



CARRERA DE GASTRONOMIA

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO

Tecnología de Gastronomía con Mención en Cocina Profesional

Elaboración de ocho platos con productos de Costa y Sierra para eventos del hotel

“FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca.

Trabajo previo a la obtención del título de:

“Tecnólogo en Gastronomía con Mención en Cocina Profesional”

Autores:

Alex Ronaldo Aguilar Loja

Cristian Paul Erazo Riera

Tutores:

Tnlgo. Efraín Pérez

Eco. Aracely Coronel

Cuenca-Ecuador

2019-2020

Dictamen de aceptación.



CARRERA DE GASTRONOMIA
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO
Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **AGUILAR LOJA ALEX RONALDO, ERAZO RIERA CRISTIAN** con el título: **“ELABORACION DE OCHO OLATOS CON PRODUCTOS DE COSTA Y SIERRA PARA EVENTOS DEL HOTEL “FOUR POINTS BY SHERATON” CUENCA”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO resuelven **APROBAR** el Trabajo de Titulación.

Atentamente,

Lda. María Fernanda Padilla
del Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lda. Marco Gómez Miembro
del Comité Multidisciplinario

Lda. Daniel Toledo Miembro
del Comité Multidisciplinario

Lda. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario

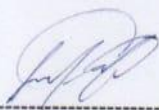
Tgo. Manolo Morocho
Miembro del Comité Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Nosotros, **AGUILAR LOJA ALEX RONALDO Y ERAZO RIERA CRISTIAN PAUL**, estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursaron la Tecnología en **GASTRONOMÍA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“ELABORACION DE OCHO OLATOS CON PRODUCTOS DE COSTA Y SIERRA PARA EVENTOS DEL HOTEL “FOUR POINTS BY SHERATON” CUENCA.”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quienes han realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



AGUILAR LOJA ALEX RONALDO

Cédula: 010655896-8



ERAZO RIERA CRISTIAN PAUL

Cédula: 010563714-4

Resumen.

Mediante la investigación realizada en el hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca, se conoció las falencias que existen en el establecimiento y de esta manera se propone crear una propuesta con platos de autor que realcen y cubran las necesidades que existen, además por medio de las entrevistas se determinó que no existen sabores nacionales dentro del menú para eventos internos del hotel, luego de la entrevista realizada al chef ejecutivo Ángel Peñaloza; se llegó a la conclusión de elaborar cuatro entradas y cuatro fuertes en los cuales se vean representados los sabores regionales de costa y sierra.

De cierta manera se ha tratado de dar realce y rescatar sabores ecuatorianos, mediante la creación de ocho platos de autor, que se puedan integrar al menú de eventos internos del hotel, así mismo se utiliza técnicas gastronómicas en los platos, y más aún implementar texturas y sabores que ayuden a mejorar la presentación de los platos que lleguen a sorprender el paladar del comensal.

Es importante recordar y conocer los productos que se pueden fusionar al momento de elaborar los platos propuestos ya que la combinación de sabores es muy importante, y de esa manera lograr una mejor representación de sabores.

Palabras claves: Cocina de autor, sabores, Costa, Sierra.

Abstract.

The research was performed at the hotel "FOUR POINTS BY SHERATON" in Cuenca, with the objective to learn the failures of business processes and create original dishes that cover the needs of proposed events. During the study it was determined that there were no national flavors included in the menu for internal events of the hotel. We learned through a survey provided to customers that the need to incorporate dishes with national flavors was desired. Through an interview with chef Angel Peñaloza, it was suggested to create a menu of 4 entries and 4 main courses in which flavors of the Costa and Sierra regions are represented.

In addition to the desire to improve or enhance the flavors existent in the costa and sierra regions, we wanted to include new options in the menu, allowing for more elaborate dishes, while implementing techniques that help to improve plate presentation. The end result being dishes, textures and flavors that both surprise and impress the dining customer.

It is also important to be aware of the ingredients that can be fused together during the preparation of the proposed dishes to provide a better representation of local cultural flavors.

Key words: Signature cuisine, flavors, Costa, Sierra.

Dedicatoria.

El presente trabajo de titulación lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mis padres Manuel y Rocío, por el gran esfuerzo que hacen al apoyarme, gracias por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí, son los mejores.

A mi hermana Liliam por su cariño y apoyo incondicional durante todo este proceso.

ALEX AGUILAR.

En primer lugar, a Dios, por darme la fuerza necesaria para seguir adelante y poder culminar con este sueño.

También quiero agradecer a Byron Contreras; mi padrino, por haberme guiado y dado ese aporte para continuar con la carrera, también a Javier Navas y Michael Lovelace por ayudarme tanto moral como económicamente para continuar con esta carrera.

Por último, a mi madre que me dio mucho amor y siempre ha estado impulsándome para ser una persona más preparada emocional y educativamente, siendo una inspiración para seguir.

CRISTIAN ERAZO.

ÍNDICE

Dictamen de aceptación.....	II
Resumen.....	IV
Palabras claves: Cocina de autor, sabores, Costa, Sierra.	IV
Abstract.....	V
Key words: Signature cuisine, flavors, Costa, Sierra.	V
Dedicatoria.....	VI
ÍNDICE	VII
OBJETIVOS.....	16
Objetivo General:.....	16
Objetivos específicos:.....	16
Justificación.	18
CAPÍTULO 1	19
1.1 Problemática.....	19
CAPÍTULO II	20
2.1 Marco Referencial.....	20
2.1.1 Organigrama del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca....	21
2.1.2 Menu del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca.	22
2.2 Marco Teórico.	22
2.2.1 Cocina de autor.	22
2.2.2 Técnicas utilizadas.	23
2.2.2.1 Geles y agentes gelificantes.	23
2.2.2.2 Esterificación con alginato y agar - agar.	23
2.2.2.3 Cocción al vacío.....	23
2.2.2.4 Salsas texturizadas	24
2.2.2.5 Deshidratación.....	24
2.2.2.5 Deconstrucción.	24
2.2.2.6 Ahumado.....	25
2.2.2.7 Cortes.	25
2.2.2.8 Métodos.....	26
2.2.2.9 Comida vegana.	27
2.2.3 Región sierra.....	27
2.2.4 Productos de la sierra.	27

2.2.5 Productos de la sierra utilizados.....	27
2.2.6.1 Papa.....	27
2.2.6.2 Maíz.....	28
2.2.6.3 Camote.....	28
2.2.6.4 Quinoa.....	28
2.2.6.5 Remolacha.....	28
2.2.6.6 Rábanos.....	28
2.2.6.7 Uvilla.....	29
2.2.6.8 Zucchini.....	29
2.2.6.9 Manzana.....	29
2.2.6.10 Tomate de árbol.....	29
2.2.6.11 Ají.....	29
2.2.6.12 Arvejas.....	30
2.2.6.13 Cebolla.....	30
2.2.6.14 Cerdo.....	30
2.2.6.15 Pollo.....	30
2.2.6.16 Cordero.....	30
2.2.6.17 Res.....	31
2.2.7 Región Costa.....	31
2.2.8 Productos de la Costa.....	31
2.2.9 Productos utilizados de la región costa.....	31
2.2.9.1 Plátano Verde.....	31
2.2.9.2 Yuca.....	32
2.2.9.3 Mango.....	32
2.2.9.4 Maracuyá.....	32
2.2.9.5 Limón.....	32
2.2.9.6 Cilantro.....	32
2.2.9.7 Coco.....	32
CAPÍTULO III.....	33
3.1 Metodología de la investigación.....	33
3.2 Organigrama de metodología investigativa.....	34
CAPITULO IV.....	35
4.1 Análisis e interpretación de información.....	35

4.2 Socialización de ocho platos de Costa y Sierra para eventos del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca	39
4.2.1 Degustación de las ocho propuestas con productos de la Costa y Sierra ecuatoriana. 41	
CAPÍTULO V	43
5.1 Propuesta de investigación.	43
5.1.1 Entradas.	43
5.1.2 Fuertes.	46
5.1.3 Bitácoras.	49
5.1.3.1 Bitácoras entradas.	49
5.1.3.1.1 Bitácoras ceviche de trucha.	49
5.1.3.1.2 Bitácoras “Lomo en salsa de maní”.	50
5.1.3.1.3 Bitácoras “Volovanes de Camarón”.	53
5.1.3.1.4 Bitácoras “Esfera Vegana”.	56
5.1.3.2. Bitácoras fuertes.	58
5.1.3.2.1 Bitácoras “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”	58
5.1.3.2.2 Bitácoras “Rack de cordero”.	60
5.1.3.2.3 Bitácoras “Cerdo en salsa de queso”	62
5.1.3.2.4 Bitácoras “Jambonette de pollo en salsa de vino y frutilla”	64
5.1.4 Fichas técnicas estandarizadas.	66
5.1.4.1 Fichas entradas.	66
5.1.4.1.1 fichas ceviche fresco de trucha.	66
5.1.4.1.2 Fichas lomo en salsa de maní.	71
5.1.4.1.3 Fichas volovanes de camarón.	79
5.1.4.1.4 Fichas esferas veganas.	89
5.1.4.2 Fichas fuertes.	97
5.1.4.2.1 Fichas estándar “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”. 97	
5.1.4.2.2 Fichas estándar “Rack de cordero”	101
5.1.4.2.3 Fichas estándar “Cerdo en salsa de queso”	113
5.1.4.2.4 Fichas estándar “Jambonette de pollo”.	120
5.1.5 Fijación de precios venta al público.	134
5.1.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas.	134
5.1.7 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.	135
Cronograma.	136

CONCLUSIONES.....	138
RECOMENDACIONES.	¡Error! Marcador no definido.
BIBLIOGRAFIA.....	139
GLOSARIO.....	142
Anexos.	149

ÍNDICE DE FIGURAS.

Figura 1. Organigrama de funciones..	21
Figura 2. Menú de Eventos Internos..	22
Figura 3. Cuadro de Metodología.....	34
Figura 4. Diagrama de resultados #1	35
Figura 5. Diagrama de resultados #2	36
Figura 6. Diagrama de resultados #3.	37
Figura 7. Diagrama de resultado #4.....	38
Figura 8. Degustación.	39
Figura 9. Socialización con el chef.....	40
Figura 10. Socialización con el chef.....	40
Figura 11. Socialización de los platos.....	40
Figura 12. Degustación de los platos.	41
Figura 13. Degustación de los platos..	42
Figura 14. Degustación de los platos..	42
Figura 15. Ceviche de trucha.	43
Figura 16. Lomo En Salsa de maní,	44
Figura 17. Volovanes de camarón.	44
Figura 18. Croquetas veganas de maduro y garbanzo.	45
Figura 19. Corvina rebosada en maní y salsa de encocado,.....	46
Figura 20. Rack de Cordero,.....	47
Figura 21. Cerdo en salsa de queso,	47
Figura 22. Jambonette de pollo en salsa de frutilla y vino.	48
Figura 23. Aprobación Anexo # 1.....	149
Figura 24. Aprobación Sudamericano. Anexo # 2	150
Figura 25. Degustación	152
Figura 26. Degustación.	152
Figura 27. Degustación.	153
Figura 28. Degustación.	153

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Bitácora N ^a 1 “Ceviche de trucha”	49
Cuadro 2. Bitácora N ^a 2 “Ceviche de trucha”.....	50
Cuadro 3. Bitácora N ^a 1 “lomo en salsa de maní”.	51
Cuadro 4. Bitácora N ^a 2 “lomo en salsa de maní”.	52
Cuadro 5. Bitácora N ^a 1 “Volovanes de Camarón”.....	53
Cuadro 6. Bitácora N ^a 2 “Volovanes de Camarón”.....	54
Cuadro 7. Bitácora N ^a 3 “Volovanes de Camarón”.....	55
Cuadro 8. Bitácora N ^a 1 “Esfera Vegana”	56
Cuadro 9. Bitácora N ^a 2 “Esfera Vegana”	57
Cuadro 10. Bitácora N ^a 1 “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado” .58	58
Cuadro 11. Bitácora N ^a 2 “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado” .59	59
Cuadro 12. Bitácora N ^a 1 “Rack de cordero”	60
Cuadro 13. Bitácora N ^a 2 “Rack de cordero”	61
Cuadro 14. Bitácora N ^a 1 “Cerdo en salsa de queso”	62
Cuadro 15. Bitácora N ^a 2 “Cerdo en salsa de queso”	63
Cuadro 16. Bitácora N ^a 1 “Jambonette de pollo en salsa de vino y frutilla”...64	64
Cuadro 17. Bitácora N ^a 2 “Jambonette de pollo en salsa de vino y frutilla”...65	65
Cuadro 18. Ficha estándar “Ceviche fresco de trucha”.	66
Cuadro 19. Ficha estándar de costos “Ceviche fresco de trucha”.....	67
Cuadro 20. Sub ficha N ^o 1 “Ají blanqueado”	68
Cuadro 21. Sub ficha de costos N ^o 1 “Ají blanqueado”.....	68
Cuadro 22. Sub ficha N ^o 2 “falso caviar de pepa de sambo”	69
Cuadro 23Sub ficha de costos N ^o 2 “falso caviar de pepa de sambo”	70
Cuadro 24. Ficha estándar “lomo en salsa de maní”.....	71
Cuadro 25. Ficha estándar de costos “Lomo en salsa de maní”.....	72
Cuadro 26. Sub ficha N ^o 1 “Falso caviar de ají”.....	73
Cuadro 27. Sub ficha de costos N ^o 1 “Falso caviar de ají”.....	74
Cuadro 28. Sub ficha N ^o 2 “Salsa de maní”	75
Cuadro 29. Sub ficha de costos N ^o 2 “Salsa de maní”	76
Cuadro 30. Sub ficha N ^o 3 “Puré de habas”	77
Cuadro 31. Sub ficha de costos N ^o 3 “Puré de habas”	78
Cuadro 32. Ficha estándar “Volovanes de camarón”	79
Cuadro 33. Ficha estándar de costos “Volovanes de camarón”.	80

Cuadro 34. Sub ficha N°1 “Volovanes”	81
Cuadro 35. Sub ficha de costos N°1 “Volovanes”	82
Cuadro 36. Sub ficha N°2 “Camarón ahumado”	83
Cuadro 37Sub ficha de costos N°2 “Camarón ahumado”.....	83
Cuadro 38. Sub ficha N°3 “Relleno”	84
Cuadro 39. Sub ficha de costos N°3 “Relleno”	85
Cuadro 40. Sub ficha N°4 “esferas de limón”	86
Cuadro 41. Sub ficha N°4 “esferas de limón”.....	87
Cuadro 42. Sub ficha N°5 “Salsa de mango”.....	88
Cuadro 43. Sub ficha de costos N°5 “Salsa de mango”	88
Cuadro 44. Ficha estándar “Esferas veganas”	89
Cuadro 45. Ficha de costos estándar “Esferas veganas”.....	90
Cuadro 46. Sub ficha N°1 “Semi esferas de garbanzo y maduro”	91
Cuadro 47. Sub ficha de costos N°1 “Semi esferas de garbanzo y maduro” ..	92
Cuadro 48. Sub ficha N°2 “Salsa de almendras”.	93
Cuadro 49. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de almendras”.	93
Cuadro 50. Sub ficha N°3 “Mini key de maduro”	94
Cuadro 51. Sub ficha de costos N°3 “Mini key de maduro”	95
Cuadro 52. Sub ficha N°4 “Ensalada de brotes con tomate”	96
Cuadro 53. Sub ficha de costos N°4 “Ensalada de brotes con tomate”.....	96
Cuadro 54. Ficha estándar “Corvina en salsa de maní y salsa de encocado”	97
Cuadro 55. Ficha estándar de costos “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”.	98
Cuadro 56. Sub ficha N°1 “Salsa de encocado”	99
Cuadro 57. Sub ficha de costos N°1 “Salsa de encocado”	100
Cuadro 58. Ficha estándar “Rack de cordero”.....	101
Cuadro 59. Ficha de costos estándar “Rack de cordero”.....	102
Cuadro 60. Sub ficha N°1 “Rack de cordero”.	103
Cuadro 61. Sub ficha de costos N°1 “Rack de cordero”.....	104
Cuadro 62. Sub ficha N°2 “Salsa de naranja”.....	105
Cuadro 63. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de naranja”.	106
Cuadro 64. Sub ficha N°3 “Trigo saborizado”	107
Cuadro 65. Sub ficha de costos N°3 “Trigo saborizado”.....	108
Cuadro 66. Sub ficha N°4 “Ensalada”	109

Cuadro 67. Sub ficha de costos N°4 “Ensalada”	110
Cuadro 68. Sub ficha N°5 “Gel de mora”	111
Cuadro 69. Sub ficha de costos N°5 “Gel de mora”	112
Cuadro 70. Ficha estándar “Cerdo en salsa de queso”	113
Cuadro 71. Ficha de costos estándar “Cerdo en salsa de queso”	114
Cuadro 72. Sub ficha N°1 “Costilla de cerdo”	115
Cuadro 73. Sub ficha de costos N°1 “Costilla de cerdo”	116
Cuadro 74. Sub ficha N°2 “Queenes de camote y crocantes”.	117
Cuadro 75. Sub ficha de costos N°2 “Queenes de camote y crocantes”.	117
Cuadro 76. Sub fichas N°3 “Esferas de ají”.	118
Cuadro 77. Sub fichas N°3 “Esferas de ají”.	118
Cuadro 78. Sub ficha N°4 “Ensalada”	119
Cuadro 79. Sub ficha de costos N°4 “Ensalada”	119
Cuadro 80. Ficha estándar “Jambonette de pollo”	120
Cuadro 81. Ficha de costos estándar “Jambonette de pollo”.	121
Cuadro 82. Sub ficha N°1 “Relleno”	122
Cuadro 83. Sub ficha de costos N°1 “Relleno”	123
Cuadro 84. Sub ficha N°2 “Salsa de vino frutilla”	124
Cuadro 85. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de vino frutilla”	124
Cuadro 86. Sub ficha N°3 “Puré de frejol negro”	125
Cuadro 87. Sub ficha de costos N°3 “Puré de frejol negro”	125
Cuadro 88. Sub ficha N°4 “Macerado de ají”	126
Cuadro 89. Sub ficha de costos N°4 “Macerado de ají”	127
Cuadro 90. Sub ficha N°5 “Aguacate y crocante de hierba buena”	128
Cuadro 91. Sub ficha de costos N°5 “Aguacate y crocante de hierba buena”	129
Cuadro 92. Base de Datos volovanes de camarón	130
Cuadro 93. Base de Datos Semiesferas Veganas	131
Cuadro 94. Base de Datos Cerdo en Salsa de Queso	132
Cuadro 95. Cronograma.	136

Introducción.

El presente trabajo de titulación, tiene por objeto elaborar ocho platos basándose en los productos regionales de costa y sierra ecuatoriana, utilizando creatividad para elaborar platos de autor con técnicas que realcen las preparaciones.

Para realizar este trabajo de titulación, se llevó a cabo una investigación en el campo de acción en el cual se decidió trabajar, ya que nuestra propuesta cubría la necesidad del establecimiento, la finalidad de esta investigación tiene motivar la incorporación de sabores ecuatorianos en menús de eventos internos en los cuales los turistas puedan saborear y conocer la gastronomía ecuatoriana.

Nuestra investigación trata sobre la creación de cuatro entradas y cuatro fuertes en las cuales los productos protagonistas son los pertenecientes a costa y sierra, de la misma manera se evidencio por medio de fotografías, bitácoras, fichas técnicas y base de datos lo cual facilita las elaboraciones.

La aceptación de los platos fue por medio de una degustación de tutores y miembros del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca, en la cual se evaluaron sabores, presentación y texturas.

Para finalizar, los platos presentados son totalmente viables y representativos en cuanto a sabores ecuatorianos, se trata de buscar una mejor presentación para estar a la altura de las demás cadenas hoteleras.

OBJETIVOS

Objetivo General:

Elaborar ocho platos de autor con sabores de costa y sierra ecuatorianas empleando creatividad y poniendo en práctica los conocimientos, técnicas y destrezas adquiridas durante todo el periodo académico, mediante una planificación correcta, desarrollo e investigación.

Objetivos específicos:

- Investigar productos de costa y sierra ecuatoriana para lograr sabores representativos de las dos regiones y así plasmarlas en un resultado final.
- Emplear creatividad y técnicas gastronómicas para el diseño del menú enfocado en la cocina de costa y sierra
- Diseñar y presentar base de datos, fichas técnicas, fichas de costo y bitácoras de las propuestas.

Preguntas de investigación

¿Cuáles son los factores que han obstaculizado la elaboración de platos con sabores nacionales utilizando productos pertenecientes a costa y sierra?

Elaborar platos que representen a cada región no es nada fácil, ya que se requiere de una investigación profunda en las que se abarque a cada región, permitiendo así conocer y representar en cada plato los sabores característicos, realizando bitácoras de seguimiento para obtener platos de calidad en presentación y sabores. Además del esfuerzo que implica la elaboración de fichas técnicas para optimizar y estandarizar los procesos.

¿Que impide la aplicación de técnicas gastronómicas de manera permanente en sus elaboraciones?

La aplicación de técnicas gastronómicas permanentes depende de tiempos y brigadas bien organizadas, y de esta manera se obtendrá una mayor utilización de las técnicas gastronómicas, y así conseguir la presentación de platos gourmet que se ofertan en los menús de eventos internos y así dar un realce a los platos.

¿Por qué enfocarse solo en el menú de eventos internos?

Nos enfocamos solo en el menú de eventos internos ya que, en una investigación realizada, se obtuvo la información de que el principal objetivo del hotel es captar el mercado de ejecutivos extranjeros que visitan la ciudad por motivo de negocios y no pueden disfrutar la gastronomía ecuatoriana por esta razón se elaboró la propuesta para los eventos internos y así llegar al paladar de los ejecutivos que están en las reuniones de negocios.

Justificación.

En función a los eventos del hotel, se ha observado el poco uso de sabores regionales de costa y sierra, ya que el menú de eventos internos se basa en la gastronomía de Francia y Perú, por ende, ha provocado que no existan platos que representen la gastronomía ecuatoriana.

Para solucionar el problema planteado, se llevó a cabo una investigación en la que se indagara de manera bibliográfica, para determinar técnicas culinarias, productos y sabores de las regiones de costa y sierra, de esta manera lograr plasmar en los ocho platos las características necesarias de cada región, así como poner en práctica el uso de técnicas gastronómicas en los diferentes platillos que se van a realizar, obteniendo sabores propios al espacio físico donde se presentaran.

Para finalizar se llevará a cabo una correcta planificación y preparación tomando en cuenta la cocina de autor y las técnicas que se pueden aplicar a los platos elaborados, que cumplan con los estándares que se requieren para cubrir las necesidades del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca, por lo tanto, deberán ser muy bien estructurados en sabores y montaje.

CAPÍTULO 1

1.1 Problemática.

Dentro del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca, se ha observado la falta de sabores nacionales utilizando productos regionales pertenecientes a costa y sierra, tomando en cuenta que en los platos deben estar plasmados los sabores característicos del lugar.

Por lo que, mediante la investigación, se conocerán productos que se puedan aplicar en la elaboración de platos novedosos, es decir se escogerá materia prima tanto de costa y sierra que aporte sabores representativos de las regiones, con el fin de promover la gastronomía ecuatoriana.

Por medio de técnicas gastronómicas se diseñarán nuevas presentaciones utilizando texturas y colores que resalten en el plato y a su vez dar a conocer el uso correcto del tiempo.

Finalmente, se realizará una propuesta de cuatro entradas y cuatro fuertes con sabores característicos de las dos regiones, utilizando técnicas gastronómicas, y productos propios de estas localidades, logrando platos que estén a la altura del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca.

CAPÍTULO II

2.1 Marco Referencial.

El hotel “FOUR POINTS BY SHERATON”, abrió sus puertas el 27 de octubre de 2017 en la ciudad de Cuenca el cual principalmente apunta al mercado corporativo extranjero, las principales inversiones fueron realizadas por parte de los grupos económicos Eljuri y Ortiz, cuyo principal objetivo fue realizar eventos internacionales, con una estructura moderna e innovadora con capacidad de hasta 2800 personas. (Arevalo, 2017)

“Cook’s” es el nombre del restaurante perteneciente al hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca, en el cual su carta se enfoca principalmente en la cocina fusión de Perú, Francia y Ecuador, además cuenta con un menú dirigido a la gastronomía internacional el cual se ofrece en los eventos internos, incluso ofrece desayuno bufet, almuerzo y cenas a la carta, además cuenta con un bar a disposición del cliente.

La cocina del hotel está muy bien equipada con un servicio de primera con personal muy capacitado en el área, ofreciendo un servicio y atención de primera, a su vez el hotel busca la comodidad para sus visitantes.

2.1.1 Organigrama del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca.

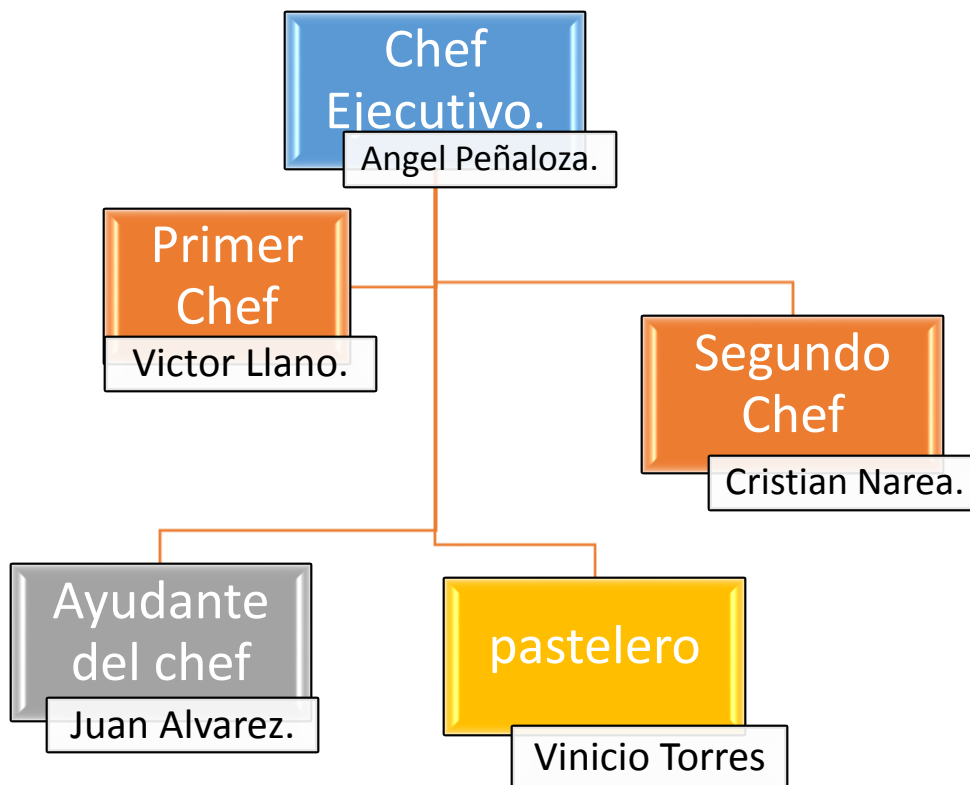


Figura 1, Organigrama de funciones. Fuente: Ángel Peñaloza, (2019).

2.1.2 Menu del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca.

ENTRADAS

- Hojaldre relleno con cremoso de eneldo, jamón de pierna y rústico de piña.
- Wrap de queso ricota con pollo al grill y ragú de hongos.
- Dúo de mil hojas rellenas con farsa de pollo y camarón.

FUERTES

- Lomo de cerdo glaseado en salsa Dijon con zucchini a la inglesa, piña a la parrilla y papas gratinadas.
- Roulade de pollo relleno con charcutería de cerdo en salsa de vino blanco, acompañado con puré de camotes confitados y ensalada Waldorf.
- Duo de carnes: Medallón de pollo con salsa de especias y Medallón de cerdo con salsa de pasas, servidos con cremoso de remolacha y zanahorias glaseadas.
Incluye Arroz navideño.

BEBIDAS

- Agua sin gas, gaseosa.

INTERMEDIO

Granité de menta o mandarina con jerez.

POSTRES

- Tronco navideño // Cheese cake de higos confitados // Postre napolitano // Natilla de maracuyá sobre brownie

FOUR POINTS BY SHERATON Cuenca

\$19.50 +imp.

MENÚ SERVIDO

Mínimo para 8 personas.

Niños hasta 12 años, 50% descuento.

PARQUEADERO DE CORTESÍA

Figura 2. Menú de Eventos Internos. Fuente: “FOUR POINTS BY SHERATON”.

2.2 Marco Teórico.

2.2.1 Cocina de autor.

La cocina de autor se podría denominar como un laboratorio en el cual el chef expresa y crea ideas que tiene en mente, liberando su creatividad para elaborar platos que tengan su propia identidad a través de la mezcla de productos, los cuales combinan sabores, aromas y texturas.

La cocina de autor ha tomado más fuerza en la actualidad ya que gran porcentaje de chefs consideran elaborar sus propias recetas con identidad, utilizando técnicas y utensilios que faciliten y permitan la innovación. (Mariani, 2015)

Según Ferrán Adrià: “Toma lo mejor de los otros y lo presenta a su manera, generalmente son ofrecidos en un menú de degustación, marcado por su sello personal escogiendo sus mejores creaciones para presentar al cliente un menú representativo”. (Ferrán Adrià, 2015)

2.2.2 Técnicas utilizadas.

2.2.2.1 Geles y agentes gelificantes.

“Un gel es un sólido elástico que se caracteriza por contener una gran cantidad de agua atrapada e inmovilizada en una red o malla formada por el gelificante.” (Koppmann, 2015, pg. 94).

Dentro de los agentes gelificantes podemos encontrar: - Gelatina: proteína de origen animal derivada del colágeno que se extrae habitualmente de la piel de los animales. - Agar-agar: polisacárido que se obtiene de las algas. - Pectina: polisacárido proveniente de las plantas. - Almidones - Proteínas del huevo - Alginatos: Polisacáridos que se extraen de las algas pardas y gelifican en presencia de iones de calcio. - entre otros.

2.2.2.2 Esterificación con alginato y agar - agar.

La esterificación es una técnica que permite transformar un líquido en un gel, La Esterificación se trata de una gelificación controlada de un líquido, el cual al sumergirse en un baño maría inverso se vuelve esfera, este efecto se logra al combinar alginato de sodio con calcio. Se pueden realizar dos tipos de esterificación: directa e indirecta. (Koppmann, 2015).

2.2.2.3 Cocción al vacío.

La cocción al vacío es una técnica que permite conservar aroma, sabor y jugosidad de los alimentos, ya que no hay evaporación del agua de los mismos. Este método permite cocinar a bajas temperaturas por tiempos prolongados. Según Koppmann, M, (2015) en su manual explica que:

“Esta forma de cocción consiste en envasar un alimento en una bolsa al vacío y, luego, cocinarlo en un baño de agua o en un horno, con vapor. Algunas de las características diferenciales de este método son: temperaturas de cocción inferiores a las de los métodos tradicionales, una transmisión del calor del medio (agua o vapor) al alimento más eficiente, el

hecho de que la temperatura a la que se cocina es muy cercana o igual a la temperatura deseada final de cocción y que, dado que el alimento está envasado en una bolsa, no hay pérdida de agua por desecación.” pg. (150).

Es importante determinar el alimento que va a ser destinado para este tipo de cocción, ya que dependerá de la fragilidad del mismo; además es necesario que todos los cortes de los alimentos sean del mismo tamaño para garantizar una cocción pareja; la temperatura de cocción dependerá del tipo de alimento y del grosor del mismo.

2.2.2.4 Salsas texturizadas

Los geles se pueden utilizar dentro de la gastronomía para formar salsas texturizadas, las mismas que se obtienen al mezclar una sustancia líquida con almidones o proteínas de huevo, que deben ser calentados para que modifiquen su consistencia. “Un gel es un sistema disperso entre un sólido y un líquido, donde el sólido atrapa agua proporcionando textura y viscosidad a la preparación, es decir que la vuelve más espesa. Las sustancias que pueden formar geles serán las moléculas grandes capaces de asociarse con el agua para disminuir la fluidez” (Koppmann, 2015, pg. 87)

2.2.2.5 Deshidratación.

La deshidratación es una técnica que consiste en extraer la humedad de los alimentos, aplicando temperaturas bajas, con el objeto de dar una textura diferente. “Esta técnica consiste en deshidratar los alimentos en láminas crujientes de formas geométricas que se utilizan para añadir texturas y sabor a un plato; también como elemento decorativo.” (Fernández, C, 2015, pg.24)

2.2.2.5 Deconstrucción.

La deconstrucción es un término que fue introducido por Ferrán Adrià, que consiste en utilizar técnicas culinarias modernas para lograr texturas diferentes en platillos tradicionales y

presentarlos de manera diferente al comensal, sin alterar el sabor original de la receta tradicional.

Ferrán Adrià define: “La deconstrucción consiste en utilizar y respetar armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes, así como su forma y temperatura, manteniendo cada ingrediente, para incluso incrementar la intensidad de su sabor”. Ferrán Adrià utiliza el término deconstrucción de forma literal; descomponer como alternativa a ensamblar. (Arabuko News. (s.f))

2.2.2.6 Ahumado.

El ahumado es una de las técnicas más viejas de conservación de alimentos, donde se obtiene el producto con sabor, olor y color aceptable para el consumidor, estas características se obtiene a través del humo al que se exponen los alimentos que se desea ahumar, se puede utilizar distintos tipos de maderas que aportan gran sabor a los géneros (Chica, 2013).

2.2.2.7 Cortes.

En dados: cubos pequeños de 1 centímetro en todos sus lados. (Caldera, 2015)

Brunoise: verduras cortadas en cubitos uniformes, que generalmente se cortan de las tiritas de la verdura cortada previamente en juliana. (Caldera, 2015)

Rodajas: corte transversal de verduras cilíndricas con mayor o menor grosor. (Caldera, 2015)

Gajos: corte que se consigue cortando en cuartos o en octavos las verduras o las frutas de forma redondeada, o siguiendo la división natural de dicha fruta o verdura como los cítricos. (Caldera, 2015)

Bolas: trozos pequeños redondeados, de diferentes diámetros que se consiguen utilizando una pequeña cucharilla llamada sacabocados o cucharilla francesa. Se utiliza con verduras o frutas firmes como patatas, zanahorias, manzana, melon. (Caldera, 2015)

Chiffonade: corte muy fino aplicado por lo general a vegetales. (Caldera, 2015)

Macedonia: se trata de cortar las hortalizas en cubos de 1 cm. de lado. (Caldera, 2015)

Mirepoix: es solo el corte en forma irregular de los vegetales que utilizamos para la preparación de fondos, salsas o sopas, generalmente significa picado en cuartos sin importar que no tengan

una forma artística definida porque la mayor parte de las veces una vez cumplida su función de dar sabor son sacados y desechados. (Caldera, 2015)

Parmentier. Cubos de aproximadamente 2 cm. Generalmente se aplica a papas, aunque algunas veces se hace referencia a este corte en verduras y carnes.(Caldera, 2015)

2.2.2.8 Métodos

Seco

Este método de cocción consiste en que el agua del alimento se evapora pudiendo encontrar diferentes maneras de dar cocción en seco. Algunas maneras de cocción en seco son: al horno, parrilla, gratinar etc. (Garzon, 2015)

Húmedo

En este método agregamos algún líquido que ayude a la cocción de los alimentos; los alimentos llegan a la cocción cuando el medio líquido alcance la ebullición, en algunos casos se necesitan más horas de cocción en un medio líquido depende de la materia prima, los métodos de cocción húmedo son: hervir, sancochar, blanquear, escalfar, etc. (Garzon, 2015)

Medio graso

Es la cocción en la cual se utiliza algún elemento graso en abundancia, se deben tomar precauciones ya que puede ocurrir percances que echen a perder los alimentos, siempre se debe verificar la temperatura que se necesita para elaborar la cocción del alimento, tiene como finalidad dar crocancia y un color dorado a las elaboraciones. (Garzon, 2015)

Mixto

En este proceso la cocción se realiza por dos etapas, en primer lugar, el alimento se cuece por el calor seco en una grasa y se finaliza con calor húmedo, en este proceso el alimento obtiene una salsa o jugo. Ej.: brasear, estofar, guisar. (Garzon, 2015)

2.2.2.9 Comida vegana.

Según Maria Fernanda Salazar comenta que “El veganismo es una dieta vegetariana en la cual las personas optaron por un estilo de alimentación sana y que no perjudique a los animales es por eso que no consumen ningún producto que provenga de los animales...” (Salazar M. F., 2012)

2.2.3 Región sierra.

Los Andes conforman la región sierra, esta se encuentra ubicada entre las Cordilleras Occidental y Central que comprende toda la franja central del país en la que se sitúa el volcán Chimborazo, el cual se considera como el punto más alto de Ecuador con una altura de 6.310 m.s.n.m. y una temperatura de 14°C. (Océano, 2001)

Esta región está conformada por varios suelos climáticos los cuales han permitido la producción y exportación de diferentes productos como: flores, papa, cebada, brócoli, etc. (Proaño, 2005)

2.2.4 Productos de la sierra.

En la sierra existen gran variedad de productos que pueden ser aprovechados en la gastronomía ecuatoriana, además son productos de ciclo corto y se puede producir todo el año, en la siguiente información se dará a conocer los productos que se utilizaron para elaborar los platos de la propuesta de autor.

2.2.5 Productos de la sierra utilizados.

2.2.6.1 Papa.

La papa ha sido por milenios un cultivo de alta prioridad en el Ecuador. Hoy en día, los agricultores del país siembran anualmente cerca de 66.000 hectáreas de este cultivo. Siendo la sierra uno de los máximos productores de papa en Ecuador. (Pumisacho & Sherwood, 2016).

2.2.6.2 Maíz.

El maíz es uno de los productos más consumidos en la sierra, es un cultivo de ciclo corto que se lo puede encontrar en todos los sembríos ya sean grande o pequeños siempre está; presente a su vez este producto es muy importante en la dieta de los ecuatorianos. (Acosta, 2009)

2.2.6.3 Camote.

El camote es uno de los productos que se cultivan en toda la parte de sierra, cabe recalcar que es muy rico en sabor y nutrientes, existen dos tipos de camote tales como el amarillo que ligeramente es salado y el morado que tiende a ser un poco más dulce, pero las dos clases de camotes son muy consumidas en el Ecuador. (Benavides, 2011)

2.2.6.4 Quinua.

La quinua es un producto que se cultiva en Tungurahua y Chimborazo, este productos tiene varios nutrientes que él las dietas veganas sustituyen a las carne rojas, por ende este producto es exportado a todas partes del ecuador ya que es muy saludable en las dietas nutricionales". (Hortencia, 2019)

2.2.6.5 Remolacha.

Existen diferentes variedades de remolacha, las que mas destacan son: la remolacha blanca y la remolacha roja. La remolacha roja es la que encontramos normalmente para consumo cotidiano y la blanca suele ir destinada a la producción de azúcar o alimentación de Ganado. (Huercasa, 2017)

2.2.6.6 Rábanos.

Los rábanos aportan pocas calorías y muchos nutrientes, lo que los convierten en una opción muy saludable para incorporarlos en nuestras recetas. Existen distintos tipos de rábanos. Los más conocidos en Occidente son de piel roja con el interior blanco y el negro. El rábano japonés es el favorito en la cocina asiática. (Penelo, 2019)

2.2.6.7 Uvilla.

La uvilla, también conocida como la ‘uva serrana’, es una fruta que se está expandiendo hacia el campo agrícola del Ecuador, actualmente se producen 700 hectáreas para la exportación. Su forma esférica, su color amarillo y su sabor agridulce han hecho que las uvillas sean reconocidas como frutas exóticas en el extranjero. (Roldan, 2013)

2.2.6.8 Zucchini.

El cultivo de Zucchini se puede dar en cualquier época del año, además se adapta con facilidad a todo tipo de suelos y es de ciclo corto. En Ecuador se utiliza en elaboraciones de cazuelas, cremas y ensaladas. (Torres, 2014, p. 9)

2.2.6.9 Manzana.

En el Ecuador se cultiva manzana en la Región interandina, en las provincias de Tungurahua, Azuay, Chimborazo, Cotopaxi, Cañar y otras de la serranía ecuatoriana. Se la consume cruda como fruta de mesa en fresco y a nivel industrial se conoce su utilización como un componente de ensaladas o mixturas, se elaboran: dulces, coladas, mermeladas, licores y otros preparados como jugos, pastas y otros. (Moscoso, 2014, p. 11)

2.2.6.10 Tomate de árbol.

Es un producto nativo de Ecuador, Perú, Chile y Bolivia, luego se extendió a países como: Argentina, Brasil, Colombia y Venezuela. El tomate de árbol es de preferencia de climas subtropicales. En la gastronomía ecuatoriana al tomate de árbol se lo utiliza en salsas, jugos, entre otras preparaciones. (Lucas, Maggi, & Yagual, 2011)

2.2.6.11 Ají

El ají es un producto milenario del Ecuador, es uno de los productos más importantes dentro de la gastronomía ecuatoriana, puesto que se lo encuentra en todas las mesas de los ecuatorianos. En todas las regiones se cultiva un tipo de ají con características diferentes. El

más conocido es el ají rocoto que en su mayoría se utiliza para elaborar salsa de ají casero. (Salazar, 2018)

2.2.6.12 Arvejas.

La arveja es un cultivo importante para la sierra, puesto que, los principales cultivos se dan en la provincia de Cañar, Azuay y Loja, se consume tierno pero también en grano seco, los sabores del grano seco y el tierno cambian, la arveja puede ser sustituta del trigo, arroz, papa, camote (Minchala & Guaman, 2016).

2.2.6.13 Cebolla.

En Ecuador, esta planta se cultiva en la costa y en la sierra. Por ejemplo, la cebolla blanca (en rama) es una de variedad que se produce en la serranía y la paiteña se cultiva en climas de entre 18 y 30 grados. Su producción es para el consumo nacional. (Comercio, 2011)

2.2.6.14 Cerdo.

La carne de cerdo tiene un aprovechamiento alimenticio completo y es un alimento básico en la gastronomía, la carne de cerdo es tierna y suave, se debe tener en cuenta que el tipo de corte determina el tiempo de cocción. (Villarino, 2014)

2.2.6.15 Pollo.

El origen de las gallinas se sitúa en la India., en Ecuador la gallina es un producto muy consumido a nivel nacional ya que su sabor es único y muy apreciado por las personas, además, existen varias preparaciones en la que el principal producto es la gallina. (Murcia, 2017)

2.2.6.16 Cordero.

Es uno de los animales que mayor porcentaje de grasa saturada concentra en algunas de sus piezas.

Los ejemplares jóvenes poseen más grasa alrededor de las vísceras y debajo de la piel, de forma que se puede retirar fácilmente. Así se reduce el aporte de grasa saturada, colesterol y calorías y se tiene mayor calidad. (Universo, 2012)

2.2.6.17 Res.

La carne de ternera se puede considerar una buena fuente de minerales, los cuales son muy apreciados en la gastronomía serrana ya que existen diversas elaboraciones en la cual participa la carne de ternera, así mismo se pueden obtener diversos cortes de carne para el consumo (Semergen, 2018)

2.2.7 Región Costa.

En esta región se caracteriza la biodiversidad tanto en vegetales, bulbos, hortalizas, frutas, tallos, mariscos y una extensa variedad de carnes, así como consta de un gran número de técnicas de cocción. Considerando que la gastronomía costeña es rica en sabores por la introducción de productos traídos de diferentes lugares.(Moreta, 2010)

2.2.8 Productos de la Costa.

La costa del Ecuador es conocida por sus paisajes y una amplia variedad de productos que ofrece de mar y tierra.

Podemos enumerar la existencia de diversos productos de la costa tales como: maíz, yuca, arroz, papa, cilantro, coco, maní, pimiento verde, canela, panela, queso fresco, jaibas, pollo, pescados de agua dulce y pescados de mar, mango ,naranjilla, limón, pitajaya, banana, naranja, mandarina, ajo, cebolla perla, papaya, sandia, fresa, frutilla, maracuyá, aguacate, ovos, etc. (Moreta, 2010)

2.2.9 Productos utilizados de la región costa.

2.2.9.1 Plátano Verde.

“El plátano verde se dio a conocer en el Mediterráneo en el año 650 DC. La especie llegó a las Canarias en el siglo XV y desde allí fue trasladado a América en 1516 por las constantes corrientes migratorias de la época.” (Reyes, 2007)

Este producto comenzó su cultivo en el área tropical del continente americano y de allí comenzaron sus diferentes usos en la gastronomía costeña, la principal elaboración a partir del plátano verde son los bolones que surgieron en cuba y fueron traídos por las corrientes migratorias, este producto es muy utilizado en la costa para sus diferentes elaboraciones.

2.2.9.2 Yuca.

La yuca es un tubérculo que también se lo conoce como mandioca o tapioca, esta es una raíz originaria de América del Sur, tienen varias propiedades en sus hojas, eran utilizadas como remedios medicinales. (Leyva, 2019)

La yuca se utiliza principalmente para acompañados en las elaboraciones, ya que es un carbohidrato que proporciona gran energía.

2.2.9.3 Mango.

Originario de la India, es reconocido como uno de los mejores frutos tropicales y subtropicales y se cultivan diferentes variedades. En el Ecuador el mango es consumido en la costa ecuatoriana ya sea en salsas o en su propio fruto. (Callejas, 2017)

2.2.9.4 Maracuyá.

El maracuyá es una fruta tropical que crece en forma de enredadera, esta planta es de origen peruano. Principalmente se utiliza en jugos, mermeladas, helados, pudines, néctar y conservas. (Amaya, 2010)

2.2.9.5 Limón.

Las últimas investigaciones indican que podría tratarse de un cruce directo entre naranjo amargo y cidro. El origen del limón es un misterio, pero podría localizarse en el noroeste de la India, norte de Birmania y China. (Ancilla & Medina, 2014, p. 80)

2.2.9.6 Cilantro.

El cilantro es una planta herbácea de lento crecimiento a su inicio, pero cuando alcanza la madurez es de crecimiento rápido; este producto se utiliza principalmente para aportar sabor a las preparaciones. (Rivera, Hoyos, & Lozano, 2014)

2.2.9.7 Coco.

El Coco es un fruto obtenido del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Los principales productores a nivel mundial son: Las Filipinas, Indonesia e India. En Ecuador tiene gran impacto en especial en la provincia de Esmeraldas ya que es esencial en todas sus preparaciones. (Arcega, 2013)

CAPÍTULO III.

3.1 Metodología de la investigación.

En el siguiente trabajo de titulación se desarrollarán los siguientes métodos de investigación, como; el cualitativo, el cual nos ayuda al estudio del campo de acción mediante encuestas y entrevistas.

También se realizarán técnicas documentales para generar información verdadera. A través de una búsqueda bibliográfica y lincográfica, se investigará tanto en medios impresos como en libros, folletos y medios digitales para realizar consultas necesarias para la propuesta gastronómica.

Técnicas de laboratorio por medio de estas técnicas se nos permitirá lograr una correcta estandarización y conocimientos de los precios que demanda cada preparación, entonces se utilizará base de datos, bitácoras gastronómicas, fichas estándar y fichas de costos.

Finalmente se evidenciará con fotografías todo el trabajo realizado.

3.2 Organigrama de metodología investigativa.



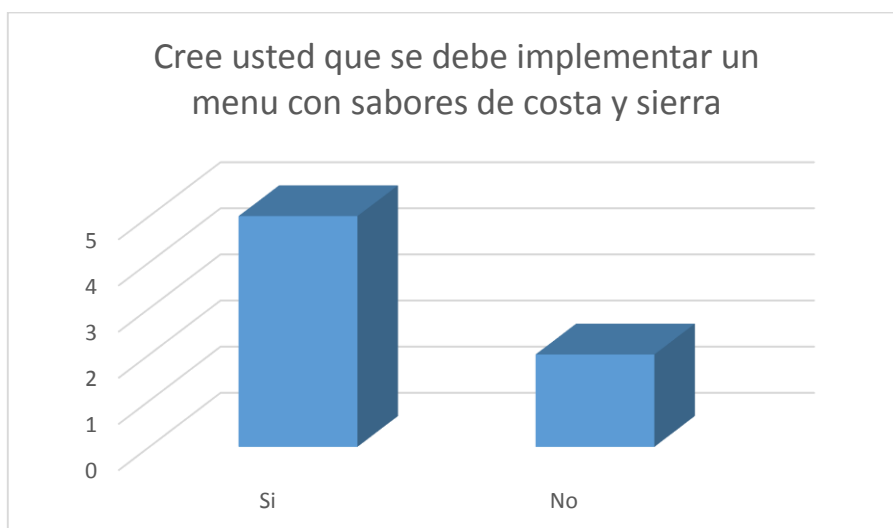
Figura 3. Cuadro de Metodología.

CAPITULO IV

4.1 Análisis e interpretación de información.

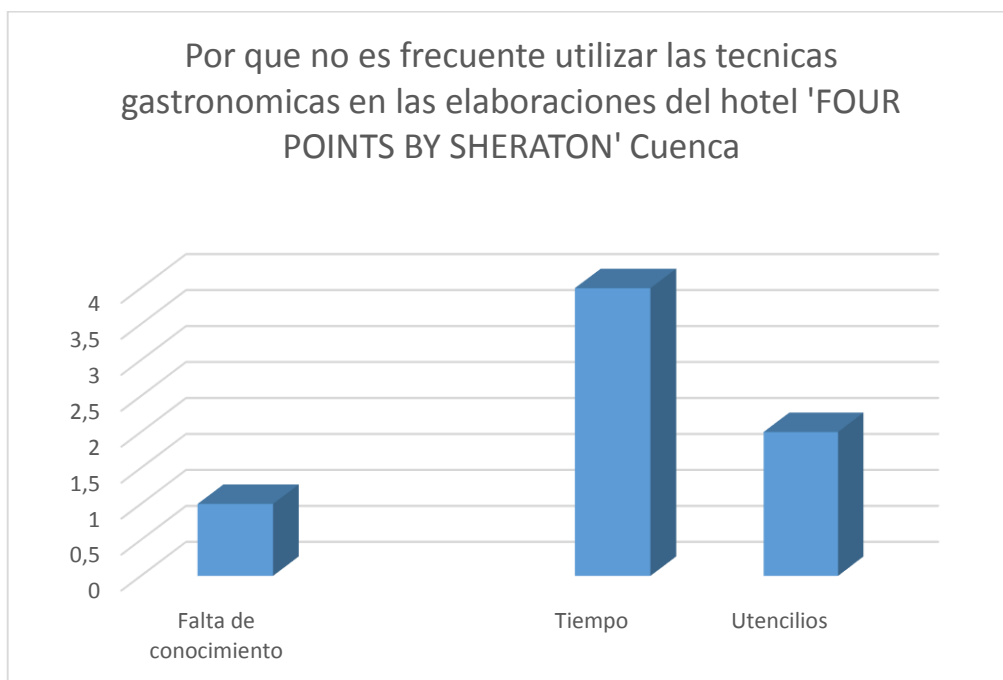
En el hotel 'FOUR POINTS BY SHERATON' Cuenca se evidencia que existe una falta de representación de sabores locales de costa y sierra ecuatoriana, ya que en el hotel se evidencio que se emplea la Cocina Fusión entre Francia, Perú y Ecuador, lo cual se puede probar en este documento, por lo tanto, se refleja la necesidad de proponer nuestras elaboraciones de autor en la carta de eventos internos del hotel, según la entrevista con el chef ejecutivo: Ángel Peñaloza al cual se le presento el menú de sugerencia el mismo que fue aceptado por el chef para una futura elaboración de prueba.

Figura 4. Diagrama de resultados #1



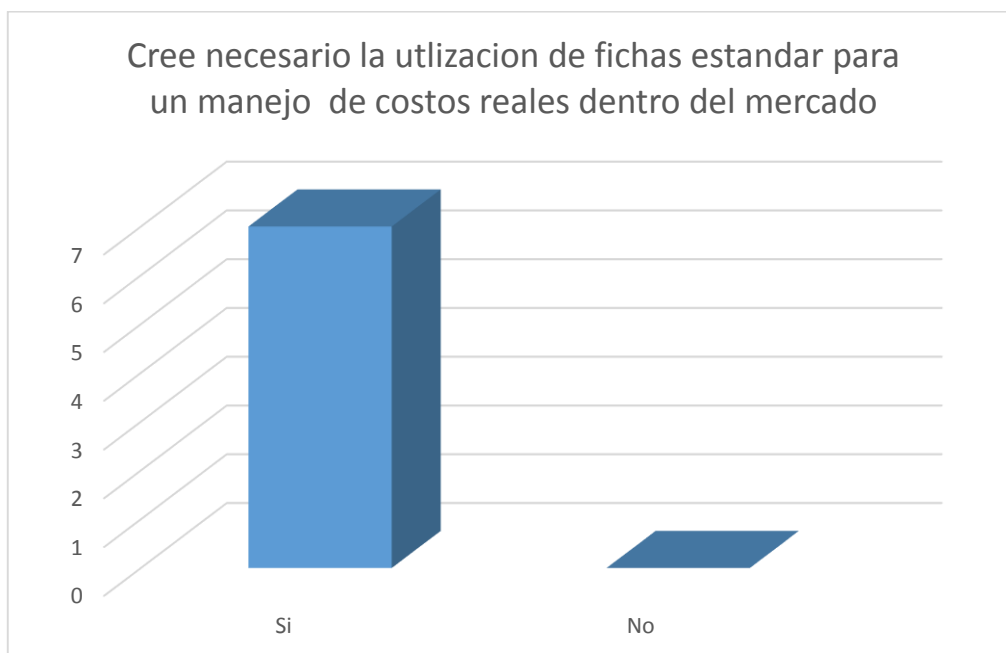
Elaborado por: Los Autores

Interpretación: Según la encuesta realizada, se refleja la necesidad de proponer nuestras elaboraciones de autor en la carta de eventos internos del hotel, implementando un menú de sabores de costa y sierra.

Figura 5. Diagrama de resultados #2

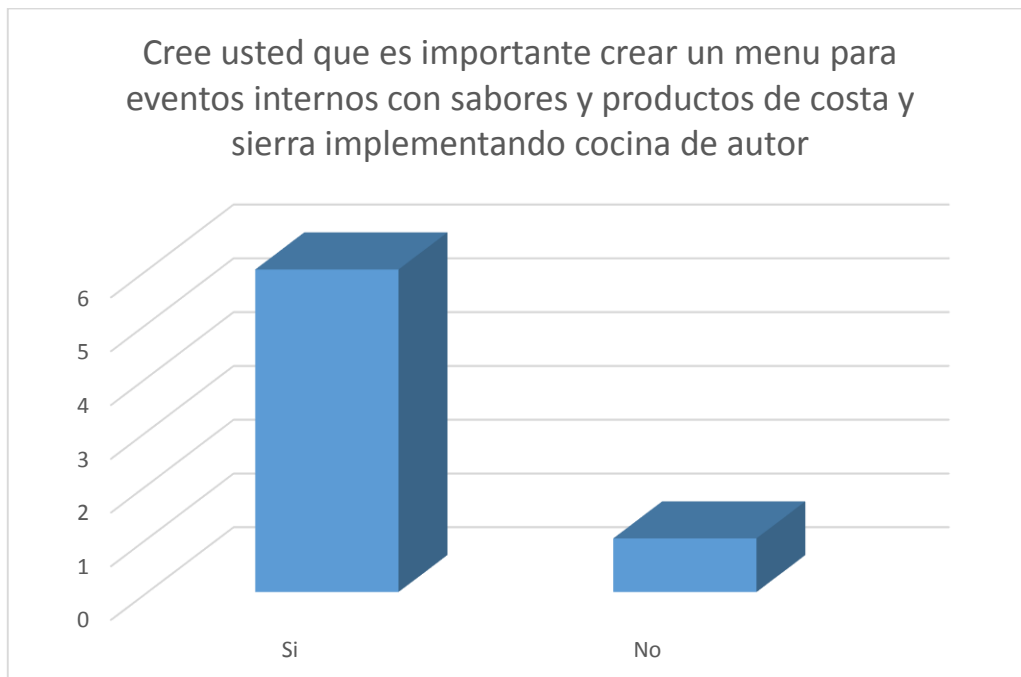
Elaborado por: Los Autores

Interpretación: Según las encuestas realizadas, se reflejó que no existe la utilización de productos que promuevan los sabores propios de costa y sierra, ya que la gastronomía se enfoca en lo internacional, además se observó la necesidad de sugerir las técnicas utilizadas en nuestras elaboraciones.

Figura 6. Diagrama de resultados #3.

Elaborado por: Los Autores

Interpretación: Se generó la necesidad de elaborar base de datos, fichas técnicas, sub fichas, ficha de costos y bitácoras, para realizar la estandarización de las preparaciones propuestas en el menú de eventos internos, lo cual optimizara el tiempo de las elaboraciones. A su vez siempre deberá existir un cuadro exacto de precios reales para la venta al consumidor, así mismo esto se verá evidenciado en la parte del capítulo cinco del documento.

Figura 7. Diagrama de resultado #4.

Elaborado por: Los Autores

Interpretación: Se considera importante crear un menú con sabores nacionales de costa y sierra ya que el hotel realiza convenciones que impulsan a reuniones de negocios y eventos sociales, tomando en cuenta que se puede ofrecer nuestras propuestas ricas en sabores nacionales de costa y sierra ecuatoriana.

4.2 Socialización de ocho platos de Costa y Sierra para eventos del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca



Figura 8. Degustación Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.

La socialización del Menú para eventos internos del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” de la ciudad de Cuenca, se llevó a cabo el día lunes 06 de enero de este 2020, se realizó en la cocina del restaurante Cook’s del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON, Cuenca; desde las 16:00 horas y con la participación del Chef Ejecutivo Ángel Peñaloza responsable del área de cocina del referido restaurante.

En el tiempo de socialización se presentó y analizó el contenido de las ocho presentaciones con productos de la costa y sierra ecuatoriana.

A continuación, se expone evidencia fotográfica sobre la ejecución de la socialización y degustación de las ocho preparaciones que consta de cuatro entradas y cuatro fuertes de la costa y sierra para eventos internos del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca



Figura 9. Socialización con el chef. Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.



Figura 10. Socialización con el chef. Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.



Figura 11. Socialización de los platos. Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.

Se da por terminada la socialización de las ocho propuestas con ingredientes de Costa y Sierra ecuatoriana a las 20h00 horas, teniendo la duración de cuatro horas.

Como respaldo y evidencia de la socialización y degustación de las ocho propuestas el Chef Ejecutivo responsable de la cocina del restaurante Cook's, Expide un documento por escrito donde certifica que dicha socialización y degustación fueron realizadas para eventos internos del hotel "FOUR POINTS BY SHERATON" Cuenca

El documento original que respalda y certifica la ejecución del trabajo reposa en la sección anexo. Ver Anexo #2

4.2.1 Degustación de las ocho propuestas con productos de la Costa y Sierra ecuatoriana.

La degustación de las ocho propuestas gastronómicas elaboradas para los eventos internos del hotel "FOUR POINTS BY SHERATON" de la ciudad de Cuenca; se llevó a cabo el día lunes 6 de enero del presente año, desde las 18h00 horas con la participación del Chef Ejecutivo Ángel Peñaloza, Chef Panadero y Pastelero Vicente Torres integrantes del cuerpo de cocina siendo en total 2 personas.

Evidencia fotográfica sobre la degustación de las ocho propuestas gastronómicas.



Figura 12. Degustación de los platos. Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.



Figura 13. Degustación de los platos. Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.



Figura 14. Degustación de los platos. Autores: Aguilar Alex, Erazo Cristian.

CAPÍTULO V

5.1 Propuesta de investigación.

Con la siguiente propuesta se pretende solucionar la problemática acerca de la ausencia de preparaciones con productos de Costa y Sierra ecuatoriana dentro del menú de eventos internos en el hotel "FOUR POINTS BY SHERATON" Cuenca, la propuesta presentada se diseñó junto con la orientación del chef ejecutivo Ángel Peñaloza, quien nos direcciono para la realización de la propuesta de un menú de autor, planificándose cuatro entradas y cuatro platos fuertes en los cuales cada uno de ellos contienen técnicas y sabores nacionales que representa a las regiones de costa y sierra; a su vez se diseñan los platos con el fin de resaltar más los productos de sierra y costa ecuatoriana dentro del hotel. Este trabajo con ocho platos de autor pretende variar la carta del menú de eventos del hotel "FOUR POINTS BY SHERATON" "Cuenca, el cual actualmente se enfoca en la Cocina Internacional, Fusión de Perú, Ecuador y Francia. A continuación, se presentan las ocho propuestas gastronómicas objeto de nuestro trabajo de titulación.

5.1.1 Entradas.

5.1.1.1 Ceviche de trucha.



Figura 15. Ceviche de trucha (2019).

Se tomó en cuenta como proteína la trucha ya que es un pez emblemático del Cajas y muy significativo dentro del consumo de los azuayos, de la misma manera el ceviche tiene la técnica de encurtido, la trucha cortada en Parmentier, acompañada con pulpa de naranjilla, la que aporta acidez como sabor característico del ceviche costeño, además falsos caviars de salsa de pepa de sambo. Por otra parte, se agregó menta para darle un sabor fresco que representa al

Cajas, el plato se acompaña con ají blanqueado, cebolla, cilantro, limón, y chifles característicos del ceviche ecuatoriano.

5.1.1.2 Lomo en salsa de maní.



Figura 16. Lomo En Salsa de maní, (2019).

En este plato se consideraron especialmente los sabores costños, por ende, se realizó una salsa de maní para acompañar al lomo fino de res que lleva una cocción al vacío, para luego ser sellada y así proporcionar un mejor sabor al plato. La proteína va acompañada con una ensalada de arvejas y zanahorias ligeramente salteadas con orégano, sal y mantequilla, como carbohidrato se optó por las habas saborizadas al estilo menestra, todo acompaña con un gel en salsa de ají para aportar más sabor al plato.

5.1.1.3 Volovanes de camarón.



Figura 17. Volovanes de camarón. (2019)

Esta preparación está compuesta de productos de la costa, usando el mango y los camarones como ingredientes representativos de esta zona. Además, como productos de la Sierra se

utilizan crocantes de mote, esferas de limón, dando como resultado una preparación de autor inspirada en la Cocina ecuatoriana.

5.1.1.4 Croquetas Veganas de Maduro y Garbanzo



Figura 18. Croquetas veganas de maduro y garbanzo. (2019)

Esta entrada está inspirada en las exigencias del cliente, ya que se vio la necesidad de variar la propuesta por el hecho de que existen muchos huéspedes que consumen comida vegana.

Esta preparación está compuesta de maduro utilizando método de cocción de fritura profunda, garbanzos cocidos y triturados, cebolla, pimientos salteados y rebosados en harina, huevo, con salsa de almendras.

5.1.2 Fuertes.

5.1.2.1 Corvina rebosada en maní y salsa de encocado.



Figura 19. Corvina rebosada en maní y salsa de encocado, (2019).

El siguiente plato fuerte toma su nombre de la utilización del lomo de corvina cocinado al vapor, rebosado en maní y llevado a fritura profunda, dándole así da una textura crujiente a la proteína. Así también la preparación va acompañada de un encurtido de remolacha y rábanos, para aportar el sabor acido a la preparación, incluido un gel de maracuyá. Se realizó una salsa al estilo encocado, se agregó yuca colorida con tinta de remolacha a fritura profunda.

5.1.2.2 Rack de cordero.



Figura 20. Rack de Cordero, (2019)

Se escogió el cordero como proteína por ser un género cárnico que se consume tanto en la Costa como en la Sierra, aplicando un corte característico de la Cocina Profesional para darle presentación y realce, el rack de cordero esta ahumado en eucalipto y su cocción al horno, sobre un gel de naranja, todo acompaña con una ensalada fresca de lechuga, pimientos y tomate cherry, además de trigo saborizado con especias.

5.1.2.3 Cerdo en salsa de queso



Figura 21. Cerdo en salsa de queso, (2019).

Esta preparación está inspirada en la variedad de sabores y tradiciones gastronómicas de la Costa y Sierra ecuatoriana, donde se utiliza el cerdo como ingrediente preminente el que nos inspira para elaborar un plato de autor utilizando la cocción al vacío de dicha proteína. En el

cual además encontramos salsa de queso, crocante de camote y tierra de uvillas, las que realzan el sabor de esta propuesta dando como resultado un exquisito plato.

5.1.2.4 Jambonette de pollo en salsa de frutillas con Vino Tinto



Figura 22. Jambonette de pollo en salsa de frutilla y vino.




Este plato fuerte está enfocado en la alta Cocina, ya que el jambonette es presentado en los menús de prestigiosos restaurantes. En esta preparación encontramos el pollo en jambonette sellado y al horno, con relleno de col, nueces, manzana verde, acompañada con una salsa de vino tinto con frutillas, un puré de frejol y por último hierba buena a fritura profunda.

5.1.3 Bitácoras.

5.1.3.1 Bitácoras entradas.




5.1.3.1.1 Bitácoras ceviche de trucha.

Cuadro 1. Bitácora N^a 1 “Ceviche de trucha”

 											
Alex Aguilar.		Ceviche de trucha.									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Trucha	0,12kg	Salado: neutro	encurtido	63°C	10 min	congelación	-18°C	2 semanas	4°C	4°C	
Limón	0,025lts	Cítrico	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	4°C	Muy acido
Cebolla paitaña	0,02kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C	
Cilantro	0,01kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	4°C	
Aji	0,02kg	Picante	blanqueado	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	4°C	
Pulpa de naranjilla	0,0300lts	Acido	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 año	N/A	4°C	
plátano	0,01kg	Dulce: delicado	Fritura	180°C	4min	Alacena	4°C	1 mes	N/A	30°C	
tomate	0,02kg	neutro	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C	
sal	0,003kg	salado	N/A	N/A	N/A	Alacena	N/A	1 año	N/A	N/A	

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 2. Bitácora N°2 “Ceviche de trucha”.

 											
Alex Aguilar.		Ceviche de trucha.									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Trucha	0,12kg	Salado: neutro	encurtido	63°C	10 min	congelación	-18°C	2 semanas	4°C	4°C	
Limón	0,005lts	Cítrico	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	4°C	Se corrige el ácido del ceviche
Cebolla paitaña	0,02kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C	
Cilantro	0,01kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	4°C	
Ají	0,02kg	Picante	blanqueado	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	4°C	
Pulpa de naranjilla	0,02lts	Acido	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 año	N/A	4°C	
plátano	0,01kg	Dulce: delicado	Fritura	180°C	4min	Alacena	4°C	1 mes	N/A	30°C	
tomate	0,02kg	neutro	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C	
sal	0,003kg	salado	N/A	N/A	N/A	Alacena	N/A	1 año	N/A	N/A	

Elaborado por: Los Autores

5.1.3.1.2 Bitácoras “Lomo en salsa de maní”.

Cuadro 3. Bitácora N^o1 “lomo en salsa de mani”.

Alex Aguilar.		Lomo en salsa de mani										
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	
Lomo falda	0,100kg	Salado: neutro	salteado	100°C	10 min	congelación	-18°C	3 semanas	63°C	63°C	Mejorar presentación	
Sal	0,0051kg	salado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A		
pimienta	0,02kg	Picante: recalentado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A		
Pulpamaracuy	0,050lts	Acido	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	3 días	4°C	4°C		
frejol	0,090kg	Dulce: delicado	Ebullición	100°C	30 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
Pasta Maní	0,040lts	Nogado	Reducción	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	3 días	63°C	63°C		
Leche	0,070lts	Dulce: ligero	Ebullición	100°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
zanahoria	0,015kg	Floral	Blanqueado	100°C	4 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
arveja	0,010kg	Herbáceo: leguminoso	Ebullición	100°C	20min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
Comino	0,003kg	Destilación	Sofrito	60°C	N/A	Alacena	7°C-17°C	6 meses	N/A	N/A		
Ajo	00,05kg	Herbáceo	sofrito	60°C	4min	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	63°C	63°C		
Cilantro	0,005kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	2 semanas	63°C	63°C		
Cebolla perla	0,025kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
Tomate	0,030kg	neutro	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
Ají	0,30kg	Picante	blanqueado	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	4°C		
Tomate de árbol	0,70kg	Frutal	Ebullición	100°C	5 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C		
orégano	0,002kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1año	N/A	N/A		



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 4. Bitácora N^o2 “lomo en salsa de mani”.

Prueba #		2									
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Lomo fino	0,100kg	Salado: neutro	salteado	100°C	10 min	congelación	-18°C	3 semanas	63°C	63°C	Se corrige el sabor
Sal	0,0051kg	salado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	Se cambia el tipo de plato en el montaje
pimienta	0,02kg	Picante: recalentado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
Pulpa naranja	0,050Its	Acido	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	3 días	4°C	4°C	
habas	0,090kg	Dulce: delicado	Ebullición	100°C	30 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Pasta Maní	0,040Its	Nogado	Reducción	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	3 días	63°C	63°C	
Leche	0,070Its	Dulce: ligero	Ebullición	100°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
zanahoria	0,015kg	Floral	Blanqueado	100°C	4 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
arveja	0,010kg	Herbáceo: leguminoso	Ebullición	100°C	20min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Comino	0,003kg	Destilación	Sofrito	60°C	N/A	Alacena	7°C-17°C	6 meses	N/A	N/A	
Ajo	00,05kg	Herbáceo	sofrito	60°C	4min	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	63°C	63°C	
Cilantro	0,005kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	2 semanas	63°C	63°C	
Cebolla perla	0,025kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Tomate	0,030kg	neutro	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Ají	0,30kg	Picante	blanqueado	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	4°C	
Tomate de árbol	0,70kg	Frutal	Ebullición	100°C	5 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
orégano	0,002kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1año	N/A	N/A	



Elaborado por: Los Autores

5.1.3.1.3 Bitácoras “Volovanes de Camarón”.

Cuadro 5. Bitácora N°1 “Volovanes de Camarón”.



www.sudamericano.edu.ec

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Volovanes de camarón									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
Volovanes	30	Neutro	Seco	185	10min					4-60C	Hacer <u>mas</u> grandes
Relleno	60	Semi dulce	Húmedo	80	20min					4-60C	Bajar sal
Camarón	6	Ahumado	Húmedo	20	5min					4-60C	
Salsa de mango	20	Semi dulce	Húmedo	60	10min					4-60C	
Esferas de limon	4	Ácido cítrico	Húmedo	-10	20	Refrigeración	-4	20	En aceite	20c	Corregir Acides

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 6. Bitácora N°2 “Volovanes de Camarón”.


www.sudamericano.edu.ec

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Volovanes de camarón									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
Volovanes	30	Neutro	Seco	185	10min					4-60C	Hacer <u>mas</u> grandes
Relleno	60	Semi dulce	Húmedo	80	20min					4-60C	
Camarón	6	Ahumado	Húmedo	20	5min					4-60C	
Salsa de mango	20	Semi dulce	Húmedo	60	10min					4-60C	
Esferas de limon	4	Ácido cítrico	Húmedo	-10	20	Refrigeración	-4	20	En aceite	20c	Corregir Acides

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 7. Bitácora N°3 “Volovanes de Camarón”.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Semiesferas veganas									
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
Semiesferas de garbanzo y maduro	90	Semidulce	Húmedo	160	3					4-60C	Aprobado
Salsa de almendra	10	Semi salada	húmedo	80	5					4-60C	
Mini key	40	esponjoso	seco	160	20					4-60C	
Ensalada	10	Salada	seco	20	2					4-60C	
Tierra de Almendras	4	cítrico	Mixto	165	10	Refrigeración	-4	20	En aceite	60	

Elaborado por: Los Autores

5.1.3.1.4 Bitácoras “Esfera Vegana”.

Cuadro 8. Bitácora N°1 “Esfera Vegana”

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
Semiesferas de garbanzo y maduro	90	Semidulce	Húmedo	160	3					4-60C	Corregir presentación
Salsa de almendra	10	Semi salada	humedo	80	5					4-60C	
Mini key	40	esponjoso	seco	160	20					4-60C	
Ensalada	10	Salada	seco	20	2					4-60C	
Tierra de Almendras	4	cítrico	Mixto	165	10	Refrigeración	-4	20	En aceite	60	

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 9. Bitácora N°2 “Esfera Vegana”


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									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
Semiesferas de garbanzo y maduro	90	Semidulce	Húmedo	160	3					4-60C	Aprobado
Salsa de almendra	10	Semi salada	humedo	80	5					4-60C	
Mini key	40	esponjoso	seco	160	20					4-60C	
Ensalada	10	Salada	seco	20	2					4-60C	
Tierra de Almendras	4	cítrico	Mixto	165	10	Refrigeración	-4	20	En aceite	60	

Elaborado por: Los Autores

5.1.3.2. Bitácoras fuertes.

5.1.3.2.1 Bitácoras “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”

Cuadro 10. Bitácora N°1 “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”

Alex Aguilar.		Corvina rebosada en maní (Mar crujiente)									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Corvina	0,120kg	Salado: neutro	Fritura	120°C	15 min	congelación	-18°C	2 semanas	63°C	63°C	
Sal	0,005lts	salado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
pimienta	0,02kg	Picante: recalentado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
Yuca	0,050kg	Dulce: ligero	Ebullición	100°C	25 min	Refrigeración	4°C	2 semana	63°C	63°C	
Quinua	0,050kg	Malteado	Ebullición	100°C	30 min	Alacena	7°C-17°C	6 meses	63°C	63°C	
Maní	0,020lts	Nogado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	N/A	N/A	
Leche de coco	0,070lts	Frutal	Reducción	100°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Rábanos	0,010kg	Floral	encurtidos	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Aguate	0,010kg	Floral	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Remolacha	0,010kg	Enzimático	Ebullición	100°C	15min	Alacena	7°C-17°C	1 semana	N/A	N/A	
Comino	0,003kg	Destilación	Sofrito	60°C	N/A	Alacena	7°C-17°C	6 meses	N/A	N/A	
Ajo	00,05kg	Herbáceo	sofrito	60°C	4min	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	N/A	N/A	
Cilantro	0,005kg	Herbáceo	Sin cocción	60°C	4min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	N/A	
Cebolla paitaña	0,025kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Tomate	0,030kg	neutro	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Mandarina	0,020kg	Cítrico	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	2 semanas	N/A	N/A	

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 11. Bitácora N°2 “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”


Alex Aguilar.		Corvina rebosada en maní (Mar crujiente)									
Prueba #		2									
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Corvina	0,120kg	Salado: neutro	Fritura - vapor	120°C	15 min- 5 min	congelación	-18°C	2 semanas	63°C	63°C	Bajar acidez al gel de maracuyá
Sal	0,005lts	salado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	Cocción de la corvina a vapor
pimienta	0,02kg	Picante: recalentado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
Yuca	0,050kg	Dulce: ligero	Ebullición	100°C	25 min	Refrigeración	4°C	2 semana	63°C	63°C	
Quinua	0,050kg	Malteado	Ebullición	100°C	30 min	Alacena	7°C-17°C	6 meses	63°C	63°C	
Maní	0,020lts	Nogado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	N/A	N/A	
Leche de coco	0,070lts	Frutal	Reducción	100°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Rábanos	0,010kg	Floral	encurtidos	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Remolacha	0,010kg	Enzimático	Ebullición	100°C	15min	Alacena	7°C-17°C	1 semana	N/A	N/A	
Comino	0,003kg	Destilación	Sofrito	60°C	N/A	Alacena	7°C-17°C	6 meses	N/A	N/A	
Ajo	00,05kg	Herbáceo	sofrito	60°C	4min	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	N/A	N/A	
Cilantro	0,005kg	Herbáceo	Sin cocción	60°C	4min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	N/A	
Cebolla paitaña	0,025kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	
Tomate	0,030kg	neutro	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	N/A	N/A	



Elaborado por: Los Autores




5.1.3.2.2 Bitácoras “Rack de cordero”.

Cuadro 12. Bitácora N^o1 “Rack de cordero”

Alex Aguilar.		Rack de cordero									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Rack de cordero	0,150kg	Salado: neutro	Cocción al vacío	70°C	40 min	congelación	-18°C	3 semanas	63°C	63°C	
Sal	0,0051kg	salado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
pimienta	0,02kg	Picante: recalentado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
naranja	0,100lts	Acido	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	3 días	4°C	4°C	
trigo	0,090kg	Dulce: delicado	Ebullición	100°C	40 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
pimientos	0,040lts	Herbáceo	Encurtido	N/A	20 min	Refrigeración	4°C	3 días	63°C	63°C	
canela	0,05kg	Enzimático: floral	N/A	N/A	N/A	alacena	7°C-17°C	5 semana	63°C	63°C	
lechuga	0,015kg	herbáceo	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Tomate cherry	0,020kg	Floral	salteados	100°C	20min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Comino	0,003kg	Destilación	Sofrito	60°C	N/A	Alacena	7°C-17°C	6 meses	N/A	N/A	
Ajo	00,05kg	Herbáceo	sofrito	60°C	4min	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	63°C	63°C	
Cilantro	0,005kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	2 semanas	63°C	63°C	
Cebolla perla	0,025kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Tomate	0,030kg	neutro	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Panela	0,10kg	Picante	blanqueado	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	4°C	
limon	0,20kg	Frutal	Ebullición	100°C	5 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
orégano	0,002kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1año	N/A	N/A	

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 13. Bitácora N°2 “Rack de cordero”

 											
Alex Aguilar.											
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organoléptica	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
Rack de cordero	0,150kg	Salado: neutro	Cocción al vacío	70°C	40 min	congelación	-18°C	3 semanas	63°C	63°C	
Sal	0,0051kg	salado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
pimienta	0,02kg	Picante: recalentado	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1 año	N/A	N/A	
naranja	0,100lts	Acido	Sin cocción	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	3 días	4°C	4°C	
trigo	0,090kg	Dulce: delicado	Ebullición	100°C	40 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	Sabor amargo Corregir sabor
pimientos	0,040lts	Herbáceo	Encurtido	N/A	20 min	Refrigeración	4°C	3 días	63°C	63°C	
canela	0,05kg	Enzimático: floral	N/A	N/A	N/A	alacena	7°C-17°C	5 semana	63°C	63°C	
lechuga	0,015kg	herbáceo	N/A	N/A	N/A	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Tomate cherry	0,020kg	Floral	salteados	100°C	20min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Comino	0,003kg	Destilación	Sofrito	60°C	N/A	Alacena	7°C-17°C	6 meses	N/A	N/A	
Ajo	00,05kg	Herbáceo	sofrito	60°C	4min	Alacena	7°C-17°C	3 semanas	63°C	63°C	
Cilantro	0,005kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	2 semanas	63°C	63°C	
Cebolla perla	0,025kg	Herbáceo	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
albahaca	0,030kg	neutro	Sofrito	60°C	4min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
Panela	0,10kg	Picante	blanqueado	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	2 semanas	N/A	4°C	
limón	0,20kg	Frutal	Ebullición	100°C	5 min	Refrigeración	4°C	1 semana	63°C	63°C	
orégano	0,002kg	herbáceo	Sin cocción	N/A	N/A	Alacena	7°C-17°C	1año	N/A	N/A	

Elaborado por: Los Autores

5.1.3.2.3 Bitácoras “Cerdo en salsa de queso”

Cuadro 14. Bitácora N°1 “Cerdo en salsa de queso”



www.sudamericano.edu.ec

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Cerdo en Salsa de Queso									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
Costillas de cerdo	180	Dulce	Seco	165	12h	Refrigeración	-4	4	Confitado	60C	Servir con temperatura adecuada
Queenes de camote	80	Semi dulce	Húmedo	80	20					60C	Servir con temperatura adecuada
Ensalada de zuchinni	60	Acido dulce	Húmedo	20	20					20c	
Salsa de queso	20	Salado	Húmedo	60	5					60c	Falta salsa de queso
Esferas de ají	4	Ácido cítrico	Húmedo	-10	20	Refrigeración	-4	20	En aceite	20c	
Crocantes de papa	3	salado	seco	180	10					20c	

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 15. Bitácora N°2 “Cerdo en salsa de queso”



www.sudamericano.edu.ec

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Cerdo en Salsa de Queso									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
Costillas de cerdo	180	Dulce	Seco	165	12h	Refrigeración	-4	4	Confitado	60C	Aprobado
Queneles de camote	80	Semi dulce	Húmedo	80	20					60C	
Ensalada de zuchinni	60	Acido dulce	Húmedo	20	20					20c	
Salsa de queso	20	Salado	Húmedo	60	5					60c	
Esferas de ají	4	Ácido cítrico	Húmedo	-10	20	Refrigeración	-4	20	En aceite	20c	
Crocantes de papa	3	salado	seco	180	10					20c	

Elaborado por: Los Autores

5.1.3.2.4 Bitácoras “Jambonette de pollo en salsa de vino y frutilla”


Cuadro 16. Bitácora N°1 “Jambonette de pollo en salsa de vino y frutilla”

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Jambonette De Pollo									
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
pollo	220	salado	Seco	150	12h					60C	Presentación
Pure de frejol	80	Semi salado	Húmedo	80	20					60C	
Ensalada de aguacate	10	Neutro	Húmedo	20	20					20c	
Salsa de vino frutilla	10	Acido Dulce	Húmedo	60/80	5					60c	
Macerado de aji	10	Picante	Húmedo	20	20	Refrigeración	-4	20	En aceite	20c	
Crocante de naranja	10	Dulce, salado	seco	180	10					20c	

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 17. Bitácora N°2 “Jambonette de pollo en salsa de vino y frutilla”


www.sudamericano.edu.ec

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Jambonette De Pollo									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
pollo	220	salado	Seco	150	12h					60C	 Presentación
Pure de frejol	80	Semi salado	Húmedo	80	20					60C	
Ensalada de aguacate	10	Neutro	Húmedo	20	20					20c	
Salsa de vino frutilla	10	Acido Dulce	Húmedo	60/80	5					60c	
Macerado de aji	10	Picante	Húmedo	20	20	Refrigeración	-4	20	En aceite	20c	
Crocante de naranja	10	Dulce, salado	seco	180	10					20c	



Elaborado por: Los Autores

5.1.4 Fichas técnicas estandarizadas.

5.1.4.1 Fichas entradas.


5.1.4.1.1 fichas ceviche fresco de trucha.

Cuadro 18. Ficha estándar “Ceviche fresco de trucha”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Ceviche de Trucha				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	gr	Trucha
		3	gr	Sal
		20	gr	Ají blanqueado
		20	gr	Cebolla paiteña
		20	ml	Pulpa de Naranja
		10	gr	Plátano
		20	gr	Tomate
		10	gr	Falso caviar de sambo
15	gr	Salsa de pepa de sambo		
10	gr	Cilantro		
5	ml	Limón		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Trucha	mirenpoix	Sal	N/A	
Ají blanqueado	brunoise	Cebolla paiteña	plumas	
Pulpa de Naranja	N/A	Plátano	laminado	
Tomate	brunoise	Salsa de pepa de sambo	procesado	
Falso caviar de sambo	N/A	Cilantro	hache	
Limón	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
trucha/encurtido,10min,4°C				
trucha/cortes regulares de 1cm x 1cm.				
Plátano/fritura profunda,4min,180°C				
ají/blanqueado,2 min, 100°C				
Equipos y Utensilios:				
bowls,tabla,cuchillo,espimidor,cuchara,licuadora.				
PREPARACIÓN:				
1.-Filetear la trucha y retirar todas sus espinas 2.Retirar por completo la piel de la trucha 3.Realizar los cortes 1cm x 1cm y colocar en un bowl. 4.Colocar el zumo de limón, sal y dejar reposar 10min 5.-Realizar el misen place de los vegetales 6.-Precalentar el aceite a 180°C 7.-Laminar el plátano : llevar a fritura profunda por 4 min retirar y reservar 6.-Procesar la pepa de sampo y colocar en la preparación 7.-Mezclar todos los ingredientes 8.-Decorar con falsos caviares y chifles. Servir				
Observaciones:				
Tener cuidado al momento de manipular la trucha ya que es muy frágil				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 19. Ficha estándar de costos “Ceviche fresco de trucha”.

 								
Costos:		Ceviche de Trucha						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		80			
Costo por		0.69	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Trucha	6.17	0.31	bandeja	50	1
2	3	gr	Sal	0.75	0.002	funda	3	1
3	20	gr	Aji blanqueado	2.33	0.05	funda	20	1
4	20	gr	Cebolla paitaña	2.64	0.05	funda	20	1
5	20	ml	Pulpa de Naranja	1.62	0.03	funda	20	1
6	10	gr	Plátano	1.24	0.01	funda	10	1
7	20	gr	Tomate	2.64	0.05	funda	20	1
8	10	gr	Falso caviar de sambo	10.21	0.10	preparación	10	1
9	15	gr	Salsa de pepa de sambo	4.41	0.07	empaque	15	1
10	10	gr	Cilantro	1.39	0.01	funa	10	1
	178	Peso Total receta			0.69	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2.07				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 20. Sub ficha N°1 “Ají blanqueado”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Ají blanqueado			
Tipo de Plato:		procesos	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Ají
	500	ml	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ají	enteros	agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
ají/blanqueado,2min,100°C			
Equipos y Utensilios:			
caserola,bowls,tabla,cuchuiillo,tamiz			
PREPARACIÓN:			
1.- colocar el agua a coccion hasta que llegue a ebullicion 2.-lavar y reirar las venas del ají 3.-Colocar el ají en el agua a ebullicion 4.-Luego de 2 min retirar del fuego 5.-Realizar un baño maria invertido 6.-realizar los cortes servir			
Observaciones:			
Baño maria inverso hace referencia a agua con hielo para cortar la coccion			




Elaborado por: Los Autores

Cuadro 21. Sub ficha de costos N°1 “Ají blanqueado”

 									
Costos:		Ají blanqueado							
Nombres		Alex Aguilar - Cristian Erazo.							
Tipo de Plato:		proceso	Tamaño porción		20				
Costo por Plato:		0.35	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	20	gr	Ají	2.33	0.05	bandeja	20	1	
2	500	ml	agua	0.60	0.300	funda	500	1	
		520	Peso Total receta		0.35	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.04					



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 22. Sub ficha N°2 “falso caviar de pepa de sambo”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: falso caviar de pepa de sambo			
Tipo de Plato:		decoración	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Pepa de sambo
	2	gr	Agar-agar
	4	gr	Sal
100	ml	Aceite	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pepa de sambo	procesado	Agar-agar	N/A
Sal	NA	Aceite	N/A
0	NA	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
pepa de sambo/tostado,procesado/4 min/18-21°C			
salsa de pepa sambo//agar agar/hidrocoloides/gelificacion/ 3 min/40°C			
Equipos y Utensilios:			
licuadora,bowls,cuchillo,espatula,colador,gerenguilla N°10			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. procesar la pepa de sambo con agua hasta obtener una densidad muy liquida 2. llevar a coccion a fuego bajo e incorporar el agar agar hasta los 80°C 3.-llevar el aceite a refrigeracion a 40°C 3. absorber sobre una jeringa y hacer caer gotas sobre aceite frio a 40°C 4. colar y retirar el exceso de aceites del falso caviar 5. servir 			
Observaciones:			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 23 Sub ficha de costos N°2 “falso caviar de pepa de sambo”

 									
Costos:		falso caviar de pepa de sambo							
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		decoración	Tamaño porción		206				
Costo por		0.76	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	gr	Pepa de sambo	4.41	0.44	funda	100	1	
2	2	gr	Agar-agar	67.20	0.13	funda	2	1	
3	4	gr	Sal	0.75	0.00	funda	4	1	
4	100	ml	aceite	1.86	0.19	botella	100	1	
	206	Peso Total receta			0.76	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2.29					

Elaborado por: Los Autores



5.1.4.1.2 Fichas lomo en salsa de maní.

Cuadro 24. Ficha estándar “lomo en salsa de maní”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Lomo de res en salsa de mani			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	lomo de res
	5	gr	sal
	50	ml	pulpa naranja
	2	gr	pimienta
	20	gr	salsa de mani
	10	gr	arveja
	15	gr	zanahoria
	25	gr	pure de frejol
5	gr	falso caviar	
5	gr	crocante (remolacha)	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
lomo de res	cubos 2x2	arveja	N/A
sal	N/A	zanahoria	macedonie
pulpa naranja	N/A	pure de frejol	pure
pimienta	N/A	falso caviar	N/A
salsa de mani	N/A	crocante (remolacha)	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
lomo de res/salteado,3min,100°C			
arveja,zanahoria/ebullicion 25 min,salteado 2min			
Equipos y Utensilios:			
bowls,tabla,cuchillo,caserolas,licuadora,espatulas			
PREPARACIÓN:			
1.-Realizar los cortes en el lomo y marinar con sal,pimienta y la pulpa de maracuya 2.-colocar en coccion las arvejas 3.-llevar a ebullicion en una caserola para blanquear las zanahorias 4.-retirar del fuego las zanahorias y alverjas tamizar 5.- saltear en un satern los vegetales junto con sal y aceite 6.-saltear lacarne en un wok 7.-salsear y decorar el plato 8.-servir			
Observaciones:			
El plato debe servirse a temperatura optima			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 25. Ficha estándar de costos “Lomo en salsa de mani”.

 								
Costos:		Lomo de res en salsa de mani						
Nombre:		Alex Aguilar-Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		237			
Costo por Plato:		1,19	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	lomo de res	8,25	0,83	bandeja	100	1
2	5	gr	sal	0,75	0,004	funda	5	1
3	50	ml	pulpa naranja	1,62	0,081	fruta	50	1
4	2	gr	pimienta	3,24	0,006	funda	2	1
5	20	gr	salsa de mani	6,08	0,122	preparacion	20	1
6	10	gr	arveja	1,39	0,014	funda	10	1
7	15	gr	zanahoria	1,00	0,02	funda	15	1
8	25	gr	pure de frejol	3,55	0,09	preparacion	25	1
9	5	gr	falso caviar	5,83	0,03	preparacion	5	1
10	5	gr	crocante (remolacha)	0,25	0,00	preparacion	5	1
		237	Peso Total receta		1,19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				3,56				



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 26. Sub ficha N°1 “Falso caviar de ají”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: falso caviar de ají			
Tipo de Plato:		decoracion	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	ml	aceite
	30	gr	ají
	70	gr	tomate de arbol
	1	gr	agar-agar
3	gr	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ají	procesado	agar-agar	N/A
tomate de arbol	procesado	sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
tomate /coccion por ebullicion,15min,100°C			
ají,tomate,sal/procesado,1min			
Equipos y Utensilios:			
caserola,bowls,cuchillo,licuadora,espatula,cedazo			
PREPARACIÓN:			
1.-llevar a coccion el tomate por 15 min			
2.-Desvenar el ají			
3.-llevar a la licuadora el tomate ají y sal			
4.-reservar 75 ml			
5.-calentar 75 ml de la preparacion y agregar agar agar			
6.-en aceite frio con una geringa poner por goteo			
7.-dejar reposar y sernir			
8.-servir			
Observaciones:			
el aceite debe estar en refrigeracion con anticipacion			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 27. Sub ficha de costos N°1 “Falso caviar de ají”.

 								
Costos:		falso caviar de ají						
Nombre:		Alex Aguilar-Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		decoracion	Tamaño porción		204			
Costo por Plato:		1,17	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	ml	aceite	9,34	0,93	bandeja	100	1
2	30	gr	ají	0,00	0,00	funda	30	1
3	70	gr	tomate de arbol	2,33	0,16	fruta	70	1
4	1	gr	agar-agar	67,20	0,07	funda	1	1
5	3	gr	sal	0,75	0,00	preparacion	3	1
		204	Peso Total receta		1,17	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				3,50				



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 28. Sub ficha N°2 “Salsa de maní”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: salsa de maní			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	pasta de maní
	70	ml	leche
	25	gr	cebolla
	3	gr	comino
	5	gr	sal
	5	gr	ciolantro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pasta de maní	procesado	comino	N/A
leche	N/A	sal	N/A
cebolla	fino brunoise	ciolantro	hache
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cebolla,cilantro,condimentos/sofrito,5min,50°C			
pasta de maní,leche/procesado,coccion lenta 10 min			
Equipos y Utensilios:			
caserola,bowls,cuchillo,licuadora,espatula,cedazo			
PREPARACIÓN:			
1.-realizar los cortes respectivos 2.-precalentar el sartén y llevar a sofreír todos los ingredientes 3.-procesar la leche con la pasta de maní 4.-agregar al sofrito 5.-dejar a coccion por 10 min 6.-procesar toda la salsa 7.-servir			
Observaciones:			
la salsa de tener textura de napado			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 29. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de mani”

 								
Costos:		salsa de mani						
Nombre:		Alex Aguilar-Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		148			
Costo por Plato:		0,30	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	pasta de mani	4,50	0,18	bandeja	40	1
2	70	ml	leche	1,00	0,07	funda	70	1
3	25	gr	cebolla	1,39	0,03	funda	25	1
4	3	gr	comino	1,25	0,004	funda	3	1
5	5	gr	sal	0,75	0,004	funda	5	1
6	5	gr	ciolantro	1,25	0,006	fruta	5	1
		148	Peso Total receta		0,30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,90				



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 30. Sub ficha N°3 “Puré de habas”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: pure de habas			
Tipo de Plato:		carbohidrato	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	90	gr	habas cocidas
	25	ml	cebolla
	5	gr	ajo
	5	ml	aceite
	3	gr	comino
	5	gr	sal
	30	gr	tomate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
habas cocidas	pure	aceite	N/A
cebolla	fino brunoise	sal	N/A
ajo	fino brunoise	tomate	fino brunoise
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cebolla,ajo,especias/refrito,5 min,90°C			
habas/pure,5 min			
Equipos y Utensilios:			
pasa pure, bowls,caserola,tamiz			
PREPARACIÓN:			
1.-realizar el refrito con todos los ingredientes 2.-agregar las habas cocinadas al refrito 3.-mezclar de maner homogenea 5.- dejar a coccion baja 3 min 5.- retira y pasar por un pasa pure 6.-tamizar el frejol 7.-servir			
Observaciones:			
se debe servir caliente			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 31. Sub ficha de costos N°3 “Puré de habas”

 								
Costos:		pure de habas						
Nombre:		Alex Aguilar-Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		carbohidrato	Tamaño porción		163			
Costo por Plato:		0,19	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	gr	habas cocidas	1,10	0,10	funda	90	1
2	25	ml	cebolla	1,39	0,03	funda	25	1
3	5	gr	ajo	3,57	0,02	funda	5	1
4	5	ml	aceite	1,66	0,01	botella	5	1
5	3	gr	comino	1,25	0,00	funda	3	1
6	5	gr	sal	0,75	0,00	funda	5	1
7	30	gr	tomate	0,89	0,03	funda	30	1
		163	Peso Total receta		0,19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,58				

Elaborado por: Los Autores

5.1.4.1.3 Fichas volovanes de camarón.

Cuadro 32. Ficha estándar “Volovanes de camarón”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Volovanes de camaron				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		6	gr	camaron ahumado
		60	gr	relleno
		30	gr	volovan
20	gr	salsa de mango		
4	gr	esferas de limon		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
camaron ahumado	N/A	relleno	N/A	
volovan	N/A	salsa de mango	N/A	
esferas de limon	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Camaron ahumado/ahumado/1min/100C				
relleno/crocantes /reduccion/5 min/				
Volovan/horneado/10min/180C				
salsa de mango/reduccion/5min/80C				
Esferas de mango/esferificacion/20min /-10				
Equipos y Utensilios:				
Bowls /				
PREPARACIÓN:				
Observaciones:				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 33. Ficha estándar de costos “Volovanes de camarón”.

 									
Costos:		Volovanes de camaron							
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		120				
Costo por		1.94	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	6	gr	camaron ahumado	28.00	0.17	Plato final	6	1.00	
2	60	gr	relleno	16.00	0.96	Plato final	60	1	
3	30	gr	volovan	7.40	0.22	Plato final	30	1	
4	20	gr	salsa de mango	3.50	0.07	Plato final	20	1	
5	4	gr	esferas de limon	130.00	0.52	Plato final	4	1	
	120	Peso Total receta			1.94	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				5.82					



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 34. Sub ficha N°1 “Volovanes”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Volovanes				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		79	gr	Harina
		2	gr	sal
		45	gr	agua
66	gr	mantequilla		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina	N/A	sal	N/A	
agua	N/A	mantequilla	Cuadritos	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Harina,sal,agua ,mantequilla /masa de hojaldre /1hora/Ambiente o Pomado				
Masa de hojaldre /Hornear /10 min /180C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls , Horno , timbales,bandeja , guantes de horno , papel film				
PREPARACIÓN:				
1.Mezclar la sal , harina y agua (Realizar una sola masa y dejar reposar por 20 minutos con papel film)				
2.Colocar la masa y extender				
3.Agregar la mantequilla sobre la mitad de la parte extendida				
4.Cerrar la masa y utilizar el rodillo				
5.extender la masa 3 veces hasta que quede una masa fina				
6.dejar reposar otros 30 m 6.dejar reposar otros 30 minutos la masa extendida				
7.Proceder hacer cortes con los timbales y enviar al horno				
Observaciones				
1.Verificar los pesos de los ingredientes				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 35. Sub ficha de costos N°1 “Volovanes”

 									
Costos:		Volovanes							
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		30				
Costo por		0.22	Raciones:		4				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	79	gr	Harina	2.20	0.17	FUNDA	80	1.00	
2	2	gr	sal	4.14	0.01	FUNDA	2	1	
3	66	gr	mantequilla	10.70	0.71	FUNDA	66	1	
	147	Peso Total receta			0.89	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.67					

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 36. Sub ficha N°2 “Camarón ahumado”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Camaron ahumado				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		4	gr	Camaron
		2	gr	ahumado
		2	ml	ajo
3	gr	sal		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Camaron	N/A	ahumado	N/A	
ajo	N/A	sal	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
camaron,ahumado,ajo,sal/ahumado/3min de conservado-1min de sellado/100C				
Equipos y Utensilios:				
Sarten/bowls/espátula/				
PREPARACIÓN:				
1.dejar todos los ingredientes en conserva durante 3 min				
2.sellar				
3.servir				




Elaborado por: Los Autores

Cuadro 37Sub ficha de costos N°2 “Camarón ahumado”

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:	Camaron ahumado							
Chef:	Alex Aguilar ,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Entrada		Tamaño porción	60				
Costo por	0.17		Raciones:	1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	4	gr	Camaron	19.49	0.08	funda	4	2.20
2	2	gr	ahumado	32.40	0.06	botella	2	1
3	2	ml	ajo	5.00	0.01	cabeza de ajo	2	1
4	3	gr	sal	4.14	0.01	funda	3	1
	11	Peso Total receta			0.17	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.50				


Elaborado por: Los Autores

Cuadro 38. Sub ficha N°3 “Relleno”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Relleno			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	camaron
	4	gr	ajo
	15	gr	mote cocinado
	8	gr	cebolla
	4	gr	Eneldo
	10	gr	Queso crema
8	gr	pimienta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
camaron	N/A	ajo	Fino brunoisse
mote cocinado	N/A	cebolla	Fino brunoisse
pimienta	Fino Brunoisse		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
fondo de camaron / reduccion/10min /100C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls /ollas/sarten			
PREPARACIÓN:			
1.freir el ajo y la cebolla , luego incorporar los ingredientes poco a poco			


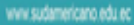

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 39. Sub ficha de costos N°3 “Relleno”

 									
Costos:		Relleno							
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción					60	
Costo por		0.96	Raciones:					1	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	camaron	19.49	0.78	Funda	180	2.20	
2	4	gr	ajo	5.00	0.02	Cabeza de ajo	8	2	
3	6	gr	mote cocinado	2.95	0.02	Funda	6	1	
4	8	gr	cebolla	1.00	0.01	Funda	10	1.2	
5	8	gr	pimienta	2.77	0.02	Funda	11	1.4	
6	4		Eneldo	2.05	0.01	Funda	4	1	
7	10		Queso crema	10.00	0.10	empaque	10	1	
	80	Peso Total receta			0.96	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2.87					

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 40. Sub ficha N°4 “esferas de limón”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Esferas de limon			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Zumo de limon
	0.7	gr	AGAR AGAR
	80	gr	ACEITE
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Zumo de limon	N/A	#REF!	N/A
AGAR AGAR	N/A	ACEITE	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Zumo de limon /ESFERAS/10MIN /-10c			
Equipos y Utensilios:			
BOWLS ,Jeringuilla,cuchara,film			
PREPARACIÓN:			
1. COLOCAR LOS PESOS JUSTOS			
2. COLOCAR EL ACEITE EN EL CONGELADOR			
3, AGREGAR EL AGAR AGAR Y HACER BOLITAS CON LA JERINGUILLA			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 41. Sub ficha N°4 “esferas de limón”

 									
Costos:		Esferas de limon							
Chef:		Alex Aguilar,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		1				
Costo por		0.52	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	Zumo de limon	1.48	0.15	BOTELLA	100	2.30	
2	80	gr	Aceite	3.40	0.27	FUNDA	80	1	
3	1	gr	AGAR AGAR	140.00	0.10	FUNDA	1	1	
		180	Peso Total receta		0.52	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.55					

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 42. Sub ficha N°5 “Salsa de mango”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Mango					
Tipo de Plato:			Entrada		
			INGREDIENTES:		
			Cant.	Und.	Nombre
			20	ml	Mango
			5	gr	Harina
	4	gr	sal		
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Mango	N/A		Harina	N/A	
sal	N/A		#REF!	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Mango,harina,sal/A la olla/5 min /80C					
Equipos y Utensilios:					
bowls , sarten ,					
PREPARACIÓN:					
1.pelar el mango y procesar					
2.colocar en un sarten					
3 reducir y corregir sabor con sal					

Elaborado por: Los Autores



Cuadro 43. Sub ficha de costos N°5 “Salsa de mango”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Salsa de Mango							
Chef:	Alex Aguilar,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	20					
Costo por	0.07	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	ml	Mango	1.93	0.04	funda kilo	180	1.95
2	5	gr	Harina	2.20	0.01	funda kilo	5	1
3	4	gr	sal	4.14	0.02	funda kilo	4	1
	29	Peso Total receta		0.07	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.20				

Elaborado por: Los Autores

5.1.4.1.4 Fichas esferas veganas.

Cuadro 44. Ficha estándar “Esferas veganas”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: maduro con garbanzo (vegano)				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		90	gr	Semiesferas de garbanzo y
		10	gr	Salsa de almendras
		40	gr	Mini key de maduro
		20	gr	Ensalada de brotes con tomate
4	gr	Tierra de almendras		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Semiesferas de garbanzo y maduro	N/A	Salsa de almendras	queeneles	
Mini key de maduro	N/A	Ensalada de brotes con	N/A	
Tierra de almendras	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Semiesferas de garbanzo y maduro /fritura profunda/3/160C				
Salsa de almendras/a la olla/5min/80C				
Mini key de maduro /Hornear/20min/175C				
Ensalada de brotes con tomate /macerado/1 dia/ambiente				
Tierra de almendras /desidratacion/10min /160C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls /				
PREPARACIÓN:				
Observaciones:				



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 45. Ficha de costos estándar “Esferas veganas”

 									
Costos:		maduro con garbanzo (vegano)							
Chef:		Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		164				
Costo por		1.71	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	90	gr	Semiesferas de garbanzo y maduro	3.95	0.36	Plato final	90	1.00	
2	10	gr	Salsa de almendras	86.00	0.86	Plato final	10	1	
3	40	gr	Mini key de maduro	3.70	0.15	Plato final	40	1	
4	20	gr	Ensalada de brotes con tomate	17.50	0.35	Plato final	20	1	
5	4	gr	Tierra de almendras	0.00	0.00	Plato final	4	1	
	164	Peso Total receta			1.71	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				5.14					

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 46. Sub ficha N°1 “Semi esferas de garbanzo y maduro”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Semi Esferas de Garbanzo y Maduro			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Garbanzo
	5	gr	Cebolla
	3	ml	comino
	1	gr	tomillo
	10	gr	maduro
	4	gr	sal
	60	gr	aceite
	60	gr	huevo
5	gr	harina	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Garbanzo	N/A	Cebolla	Fino brunoisse
comino	N/A	aceite	N/A
tomillo	N/A	sal	N/A
maduro	N/A	harina	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Semiesferas/fritura profunda /3 min /160C			
Garbanzo/a la olla/24 horas/100C			
Equipos y Utensilios:			
Bowl, olla, cuchillo, moedor, tabla, sartén, cuchara de calor			
PREPARACIÓN:			
1.cocinar el garbanzo y luego moler			
2.cocinar el maduro y moler			
3 agregar la condimentacion y mezclar hasta hacer una bola			
4. corregir sabores y cocinar en aceite			
5.colocar en papel para quitar exceso de aceite			
Observaciones			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 47. Sub ficha de costos N°1 “Semi esferas de garbanzo y maduro”

 								
Costos:		Semi Esferas de Garbanzo y Maduro						
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		60			
Costo por		0.36	Raciones:		2			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Garbanzo	4.80	0.10	Funda	160	1.00
2	5	gr	Cebolla	1.00	0.01	Cabeza de ajo	10	2
3	3	ml	comino	2.33	0.01	Funda	7	2.3
4	1	gr	tomillo	213.00	0.21	Empaque	1	1.2
5	10	gr	maduro	1.00	0.01	Empaque	14	1.4
6	5	gr	harina	2.20	0.01	Empaque	5	1
7	60	gr	Huevo	2.50	0.15	Funda	60	1
8	60	gr	Aceite	3.40	0.20	Botella	60	1
9	4	gr	sal	4.14	0.02	Botella	4	1
	60	Peso Total receta			0.71	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.07				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 48. Sub ficha N°2 “Salsa de almendras”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de almendras			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	ml	Leche de Almendras
	5	gr	Harina
	5	ml	Cebolla
4	gr	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche de Almendras	N/A	Harina	N/A
sal	N/A	Zumo de Frutilla	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Leche de almendras,harina,sal/A la olla/5 min /80C			
Equipos y Utensilios:			
bowls , sarten , Licuadora			
PREPARACIÓN:			
1.azitronar la cebolla			
2.agregar la leche de almendra			
3.colocar la sal y agregar la harina para espesar			



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 49. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de almendras”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>						
Costos:	Salsa de almendras							
Chef:	Alex Aguilar,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	34					
Costo por	0.30	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	ml	Leche de Almendras	13.22	0.26	Botella	180	1.95
2	5	gr	Harina	2.20	0.01	funda kilo	5	1
3	5	gr	cebolla	1.00	0.01	funda kilo	7	1.3
4	4	gr	sal	4.14	0.02	funda kilo	4	1
	34	Peso Total receta			0.30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.89						



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 50. Sub ficha N°3 “Mini key de maduro”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: MINI KEY DE MADURO			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	79	gr	Harina
	2	gr	Azucar
	45	gr	leche
	40	gr	maduro suave
	5	gr	polvo hornear
66	gr	mantequilla	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina	N/A	Azucar	N/A
leche	N/A	mantequilla	Cuadritos
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
azucar, mantequilla/cremar/5min/ambiente 20C			
MINI KEY/hornear/20min/175C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls , Horno , timbales, bandeja , guantes de horno			
PREPARACIÓN:			
1. batir la azucar y la mantequilla			
2. agregar la leche			
3. hacer un pure de el maduro y agregar a la masa			
4. agregar la leche y azucar			
5. colocar en moldes			
6. dejar hornear por 20 min			
7. servir			
Observaciones			
1. Verificar los pesos de los ingredientes			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 51. Sub ficha de costos N°3 “Mini key de maduro”

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
 									
Costos:		MINI KEY DE MADURO							
Chef:		Alex Aguilar,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Entrada		Tamaño porción		2.37			
Costo por		0.15		Raciones:		8			
N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	79	gr	Harina	2.20	0.17	FUNDA	80	1.00	
2	2	gr	Azucar	4.14	0.01	FUNDA	2	1	
3	45	ml	leche	5.50	0.25	EMPAQUE	45	1	
4	40	gr	maduro	1.00	0.04	FUNDA	40	1	
5	5	gr	polvo de hornear	1.85	0.01	FUNDA	5	1	
6	66	gr	mantequilla	10.70	0.71	FUNDA	66	1	
		237	Peso Total receta			1.19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.44							

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 52. Sub ficha N°4 “Ensalada de brotes con tomate”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Ensalada de brotes con tomate				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		15	gr	Tomate
		4	gr	vinagreta de vino
		3	ml	brotes gourmet
4	ml	Sal		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Tomate	cuartos	vinagreta de vino		
brotes gourmet	N/A	Sal	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Tomate, Vinagreta de vino, sa, brotes /Macerado/1 día/Ambiente 20C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, tabla, cuchillo, recipientes, sartén				
PREPARACIÓN:				
1. cortar los tomates en cuartos 2. agregar en un bowl la vinagreta 3. agregar el tomate y los brotes 4. dejar macerando 5. servir				
Observaciones:				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 53. Sub ficha de costos N°4 “Ensalada de brotes con tomate”




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Ensalada de brotes con tomate							
Chef:	Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	26					
Costo por	0.35	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	15	gr	Tomate	1.00	0.02	empaque coral	180	1.20
2	4	gr	vinagreta de vino	22.96	0.09	funda	4	1.11
3	3	ml	brotes gourmet	76.00	0.23	funda	3	1
4	4	ml	Sal	4.14	0.02	botella	4	1
	26		Peso Total receta		0.35	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1.05						

Elaborado por: Los Autores

5.1.4.2 Fichas fuertes.



5.1.4.2.1 Fichas estándar “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”.

Cuadro 54. Ficha estándar “Corvina en salsa de maní y salsa de encocado”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Corvina rebosada			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	120	gr	lomo de corvina
	5	gr	Sal
	2	gr	Pimienta
	50	gr	Yuca
	50	gr	Quinoa
	20	gr	Maní
	100	ml	Aceite
	25	gr	salsa de encocado
	10	gr	remolacha
	10	gr	Cilantro
10	gr	Rábanos	
20	gr	gel de maracuya	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
lomo de corvina	filete de lomo	salsa de encocado	N/A
Sal	N/A	remolacha	pont,neuft
Pimienta	N/A	Cilantro	hache
Yuca	pure	Rábanos	rondeles
Quinoa	N/A	gel de maracuya	N/A
Maní	procesado		
Aceite	N/A		
#¡REF!	macedonie		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
corvina/fritura, rebosado, 180°C			
vegetales/cortes regulares, viagreta 1cmx1cm			
yuca, quinoa/coccion ebullicion, 30 min			
Equipos y Utensilios:			
bowls, tabla, cuchillo, cuchara, licuadora, gerenguilla, pasa pure, cucharas			
PREPARACIÓN:			
1.-limpiar la corvina en el caso de que sea necesario			
2.-salpimentar la corvina y dejar reposar unos 5 min			
3.-precalentar el aceite hasta obtener la temperatura optima			
4.-enpanizar el lomo de corvina y llevar a fritura por 15 min			
5.-cubrir con salsa y rebosar con el mani			
6.-llevar a coccion la yuca y quinoa			
7.-colocar la yuca y quinoa en el pasa pure para formar mini llapinagchos, agregar color de remolacha			
8.-realizar los cortes correspondientes a los vegetales ,colocar la vinagreta			
9.-colocar todos los insumos en el plato servir			
Observaciones:			
el plato debe ser presentado a temperatura optima			




Elaborado por: Los Autores

Cuadro 55. Ficha estándar de costos “Corvina rebosada en maní y salsa de encocado”.

 								
Costos:		Corvina rebosada						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		fuerte	Tamaño porción		422			
Costo por Plato:		1,35	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	lomo de corvina	9,02	1,08	bandeja	120	1
2	5	gr	Sal	0,75	0,00	funda	5	1
3	2	gr	Pimienta	1,35	0,00	funda	2	1
4	50	gr	Yuca	0,64	0,03	funda	50	1
5	50	gr	Quinoa	1,75	0,09	funda	50	1
6	20	gr	Maní	1,50	0,03	funda	20	1
7	100	ml	Aceite	0,00	0,00	botella	100	1
9	25	gr	salsa de encocado	2,50	0,06	preparacion	25	1
10	10	gr	remolacha	3,57	0,04	funda	10	1
11	10	gr	Cilantro	0,64	0,01	funda	10	1
12	10	gr	Rábanos	0,50	0,01	funda	10	1
14	20	gr	gel de maracuya		0,00	preparacion	20	1
		422	Peso Total receta		1,35	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				4,04				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 56. Sub ficha N°1 “Salsa de encocado”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: salsa de encocado			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	ml	Aceite
	20	gr	cebolla
	15	gr	pimiento rojo
	25	gr	tomate
	40	ml	leche de coco
	5	gr	cilantro
	3	gr	sal
5	gr	ajo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Aceite	N/A	leche de coco	N/A
cebolla	fino brunoise	cilantro	hache
pimiento rojo	fino brunoise	sal	N/A
tomate	fino brunoise	ajo	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cebolla,ajo,pimientos,aceite/sofrito,5min,70°C			
tomate/concase,100°C ebullicion,baño maria inverso			
Equipos y Utensilios:			
bowls,tabla,cuchillo,espatulas,licuadora,cucharas			
PREPARACIÓN:			
1.-Precalentar el aceite en una sartén 2.-colocar la cebolla y el ajo hasta que suelten sus sabores 3.-colocar el tomate y dejar a fuego bajo 4.-agregar la leche de coco y dejar en coccion 5 min 5.-retirar del fuego y rocesar 6.-tamizar y regresar al fuego 7.-corregir sabores 8.-servir			
Observaciones:			
la salsa de estar en el punto napa			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 57. Sub ficha de costos N°1 “Salsa de encocado”

 								
Costos:		salsa de encocado						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		133			
Costo por Plato:		0,49	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	ml	Aceite	1,66	0,03	bandeja	20	1
2	20	gr	cebolla	1,39	0,03	funda	20	1
3	15	gr	pimiento rojo	1,00	0,02	funda	15	1
4	25	gr	tomate	0,89	0,02	funda	25	1
5	40	ml	leche de coco	9,34	0,37	funda	40	1
6	5	gr	cilantro	0,25	0,00	funda	5	1
7	3	gr	sal	0,75	0,00	botella	3	1
8	5	gr	ajo	3,57	0,02	funda	5	1
		133	Peso Total receta		0,49	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,48				

Elaborado por: Los Autores



5.1.4.2.2 Fichas estándar “Rack de cordero”

Cuadro 58. Ficha estándar “Rack de cordero”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Rack de cordero			
tipo de Plat		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	gr	rack de cordero
	20	gr	salsa de naranja
	90	gr	trigo sabrorizado
	50	gr	ensalda
	10	gr	flores
	5	gr	brotes
15	ml	gel de mora	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
rack de cordero	rack	flores	N/A
salsa de naranja	N/A	brotes	N/A
trigo sabrorizado	N/A	gel de mora	N/A
ensalda	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
rack de cordero/coccion al vacio,40min, 70°C			
vegetales/brunoisse,vniagreta			
salsa de naranja/reduccion,10min			
Equipos y Utensilios:			
plato,cucharas,slasers,timbales			
PREPARACIÓN:			
1.-Colocar el rack junto con la salsa de naranja			
2.-Colocar la guarnicion en el plato			
3.- Salsear el plato y colocar la ensalda			
4.-Colocar el rack en el plato			
5.-Colocar las flores y los detalles de decoracion			
8.-Servir			
Observaciones:			
el plato debe ser presentado a temperatura optima			


Elaborado por: Los Autores

Cuadro 59. Ficha de costos estándar “Rack de cordero”.

 								
Costos:		Rack de cordero						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		fuerte	Tamaño porción		340			
Costo por Plato:		1,32	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	gr	rack de cordero	6,39	0,96	funda	150	1
2	20	gr	salsa de naranja	1,43	0,03	preparacion	20	1
3	90	gr	trigo sabronizado	1,89	0,17	preparacion	90	1
4	50	gr	ensalda	1,80	0,09	preparacion	50	1
5	10	gr	flores	3,33	0,03	preparacion	10	1
6	5	gr	brotos	2,50	0,01	preparacion	5	1
7	15	ml	gel de mora	1,84	0,03	preparacion	15	1
		340	Peso Total receta		1,32	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				3,96				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 60. Sub ficha N°1 “Rack de cordero”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Rack de cordero			
Tipo de Plato:		Proteína	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	rack de cordero
	5	gr	sal
	3	gr	pimienta
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
rack de cordero	rack	pimienta	N/A
sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
rack de cordero/coccion al vacio,30min, 70°C			
rack/sellar,horno 10 min			
rack/embellecer			
Equipos y Utensilios:			
tabla,puntilla,hilo de bridar,bowls,horno			
PREPARACIÓN:			
1.- Embellecer los huesos del rack 2.-Bridar el rack de cordero 3.-Salpimentar y dejar reposar 5 horas 4.-llevar a coccion el rack durante 30 min 5.-Retirar el rack sellar y llevar al horno 10 min a 180°C 6.-Servir			
Observaciones:			
Se debe cubrir con papel aluminio los huesos al momento de colocar en el			




Elaborado por: Los Autores

Cuadro 61. Sub ficha de costos N°1 "Rack de cordero".

 								
Costos:		Rack de cordero						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		Proteina	Tamaño porción		208			
Costo por Plato:		1,33	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	rack de cordero	6,61	1,32	funda	200	1
2	5	gr	sal	0,75	0,00	preparacion	5	1
3	3	gr	pimienta	1,35	0,00	preparacion	3	1
		208	Peso Total receta		1,33	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				3,99				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 62. Sub ficha N°2 “Salsa de naranja”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: salsa de naranja			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	5	gr	sal
	10		Azúcar
	2	gr	Pimineta
	5	gr	Canela
	5	gr	Ajo
	5	gr	Cebolla
100	ml	pulpa de naranja	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
sal	N/A	Ajo	N/A
Azúcar	N/A	Cebolla	N/A
Pimineta	N/A	pulpa de naranja	N/A
Canela	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
pulpa de naranja, especias, ajo, cebolla/reduccion, 20min, 100°C			
Equipos y Utensilios:			
tamiz, caserola, espatula, cuchara			
PREPARACIÓN:			
1.-obtener el jugo de naranja 2.-llevar a ebullicion el jugo junto con las epecies , cebolla y ajo 3.-Retira del fuego y tamizar 4.-Regresar al fuego y agregar la zucar 5.-dejar en reduccion hasta obtener el punto deseado 6.-servir			
Observaciones:			
la textura de la salsa de este en punto napa			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 63. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de naranja”.

 								
Costos:		salsa de naranja						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		132			
Costo por Plato:		0,19	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	5	gr	sal	0,75	0,004	funda	5	1
2	10	gr	Azúcar	0,80	0,01	funda	10	1
3	2	gr	Pimineta	1,35	0,00	funda	2	1
4	5	gr	Canela	5,00	0,03	funda	5	1
5	5	gr	Ajo	3,57	0,02	funda	5	1
6	5	gr	Cebolla	1,39	0,01	funda	5	1
7	100	ml	pulpa de naranja	1,25	0,13	botella	100	1
		132	Peso Total receta		0,19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,57				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 64. Sub ficha N°3 “Trigo saborizado”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Trigo saborizado			
Tipo de Plato:		guarnicion	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	90	gr	Trigo
	5	gr	Sal
	3	gr	Pimienta
	20	gr	Albahaca
	5	gr	Ajo
	25	gr	Cebolla
5	ml	Cilantro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Trigo	N/A	Ajo	N/A
Sal	N/A	Cebolla	N/A
Pimienta	N/A	Cilantro	N/A
Albahaca	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
trigo,cebolla,tomate,especias/sofrito,3min			
Equipos y Utensilios:			
sarten, espatulas,cucharas,timables, caserola			
PREPARACIÓN:			
1.-llevar a coccion el trigo por 40 min 2.-realizar el misenplas de las hortalizas de condimentacion 3.-precalentar el sarten 3.-agregar el tomate y dejar a coccion suave 5.-realizar el sofrito con todos los ingredintes 6.-incorporar el trigo tamizado al refrito corregir sabores 7.-servir			
Observaciones:			
el trigo se debe dejar en remojo con 24h de anticipacion para facilitar la coccion			


Elaborado por: Los Autores

Cuadro 65. Sub ficha de costos N°3 “Trigo saborizado”

 									
Costos:		Trigo saborizado							
Nombres:			Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:			guarnición	Tamaño porción		153			
Costo por Plato:			0,29	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	90	gr	Trigo	1,97	0,18	funda	90	1	
2	5	gr	Sal	0,75	0,00	funda	5	1	
3	3	gr	Pimienta	1,35	0,00	funda	3	1	
4	20	gr	Albahaca	2,77	0,06	funda	20	1	
5	5	gr	Ajo	3,57	0,02	funda	5	1	
6	25	gr	Cebolla	1,39	0,03	funda	25	1	
7	5	ml	Cilantro	0,25	0,00	botella	5	1	
		153	Peso Total receta		0,29	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,88					



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 66. Sub ficha N°4 “Ensalada”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: ensalada			
Tipo de Plato:		Ensalada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	gr	pimiento verde
	10	gr	pimiento rojo
	20	gr	tomate cherry
	15	ml	limon
	3	gr	sal
	4	gr	panela
10	gr	lechuga	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pimiento verde	brunoise	sal	N/A
pimiento rojo	brunoise	panela	N/A
tomate cherry	cuartos	lechuga	N/A
limon	zummo		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
piminetos/encurtido,1h			
Equipos y Utensilios:			
frasco de vidrio,espatula,exprimidor,cucharas,cuchillo,tabla			
PREPARACIÓN:			
1.-Realizar los cortes a los vegetales 3.-Obtener el zumo de limon y agregar junto con la panela y sal 4.-Agregar los pimientos y dejar encurtir 5.-1 min antes de servir colocar en la vinagreta la lechuga y los tomates 6.-retirar con cuidado y servir			
Observaciones:			
La lechuga no se coloca a encurtir por que se marchita			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 67. Sub ficha de costos N°4 “Ensalada”

 								
Costos:		Ensalada						
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		guarnición	Tamaño porción		72			
Costo por Plato:		0,13	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	gr	pimiento verde	1,10	0,01	funda	10	1
2	10	gr	pimiento rojo	1,56	0,02	funda	10	1
3	20	gr	tomate cherry	2,20	0,04	funda	20	1
4	15	ml	limon	1,54	0,02	funda	15	1
5	3	gr	sal	0,75	0,00	funda	3	1
6	4	gr	panela	1,05	0,00	funda	4	1
7	10	gr	lechuga	2,50	0,03	botella	10	1
		72	Peso Total receta		0,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,38				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 68. Sub ficha N°5 “Gel de mora”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: gel de mora			
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	pulpa de mora
	3	gr	sal
	19	gr	azucar
4	gr	maicena	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pulpa de mora	N/A	azucar	N/A
sal	N/A	maicena	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
pulpa de mora/reduccion,20min			
Equipos y Utensilios:			
cacerola,espatul,colador,licuadora,cuchara			
PREPARACIÓN:			
1.-llevar a coccion la mora junto con el azucar y sal 3.-dejamos a punto de ebullicion 4.-agregar agua,diluir la maicena 5.-corregir sabores y agregar la maicen 6.-dejar a coccion hasta obtener la textura deseada servir			
Observaciones:			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 69. Sub ficha de costos N°5 “Gel de mora”

 									
Costos:		gel de mora							
Nombres:		Alex Aguilar - Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción		76				
Costo por Plato:		0,14	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	pulpa de mora	2,19	0,11	funda	50	1	
2	3	gr	sal	0,75	0,00	funda	3	1	
3	19	gr	azucar	0,80	0,02	funda	19	1	
4	4	gr	maicena	4,40	0,02	funda	4	1	
		76	Peso Total receta		0,14	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,43					

Elaborado por: Los Autores



5.1.4.2.3 Fichas estándar “Cerdo en salsa de queso”

Cuadro 70. Ficha estándar “Cerdo en salsa de queso”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Costillas de cerdo en salsa de queso			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180	gr	Costillas de Cerdo
	90	gr	Queenes
	40	gr	ensalada zuchinni
20	gr	salsa de queso	
4	gr	esferas de aji	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Costillas de Cerdo	N/A	Queenes	queenes
ensalada zuchinni	N/A	salsa de queso	N/A
esferas de aji	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Costillas de cerdo /Al vacio/12 horas/165C			
Queenes/pure/20 min /80C			
Ensalada de Zuchinni/conserva/40min			
salsa de queso /a la olla /15min /60C			
Esferas de aji/ esferificacion/20min /-10			
Equipos y Utensilios:			
Bowls /			
PREPARACIÓN:			
Observaciones:			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 71. Ficha de costos estándar “Cerdo en salsa de queso”

 									
Costos:		Costillas de cerdo en salsa de queso							
Chef:		Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		270				
Costo por		2.05	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	180	gr	Costillas de Cerdo	6.50	1.17	Plato final	180	1.00	
2	10	gr	Queneles	20.00	0.20	Plato final	10	1	
3	40	gr	ensalada zuchinni	3.25	0.13	Plato final	40	1	
4	20	gr	salsa de queso	16.50	0.33	Plato final	20	1	
5	4	gr	esferas de aji	55.00	0.22	Plato final	4	1	
	254	Peso Total receta			2.05	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				6.15					



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 72. Sub ficha N°1 “Costilla de cerdo”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Costilla de cerdo				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		180	gr	Costillas de Cerdo
		10	gr	Ajo
		3	gr	Laurel
		10	ml	Aceite
10	gr	Panela		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Costillas de Cerdo	N/A	Ajo	N/A	
Laurel	N/A	Aceite	N/A	
Panela	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Costillas de cerdo /Al vacío, 12h, 165 °C/ Grill, 4 min, 64°C / gratinado con panela , 2min, 74°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, tabla , cuchillo , soud vid , Fundas para empaquetar , recipientes , sartén				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en la empaquetadora las costillas y agregar sal y ajo con el laurel 2. Cocción al vacío por el tiempo determinado 3. Congelar 4. sellar las costillas 5. colocar en un sartén la panela 6. gratinar con la panela 				
Observaciones:				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 73. Sub ficha de costos N°1 “Costilla de cerdo”

 									
Costos:		Costilla de cerdo							
Chef:		Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		180				
Costo por		1.16	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	180	gr	Costillas de Cerdo	7.22	1.30	empaque coral	180	4,41	
2	10	gr	Ajo	0.50	0.01	funda	20	2	
3	3	gr	Laurel	2.08	0.01	funda	3	1	
4	10	ml	Aceite	4.20	0.04	botella	10	1	
5	10	gr	Panela	2.20	0.02	funda	10	1	
	213	Peso Total receta			1.37	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				3.49					


Elaborado por: Los Autores

Cuadro 74. Sub ficha N°2 “Queenes de camote y crocantes”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: queenes de camote y crocantes			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	gr	camote
	4	gr	sal
5	gr	papa	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
camote	N/A	sal	N/A
papa	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
camote /a la olla/20 min /80C		PAPA/DESIDRACION /10 MIN /180C	
Equipos y Utensilios:			
BOWLS , HORNO			
PREPARACIÓN:			
1. COLOCAR EL CAMOTE EN LA OLLA			
2. COLOCAR LA PAPA PELADA EN EL HORNO			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 75. Sub ficha de costos N°2 “Queenes de camote y crocantes”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>						
Costos:	queenes de camote y crocantes							
Chef:	Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	80					
Costo por	0.22	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	gr	camote	2.20	0.18	FUNDA	80	2.20
2	10	gr	sal	4.14	0.04	FUNDA	10	1
3	5	gr	papa	1.00	0.01	FUNDA	5	1
	95	Peso Total receta			0.22	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.67						

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 76. Sub fichas N°3 “Esferas de ají”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Esferas de ají			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	TOMATE
	20	gr	AJI
	0.7	gr	AGAR AGAR
80	gr	ACEITE	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
TOMATE	N/A	AJI	N/A
AGAR AGAR	N/A	ACEITE	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
TOMATE AJI /ESFERAS/10MIN /-10c			
Equipos y Utensilios:			
BOWLS ,LICUADORA ,CUCHILLO			
PREPARACIÓN:			
1. COLOCAR EL AJI Y EL TOMATE EN LA LICUADORA			
2. COLOCAR EL ACEITE EN EL CONGELADOR			
3, AGREGAR EL AGAR AGAR Y HACER BOLITAS CON LA JERINGUILLA			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 77. Sub fichas N°3 “Esferas de ají”.

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>								
Costos:	Esferas de ají							
Chef:	Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	4					
Costo por	0.22	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	TOMATE	2.33	0.09	FUNDA	80	1.20
2	10	gr	AJI	2.50	0.03	FUNDA	10	1
3	1	gr	AGAR AGAR	140.00	0.10	FUNDA	1	1
	51	Peso Total receta		0.22	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.65						

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 78. Sub ficha N°4 “Ensalada”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Ensalada			
Tipo de Plato:		Fuerte	
 		INGREDIENTES:	
Cant.	Und.	Nombre	
25	gr	zuchinni verde	
25	gr	zuchinni amarillo	
5	ml	Vinagreta de manzana	
6	gr	sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
zuchinni verde	rollo	zuchinni amarillo	rollo
Vinagreta de manzana	N/A	sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Zuchinni verde , Amarillo, vinagreta de manzana / conserva, 5min, 20C			
Equipos y Utensilios:			
bowls , recipiente , cuchillo para rollitos			
PREPARACIÓN:			
1.colocar la vinagreta en un bowl			
2. realizar los cortes de los zuchinnis			
3.colocar sal			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 79. Sub ficha de costos N°4 “Ensalada”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>						
Costos:	Ensalada							
Chef:	Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	60					
Costo por	0.22	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	25	gr	zuchinni verde	2.11	0.05	paquete	25	1.00
2	25	gr	zuchinni amarillo	1.76	0.04	paquete	25	1
3	5	ml	Vinagreta de manzana	18.88	0.09	botella	5	1
4	6	gr	sal	4.14	0.02	funda	6	1
	61	Peso Total receta			0.22	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.65						

Elaborado por: Los Autores


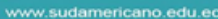
5.1.4.2.4 Fichas estándar “Jambonette de pollo”.

Cuadro 80. Ficha estándar “Jambonette de pollo”.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Jambonette de pollo			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	220	gr	Jambonette de pollo relleno
	80	gr	Pure de Frejol negro
	10	gr	Aguacate
	10	gr	Salsa de vino frutilla
	10	gr	Macerado de Aji
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Jambonette de pollo relleno	N/A	Pure de Frejol negro	N/A
Aguacate	Circulos	Salsa de vino frutilla	N/A
Macerado de Aji	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Jambonette de pollo relleno /Horno /20 min /150C			
Pure de frejol /a la olla/8 horas /80C			
Aguacate /conserva/4 min /Ambiente			
Salsa de vino frutilla/reduccion/5min /80 C			
Macerado de aji/Macerado /1 dia /ambiente 20 C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls /			
PREPARACIÓN:			
Observaciones:			



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 81. Ficha de costos estándar “Jambonette de pollo”.

 								
Costos:		Jambonette de pollo						
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		270			
Costo por		2.51	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	220	gr	Jambonette de pollo relleno	7.65	1.68	Plato final	220	1.00
2	80	gr	Pure de Frejol negro	6.00	0.48	Plato final	80	1
3	10	gr	Aguacate	1.87	0.02	Plato final	10	1
4	10	gr	Salsa de vino frutilla	11.00	0.11	Plato final	10	1
5	10	gr	Macerado de Aji	22.00	0.22	Plato final	10	1
	330	Peso Total receta			2.51	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				7.54				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 82. Sub ficha N°1 “Relleno”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Jambonette de pollo Relleno			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	160	gr	Pollo
	8	gr	ajo
	30	ml	Naranja
	10	gr	Col
	5	gr	Espinaca
	10	gr	Lechuga
	60	gr	Huevo
	10	gr	Manzana
	40	ml	Aceite
	15	gr	sal
4	gr	Nuez	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pollo	Jambonette	ajo	Fino brunoisse
Naranja	N/A	Lechuga	Chifonade
Espinaca	Chifonade	Col	Chifonade
Nuez	N/A	Manzana	Chifonade
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pollo,ajo,naranja,sal/Macerar/4 horas antes/sobre 4C			
Huevo, aceite, ajo/Emulsion/3 min/Ambiente 20C			
Jambonette de pollo/Horneado/20 min /150C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls /ollas/sarten/Cuchillo/tabla/horno/ guantes de horno /bandeja/espátula de calor			
PREPARACIÓN:			
1.agregar el relleno al jambonette, dorar previamente el pollo			
2.bridar el pollo y enviar al horno			
3. glasear con un pollo de naranja			
4.si es necesario dorar otra vez el pollo			
5.servir			
Observaciones			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 83. Sub ficha de costos N°1 “Relleno”

 									
Costos:		Jambonette de pollo Relleno							
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		220				
Costo por		1.68	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	160	gr	Pollo	4.01	0.64	Funda	160	1.00	
2	8	gr	ajo	5.00	0.04	Cabeza de ajo	16	2	
3	30	ml	Naranja	5.50	0.17	Funda	69	2.3	
4	10	gr	Col	8.00	0.08	Empaque	12	1.2	
5	5	gr	Espinaca	28.33	0.14	Empaque	7	1.4	
6	10	gr	Lechuga	9.42	0.09	Empaque	10	1	
7	60	gr	Huevo	2.50	0.15	Funda	60	1	
8	10	gr	Manzana	2.10	0.02	Funda	21	2.1	
9	40	gr	Aceite	3.40	0.14	Botella	40	1	
10	15	gr	sal	4.14	0.06	Botella	15	1	
11	4	gr	Nuez	36.28	0.15	Funda	4	1	
	220	Peso Total receta			1.68	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		5.03							

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 84. Sub ficha N°2 “Salsa de vino frutilla”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Salsa de Vino Frutilla						
Tipo de Plato:			Fuerte			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			10	ml	Vino	
			5	gr	Harina	
			10	ml	Zumo de	Frutilla
4	gr	sal				
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Vino	N/A		Harina	N/A		
sal	N/A		Zumo de Frutilla	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
Vino,Frutilla,harina,sal/A la olla/5 min /80C						
Equipos y Utensilios:						
bowls , sarten ,						
PREPARACIÓN:						
1.pelar la frutilla y procesar						
2.colocar en un sarten y agregar el vino						
3 reducir y corregir sabor con sal						

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 85. Sub ficha de costos N°2 “Salsa de vino frutilla”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Costos:	Salsa de Vino Frutilla							
Chef:	Alex Aguilar,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	15					
Costo por	0.11	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	ml	Vino	4.75	0.05	Botella	180	1.95
2	5	gr	Harina	2.20	0.01	funda kilo	5	1
3	10	gr	Zumo de frutilla	3.52	0.04	funda kilo	13	1.3
4	4	gr	sal	4.14	0.02	funda kilo	4	1
	29	Peso Total receta		0.11	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0.33						

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 86. Sub ficha N°3 “Puré de frejol negro”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Pure de frejol negro				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		80	gr	camote
		8	gr	sal
	10	gr	Mantequilla	
		gr		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
camote	N/A	sal	N/A	
Mantequilla	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Frejol/a la olla/8 horas /80C		frejol/DESIDRATACION /10 MIN /180C		
Equipos y Utensilios:				
BOWLS , HORNO				
PREPARACIÓN:				
1. COLOCAR EL FREJOL EN LA OLLA				
2. COLOCAR LA FREJOL EN EL HORNO				




Elaborado por: Los Autores

Cuadro 87. Sub ficha de costos N°3 “Puré de frejol negro”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Pure de frejol negro							
Chef:	Alex Aguilar,Cristian Erazo							
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	90					
Costo por	0.48	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	gr	Frejol	4.15	0.33	Empaque	80	1.00
2	10	gr	sal	4.14	0.04	Botella	10	1
3	10	gr	Mantequilla	10.80	0.11	Empaque	10	1
	90		Peso Total receta		0.48	Costo de receta		
			P.V.P (Precio de venta al Público):	1.44				



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 88. Sub ficha N°4 “Macerado de aji”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Macerado de aji			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Tomate
	8	gr	Aji
	8	ml	Vino Tinto
	5	ml	Vinagre Balsamico
6	gr	Sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tomate	Dados	Aji	Brunoise
Vino Tinto	N/A	Vinagre Balsamico	N/A
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tomate,Vinagre,Vino,aji,sal/Macerado/1 dia/Ambiente 20C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, tabla , cuchillo , recipientes , sarten ,Paleta de calor , mortero			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Cocinar el tomate , junto con el vino 2.agregar el vinagre balsamico 3. retirar del fuego 4.colocar el aji 5. agregar sal 6. dejar reposar 			
Observaciones:			

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 89. Sub ficha de costos N°4 “Macerado de aji”

 									
Costos:		Macerado de aji							
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		49				
Costo por		0.22	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	20	gr	Tomate	1.00	0.02	empaque coral	180	1.20	
2	10	gr	Aji	2.33	0.02	funda	11	1.11	
3	8	ml	Vino Tinto	4.75	0.04	funda	8	1	
4	5	ml	Vinagre Balsamico	22.96	0.11	botella	5	1	
5	6	gr	Sal	4.14	0.02	funda	6	1	
	49	Peso Total receta			0.22	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.66					



Elaborado por: Los Autores

Cuadro 90. Sub ficha N°5 “Aguacate y crocante de hierba buena”

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Aguacate y crocante de hierba buena				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		10	gr	Aguacate
		4	gr	hierba buena
		60	ml	Aceite
5	gr	sal		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Aguacate	Círculos	hierba buena	N/A	
sal	N/A	Zumo de Frutilla	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Crocante de hierba buena /fritura profunda/2 min /160C				
Equipos y Utensilios:				
bowls , sarten , cuchillo				
PREPARACIÓN:				
1. agregar aceite y continuamente cuando este caliente agregar la hierba buena				
2. hacer los cortes de aguacate y colocar sal				
3. dejar reposar las dos ingredientes por 2 min				

Elaborado por: Los Autores

Cuadro 91. Sub ficha de costos N°5 “Aguacate y crocante de hierba buena”

 									
Costos:		Aguacate y crocante de hierba buena							
Chef:		Alex Aguilar, Cristian Erazo							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		15				
Costo por		0.25	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	10	gr	Aguacate	1.87	0.02	Botella	180	1.95	
2	4	gr	hierba buena	2.33	0.01	funda kilo	4	1	
3	60	gr	Aceite	3.40	0.20	funda kilo	78	1.3	
4	5	gr	sal	4.14	0.02	funda kilo	5	1	
		79	Peso Total receta		0.25	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.76					

Elaborado por: Los Autores

Base de Datos

5.6.1 Base de Datos volovanes de camarón

Cuadro 92. Base de Datos volovanes de camarón

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO O 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 O INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Carnes																
	Camaron con Cascara	Empaque	Coral	8.85	1	0.454	0.15	0.5	1	0.45	0.15	0.00	45.4	2.20	19.49	
Lácteos																
	Queso Crema	Empaque	Coral	2.5	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	10.00	
Frutas																
	Mango	Funda	Coral	0.58	1	0.3	0.4	0	1	0.30	0.00	0.00	30	2.55	1.93	
	Limon	Funda	Coral	0.2	1	0.135	1.3	0	1	0.14	0.10	0.00	13.5	2.30	1.48	
Hortalizas																
	Cabeza de Ajo	Cabeza de ajo	Coral	0.25	1	0.05	0.1	0	1	0.05	0.05	0.00	5	2.00	5.00	
	Pimienta	Funda	Coral	0.36	1	0.13	0.1	0	1	0.13	0.05	0.00	13	1.40	2.77	
	Eneldo	Empaque	Supermaxi	0.93	1	0.454	0	0	1	0.45	0.00	0.00	45.4	1.00	2.05	
	Mote	Funda	coral	1.18	1	0.4	0	0	1	0.40	0.00	0.00	40	1.00	2.95	
	Cebolla perla	Funda	Feria libre	1	1	1	0.3	0	1	1.00	0.30	0.00	100	1.20	1.00	
Abarrotes																
	Harina	Funda	Coral	1.1	1	0.5	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	1.00	2.20	
	Mantequilla	Empaque	Coral	3.21	1	0.3	0	0	1	0.30	0.00	0.00	30	1.00	10.70	
	Aceite Girasol	Botella	Coral	3.4	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.40	
	Ahumado	Botella	Coral	8.1	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	32.40	
	Sal	Funda	Coral	2.07	1	0.5	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	1.00	4.14	
Químicos																
	Agar agar	Funda	Empaque	35	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	140.00	

Elaborado por: Los Autores

5.6.2 Base de Datos Semiesferas Veganas

Cuadro 93. Base de Datos Semiesferas Veganas

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUBPRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUBPRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES	
Vegano																	
	Garbanzo	Funda	Supermaxi	2.4	1	0.5	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	1.00	4.80		
Hortalizas																	
	Cabeza de Ajo	Cabeza de ajo	Coral	0.25	1	0.05	0.1	0	1	0.05	0.05	0.00	5	2.00	5.00		
	Cebolla	Perla	Funda	Coral	1	1	1	0.3	0	1	1.00	0.30	0.00	100	1.00	1.00	
	Comino		Empaque	Supermaxi	0.8	1	0.05	0	0	1	0.05	0.00	0.00	5	1.00	2.33	
	Tomillo		Empaque	Supermaxi	2.13	1	0.01	0	0	1	0.01	0.00	0.00	1	2.20	213.00	
	Maduro		funda	Supermaxi	1	1	1	0.5	0	1	1.00	0.50	0.00	100	2.30	1.00	
	Brotos	Gourmet	Empaque	Supermaxi	3.8	1	0.05	0	0	1	0.05	0.00	0.00	5	1.00	76.00	
	Tomate		Funda	Feria libre	1	1	1	0.3	0	1	1.00	0.30	0.00	100	1.20	1.00	
Abarrotes																	
	Laurel		Funda	Coral	0.5	1	0.24	0	0	1	0.24	0.00	0.00	24	1.00	2.08	
	Aceite Girasol		Botella	Coral	3.4	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.40	
	vinagreta	vino	Botella	Coral	5.74	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	22.96	
	Sal		Funda	Coral	2.07	1	0.5	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	1.00	4.14	
	Harina		Funda	Coral	1.1	1	0.5	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	1.00	2.20	
	leche		Empaque	Supermaxi	1.1	1	0.2	0	0	1	0.20	0.00	0.00	20	1.00	5.50	
	Azucar		funda	Supermaxi	3.8	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.80	
		Huevo	Funda	Feria libre	0.15	1	0.06	0	0	1	0.06	0.00	0.00	6	1.20	2.50	
	Mantequilla		Empaque	Supermaxi	2.17	1	0.2	0	0	1	0.20	0.00	0.00	20	1.00	10.85	
	Polvo de Hornear		Botella de 150 ml	Supermaxi	1.85	1	0.1	0	0.9	1	0.10	0.00	0.90	10	1.00	18.50	
Granos secos																	
	Almendras		Funda	Empaque	6	1	0.454	0	0	1	0.45	0.00	0.00	45.4	1.00	13.22	

Elaborado por: Los Autores

5.6.5 Base de Datos Cerdo en Salsa de Queso

Cuadro 94. Base de Datos Cerdo en Salsa de Queso

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO O 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
Carnes																
	Costilla de Cerdo	Costilla de cerdo	Coral	1.64	1	0.227	0.2	0	1	0.23	0.20	0.00	22.7	4.41	7.22	
Lácteos																
	Queso Crema	Empaque	Coral	2.5	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	10.00	
	Queso Saraguro	Empaque	Coral	1	1	0.1	0	0	1	0.10	0.00	0.00	10	1.00	10.00	
Frutas																
	Uvillas	Funda	Coral	2.44	1	0.42	0	0	1	0.42	0.00	0.00	42	2.38	5.81	
	Tomate de Arbol	Funda	Feria libre	0.5	1	0.2	0.3	0	1	0.20	0.10	0.00	20	2.30	2.50	
Hortalizas																
	Cabeza de Ajo	Cabeza de ajo	Coral	0.25	1	0.5	0.1	0	1	0.50	0.05	0.00	50	2.00	0.50	
	Aji	Funda	Coral	0.21	1	0.9	0	0	1	0.90	0.00	0.00	90	1.11	2.33	
	Camote	Funda	Feria libre	1	1	0.454	0.2	0	1	0.45	0.20	0.00	45.4	2.20	2.20	
	Zuchinni verde	Empaque	coral	0.96	1	0.454	0	0	1	0.45	0.00	0.00	45.4	1.00	2.11	
	Zuchinni Amarillo	Empaque	coral	0.8	1	0.454	0	0	1	0.45	0.00	0.00	45.4	1.00	1.76	
	Cebolla perla	Funda	Feria libre	1	1	1	0.3	0	1	1.00	0.30	0.00	100	1.00	1.00	
Abarrotes																
	Laurel	Funda	Coral	0.5	1	0.24	0	0	1	0.24	0.00	0.00	24	1.00	2.08	
	Aceite Girasol	Botella	Coral	3.4	1	1	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	3.40	
	Panela	Funda	Feria libre	1	1	0.454	0	0	1	0.45	0.00	0.00	45.4	2.20	2.20	
	Vinagreta de manzana	Botella	Coral	4.72	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	18.88	
	Sal	Funda	Coral	2.07	1	0.5	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	1.00	4.14	
	Aceite de oliva	Botella de 150 ml	Snob / La Favorita	16.87	0.15	0.15	0	0	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	16.87	
Químicos																
	Agar agar	Funda	Empaque	35	1	0.25	0	0	1	0.25	0.00	0.00	25	1.00	140.00	

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
Carnes																
	cordeo	funda	supermaxi	3	1	0.454	0.000	0	1	0.45	0.00	0.00	45	2.20	6.61	
Pescados y mariscos																
	trucha	bandeja	coralcentro	3.92	1	0.635	0.120	0	1	0.64	0.12	0.00	64	1.57	6.17	
	lomo de corvina	funda	jomar	5.3	1	0.454	0	0.227	1	0.45	0.00	0.23	45	2.20	9.02	
Frutas																
	limon	funda	coralcentro	1.00	1	0.65	0.21	0	1	0.65	0.21	0.00	65	1.54	1.54	
	maracuya	funda	coral	1.20	1	0.500	0	0	1	0.50	0.00	0.00	50	2.00	2.40	
	aji	funda	coralcentro	0.21	1	0.9	0	0	1	0.90	0.00	0.00	90	1.11	2.33	
	naranja	funda	coralcentro	0.43	1	0.265	0.2	0	1	0.27	0.20	0.00	27	3.77	1.62	
Hortalizas																
	Ajo pelado	Ajo entero	Coral	2.5	1	0.7	0.3	0	1	0.70	0.30	0.00	70	1.43	3.57	
	remolacha	funda	mercado	0.5	1	0.454	0	0.546	1	0.45	0.00	0.55	45.4	2.20	0.50	
	rabano	funda	mercado	0.35	1	0.354	0	0.646	1	0.35	0.00	0.65	35.4	2.82	0.35	
	yuca	funda	coral	0.64	1	0.91	0	0.09	1	0.91	0.00	0.09	91	1.10	0.64	
	cilantro	funda	coral	0.25	1	0.18	0	0.82	1	0.18	0.00	0.82	18	5.56	0.25	
	tomate riñon	funda	coral	0.51	1	0.227	0.17	0.603	1	0.23	0.17	0.60	22.7	4.41	0.89	
	cebolla paiteña	funda	coral	0.6	1	0.227	0.3	0.473	1	0.23	0.30	0.47	23	4.41	1.39	
Abarrotes																
	aceite	botella	Coral	1.49	1	0.900	0.1	0.000	1	0.90	0.10	0.00	90	1.11	1.66	
	trigo pelado	funda	coral centro	1.96	1	0.254	0.0	0.746	1	0.25	0.00	0.75	25.4	3.94	1.96	
	pimienta	funda	coral	1.35	1	0.500	0.0	0.500	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	1.35	
	comino	funda	coral	1.25	1	0.500	0.0	0.500	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	1.25	
	mani	funda	coral	1.5	1	0.100	0.0	0.900	1	0.10	0.00	0.90	10	10.00	1.50	
	sal	funda	coral	0.75	1	1.000	0.0	0.000	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	0.75	
	leche de coc0	lata	coral	9.34	1	0.400	0.0	0.600	1	0.40	0.00	0.60	40	2.50	9.34	
	panko	caja	coral	3.24	1	0.100	0	0.900	1	0.10	0.00	0.90	10	10.00	3.24	
	pepa de sambo	funda	coral	2.5	1	0.227	0	0.773	1	0.23	0.00	0.77	22.7	4.41	2.50	
	quinuoa	Funda	Coral	1.75	1	0.500	0	0.500	1	0.50	0.00	0.50	50	2.00	1.75	
	Aceite de oliva	Botella de 150 ml	Snob / La Favorita	16.87	0.15	0.15	0	0.000	1	1.00	0.00	0.00	100	1.00	16.87	

Elaborado por: Los Autores

5.1.5 Fijación de precios venta al público.

En esta parte se colocan los valores de precio venta al público, el hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca. Se enfoca a un mercado en el cual existen las posibilidades de cancelar valores que cubran la parte técnica de las elaboraciones, los precios están de acuerdo a costo por porción que luego se lo multiplica por tres y nos da como resultado el valor para la venta al público.

Tabla 1 : Tabla de precios venta al público.

Propuesta	C/P	P.V.P
Volovanes de Camarón	1.94	5.82
Ceviche de Trucha	0.69	2.07
Croquetas de maduro y garbanza	1.71	5.14
Lomo de Res en Salsa de Maní	1.19	3.56
Cerdo en Salsa de Queso	2.05	6.15
Rack de Cordero	1.32	3.97
Jambonette de Pollo	2.51	7.54
Corvina Rebosada en Maní y Salsa	1.35	4.04
C/P	Costo por Plato	
P.V.P*3	Precio Venta al Publico	

Elaborado por: Los Autores

5.1.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas.

En la siguiente tabla se colocaron los ingredientes que dieron más realce a nuestras preparaciones, están divididas según la región que corresponde cada materia prima, ya que el Proyecto se enfoca en la elaboración de platos con productos de costa y sierra ecuatoriana, y en cada palto de estar la fusión de estos ingredientes dando como resultado la cocina de autor.

Tabla 2: Tabla de materia primas utilizadas.

Principales Materias Primas			
Entradas		Fuertes	
Volovanes de Camarón	Región	Cerdo en Salsa de Queso	Región

Camarón	Costa		Cerdo	Costa	Sierra
Queso crema	Sierra	Costa	Queso	Sierra	
Mote	Sierra		Zucchini	Costa	
Mango	Costa		Camote	Sierra	
Ceviche de Trucha			Rack de Cordero		
Trucha	Sierra		Cordero	Costa	Sierra
Pepa de Sambo	Sierra		Trigo	Sierra	
Limón	Costa		Naranja	Costa	
Naranjilla	Costa		Mora	Sierra	
Croquetas de Maduro y Garbanzo			Jambonette de Pollo		
Maduro	Costa		Pollo	Costa	Sierra
Garbanzo	Sierra		Col	Sierra	
Almendras	Costa		Frutilla	Sierra	
Ají	Sierra	Costa			
Lomo de Res en Salsa de Maní			Corvina Rebosada en Maní		
Lomo Fino	Sierra	Costa	Corvina	Costa	
Maní	Costa		Maní	Costa	
Habas	Sierra		Coco	Costa	
Arveja	Sierra		Remolacha	Sierra	

Elaborado por: Los Autores

5.1.7 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.

En la siguiente tabla se especifica por cada preparación los métodos y técnicas que se aplicaron en los platos para lograr una mejor armonía de sabores, texturas y colores, a su vez se especifica que cortes se realizaron para obtener una presentación limpia y técnica.

Tabla 3 Cuadro de métodos y técnicas gastronómicas

Elaborado por: Los Autores

Cronograma.

Cuadro Técnico			
Entradas		Fuertes	
Volován de Camarón		Cerdo en Salsa de Queso	
Técnicas	Ahumado ,Deshidratación, Esterificación, Horno ,Salteado , Salseado	Técnicas	Cocción al Vacío, Esterificación ,cocción lenta
Métodos	Seco , Húmedo , Mixto	Métodos	Fritura profunda, Encurtido , Húmedo, mixto
Cortes	Brunoise	Cortes	Quenelles
Ceviche de Trucha		Rack de Cordero	
Técnicas	Encurtido , Esterificación, Fritura profunda	Técnicas	Sellado, Ahumado, Marinado, Geles , Encurtido
Métodos	Húmedo, Seco	Métodos	Cocción lenta
Cortes	Macedonia ,Pluma , Brunoise	Métodos	Húmedo Rack , Brunoise
		Cortes	,gajos
Croquetas de Maduro y Garbanzo		Jambonette de Pollo	
Técnicas	Fritura profunda , salseado ,salteado ,horno	Técnicas	Sellado , horno , Marinado , Salsas,
Métodos	Húmedo ,Mixto, Seco	Métodos	Purés , Fritura profunda , Macerado
Cortes	Fino Brunoise	Métodos	Mixto, Húmedo , seco
		Cortes	Jambonette
Lomo de Res en Salsa de Maní		Corvina Rebosada en Maní	
Técnicas	Sellado, cocción lenta , esterificaciones	Técnicas	Vapor ,fritura profunda , deshidratación
	salteados		salsas
Métodos	Húmeda	Métodos	Húmedo , seco
Cortes	Macedonia	Cortes	Rondeles , bastones , macedonias

Cuadro 95. Cronograma.

AJUSTE DEL CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES. PROCESO TITULACIÓN SEPTIEMBRE 2019 – FEBRERO 2020				
Actividades	Responsable	Fecha Inicio	Fecha final	Nº. días
Recepción de Documento Final del Trabajo de Titulación	Secretaria/Recepción	lun, 27-ene-2020	mar,28-ene-2020	2
Validación de documentos habilitantes para la sustentación	Secretaría/Recepción	lun, 27-ene-2020	Vie, 31-ene-2020	5
Recepción de Informe de Calificación de los Trabajos de Titulación por el Comité Técnico Multidisciplinario	Secretaría/Recepción	lun, 27-ene-2020	mar,28-ene-2020	2
Entrega de trabajos a los lectores	Coordinador de carrera	mie,29-ene-2020	mie,29-ene-2020	1
Evaluación de los trabajos de titulación	Lectores	jue,30-ene-2020	mar,04-feb-2020	6
Recepción de Informe de Aprobación del Trabajo de Titulación por los Lectores	Secretaría	mie,05-feb-2020	mie,05-feb-2020	1
Notificación de aprobación de Trabajos de Titulación	Unidad de Titulación	jue,06-feb-2020	jue,06-feb-2020	1
Recepción de Trabajo de Titulación No aprobados	Secretaria Recepción	jue, 13-feb-2020	jue, 13-feb-2020	1
Evaluación de los trabajos no aprobados	Comité /lector	vie, 14-feb-2020	lun, 17-feb-2020	4
Recepción de informes de los no aprobados	Secretaría	mar, 18-febr-2020	mar, 18-febr-2020	1
Sustentación y Defensa de Trabajo de Titulación	Unidad de Titulación	mie, 26-febr-2020	mie, 11-mar-2020	11
Notificación de no aprobación de Sustentación y defensa de Trabajos de Titulación	Unidad de Titulación/ Secretaría	mie, 26-febr-2020	mie, 11-mar-2020	11
Sustentación y Defensa de los Trabajo de Titulación no aprobados.	Unidad de Titulación/ Secretaría	mie, 18-mar-2020	vie, 20-mar-2020	3
Investidura	ITS	Fecha Tentativa	17 de abril	1

Elaborado por: Los Autores

CONCLUSION.

Este proyecto nos ayudó a formarnos como profesionales, ya que, se puso en práctica todas las técnicas adquiridas en el tiempo de estudio, además con las sugerencias de los tutores académicos y por parte del chef ejecutivo del hotel “FOUR POINTS BY SHERATON” Cuenca. se logró ampliar conocimientos que nos servirán a futuro.

RECOMENDACIÓN.

Como recomendación se puede decir que, para empezar nuevos platos, se deben tomar en cuenta los productos que se pueden fusionar, así mismo, adquirir materia prima de calidad para obtener platos de calidad, se debe seguir un cuidadoso seguimiento con bitácoras, lo cual nos ayudara para estandarizar las elaboraciones, de la misma manera tener en cuenta que existen varios métodos y técnicas gastronómicas que ayuden a una mejor presentación de los platos.

BIBLIOGRAFIA.

Acosta, R. (2009). *Cultivos tropicales*. Cuba: Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal.

Amaya, J. (2010). *CULTIVO DE MARACUYÁ*. rujillo .

Ancilla, G., & Medina, A. (2014). *Los cítricos*. España: Universidad de Valencia E.E.

Anónimo. (2012). Importancia de la carne de cordero. *El Universo*.

Araya, G. (2009). *Evaluación del germen plasma de la cebolla*. Costa Rica.

Arcega, J. L. (2013). *Propuestas para pos cosecha para aprovechamiento integral del coco*. Perú.

Arevalo, M. (2017,). Hotel Four Points Sheraton abre sus puertas en Cuenca. *EL TIEMPO*.

Benavides, A. R. (2011). *El camote valor nutricional y sus usos en la repostería*. Ecuador.

Bustamante, J. F. (2015). *La cana de azúcar para la producción de la panela*. Colombia.

Callejas, G. L. (2017). *Los frutos de la identidad*. República Dominicana : INCAP.

Comercio. (2011). Cinco tipos de cebollas se ofertan. *EL COMERCIO*.

Lucas, K., Maggi, J., & Yagual, M. (2011). *Creación de una empresa de producción comercialización y exportación de tomate de árbol*. Guayaquil.

Minchala, L., & Guaman, M. (2004). *El cultivo de la arveja en la sierra sur*. Cuenca: Cuenca, EC: INIAP, Estación Experimental del Austro, Programa de Leguminosas, 2004.

Moreta, E. S. (2010). *Estilización de la gastronomía ecuatoriana de la región costa y la implementación de productos nuevos importados de otros países*. Quito.

MOSCOSO, S. V. (2014). *PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA MEJORAR LA*. Quito.

Acosta, R. (2009). *Cultivos tropicales*. Cuba: Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal.

Amaya, J. (2010). *CULTIVO DE MARACUYÁ*. rujillo .

Ancilla, G., & Medina, A. (2014). *Los cítricos*. España: Universidad de Valencia E.E.

Anónimo. (2012). Importancia de la carne de cordero. *El Universo*.

Anónimo. (2015). *sitio argentino de producción animal*. Retrieved from manual de avicultura : http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_aves/produccion_avicola/106-MANUAL_DE_AVICULTURA.pdf

Araya, G. (2009). *Evaluación del germen plasma de la cebolla*. Costa Rica.

Arcega, J. L. (2013). *Propuestas para pos cosecha para aprovechamiento integral del coco*. Perú.

Arevalo, M. (2017). Hotel Four Points Sheraton abre sus puertas en Cuenca. *EL TIEMPO*.

- Benavides, A. R. (2011). *El camote valor nutricional y sus usos en la repostería*. Ecuador.
- Bustamante, J. F. (2015). *la cana de azúcar para la producción de la panela*. Colombia.
- Callejas, G. L. (2017). *los frutos de la identidad*. República Dominicana : INCAP.
- Comercio. (2011). Cinco tipos de cebollas se ofertan. *EL COMERCIO*.
- Hortencia. (2019). *Ecuadorec*. Retrieved from ¿Cuáles son los Productos Agrícolas de la Sierra Ecuatoriana?: <https://ecuadorec.com/productos-agricolas-sierra-ecuatoriana/>
- Huercasa. (2017). *saborea el country*. Retrieved from <https://www.huercasa.com/es/blog/remolacha-roja>
- Leyva, L. F. (2019). *TUBÉRCULOS.ORG*. Retrieved from <https://www.tuberculos.org/yuca/>
- Lucas, K., Maggi, J., & Yagual, M. (2011). *creación de una empresa de producción comercialización y exportación de tomate de árbol*. Guayaquil.
- Mariani, S. (2015). *El Observador*. Retrieved from <https://www.elobservador.com.uy/nota/lacocina-de-autor-201557000>
- Minchala, L., & Guaman, M. (2004). *El cultivo de la arveja en la sierra sur*. Cuenca: Cuenca, EC: INIAP, Estación Experimental del Austro, Programa de Leguminosas, 2004.
- Moreta, E. S. (2010). *Estilización de la gastronomía ecuatoriana de la región costa y la implementación de productos nuevos importados de otros países*. Quito.
- MOSCOSO, S. V. (2014). *PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA MEJORAR LA*. Quito.
- murcia, R. d. (2017). *Región de Murcia digital*. Retrieved from https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2717&r=ReP-22448-DETALLE_REPORTAJESPADRE
- Penelo, L. (2019). *la vanguardia*. Retrieved from Rábano: propiedades, beneficios y valor nutricional: <https://www.lavanguardia.com/comer/20180903/451539385726/rabano-valor-nutricional-beneficios-propiedades.html>
- Pumisacho, M., & Sherwood, S. (2002). *El Cultivo de Papa en Ecuador*. Quito: INIAP.
- Reyes, V. (2007). El plátano verde llegó del Asia a la mesa costeña. *El tiempo*.
- Rivera, F., Hoyos, L., & Lozano, N. (2014). *Evaluación de la efectividad de tres sustratos en el desarrollo vegetativo del cilantro*. Valle del Cauca.
- Roldan, M. J. (2013). *Estudio e la uvilla y propuesta innovadora para preparaciones de cocina y pastelería*. Guayaquil.
- Salazar, N. S. (2018). *EL AJI, VARIEDADES, TECNICAS Y USOS APLICADOS A LA COCINA MODERNA ECUATORIANA*. Quito.
- semergen. (2018). *Importancia de la leche de vacuno en la alimentación de los españoles*. España: grupo ICM Comunicación, s.l. .
- Tello, J. D. (2016). *Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos*. Cuenca: Ucuena.

Torres, M. d. (2014). *“EFECTO DE LA NUTRICIÓN ORGÁNICA EN EL* loja.

Villarino, A. (2014). *Carne de cerdo y A limentacion saludable*. madrid: Marin.

Lincografia.

Anonimo. (2015). *sitio argentino de produccion animal*. Retrieved from manual de avicultura : http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_aves/produccion_avicola/106-MANUAL_DE_AVICULTURA.pdf

Hortencia. (2019). *Ecuadorec*. Retrieved from ¿Cuáles son los Productos Agrícolas de la Sierra Ecuatoriana?: <https://ecuadorec.com/productos-agricolas-sierra-ecuatoriana/>

Huercasa. (2017). *saborea el country*. Retrieved from <https://www.huercasa.com/es/blog/remolacha-roja>

Leyva, L. F. (2019). *TUBÉRCULOS.ORG*. Retrieved from <https://www.tuberculos.org/yuca/>.

Mariani, S. (2015). *El Observador*. Retrieved from <https://www.elobservador.com.uy/nota/lacocina-de-autor-201557000>

Murcia, R. d. (2017). *Region de murcia digital*. Retrieved from https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2717&r=ReP-22448-DETALLE_REPORTAJESPADRE

Penelo, L. (2019). *la vanguardia*. Retrieved from Rábano: propiedades, beneficios y valor nutricional: <https://www.lavanguardia.com/comer/20180903/451539385726/rabano-valor-nutricional-beneficios-propiedades.html>.

GLOSARIO.

A

Abrillantar: Dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo

Aceite de Oliva Virgen Extra: Se trata de la mejor variedad de todas. Su acidez no supera 1 g. por cada 100 g. Es la mejor calidad.

Acelgas. - Para pelar las acelgas, se coge el tallo con las dos manos y se parte en.

Aderezar: Añadir sal y todos los condimentos necesarios tales como especias, vinagre y aceite a cualquier tipo de preparación fría.

Adobar: Preparar en crudo carnes y pescados, dejándolos cubiertos en aceite, sal, ajos, limón o vinagre, cebollas, zanahorias, perejil y especias. Se hace para que se conserve mejor la comida, para aromatizarlo y para aportarle un sabor particular.

Adobo: Preparación que admite ingredientes diversos (especias, vinagre, vinos, aceite y sal). También se usa como base para salsas.

Adornar: Decorar el plato principal con elementos comestibles. Preparar para servir.

Agarrarse: Una preparación culinaria que se pega al fondo del recipiente arrebatándose y quemándose.

Agridulce: Salsa compuesta por vinagre, azúcar y diversos frutos sabrosos.

Aguardiente: Bebida alcohólica muy fuerte que se obtiene de la destilación del vino, frutos, granos de cereales ricos en almidón, caña de azúcar y remolacha.

Ahumado: Procedimiento según el cual se conservan los alimentos, especialmente carnes y pescados mediante el secado con humo de leña. Se puede ahumar tanto pescado como carne e incluso en algunos quesos y embutidos.

Albarda: Cubrir, envolviendo una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.), con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seco cuando lo cocinemos.

Aliñar: Aderezar o sazonar.

Amasar: Trabajar una masa con las manos.

Aplastar: Reducir el espesor de un artículo.

Aromatizar: Añadir a unos preparados elementos con fuerte sabor y olor.

Asar: Cocinar un alimento en horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

Asustar: Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer

Agridulce: Una salsa salada-azucarada, un gástrico, se consigue reduciendo vinagre de vino con azúcar. Se deja reducir hasta obtener jarabe, es decir cuando se evapora casi todo el vinagre.

B

Bardar: Envolver carnes en una lámina de tocino.

Blanquear: Sumergir un género en agua hirviendo. También se da este nombre al acto de rociar con limón los pescados azules en crudo

Bleu: Forma de preparar pescados.

Brasear condimentados: Cocer alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo de líquido y con el recipiente tapado.

Brasear: Cocer a fuego muy lento en una cazuela herméticamente cerrada. Existe un recipiente especial llamado bracara.

Bridar: 1) Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. 2) Sujetar con bramante o dar forma deseada a una pieza antes de su preparación

Brocheta: Aguja metálica que sirve para ensartar distintos alimentos

Brunoise: sistema de cortar verduras y hortalizas. Primero tiras finas y luego daditos pequeños, completa de su jugo.

C

Caldo corto: Modo de preparar el pescado consistente en cocerlo en una mezcla de vinagre, vino, leche, verduras, etc.

Calor seco: Cocer sin líquido.

Caramelizar: Untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

Carré: Costillar de la vaca, buey o ternera

Cazo para vapor: Tiene los costados cerrados, el fondo perforado y la tapa

Cernir: Pasar por un tamiz o un colador.

Chalotas: Es una hortaliza bulbosa de pequeño tamaño y sabor apreciado que se usa en ensaladas y en la preparación de salsas.

Chiffonada: Lechuga o acedera finamente cortada y después rehogada en mantequilla (guarnición de caldos, sopas, crema, etc.)

Cocer al baño maría: Cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose todo al horno o fogón.

Cocer al vapor: Cocer o cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro, cerrado y con vapor de agua.

Cocer: 1) Hacer entrar en ebullición un líquido. 2) Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género.

Condimentar: Añadir especias para dar sabor.

Corregir: Modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

Crocante: Alimento resistente al diente.

D

Decorar: Embellecer con adornos para una presentación.

Desalar: Sumergir un género salado en agua para que pierda la sal.

Desangrar: Sumergir en agua fría carne o pescado para que deje de sangrar.

Desecar: Secar por evaporación un preparado al fuego.

Desgrasar o desengrasar: Quitar la grasa a un determinado preparado.

Deshuesar: Separar los huesos de una pieza de carne.

Desollar: Quitar la piel a un animal.

Desplumar: Despojar de las plumas.

Dorar: 1) Aplicar huevo batido sobre una pasta para que se dore durante su cocción. 2) Caramelizar la superficie de un pescado, carne o ave. 3) Freír un alimento hasta que adopte un color dorado. 4) Dar bonito color dorado a un frito, asado o cocido al horno.

E

Empanar: Envolver un alimento en huevo y pan rallado antes de freír.

Emulsión: Líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos, etc.

Entrada: Plato que se servía después de la sopa o consomé. Hoy en día es el primer plato de la comida.

Espalmar: Adelgazar un género mediante golpes suaves.

F

Falda: Parte de la carne de buey o ternera que está entre la babilla y el costillar.

Farsa: Compuesto de una o varias materias que sirven para rellenar manjares.

Filete: Bistec, solomillo lonja de pescado cortada paralelamente a la espina dorsal y con espinas.

Filetear: Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

Fondo: Caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas. El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla, trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado.

Freír: Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.

Fécula: Sustancia compuesta por granos de almidón, abundante en determinados tubérculos, como la patata, el maíz, etc.

Fuego lento: Calentar a 85° C, o cocer verduras en este líquido.

G

Glasear: 1) Cubrir un entremés con fondant o azúcar glasé. 2) Cubrir preparados de pastelería con mermeladas, azúcar caramelizada, glass, etc. 3) Dorar la superficie de un preparado con una salsa con yemas de huevo y/o mantequilla. 3) Cocer ciertas hortalizas (cebollitas, nabos, zanahorias) con agua o vino, sal, mantequilla y azúcar. 4) Lograr en una pieza que se está braseando o salteando, una capa brillante regándola por encima con su propio jugo. 4) Espolvorear con azúcar glass una preparación.

Grado de acidez: Se refiere a la cantidad de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico.

Gratinar: Hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.

Guarnición: Se le denomina así a lo que sirve para guarnecer o adornar los platos: las hortalizas, trufas, setas, patatas, etc.

Guisar: 1) Preparar los alimentos sometidos a la acción del fuego. 2) Prepararlos después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa

H

Helar: Congelar por medio de temperaturas de menos cero con una mezcla.

Hermosear: Suprimir de elementos inútiles a la presentación del manjar.

Hervir: 1) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. 2) Hacer que un líquido cueza.

Hornear: Cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.

I

Incorporar: Agregar un compuesto espumoso y suave, como las claras a punto de nieve, a otro más denso y pesado, revolviendo con suavidad para no privarlo de su ligereza característica.

Infusión: Añadir agua en ebullición a una planta aromática para obtener así su aroma y sabor.

J

Juliana: Es una manera especial de cortar las tiras. Aproximadamente 5 centímetros de largo por un milímetro de grosor.

L

La parrilla: Cocer con calor indirecto en una superficie sólida

Levadura: fermento en polvo o prensado que hace aumentar el volumen de una masa, haciéndola esponjosa.

Levantar: Poner de nuevo a cocer una preparación.

Licuar: Convertir en líquido un alimento por fusión con calor o por trituración.

Ligar: 1) Añadimos a un preparado un elemento de ligazón para espesar. 2) Mezclamos diversos ingredientes de forma heterogénea.

Ligazón: Sustancia espesante, como el beurre manié, la yema de huevo o la nata. Se usa para sopas y salsas.

Lulo o naranjilla: Es una de las bayas más exóticas que crecen en los Andes, su fragancia y sabor son únicos. Su sabor se asemeja a una mezcla de piña y fresas.

Láminas: Rodajas muy finas en las que solemos cortar el pepino, patata, ajo, calabacín, etc.

M

Macedonia: Mezcla de legumbres o frutas, cortadas en dados similares.

Macerar: Machacar en un mortero varios ingredientes hasta hacer una pasta.

Machacar: Golpear la carne con un mazo para ablandarla. Se hace sobre todo para ablandar el pulpo.

Majado: Condimento compuesto por diferentes alimentos que son machados en el mortero: ajo, perejil, especias, jamón y zanahorias.

Majar: Quebrar de forma grosera; machacar de forma imperfecta.

Mantequilla: 1) Clarificada: fundida y decantada.

Marcar: Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.

Marchar: Empezar la cocción de un plato previamente preparado o marcado.

Marinar o enmarinar: poner géneros en compañía de vino, legumbres, hierbas aromáticas, etc. para conservar, aromatizar o ablandarlos.

Mechar: Introducimos en carne cruda, con la ayuda de una mechadora, tiras de tocino en forma de mecha. También, con trufas o jamón o cualquier otro ingrediente.

Medallón: Trozo de carne o pescado que se caracteriza por su forma redondeada y su buena presentación.

Menestra: Guiso de verduras que reúne diversas clases de hortalizas y tiras pequeñas de carne y jamón. Puede prepararse de diferentes maneras, aunque la más completa consiste en cocer las verduras por separado, rebozarlas con harina y huevo, freírlas y ponerlas en una cazuela de barro cubiertas con salsa española. Se sirve adornada con espárragos y huevo duro.

Mojar: Añadimos a un preparado el líquido necesario para su cocción.

Montar: colocar los géneros, después de guisados, sobre zócalo, costrón o plato. Sinónimo de batir.

Mortificar: Dejar envejecer la carne.

N

Napar: Sinónimo de cubrir con un preparado líquido necesario para su cocción.

P

Paprika: Variedad de pimiento muy extendida en Hungría. Se utiliza seco y pulverizado, como el pimentón. Imprescindible en el goulash y sirve como condimento a pollos y salsas.

Pelar: Quitar completamente la piel de los alimentos. Se puede hacer con cuchillo o con un pelador.

Perfumar: Sinónimo de aromatizar.

Picadillo: Carne o cualquier otro ingrediente triturado, que se utiliza para rellenar.

Picar: 1) Cortar finamente un género. 2) Mechar superficialmente un preparado.

Pochar: Sinónimo de rehogar.

Prensar: Poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se puede poner dentro de un molde-prensa, de una manera uniforme.

Punto: Cuando un alimento alcanza su grado justo de cocción o de sazónamiento.

R

Rallar: Raspar con el rallador o pasando por la máquina de rallar.

Rebozar: Envolver un alimento con harina o pan rallado y huevo antes de freír.

Rectificar: Poner a punto el sazónamiento o color de un preparado.

Reducir: Disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación para que espese.

Refrescar: 1) Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente. 2) Añadir pasta nueva a una ya trabajada.

Regar: Verter un elemento líquido sobre un artículo, de una manera uniforme.

Remojar: Poner un género deseado para que se recupere la humedad, dentro de un líquido frío.

S

Salar: Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma el sabor o color característico.

Salazón: Es la acción de salar la carne o el pescado para su conservación. Se introduce la pieza en sal gorda, consiguiendo así su secado.

Salmuera: Solución de sal y agua que se utiliza para conservar carnes, verduras, etc.

Salar: Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de color o sabor característico. También se puede hacer en sal.

Salsear: Cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.

Saltear: Cocinar total o parcialmente con grasas y a fuego lento para que no se pierda el jugo en un preparado que debe salir dorado.

Sazonar: Condimentar un alimento para darle aroma y sabor.

Sellar: Poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.

Sofreír: Sinónimo de rehogar.

Sudar: Cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.

Suprema: 1) Forma del pescado. 2) El mejor pedazo o pedazos de un ave, pescado, etc. sin huesos, espinas ni piel.

Sémola: Pasta de sopa reducida a granos menudos. También recibe este nombre el trigo machacado que se utiliza para preparar el cuscús árabe.

T

Timbal: Masa de harina y manteca, por lo general en forma de cubilete, templados en tonos diferentes.

Tostar: Dorar la superficie de una comida al aplicar calor directo.

V

Volován: Pastel de hojaldre, en forma de cuenco con tapa, que se rellena con mariscos, carnes, aves, etc.

Volovanes: “Vol-au-vent” en francés y también en italiano, son recipientes redondos de pasta para ser rellenos con alguna preparación caliente en salsa, pero hechos con pasta de hojaldre y cocinados al horno. Pueden tener diferentes tamaños.

Y

Yema: Parte central del huevo de color anaranjado rodeada de la clara.

Yuca: Planta tropical de raíz más bien gruesa de la que se puede obtener harina. En América Central se sirve cocida. **Fuente glosario:** (Fernando, 2009)

Anexos.

Aprobación proyecto de titulación hotel "FOUR POINTS BY SHERATON" Cuenca.

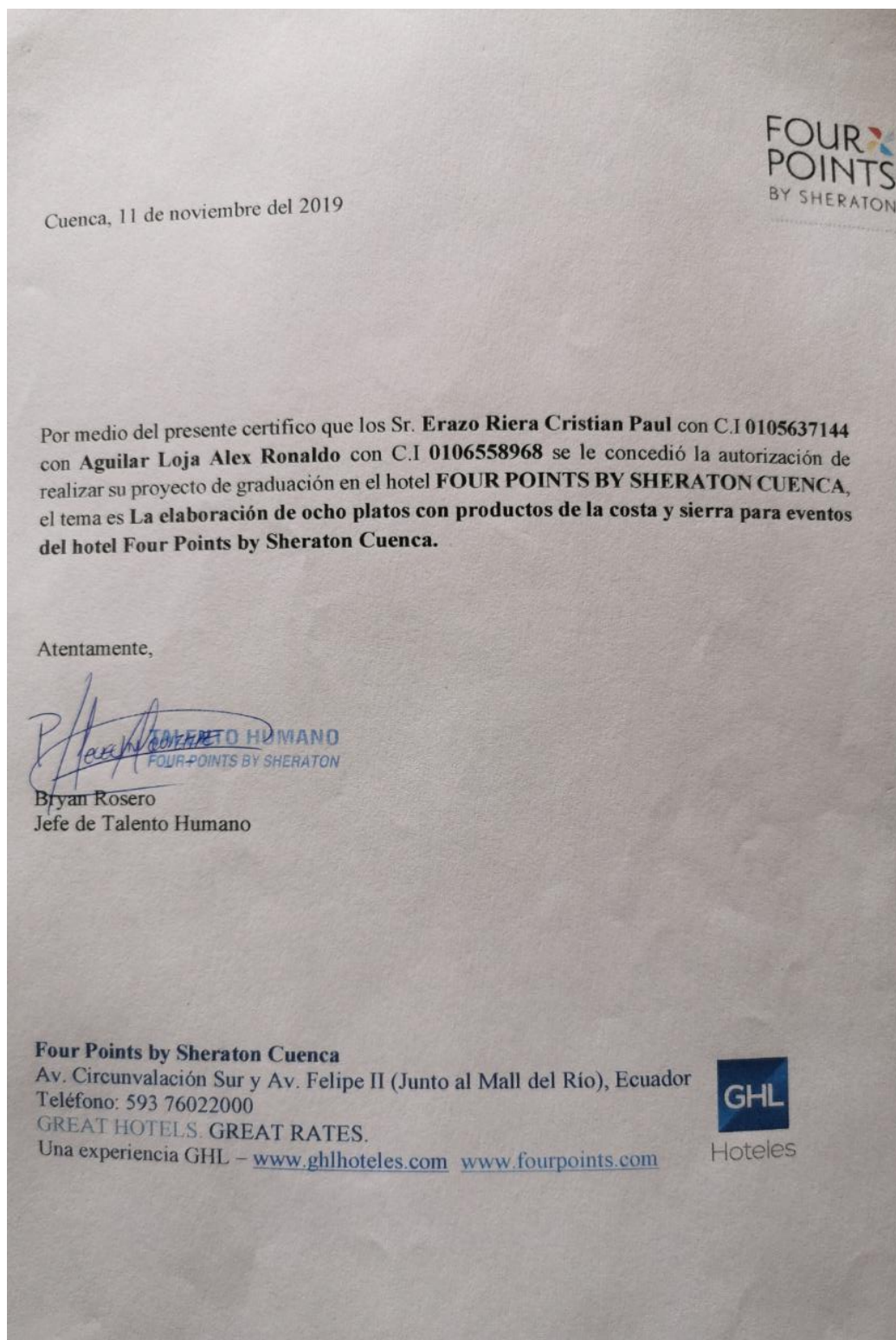


Figura 23. Aprobación Anexo # 1

Aprobación proyecto de titulación Instituto Sudamericano.



Cuenca, 08 de Noviembre de 2019

Sr.
Segundo Rosero
Jefe de recursos humanos del Hotel Four Points By Sheraton Cuenca
Ciudad.-

De nuestras consideraciones:

Nosotros, **Erazo Riera Cristian Paul** con C.I 0105637144 y **Aguilar Loja Alex Ronaldo** con C.I 0106558968, egresados del Instituto De Tecnologías Sudamericano de la carrera en Gastronomía, solicitamos a usted muy comedidamente nos conceda un **CERTIFICADO** en el cual conste que se aprobó realizar el proyecto de titulación en las instalaciones del "Hotel Four Points By Sheraton" Cuenca.

Por la atención brindada a la presente quedamos de usted muy agradecido.

Atentamente,

.....
Alex Ronaldo Aguilar Loja
C.I. 0106558968


.....
Cristian Paul Erazo Riera
C.I. 0106558968






.....
Ldo. Marco Gómez
Coordinador

Recibido y
aceptado
26-11-19
Segundo Rosero
TALENTO HUMANO
FOUR POINTS BY SHERATON



Figura 24. Aprobación Sudamericano. Anexo # 2

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS
SUDAMERICANO

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Tecnología de Gastronomía con Mención en Cocina Profesional

Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y serán utilizadas únicamente para la elaboración del trabajo de titulación.

Por lo tanto, es importante que responda con total sinceridad.

IMPORTANTE por favor, marque con una X la casilla correspondiente a su valoración en cada uno de los aspectos mencionados a continuación.

1.- ¿Cree usted que se debe implementar un menú con sabores de costa y sierra?

Si No

2.- ¿Por qué no es frecuente utilizar las técnicas gastronómicas en las elaboraciones del hotel 'FOUR POINTS BY SHERATON' Cuenca??

Falta de conocimiento Tiempo Utensilios

3.- ¿Cree necesario la utilización de fichas estándar para un manejo de costos reales dentro del mercado?

Si No

4.- ¿Cree usted que es importante crear un menu para eventos internos con sabores y productos de costa y sierra implementando cocina de autor?

Si No

Gracias por dedicar su tiempo a completarla.

Figura 25. Formato de encuesta. Anexo # 3

Fotografías de socialización.**Figura 25. Degustación****Figura 26. Degustación.**



Figura 27. Degustación.



Figura 28. Degustación.