiente la misma encuesta fue sometida al personal de dicho mercado, en la que otorgaron en un rango de uno (1) al cinco (5) un promedio de cinco (5) a 3 de las elaboraciones gastronómicas (Tamal de mote casado, Sopa de arroz de cebada y cuchi chaqui), en la que se determina que estas eran muy ricas y que incluso algunas de ellas

habían probado por primera vez, ya que este les trajo a la mente preparaciones hechas por sus abuelas, aquí también se exhibieron platillos en los que se fusiono dos recetas el mote casado y el tamal, les pareció exquisitas y diferentes que en definitiva estarían dispuestas a replicarlas, estas se encuentran detalladas en el anexo 15 y anexo 16, de igual manera se definió el porcentaje que tiene de peso estas preparaciones en un 70 % mínimo y un máximo de 100% en todas sus características organolépticas, donde se puede visualizar en anexos 17 y 18.

Con respecto al porcentaje de su aceptación por parte del mercado encuestado, el tocino ahumado artesanal se colocó en un mínimo de 67 % y un máximo de 100 % en qué; mejora la propuesta gastronómica, sirve para recuperar la gastronomía azuaya, de igual manera representa una tradición azuaya, se ha perdido con el tiempo la práctica de las mismas e influyo a cada una de las preparaciones, como se puede identificar en los anexos 19 y 20.

A manera de comentario supieron expresar que el tocino ahumado de papada de cerdo no les era familiar, y vieron en estas preparaciones que no son nuevas, una nueva forma de utilización de este, y que sin duda estarían dispuestos a replicarlos y fomentar su implementación, de tal modo se adjunta aquellas observaciones en el anexo 4.

En consecuencia ambos grupos de personas encuestados entre profesionales de la gastronomía y no profesionales tuvieron un punto en común que era la falta de información y divulgación de estas preparaciones ya que estas constituyen a la cultura gastronómica del Azuay y la cual debe ser replicada por la aplicación diaria y popularizada para así conseguir su no desaparición, en consecuencia se puede observar en los anexos 3 y 4.

En efecto los chefs profesionales pertenecen al área de la comida ecuatoriana que se desenvuelven en la educación de la Universidad de Cuenca y el instituto San Isidro, de tal modo son los siguientes:

- Lcda. Clara Sarmiento
- Lcdo. Daniel Toledo

- Lcdo. John Valverde
- Lcda. María Angélica Calderón
- Lcda. Victoria Barros
- Lcdo. Gustavo Chalco

En la sección de carnes y comidas se evidencia que conocen solo ciertas elaboraciones como el cuchí chaqui con otro nombre, el arroz de cebada por su bajo costo, acorde a lo que mencionaron en las entrevistas preliminares al proyecto de investigación, pero el resto de elaboraciones desconocen por falta de información o práctica de tradiciones culinarias de generaciones anteriores, lo cual se puede evidenciar en el anexo 5

Las tablas estadísticas demuestran que según los profesionales en gastronomía y los empleados propios del mercado “27 de Febrero” que estas elaboraciones se han perdido en la práctica y de tal manera el hecho de haber propuesto esta investigación, que es recuperar una tradición Azuaya en olvido.

Por lo tanto, se puede decir que el evento de show cooking dentro del mercado “27 de Febrero” sirvió y cumplió con las expectativas de socializar recuerdos de culturas gastronómicas azuayas con la finalidad de recuperarlas, para mantener la identidad de generaciones pasadas y aún más mantener y mejorar características organolépticas con el uso de tocino ahumado artesanal de papada de cerdo dentro de elaboraciones culinarias olvidadas.

Capítulo V

Dentro de este capítulo se define cada uno de los procesos a seguir para la elaboración de la propuesta gastronómica, en la que sigue documentos que respaldan las prácticas realizadas para conseguir el producto final como son bitácoras y fichas estandarizadas (base de datos, hoja de ruta, hoja de gramajes y costos, definición de precio al público y listas de las materias primas usadas), que a continuación se detallan.

5.1 Propuesta de Investigación:

La propuesta de investigación aportará con técnicas y herramientas culinarias para el desarrollo de las seis elaboraciones que tiene el objetivo de demostrar su existencia en el Azuay para la divulgación dentro del Mercado “27 de Febrero” con el propósito de recuperar la misma y mantener su práctica en auge dentro de la cultura gastronómica azuaya, en la que se lo realiza a través de la estandarización, que determina conocer con exactitud desperdicios y pérdidas económicas. La cultura y tradición gastronómica Azuaya en el uso de tocino de papada de cerdo constituye un ingrediente de alta demanda en ciertas fechas por el aporte de características organolépticas y baja demanda solo en ciertos platos de la comida típica y tradicional Cuencana, de tal manera que en base a aquello se plantea elaboraciones que usen dicho ingrediente que representen o caracterice de la misma, para justificar como solución ante varios parámetros que demuestran la baja venta y aplicación en el mayor tiempo del año dentro del mercado y la buena cocina.

En consecuencia la propuesta son seis elaboraciones que tienen antecedentes populares y se puede fusionar a la cocina actual y emplear técnicas vanguardistas que mejoren los sabores y texturas con el propósito de sobresaltar y rescatar el tocino de papada, a continuación se detallan las elaboraciones.

Tamal de mote casado con tocino ahumado artesanal de cerdo es un envuelto de preparación de maíz que contiene rellenos de carnes, originario precolombino de culturas

mesoamericanas, en la que por tradición aún se practica dentro de la zona del Azuay en el cantón Girón y la Ciudad de Cuenca en el sector de las herrerías y el Vado, lugares que trascendentales son antiguos y marcan la historia gastronómica de Cuenca, que usa hoja de achira ya que por el clima y la humedad de la tierra y por el agua cercana se da bastante la producción específicamente en las huertas de las familias rurales, el ingrediente de la carne será el tocino de papada ahumada artesanal que estará como relleno dentro de la masa de mote casado.



Figura 11: Tamal de mote casado para degustación
FUENTE: Luis Ramón

La elaboración de la *sopa de arroz de cebada con tocino ahumado artesanal de cerdo*, según el historiador Jhon Valverde este plato es elaborado solo los días lunes ya que guarda alto aporte nutricional para empezar el día y la semana que siempre será empleado con alguna carne del cerdo, en la que mantienen la creencia de que da suerte o positivismo hacia la persona que consume, sin duda lo que se plantea dentro de la sopa es el uso del tocino ahumado artesanal, en el que aportará sabores, colores y texturas.



Figura 12: Sopa de arroz de cebada para degustación
FUENTE: Luis Ramón

La elaboración *Cuchi Chaqui* con tocino de cerdo es un envuelto con hoja de huicundo, en la que tienen como base de masa, el maíz molido con un relleno de carne o lácteos que marca como historia en los mercados del cantón Girón, esté envuelto es justamente de las alturas ya que la hoja de huicundo es producida en montañas y no es accesible por zonas pobladas, por lo que se propone un Cuchi Chaqui con relleno de tocino ahumado artesanal.



Figura 13: Cuchi Caqui para degustación
FUENTE: Luis Ramón

La Sopa de Lluspas es perteneciente a zonas del Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja. Se caracteriza por ser sustanciosa y servirse bien caliente, las lluspas son elaboradas de la mezcla de harina de maíz, huevo y queso fresco formando una masa para darle una forma redonda, a continuación se procede a realizar un hueco en el medio para darle su forma característica.



Figura 14: Sopa de Lluspas para degustación
FUENTE: Javier Urgilés

El Locro de Charqui o charque viene del quechua charqui, que es un tipo de carne deshidratada típico de las regiones andina y meridional de América del Sur originaria del Perú precolombino. Este se adoptó en Ecuador especialmente en la región del austro constituyendo un precedente gastronómico que se pasó de generación en generación. Esta es de gran consumo en partes de Gualaceo donde hasta ahora se lo puede degustar y por lo general este tipo de carne “tendida” es sometida a un periodo no menos de dos días al cual se le añade manteca de color para darle su color característico y sabor.



Figura 15: Locro de charqui para degustación
FUENTE: Javier Urgilés

El *Mizhqui Aicha* constituye una elaboración tradicional del Azuay, mizhqui viene del quechua que significa dulce y aicha que significa carne, generalmente antes de la conquista española se lo denominaba únicamente aicha a la carne proveniente de las llamas, luego esta denominación se emplearía para designar a productos cárnicos en general. Esta elaboración es una especie de seco de carne de res pero con la variante que a este se le suma tomate de árbol para darle un toque ácido y el cerdo, por su contenido sustancioso es fuente de energía para largas jornadas de trabajo.



Figura 16: Mizhqui Aicha para degustación
FUENTE: Javier Urgilés

5.1.1 Documentos:

Dentro del desarrollo del proyecto se siguen procesos que están facilitados por documentos que ayudan al desarrollo óptimo, entre los cuales se encuentran bitácoras y fichas estandarizadas, que tienen el objetivo de documentar el historial de las elaboraciones con manejo de precisiones de técnicas y administración de materias primas.

5.1.2 Bitácoras

Las bitácoras son un documento de registros de la cantidad y número de veces de las acciones de actividades definidas en tareas, en la que se colocan datos y observaciones para obtener un resultado final de una elaboración o producto. Dentro de la cocina se llevan pruebas de elaboraciones que tiene el objetivo de mejorar las características organolépticas del producto final, estos diseños de bitácoras ayudarán a la recopilación de información de los ingredientes como también para que la sociedad pueda replicar, según (Universidad de Barcelona, 2005) la bitácora es cronológico y sucesivo, el diseño de la estructura de la bitácora es la siguiente:

Nombre de la persona o Personas que realizaron la prueba		Número de veces o pruebas realizadas									Foto del producto Final	
Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración		
Prueba #	Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
	Listar c/u de los ingredientes o materia prima	Definir la cantidad de peso del ingrediente en gr o Kg	Olor, color, sabor, textura del plato final.	Ebullición Horneado Vapor Salteado	Centígrados	Definir el tiempo que dura la técnica en min o H	En caso de requerir.	En caso de requerir.	En caso de requerir.	En caso de requerir.	En caso de requerir.	En caso de requerir.


Figura 17: Modelo Institucional Bitácora
FUENTE: Luis Ramón


Nombre del realizador:		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración		
Prueba # 1	Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Procesos:												


Figura 18: Modelo Institucional Hoja de Registro
FUENTE: Luis Ramón


5.1.2.1 Bitácoras


- Bitácora: Cuchi Chaqui


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Cuchi Chaqui								Fotografía de la elaboración	
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz pelado	400	Color: marrón Olor: maíz Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Calentar	40 °C	Peso de 50 g. salieron 4 unidades, se usaron 100g de maíz pelado tamizado, el resto no se usa sobra 300 g, se usa fondo de 80 ml, sale seco, sin sal, salado y está mal envuelto
Comino	5										
Ajo	10										
Hoja de huicundo	4										
Huevos	50										
Manteca de cerdo	10										
Mantequilla	10										
Tocino de papada	50										
Cebolla	30										
Pimiento	20										
Sal	10										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Moler el maíz y cernir para luego hacer una masa con manteca, mantequilla y huevos. 3.- Preparar una infusión o fondo de cebolla, orégano, pimiento, comino y sal. Y esta agua agregar a la masa. 4.- Añadir el tocino ahumado a la masa y envolver en hojas de huicundo y cocinar a vapor por 60 minutos.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Cuchi Chaqui								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz pelado	400	Color: marrón Olor: maíz Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Calentar	40 °C	Se usa fondo del tocino de 20 ml pero la elaboración sale muy seca y se fractura fácilmente
Comino	5										
Ajo	10										
Hoja de huicundo	4										
Huevos	50										
Manteca de cerdo	10										
Mantequilla	10										
Tocino de papada	50										
Cebolla	30										
Pimiento	20										
Sal	10										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Moler el maíz y cernir para luego hacer una masa con manteca, mantequilla y huevos. 3.- Preparar una infusión o fondo de cebolla, orégano, pimiento, comino y sal. Y esta agua agregar a la masa. 4.- Añadir el tocino ahumado a la masa y envolver en hojas de huicundo y cocinar a vapor por 60 minutos.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Cuchi Chaqui								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz pelado	400	Color: marrón Olor: maíz Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Calentar	40 °C	Resultado seco y se fractura fácilmente
Comino	1										
Ajo	7										
Hoja de huicundo	4										
Huevos	50										
Manteca de cerdo	50										
Mantequilla	0										
Tocino de papada	50										
Cebolla	30										
Pimiento	20										
Sal	5										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Moler el maíz y cernir para luego hacer una masa con manteca, mantequilla y huevos. 3.- Preparar una infusión o fondo de cebolla, orégano, pimiento, comino y sal. Y esta agua agregar a la masa. 4.- Añadir el tocino ahumado a la masa y envolver en hojas de huicundo y cocinar a vapor por 60 minutos.											

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Cuchi Chaqui									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 4											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz pelado	400	Color: crema Olor: maíz Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Calentar	40 °C	Se fractura menos la masa, esta áspero, aún sigue seco, en sabores todo bien. Solo controlar la sal del tocino ahumado artesanal
Comino	1										
Ajo	7										
Hoja de huicundo	7										
Huevos	60										
Manteca de cerdo	50										
Fondo	50										
Tocino de papada	100										
Cebolla	25										
Pimiento	25										
Sal	5										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Moler el maíz y cernir para luego hacer una masa con manteca, mantequilla y huevos. 3.- Preparar una infusión o fondo de cebolla, orégano, pimiento, comino y sal. Y esta agua agregar a la masa. 4.- Añadir el tocino ahumado a la masa y envolver en hojas de huicundo y cocinar a vapor por 60 minutos.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Cuchi Chaqui									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 5											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz pelado	400	Color: marrón Olor: maíz Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Calentar	40 °C	Mejora el producto está húmedo, no necesita huevo para aglutinar, y características todo bien.
Comino	1										
Ajo	10										
Hoja de huicundo	7										
Huevos	0										
Manteca de cerdo	200										
Fondo	100										
Tocino de papada	100										
Cebolla	25										
Pimiento	25										
Sal	5										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Moler el maíz y cernir para luego hacer una masa con manteca, mantequilla y huevos. 3.- Preparar el fondo con cebolla, orégano, pimiento, comino, sal y tocino. Y esta agua agregar a la masa con el 50% de la manteca de cerdo y cocinar por reducción para humedecer la masa. 4.- Añadir el tocino ahumado a la masa y envolver en hojas de huicundo y cocinar a vapor por 40 minutos.											

Bitácora 2											
Javier Urgiles Luis Ramón			Locro de charqui			Tipo de preparación		Entrada			
Ingredientes	Peso	Corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de cocción	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observación	
Tocino ahumado	500g.	cuadrados	ahumado	60 C	6 horas	Suave, salado	Refrigeración	Refrigeración	70 C	Se opto por Presentar timbales de distintas tamaños Y la papa se sometió a cocción más larga, se bajó La cantidad de papa y tocino, y brotes de cebolla	
Papa chola	750g.	Macedonia	Cocción húmeda	94 C	25 minutos						
Orégano	15 g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Aceite	150g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente		Congelación	Congelación	2 meses		
Cebolla paitaña	90 g.	julianas	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Vinagre	100 g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Sal	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A						
Agua	1000 ml	N/A	N/A	94 C.	N/A						


Bitácora 3										
Javier Urgiles Luis Ramón			Locro de charqui			Tipo de preparación Entrada				
Ingredientes	Peso	corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de cocción	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observación
Tocino ahumado	500g.	cuadrados	ahumado	60 C	6 horas	Suave, salado			70 C	La cocción de papa fue la adecuada al igual que la presentación
Papa chola	750g.	Macedonia	Cocción húmeda	94 C	25 minutos					
Orégano	15 g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente		Refrigeración	Refrigeración		
Aceite	150g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente					
Cebolla paitaña	90 g.	julianas	Vinagreta	N/A	Ambiente		4 C.	12		
Vinagre	100 g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente		Congelación	Congelación		
Sal	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Agua	1000 ml	N/A	N/A	94 C.	N/A					

Bitácora 4											
Javier Urgiles Luis Ramón			Locro de charqui			Tipo de preparación		Entrada			
Ingredientes	Peso	corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de cocción	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observación	
Tocino ahumado	500g.	cuadrados	ahumado	60 C	6 horas	Suave, salado	Refrigeración 4 C. Congelación -8 C	Refrigeración 12 Congelación 2 meses	70 C	Se replicó con iguales características	
Papa chola	750g.	Macedonia	Cocción húmeda	94 C	25 minutos						
Orégano	15 g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Aceite	150g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Cebolla paiteña	90 g.	julianas	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Vinagre	100 g.	N/A	Vinagreta	N/A	Ambiente						
Sal	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A						
Agua	1000 ml	N/A	N/A	94 C.	N/A						
Brotos	10 g	N/A	N/A	N/A	N/A						


- Bitácora: Mizhqui Aicha


Bitácora 1												
Javier Urgiles Luis Ramón			Mizhqui aicha			Fuerte		Tipo de preparación				
Ingredientes	Peso	Corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Tiempo de servicio	Observación		
Tocino ahumado	500 g.	Medium dice	ahumado	60 C	6 horas	Color café, líquido, salado	Refrigeración	Refrigeración	70 C	La acidez se encuentra presente se recomienda añadir azúcar a la preparación para contrarresta la acidez		
Tomate de árbol	200 g.	N/A	Cocción húmeda	94 C	10 minutos						4 C.	12
Cebolla paiteña	90 g.	brunoise	Sofrito	94 C	5 minutos		Congelación	Congelación				
Dientes de ajo	30 g.	brunosie	Sofrito en grasa	94 C	5 minutos						-8 C	2 meses
Manteca color	30 g.	N/A	sofrito	94 C	7 minutos							
Fondo pollo	500 g.	N/A	Húmedo	93 C.	20 minutos							
Sal	15 g.	N/A										





Bitácora 2														
Javier Urgiles Luis Ramón			Mizhqui aicha			Fuerte								
Ingredientes	Peso	Corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Tiempo de servicio	Observación				
Tocino ahumado	500 g.	Medium dice	ahumado	60 C	4 horas	Color café, líquido y con sabor agridulce	Refrigeración 4 C.	Refrigeración 12	70 C	La acidez se contra_ resto con el Azúcar y se subió 10 g más de ajo				
Tomate de árbol	200 g.	N/A	Cocción húmeda	94 C	10 minutos									
Cebolla paitaña	90 g.	brunoise	Sofrito	94 C	5 minutos									
Dientes de ajo	40 g.	brunosie	Cocción grasa	94 C	5 minutos									
Manteca color	30 g.	N/A	sofrito	94 C	7 minutos									
Fondo pollo	500 g.	N/A	Húmedo	93 C.	20 minutos									
Sal	15 g.	N/A												
Azúcar	45	N/A	Húmedo								Congelación -8 C	Congelación 2 meses		


- Bitácora: Sopa de Arroz de Cebada

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Sopa de Arroz de Cebada								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arroz de cebada	200	Color: amarillo y rojo Olor: cerdo, cebada, papas Sabor: Salado Textura: Espeso, rugoso	Ebullición	93 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 12 horas	Calentar	Producto base	La preparación sale para 3 platos, de lo cual falta más tocino, que se cocine más la cebada y espese más.
Cebolla paiteña	60										
Ajo	3										
Achiote	15										
Tocino de papada	70										
Papas	150										
Agua	1500										
Sal	8										
Col	10										
Proceso: 1.- Prepara el mise en place de todos los ingredientes. 2. Sofreír la cebolla, ajo y achiote por 5 minutos. 3. Agregar el arroz de cebada al sofrito previa hidratación de 24 horas en agua y tostado en un sartén, por 5 minutos. 4. Agregar agua y tocino de papada del cerdo hasta que cocine por un tiempo de 50 minutos, después agregar las papas. 5. Agregar la col después de que este bien cocido por 10 minutos y servir con culantro.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Sopa de Arroz de Cebada									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 2												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Arroz de cebada	200	Color: amarillo y rojo Olor: cerdo, cebada, papas Sabor: Salado Textura: Espeso, rugoso	Ebullición	93 °C	80 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 12 horas	Calentar	70 ° C	Mejorar la presentación del emplatado y acompañar alguna salsa de ají	
Cebolla paitaña	60											
Ajo	3											
Achiote	4											
Tocino de papada	100											
Papas	200											
Agua	1500											
Sal	4											
Col	50											
Proceso: 1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2. Sofreír la cebolla, ajo y achiote por 5 minutos además por separado tostar el arroz de cebada. 3. Agregar el arroz de cebada al sofrito previa hidratación de 24 horas en agua y tostado en un sartén, por 5 minutos. 4. Agregar agua y tocino de papada del cerdo hasta que cocine por un tiempo de 50 minutos, después agregar las papas. 5. Agregar la col después de que este bien cocido por 10 minutos y servir con culantro.												


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Sopa de Arroz de Cebada								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arroz de cebada	200	Color: tomate Olor: cerdo, cebada, papas Sabor: Salado Textura: Espeso, rugoso	Ebullición	93 °C	50 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 12 horas	Calentar	70 ° C	Mejorar los cortes del tocino de cerdo
Cebolla paitaña	60										
Ajo	10										
Achiote	5										
Tocino de papada	200										
Papas	200										
Agua	1000										
Sal	5										
Col	100										
Proceso: 1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2. Sofreír la cebolla, ajo y achiote por 5 minutos además por separado tostar el arroz de cebada. 3. Agregar el arroz de cebada al sofrito previa hidratación de 24 horas en agua y tostado en un sartén, por 5 minutos. 4. Agregar agua y tocino de papada del cerdo hasta que cocine por un tiempo de 50 minutos, después agregar las papas. 5. Agregar la col después de que este bien cocido por 10 minutos y servir con culantro.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Sopa de Arroz de Cebada								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 4											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arroz de cebada	200	Color: amarillo y rojo Olor: cerdo, cebada, papas Sabor: Salado Textura: Espeso, rugoso	Ebullición	93 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 12 horas	Calentar	70 ° C	Muy aguado, la sopa debe ser más espesa
Cebolla paiteña	60										
Ajo	15										
Achiote	15										
Tocino de papada	100										
Papas	200										
Agua	1000										
Sal	10										
Col	100										
Proceso: 1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2. Sofreír la cebolla, ajo y achiote por 5 minutos además por separado tostar el arroz de cebada. 3. Agregar el arroz de cebada al sofrito previa hidratación de 24 horas en agua y tostado en un sartén, por 5 minutos. 4. Agregar agua y tocino de papada del cerdo hasta que cocine por un tiempo de 50 minutos, después agregar las papas. 5. Agregar la col después de que este bien cocido por 10 minutos y servir con culantro.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Sopa de Arroz de Cebada								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 5											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arroz de cebada	200	Color: tomate Olor: cerdo, cebada, papas Sabor: Salado Textura: Espeso, rugoso	Ebullición	93 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 12 horas	Calentar	70 ° C	Todas las Características organolépticas bien
Cebolla paiteña	80										
Ajo	20										
Achiote	30										
Tocino de papada	200										
Papas	200										
Agua	1000										
Sal	10										
Col	150										
Proceso: 1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2. Sofreír la cebolla, ajo y achiote por 5 minutos además por separado tostar el arroz de cebada. 3. Agregar el arroz de cebada al sofrito previa hidratación de 24 horas en agua y tostado en un sartén, por 5 minutos. 4. Agregar agua y tocino de papada del cerdo hasta que cocine por un tiempo de 50 minutos, después agregar las papas. 5. Agregar la col después de que este bien cocido por 10 minutos y servir con culantro.											

- Bitácora: Sopa de lluspas


Bitácora 1										
Javier Urgiles Luis Ramón			Sopa de lluspas			Tipo de preparación				
ingredientes	Peso	corde	Método de cocción	temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Tiempo de servicio	Observación
Tocino ahumado	500 g.	N/A	ahumado	60 C	6 horas	ahumado	Refrigeración <u>4 C</u>	Refrigeración 12	70 C	Se presentó exceso de grasa
ajo	30 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos					
Papa bolona	500 g.	Macedonia	Hhúmedo	94 C	30 minutos					
col	100 g.	Cubos	húmedo	94 C	15 minutos					
Harina de maíz	200 g.	N/A	húmedo	N/A	20 minutos					
Huevo	60 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Manteca chanco	20 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Cebollita paiteña	90 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos					
quesillo	100 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
leche	200 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A					
achiote	30 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Sal	35 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
pimienta	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
perejil	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A					
cilantro	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A					


Bitácora 2										
Javier Urgiles Luis Ramón			Sopa de lluspas			Tipo de preparación				
ingredientes	Peso	corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Tiempo de servicio	Observación
Tocino ahumado	500 g.	N/A	ahumado	60 C	6 horas	Color café Líquido y salado.	Refrigeración	Refrigeración	70 C	Se bajo la Grasa de chanco y La papas en 100 g.
ajo	30 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos					
Papa bolona	400 g.	Macedonia	Hhúmedo	94 C	30 minutos					
col	100 g.	Cubos	húmedo	94 C	15 minutos		Congelación -8 C	Congelación	2 meses	
Harina de maíz	200 g.	N/A	húmedo	N/A	20 minutos					
Huevo	60 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Manteca chanco	20 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Cebolla paiteña	90 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos					
quesillo	100 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
leche	200 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A					
achiote	30 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Sal	45 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
pimienta	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
perejil	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A					
cilantro	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A					


Bitácora 3										
Javier Urgiles Luis Ramón			Sopa de lluspas			Tipo de preparación				
Ingredientes	Peso	Corte	Método de cocción	Temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Tiempo de servicio	Observación
Tocino ahumado	500 g.	N/A	ahumado	60 C	6 horas	Acuoso, líquido de color café	Refrigeración	Refrigeración	70 C	Bajando el nivel de grasa se dio una mejor Presentación y se aumento el porcentaje de sal
ajo	30 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos					
Papa bolona	400 g.	Macedonia	Hhúmedo	94 C	30 minutos					
col	100 g.	Cuadrados	húmedo	94 C	15 minutos		Congelación	Congelación		
Harina de maíz	200 g.	N/A	húmedo	N/A	20 minutos					
Huevo	60 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Manteca chanco	20 g.	N/A	N/A	N/A	N/A		-8 C	2 meses		
Cebolla paiteña	90 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos					
quesillo	100 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
leche	200 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A					
achiote	30 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Sal	45 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
pimienta	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
perejil	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A					
cilantro	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A					


Bitácora 4												
Javier Urgiles Luis Ramón			Sopa de lluspas			Tipo de preparación						
ingredientes	Peso	corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observación		
Tocino ahumado	500 g.	N/A	ahumado	60 C	6 horas	Acuoso, líquido de color café	Refrigeración	Refrigeración	70 C	Se presentó según lo deseado		
ajo	30 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos						4 C.	12
Papa bolona	500 g.	Macedonia	Hhúmedo	94 C	30 minutos						Congelación	Congelación
col	100 g.	Cubos	húmedo	94 C	15 minutos		-8 C	2 meses				
Harina de maíz	200 g.	N/A	húmedo	N/A	20 minutos							
Huevo	60 g.	N/A	N/A	N/A	N/A							
Manteca chanco	20 g.	N/A	N/A	N/A	N/A							
Cebolla paiteña	90 g.	Brunoise	sofrito	94 C	5 minutos							
quesillo	100 g.	N/A	N/A	N/A	N/A							
leche	200 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A							
achiote	30 ml.	N/A	N/A	N/A	N/A							
Sal	35 g.	N/A	N/A	N/A	N/A							
pimienta	15 g.	N/A	N/A	N/A	N/A							
perejil	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A							
cilantro	40 g.	chiffonade	N/A	N/A	N/A							


- Bitácora: Tamal de Mote Casado


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Tamal de mote casado									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 1												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Mote	200	Color: marrón Olor: maíz, carne y poroto Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Calentar	40 °C	Esta salado, falta huevo para que aglutine, más pasas, el peso es de 100 g 4 unidades y 1 unidad de 50 g, está seco, textura gruesa y áspera	
Pasas	20											
Hoja de Achira	5											
Poroto	200											
Huevo	25											
Mantequilla	20											
Sal	10											
Tocino de papada	50											
Cebolla paiteña	60											
Achiote	10											
Aceite	5											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Remojar el maíz y el poroto luego cocinar hasta que estén medio duros, para posterior moler en frío. 3.- Incorporar a la mezcla de mote y poroto, mantequilla, huevo, sal, aceite hasta formar una masa y reservar. 4.- Mezclar el tocino de papada dentro del sofrito de la cebolla paiteña, achiote y pasas. 5.- Envolver la masa con el relleno encima, cerrar y armar, finalmente cocinar los tamales al vapor por 60 minutos.												


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Tamal de mote casado									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote	200	Color: pasmo Olor: maíz, carne y poroto Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	60 minutos	Refrigeración	4º C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Calentar	40 °C	Salieron 4U, masa suave y aguada, demasiada manteca de cerdo, salado, condumio muy concentrado el comino y sal
Pasas	20										
Hoja de Achira	4										
Poroto	200										
Huevo	0										
Mantequilla	0										
Sal	10										
Tocino de papada	100										
Cebolla paiteña	60										
Achiote	0										
Aceite	5										
Fondo de Tocino	20										
Manteca de cerdo	150										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Remojar el maíz y el poroto luego cocinar hasta que estén medio duros, para posterior moler en frío. 3.- Incorporar a la mezcla de mote y poroto, huevo, sal, aceite, fondo de tocino hasta formar una masa y reservar. 4.- Cocinar el tocino para extraer sabores y sal que servirá como fondo, para luego mezclar el tocino de papada dentro del sofrito de la cebolla paiteña, aceite y pasas. 5.- Envolver la masa con el condumio frío, cerrar y armar, finalmente cocinar los tamales al vapor por 60 minutos.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Tamal de mote casado									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote	200	Color: pasmo Olor: maíz, carne de cerdo y poroto Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	45 minutos	Refrigeración	4° C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Calentar	40 °C	Salieron 4U de 170 g, masa suave y más unida, falta más grasa, condumio normal
Pasas	20										
Hoja de Achira	4										
Poroto	200										
Huevo	50										
Mantequilla	0										
Sal	5										
Tocino de papada	100										
Cebolla paiteña	60										
Achiote	0										
Aceite	5										
Fondo de Tocino	25										
Manteca de cerdo	40										
Orégano	1										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Remojar el maíz y el poroto luego cocinar hasta que estén medio duros, para posterior moler en frío. 3.- Incorporar a la mezcla de mote y poroto, huevo, sal, aceite, fondo de tocino hasta formar una masa y reservar. 4.- Cocinar el tocino para extraer sabores y sal que servirá como fondo, para luego mezclar el tocino de papada dentro del sofrito de la cebolla paiteña, aceite y pasas. 5.- Envolver la masa con el condumio frío, cerrar y armar, finalmente cocinar los tamales al vapor por 45 minutos.											

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Tamal de mote casado									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 4											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote	200	Color: pasmo Olor: maíz, carne de cerdo y poroto Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	40 minutos	Refrigeración	4° C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Calentar	40 °C	Salieron 4U de 170 g, masa suave y más unida pero no textura aceptable, falta más huevo, manteca de cerdo normal, condumio normal
Pasas	20										
Hoja de Achira	4										
Poroto	200										
Huevo	50										
Mantequilla	0										
Sal	5										
Tocino de papada	100										
Cebolla paiteña	60										
Achiote	0										
Aceite	5										
Fondo de Tocino	25										
Manteca de cerdo	40										
Orégano	1										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Remojar el maíz y el poroto luego cocinar hasta que estén medio duros, para posterior moler en frío. 3.- Incorporar a la mezcla de mote y poroto, huevo, sal, aceite, fondo de tocino hasta formar una masa y reservar. 4.- Cocinar el tocino para extraer sabores y sal que servirá como fondo, para luego mezclar el tocino de papada dentro del sofrito de la cebolla paiteña, aceite y pasas. 5.- Envolver la masa con el condumio frío, cerrar y armar, finalmente cocinar los tamales al vapor por 40 minutos.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Tamal de mote casado									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 5											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote	200	Color: marrón Olor: maíz, carne de cerdo y poroto Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	90 °C	40 minutos	Refrigeración	4º C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Calentar	40 °C	El producto salió todo bien excepto la textura debido a que la masa no tuvo hidratación necesaria
Pasas	20										
Hoja de Achira	5										
Poroto	200										
Arveja	20										
Zanahoria	20										
Sal	5										
Tocino de papada	100										
Cebolla paitaña	60										
Achiote	5										
Aceite	5										
Fondo de Tocino	100										
Manteca de cerdo	200										
Orégano	1										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Remojar el maíz y el poroto luego cocinar hasta que estén medio duros, para posterior moler en frío. 3.- Incorporar a la mezcla de mote y poroto, huevo, sal, aceite, fondo de tocino hasta formar una masa y reservar. 4.- Cocinar el tocino para extraer sabores y sal que servirá como fondo, para luego mezclar el tocino de papada dentro del sofrito de la cebolla paitaña, aceite y pasas. 5.- Envolver la masa con el condumio frío, cerrar y armar, finalmente cocinar los tamales al vapor por 40 minutos.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Tamal de mote casado								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 6											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote	200	Color: marrón Olor: maíz, carne de cerdo y poroto Sabor: salado Textura: suave y áspero	Vapor	40 °C	40 minutos	Refrigeración	4º C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Calentar	40 °C	Se obtuvo el resultado correcto, se mejoró en textura, sabor, humedad, brillo y aroma.
Pasas	20										
Hoja de Achira	5										
Poroto	200										
Arveja	20										
Zanahoria	20										
Sal	5										
Tocino de papada	100										
Cebolla paiteña	60										
Achiote	5										
Aceite	5										
Fondo de Tocino	150										
Manteca de cerdo	200										
Orégano	1										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Remojar el maíz y el poroto luego cocinar hasta que estén medio duros, para posterior moler en frío. 3.- Incorporar a la mezcla de mote y poroto, huevo, sal, aceite, fondo de tocino hasta formar una masa, para posterior aplicar reducción con la masa y fondo realizado, finalmente reservar. 4.- Cocinar el tocino para extraer sabores que servirá como fondo, para luego mezclar el tocino de papada dentro del sofrito de la cebolla paiteña, aceite, zanahoria, arveja y pasas, y enfriar. 5.- Envolver la masa con el condumio frío, cerrar y armar, finalmente cocinar los tamales al vapor por 40 minutos.											

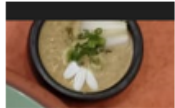
Bitácora 2										
Javier Urgiles Luis Ramón		Tocino ahumado			Tipo de preparación					
ingredientes	Peso	corte	Método de cocción	temperatura	Tiempo de proceso	Características organolépticas	Método de conservación	Tiempo de conservación	Tiempo de servicio	Observación
Tocino de papada	900 g.	Pieza	Horno/ahumado	60 C	6 horas	Fibroso, grasa, piel limpia	Refrigeración <u>4 C.</u>	Refrigeración 5 días	70 C	Se bajo en 15% la sal, quedo óptimo y el tiempo de horneado a 6 horas.
achiote	100 g.	N/A	tostar	95 C	5 minutos					
Manteca de cerdo	190 g.	N/A	derretir	98 C	5 minutos					
ajo	120 g.	rondelle	licuar	16 C	8 minutos					
Sal	85 g.	N/A	N/A	N/A	N/A					
Comino en grano	50 g.	N/A	Tostar/machacar	98 C.	10 minutos					
Virutas para ahumar	50 g.	N/A	encerder	98 C.	10 minutos					
							Congelación -8 C	Congelación 2 meses		


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Tocino deshidratado y ahumado								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Papada de cerdo	740	Color: marrón Olor: leñoso, condimentos, frutal Sabor: salado Textura: blando, fibroso, graso	Ahumado	15 °C 60 °C 55°C	8 horas 4horas, deshidratado, 4 horas ahumado	Ahumado, refrigeración, congelación	Refrigeración 4°C, Congelación 8°C	Refrigeración 5 días, Congelación: 2 meses	Temperatura Ambiente	Producto base	Se hizo la réplica pero esta salió correcto, sal y condimento equilibrado mediante la aplicación de todos los ingredientes de la tercera parte del gramaje
Achiote	45										
Manteca de cerdo	60										
Ajo	60										
Sal	35										
Comino en grano	25										
Virutas para ahumar	50										
Aceite vegetal	100										
Carbón	50										
Proceso: 1. Lavar la papada de cerdo, reservar. 2. En un sartén colocar achiote y tostar por 5 minutos, incorporar la manteca de cerdo e impregnar durante 10 minutos. 3. Lavar, cortar y licuar el ajo. 4. Tostar comino en grano en un sartén durante 5 minutos, colocar en una piedra y machacar durante 5 minutos. 5. Mezclar ajo, sal y comino. 6. Frotar la papada con la mezcla (5) y la mitad de la manteca (2). 7. Encender el horno a 60°C. Colocar virutas en una lata de horno, colocar la carne en otra lata, colocar las dos en el horno durante 4 horas. 8. Encender el carbón, calentar el aceite y colocar el carbón encendido, tapar. 9. Una vez listo (8) agregar la manteca restante de (6) y homogenizar. 10. Una vez listo (7) colocar la carne en la mezcla (9) y confitar durante 4 hora											

- Bitácora: Salsa de ají con Maní


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maní									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 1												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla	45	Color: marrón Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remove	15 °C	Muy aguado y salado	
Culantro	20											
Leche	200											
Maní	50											
Comino	0.5											
Sal	40											
Ají rocoto	50											
Ajo	20											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el maní, sal, aceite y comino. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.												

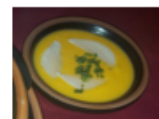
Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maní									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla	45	Color: marrón Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remover	15 °C	Tiene consistencia pero está muy picante
Culantro	20										
Leche	70										
Maní	200										
Comino	0.5										
Sal	15										
Ají rocoto	100										
Ajo	20										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el maní, sal, aceite y comino. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maní									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 3												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla	45	Color: marrón Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remover	15 °C	Mejorar la presentación, falta tostar el maní para mejorar color	
Culantro	20											
Leche	70											
Maní	200											
Comino	0.5											
Sal	15											
Ají rocoto	50											
Ajo	20											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el maní, sal, aceite y comino. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.												


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maní									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 4												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla	45	Color: marrón Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remove	15 °C	Mejoró las características organolépticas y menos picante	
Culantro	20											
Leche	70											
Maní	200											
Comino	0.5											
Sal	15											
Ají rocoto	50											
Ajo	20											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 4 veces y licuar junto con el maní, sal, leche, ajo y comino. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.												

- Bitácora: Salsa de ají con Maracuyá


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maracuyá								Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají rocoto	30	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	18 °C	3 min.	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Remover	15 °C	Esta aguado, los cortes de la cebolla no son acordes y la cebolla paiteña no sincroniza color.
Culantro	2										
Cebolla perla	35										
Limón	15										
Sal	2										
Aceite	3										
Maracuyá	70										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají varias veces para eliminar el picante del ají 3.- Licuar el ají, pulpa de maracuyá, aceite, limón, sal y después colar. 4.- Mezclar el licuado con el culantro, cebolla y servir.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maracuyá									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají rocoto	50	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y espeso	Licuado	18 °C	3 min.	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Remover	15 °C	Esta salado y picante, hace falta más pulpa de maracuyá
Culantro	20										
Cebolla perla	40										
Limón	20										
Sal	30										
Aceite	10										
Maracuyá	50										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají varias veces para eliminar el picante del ají 3.- Licuar el ají, tomate, aceite, limón, sal y después colar. 4.- Mezclar el licuado con el culantro, cebolla y servir.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maracuyá									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají rocoto	100	Color: amarillo Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	18 °C	3 min.	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Remover	15 °C	Todas las Características organolépticas bien, resultado de la elaboración bien, mejorar presentación
Culantro	30										
Cebolla perla	60										
Limón	20										
Sal	15										
Aceite	30										
Maracuyá	60										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají varias veces para eliminar el picante del ají 3.- Licuar el ají, tomate, aceite, limón, sal y después colar. 4.- Mezclar el licuado con el culantro, cebolla y servir.											


Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgiles		Nombre de la elaboración Salsa de ají con maracuyá									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 4											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Ají rocoto	100	Color: tomate Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	18 °C	3 min.	Refrigeración y medio ambiente	4° C Refrigeración	Refrigeración 48 horas	Remover	15 °C	Todas las Características organolépticas bien, resultado de la elaboración bien, mejor la presentación
Culantro	30										
Cebolla perla	60										
Limón	20										
Sal	15										
Aceite	30										
Maracuyá	60										
Ajo	15										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají varias veces para eliminar el picante del ají 3.- Licuar el ají, tomate, aceite, limón, sal y después colar. 4.- Mezclar el licuado con el culantro, cebolla y servir.											

- Bitácora: Salsa de ají con Tomate

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con tomate									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 1												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla	200	Color: tomate Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remove	15 °C	Salió muy aguado, picante, mejorar los cortes de cebolla	
Culantro	20											
Limón	4											
Tomate de árbol	200											
Aceite	25											
Sal	20											
Ají rocoto	50											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el tomate, sal, aceite y limón. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.												

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con tomate									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla	200	Color: tomate Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remove	15 °C	Está muy picante y debe ser más espeso, esta salado
Culantro	20										
Limón	4										
Tomate de árbol	200										
Aceite	25										
Sal	30										
Ají rocoto	50										
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el tomate, sal, aceite y limón. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.											

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con tomate									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 3												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla	200	Color: tomate Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remover	15 °C	Mejoró las características organolépticas , falta mejorar la presentación	
Culantro	20											
Limón	4											
Tomate de árbol	200											
Aceite	25											
Sal	15											
Ají rocoto	50											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el tomate, sal, aceite y limón. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.												

Nombre del realizador: Luis Ramón, Javier Urgilés		Nombre de la elaboración Salsa de ají con tomate									Fotografía de la elaboración 	
Prueba # 4												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla	200	Color: tomate Olor: frutal Sabor: salado Textura: suave y líquido	Licuado	15 °C	3 minutos	Refrigeración y medio ambiente	4º C Refrigeración	Refrigeración 24 horas	Remover	15 °C	características organolépticas ok y se mejoró la presentación	
Culantro	20											
Limón	4											
Tomate de árbol	200											
Aceite	25											
Sal	15											
Ají rocoto	50											
Ajo	20											
Proceso: 1.- Preparar el mise en place de todos los ingredientes. 2.- Blanquear el ají 2 veces y licuar junto con el tomate, sal, aceite, ajo y limón. 3.- Mezclar con la cebolla, culantro en un recipiente para posterior uso y servir.												

5.1.3 Fichas estandarizadas

Las fichas estandarizadas son documentos que recogen datos de la actividad realizada en la elaboraciones gastronómicas, en donde se indica los ingredientes, cantidad, cortés, técnicas, tiempo y temperatura que sea aplican como elemento dentro del plato, además están los utensilios o equipos que se necesita para lograr aquello, por la que la finalidad es permitir mantener la correcta aplicación de propuestas gastronómicas y obtener el mismo resultado o réplicas por cada persona.

Según (Economía, 2014) estandarización es el proceso por medio del cual se fija un patrón, es decir se denomina estandarización al proceso de unificación de características en un producto, servicio, procedimiento etc.

La hoja de ruta será la ficha de estandarización que es un modelo institucional en la que se usa parámetros para el mejor control como es nombre del plato, tipo de plato, ingredientes, imagen, mise en place en técnicas de corte, cocción tiempo y temperatura, utensilios, equipos y los pasos a seguir o procesos, pero definidos con verbos en infinitivo, a continuación se detallan lo siguiente:

The diagram shows a technical card for 'Sopa Fuerte' from the Instituto de Tecnologías Sudamericano. The card is divided into several sections:

- Header:** INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO
- Section 1:** FICHA TÉCNICA: Sopa Fuerte. This section includes the name of the dish and the type of plate (Fuerte).
- Section 2:** INGREDIENTES. A table with columns for quantity (Cant.), unit (Und.), and name (Nombre).

Cant.	Und.	Nombre
10	g	Sal
4	g	Cebolla perla
- Section 3:** MISE EN PLACE. This section includes techniques of cutting (Técnicas de Corte) and ingredients/techniques/time/temperature (Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura).

Técnicas de Corte:	Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura
Sal	N/A
Cebolla perla	Brunoise
- Section 4:** EQUIPOS Y UTENSILIOS.
- Section 5:** PREPARACIÓN.
- Section 6:** OBSERVACIONES.

Arrows from the diagram point to the following explanatory text:

- Guarnición, entrada o Plato fuerte (points to the dish name)
- Nombre de la Elaboración (points to the dish name)
- Nombre del ingrediente (points to the ingredient name)
- Unidad de medida (Und. G, Kg) (points to the unit column)
- Cantidad en peso Del ingrediente (points to the quantity column)
- Nombre del Ingrediente (points to the ingredient name in the Mise en Place section)
- Corte aplicado al Ingrediente (points to the technique of cutting)
- Si es necesario agregar datos (points to the Observaciones section)
- Define los pasos en verbo Para la elaboración del producto (points to the Observaciones section)
- Define que utensilios necesita o equipos (points to the Equipos y Utensilios section)
- Agrega el nombre, técnica Tiempo y temperatura a aplicar Al producto o ingrediente (points to the Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura section)
- Imagen del producto final (Foto) (points to the Foto section)

Figura 19: Modelo Institucional Hoja de Ruta
FUENTE: Luis Ramón

Del mismo modo para la hoja de costeo de la elaboración de la hoja de ruta, es un modelo institucional, en donde se facilita los ingredientes, nombre del plato, tipo de plato, tamaño de porción, número de raciones del plato, y lo más importante que es el costo por kilo de

cada ingrediente, la presentación que viene el ingrediente, los mismos que son extraídos de la ficha de la base de datos para manejar valores precisos en el cálculo, el factor de corrección que es el indicador del rendimiento del producto y el cálculo de venta al público que se multiplica por 3 en términos generales sin analizar parámetros de venta según el estudio del mercado, en efecto a continuación se detalla;

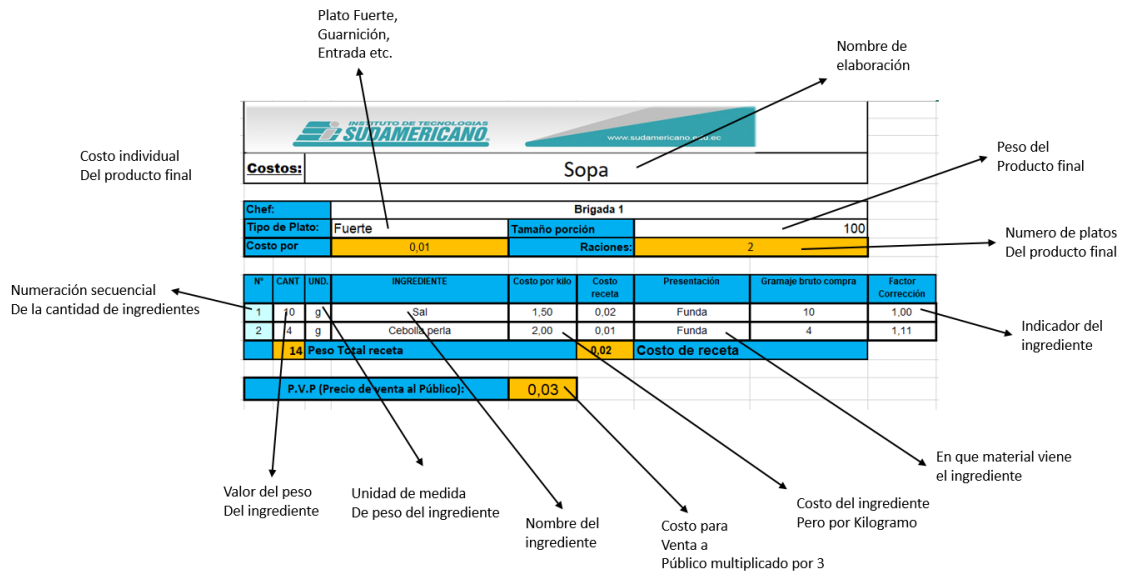


Figura 20: Modelo Institucional Hoja de gramaje y costeo

FUENTE: Luis Ramón

Finalmente se tiene la base de datos, que es un espacio para guardar el registro de cada ingrediente, en donde se almacena los datos de costo, información del proveedor, cantidad y costo comercial, del mismo modo la merma que se usa o se desperdicia de cada ingrediente

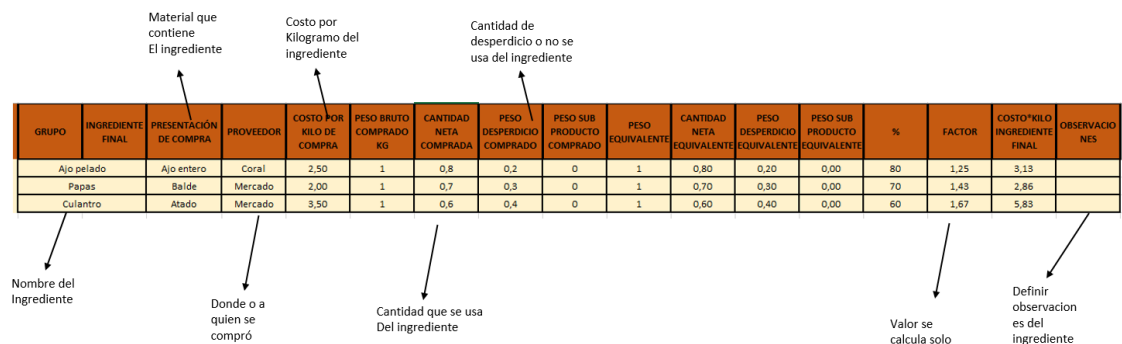


Figura 21: Modelo Institucional Hoja de Base de Datos

FUENTE: Luis Ramón

Sin duda el registro de ingredientes puede aumentar en gran medida, para controlar aquello se clasifica los ingredientes en categoría de, lácteos, legumbres, hortalizas, carnes etc., a continuación se detalla un ejemplo:

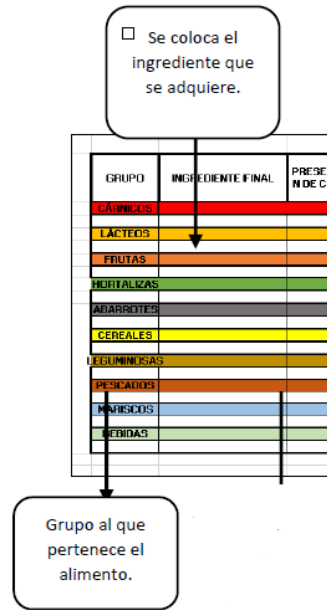


Figura 22: Modelo Institucional de base de datos en categoría
FUENTE: Luis Ramón

5.1.3.1 Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
	Ajo pelado	Ajo entero	Coral	2,50	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	3,13	
	Papas	Balde	Mercado	2,00	1	0,7	0,3	0	1	0,70	0,30	0,00	100	1,43	2,86	
	Culantro	Atado	Mercado	3,50	1	0,6	0,4	0	1	0,60	0,40	0,00	100	1,67	5,83	
	Pimiento	Funda	Mercado	5,00	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	6,25	
	Sal	Funda	Mercado	0,60	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,60	
	Pimienta	Funda	Mercado	13,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,00	
	Acete	Botella	Mercado	3,50	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,50	
	Orégano	Funda	Coral	14,40	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,40	
	Achote en pepas	Botella	Propio	5,77	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,77	
	Comino	Funda	Coral	9,60	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,60	
	Limon	Funda	Coral	1,43	1	0,6	0,4	0	1	0,60	0,40	0,00	100	1,67	2,38	
	Cebolla perla	Funda	Mercado	1,25	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	1,56	
	Maiz pelado	Funda	Mercado	2,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
	Manteca de cerdo	Tarrina	Mercado	4,42	1	0,9	0,1	0	1	0,90	0,10	0,00	100	1,00	4,91	
	Tocino de cerdo	Funda	Mercado	5,52	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,52	
	Maiz pelado	Funda	Mercado	2,21	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,21	
	Pepa de sambo	Funda	Mercado	8,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,00	
	Tomate de árbol	Funda	Mercado	1,69	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	2,11	
	AjI rocoto	Funda	Mercado	3,00	1	0,7	0,3	0	1	0,70	0,30	0,00	100	1,43	4,29	
	Cebolla pailteña	Funda	Mercado	2,38	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	2,98	
	Tocino de papada de cerdo	Funda	Mercado	5,52	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,52	
	Cabeza de Cerdo	Funda	Mercado	2,21	1	0,2	0,8	0	1	0,20	0,80	0,00	100	5,00	11,03	
	Zanahoria	Funda	Mercado	1,67	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	2,08	
	Fondo de Tocino	Envase	Propio	0,67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,67	
	Hojas de achira	Funda	Mercado	2,00	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,25	2,50	
	Alverja	Funda	Mercado	2,86	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,86	
	Poroto Seco	Funda	Mercado	1,77	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,77	
	Laurel	Funda	Coral	21,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	21,33	
	Manteca de color	Envase	Propio	10,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
	Mate	Envase	Propio	3,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,33	
	Pasas	Funda	Coral	4,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,00	
	Poroto Seco cocinado	Envase	Propio	3,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,33	
	Mani entero	Funda	Mercado	4,42	1	0,9	0,1	0	1	0,90	0,10	0,00	100	1,00	4,91	

Hojas de Huicundo	Funda	Mercado	2,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00
Arroz de cebada	Funda	Mercado	3,31	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,31
Col	Funda	Mercado	0,83	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,00	1,04
Leche	Funda	Coral	1,00	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00
Mantecquilla	Envase	Coral	4,26	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,26
Maracuyá	Funda	Mercado	1,67	1	0,4	0,6	0	1	0,40	0,60	0,00	100	1,00	4,17
Vinagre	Envase	Coral	2,84	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,84
Perejil	Atado	Mercado	5,00	1	0,9	0,1	0	1	0,90	0,10	0,00	100	1,00	5,56
Harina de maíz	Funda	Abarrotes	1,10	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	100	1,00	1,38

5.1.3.2 Hoja de ruta

- Hoja de ruta: Cuchi Chaqui

FICHA TÉCNICA: Cuchi Chaqui

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
400	g	Maíz Pelado
1	g	Comino
10	g	Ajo
200	g	Manteca de cerdo
150	g	Fondo de tocino
100	g	Tocino de papada de cerdo
60	g	Cebolla perla
20	g	Pimiento
5	g	Sal
300	g	Hojas de Huicundo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Maíz Pelado	Macedonia	Comino	N/A
Ajo	Brunoise Fino	Manteca de cerdo	Brunoise Fino
Fondo de tocino	Rodaja	Tocino de papada de cerdo	Macedonia
Cebolla perla	Macedonia	Pimiento	N/A
Sal	N/A	Hojas de Huicundo	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Relleno/Sofrito, 5 min, 70 °C.

Cuchi Chaqui/Ebullición a vapor, 40 min, 90°C.

Equipos y Utensilios:




bowls, 1 olla tamalera, tabla, cuchillos, sartén.

PREPARACIÓN:

1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.
2. Hacer un sofrito para la masa y otra para mezclar con el tocino ahumado artesanal, finalmente enfriar.
3. Mezclar el maíz pelado molido con el fondo, la manteca de cerdo, sal y sofrito.
4. Envolver porciones de masa en las hojas de huicundo y cocinar a vapor por 40 min.

Observaciones:

- Hoja de ruta: Locro de Charqui

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: locro de charqui				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		500	g	tocino ahumado
		750	g	papa chola
		15	g	orégano
		150	g	aceite
		90	g	cebolla paitaña
		100	g	vinagre
		15	g	sal
10	g	brotos de cebolla		
1000	g	agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
tocino ahumado	cubititos	papa chola	cubos	
orégano	N/A	aceite	N/A	
cebolla paitaña	brunoise	vinagre	N/A	
sal	N/A	brotos de cebolla	N/A	
agua	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
tocinoahumado/ cocción al vapor/ 6 horas/60 C.				
papa/ cocción elemento húmedo/20 minutos/ 94 C				
cebolla paitaña, orégano, sal y vinagre/ encurtido/ 30 minutos/ 18 C				
Equipos y Utensilios:				
1 bowl, 1 olla, 1 majador, 1cuchillo, 1 tabla, 1 horno, 1 molde.				
PREPARACIÓN:				
1.- Cocinar el tocino para ser cortado en cubitos y reservar.				
2.- Hervir agua para colocar la papa y esta sea cocinada.				
3.- Majar esta una vez cocinada y con el mode dar la forma deseada.				
4.- Presentar la papa moldeada junto con la cebolla encurtida y torzos de tocino para su servicio.				
Observaciones:				
Este puede ser acompañado por cualquier tipo de salsa para que realce su sabor de preferencia salada.				

- Hoja de ruta: Mizhqui Aicha

FICHA TÉCNICA: Mizhqui aicha

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
500	g	tocino ahumado
200	g	tomate de árbol
90	g	cebolla paiteña
40	g	ajo
30	g	manteca de color
500	g	fondo de ave
45	g	azúcar
15	g	sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

tocino ahumado	cubos	tomate de árbol	N/A
cebolla paiteña	brunoise	ajo	brunoise
manteca de color	N/A	fondo de ave	N/A
azúcar	N/A	sal	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

tocino ahumado/ cocción al vapor / seis horas/ 60 C
 todos los ingredientes / cocción elemento húmedo/ 45 minutos / 94 C
 tomate de árbol/ cocción elemntos húmedo/10 minutos / 94 C

Equipos y Utensilios:

1 olla, 2 bowls, 1 tabla, 1 cuchillo, 1 horno, 1 olla, 1 colador, 1 cuchareta, 1 licuadora.

PREPARACIÓN:

- 1.- Cocinar el tocino y reservar cortado en cubitos.
- 2.-Sacar el zumo del tomate de árbol hirviendo por 10 minutos para luego licuarlos y pasarlo por un colador.
- 3.- Sofreír en manteca de color la cebolla y el ajo hasta que se poche por 5 minutos.
- 4.- Añadir el fondo de ave a la preparación para dejar cocinar por 10 minutos más.
- 5.- Incorporar el zumo del tomate de árbol junto con el tocino y el azúcar.
- 6.- Tapar y dejar a fuego medio por 15 minutos más para luego servir.

Observaciones:

Este platillo es idela acompañado con arroz o cualquier otro tipo de guarnición.

- Hoja de ruta: Sopa de Arroz de Cebada

FICHA TÉCNICA: Sopa de Arroz de Cebada

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
200	g	Arroz de cebada
60	g	Cebolla paitaña
10	g	Ajo
20	g	Manteca de color
200	g	Tocino de papada
200	g	Papas
1500	g	Fondo de Tocino
5	g	Sal
100	g	Col

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Arroz de cebada	Macedonia	Cebolla paitaña	N/A
Ajo	Brunoise Fino	Manteca de color	Brunoise Fino
Tocino de papada	Rodaja	Papas	Macedonia
Fondo de Tocino	Macedonia	Sal	N/A
Col	Chiffonade		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Arroz de cebada/tostar, 5 min, 60 °C.

Sopa de arroz de cebada/Ebullición, 50 min, 90°C.

Equipos y Utensilios:

bowls, 1 olla, tabla, cuchillos, sartén.

PREPARACIÓN:

1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.
2. Dejar en remojo el arroz de cebada 24 horas antes y luego tostar, paralelamente hacer sofrito de cebolla, ajo y tocino de cerdo.
3. Agregar el fondo de tocino o agua al sofrito , dejar cocinar por 50 minutos, posterior agregar papas, col y la sal.

Observaciones:

- Hoja de ruta: Sopa de lluspas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Sopa de lluspas				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		500	g	tocino ahumado
		400	g	papa bolona
		30	g	ajo
		100	g	col
		200	g	harina de maíz
		60	g	huevo
		100	g	quesillo
		200	g	leche
		90	g	cebolla paiteña
		35	g	sal
		40	g	perejil
40	g	cilantro		
20	g	manteca de chanco		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
tocino ahumado	cubos	papa bolona	cubos	
ajo	brunoise	col	cuadrados	
harina de maíz	N/A	huevo	batido	
quesillo	desmenuados	leche	N/A	
cebolla paiteña	brunoise	sal	N/A	
perejil	chiffonade	cilantro	chiffonade	
manteca de chanco	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
tocino ahumado/ cocción al vapor/ seis horas/ 60 C.				
Todos los ingredientes/ cocción elemento húmedo/ 45 minutos/ 94 C				
Equipos y Utensilios:				
1 horno, 3 bowls, 1 tabla, 1 cuchillo, 1 olla, 1 sartén.				
PREPARACIÓN:				
1.- Cocinar el tocino y reservar.				
2.- Realizar una masa homogénea con harina de maíz, huevo, quesillo y sal para darle una forma redonda con un hueco en el medio.				
3.- Hacer un refrito con cebolla, ajo y manteca de chanco por cinco minutos.				
4.- Incorporar las papas cortadas en cubos con un poco de agua para luego de diez minutos añadir la leche.				
5.- Cocinar por cinco minutos más y juntar las lluspas, la col y el tocino previamente cocinado.				
6.- Rectificar la sal y dejar a fuego medio por quince minutos más.				
7.- Servir con quesillo como decoración.				
Observaciones:				

- Hoja de ruta: Tamal de Mote Casado

FICHA TÉCNICA: Tamal de Mote Casado

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
200	g	Mote cocinado
200	g	Poroto seco cocinado
20	g	Pasas
500	g	Hojas de achira
5	g	Sal
100	g	Tocino de papada
60	g	Cebolla perla
150	g	Fondo de Tocino
10	g	Manteca de color
1	g	Orégano
15	g	Ajo
30	g	Zanahoria
30	g	Alverja
200	g	Manteca de cerdo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Mote cocinado	Molido	Poroto seco cocinado	Molido
Pasas	Entero	Hojas de achira	N/A
Sal	N/A	Tocino de papada	Láminas
Cebolla perla	Brunoise Fino	Fondo de Tocino	N/A
Manteca de color	N/A	Orégano	N/A
Ajo	Brunoise Fino	Zanahoria	Brunoise
Alverja	Entero	Manteca de cerdo	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Condumio/sofrito, 6 min, 60 °C.

Tamal de mote casado/Ebullición a vapor, 40 min, 90 °C.

Equipos y Utensilios:




bowls, 1 olla tamalera, tabla, cuchillos, molino.

PREPARACIÓN:

1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.
2. Moler el mote y el poroto,mezclar con la manteca de cerdo, sofrito de cebolla y ajo, orégano, fondo y sal, y aplicar Reducción a la
3. Preparar el condumio con sofrito de cebolla, ajo, tocino y dejar enfriar para luego mezclar con la zanahoria, alverja y pasas.
4. Agregar condumio frío a la masa y envolver con las hojas de achira.
5. Dejar cocinar a vapor por 40 minutos en una olla tamalera, en donde los tamales estaran ubicados alrededor de la olla.

Observaciones:

- Hoja de ruta: Tocino ahumado Artesanal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tocino Ahumado Artesanal			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	740	g	Tocino de papada de cerdo
	45	g	Achiote
	60	g	Manteca de cerdo
	60	g	Ajo
	35	g	Sal
	25	g	Comino en grano
	50	g	Virutas para ahumar
	100	g	Aceite vegetal
50	g	Carbón	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tocino de papada de	N/A	Achiote	N/A
Manteca de cerdo	N/A	Ajo	N/A
Sal	N/A	Comino en grano	N/A
Virutas para ahumar	N/A	Aceite vegetal	N/A
Carbón	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Comino en grano/Tostar, 6 min, 60 °C.			
Tocino Ahumado Artesanal/ahumador, 8 Horas, 150 °C.			
Equipos y Utensilios:			
bowls, 1 horno, tabla, cuchillos, bandeja, sartén.			
PREPARACIÓN:			
1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.			
2. Lavar la papada de cerdo, reservar.			
3. En un sartén colocar achiote y tostar por 5 minutos, incorporar la manteca de cerdo e impregnar durante 10 minutos.			
4. Lavar, cortar y licuar el ajo.			
5. Mezclar ajo, sal y comino.			
6. Frotar la papada con la mezcla (5) y la mitad de la manteca (2).			
7. Encender el horno a 60°C. Colocar virutas en una lata de horno, colocar la carne en otra lata, colocar las dos en el horno durante 4			
8. Encender el carbón, calentar el aceite y colocar el carbón encendido, tapar.			
9. Una vez listo (8) agregar la manteca restante de (6) y homogenizar.			
10. Una vez listo (7) colocar la carne en la mezcla (9) y confitar durante 4 hora			
Observaciones:			

- Hoja de ruta: Salsa de ají con Maní

FICHA TÉCNICA: Salsa de Ají con Maní

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
100	g	Ají rocoto
50	g	Maní
100	g	Leche
1	g	Comino
20	g	Mantequilla
50	g	Cebolla perla
20	g	Culantro
6	g	Sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Ají rocoto	N/A	Maní	N/A
Leche	N/A	Comino	N/A
Mantequilla	N/A	Cebolla perla	Pluma
Culantro	Brunoise	Sal	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Salsa de Ají con maní/Licuada, 5 min, Temperatura Ambiente.

Maní/Tostado, 8 min, 50 °C.

Equipos y Utensilios:

bowls, tabla, cuchillos, licuadora.

PREPARACIÓN:

1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.
2. Licuar la leche con el maní, sal, mantequilla, ají y comino, previamente blanquear el ají para quitar el picante
3. Agregar a la salsa la cebolla y culantro.

Observaciones:

- Hoja de ruta: Salsa de ají con Maracuyá

FICHA TÉCNICA: Salsa de Aji con Maracuya

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	g	Ají Rocoto
20	g	Culantro
40	g	Cebolla perla
15	g	Limón
5	g	Sal
5	g	Aceite
60	g	Maracuyá

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Ají Rocoto	N/A	Culantro	Brunoise
Cebolla perla	Pluma	Limón	N/A
Sal	N/A	Aceite	N/A
Maracuyá	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Salsa de Aji con Maracuya/Licuada, 5 min, Temperatura Ambiente.

Equipos y Utensilios:




bowls, 1 tabla, cuchillos, licuadora.

PREPARACIÓN:

1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.
2. Licuar el aji, maracuya, sal, aceite y limón.
3. Agregar a la salsa licuada la cebolla y el culantro.



Observaciones:

- Hoja de ruta: Salsa de ají con Tomate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Ají con Tomate			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	g	Ají Rocoto
	100	g	Cebolla Perla
	20	g	Culantro
	10	g	Limón
	120	g	Tomate de árbol
	30	g	Aceite
	10	g	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ají Rocoto	N/A	Cebolla Perla	Pluma
Culantro	Brunoise	Limón	N/A
Tomate de árbol	N/A	Aceite	N/A
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Salsa de ají con Tomate/Licuada, 5 min, Temperatura Ambiente.			
Equipos y Utensilios:			
bowls, tabla, cuchillos, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1. Preparar el mise en place de todos los ingredientes.			
2. Licuar el ají, aceite, tomate de árbol, limón, aceite y sal.			
3. Colar el licuado y agregar la cebolla y culantro.			
Observaciones:			

5.1.3.3 Hoja de gramajes y costos

- Hoja de gramajes y costos: Cuchi Chaqui

 									
Costos:		Cuchi Chaqui							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		100				
Costo por		0,40	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	400	g	Maíz Pelado	2,21	0,88	Funda	400	1,00	
2	1	g	Comino	9,60	0,01	Funda	1	1,00	
3	10	g	Ajo	2,50	0,03	Ajo entero	13	1,25	
4	200	g	Manteca de cerdo	4,42	0,88	Tarrina	222	1,11	
5	150	g	Fondo de tocino	0,67	0,10	Envase	150	1,00	
6	100	g	Tocino de papada de cerdo	5,52	0,55	Funda	100	1,00	
7	60	g	Cebolla perla	1,25	0,08	Funda	75	1,25	
8	20	g	Pimiento	5,00	0,10	Funda	25	1,25	
9	5	g	Sal	0,60	0,00	Funda	5	1,00	
10	300	g	Hojas de Huicundo	2,00	0,60	Funda	300	1,00	
		1246	Peso Total receta		3,23	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,21					

- Hoja de gramajes y costos: Locro de Charqui

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	500	g	tocino ahumado	2.21	1.10	Funda	500	1.00
2	750	g	papa chola	2.00	1.50	Funda	833	1.11
3	15	g	orégano	14.40	0.22	Envase	15	1.00
4	150	g	aceite	3.50	0.53	Envase	150	1.00
5	90	g	cebolla paiteña	2.38	0.21	Atado	90	1.00
6	100	g	vinagre	2.84	0.28	Botella	118	1.18
7	15	g	sal	0.60	0.01	Funda	16	1.05
8	10	g	brotos de cebolla	13.75	0.14	Paquete	10	1.00
9	1000	g	agua	0.00	0.00	Botella	1000	1.00
2630 Peso Total receta				3.99	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2.99				

- Hoja de gramajes y costos: Mizhqui Aicha

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	500	g	tocino ahumado	2.21	1.10	Funda	500	1.00
2	200	g	tomate de árbol	1.69	0.34	Funda	222	1.11
3	90	g	cebolla paiteña	2.38	0.21	Funda	90	1.00
4	40	g	ajo	2.50	0.10	Funda	40	1.00
5	30	g	manteca de color	10.00	0.30	Funda	30	1.00
6	500	g	fondo de ave	0.67	0.33	Atado	588	1.18
7	45	g	azúcar	2.00	0.09	Funda	47	1.05
8	15	g	sal	0.60	0.01	Funda	15	1.00
1420 Peso Total receta				2.49	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2.49				

- Hoja de gramajes y costos: Sopa de Arroz de Cebada

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Sopa de Arroz de Cebada						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		300			
Costo por		0,91	Raciones:		4			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Arroz de cebada	3,31	0,66	Funda	200	1,00
2	60	g	Cebolla paitaña	2,38	0,14	Funda	75	1,25
3	10	g	Ajo	2,50	0,03	Ajo entero	13	1,25
4	20	g	Manteca de color	10,00	0,20	Envase	20	1,00
5	200	g	Tocino de papada	5,52	1,10	Funda	200	1,00
6	200	g	Papas	2,00	0,40	Balde	286	1,43
7	1500	g	Fondo de Tocino	0,67	1,00	Envase	1500	1,00
8	5	g	Sal	0,60	0,00	Funda	5	1,00
9	100	g	Col	0,83	0,08	Funda	100	1,00
		2295	Peso Total receta		3,62	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,72				

- Hoja de gramajes y costos: Sopa de lluspas

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Sopa de lluspas						
Chef:		3						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		250			
Costo por		1,74	Raciones:		3			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	500	g	tocino ahumado	5.52	2.76	Funda	500	1.00
2	400	g	papa bolona	2.00	0.80	Funda	444	1.11
3	30	g	ajo	2.50	0.08	Atado	30	1.00
4	100	g	col	0.77	0.08	Funda	100	1.00
5	200	g	harina de maíz	1.10	0.22	Funda	200	1.00
6	60	g	huevo	3.33	0.20	Paquete	71	1.18
7	100	g	quesillo	2.21	0.22	Funda	105	1.05
8	200	g	leche	1.00	0.20	Funda	200	1.00
9	90	g	cebolla paitaña	1.25	0.11	Atado	90	1.00
10	35	g	sal	0.60	0.02	Funda	35	1.00
11	40	g	perejil	5.00	0.20	Atado	42	1.05
12	40	g	cilantro	3.50	0.14	Atado	40	1.00
13	20	g	manteca de chanco	10.00	0.20	envase	20	1.00
		1815	Peso Total receta		5.23	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				5.23				

- Hoja de gramajes y costos: Tamal de Mote Casado

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Mote cocinado	3,33	0,67	Envase	200	1,00	
2	200	g	Poroto seco cocinado	3,33	0,67	Envase	200	1,00	
3	20	g	Pasas	4,00	0,08	Funda	20	1,00	
4	500	g	Hojas de achira	2,00	1,00	Funda	625	1,25	
5	5	g	Sal	0,60	0,00	Funda	5	1,00	
6	100	g	Tocino de papada	5,52	0,55	Funda	100	1,00	
7	60	g	Cebolla perla	1,25	0,08	Funda	75	1,25	
8	150	g	Fondo de Tocino	0,67	0,10	Envase	150	1,00	
9	10	g	Manteca de color	10,00	0,10	Envase	10	1,00	
10	1	g	Orégano	14,40	0,01	Funda	1	1,00	
11	15	g	Ajo	2,50	0,04	Ajo entero	19	1,25	
12	30	g	Zanahoria	1,67	0,05	Funda	0	0,00	
13	30	g	Alverja	2,86	0,09	Funda	30	1,00	
14	200	g	Manteca de cerdo	4,42	0,88	Tarrina	222	1,11	
		1521	Peso Total receta			4,31	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					2,16				

- Hoja de gramajes y costos: Tocino Ahumado Artesanal

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Tocino Ahumado Artesanal							
Chef:	Brigada 1							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	500					
Costo por Plato:	1,46	Raciones:	4					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	740	g	Tocino de papada de cerdo	5,52	4,08	Funda	740	1,00
2	45	g	Achiote	10,00	0,45	Envase	45	1,00
3	60	g	Manteca de cerdo	4,42	0,26	Tarrina	67	1,11
4	60	g	Ajo	2,50	0,15	Ajo entero	75	1,25
5	35	g	Sal	0,60	0,02	Funda	35	1,00
6	25	g	Comino en grano	4,44	0,11	Funda	25	1,00
7	50	g	Virutas para ahumar	6,80	0,34	Funda	50	1,00
8	100	g	Aceite vegetal	3,50	0,35	Botella	100	1,00
9	50	g	Carbón	1,00	0,05	Funda	50	1,00
1165 Peso Total receta				5,82	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				4,37				

- Hoja de gramajes y costos: Salsa de ají con Maní

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Salsa de Ají con Maní							
Chef:	Brigada 1							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	40					
Costo por	0,11	Raciones:	8					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	g	Ají rocoto	3,00	0,30	Funda	143	1,43
2	50	g	Maní	4,42	0,22	Funda	56	1,11
3	100	g	Leche	1,00	0,10	Funda	100	1,00
4	1	g	Comino	9,60	0,01	Funda	1	1,00
5	20	g	Mantequilla	4,26	0,09	Envase	20	1,00
6	50	g	Cebolla perla	1,25	0,06	Funda	63	1,25
7	20	g	Culantro	3,50	0,07	Atado	33	1,67
8	6	g	Sal	0,60	0,00	Funda	6	1,00
347 Peso Total receta				0,85	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,32				

- Hoja de gramajes y costos: Salsa de ají con Maracuyá

 								
Costos:		Salsa de Ají con Maracuya						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		40			
Costo por		0,10		Raciones:		4		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	g	Ají Rocoto	3,00	0,15	Funda	71	1,43
2	20	g	Culantro	3,50	0,07	Atado	33	1,67
3	40	g	Cebolla perla	1,25	0,05	Funda	50	1,25
4	15	g	Limón	1,43	0,02	Funda	25	1,67
5	5	g	Sal	0,60	0,00	Funda	5	1,00
6	5	g	Aceite	3,50	0,02	Botella	5	1,00
7	60	g	Maracuyá	1,67	0,10	Funda	150	2,50
		195	Peso Total receta		0,41	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,31				

- Hoja de gramajes y costos: Salsa de ají con Tomate

 								
Costos:		Salsa de Ají con Tomate						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		50			
Costo por		0,10		Raciones:		7		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	g	Ají Rocoto	3,00	0,18	Funda	86	1,43
2	100	g	Cebolla Perla	1,25	0,13	Funda	125	1,25
3	20	g	Culantro	3,50	0,07	Atado	33	1,67
4	10	g	Limón	1,43	0,01	Funda	17	1,67
5	120	g	Tomate de árbol	1,69	0,20	Funda	150	1,25
6	30	g	Aceite	3,50	0,11	Botella	30	1,00
7	10	g	Sal	0,60	0,01	Funda	10	1,00
		350	Peso Total receta		0,70	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,30				

5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido

Según (The gourmet journal, 2018) la fijación de precio a venta de público tiene varios parámetros que deben cumplir y justificar el porqué del precio, los mismos que son analizados de acuerdo a la ubicación, necesidades, indicadores de evaluación en canasta familiar, desempleo e inflación, transparencia en la propuesta de valor, es decir que es lo que se entrega en calidad del producto al cliente o al mercado “27 de Febrero”, la propuesta resuelve la problemática y el factor de crecimiento con la propuesta. Todo aquello tiene el fin de que genere rentabilidad y tenga factibilidad en la producción. todos estos van a ser factores que van a variar el precio de una preparación, una vez teniendo en cuenta estas determinantes se procede a fijar los que se conoce como coste de la materia prima que viene a ser todos los componentes utilizados dentro de un platillo y cuanto de estos se necesitan para su elaboración, dentro de estos es primordial a tomar en cuenta factores tanto como el personal necesario para su elaboración, el alquiler, y gastos en general como agua ,luz o instrumentos utilizados ya que estos al poseer una vida útil estimada pueden ser dañados y tienen que ser nuevamente adquiridos lo que incurre en un gasto. A grueso modo se lo puede ejemplificar así

- Materia prima \$ 1
- Precio de venta al público \$ 3

Para sacar un porcentaje se divide la materia prima para el precio que se va a ofertar de esta forma se obtiene el porcentaje de fijación de ganancia.

- 1 divide a 3 que es $PVP = 0,33 \times 100 = 33\%$

Este es un porcentaje real que puede ser aplicado como es el caso en un lugar de afluencia popular, pero al tratarse en el caso de un evento o algo de tipología especial los valores seguían sujetos de cambio ya que está destinado a otras circunstancias.

5.1.4.1 Estructuración de P.V.P. sugerido

Dentro de las fichas técnicas de gramaje y costeo existe el valor de P.V.P. en el que representa el valor a vender al público, de tal manera que este indicador está multiplicado por tres para que justifique ganancias de la elaboración gastronómica, por lo tanto el negocio tenga viabilidad, alta concurrencia, y rentabilidad a largo plazo, ahora bien dentro del proyecto de investigación se mantiene el indicador ya que las elaboraciones tiene materia prima elaborada en bastante tiempo como es el tocino ahumado artesanal, el mismo de acuerdo a encuestas realizadas es el que ayuda a mejorar e influye en las características organolépticas de cada elaboración.

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas

Las principales materias primas usadas para elaborar la propuesta gastronómica de las seis elaboraciones está el maíz, en donde tiene varias transformaciones para utilizar en diferentes presentaciones como en harina fina, en maíz pelado, en mote y el tocino que es el que se le usa como base para dar sabor a todas la elaboraciones, en efecto son las siguientes:







Imagen	Materia Prima	Descripción
	Ajo pelado	Planta en forma de bulbo para condimentar
	Sal	Sustancia cristalina en agua para salar y condimentar
	Orégano	Planta aromática de hojas pequeñas para condimentar
	Comino	Semilla de planta para condimentar carnes
	Cabeza de Cerdo	Parte del cerdo
	Cebolla perla	Planta en forma de bulbo para sazonar de color blanco
	Maíz pelado	Son granos quitados la cascarilla
	Manteca de cerdo	Una grasa extraído de la carne y tocino del cerdo
	Tocino de papada de cerdo	Parte de la grasa y piel extraído del cerdo de la parte de la cabeza incluido orejas
	Poroto Seco	Semilla de planta herbácea que paso por el proceso de secado

	Manteca de color	Grasa a partir de manteca de cerdo y semillas de achiote
	Mote	Grano cocido hasta obtener suavidad
	Pasas	Es un grano de uva desecado al sol
	Poroto Seco cocinado	Grano de semilla herbácea cocido a ebullición
	Hojas de achira	Planta cannáceas de forma larga usada para envueltos
	Maíz pelado	Grano cocido con sustancia como cal, cemento o ceniza para extraer la cascarilla del grano
	Hojas de Huicundo	Hojas de una planta bromeliaceae usada para envolver
	Fondo de Tocino	Líquido con sabores extraído a partir de condimentos, hortalizas y huesos de animal
	Arroz de cebada	Es un cereal para sopas con carne
	Col	Es una hortaliza de hojas grandes en forma de cogollo para sopas o ensaladas
	Cebolla paiteña	Planta en forma de bulbo para sazonar de color morado
	Tomate de árbol	Es una fruta de un arbusto para jugos o sopas
	Harina de maíz	Resultado final de moler el maíz finamente
	Leche	Es una sustancia líquida y blanca obtenida de la vaca

Tabla 7: Principales materias primas utilizadas.
FUENTE: Luis Ramón

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

:

Cortes/Técnicas/Métodos	Imagen
Sofrito 80 °C	
Ebullición 94 °C	
A vapor 90 °C	
Molido Temperatura Ambiente	
Ahumado 140 °C	
Horno 94 °C	

Cortes/Técnicas/Métodos	Imagen
Licudo Temperatura Ambiente	
Chancado Temperatura Ambiente	
Brunoise	
Brunoise Fino	
Láminas	
Chiffonade	
Pluma	
Macedonia	
Rodaja	

Tabla 8: Tipos de técnicas y cortes utilizados

FUENTE: Luis Ramón

Cronograma

Dentro del cronograma de actividades planificado están tareas de investigación, tareas de diseño y creación de platos, tareas de validación de los mismos mediante un evento de show cooking, finalmente la documentación que justifique el proyecto de titulación.

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	MESES																
		1				2				3				4				
		SEMANAS																
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Elaborar seis productos a partir de tocino ahumado artesanal adaptado a la cocina Azuaya para el mercado 27 de febrero de Cuenca.	FASE I																	
	Recolección de información	■																
	Búsqueda de problemática		■	■	■													
	Redacción de anteproyecto			■	■													
	Socialización del proyecto técnico en el campo de acción				■													
Diseñar seis elaboraciones gastronómicas típicas para preservar el valor de la identidad gastronomía Azuaya.	FASE II																	
	Investigación de fundamentos conceptuales					■												
	Redacción y presentación						■	■										
	Requerimiento de equipos y utensilios Requerimientos de							■	■									
Elaborar las seis elaboraciones gastronómicas en la que se emplee tocino ahumado artesanal.	FASE III																	
	Desarrollo de pruebas de ciertos platos									■	■	■						
	Recolección de datos											■	■					
	Tabulación de datos												■	■				
	Análisis e interpretación de datos Corrección de Redacción													■	■			
Validar los resultados y elaboraciones obtenidas y esperados dentro del proyecto.	FASE IV																	
	Desarrollo de platos en producción															■	■	
	Desarrollo de Bitácoras																■	■
	Desarrollo de la ficha de Base de Datos Desarrollo de la ficha de costos																	■
	Corrección del documento																	■

Conclusiones

- En efecto, el proyecto ha ayudado a que se mantenga preservada la identidad Azuaya, lo que se logrará es el refrescar la memoria del pueblo que ha estado en proceso de olvido, recetas tan tradicionales y poco conocidas como las propuestas, como son elaboraciones en base a tocino ahumado de la papada de cerdo, que sin duda ha sido utilizado en tiempo pasado pero que actualmente por su laboriosidad no se lo emplea, de tal manera constituye este un ingrediente clave de sabores de antaño que se ha logrado recuperar e incentivar para su utilización en el mercado “27 de Febrero”.
- Por otro lado, las seis elaboraciones propuestas como el tamal de mote casado, cuchichaqui, sopa de arroz de cebada, locro de charqui, sopa de lluspas y mizhqui aicha gozaron de gran aceptación tanto entre los profesionales de la gastronomía y de la personas que laboran dentro del Mercado, donde se resalta que ambos grupos de personas quedaron de acuerdo en que se ha representado la identidad gastronómica azuaya que actualmente se encuentra en post de su desaparición a consecuencia de nuevas tendencias mundiales.
- De tal modo, estas preparaciones que tenían como base la carne de cerdo fue reemplazado por el tocino ahumado artesanal, el cual, según opiniones, sugerencias, comentarios propios de entrevistados aportó a las preparaciones sabor, aroma y textura en un promedio de cuatro sobre cinco, es decir en un 80% es factible el uso dentro de elaboraciones gastronómicas.
- Por lo tanto, los datos validados en el show cooking realizado al mercado “27 de Febrero” dio como resultado que, sin duda estos productos aquí presentados constituyen un precedente cultural que ha sido olvidado y que se ha logrado revivir y conocer a nuevas generaciones, dichas generaciones que tendrán como prueba ya preparaciones rescatadas y plasmadas en este documento redactado en fichas estandarizadas y bitácoras de cada una de ellas.

Recomendaciones

- Se recomienda que las preparaciones aquí expuestas sean de utilización institucional, ya que su empleo fomenta que la tradición gastronómica azuaya no se pierda y que los futuros gastrónomos las conozcan y estas sean difundidas mediante la práctica.
- Las preparaciones aquí expuestas deben ser replicadas con la observación de tiempos y modo de cocción a fin de obtener un producto similar a lo propuesto, ya que estas son lo más apegadas a recetas tradicionales de la zona de la provincia del Azuay.
- Estas elaboraciones gastronómicas son de cantidad sustanciosa y por su alto nivel de grasa es recomendable su consumo limitado y medido, ya que su exageración podría conllevar a problemas de salud relacionados con la obesidad o presión alta.

Glosario

Adobar.- Colocar condimentos en los alimentos especialmente carnes.

Aguado.- Es el resultado de una sopa, caldo o salsa en un estado muy líquido.

Ahumar.- Someter al humo algún alimento para su conservación o para comunicarle cierto sabor.

Blanquear.- Es una técnica de cocción de corto tiempo para suavizar los productos como vegetales o hortalizas.

Cerdo.- Mamífero artiodáctilo del grupo de los suidos, de cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas, que se cría especialmente para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana.

Charqui.- “carne de cerdo seca”, la misma que se deshidrata previamente en un periodo de 3 a 4 días antes.

Cocción a Vapor.- Es una técnica de cocción que consiste en aplicar los productos solo al aire caliente que disipa la ebullición del agua

Condimentar.- Sazonar o agregar condimentos para dar sabor a una elaboración gastronómica.

Condumio.- Es la mezcla de un sofrito con hortalizas, leguminosas, especias y condimentos para alguna masa que va envuelta en hojas.

Cultura.- Es un conjunto de tradiciones y culturas de una localidad que lo caracterizan en su época o clase social.

Curado.- Proceso que se lleva a cabo en los alimentos con el fin de preservarlos espacialmente a las carnes y pescados.

Conservación.- Acción de prevenir y evitar el crecimiento de microorganismos y reducir la oxidación de las grasas.

Ebullición.- Proceso físico en el cual un líquido al ser sometido a temperaturas altas pasa este ha estado gaseoso o a evaporarse.

Emulsión.- Es una técnica para poder mezclar el agua con alguna grasa.

Espeso.- Es el resultado de sopa, caldo o salsa en un estado de proporción sólida con relación a la líquida., es decir bastante masa.

Faenar.- Acción de matar animales y preparar las carnes en porcionamiento para el consumo en cocina.

Fondo.- Es un líquido a ebullición de varias horas entre hortalizas, especias, condimentos, carnes y agua.

Lluspas.- Viene del kichwa bola, se lo denomina así ya que generalmente es una preparación que es una sopa de bolas de maíz con un hueco en el medio.

Majar. Es una acción de Machacar.

Papada.- Pliegue cutánea que sobresale en el borde inferior del cuello de ciertos animales, y se extiende hasta el pecho.

Tocino.- Panículo adiposo, muy desarrollado, de ciertos mamíferos, especialmente del cerdo. 94

Tradición.- Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos (Concepto, 2022).

Machucar.- Acción de golpear algo para deformarlo o aplastarlo a fin de dividirlo en fragmentos mucho más pequeños.

Maíz pelado.- el resultado de mezclar el maíz en cal, cemento o ceniza en ebullición para eliminar la cascarilla del maíz.

Mise en place: Es el procedimiento de tener todo listo en cuanto a ingredientes aplicados cortes para elaboración y montaje de platos, tener la mantelería y cristalería lista para ser montada.

Salsa.- Es una mezcla de ingredientes fríos o calientes que tienen el fin de acompañar alguna elaboración gastronómica.

Sofrito.- Una técnica de reducción a calor con grasa entre hortalizas y condimentos hasta que suelte sabores.

Reducción.-Técnica para disminuir la cantidad de agua de un producto o masa como el tamal o el cuchi chaqui en la que se absorbe el líquido en la masa.

Anexos

Anexo 1: Deshuesado de Tocino Ahumado Artesanal



Anexo 2: Tocino Ahumado Artesanal



Anexo 3: Encuestas a chef profesionales para validación

SUDAMERICANO

ENCUESTA DE VALIDACION

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR.

Nombre: Johan Delgado

Fecha: 27 Jul-0 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto				X					X					X						X
Sopa de arroz de cebada				X					X					X						X
Cuchi Chaqui			X						X					X						X
Sopa de Ulspas				X					X		X									X
Mizhqui Aicha				X					X					X						X
Locro de charqui		X							X					X					X	

OBSERVACIONES Cambiar la textura de las Ulspas.

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?
 SI NO
 ¿Por qué? Tener cuidado en los procesos de elaboración

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?
 SI NO
 ¿Por qué? por cuestiones bromatológicas.

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR.

Nombre: Gustavo Chato

Fecha: 26-11-20 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto																				
Sopa de arroz de cebada																				
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Lluspas																				
Mizhqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES SE DEBERIA COMPARAR CON LOS BARRILES CON TOCINO INDUSTRIAL PARA SABER SUS DIFERENCIAS ORGANOLEPTICAS

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO SI NO SE PUEDE SABER SI NO SE PUEDE RESPONDER SU RESPUESTA

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO SI SÚPER ES MÁS EVOLUCIÓN EN BARRIL

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO ENRIQUECE LA CULTURA GASTRONÓMICA E INVESTIGACIÓN

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO NO SON RECETAS TRADICIONALES PERO MEJORA LA CALIDAD DEL PRODUCTO

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO SI EN LA poca información y divulgación popular

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influye dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO SI INFLUYE EN EL SABOR, PERO NO ASÍ COMO DEBERÍA EN CADA PRESENTACIÓN

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO POR SU SABOR Y POR SER UN PRODUCTO ARTESANAL

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACION GASTRONOMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Daniel Tokso Caceres

Fecha: 26-Jul-2012 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con paroto			X					X					X					X		
Sopa de arroz de cebada				X				X					X							X
Cuchi Chaqui			X					X					X							X
Sopa de Lluspas				X				X					X							X
Mizqui Aicha			X					X					X							X
Locro de charqui			X					X					X							X

OBSERVACIONES

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Porque pertenecen a la cultura azuaya tradicional.

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? Si mejora las características que el tocino ahumado artesanal aporta a los platos.

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Porque evita el olvido de platos tradicionales de cada familia de Azuaya.

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Porque estas categorías de platos tradicionales como estos platos pertenecen a la cultura azuaya.

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué?

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influye dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? Se atribuye que por las características del tocino que influye positivamente en el plato.

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? Porque puede aportar positivamente a las elaboraciones tanto tradicionales como modernas.

Elaboraciones que se realizan en la zona de la sierra y que se están perdiendo por falta de interés de la población. Se debe contrarrestar que se use tocino ahumado artesanal más que el industrial.

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Clara Sarmiento

Fecha: 26-07-2022 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto				✓					✓					✓						✓
Sopa de arroz de cebada				✓					✓						✓					✓
Cuchi Chaqui				5/					5/						5/					5/
Sopa de lluspas				✓					✓					✓						✓
Mizqui Aicha				✓					✓					✓						✓
Locro de charqui				✓					✓					✓						✓

OBSERVACIONES mejorar la presentación de los platos.

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué?

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué?

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué?

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué?

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué?

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué?

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué?

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Maria Angélica Cobian

Fecha: 26 de Julio/2022 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto			X						X						X					X
Sopa de arroz de cobada				X						X				X						X
Cuchi Chaqui				X					X						X					X
Sopa de Lluspas				X					X					X						X
Mizhqui Aicha		X					X					X					X			
Locro de charqui		X					X					X					X			

OBSERVACIONES

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Conozco algunas de ellas no todas

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? Aporta un sabor diferente

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Ayuda de ellas si, en el caso del locro no me parece que recupera

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? SI representa a platos azuayos

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? porque no son muy conocidos

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influye dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? aporta sabor y textura

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? podría aportar sabor, textura y aroma a diferentes platos

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Victoria Barrios - D. de Alarcón

Fecha: 26/07/2022 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto				X					X					X					X	
Sopa de arroz de cebada				X					X					X					X	
Cuchi Chaqui				X					X					X					X	
Sopa de lluspas				X					X					X					X	
Mizhqui Alcha				X					X					X					X	
Locro de charqui				X					X					X					X	

OBSERVACIONES

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Es buena cultura

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? Mejor calidad

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Es el alma cultural

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Las abuelas pasan tiempo en la preparación de ellas son perfectas y

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas? correctamente

SI NO

¿Por qué? Es la pérdida de elaboración

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? Toda la parte

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? Como materia prima de la comida típica

Anexo 4: Encuestas a empleados del Mercado “27 de Febrero” para validación

ENCUESTA DE VALIDACIÓN

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO “27 DE FEBRERO” DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Heidi Tenecoto

Fecha: 26 - Julio - 2022 Trabaja en el Mercado “27 de Febrero” SI NO

Marque con una “X” del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto				X					X					X						X
Sopa de arroz de cebada																				
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Liuspas																				
Mizhqui Aicha																				
Lacro de charqui																				

OBSERVACIONES

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?
 SI NO
 ¿Por qué? Pero de harina de maíz y pollo

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influye dentro de esta elaboración gastronómica?
 SI NO
 ¿Por qué? en sabores

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?
 SI NO
 ¿Por qué? _____

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Fidel Ramos

Fecha: _____ Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto				X						X					X					X
Sopa de arroz de cebada																				
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Lluspas																				
Mizhqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES Tamal más amable

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Existe

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? _____

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? _____

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Definición

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Consumo

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? Sabor

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? Mejor

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Jonathan Vandi

Fecha: 25 Julio - 2022 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto					/					/					/					/
Sopa de arroz de cebada																				
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Lluspas																				
Mizqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES Muy buena presentación amabilidad

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué?

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? Tamales de charcho son mejores

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Siempre hay que mejorar lo nuestro

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Proviene desde nuestros antepasados

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Mucha gente ya no se dedica a la comida

7.- El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué?

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? En las papas con queso quedaba muy rico

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Rosa Guzmán

Fecha: _____ Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto																				
Sopa de arroz de cebada			X					X					X							X
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Liuspas																				
Mizqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES: Exceso comida

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Si

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? Otro sabor más

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Si se aplica buena técnica

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? _____

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Nunca se preparan

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? Cambia el sabor

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? Mejora sabor

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Rebeca Isabel (Covarrubias)

Fecha: _____ Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto																				
Sopa de arroz de cebada				X					X					X						X
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Liuspas																				
Mizhqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES muy espeso

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Con carne de chacho.

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? _____

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? _____

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? _____

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? _____

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? en los adobo.

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? _____

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: María Fegamón Cordero Cedillo

Fecha: _____ Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto																				
Sopa de arroz de cebada				X		X					X					X				
Cuchi Chaqui																				
Sopa de Uspas																				
Mizhqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES tiene mucho color, se nota el condimento

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? _____

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? _____

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? _____

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? con carne de cerdo cruda no con tocino

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? _____

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? no mejora el sabor (picante)

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? _____

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Miryam Platado

Fecha: 26-07-2022 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto																				
Sopa de arroz de cebada				X					X										X	
Cuchi Chaqui				X						X									X	
Sopa de Lluspas																				
Mizhqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES Muy bueno en la parte de la presentación del plato y las combinaciones muy ricas

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? No está al tanto de estas preparaciones

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? Le da un toque diferente y más rico

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Los ayuda a ver diferentes elaboraciones

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? No he oído escutado y con esto mantiene la tradición

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? No existe las divulgaciones que se deberían dar

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyo dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO

¿Por qué? Le realza el sabor y le hace más apetecible

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? Considero que le da otro sabor y a parte es más sano que el tradicional que tiene más preservantes

TEMA DEL PROYECTO: PRODUCTOS DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL PARA LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA AZUAYA EN EL MERCADO "27 DE FEBRERO" DE CUENCA - ECUADOR

Nombre: Teresa Molale

Fecha: 26-07-2022 Trabaja en el Mercado "27 de Febrero" SI NO

Marque con una "X" del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica

ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Tamal de mote con poroto																				
Sopa de arroz de cebada																				
Cuchi Chaqui				X					X						X					X
Sopa de Uspas																				
Mizhqui Aicha																				
Locro de charqui																				

OBSERVACIONES Deliciosa, hace años que no probaba esta delicia.

2.- ¿Usted conoce estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Porque soy relativamente joven y se están perdiendo estas preparaciones.

2.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas, mejora con el tocino ahumado artesanal?

SI NO

¿Por qué? El tocino le da este sabor.

4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas, sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Es importante rescatar porque ya no se conoce la preparación.

5.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas representa una tradición Azuaya?

SI NO

¿Por qué? Se escuchaba hablar a mi abuelita de estas preparaciones.

6.- ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?

SI NO

¿Por qué? Hemos limitado a los humitas, tamales y dulces de corpus a la gastronomía Azuaya.

7.- ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influye dentro de esta elaboración gastronómica?

SI NO



¿Por qué? El sabor y el color es impresionante.

3.- ¿Utilizaría el tocino ahumado artesanal en sus elaboraciones propias?

SI NO

¿Por qué? Me encanta probar nuevos sabores y recordar antiguos, ahora la fabricación de carnes ahumadas tiene bastante potencial.

Anexo 5: Entrevista a personal del mercado “27 de Febrero”, sección cárnicos y comidas

 			
ENTREVISTA			
MERCADO 27 DE FEBRERO			
Entrevistador:		Nombre del Entrevistado:	
Número de Puesto:		Fecha:	Sección:
¿Qué tiempo labora/vende en el Mercado 27 de Febrero?			
¿Vende usted tocino de cerdo?			
¿Qué clases de tocino vende? si/no ¿Por qué vende ese?			
¿Qué volumen de tocino de papada vende?			
¿Quiénes son sus proveedores? ¡Talvez artesanal!			
¿Qué fechas tiene más demanda de venta de tocino de papada? ¿Por qué?			
¿Quiénes son sus clientes que compran tocino de papada? ¡Personas o empresas!			
¿Cuánto volumen vendían hace 10 años atrás?			
¿Conoce elaboraciones gastronómicas a base de tocino de papada?			
¿Por qué cree usted que ya no se vende tocino de papada?			
¿Cuál es el precio por Kg. o Lb?			
Gracias por su colaboración			



ENTREVISTA

MERCADO 27 DE FEBRERO

Entrevistador:	Luis Ramon	Nombre del Entrevistado:	Maria fernanda
Número de Puesto:	288	Fecha:	06-06-2022
		Sección:	Carne S

¿Qué tiempo labora/vende en el Mercado 27 de Febrero?

2 años

¿Vende usted tocino de cerdo?

Si

¿Qué clases de tocino vende? (si/no) ¿Por qué vende ese?

Ahumado / crudo / tocino to / panceta

¿Qué volumen de tocino de papada vende?

Cabeza entera

¿Quiénes son sus proveedores? ¿Talvez artesanal?

Balsas.

¿Qué fechas tiene más demanda de venta de tocino de papada? ¿Por qué?

Todo el tiempo / aumento Navidad y Carnaval

¿Quiénes son sus clientes que compran tocino de papada? ¿Personas o empresas!

Personas y Empresas.

¿Cuánto volumen vendían hace 10 años atrás?

Vendía más en el 2000 / - No vende mucho por mucha grasa

¿Conoce elaboraciones gastronómicas a base de tocino de papada?

Papas con cuero / mote pasta

¿Por qué cree usted que ya no se vende tocino de papada?

Mucha grasa / causa obesidad

¿Cuál es el precio por Kg. o Lb?

Cabeza 1000x la libra

Gracias por su colaboración



ENTREVISTA

MERCADO 27 DE FEBRERO

Entrevistador:	Javier Ugidos	Nombre del Entrevistado:	Isobe	Palto
Número de Puesto:	262	Fecha:	06-06-2022	Sección:
¿Qué tiempo labora/vende en el Mercado 27 de Febrero?			CARNES	

8 años
 ¿Vende usted tocino de cerdo?

No espacio
 ¿Qué clases de tocino vende? Sí No; ¿Por qué vende ese?

¿Qué volumen de tocino de papada vende?

¿Quiénes son sus proveedores? ¿Talvez artesanal?

Comal
 ¿Qué fechas tiene más demanda de venta de tocino de papada? ¿Por qué?

¿Quiénes son sus clientes que compran tocino de papada? ¿Personas o empresas!

¿Cuánto volumen vendían hace 10 años atrás?

¿Conoce elaboraciones gastronómicas a base de tocino de papada?

Chicharrón / mote pata
 ¿Por qué cree usted que ya no se vende tocino de papada?

Se vende bajo pedido
 ¿Cuál es el precio por Kg. o Lb?

2.60

Gracias por su colaboración



ENTREVISTA

MERCADO 27 DE FEBRERO

Entrevistador:	Javier Urgiles	Nombre del Entrevistado:	Magdalena Garrón
Número de Puesto:	45	Fecha:	06-06-2022
		Sección:	Batido de Comidas

¿Qué tiempo labora/vende en el Mercado 27 de Febrero?

Hace 22 años

¿Vende usted tocino de cerdo?

No

¿Qué clases de tocino vende? si/no ¿Por qué vende ese?

Utiliza tocino ahumado industrializado

¿Qué volumen de tocino de papada vende?

No sabe

¿Quiénes son sus proveedores? ¿Talvez artesanal!

Italiana / adquiere tocino ahumado

¿Qué fechas tiene más demanda de venta de tocino de papada? ¿Por qué?

Elaboraciones con más demanda caldo de patas / mote pato

¿Quiénes son sus clientes que compran tocino de papada? ¿Personas o empresas!

Personas nacionales / poco extranjero

¿Cuánto volumen vendían hace 10 años atrás?

Sí / la gente salía más a comer en mercados

¿Conoce elaboraciones gastronómicas a base de tocino de papada?

Caldo de patas

¿Por qué cree usted que ya no se vende tocino de papada?

No conocimiento

¿Cuál es el precio por Kg. o Lb?

Fundas depende del mercado

Gracias por su colaboración



ENTREVISTA

MERCADO 27 DE FEBRERO

Entrevistador:	Luis Ramón	Nombre del Entrevistado:	Jonathan Nandy
Número de Puesto:	335-336	Fecha:	06-06-2022
		Sección:	COMIDAS PATIO

¿Qué tiempo labora/vende en el Mercado 27 de Febrero?

Negocio familiar / 20 años trayectoria

¿Vende usted tocino de cerdo?

Si en preparaciones.

¿Qué clases de tocino vende? ¿o no? ¿Por qué vende ese?

Paneta / en elaboraciones

¿Qué volumen de tocino de papada vende?

De dos a tres libras.

¿Quiénes son sus proveedores? ¿Tal vez artesanal!

Propio mercado

¿Qué fechas tiene más demanda de venta de tocino de papada? ¿Por qué?

Fiestas como carnaval / feriados / fiestas / fin de semana

¿Quiénes son sus clientes que compran tocino de papada? ¿Personas o empresas!

Personas nacionales poco foreaneo

¿Cuánto volumen vendían hace 10 años atrás?

Se vendía más hace 15 años / - Se debe mucha competencia
 - Mas lugares
 - Mas establecimientos.

¿Conoce elaboraciones gastronómicas a base de tocino de papada?

Papas con cuero / Sancocho / morcilla / fritado / chicharrón

¿Por qué cree usted que ya no se vende tocino de papada?

Por desconocimiento / no hay más publicidad.

¿Cuál es el precio por Kg. o Lb?

Compra por cabeza 5 dólares por libra.

Gracias por su colaboración



ENTREVISTA

MERCADO 27 DE FEBRERO

Entrevistador:		Nombre del Entrevistado:	Maria Dominguez
Número de Puesto:	339-340	Fecha:	Sección: Comidas

¿Qué tiempo labora/vende en el Mercado 27 de Febrero?

10 años

¿Vende usted tocino de cerdo?

Papas con cuero

¿Qué clases de tocino vende? si/no ¿Por qué vende ese?

Papada / panceto

¿Qué volumen de tocino de papada vende?

¿Quiénes son sus proveedores? ¿Talvez artesanal!

Del lugar / sección carnes

¿Qué fechas tiene más demanda de venta de tocino de papada? ¿Por qué?

fin de semanas
 carnaval / navidad

¿Quiénes son sus clientes que compran tocino de papada? ¿Personas o empresas!

¿Cuánto volumen vendían hace 10 años atrás?

antes pandemia - x trabajo
 se entes salir o trabajar

¿Conoce elaboraciones gastronómicas a base de tocino de papada?

Chicharon con tostado
 garcocho

¿Por qué cree usted que ya no se vende tocino de papada?

¿Cuál es el precio por Kg. o Lb?

260 libro / cabeza
 5 dolares

Gracias por su colaboración

Anexo 6: Procedimiento para el tocino Ahumado artesanal



Anexo 7: Oficios para Show Cooking

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO
GENUINA EDUCACION SUPERIOR
ESTABLECIDO EN 1995
CUENCA - ECUADOR


Cuenca, 10 de Mayo del 2022.


Magister Cristian Patiño
Director de Mercados de la Ciudad de Cuenca

De mis consideraciones


Mediante la presente, nos dirigimos a usted Luis Ramón Pasato y Javier Urgiles Daza, estudiantes de la carrera Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Sudamericano, en la que se tiene planificado ejecutar el proyecto de titulación con el tema "ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A PARTIR DE TOCINO AHUMADO ARTESANAL ADAPTADO A LA COCINA AZUAYA DEL MERCADO 27 DE FEBRERO" solicitamos a usted nos permita acceso libre al mercado en la sección: carnes de porcino y patio de comidas para aplicar técnicas de investigación que servirán para el proyecto de estudio.

Por la favorable acogida a la presente, anticipamos nuestro agradecimiento.


Edo Marco Gómez
Director de Tecnología Superior en Gastronomía


Luis Ramón Pasato
Estudiante



Javier Urgiles Daza
Estudiante



ILUSTRE MUNICIPIO DE CUENCA
RECEPCION DE DOCUMENTOS
Trámite: 64-12635-04
Fecha: 10-5-22 Hora: 11:04
Recibido: 1

H. A. 06249

Bolívar y Manuel Vega - San Blas 0996976449 (593 7) 2838323 - 2843619
info@sudamericano.edu.ec www.sudamericano.edu.ec





DIRECCIÓN DE
MERCADO/ Y
COMERCIO AUTÓNOMO

Oficio Nro. DMCA-0638-2022

Cuenca, 19 de mayo de 2022

Señor
Luis Armando Ramon Pasato
Presente.

De mi consideración

Anticipando mis sinceros deseos de bienestar para usted y los suyos, y a través de un cordial y atento saludo:

En atención a su solicitud, y luego del análisis de su petición tengo a bien comunicar lo siguiente:

Nuestra Constitución, como norma suprema que regula de manera sustancial el conjunto de derechos, garantías, y obligaciones de todos los ciudadanos dispone que la administración pública constituye un servicio a la colectividad, el mismo que se rige por algunos principios entre ellos el de eficacia y eficiencia, entendiéndose esto en que toda autoridad y funcionario público debe procurar adoptar y tomar las decisiones adecuadas y ejecutables que permitan el pleno ejercicio de los derechos de los administrados.

De igual manera señala que las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley.

La Dirección General de Mercados de Cuenca conforme al artículo 45 del Reglamento Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del GAD Municipal del cantón Cuenca determina que tiene como misión el Administrar los mercados municipales, ferias libres y comercio autónomo para garantizar un servicio de calidad en un entorno planificado, saludable, seguro, inclusivo, organizado y sociable, mejorando las condiciones de vida de comerciantes y ciudadanos del cantón.


Señala además que es competencia de la Dirección General de Mercados y Comercio Autónomo del GAD de Cuenca el gestionar con dependencias internas y externas la intervención en temas de ayuda social y humanitaria para apoyar a los comerciantes en situación de vulnerabilidad propendiendo a generar y articular espacios y acciones que fortalezcan la promoción, difusión, e imagen de las actividades comerciales de cada uno de los comerciantes quienes laboran dentro de los centros de abastos bajo su competencia.

En efecto, también una de sus atribuciones son la promoción, difusión, y apoyo de las diferentes actividades de cada uno de los comerciantes en pro de mejorar las condiciones económicas y ventas de los mismos. Para lo cual se deben generar diferentes estrategias,

DIRECCIÓN DE
MERCADO/ Y
COMERCIO AUTÓNOMO

Teléfono: 4134900
Cuenca, Ecuador
www.cuenca.gob.ec

 @Mercados_Cuenca

 @Direccion de Mercados y Comercio Autonomo

1/2



DIRECCIÓN DE
MERCADO/ Y
COMERCIO AUTÓNOMO

Oficio Nro. DMCA-0638-2022

Cuenca, 19 de mayo de 2022

convenios, proyectos que persigan este fin.

En este sentido, del oficio presentado se puede colegir que existe una propuesta enfocada precisamente en el eje de aportes académicos dentro de procesos de inocuidad y seguridad alimentaria cuyos resultados serán en beneficio de nuestros comerciantes.

Efecto de lo señalado, y en mi calidad de Director General de Mercados y Comercio Autónomo de Cuenca, dentro del marco de mis competencias, se otorga el permiso respectivo para la ocupación del mercado 27 de febrero en el espacio solicitado, haciendo mención que se deberá coordinar de manera previa con cada uno de los administradores para los fines pertinentes.

En el caso en el cual se contrarie cualquier disposición legal o reglamentaria, o frente a un incumplimiento, acorde a lo dispuesto en la normativa aplicable al caso concreto se podrá revisar y revocar la presente autorización por parte de la Dirección General de Mercados Y Comercio Autónomo de Cuenca.

Con sentimientos de estima y respeto,

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:
CRISTIAN ANDRÉS
PATIÑO TORRES

Mgst. Cristian Andrés Patiño Torres

DIRECTOR GENERAL DE MERCADOS Y COMERCIO AUTÓNOMO

Referencias:

- EXT-12635-2022

Anexos:

- 12635.pdf

Copia:

Peter Adrian Toalongo Tacuri
Servidor Municipal
GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN CUENCA

NUT: IMC-2022-38705

JAQ



DIRECCIÓN DE
MERCADO/ Y
COMERCIO AUTÓNOMO

Teléfono: 4134900
Cuenca, Ecuador
www.cuenca.gob.ec

@Mercados_Cuenca

@Direccion de Mercados y Comercio Autonomo

2/2

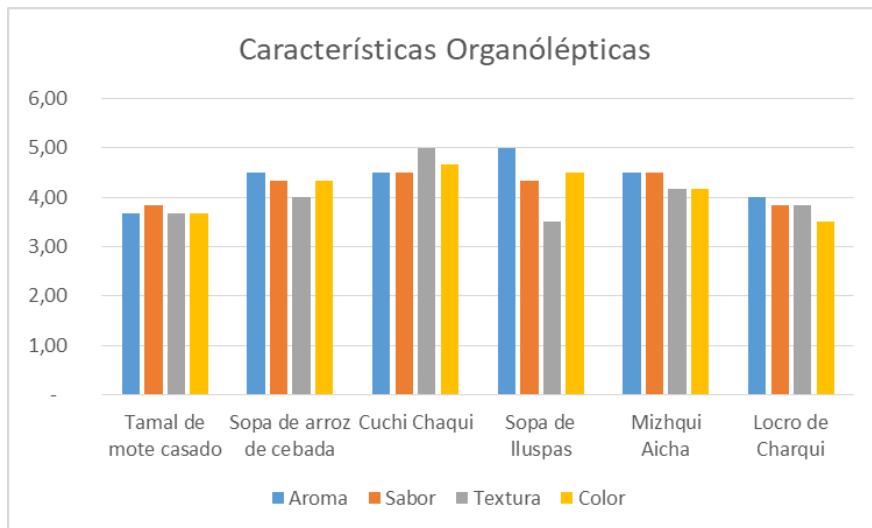
Anexo 8: Show Cooking para divulgación de la propuesta







Anexo 9: Características organolépticas de las elaboraciones



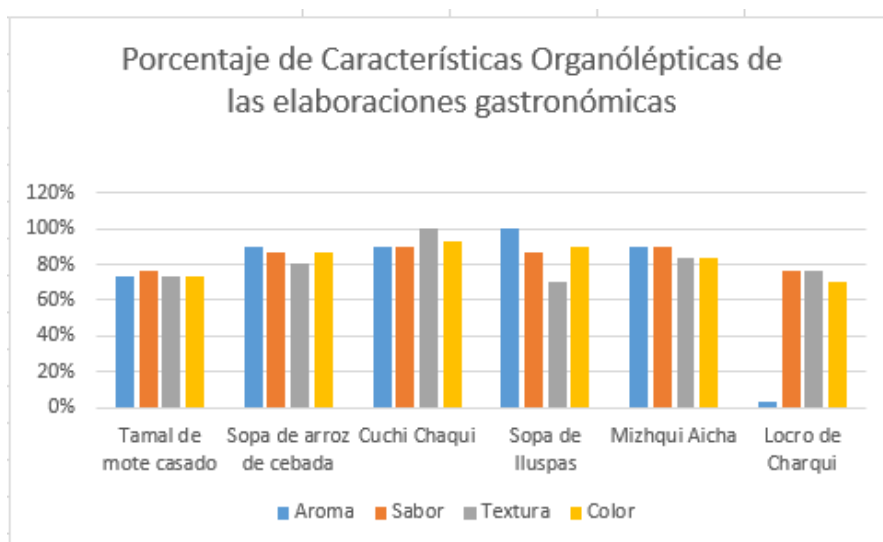
Anexo 10: Promedio de calificación a las características organolépticas de las elaboraciones

Nombre de Elaboración	Aroma	Sabor	Textura	Color
Tamal de mote casado	3,67	3,83	3,67	3,67
Sopa de arroz de cebada	4,50	4,33	4,00	4,33
Cuchi Chaqui	4,50	4,50	5,00	4,67
Sopa de lluspas	5,00	4,33	3,50	4,50
Mizhqui Aicha	4,50	4,50	4,17	4,17
Locro de Charqui	4,00	3,83	3,83	3,50

Anexo 11: Porcentaje de características organolépticas de las elaboraciones gastronómicas

Nombre de Elaboración	Aroma	Sabor	Textura	Color
Tamal de mote casado	73%	77%	73%	73%
Sopa de arroz de cebada	90%	87%	80%	87%
Cuchi Chaqui	90%	90%	100%	93%
Sopa de lluspas	100%	87%	70%	90%
Mizhqui Aicha	90%	90%	83%	83%
Locro de Charqui	80%	77%	77%	70%

Anexo 12: Tabulación de los Porcentajes de características organolépticas de las elaboraciones gastronómicas

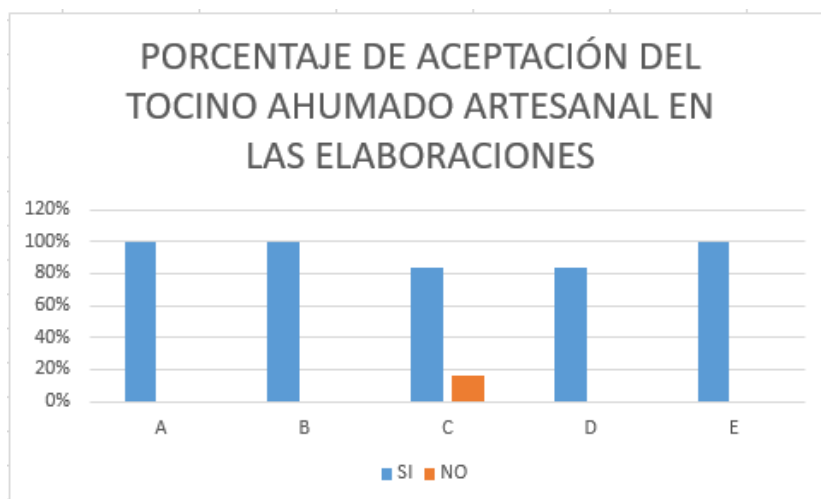


Anexo 13: Porcentaje de aceptación de las preguntas A,B,C,D,E

PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN DEL TOCINO AHUMADO ARTESANAL EN LAS ELABORACIONES					
	A	B	C	D	E
SI	100%	100%	83%	83%	100%
NO	0%	0%	17%	0%	0%

- A= ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas mejora con el tocino ahumado artesanal?
- B= ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?
- C= ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómica representa una tradición Azuaya?
- D= ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?
- E= ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyó dentro de esta elaboración gastronómica?

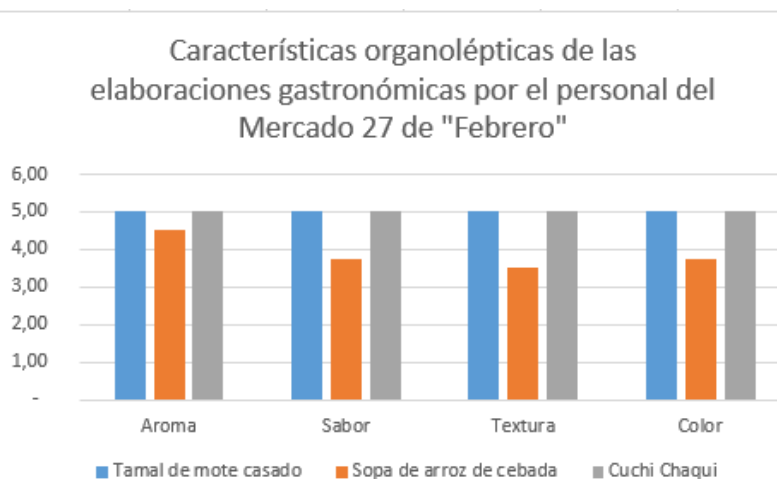
Anexo 14: Tabulación de Porcentajes de aceptación de las preguntas A,B,C,D,E



Anexo 15: Promedio de calificación a las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"

	Aroma	Sabor	Textura	Color
Tamal de mote casado	5,00	5,00	5,00	5,00
Sopa de arroz de cebada	4,50	3,75	3,50	3,75
Cuchi Chaqui	5,00	5,00	5,00	5,00

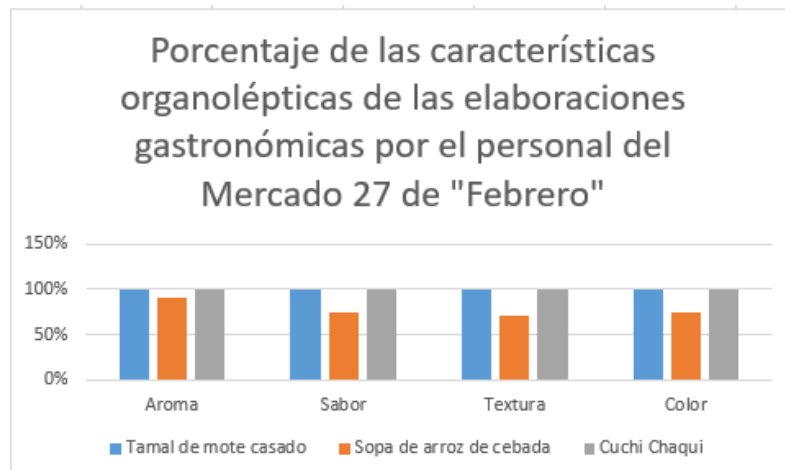
Anexo 16: Tabulación de Promedio de calificación a las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"



Anexo 17: Porcentaje de las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"

	Aroma	Sabor	Textura	Color
Tamal de mote casado	100%	100%	100%	100%
Sopa de arroz de cebada	90%	75%	70%	75%
Cuchi Chaqui	100%	100%	100%	100%

Anexo 18: Tabulación de Porcentaje de las características organolépticas de las elaboraciones del Mercado "27 de Febrero"

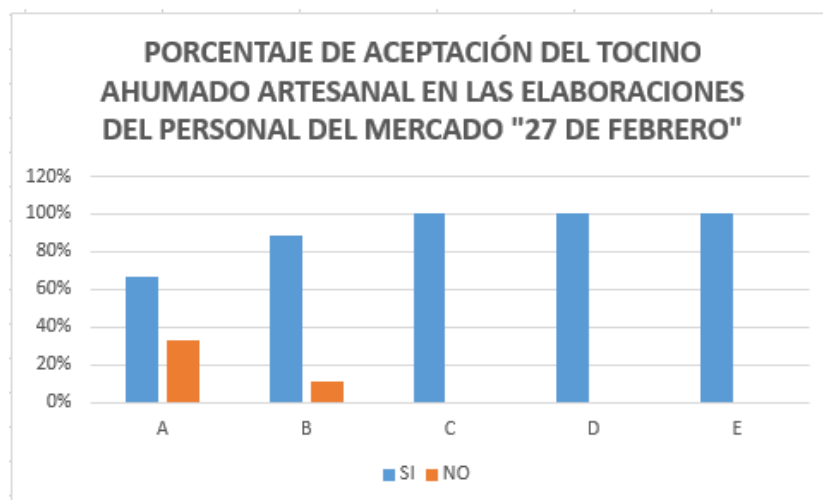


Anexo 19: Porcentaje de aceptación del tocino ahumado artesanal en las elaboraciones del personal del mercado "27 de febrero"

PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN DEL TOCINO AHUMADO ARTESANAL EN LAS ELABORACIONES					
	A	B	C	D	E
SI	67%	89%	100%	100%	100%
NO	33%	11%	0%	0%	0%

- A= ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas mejora con el tocino ahumado artesanal?
- B= ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas sirve para recuperar la gastronomía Azuaya?
- C= ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómica representa una tradición Azuaya?
- D= ¿Cree que se está perdiendo la práctica de estas elaboraciones gastronómicas?
- E= ¿El producto utilizado como base (tocino ahumado artesanal) influyó dentro de esta elaboración gastronómica?

Anexo 20: Tabulación de porcentaje de aceptación del tocino ahumado artesanal en las elaboraciones del personal del mercado "27 de febrero"



Bibliografía

- Andrews, A. j. (20 de November de 2021). *Cómo cocinar tocino de la papada del cerdo*. Recuperado el 25 de May de 2022, de Ehowenespanol.com:
https://www.ehowenespanol.com/cocinar-tocino-papada-del-cerdo-como_156186/
- ANIMAPEDIA. (29 de June de 2018). *Cerdo - Información, características y curiosidades*. Recuperado el 2 de June de 2022, de Animapedia: <https://animapedia.org/animales-terrestres/cerdo/>
- Barbecho Tenesaca, P. A., & Jara Bustos, C. F. (17 de April de 2019). *UNIVERSIDAD DE CUENCA*. Recuperado el 2 de June de 2022, de UNIVERSIDAD DE CUENCA:
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/32444/3/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
- Cajal, A. (s.f.). *7 Tradiciones y Costumbres de Cuenca (Ecuador)*. Recuperado el 9 de June de 2022, de Liferder: <https://www.liferder.com/tradiciones-costumbres-cuenca/>
- Comida Tipica en Nabón*. (2020). Recuperado el 9 de June de 2022, de Go Ecuador:
<https://goecuador.net/buscar/ec/nabon-ecuador/comida-tipica/0>
- Concepto. (2022). *Enciclopedia Concepto*. (etecé, Editor) Recuperado el 21 de 06 de 2022, de <https://concepto.de/tecnicas-de-investigacion/>
- Dirección General de Cultura, Recreación y Conocimiento. (2020). 200 Cuenca Bicentenario. *GAD Municipal de Cuenca*.
- Direcciones de Publicaciones Municipales. (15 de Abril de 1988). Informe periodo 1984-1988. 27. Xavier Muñoz.
- EcuRed. (2022). *Provincia de Azuay (Ecuador)*. Recuperado el 26 de May de 2022, de EcuRed:
[https://www.ecured.cu/Provincia_de_Azuay_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Provincia_de_Azuay_(Ecuador))
- FAO. (5 de March de 2015). *División de Producción y Sanidad Animal*. Recuperado el 25 de May de 2022, de FAO - División de Producción y Sanidad Animal:
https://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr_composition.html
- FAO. (15 de March de 2019). *División de Producción y Sanidad Animal*. Recuperado el 25 de May de 2022, de FAO - División de Producción y Sanidad Animal:
<https://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html>
- Frijo Carnes. (2019). *Tocino Papada*. Recuperado el 26 de May de 2022, de Frigocarnes:
<https://frigocarnes.co/producto/tocino-papada/>
- Garabello, N., & Díaz, M. (2017). *Caracterización físico química de la calidad de tocino para la elaboración de embutidos secos*. Obtenido de <http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/GarabelloNicolasCaracterizacionfisicoquimica.pdf>
- Jaramillo, M. (2012). *Texto Guía de Cocina Ecuatoriana*. Cuenca: Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

- Lozano, D. (2014). *UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA*. Recuperado el 2 de June de 2022, de UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA: <http://repositorio.unia.edu.pe/bitstream/unia/77/1/TESIS12.pdf>
- Mark's Trackside. (2021). Recuperado el 12 de 06 de 2022, de <https://markstrackside.com/es/todos-los-diferentes-tipos-de-tocino-de-tocino-canadiense-coco-tocino/>
- Ministerio de Turismo - Gerencia Regional Austro. (2020). *Ruta Gastronómica recorriendo el sabor del Austro*.
- Mora Ñauta, M. F. (2010). *Provincia del Azuay, Cantón Cuenca, Comunidad de Soldados: Gastronomía Típica*.
- Reinoso Chilán, J. P. (2021). Diseñar un producto sustituto al tocino ahumado tradicional para ser utilizado en la elaboración del mote pata, plato representativo del Carnaval Azuayo. Cuenca, Ecuador.
- Rodas, P. (2018). *Revitalización del mercado 27 de febrero (Cuenca - Ecuador)*.
- Rojas, A. T. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de productos cárnicos* (Luis Enrique Acero ed., Vol. 1).
- Santander, P. (2021). *Provincia del Azuay - Geografía del Ecuador*. Recuperado el 26 de May de 2022, de Enciclopedia Del Ecuador: <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-del-azuay/>
- Smith. (20 de June de 2017). *La carne de cerdo, cada vez más popular en Estados Unidos*. Recuperado el 26 de May de 2022, de EL PRODUCTOR PORCINO: <https://elproductorporcino.com/leerEntrada/num/45>
- The gourmet journal. (22 de enero de 2018). Claves para fijar el precio de un plato. Obtenido de <https://www.bing.com/search?q=como+fijar+de+un+platillo&cvid=ea4709607ce74f19ab70979e8c46d48b&aqs=edge..69i57.13531j0j1&pglt=297&FORM=ANNTA1&PC=DCTS>
- Tomás, E. (2022). *Diferencias entre tocino y panceta*. Recuperado el 9 de June de 2022, de Enrique Tomás: <https://www.enriquetomas.com/es/blog/diferencia-entre-tocino-y-panceta/>
- Vásquez, N. (2004). *Cuadernos de Cultura Popular*. Cuenca: CIDAP.
- Vásquez, N. (2015). *Ashanga Cocina Morlaca* (Primera ed.). Cuenca, Azuay, Ecuador. Recuperado el 22 de 06 de 2022
- Vilca, C. (2017). *"Determinación de parámetros tecnológicos para el proceso de filetes ahumados de tilapia (Oreochromis niloticus)"*. Recuperado el 25 de May de 2022, de Repositorio UNSA: <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/4778>
- Vintimilla de Crespo, E. (2005). *El Sabor de los Recuerdos* (Vol. 1). ALTAFLOR.

