



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:
DISEÑO DE ELABORACIONES GASTRONÓMICAS CREATIVAS A BASE
DE ENTRADAS TRADICIONALES DE CUENCA.

AUTOR:
PABLO MESIAS GARCIA GARCIA
JORGE LUIS ROJAS BAUTISTA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA
CON MENSION EN COCINA PROFESIONAL

TUTORES:
LCDO. MARCO GÓMEZ
LCDO. DANIEL TOLEDO

CUENCA – ECUADOR, 2020

DÍCTAMEN DE ACEPTACIÓN

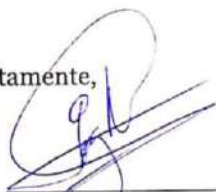
CARRERA DE GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

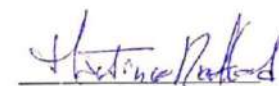
Damos fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **GARCIA GARCIA PABLO MESIAS Y ROJAS BAUTISTA JORGE LUIS** con el título: “**DISEÑO DE ELABORACIONES GASTRONOMICAS CREATIVAS A BASE DE ENTRADAS TRADICIONALES DE CUENCA.**” cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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

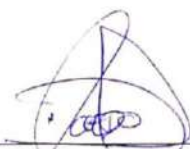
Atentamente,



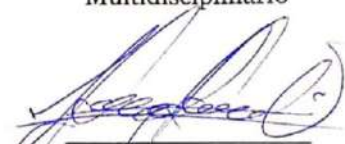
Lcdo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Tnlgo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario



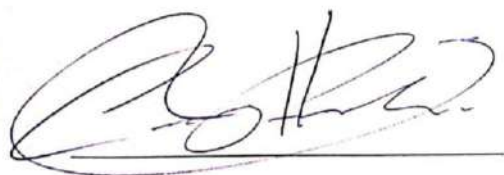
Lcda. Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **GARCIA GARCIA PABLO MESIAS Y ROJAS BAUTISTA JORGE LUIS**, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **GASTRONOMIA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL**, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“DISEÑO DE ELABORACIONES GASTRONOMICAS CREATIVAS A BASE DE ENTRADAS TRADICIONALES DE CUENCA”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien 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,



GARCIA GARCIA PABLO MESIAS

Cédula: 010469641-4



ROJAS BAUTISTA JORGE LUIS

Cédula: 010614339-9

DERECHOS DE AUTOR.

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

Resumen

El presente proyecto se basa en una investigación sobre platos tradicionales de la ciudad de Cuenca, seleccionando seis entradas típicas para presentarlas de una manera creativa.

El proyecto, es un soporte de un macro proyecto denominado, “Modelo de proceso Creativo Gastronómico para propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales”, mismo que se desarrolla conjuntamente con docentes del Instituto Sudamericano y chefs reconocidos de la ciudad

Para el desarrollo del proyecto se recolectó información a raíz de entrevistas realizadas a chefs profesionales de la ciudad, Diego Gutiérrez y Daniel Contreras, de igual manera, se entrevistó a amas de casa, que tenían un amplio conocimiento de la cocina tradicional, así como también, una breve reseña histórica de cada elaboración. Como principal referencia bibliográfica “Ashanga” un libro sobre gastronomía típica de la ciudad elaborado por Nydia Vázquez que fue de fundamental ayuda para el desarrollo de este proyecto.

Se realizaron encuestas a cincuenta personas en donde se reflejó el interés de las mismas para consumir elaboraciones típicas preparadas de forma creativa, ya que de cierto modo se está perdiendo el interés por consumir los platos que se elaboraban tradicionalmente.

De igual manera se realizó una degustación a 6 gastrónomos y propietarios de restaurantes conocidos de la ciudad, teniendo un buen índice de aceptación para el desarrollo de la guía gastronómica.

Se efectuó una amplia investigación sobre los principales productos y condimentos que se utilizan en la cocina tradicional, así como también de las seis

elaboraciones a utilizar, entre ellas tenemos, “caldo de mocho”, “tamal”, “puchero”, “chagrillo de cebada”, “sopa de fideos” y “habas con queso”, son platos típicos que de cierto modo se consumen en un menú diario o en fiestas tradicionales de la ciudad.

Se elaboraron fichas y bitácoras gastronómicas para documentar los procesos y gramajes necesarios para cada elaboración, así como también una base de datos de donde se obtiene los ingredientes para la elaboración de las fichas. De igual manera se obtuvo los costos de cada preparación mediante fichas de costos, obteniendo como resultado el precio de venta sugerido al público.

Para finalizar, se comprueba la factibilidad de la aplicación de una guía de procesos gastronómicos, ya que puede ser aplicada para la amplia variedad de elaboraciones típicas que tiene el Ecuador.

Palabras clave

Cocina creativa, vanguardia, guía gastronómica, tradicional,

Abstract

This project is based on research on traditional dishes from the city of Cuenca, selecting six typical entries to present them in a creative way.

The project is a support of a macro project called, "Model of Gastronomic Creative Process for culinary proposals based on traditional elaborations", which is developed jointly with teachers of the South American Institute and chefs recognized city

For the development of the project, information was collected following interviews with professional chefs of the city, Diego Gutiérrez and Daniel Contreras, in the same way, housewives, who had extensive knowledge of traditional cuisine, as well as a brief historical overview of each development. As the main bibliographical reference "Ashanga" a book on typical gastronomy of the city prepared by Nydia Vázquez that was of fundamental help for the development of this project.

Fifty people were surveyed reflecting their interest in consuming typical creatively prepared preparations, as somehow interest in consuming traditionally made dishes is being lost.

Likewise, 6 gourmets and owners of well-known restaurants were carried out in the city, having a good acceptance rate for the development of the gastronomic guide.

Extensive research was carried out on the main products and seasonings used in traditional cuisine, as well as the six productions to be used, including "mocho broth", "tamal", "puchero", "barley chagrillo", "soup of barley", "soup of noodles and "cheese beans" are typical dishes that are somewhat consumed on a daily menu or at traditional city parties.

Food sheets and blogs were prepared to document the processes and weights required for each production, as well as a database of where the ingredients for the preparation of the tokens are obtained. Similarly, the costs of each preparation were obtained through cost cards, resulting in the suggested retail price to the public.

Finally, the feasibility of applying a gastronomic process guide is checked, as it can be applied to the wide variety of typical elaborations that Ecuador has.

Key words

Creative cuisine, avant-garde, gastronomic guide, traditional.

Dedicatorias

Este proyecto está dedicado a mi familia, que me ha apoyado durante este difícil periodo de aprendizaje, han sido un pilar fundamental para llegar a estas instancias y poder realizar todos mis propósitos y metas que a lo largo de mi vida me he planteado para poder crecer como persona y a futuro como profesional, recopilando durante todos estos años conocimientos y consejos de todos los docentes que han facilitado sus conocimientos para ponerlos en práctica en la vida diaria. Eternamente agradecido por su apoyo. Con cariño Pablo García.

Este proyecto va dedicado para mi esposa e hijo, quienes han sido un pilar fundamental durante este largo periodo, también como mención especial a mis padres quienes me han brindado el apoyo para poder realizar mis estudios, quiero dedicarles este logro, esperando que se sientan orgullosos, de mis triunfos y logros.

Atentamente: Jorge Rojas

Índice de contenido.

DÍCTAMEN DE ACEPTACIÓN	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO	II
DERECHOS DE AUTOR.	III
Resumen	IV
Palabras clave	V
Abstract	VI
Key words	VII
Dedicatorias.....	VIII
Introducción	1
Objetivos	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos:.....	2
Preguntas de investigación.....	2
Pregunta general	3
Preguntas específicas	3
Justificación:	4
Capítulo I	5
Problemática	5
Capítulo II	6
2.1 Marco Referencial	6
2.2 Marco Teórico	7
2.2.1 Ubicación geográfica	7
2.2.3 Desarrollo de cocina criolla	8
2.2.4 Cocina tradicional azuaya.....	10
2.2.5 Ingredientes y productos típicos de cuenca.....	12
2.2.5.1 Condimentos y aliños	14
2.2.6 Costumbres y tradiciones de Cuenca	15
2.2.7 Las fiestas ancestrales/tradicionales de cuenca.	16
2.2.8 La cocina creativa.	19
2.2.9 La tendencia post vanguardia.	20
2.2.10 Técnicas post vanguardia.	21
2.2.11 Aplicación de creatividad en cocina tradicional.....	22
Historia de los platos tradicionales de cuenca	24

Sopa de fideos:	24
Habas con queso:	24
Tamal cuencano:	25
Chagrillo de cebada:	26
Puchero:	26
Caldo de mocho:.....	27
Capítulo III	28
Metodología:	28
Capítulo V	40
5.1 Propuesta de investigación:	40
Chagrillo de cebada:	41
Tamal cuencano:	42
Habas con queso y choclo	43
Sopa de fideo.....	44
Caldo de mocho.....	45
Puchero	46
5.1.2 Bitácoras.....	47
Modelo de bitácora	47
Desglose de los ítems de la bitácora	47
Bitácora gastronómica tamal	49
Bitácoras gastronómicas sopa de fideo.....	52
Bitácoras gastronómicas habas con queso	56
Bitácoras gastronómicas puchero	63
Bitácoras gastronómicas caldo de mocho.....	65
5.1.3 Fichas estandarizadas:.....	68
5.1.3.1 Base de datos	69
Desglose de los ítems de la base de datos	70
5.1.3.2 hojas de ruta.....	73
Desglose de los ítems de la hoja de ruta	74
5.1.3.3 hojas de gramaje y costos	75
Desglose de los ítems de la hoja de gramajes y costos	75
Fichas gastronómicas.	78
Fichas, subfichas y costos de Chagrillo de cebada	78
Fichas, subfichas y costos de sopa de fideo	90
Ficha, subfichas y costos de tamal cuencano.....	100
ficha y subfichas de caldo de mocho.....	114

Ficha y subfichas de habas con queso y choclo.....	132
Ficha, subfichas y costos de puchero	148
5.1.4 fijación de precio de venta al público sugerido.....	162
Estrategias de fijación de precios.....	162
5.1.4.1 Estructuración de P.V.P sugerido	163
5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas.....	165
5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	166
Cronograma.....	169
Conclusiones.....	169
Recomendaciones	170
Bibliografía.....	171
Anexos	173

Índice de figuras y/o gráficos

Ilustración 1. Geografía del Azuay.....	7
Ilustración 2. Cocina criolla	8
Ilustración 3. Cocina tradicional Azuaya.....	10
Ilustración 4. Ingredientes y productos típicos del Azuay.....	12
Ilustración 5. Costumbres y tradiciones de Cuenca.....	15
Ilustración 6. las fiestas ancestrales de Cuenca.....	16
Ilustración 7. encuesta sobre tradicional de Cuenca.....	35
Ilustración 8. Encuesta sobre la comida tradicional de Cuenca	36
Ilustración 9.1 chagrillo de cebada creativo.....	41
Ilustración 10. chagrillo de cebada típico.....	41
Ilustración 11.1 tamal cuencano creativo	42
Ilustración 12. tamal cuencano típico	42
Ilustración 13.1 habas con queso creativo.....	43
Ilustración 14, habas con queso típico	43
Ilustración 15. sopa de fideo típico	44
Ilustración 16.1 sopa de fideo creativo	44
Ilustración 17.1 caldo de mocho creativo	45
Ilustración 18. caldo de mocho típico	45
Ilustración 19.1 puchero creativo.....	46
Ilustración 20, puchero típico.....	46
Ilustración 21. modelo de base de datos	69
Ilustración 22. base de datos.....	72
Ilustración 23. modelo de hoja de ruta	73
Ilustración 24. modelo de ficha de costos.....	75

Índice de tablas

Tabla 1. tabla de fiestas populares del Azuay	18
Tabla 2. modelo de bitácora.....	47
Tabla 3. tabla de principales materias primas.....	165
Tabla 4. metodos y tecnicas gastronomicas.....	167
Tabla 5. cronograma de actividades.....	169

Índice de anexos.

Anexo A. tabulación de encuestas.....	173
Anexo B. tabulacion de encuestas de degustación	176
Anexo C. encuestas sobre comida tradicional de cuenca	180
Anexo D. Encuestas de degustación.....	221
Anexo E. fotos de diseño de platos	227
Anexo F. Certificados de Aprobación	230

Introducción

El objetivo del proyecto es diseñar e investigar elaboraciones creativas, a base de platos típicos tradicionales de la ciudad de Cuenca. También, conocer la historia y procedencia de la comida típica de la región; con lo cual se pretende lograr la presentación de nuevos diseños, que permitan darles un realce y variantes. Esto para elaborar un método en el que se pueda manifestar conocimientos y técnicas relacionadas con la cultura culinaria de la ciudad.

Se llevará a cabo una serie de entrevistas en restaurantes de comida tradicional de autor, de tal modo que podamos recopilar información fundamental sobre la cocina actual, y el uso de técnicas y métodos ancestrales, para implementarlos en una nueva cocina creativa; así como también, la historia y procedencia de la comida típica de la región; con lo cual se pretende lograr la presentación de nuevos diseños, que permitan darles un realce y variantes.

De igual manera, se pretende ejemplificar el desarrollo y los procesos para ayudar a futuros cocineros sirviéndoles de guía para que puedan desarrollar la creatividad en la cocina nacional de una manera más fácil y eficaz.

Se procura elaborar un modelo sistemático que, en cierto modo, colabore con propuestas de productos gastronómicos creativos basados en elaboraciones culinarias tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar propuestas creativas basadas en elaboraciones tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Objetivos específicos:

Recopilar información mediante trabajo de campo y bibliografía, sobre historia, cultura, métodos de cocción y técnicas de las diferentes elaboraciones seleccionadas.

Identificar características organolépticas de seis entradas típicas de Cuenca, basadas en recetas establecidas tradicionales.

Diseñar platos creativos por medio de la aplicación del modelo de proceso creativo gastronómico basados en las elaboraciones tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Presentar los productos obtenidos a través del modelo de proceso creativo, siendo estos sometidos a una degustación y análisis para confirmar la funcionalidad.

Preguntas de investigación

Al momento de aplicar la creatividad sobre platos tradicionales, se puede evidenciar la falta o la carencia de un documento escrito que sirva de guía para realizar la aplicación de una manera acertada y eficaz. Es de gran importancia aplicar procesos técnicos creativos gastronómicos en la elaboración de propuestas culinarias tradicionales.

A raíz de la evolución de la cocina tradicional, se ha incrementado el nivel de exigencia al momento de innovar. Una de las principales causas es la carencia de una base o guía en la que se puedan regir, para llegar a una elaboración óptima.

Pregunta general

¿Cómo comprobar la aplicabilidad de una guía de procesos técnicos creativos gastronómicos a través del diseño de propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales?

Preguntas específicas

¿Se puede usar un diseño de platos de cocina tradicional modificados por una guía?

¿Se puede segmentar un grupo de restaurantes en cuenca que se enfoquen en la cocina típica de cuenca, donde se pueda aplicar la guía?

¿Se puede segmentar grupos de estudiantes de determinados niveles de estudio que se encuentren focalizados en la cocina tradicional, donde se puede socializar la guía para su aplicación?

¿Se puede crear propuestas creativas que se base en cocina tradicional aplicando la guía de procesos creativos?

De acuerdo a la aplicabilidad, se pretende emplear la cuarta pregunta para el desarrollo del proyecto. Para ello se diseñará seis propuestas creativas basadas en la cocina tradicional cuencana. Apoyados en un modelo de procesos creativos gastronómicos.

Justificación:

El desarrollo de la gastronomía es constante, tanto que día a día se generan nuevas propuestas, creaciones donde se pone en evidencia el talento de cada cocinero.

El presente proyecto, se plantea la creación de seis propuestas creativas que se basen en platos típicos de la ciudad de Cuenca, que típicamente sean servidos como entradas. De tal forma que estos presenten nuevos diseños o nuevas formas de ser presentados.

Este proyecto, es un soporte de un macro proyecto denominado, “Modelo de proceso Creativo Gastronómico para propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales”, mismo que se desarrolla conjuntamente con docentes del Instituto Sudamericano y chefs reconocidos de la ciudad.

Se pretende ejemplificar el desarrollo y los procesos para ayudar a futuros cocineros. De tal manera que se utilice como base para que puedan desarrollar la creatividad en la cocina nacional de una manera más fácil y eficaz.

Conjuntamente con el macro proyecto, se pretende establecer una guía por escrito en la que se evidencie la aplicación de la cocina creativa sobre las cocinas nacionales, misma que se elaboraba de una manera experimental, por ello para los futuros chefs les será de gran ayuda contar con una base en que poder apoyarse.

Capítulo I

Problemática

Al momento de aplicar la creatividad sobre platos tradicionales, se puede evidenciar la falta o la carencia de un documento escrito que sirva de guía para realizar la aplicación de una manera acertada y eficaz.

Es de gran importancia aplicar procesos técnicos creativos gastronómicos en la elaboración de propuestas culinarias tradicionales. Ya que, de este modo, favorece con el desarrollo creativo para una fácil implementación de una nueva tendencia gastronómica, empleando insumos y sabores de la cocina tradicional.

Con el tiempo las cocinas evolucionan, por lo cual la exigencia cada vez es mayor, esto hace que los cocineros se vean obligados a innovar, pero se cree que este proceso se dificulta por la falta de una base o guía en la cual se puedan apoyar, por ello los únicos cocineros que lo han logrado lo han hecho de una manera empírica aplicando únicamente su creatividad.

Luego de haber puntualizado varios aspectos sobre la creatividad en la cocina tradicional, nos planteamos la siguiente pregunta.

¿Cómo demostrar la aplicabilidad de una guía de procesos técnicos creativos gastronómicos a través del diseño de propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales?

Capítulo II

2.1 Marco Referencial

El presente proyecto se llevará a cabo en la ciudad de Cuenca perteneciente a la provincia del Azuay, forma parte de la zona comprobatoria que servirá de apoyo para el macro proyecto, elaborado por docentes de la carrera de gastronomía del Instituto Sudamericano. La principal característica es, comprobar la factibilidad del uso del modelo metodológico de procesos creativos, mismo que pueda generar una experiencia más apreciable al momento de elaborar propuestas creativas.

La investigación, intenta potenciar el profesionalismo de los gastrónomos de la ciudad, cuya cultura y tradiciones, se ven afectados con el pasar del tiempo. A medida que la nueva gastronomía va ingresando en las distintas zonas o regiones, las elaboraciones tradicionales pierden valor. Por tanto, el presente proyecto pretende demostrar la factibilidad de la aplicación de dicha guía.

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Ubicación geográfica



Ilustración 1. Geografía del Azuay

(Cárdenas, 2017)

En la antigüedad se la conocía como distrito del Azuay, abarcando las regiones de Cuenca y Loja.

La Provincia del Azuay está localizada al sur de la región interandina de Ecuador, en la Hoya Central Oriental del Paute, ramal del Nudo del Azuay y que forma los páramos de Curiquingue – Buerán, al norte, y el nudo de Portete – Silvan, al sur y encierra los valles más amplios y famosos del callejón interandino como los de Tomebamba, Paute, Gualaceo y Burgay; además de amplios altiplanos como el de Tarqui. Al sur, la provincia se asienta en la Hoya de Jubones que encierra valles profundos y tropicales como Yunguilla regado por el río Rircay, ahí florece Santa Isabel. Según este accidente geográfico Azuay se une con Loja, siendo el límite el río Jubones (Rivera, 2004).

Desde la antigüedad la zona austral se ha vuelto dependiente del cultivo de la tierra, ya que, debido a sus condiciones climáticas y los extensos terrenos con tierra fértil para la cosecha, han podido desarrollar en gran magnitud esta actividad.

2.2.3 Desarrollo de cocina criolla



Ilustración 2. Cocina criolla

(Garcés, s.f.)

La tradición hispánica contribuyó con elementos clave a la hora de dar forma a la cocina criolla. En cuanto a los ingredientes, los conquistadores trajeron la cebolla y el ajo, legumbres como las lentejas y los garbanzos, y frutas como la uva. La introducción del trigo al Nuevo Mundo fue también una importación europea, cuya rápida proliferación en nuestro territorio terminó desplazando al maíz como materia prima para la confección de pan. Asimismo, los españoles popularizaron en América el consumo de carne de animales de crianza como el cerdo, la vaca y la gallina.

En lo que a técnicas culinarias y formas de consumo se refiere, la cocina hispánica impuso el hervido como mecanismo de cocción predominante y el sofrito como base de sabor. Por otra parte, la utilización de charqui como ingrediente principal de diversos guisos emblemáticos -costumbre hoy virtualmente extinta- sería, según ciertos investigadores, también una innovación europea. Algunos cronistas refieren que «a los españoles no les gustaba comer "carne cruda" y el charqui o carne expuesta al sol lo era

para ellos». Por ello habrían ideado alternativas culinarias para sacar provecho de esta materia prima abundante y de alto valor nutritivo, tras enfrentar reiterados períodos de escasez de carne fresca durante los primeros años de la Conquista. Es posible que hayan sido ellos, entonces, quienes introdujeron «la costumbre de tostar los trozos de charqui por ambos lados y luego sumergirlos en agua fría para que la carne quede suave y crocante, freírlo en aceite o manteca» (Olivas, 1996) o sancocharlo, procedimientos que están presentes en la preparación de platos locales como el valdiviano, la carraca y el charquicán, este último considerado por varios estudiosos como «el único plato auténtico chileno» (Eyzaguirre, 1986).

El origen de la cocina criolla se da como una cocina fusión entre cocinas europeas y cocinas indoamericanas, es decir, a raíz de las conquistas de los españoles empieza el origen de una nueva cocina, esto se da debido a que, con la llegada de los españoles, los nativos conocen nuevos ingredientes, los toman y los fusionan con los propios de sus tierras, además aplicándoles las técnicas propias de las culturas americanas, creando de esta forma nuevos sabores y nuevos platos.

La cocina ecuatoriana que era llevada por los indígenas, para el siglo XVII y siglo XVIII con la llegada de los españoles por motivos del descubrimiento, y africanos, traídos como esclavos, se empieza a adoptar nuevos productos, las especias, por mencionar uno. A raíz del siglo XIX llegan los franceses y los ingleses, los cuales enseñaron toda su gastronomía aplicada a todo tipo de platos existentes en la tierra ecuatoriana. A partir de aquí se da comienzo a una nueva cocina que poco a poco se volvió propia del territorio ecuatoriano.

2.2.4 Cocina tradicional azuaya



Ilustración 3. Cocina tradicional Azuaya

(El universo, 2017)

La cocina tradicional, como tal, se refiere a la comida o bebida que representa los sabores particulares, de una nación, región o comunidad. La característica particular de la cocina tradicional es que, se emplea productos, sabores, y técnicas propias de la región, cultivados y laborados por habitantes de la misma. Permite que un país se vea plenamente identificado por zonas o sectores más concretamente por las regiones que lo dividan sin importar que sea productos de tierra o de mar. (Jomes Camarena, 2014)

La provincia del Azuay, forma parte de las referencias turísticas de la zona austral del país, siendo este uno de los más importantes. La cultura y gastronomía, forman parte de su Patrimonio Cultural Intangible, mismo que consta de un conjunto de prácticas y conocimientos que se transmiten y son heredados de generación en generación.

Es de gran importancia concientizar a las personas para que se den cuenta de lo valiosa que es la gastronomía ecuatoriana, todo esto es gracias a la amplia variedad de suelos, pisos climáticos, flora, fauna; todo esto permite adquirir una gran variedad de

productos con una excelente calidad y, sobre todo, simbolizan la materia prima de la cocina ecuatoriana. Hortalizas, frutas, legumbres, tubérculos son algunos de los principales productos que, con frecuencia, se utilizan en la cocina ecuatoriana. (Gallardo de la Puente, 2012)

La producción de ganado vacuno, ovino, avícola entre otros; hacen que la cocina nacional, se transforme en un extenso campo lleno de sabores, texturas y distintos aromas propios de cada lugar, ciudad o cantón de la Provincia del Azuay.

Otro aspecto fundamental para la elaboración de platos típicos del Azuay; es el hecho de utilizar utensilios y técnicas que han sido parte de una generación, en los que se encuentran un sinnúmero de sabores y secretos que hacen de la cocina tradicional una obra de arte. (Gallardo de la Puente, 2012)

En Ecuador las sopas, caldos, coladas, mazamorras son fundamentales en su cocina tradicional. La gastronomía azuaya resalta por las elaboraciones realizadas a base de lengua de cerdo, harina de maíz, sopa frita, habas, nabos, porotos, locros entre un sinnúmero de recetas y productos variados que se pueden encontrar en la zona.

Se pueden encontrar una gran variedad de envueltos, entre ellos sobresalen; el tamal de maíz aderezado con fondo de cerdo y relleno con carne de cerdo o pollo, acompañado de pasas, arvejas, cebolla, pimientos, huevo y como acompañantes el ají tradicional y una taza de café tinto. De igual manera tenemos los chachis, es un tipo de tamal con la diferencia que en el centro o corazón está relleno de queso y cerdo.

Las humitas, chumales y quimbolitos elaborados con maíz dulce y anís. El morocho que es una bebida típica de la zona, acompañado de tortillas de choclo o maíz. Por otra parte, tenemos las populares truchas asadas y fritas, el hornado; mismo que es cocido durante doce horas, los cuyes asados, chancho y borrego a la barbosa,

acompañados con papas locas. Las papas con cuero, los sánduches de pernil y la morcilla, son algunas elaboraciones de la extensa y variada carta con la que cuenta la provincia del Azuay.

El plato emblemático del Azuay contiene carne asada de cerdo, morcilla de sangre, mote pillo y llapingachos, acompañado de agua aromática con un poco de licor denominado “Draque”. (Gallardo de la Puente, 2012)

2.2.5 Ingredientes y productos típicos de cuenca



Ilustración 4. Ingredientes y productos típicos del Azuay

(Tradiciones de Cuenca, 2014)

Las recetas de la cocina tradicional cuencana por lo general no son complejas, son sencillas y variadas. El ingenio y creatividad de las mujeres de la época antigua, consiguieron combinar la cocina indígena con las enseñanzas que trajeron los españoles. El maíz es uno de los productos que, sin duda alguna, continúa dentro de la comida típica cuencana.

Las hortalizas de condimentación y especias ya sea para elaboraciones dulces o de sal; se las encontraba con facilidad en el jardín o huerto de cada uno de los hogares de la antigua Cuenca.

La sopa, plato fundamental en la mesa cuencana, se constituía como plato fuerte, por su alto contenido calórico y proteico. Como claro ejemplo de sopas contundentes tenemos el tradicional mote pata, mismo que se prepara y sirve únicamente en carnaval. La fanesca, de igual manera, es una elaboración que se prepara únicamente en Semana Santa, al igual que muchas elaboraciones que perduran con el pasar de los tiempos, pero se limitan tan solo a prepararse en fechas especiales.

Según la descripción de (Vintimilla, 1993) “la cocina cuencana tiene tres elementos principales y el primero es el maíz. Se halla presente en un gran número de platos típicos, y aunque en otros lugares del Ecuador haya comidas similares, la diversidad y calidad del grano, la forma de confeccionar los potajes, y el toque que le dan las cocineras locales respaldan una cocina cuencana diferente y reconocida por todos.

Otro ingrediente propio es la pepa de zambo, semilla de las cucurbitáceas que, por cierto, lleva el nombre definido de Cucúrbita pepo. Se usa en vez del maní, común en otras cocinas del país. Se lo descascara, tuesta y muele para formar al fuego una sopa con leche, sal, cebolla y manteca de color.

El tercer ingrediente es la carne de cerdo y, por supuesto, todos los productos y subproductos de este culinario animal. La importancia del cerdo es grande como alcancía de ahorro y destinatario de cuantos desperdicios de la alimentación hay en la casa. No es menor su utilización como generador de “status” y aun como definidor de integrantes sanos y honorables de la sociedad en recuerdo inconsciente de épocas coloniales remotas y aun de herencias españolas. Hasta hace pocos años, los dueños del cerdo enviaban a

parientes y vecinos una canasta de chicharrones y morcillas con acompañamiento de empanadas de mejido, mote y maíz tostado determinando de este modo su posición de cristianos viejos y se deducía por la aceptación del obsequio iguales principios de los destinatarios, capaces de consumir el cerdo y limpios por lo mismo de ribetes de judíos o musulmanes. Este rito se practicaba aun después de haber perdido memoria de la significación.”

La cocina autóctona de la ciudad, se ve reflejada por el uso en gran magnitud, de ciertas proteínas para la elaboración de diferentes caldos, sopas o potajes que se consumen, la mayoría, en festividades típicas de la zona.

Entre ellos podemos encontrar:

(Vintimilla, 1993)

2.2.5.1 Condimentos y aliños

La cocina tradicional ecuatoriana, tiene una gran variedad de condimentos y especias, esto varía de acuerdo a la zona o región en la que se encuentre. Cada guisado o sofrito es diferente en distintos hogares del Ecuador ya que cada familia tiene su forma de realizar diferentes preparaciones, esto es gracias a la herencia culinaria de cada una de ellas.

Sin duda alguna, una base fundamental de la cocina cuencana es el ahogado. Este preparado se realiza con cebolla, agua o caldo y el resto de ingredientes que correspondan.

En la cocina tradicional cuencana, el ahogado se elabora con manteca de chanco, aceite si fuera necesario, dependiendo de la preparación para la que se necesite.

“Poner al fuego un recipiente con el achiote y un poco de agua para que se remoje, agregar la manteca y mientras dura la cocción restregar con una cuchara de madera con

el objeto de que salga el color, luego cernir en un trasto de hierro enlosado para conservarlo al ambiente para que no se endure.” (Vazquez, 2015)

De igual manera, la amplia variedad de condimentos, especería, hortalizas de condimentación, entre otros, han acompañado a la cocina tradicional por generaciones. A raíz de la aplicación de estos productos, se ha desarrollado varias elaboraciones como; sopas, aliños, guisados, entre otros. (Vintimilla, 1993)

2.2.6 Costumbres y tradiciones de Cuenca



Ilustración 5. Costumbres y tradiciones de cuenca

(La tarde, 2014)

Sin duda alguna, Cuenca es una ciudad llena de costumbres, tradiciones e historia, mismas que con el pasar de los tiempos se han ido perdiendo; pero de cierto modo en la actualidad se intenta rescatar el legado que dejaron nuestros antepasados, un legado lleno de sabores, texturas y aromas que representan una historia reflejados en una elaboración.

En cuanto a costumbres y tradiciones, los cuencanos, acostumbran reunirse en familia, principalmente al finalizar sus labores comunitarias. Es aquí donde todos se sientan en un mismo lugar para compartir su comida, este alegre encuentro, es conocido

como pampa-mesa, donde papas, mellocos, mote, habas, cuy asado y el popular draque, son degustados por todos los presentes.

Cada festividad tiene una característica culinaria especial, en el mes de diciembre, se celebra el “Pase Del Niño Viajero”, se realiza una procesión en el centro de la ciudad, donde se acostumbra elaborar pan de pascua, caldo de gallina runa, dulces y bebidas brindadas por el prioste, como principal tenemos la chicha, bebida fermentada a base de maíz.

“Azuay, es cuna del tan conocido y popular mote, es por eso que, en carnaval, se disfruta del tradicional mote pata. Estas tierras también son rocas en los cultivos de banano, cacao, tomate de árbol, maíz, papa, trigo, frejol, arveja entre otros”. (Gallardo de la Puente, 2012)

Para resaltar las diferentes fiestas populares y su gastronomía, se ha desarrollado un cuadro en el que se da a conocer las tradiciones en cada festividad:

2.2.7 Las fiestas ancestrales/tradicionales de cuenca.



Ilustración 6. las fiestas ancestrales de cuenca

(El diario, 2016)

La ciudad de Cuenca se destaca por la existencia de una amplia variedad de fiestas tradicionales que se realizan a lo largo del año como la fiesta del Corpus Christi en junio, la fiesta de los Fieles Difuntos que se celebra en Ecuador el día 2 de noviembre y las festividades de independencia de la ciudad el 3 de noviembre, las dos últimas celebrándose juntas. Otra festividad tradicional es el Pase del Niño Viajero que se realiza el día 24 de diciembre en las calles del Centro Histórico y en cual desfilan gran cantidad de personas de todas las edades vestidos como personajes bíblicos relacionados con la celebración de la Navidad.

(Municipio de Cuenca, s.f.)

Existen festividades que perduran con el pasar de los tiempos; entre ellas tenemos:

Killa raymi, se celebra en el equinoccio de septiembre, en honor a las madres de la fertilidad, la luna, la tierra y la mujer. El Kapac raymi, se celebra en el solsticio de diciembre, se da en honor a todos los seres que han iniciado su ciclo de vida, se conoce como la época de la germinación y el nacimiento. Paukar raymi, es la fiesta del florecimiento y maduración, se celebra en el equinoccio de marzo, es la época de abundancia, donde el campo está lleno de todos los productos de la pachamama y por último tenemos el, Inti raymi, que es la fiesta de agradecimiento al Padre sol y a la Madre tierra por los frutos recibidos, se celebra en el solsticio de junio, época de cosechar los cultivos.

Una de las principales características de las distintas festividades, es sin duda, su amplia gastronomía, ya que cada una de ellas tiene diferentes elaboraciones, cada una de ellas con sus acompañantes y sus bebidas, mismas que las hacen propias de cada celebración. (Cáceres, 2007)

Tabla 1. tabla de fiestas populares del Azuay

Plato típico	Elaboración	Festividad
Cuy asado	Cuy asado echo en cangador de madera, papas, mote cocinado, y la chicha de jora	Killa Raymi
Mote	Mote, aswa o chicha de jora, caldo de res, cuy asado, tortilla de maíz.	Kapak Raymi
Papas, chicha	Papas y mote cocinado, cuy asado, carne de res, aswa o chicha de jora..	Paukar Raymi
Chumal	Mote paruk, civil, tashnu, chumal o humitas, aswa o chicha de jora.	Inti Raymi
Mote pata	Cocción de cerdo con mote, tocino y longaniza, guisado con pepa de sambo tostada y molida.	Carnaval
Fanesca	Cocción de varios granos secos, sambo y pescado que se come al medio día, luego del ayuno.	Semana santa
Dulces	Se elabora una gran variedad de dulces, mismos que se venden en todo el centro de Cuenca.	Corpus christi
Gastronomía	Se realizan ferias gastronómicas en toda la ciudad, ofertando platos típicos.	Independencia de Cuenca
Platos típicos	Como ofrenda, los priostes comparten con los demás: cuy, pollos, hornado, papas, entre otros.	El pase del niño viajero
Horneados	En la antigüedad se acostumbraba comer cuy, hornado, actualmente se consume pavo.	Navidad
Bebidas	El canelazo es una de las principales bebidas que se consume en la mayoría de fiestas.	Fin de año

(García & Rojas, 2019)

Es de suma importancia conocer a fondo las costumbres de un lugar, ya que de este modo podemos recuperar la historia de los orígenes de una serie de tradiciones que hoy por hoy se van perdiendo con la llegada de nuevas tendencias.

Para el desarrollo y elaboración de distintos platos, es fundamental empezar desde las bases o principios de las mismas, preparándolas de la forma más tradicional posible. Esto ayuda a fortalecer los sabores principales, para a raíz de esto convertirlos en nuevas

elaboraciones, que, de cierto modo, se pueden ver disímiles, pero sin haber perdido la noción de lo que son o significan cada uno de ellos.

Partiendo de esto, podemos dar origen a la combinación de la cocina tradicional con la creativa. Se basa principalmente en el uso de elaboraciones tradicionales cambiando métodos de cocción y técnicas, pero sin perder la noción de lo que se está elaborando.

2.2.8 La cocina creativa.

La cocina creativa como un gran movimiento creativo profesional, se desarrolla en el siglo XIX, momento en que se produjo una serie de iniciativas dirigidas a incorporar todas las creaciones culinarias de raíz popular a una nueva institución, el restaurante.

La cocina creativa es la mezcla de ideas, inquietudes y corrientes, que prima la creatividad y el pensamiento libre de los cocineros. Desde esta perspectiva, los cocineros elaboran nuevas propuestas que rompen con los modelos establecidos y dan como resultado la experimentación y nuevas respuestas sensoriales, dando rienda suelta a la imaginación. Los cocineros incluidos en esta corriente, apuestan por la renovación. Tanto en la combinación de ingredientes como en las propuestas y técnicas culinarias, de manera que el producto final se diferencia tanto en origen y calidad, como en presentación, textura y sabor.

Para la aplicación de la creatividad siempre se debe mantener un concepto. Partiendo de eso se pone en práctica la creatividad y el desarrollo del cocinero, donde puede expresar una idea o un sentimiento, si lo logra de manera satisfactoria, le permitirá la apertura de una nueva brecha para nuevas creaciones.

(Becerril Villegas, 2014)

2.2.9 La tendencia post vanguardia.

La acepción vanguardia define una cocina de oposición a las cocinas populares, tradicionales y clásicas.

Hoy por hoy en la cocina existen una aberración muy grande en cuanto al fanatismo por la cocina que mantuvo el recordado restaurante El bulli sin advertir, o sin darse cuenta que el mismo creador Ferrán Adrián hace tiempo se fue para otros destinos estando claro que la tendencia que el impuso solo será un recuerdo digno de no olvidar.

Para hablar de vanguardia se tiene que remontar al pasado, por la época de cuevas y mamuts, cuando existió la primera persona en tener la creatividad de transformar un producto natural en un producto diferente y apetecible, creando así sensaciones diferentes en aquellos que llegaron a probar, y motivando a que de esta manera creciera una forma nueva de comer y de disfrutar el alimentarse, de tal forma que se ven en la necesidad de crear y generar nuevas cosas. (Carles Totosa, 2012)

Pasados unos miles de años, estos cocineros de vanguardia quizá les dejo de interesar solo en transformar productos excelentes, sino ir más allá en la búsqueda de algo nuevo, eh inconscientemente generaron un empujón a los nuevos cocineros, a los cocineros milenarios, a buscar algo más, algo nuevo de lo cual se pueda hablar y se pueda experimentar.

Para ello los nuevos cocineros plantean la introducción de un ingrediente nunca antes visto y nunca antes trabajado, ingrediente que se cree es intangible, mismo que va más allá de generar sensaciones, sino más bien de lo intelectual y lo reflexivo. Así pues, al entrar en los establecimientos donde ofrecen sus creaciones, quien se sienta a la mesa ya no sólo disfrutará de un manjar de la más alta calidad, sino que se encontrará con un

discurso, con una interpelación, con una llamada a la reflexión o una perturbación a sus sentidos.

Por lo cual, la vanguardia o post vanguardia como se lo conoce en la actualidad, percibe el cocinar ya no como la excelente elaboración de un plato sino como algo más: un lenguaje estético. El objetivo: propiciar al “comensal-receptor” una experiencia estética y sensorial que, tomando como punto de partida los sentidos plenamente culinarios (vista, olfato, tacto y gusto), se le hará trascender a un nuevo nivel, esta vez extra-sensorial, y que tiene mucho que ver con la apelación al intelecto, a la memoria de lo vivido y a la mismísima sensación de felicidad.

(Carles Totosa, 2012)

2.2.10 Técnicas post vanguardia.

El avance de las cocinas es constante, en la actualidad se puede hablar de la post vanguardia, lema que se dio en Madrid Fusión 2016.

La post vanguardia trabaja en lo sensorial, en lo intelectual y emocional, por lo cual una de las formas más comunes es a través de los sabores, hacer recordar a los comensales un pasado que ya se frustró o ya se olvidó, de esta manera sería como volver al pasado para seguir avanzando, para ello vuelve las fermentaciones salvajes, la potencia de las salsas, las brasas, los ahumados, las maduraciones excesivas de las carnes.

Hay una nueva generación de cocineros, que se enfocan mucho más en la calidad, el foco del sabor, en la recreación de tradiciones, el trabajo directo con los proveedores, y sobre todo el continuo aprendizaje, no dejan de lado la innovación, pero no se interesan en presentar platos extravagantes o diferentes, sino se enfocan en la calidad, en el sabor y sobre todo en la satisfacción del comensal.

(De Michelis, 2016)

Esto quiere decir que hay una marcha hacia atrás en el tiempo, dejando de lado la cocina avanzada. Esto pretende obtener mejores resultados he incluso mejores platos que se sirvan tradicionalmente en los distintos lugares del mundo. Además, las pretensiones de la post vanguardia no es dejar de crecer y no es dejar de lado toda la evolución de la cocina, para ello se manejan dentro de un parámetro que es, nada se pierde, con esta nueva tendencia conviven las premisas de la nouvelle cuisine y la post nouvelle cuisine que mandan a reducir los puntos de cocción, el tamaño de las porciones y evitar el maquillaje de la comida.

Algunas técnicas de vanguardia son: fusionar dulce y salado, endiosar técnicas y tecnologías con Ferrán Adrià a la cabeza. Y también las de post el bulli, liderada por una generación de cocineros españoles que moldea su propio estilo: Paco Morales, Josean Alija, David Muñoz, Ricard Camarena, Angel León, Eneko Atxa, entre otros que integran universos, herramientas, tradiciones. “Hoy, nada queda afuera. Incluso vuelven las fermentaciones salvajes, las salsas, las brasas, los ahumados, y la maduración excesiva de las carnes, a lo Magnus Nilsson, esos "cucos" que antes espantaban a la Nouvelle Cuisine y que ahora se revisitan y potencian el sabor”

(De Michelis, 2016)

2.2.11 Aplicación de creatividad en cocina tradicional.

Desde el siglo XX la cocina creativa ha crecido exponencialmente, y ha mantenido un constante avance, además con la invención de nuevos instrumentos y maquinaria que facilitan aún más el crecimiento de la misma.

La cocina creativa ha favorecido potencialmente a la gastronomía en general, debido a que, gracias a diversos procesos, se ha logrado conservar productos de temporada facilitando así el uso de estos durante todo el año de una manera constante.

No obstante la creatividad también se ha visto aplicada en cocinas tradicionales de los diferentes lugares, esto se da debido a la misma evolución, que hace que lo tradicional se vea perdido, de tal forma que al aplicar nuevos procesos y nuevas técnicas en ella, hace que estos puedan ser realizados y presentados de diferentes formas, sin olvidarse que se debe mantener los sabores y los productos clásicos, de esta forma se complementan la una con la otra y generan nuevas propuestas nuevos diseños que hacen de la vida del comensal toda una experiencia irrepetible.

(Reyes, Guerra, & Quintero, 2017)

En la actualidad existe un movimiento gastronómico en la ciudad, que va de la mano de la post vanguardia. Este movimiento consiste en el uso de productos propios de la región, mismos en los que mediante diferentes técnicas y métodos de cocción, tratan de recuperar los productos que se utilizaba en la antigüedad y que hoy por hoy se están perdiendo con la llegada de nuevas cocinas.

Chefs de reconocidos lugares de la ciudad, hablaron sobre el uso de productos locales y la importancia de aplicarlos en esta nueva tendencia que, sin lugar a dudas, ha sido de gran acogida en la ciudad. Hay que tener en cuenta que el mercado de Cuenca es muy exigente y varía constantemente, es por esto que es de suma importancia conocer y saber qué es lo que se va a ofertar a un mercado tan variado como lo es Cuenca.

Historia de los platos tradicionales de cuenca

Sopa de fideos: Griselda Zeas, abuela y ama de casa, habla sobre la tradicional sopa de fideos en la que resalta que, es una sopa tradicional en la ciudad de cuenca, conocida también como sopa de masitas, por referirse a los fideos caseros. Fue introducida a la gastronomía ecuatoriana a raíz del ingreso de los europeos, los cuales trajeron consigo ingredientes, uno de los principales, harina, en la antigüedad existían unos fideos hechos a base de mijo, antes de que apareciera la harina de trigo, posteriormente se fue adaptando a las cocinas nacionales debido al bajo costo y a la facilidad de preparación. Con el tiempo se volvió conocida y muy apetecida, siendo esta la preferida de los pequeños de casa, y apreciada también por los grandes.

La preparación es muy sencilla, la masa para los fideos es a base de harina, huevo y sal. La sopa es echa a base de un refrito y posteriormente con la adición de los demás ingredientes, los cuales varían mucho de acuerdo de la zona en que la preparen, pero la azuaya es típica por ser elaborada con quesillo, papas, leche o nata, huevo y orégano. Es de fácil preparación que no toma tiempo.

No tiene fecha especial para ser consumida, se acostumbraba a servir como entrada en las mingas o en los trabajos de campo, justamente por su fácil preparación y por su buen sabor, para luego dar paso a un plato fuerte. Hoy por hoy es un plato casero, muy poco se puede encontrar en puntos de venta, se ha vuelto más una sopa de casa.

Habas con queso: Las habas son una legumbre de color verde, recubierta por una cascara gruesa, el haba es un aporte de los españoles, fueron traídos a Ecuador en la época de conquistas, para luego pasar a formar parte de la gastronomía nacional como plato típico, las habas pueden ser encontradas en diferentes preparaciones, tales como: sopa de

habas peladas, habas con queso, y también como uno de los granos que conformar la tradicional fanesca.

Las habas con queso es un plato tradicional en cuenca, pero más típico es el consumo en los hogares, en la mesa de los abuelos o generaciones aún más antiguas cuenta que no podía faltar las habas con queso en la mesa, ya que este es servido como un piqueo, y uno de los mejores por su gran sabor, y su armonía de sabores que generan al ser servidos con queso o quesillo artesanal madurado, y con mote choclo. Además, era el acompañante perfecto para armar la tonga, que era llevada para trabajar por largas horas en los páramos o trabajos de campo.

Ha día de hoy se sigue consumiendo en la ciudad, siendo este uno de los platos típicos más conocido, y apetecidos por la gente, la combinación de sabores es perfecto para una comida liviana.

(Ríos Yáñez, 2019)

Tamal cuencano: con la colonización y la migración que se dio en la antigüedad, se cree que los países de Mesoamérica, llevaron consigo no solo ingredientes sino también platos elaborados, como es el caso del tamal. Incluso se dice que los tamales fueron conocidos 1000 años a. C. existen datos pictóricos que demuestran que esa preparación ya se daba, también se cree que las culturas mexicanas como mayas, conocían de esa preparación. Si bien es cierto que los tamales no se le atribuye a ningún país específico, se habla de que se originó en México, siendo llevados de aquí a América del sur y posterior a América del norte, no solo era una comida de casa, sino era consumido por los nobles y por los reyes, siendo este uno de las mejores formas de consumir el maíz.

El tamal cuencano está hecho de una masa de harina de maíz ligeramente cocida, que se rellena con carne de cerdo, huevos duros y pasas, se la envuelve en hojas de achira y se la cuece al vapor.

En la ciudad de Cuenca el tamal es uno de los platos emblemas o más tradicionales, plato que no deja de gustar a la gente, uno de los lugares destinados para la degustación de este plato es en el sector de las herrerías, lugar donde se dedica la preparación de estos platos, uno de los más apetecidos justamente es el tamal.

(Ortiz Rodas, 2012)

Chagrillo de cebada: la palabra chagrillo proviene del quichua, chagrana, que significa mezclar. (Educalingo, 2020)

Según lo recuerda Sarbelia Guerrero, el chagrillo debe ese nombre al atado de pétalos de flores que tradicionalmente en algunas provincias del Ecuador son utilizadas en fiestas religiosas, el chagrillo es arrojado por los balcones hacia la calle por donde cientos de fieles religiosos realizan procesiones, el chagrillo se le acredita a la provincia de Loja, posteriormente también aparece en la ciudad de Cuenca, por lo cual, es usado en las procesiones de las festividades del pase del niño viajero, que es una fiesta tradicional de la ciudad de Cuenca.

El chagrillo de cebada es un plato típico, que resulta de la mezcla de varios ingredientes; entre ellos se puede encontrar: arroz de cebada, pimientos, cebolla, manteca de color, manteca de cerdo, culantro, perejil, entre otros.

Puchero: el puchero es una sopa que fue introducida por los españoles en las épocas de conquista, se cree que viene de las islas canarias, mismo que era preparado con garbanzo, en el Ecuador este plato se fue adaptando y variando los ingredientes, existe datos que el puchero llevaba tantos ingredientes que era necesario empezar la noche

anterior con la preparación para terminarla al siguiente día, esta sopa se preparaba en familia, los niños se encargaban de las frutas y de los granos y los adultos de las carnes, el puchero en la antigüedad llevaba tantos o más ingredientes que la fanesca, y era servido en épocas festivas.

La tradición indica que su consumo va desde finales de enero hasta el último día de Carnaval, antes del Miércoles de Ceniza.

No obstante, el puchero cambió de acuerdo al lugar donde se prepara, el puchero original o parecido se mantiene en la provincia de Pichincha, a diferencia de cuenca que le dio una variante y quedo como una sopa echa a base de col, arroz de cebada, y carne de cerdo, entre otros ingredientes más.

(Comercio, 2010)

Caldo de mocho: Es un plato que data de la época colonial puesto que en esas épocas las vísceras de los animales eran para la esclavos o asistentes de españoles

Es un plato a base de las vísceras, la cabeza y las patas del borrego que se pican una vez limpios y luego son cocidos en agua y sal dentro de una olla de presión. Una vez que estén suaves se da paso a la elaboración del plato, partiendo del típico refrito.

Este plato es muy popular en cuenca y se lo encuentra generalmente en los mercados,

El caldo de mocho en la antigüedad era preparado en las reuniones familiares, o en épocas de invierno, se juntaba la familia y pelaban un cordero, las vísceras las usaban para la elaboración del caldo, y la carne utilizaba para la preparación de un segundo plato.

En Cuenca, los mercados son los encargados de mantener vivo este plato, son de los pocos lugares en donde se conserva la preparación, hoy en día ya no es común preparar en las familias.

(Tovar, 2015)

Capítulo III

Metodología:

Parte del proceso de investigación o método científico permite sistematizar los métodos y las técnicas necesarias para llevarla a cabo. Los métodos elegidos por el investigador facilitan el descubrimiento de conocimientos seguros y confiables que, potencialmente, solucionarán los problemas planteados.

Su función principal es la de estudiar los métodos para luego determinar cuál es el más adecuado a aplicar o sistematizar en una investigación o trabajo. (Gross, 2010)

Metodología de investigación de tipo exploratorio.

La investigación de tipo exploratorio es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido, que por lo general es poco o nada investigado, de hecho, hasta se suele llegar a desconocer información de ciertos elementos.

Este tipo de investigación sirve para obtener nuevos datos y nueva información, además que permite formular mejor las preguntas de investigación. La metodología de tipo exploratoria, de un comienzo arroja datos aproximados, es decir un nivel superficial de conocimiento acerca del tema.

El propósito de la investigación exploratoria es recopilar información a base de estudios a cerca de un tema o problema de investigación poco estudiado, el cual presenta

dudas, ayuda a que los investigadores vinculen con fenómenos u objetos desconocidos, además que permite identificar conceptos o variables, establecer prioridades para investigaciones futuras.

En el presente proyecto se ve factible la aplicación de la investigación de tipo exploratorio, por el hecho de que se está investigando, y posterior evidenciando con pruebas y muestreos, un tema en específico que se ve poco tratado, o que no presenta evidencias de un desarrollo o de un estudio dedicado al mismo; desarrollo de una guía de procesos creativos gastronómicos, por lo cual los investigadores han visto la necesidad de profundizar en el tema. (Gross, 2010)

Enfoque mixto cuali-cuantitativo

Es un proceso que recolecta; analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio, o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento del problema. Así mismo, el enfoque mixto puede utilizar los dos enfoques para responder distintas preguntas de investigación de un planteamiento de un problema.

El enfoque mixto no es más que la mezcla entre el método cuantitativo y cualitativo; el método cuantitativo tiene como características principales, los planteamientos acotados, medición de fenómenos, uso de estadísticas, la prueba de hipótesis y teoría. En cambio, el enfoque cualitativo se caracteriza por presentar planteamientos más abiertos que posterior se van enfocando, se conduce básicamente en ambientes naturales, los significados se extraen de los datos obtenidos, y no se basan ni fundamentan en las estadísticas.

Para el desarrollo de este proyecto se ha visto la necesidad de basarse en un enfoque mixto, debido a que se pretende tratar temas abiertos, temas que presentan una serie de variantes las cuales poseen puntos que necesitan ser profundizados, como también

presentan puntos que debe ser mencionados, y por otro lado se empleará la extracción de información basados en los datos obtenidos con los trabajos de campo, que es característico de un enfoque cualitativo. (Mercado deheza, 2015)

Métodos

Inductivo

El Método inductivo, cuando se emplea como instrumento de trabajo, es un procedimiento en el que, comenzando por los datos, se acaba llegando a la teoría. Por tanto, se asciende de lo particular a lo general.

El proceso que emplea el inductivo es la observación y registro de los hechos, Análisis de lo observado, establecimiento de definiciones claras de cada concepto obtenido, clasificación de la información obtenida.

Deductivo

El método deductivo presenta dos objetivos fundamentales, que son; dar respuestas válidas a preguntas significativas, así como realizar predicciones.

Según este modo de pensamiento, las conclusiones de un razonamiento están dadas de antemano en sus propias premisas, por lo que sólo se requiere de un análisis o desglose de éstas para conocer el resultado. Para poder hacerlo, las premisas deben darse por verdaderas, ya que de su validez dependerá que las conclusiones sean o no verdaderas.

Analítico

El Método analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho en particular. Es necesario conocer la naturaleza del fenómeno y objeto que se estudia

para comprender su esencia. Este método permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender y establecer nuevas teorías.

En el presente proyecto se ve la necesidad del empleo de los tres métodos de estudio; deductivo, inductivo, analítico, debido a que se trabajara con un enfoque mixto, es necesario el empleo de estos métodos ya que serán fundamentales para el análisis y desarrollo del proyecto. El método inductivo será aplicado conjuntamente con los trabajos de campo que son más observatorios, para luego llegar a desarrollar una fundamentación. El método deductivo se empleará para responder preguntas planteadas, básicamente a las preguntas de investigación planteadas. Finalmente, el método analítico será empleado al momento de realizar el análisis de datos obtenidos, tanto en investigación como en trabajos de campo, o exploratorios. (Chagoya Ramos, 2018)

Técnicas para la recolección de información.

Para el desarrollo del proyecto, se ve necesario el uso de diversas técnicas para la recolección de información, además para realizar análisis, y evidenciar el desarrollo.

Técnicas documentales

Referencias bibliográficas: Las referencias bibliográficas serán empleadas para consultas e investigaciones basadas en libros, que desarrollaron investigaciones acerca de temas que puedan interesar a este proyecto.

Citas: las citas al igual que las referencias serán tomadas en cuenta para extraer datos, citados por expertos en los temas de interés de la presente.

Paráfrasis: parafrasear es una técnica usada, para no realizar copias textuales, se obtiene datos de otras investigaciones, y se toma únicamente la idea principal, para luego desarrollarla y convertirla en una nueva.

Técnicas de campo:

Observación: esta técnica será desarrollada más concretamente al momento de salir a realizar la observación y degustación de platos típicos de la ciudad.

Entrevistas: esta técnica será empleada para conocer el punto de vista de profesionales de la zona o ciudad, que puedan aportar con conocimiento acerca del tema planteado.

La entrevista fue realizada a dos chefs reconocidos de la ciudad, mismos que son propietarios y encargados de La Caleta de Diego Gutiérrez y de Dos sures Daniel Contreras, en donde se realizaron las siguientes preguntas:

Preguntas de la entrevista

- ¿Cuál es la temática del restaurante?
- ¿Qué procesos siguen para realizar las elaboraciones?
- ¿Cómo visualiza sus platos a la hora de realizar el diseño? ¿Qué se quiere mostrar a las personas?
- ¿Qué técnicas utiliza para elaborar sus platos?
- ¿Utiliza ingredientes de la región?
- ¿Cuáles son las tendencias gastronómicas que se aplican en el restaurante?
- ¿Cuál es la diferencia entre su restaurante y los demás?
- ¿Cuál es su sello personal?
- ¿Qué significa ser vanguardista?
- ¿Ha escuchado hablar sobre la cocina post vanguardia?
- ¿Cree usted que la gente está preparada para este tipo de comida?
- ¿Qué proceso creativo sigue para elaborar un plato?
- ¿Cuánto tiempo le toma estructurar un menú?

- ¿Utiliza algún método de estandarización de recetas?

De igual manera se planteó dos entrevistas adicionales a dos abuelas y amas de casa, mismas que poseen un extenso conocimiento sobre comida tradicional.

- ¿Cuáles son las elaboraciones tradicionales que usted conoce?
- ¿Cómo realiza las elaboraciones tradicionales?
- ¿Conoce la historia de alguna elaboración tradicional?

Encuestas: las encuestas se realizarán a varios habitantes de la ciudad de Cuenca, con la finalidad de conocer la factibilidad de elaborar platos tradicionales aplicando cocina creativa. Para el desarrollo de las encuestas y conocimiento del tamaño de la muestra o población con la que se va a trabajar, se desarrolló la siguiente fórmula:

$$\text{Tamaño de la muestra} = \frac{\frac{z^2 \times p(1-p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 \times p(1-p)}{e^2 N} \right)}$$

El tamaño de la muestra.

Es la cantidad de respuestas que recibe una encuesta. Se conoce como muestra debido a que representa una parte del grupo de personas o población objetivas, cuyas opiniones y conocimientos, son de suma importancia para el desarrollo del proyecto a realizar.

Comprensión de los tamaños de las muestras

Términos a utilizar para el tamaño de la muestra:

Tamaño de la población: Es la cantidad total de personas a estudiar, ya sea tomando como muestra aleatoria a todas las personas de un país o dentro de una empresa, tomando en cuenta el número total de empleados o en una universidad el total de los estudiantes.

Margen de error: Es un porcentaje que habla sobre la medida que se puede esperar de los resultados que refleje la encuesta sobre la opinión de la población general. Mientras más pequeño es el margen de error, es más seguro obtener una respuesta correcta teniendo en cuenta un determinado nivel de confianza.

N = tamaño de la población • e = margen de error (porcentaje expresado con decimales) • z = puntuación z

La puntuación z es la cantidad de desviaciones estándar, en donde la proporción determinada se aleja de la media. (Survey Monkey, 2019)

Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino:

2) *2. Edad

**3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.**

Puchero

Tamal

Caldo de mocho

Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

**4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.**

Puchero

Tamal

Caldo de mocho

Sopa de fideo

Ilustración 7. encuesta sobre tradicional de cuenca

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares

Ilustración 8. Encuesta sobre la comida tradicional de cuenca

Para recolectar información sobre la propuesta gastronómica, se realizó una encuesta a raíz de una degustación, en donde participaron conocidos gastrónomos y personas que tienen un amplio conocimiento sobre la cocina típica de la ciudad.

Técnicas de laboratorio

Fichas estándar: son consideradas muy útiles, debido a que sirve para estandarizar una receta y fijar costos, de esta manera, la receta se puede replicar y modificar las veces que sean necesarias.

Bitácoras: Las bitácoras se emplearán para evidenciar el desarrollo de las propuestas, de la misma forma permite registrar cantidades, tiempos, temperaturas, y sabores.

Base de datos: su mismo nombre lo dice, es una base donde se registrará, todos los datos de los insumos adquiridos para el desarrollo de la propuesta.

Capítulo IV

4.1 Análisis e interpretación de información

Como principal fuente de recolección de información, se puede resaltar el análisis por observación; ya que, de este método, se obtuvo información veraz sobre las principales elaboraciones a preparar. Se pudo conocer técnicas trascendentales, métodos de cocción e ingredientes, fundamentales para elaborar platos típicos, tradicionales de la ciudad de Cuenca.

De igual manera se recopiló información sobre la historia de cada una de las elaboraciones, misma que fue aportada por amas de casa o propietarias de pequeños negocios que se dedican principalmente a la elaboración de comida tradicional.

Se realizó una encuesta a 20 personas de la ciudad de Cuenca, 10 hombres y 10 mujeres, desde los 22 años en adelante. Esta encuesta tiene como finalidad, demostrar el conocimiento de las personas acerca de elaboraciones tradicionales de la ciudad y la

posible aceptación de las mismas para recuperar dichas elaboraciones, presentándolas de una forma creativa.

Como resultado de la encuesta, se obtiene que, la mayoría de la gente tiene conocimiento de algunas elaboraciones, al contrario de una elaboración, como lo es el chagrillo de cebada, que, por los resultados, no es muy conocido por las personas, ya que es un plato que sin duda alguna ha ido perdiendo popularidad con el pasar de los tiempos.

El índice de consumo de estas elaboraciones es bajo, teniendo en cuenta que son pocas las que se consumen con frecuencia. La mayoría de los encuestados, consumen estos platos típicos en puestos de comida tradicional, debido a que no existe un gran número de locales que provean de elaboraciones típicas, aumenta en nivel de comensales que acuden a dichos lugares. En segundo están las personas que preparan estas elaboraciones en sus hogares, aunque la mayoría se encuentran habitando en las zonas rurales de la ciudad, debido a que son escasas las personas que mantienen la tradición de sus antepasados de seguir preparando comida típica.

Cabe recalcar que la mayoría de las personas encuestadas, están de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales aplicando técnicas de cocina moderna, para de este modo, presentarlos de una forma diferente, que sea atractiva a la vista de las personas e incentive al consumo de estas preparaciones.

Mediante entrevistas realizadas a chefs reconocidos de la ciudad, se puede conocer sobre las principales tendencias en el ámbito gastronómico y la importancia de recuperar la cocina tradicional mediante el aporte de nuevas texturas y sabores a la cocina de antaño.

También el hecho de utilizar productos nativos para esta nueva cocina que se desarrolla en nuestro país, misma que ha sido popularizada por reconocidos chefs de la

ciudad, que, en cada uno de sus establecimientos, tratan de recuperar la historia y tradiciones que posee cada una de las elaboraciones.

En una encuesta realizada a 6 gastrónomos profesionales de la ciudad de Cuenca, que fueron seleccionados por su aporte gastronómico, tanto en sus reconocidos restaurantes, como también en libros o recetarios de su autoría, que han sido de gran ayuda para la elaboración de este proyecto. Se realizó una degustación de elaboraciones de vanguardia basadas en platos típicos de la ciudad de Cuenca.

Como resultado de las encuestas, tenemos que, en su totalidad, todos están de acuerdo con ofertar este tipo de elaboraciones o propuestas en restaurantes. También se puede resaltar que la mayoría de las elaboraciones, conservan o mantienen sus sabores originales, es decir, al momento de comerlos, se percibe la esencia del plato original.

Dentro de la calificación de las propuestas gastronómicas presentadas, la mayoría de ellas es buena, tanto en su sabor como en su presentación. Siendo, el puchero, las habas y el chagrillo, las tres principales elaboraciones calificadas con un mayor puntaje.

Los encuestados en su totalidad, creen que es factible revalorizar la cocina tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas, teniendo en cuenta que es un extenso avance con relación a lo que hoy por hoy se oferta al mercado.

El mercado de la ciudad de Cuenca es muy exigente en este sentido, de tal modo que sería un poco arriesgado realizar este tipo de cocina en una ciudad como esta, existen platos tradicionales que por el mismo hecho de ser una tradición y que han sobrevivido varias generaciones, lo más admisible sería, presentarlos y prepararlos de manera tradicional.

La gastronomía ecuatoriana en general, posee una gran variedad de sabores y diferentes técnicas de cocción que lamentablemente se están perdiendo con el paso del

tiempo, es de suma importancia, conservar estas técnicas y procesos de elaboración de las recetas típicas del país y poner más énfasis en las presentaciones, ya que la mayoría de preparaciones no tienen un correcto balance para su presentación.

Esta nueva cocina, abre sin duda, un gran debate sobre las tradiciones y la visión que tenemos sobre la cocina tradicional. De tal modo que se pueda juntar, elaboraciones tradicionales con técnicas de vanguardia, que puedan ayudar el realce de la comida típica del país por medio de nuevas presentaciones o la aplicación de diferentes técnicas, que conserven los sabores pero que cambien la presentación de los platos, conservando su esencia y sabores tradicionales.

Capítulo V

5.1 Propuesta de investigación:

Para el desarrollo del presente proyecto, se estructura una propuesta basada en 6 elaboraciones típicas de Cuenca, por lo general servidas como entradas, donde se puede evidenciar tanto productos como técnicas que lo hacen característico para ser típico de la ciudad. La propuesta planteada, pretende ser parte fundamental para la resolución del problema planteado; ¿Cómo demostrar la aplicabilidad de una guía de procesos técnicos creativos gastronómicos a través del diseño de propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales?, de tal manera que, basados en los platos típicos se trabaja de una manera creativa, con el fin de crear nuevas sensaciones y aspectos, de manera visual y en texturas, sin olvidar que es esencial mantener los sabores y la esencia del plato típico, de esta forma se probará la eficacia de la guía, y además se analizará la factibilidad de aplicar la creatividad en cocinas tradicionales.

A continuación, se detalla las propuestas, en su forma original y posterior en su manera creativa.

Chagrillo de cebada:



Ilustración 10. chagrillo de cebada típico



Ilustración 9.1 chagrillo de cebada creativo

El chagrillo de cebada es un plato típico de la ciudad de Cuenca, toma su nombre por el chagrillo, que es conocido como a un atado de pétalos de flores que se utiliza para decorar los caminos en festividades religiosas.

Para la elaboración del chagrillo, se parte de la cocción del arroz de cebada, se lo cocina en agua y sal en una relación de 1,5 a 1, con esto se logra que se seque y no quede pegajoso. Posteriormente se procede a realizar un sofrito utilizando la cebolla, el pimiento, y las especias como comino, todo esto se lo elabora en manteca de color y manteca de cerdo. Una vez realizado el sofrito se procede a colocar una olla de barro sobre el fuego, y se procede a colocar una capa de arroz de cebada cocido, una capa de perejil picado, una capa de queso fresco picado, y finalmente una capa de sofrito, esto se realiza en varias capas reiteradamente, posteriormente se procede a mezclar de una manera suave y delicada a fuego medio, de tal manera que los sabores y colores se

integren, dando así por elaborado el chagrillo de cebada que se acompaña de una salsa de pepa de zambo.

Para el desarrollo de la propuesta creativa, se pretende realizar tres diferentes formas de chagrillo, de tal forma que se presente texturas diferentes,, la primera forma es un chagrillo clásico gratinado con queso, la segunda forma se presenta un chagrillo elaborado con cebada perlada, servido con unos pimientos asados, y la tercera se presenta una crema de chagrillo servido con un polvo de perejil; las tres presentaciones van servidas sobre unas canastas de cebolla que previamente pasaron por un salteado en manteca de cerdo, que a su vez se encuentran servidas sobre un barrido de salsa de pepa.

Tamal cuencano:



Ilustración 12. tamal cuencano típico



Ilustración 11.1 tamal cuencano creativo

El tamal cuencano es uno de los platos más reconocidos como típicos de la ciudad, es un clásico envuelto en hoja de achira, que se elabora a base de harina de maíz blanco y amarillo, la masa se encuentra hidratada con manteca de cerdo, que en proporción con la harina es de 1 a 1, y posterior se le adiciona un fondo hecho a base de cerdo. Va relleno con un condumio que es a base de carne de cerdo mechado, arveja, pimientos, pasas, y

huevo duro, se coloca en una hoja de achira, se envuelve y se cocina a vapor. Se sirve con un ají clásico.

Para la propuesta creativa se elabora la masa y se presenta en forma de quenelles, la carne de cerdo se cocina al vacío con hojas de achira para lograr la impregnación del sabor de la misma, los demás ingredientes se presentan de formas separadas, se elabora un antipasto de pimientos y cebolla en manteca de cerdo que va colocado sobre los quenelles, se elabora un puré de arveja y una salsa de ají, además se presenta con huevos poché de codorniz.

Habas con queso y choclo



Ilustración 14, habas con queso típico



Ilustración 13.1 habas con queso creativo

Las habas con queso es otro de los platos conocidos como tradicionales en la ciudad de Cuenca, es una preparación simple pero muy apetecida por los cuencanos, las habas con queso no es más que la presentación de habas con cascara cocidas en leña, acompañados de queso fresco o quesillo, además de complementarse con mote choclo cocido de la misma forma.

La propuesta creativa pretende lograr representar los sabores característicos, uno de ellos es el sabor y aroma que le da la leña a la preparación, para ello se realiza una impregnación que no es más que un aceite de carbón, en el cual posteriormente se realiza un confitado de las habas, además se pretende dar texturas diferentes, para lo cual se

elabora un puré de haba, mismo trabajo se realiza con el choclo, se presenta de dos formas diferentes, una de ellas es el encurtido de choclos baby, y la segunda forma es la presentación de una esponja de choclo realizado en sifón, esto acompañado de una salsa de pepa, y decorado con crocantes de queso.

Sopa de fideo



Ilustración 15. sopa de fideo típico



Ilustración 16.1 sopa de fideo creativo

Se elabora a base de un sofrito, al cual, se agrega papa y se incorpora agua, para que de este modo la papa suelte su almidón y espese la preparación. Adicional se agrega leche, huevo y nata, seguido del fideo tostado.

Para la elaboración creativa; se realiza una salsa de la sopa de fideo, misma a la que se procesa luego de estar cocinada y posteriormente se reduce hasta que alcance el punto deseado. Para el ravioli a base de harina de trigo y almidón de papa, partes iguales de harina y almidón, añadir huevo y agua tibia, amasar y dejar reposar la mezcla por 30 minutos, posterior a ello extender la masa y cortar para dar la forma a los raviolis, se rellenan con un sofrito a base de cebolla, manteca de color, sal, comino y queso.

Para decorar agregar un encurtido de cebolla que consta de, cebolla, agua y vinagre, se deja reposar por 24 horas para potenciar el sabor y brotes de cebolla. Como

decoración, deshidratar orégano fresco en microondas por 1 minuto y espolvorear alrededor del plato.

Caldo de mocho



Ilustración 18. caldo de mocho típico



Ilustración 17.1 caldo de mocho creativo

Limpiar vísceras, librillo, menudo y la cabeza del borrego, cocinar en olla de presión, una vez cocidas picar en cuadritos, hacer un refrito con cebolla, ajo, hiervas y orégano, terminar la cocción con leche, espesar y aumentar hiervas finamente picadas.

Para la elaboración creativa, clarificar y retirar el exceso de grasa del caldo, freír las tripas de borrego a 180°C, procesar el mote pelado con sal y pimienta, colocar la mezcla en un sillpack y llevar al horno para el crocante. Colocar los brotes de cebolla en pigmento de remolacha, líquido resultado de la cocción de la remolacha y dejar que se

pigmente por 48 horas. Para las cebollas encurtidas, colocar las chalotas en líquido de gobierno a base de agua, sal, vinagre y limón, durante 48 horas o más.

Puchero



Ilustración 20, puchero típico



Ilustración 19.1 puchero creativo

Preparación a base de cerdo, se cocina durante un prolongado tiempo conjuntamente con arroz, espinazo de cerdo y papas. Cuando se haya reducido un poco el líquido y el cerdo esté por cocinarse, agregar la col y la pepa de zambo, licuada con leche y pasta de maní para espesar.

Para la nueva presentación, cocinar al vacío baby ribs de cerdo, cubiertas por salprietra de maní, zambo y sal en grano, durante 8 horas a 70°C. Para las papas confitadas, con una saca bocados, sacar pequeñas esferas de papa, colocar a 60° en manteca de cerdo y dar cocción lenta por 5 horas, hasta que las papas se hayan cocinado por completo. Encurtir las coles de bruselas en limón, vinagre y sal durante 72 horas. Para la salsa, procesar el puchero y reducir a fuego lento.

5.1.2 Bitácoras

En el pasado, las bitácoras eran conocidas únicamente las que se encontraban en los barcos, este era un libro donde se llevaba registro de las rutas, coordenadas y brújulas para la navegación.

Con el avance del tiempo las bitácoras cambian de concepto, dejan de ser un libro de navegación para pasar a ser una herramienta constante que registra datos, independientemente del tema que sea tratado, hoy por hoy las bitácoras pueden ser digitales, y pasan de ser textuales a la contención de más gráficos explicados.

La bitácora como definición viene siendo un cuaderno donde se lleva registro los avances y los resultados preliminares de un proyecto. En la bitácora se incluye datos como; observaciones, avances, ideas, obstáculos. (Raquel, 2014)

Modelo de bitácora

Integrante(s):								N° Bitácora:	
Instructor:								Fecha:	
Nombre de la elaboración:								Asignatura:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	

Tabla 2. modelo de bitácora

Desglose de los ítems de la bitácora

Integrantes: nombres de las personas responsables de realizar la bitácora.

Instructor: nombre de persona a cargo de dirigir y revisar el proyecto

Nombre de la elaboración: nombre de la elaboración sobre la cual se realiza la bitácora.

Número de la bitácora: número de la bitácora realizada

Fecha: fecha en que se realiza la bitácora

Asignatura: nombre de la asignatura o carrera estudiada que corresponde al trabajo realizado.

Ingrediente: nombre completo de los ingredientes o insumos correspondientes a la elaboración.

Peso: peso de productos con los que se trabaja en la ficha estandarizada

Unidad de medida: unidad de medida ya sea en gramos, kilos o litros, que acompaña al peso de cada producto.

Cortes: cortes aplicados a los géneros principales de la preparación

Técnicas: técnicas, o métodos de cocción aplicados en la elaboración.

Temperatura: temperaturas de cocción aplicadas, de acuerdo a cada técnica o método

Tiempo: tiempo de las cocciones aplicadas durante el proceso.

Características organolépticas: características de la elaboración, sobre la cual se realiza la bitácora; olor, sabor, color, textura.

Observaciones: espacio donde se coloca el resultado, ya sea el logrado o si presenta algún problema la preparación.

Bitácora gastronómica tamal

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Quenelle de tamal							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Fondo de cerdo	125	MI		Cocción al vacío	70 °C	5 horas	Color: dorado Sabor: salado, lácteo Olor: aliáceo	Masa consistente Un Poco seco Falta hidratar la masa	
Harina de maíz blanco	112	Gr							
Harina de maíz amarillo	112	Gr							
Manteca de chancho	112	Gr							
Manteca de color	5	Gr							
Sal	2	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García , Jorge rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de ají							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnic a	Tem p.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Ají	40	Gr	Procesado	Reducción	80°c	10min	Color: amarillo Sabor: picante Olor: frutal	Poco picante Buena textura Buen sabor	
Cebolla	50	Gr	Procesado						
Culantro	15	Gr	Procesado						
Aceite	20	MI	Procesado						
Tomate riñón	60	Gr	Procesado						
Tomate de árbol	80	Gr	Procesado						
Sal	5	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García , Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Proyecto De titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Puré de Arveja							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Und	C or te s	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Arveja	100	Gr		Reducción	80°c	10min	Color: verde Sabor: equilibrado Olor: leguminoso	Textura tersa y blanda	
Leche	30	MI							
Sal	2	Gr							
Cebolla	10	Gr							
Pimienta	3	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Antipasto de condumio							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Pimienta	3	Gr		Pochado	80 °C	20 minutos	Color: dorado Sabor: salado Olor: aliáceo	Color y textura en las verduras	
Manteca de chanco	50	Gr							
Sal	3	Gr							
Cebolla	60	Gr							
Pimientos	60	Gr							
Aceite	20	ml							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Cerdo mechado al vacío							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Carne de cerdo	150	Gr		Cocción al vacío	70 °C	5 horas	Color: dorado Sabor: salado Olor: aliáceo	Textura suave y Buen sabor	
Sal	3	Gr							
Comino	2	Gr							
Hoja de achira	50	Gr							
Manteca de color	8	Gr							
Pimienta	2	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Huevo pochado							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Huevo de codorniz	125	Ml		Pochado	80 °C	5 minutos	Color: blanco Sabor: salado	Consistencia suave	
Sal	112	Gr							
Vinagre	112	Gr							
Pimienta	112	Gr							
	5	Gr							

Bitácoras gastronómicas sopa de fideo

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Ravioli relleno							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	125	gr		Blanqueado fritura	80°c 160 °C	1 mint 2 mint	Color: dorado Sabor: salado, lácteo Olor: aliáceo	El tamaño del ravioli es excesivo, se debe reducir la porción	
huevo	90	Gr							
Agua tibia	20	Gr							
Quesillo	80	Gr							
Cebolla	30	Gr							
achiote	15	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Ravioli relleno							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	125	gr		Blanqueado fritura	80°c	1 mint	Color: dorado Sabor: salado, lácteo Olor: aliáceo	Los sabores se mantienen se cambia la presentación, se reduce las porciones.	
huevo	90	Gr			160 °C	2 mint			
Agua tibia	20	Gr							
Quesillo	80	Gr							
Cebolla	30	Gr							
achiote	15	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de sopa de fideo							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Fideo de lazo	60	gr		Concentración	96°c	25 mins	Color: crema Sabor: salado, lácteo Olor: aliáceo	Buena textura, y buen sabor, es el resultado esperado.	
Papas	50	Gr							
Huevo	60	Gr							
Quesillo	80	Gr							
Refrito	30	Gr							
Orégano	15	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>11/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de sopa de fideo							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Fideo de lazo	60	gr		Concentración	96°C	25 mins	Color: crema Sabor: salado, lacteo Olor: aliáceo	Buena textura, y buen sabor, es el resultado esperado.	
Papas	50	Gr							
Huevo	60	Gr							
Quesillo	80	Gr							
Refrito	30	Gr							
Oregano	15	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Cebolla encurtida							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
cebolla	60	gr		Encurtido	12 °C	12 hrs	Color: morado rosaceo Sabor: agrio, salado Olor: aliáceo	Buena textura, y buen sabor, es el resultado esperado.	
vinagre	30	Gr							
sal	15	Gr							
limón	15	Gr							
azúcar	10	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>2</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>11/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Cebolla encurtida							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
cebolla	60	gr		Encurtido	12 °C	12 hrs	Color: morado rosáceo Sabor: agrio, salado Olor: aliáceo	Buena textura, y buen sabor, es el resultado esperado.	
vinagre	30	Gr							
sal	15	Gr							
limón	15	Gr							
azúcar	10	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>11/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Polvo de orégano							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Orégano fresco	60	gr		Deshidratado	96°C	1 mins	Color: verde Sabor: fuerte Olor: aliáceo	Buena textura, y buen sabor, es el resultado esperado.	

Bitácoras gastronómicas habas con queso

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>03/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Puré de haba							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Habas	150	Gr		Reducción	90°C	30min	Color: Café oscuro Sabor: delicado Olor: aliáceo	Textura tersa	
Cebolla	50	Gr							
Agua	200	ml							
Leche	50	ml							
Sal	4	gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Habas confitadas en aceite de carbón							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Habas	100	Gr		Confitado	40°C	1 hora	Color: Verde Sabor: áspero Olor: aliáceo	Exceso de aceite en el confitado Poco tiempo de cocción	
Aceite de carbón	500	ml							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Habas confitadas en aceite de carbón							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	U nd	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Habas	100	Gr		Confitado	60°C	3 horas	Color: Verde Sabor: áspero Olor: aliáceo	Temperatura y tiempo de cocción adecuado Buen sabor	
Aceite de carbón	520	MI							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Crocante de queso							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	U nd	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Queso	90	Gr		Deshidratación	80°C	2min	Color: Blanco Sabor: equilibrado Olor: fuerte	Poco tiempo de horneado	
Harina	20	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Crocante de quesillo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	U nd	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Quesillo	90	G r		Deshidratación	80°C	5min t	Color: Blanco Sabor: equilibrado Olor: fuerte	Correcto tiempo de horneado buena textura	
Harina	20	G r							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Esponja de choclo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	U nd	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Huevo	120	G r		Microondas	120°C	15seg	Color: amarillo Sabor: equilibrado Olor: leguminoso	Poco tiempo	
Choclo	90	G r							
Harina	75	G r							
Polvo de hornear	7	G r							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Esponja de choclo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Huevo	120	Gr		Microondas	120°C	120seg	Color: amarillo Sabor: equilibrado Olor: leguminoso	Buena textura Correcto tiempo de cocción	
Choclo	90	Gr							
Harina	75	Gr							
Polvo de hornear	7	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Choclos encurtidos							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Choclos	150	Gr		Encurtido	12 °C	16 hrs	Color: Blanco Sabor: ácido, salado Olor: aliáceo	Poco tiempo	
vinagre	30	Gr							
sal	15	Gr							
limón	15	Gr							
azúcar	10	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Choclos encurtidos							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Choclos	150	Gr		Encurtido	12 °C	48 hrs	Color: Blanco Sabor: ácido, salado Olor: aliáceo	Correcto tiempo de encurtido Buen sabor Y textura	
vinagre	30	Gr							
sal	15	Gr							
limón	15	Gr							
azúcar	10	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Proyecto integrador</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de pepa de zambo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnica	Tem p.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Pepa de zambo	300	Gr	Procesado	Reducción	80°c	15min	Color: marrón Sabor: neutro Olor: aliáceo	Correcta textura y sabor	
Leche	30	Gr	Procesado						
Agua	40	Gr	Procesado						
Sal	40	Ml	Procesado						

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>3</u>
Instructor:	<u>Proyecto integrador</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Pelos de choclo fritos							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnica	Tem p.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Pelos de choclo	300	Gr		Fritura	180°c	1mint	Color: marrón Sabor: neutro Olor: aliáceo	Crocantes, buena textura y sabor	
Aceite	30	Gr							
Manteca de cerdo	40	Gr							

Bitácoras gastronómicas chagrillo de cebada

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Crocante de quesillo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Quesillo	90	Gr		Deshidratación	80°C	5mint	Color: Blanco Sabor: equilibrado Olor: fuerte	Correcto tiempo de horneado buena textura	
Harina	20	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Antipasto de sofrito							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Pimienta	3	Gr		Pochado	80 °C	20 minutos	Color: dorado Sabor: salado Olor: aliáceo	Color y textura en las verduras	
Manteca de chancho	50	Gr							
Sal	3	Gr							
Cebolla	60	Gr							
Pimientos	60	Gr							
Aceite	20	ml							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto integrador</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de pepa de zambo							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Pepa de zambo	300	Gr	Procesado	Reducción	80°c	15min	Color: marrón Sabor: neutro Olor: aliáceo	Correcta textura y sabor	
Leche	30	Gr	Procesado						
Agua	40	Gr	Procesado						
Sal	40	MI	Procesado						

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto integrador</u>							Fecha:	<u>08/02/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Canastas de cebolla							Asignatura:	Tesis
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Cebolla blanca	10	Gr	Canastas	Salteado	175°c	8min	Color: marrón Sabor: neutro Olor: aliáceo	Correcta textura y sabor	
Cebolla roja	20	Gr	Canastas						
Sal	3	Gr	N/A						
Manteca de cerdo	20	Gr	N/A						

Integrante (s):	<u>Pablo García, Jorge Rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor :	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Chagrillo de cebada							Asignatura :	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Té cni ca	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Arroz de cebada	454	Gr	N/A	Co cci ón len ta	90°C	30min t	Color: dorado Sabor: salado Olor: aliáceo	Correcta textura y sabor	
Cebolla verde	50	Gr	Brunoise						
Pimiento rojo	30	Gr	Brunoise						
Pimiento verde	30	Gr	Brunoise						
Pimiento amarillo	30	Gr	Brunoise						
Sal	5	Gr	N/A						
Culantro	50	Gr	Chifonade						
Perejil	50	Gr	Chifonade						
Quesillo	454	Gr	Rallado						
Manteca de color	20	Gr	N/A						
Comino	3	Gr	N/A						
Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise						
Manteca de cerdo	60	Gr	N/A						

Bitácoras gastronómicas puchero

Integrante (s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor :	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Antipasto de refrito							Asignatura :	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnic a	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
cebolla	50	Gr	Juliana	antipas to	100°C	8 mins	Color: rojo, amarillo Sabor: salado Olor: vegetal Textura: blanda	Los resultados son los esperados, el antipasto conserva buen sabor, y buena textura	
pimiento	50	Gr	Juliana						
manteca de chancho	40	Gr							
sal	10	Gr							

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

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Baby ribs en sal prieta de maní y zambo							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnic a	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Costillas baby	150	Gr	cubos	Cocción al vacío	65°C	8 hrs	Color: marrón Sabor: salado Olor: especiado Textura: firme	Los resultados son los esperados, presenta buen sabor, y textura.	
Salprietá	50	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Papas confitadas en manteca de cerdo							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnic a	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
papa super chola	100	Gr	esferas	confitado	64°C	4 hrs	Color: amarillo Sabor: salado Olor: aliáceo Textura: dura	Los resultados son los esperados, presenta buen sabor y forma.	
manteca de choncho	100	Gr							
sal	10	gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Salsa de puchero							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cortes	Técnic a	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
carne de choncho	200	Gr	Espinazo		100 °C	40 mins	Color: blanco verdoso	Los resultados son los esperados, la salsa	

col blanca	50	Gr	chifonad e	Con cent raci ón			Sabor: vegetal Olor: aliáceo Textura: cremoso	tiene buena textura y buen sabor.
pepa de sambo	20	gr	Procesa do					
mani	2		procesad o					
arroz para sopa	5							
ajo	3		brunoise					

Bitácoras gastronómicas caldo de mocho

Integrant e(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor :	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Caldo de mocho clarificado							Asignatura :	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Vísceras de borrego	30 0	Gr	Cub os	Concent rado y clarifica do	100 °C	40 minut os	Color: blanco Sabor: salado Olor: aliáceo Textura: liquida	El caldo es claro, con sabores precisos. se obtiene el resultado esperado	
Hortalizas de condimentación	11 5	Gr	Brun oise						
Sal	11 2	Gr							
Orégano	11 2	Gr							
Leche	75	ml							

Integrant e(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor r:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Caldo de mocho clarificado							Asignatura :	Cocina
Ingrediente	Pe so	Un d	Cort es	Técnica	Temp.	Tiem po	Características organolépticas	Observaciones	
Vísceras de borrego	30 0	Gr	Cub os	Concent rado y clarifica do	100 °C	40 minut os	Color: blanco Sabor: salado Olor: aliáceo Textura: liquida	El caldo es claro, con sabores precisos. se obtiene el resultado esperado	
Hortalizas de condimentación	11 5	Gr	Bru noise						
Sal	11 2	Gr							

Orégano	11 2	Gr						
Leche	75	ml						

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Brotos de cebolla encurtido							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Brotos de cebolla	25	Gr		Encurtido	4-12°C	24 hrs	Color: rosado Sabor: salado Olor: aliáceo Textura: solida	Los brotes están encurtidos, adquirieron el color y sabor deseado	
agua	20	MI							
vinagre	3	Gr							
Sal	2	Gr							
Zumo de remolacha	10	ml							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							Nº Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Cebollitas encurtidas							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Cebolla echalots	170	Gr	entera	Encurtido	4-12°C	72 hrs	Color: blanco Sabor: salado, cítrico Olor: aliáceo Textura: blanda	Los resultados son los esperados, las cebollas cumplen con lo requerido	
agua	100	MI							
vinagre	15	Gr							
Sal	10	Gr							

Integrante(s):	<u>Pablo García, Jorge rojas</u>							N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor:	<u>Proyecto de titulación</u>							Fecha:	<u>4/12/2019</u>
Nombre de la elaboración:	Vísceras de borrego cocinadas							Asignatura:	Cocina
Ingrediente	Pe so	U nd	Cortes	Técnic a	Temp.	Tiem po	Característic as organolépticas	Observaciones	
cebolla	90	Gr	Bruno ise	Conce ntraci ón	100°C	35 mins	Color: crema amarillo Sabor: salado Olor: aliáceo Textura: blanda	Los resultados son los esperados, el librillo es tierno, y de buen sabor	
ajo	15	Gr	Bruno ise						
librillo de borrego	300	Gr	Cubos						
leche	75	Gr							
cebolla de verdeo	10	Gr	Chifonad						
orégano	5	Gr							

5.1.3 Fichas estandarizadas:

Según la Secretaría Nacional de Planificación y desarrollo, las fichas son herramientas pedagógicas que permiten registrar datos ya sea investigativos o exploratorios. Existen varios tipos de fichas, depende del tipo de investigación o de tema que se esté llevando a cabo.

Las fichas estandarizadas en gastronomía permiten la fijación y estandarización de recetas finales, que se obtienen posterior al desarrollo de una serie de pruebas hasta lograr un resultado deseado, posterior se asientan los datos en una ficha donde se evidencia gramajes, técnicas, métodos, procesos, costos, precios.

5.1.3.1 Base de datos

Es una colección de información organizada de forma que un programa de ordenador pueda seleccionar rápidamente los fragmentos de datos que necesite. Una base de datos es un sistema de archivos electrónico. (Guerra, 2019)

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
LÁCTEOS													
FRUTAS													
HORTALIZAS													
ABARROTES													
ESPECIAS													
Mariscos y Pescados													

Ilustración 21. modelo de base de datos

Desglose de los ítems de la base de datos

Grupo: espacio donde se coloca el nombre del grupo de insumos, que van clasificados según su denominación, puede ser; lácteos, cárnicos, abarrotes, verduras, etc.

Ingrediente final: nombre del ingrediente que irá registrado en la bitácora.

Presentación de compra: presentación o forma en la que se compra os diferentes productos, pudiendo ser al granel, o empacados en distintas formas.

Proveedor: nombre del proveedor, o lugar de donde se obtiene los distintos productos.

Peso bruto: espacio para colocar el peso bruto, se coloca el peso total, sin darle ningún tipo de tratamiento, o proceso.

Unidad de medida: unidad de medida ya sea en gramos, kilos o litros, que acompaña al peso de cada producto.

Precio del kilo: se detalla el precio del kilo de cada producto comprado.

Peso desperdicio: detalla el peso del desperdicio de cada producto luego de ser tratado, por limpieza.

Peso sub producto: peso del producto luego de haber sido tratado, ya sea por limpieza o deshuese.

Rendimiento %: se coloca el porcentaje de rendimiento luego de haber tratado cada producto. En base al peso bruto y al desperdicio.

Factor de corrección: es el factor que detalla en números menores, generalizado el desperdicio que genera cada producto.

Costo kilo ingrediente final: en base al desperdicio y al peso del sub producto, se calcula el nuevo precio de los ingredientes finales con los que se trabajará, luego de haber sido tratados.

Observaciones: espacio para detallar novedades a cerca de los productos.

PREMIENTE FIN	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MED	PRECIO KILO	CANTIDAD NET	PESO DESPERDICI	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECIO	Costo Kilo Ingrediente final
VEGETALES											
aguacate	funda	mercado 10 de agos	1	KG	2,4	0,9	0,1	0	90	1,11	2,67
Aji	paquete	gran aki	1	KG	4,6	0,92	0,08	0	92	1,09	5,00
ajo	empaquetado	gran aki	1	KG	4,4	1	0	0	100	1,00	4,40
otes de cebol	funda	12 de abril	1	KG	34,5	1	0	0	100	1,00	34,50
Cebolla	granel	12 de abril	1	KG	0,77	0,95	0,05	0	95	1,05	0,81
cebollín	atado	9 de Octubre	1	KG	1,5	0,95	0,05	0	95	1,05	1,58
chalotas	granel	9 de Octubre	1	KG	1,5	0,9	0,1	0	90	1,11	1,67
choclo	funda	10 de agosto	1	KG	2,2	1	0	0	100	1,00	2,20
choclos baby	tarrina	supermaxi	1	KG	5,8	1	0	0	100	1,00	5,80
Col blanca	funda	10 de agosto	1	KG	1	0,85	0,15	0	85	1,18	1,18
Culantro	ramillete	12 de abril	1	KG	4,5	0,91	0,09	0	91	1,10	4,95
culantro	funda	10 de agosto	1	KG	2	0,7	0,3	0	70	1,43	2,86
pas con casc	funda	mercado 10 de agos	1	kg	2,2	0,9	0,1	0	90	1,11	2,44
Habas tiernas	funda	10 de agosto	1	KG	2,2	0,9	0,1	0	90	1,11	2,44
Peregil	funda	10 de agosto	1	KG	2	0,7	0,3	0	70	1,43	2,86
pimiento	funda	10 de agosto	1	KG	1,5	0,92	0,08	0	92	1,09	1,63
tomate cherr	contenedor	super maxi	1	KG	3,6	0,9	0,1	0	90	1,11	4,00
tomate riñon	funda	gran aki	1	KG	1,5	0,67	0,335	0	67	1,50	2,26
ABARROTOS											
aceite	botella	gran aki	1	LT	2	1	0	0	100	1,00	2,00
aceite giraso	botella	LA FAVORITA	1	LT	3,26	1	0	0	100	1	3,26
midon de pa	funda	mercado 10 de agos	1	KG	3,3	1	0	0	100	1	3,30
arroz de cebad	funda	mercado 10 de agos	1	KG	2,2	1	0	0	100	1	2,20
carbon	lata	mercado multifam	1	KG	1,5	1	0	0	100	1,00	1,50
comino	funda	mercado 10 de agos	1	KG	10	1	0	0	100	1,00	10,00
crema de lech	funda	supermaxi	1	KG	3,19	1	0	0	100	1,00	3,19
op de lazo peq	funda	mercado 10 de agos	1	KG	1,21	1	0	0	100	1,00	1,21
harina	funda	LA FAVORITA	1	KG	1	0,05	0,95	0	5	20	20,00
ma de maiz am	funda	mercado 10 de agos	1	KG	2,2	1	0	0	100	1	2,20
ma de maiz bl	funda	mercado 10 de agos	1	kg	2,4	1	0	0	100	1	2,40
levo de codor	caja	mercado 10 de agos	1	KG	2,2	0,30	0,7	0	30	3	7,33
huevos	caja	LA FAVORITA	1	KG	2,1	0,20	0,8	0	20	5	10,50
leche entera	funda	super maxi	1	KG	0,9	1	0	0	100	1,00	0,90
Maicena	funda	gran aki	1	KG	5	1	0	0	100	1,00	5,00
maní	funda	mercado 10 de agos	1	KG	1	1	0	0	100	1	1,00
teca de chan	tarrina	mercado 10 de agos	1	KG	5	1	0	0	100	1	5,00
anteca de col	tarrina	mercado 10 de agos	1	KG	3,8	1	0	0	100	1,00	3,80
mote	funda	mercado 10 de agos	1	KG	1	1	0	0	100	1	1,00
oregano	funda	supermaxi	1	kg	5	1	0	0	100	1	5,00
pepa de samb	funda	mercado 10 de agos	1	KG	12	1	0	0	100	1	12,00
polvo de hone	frasco	LA FAVORITA	1	KG	14,58	1	0	0,0	100	1	14,58
sal	funda	gran aki	1	KG	0,9	1	0	0	100	1,00	0,90
sal en grano	funda	mercado 10 de agos	1	KG	0,5	1	0	0	100	1,00	0,50
vinagre	funda	supermaxi	1	lt	4	1	0	0	100	1	4,00
CARNICOS											
baby ribs	funda	supermaxi	1	KG	10,39	1	0	0	100	1	10,39
carne de ce	funda	mercado 10 de a	1	kg	6,7	1	0	0	100	1	6,70
carne	funda	mercado 10 de a	1	KG	6,38	1	0	0	100	1	6,38
espinazo de	funda	mercado 10 de a	1	KG	4,4	1	0	0	100	1	4,40
Librillo de h	funda	mercado 10 de a	1	kg	11,01	0,9	0,1	0	90	1	12,23
Tuberculos											
pa super cho	funda	mercado 10 de agos	1	KG	1,1	0,85	0,15	0	85	1,18	1,29
Lacteos											
crema de lech	funda	supermaxi	1	KG	3,19	1	0	0	100	1,00	3,19
leche entera	funda	super maxi	1	KG	0,9	1	0	0	100	1,00	0,90
quesillo	funda	mercado 10 de agos	1	KG	4,4	1	0	0	100	1,00	4,40
Frutas											
limon	funda	super maxi	1	KG	3,2	0,7	0,3	0	70	1,43	4,57
pmate de arb	funda	super maxi	1	KG	2	0,9	0,1	0	90	1,11	2,22

Ilustración 22. base de datos

5.1.3.2 hojas de ruta

La hoja de ruta es una guía escrita, en la que se detalla paso a paso los procesos utilizados para realizar una determinada preparación. Es de suma importancia manejarse con hojas de ruta para de este modo poder replicar recetas, idénticas a las originales.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Antipasto de condomio			
Tipo de Plato:		Fuerte	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
Observaciones:			

Ilustración 23. modelo de hoja de ruta

Desglose de los ítems de la hoja de ruta

Ficha técnica: espacio para colocar el nombre de la preparación.

Tipo de plato: detalla el tipo de preparación que se desarrolla; entrada, plato fuerte, postre, etc.

Foto: espacio donde se coloca la foto de la preparación que se realiza.

Cantidad: se coloca la cantidad con la que se trabaja para la elaboración del plato.

Unidad de medida: espacio donde se coloca la unidad de medida de cada producto, puede ser; kilos, litros, gramos, mililitros.

Nombre: nombre propio de cada producto a usarse en la preparación.

Técnicas de corte: se coloca el producto, y la técnica de cortes aplicados, en caso no poseer ninguna, se coloca un N/A.

Ingrediente/ temperatura/ técnica/ tiempo: se detalla los 4 ítems de cada producto que se desarrolla.

Equipos y utensilios: detalla los utensilios y equipos, usados para el desarrollo de la elaboración a cerca de la cual se elabora la ficha.

Preparación: espacio destinado para detallar la preparación del plato, se coloca con numeración y se detalla el proceso.

Observaciones: espacio donde se coloca sugerencias o detalles especiales de la preparación.

5.1.3.3 hojas de gramaje y costos

La hoja de costos, ayuda a conocer los precios reales de cada producto utilizado para la elaboración, así como también un estimado del valor sugerido para la venta al público.

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
		0	Peso Total receta			0,00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,00				

Costos:		Antipasto de condomio							
Chef:	Brigada 1								
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción		20					
Costo por	0,00		Raciones:		10				

Ilustración 24. modelo de ficha de costos

Desglose de los ítems de la hoja de gramajes y costos

Chef: espacio donde se coloca la persona responsable de la elaboración de la ficha y la preparación.

Tipo de plato: es tomado de la hoja de ruta, detalla el tipo de elaboración, ya sea entrada, fuerte o postre.

Tamaño por porción: detalla el tamaño de la porción que será usado en el plato final, el peso dependerá del tipo de plato, y del tipo de género.

Raciones: número de porciones que rinde la preparación, se basa en el peso total de la receta y en el tamaño de la porción.

Costo por porción: detalla el costo de la porción que se usará en el plato final.

N°: se coloca el número del ingrediente tomado para la elaboración.

Cantidad: se coloca la cantidad con la que se trabaja para la elaboración del plato.

Und: espacio donde se coloca la unidad de medida de cada producto, puede ser; kilos, litros, gramos, mililitros.

Ingrediente: nombre propio de cada producto a usarse en la preparación.

Costo por kilo: se detalla el precio del kilo de cada producto comprado.

Costo receta: se coloca el costo de la receta, basado en la cantidad a usarse y el costo por kilo.

Presentación: presentación o forma en la que se compra os diferentes productos, pudiendo ser al granel, o empacados en distintas formas.

Gramaje bruto de compra: espacio para colocar el peso bruto, se coloca el peso total que se compró para el desarrollo del plato.

Factor de corrección: es el factor que detalla en números menores, generalizado el desperdicio que genera cada producto.




Peso total de la receta: se detalla el peso total de la receta, obtenido de la sumatoria de las cantidades de cada producto usado en la receta.



Costo de la receta: se coloca el costo de la receta obtenido de la sumatoria de los costos de la receta de cada producto.




P.V.P: se coloca el precio de venta al público, basado en el costo de la porción, aplicando un multiplicador por 3, para obtener el valor estimado que se pretende obtener. }

Fichas gastronómicas.

Fichas, subfichas y costos de Chagrillo de cebada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Chagrillo de cebada			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Arroz de cebada
	30	gr	Canastas de cebolla
	7	gr	Crocante de queso
	15	gr	Antipasto de sofrito
15	ml	Salsa de pepa de sambo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arroz de cebada	N/A	Canastas de cebolla	Brunoise
Crocante de queso	Brunoise	Antipasto de sofrito	Brunoise
Salsa de pepa de sambo	Brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cjagrillo de cebada/ montaje lineal/ salseado en barrido/ temp de servicio 74°C			
Equipos y Utensilios:			
Basija de barro, cuchara, caserola			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la salsa de pepa en forma de barrido. Poner las canastas de cebolla . Colocar el chagrillo en las canastas de cebolla. Agregar el antipasto de sofrito junto a las canastas. Sobreponer el crocante de queso en el chagrillo. 			
Observaciones:			




 									
Costos:		Chagrillo de cebada							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		110				
Costo por		0,44	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	Arroz de cebada	3,00	0,15	Funda de libra	50	1	
2	30	gr	Canastas de cebolla	4,33	0,13	Libra	30	1	
3	7	gr	Crocante de quesillo	2,85	0,02	Libra	7	1	
4	15	gr	Antipasto de sofrito	2,50	0,04	Libra	15	1	
5	15	ml	Salsa de pepa de sambo	6,67	0,10	Libra	15	1	
	117	Peso Total receta			0,44	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,31					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Antipasto de condumio			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Manteca de chanco
	3	gr	Sal
	60	gr	Cebolla
	60	gr	Pimientos
	3	gr	Pimienta
	20	ml	Aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0	Julianas	Manteca de chanco	N/A
Sal	N/A	Cebolla	Juliana
Pimientos	N/A	Pimienta	N/A
Aceite	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Condumio/ sofrito 10 minutos/sartén 80°C			
Equipos y Utensilios:			
Sartén, bowl, cuchillo, tabla			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la manteca de color y manteca de cerdo en el sartén. Poner la cebolla para pochar. Agregar los pimientos. Rectificar sabor y colocar orégano, sal, pimienta y comino. 			
Observaciones:			

Costos:**Antipasto de condumio**

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	20
Costo por	0,05	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Manteca de chancho	5,00	0,25	Tarrina mercado	50	1
2	3	gr	Sal	0,90	0,00	Funda mercado	3	1
3	60	gr	Cebolla	0,77	0,05	Funda mercado	60	1
4	60	gr	Pimientos	1,10	0,07	Funda mercado	60	1
5	3	gr	Pimienta	15,80	0,05	Funda mercado	3	1
6	20	ml	Aceite	2,00	0,04	Bitella tienda	20	1
	196	Peso Total receta			0,45	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,14				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Chagrillo de cebada			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	454	gr	Arroz de cebada
	50	gr	Cebolla verde
	30	gr	Pimiento rojo
	30	gr	Pimiento verde
	30	gr	Pimiento amarillo
	5	gr	Sal
	50	ml	Culantro
	50	gr	Perejil
	454	gr	Quesillo
	20	gr	Manteca de color
	3	gr	Comino
	50	gr	Cebolla blanca
	60	gr	Manteca de cerdo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arroz de cebada	N/A	Cebolla verde	Brunoise
Pimiento rojo	Brunoise	Pimiento verde	Brunoise
Pimiento amarillo	Brunoise	Sal	N/A
Culantro	Chifonade	Perejil	Chifonade
Quesillo	Rallado	Cebolla blanca	Brunoise
Manteca de color	N/A	Manteca de cerdo	N/A
Comino	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chagrillo / Hervor, 30 minutos, 90 c			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar al arroz de cebada en remojo por al menos 24 horas. 2. Cocinar a fuego medio con sal hasta que esté bien cocido. 3. Retirar del fuego y colocar en una vasija de barro. 4. Poner una capa de arroz, una de sofrito(cebolla, pimientos, sal), una capa de quesillo y una capa de culantro y perejil. 5. Repetir el proceso hasta que se haya terminado los ingredientes. 6. Terminar con una capa de quesillo para que se gratine. 7. 			
Observaciones:			
Dejar en remojo el arroz de cebada para que pueda cocinarse con facilidad.			




Costos:**Chagrillo de cebada**

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	50
Costo por	0,15	Raciones:	24

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	454	gr	Arroz de cebada	2,20	1,00	Funda de libra	454	1
2	50	gr	Cebolla verde	0,77	0,04	Libra	50	1
3	30	gr	Pimiento rojo	1,10	0,03	Libra	30	1
4	30	gr	Pimiento verde	1,10	0,03	Libra	30	1
5	30	gr	Pimiento amarillo	1,10	0,03	Libra	30	1
6	5	gr	Sal	0,90	0,00	kilo	5	1
7	50	ml	Culantro	2,00	0,10	Libra	50	1
8	50	gr	Perejil	2,00	0,10	Libra	50	1
9	454	gr	Quesillo	4,40	2,00	Kilo	454	1
10	20	gr	Manteca de color	5,00	0,10	Libra	20	1
11	3	gr	Comino	2,85	0,01	Libra	3	1
12	50	gr	Cebolla blanca	0,77	0,04	Libra	50	1
13	60	gr	Manteca de cerdo	5,00	0,30	kilo	60	1

1176	Peso Total receta	3,45	Costo de receta
-------------	--------------------------	-------------	------------------------

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,44
--	-------------

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Canastas de cebolla			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	gr	Cebolla blanca
	20	gr	Cebolla roja
	3	gr	Sal
20	gr	Manteca de cerdo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cebolla blanca	Canastas	Cebolla roja	Canastas
Sal	N/A	Manteca de cerdo	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Canastas de cebolla / salteado, 10 minutos, 170°c			
Equipos y Utensilios:			
Tabla, Sartén			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar las cebollas por la mitad. 2. Retirar las capas de la cebolla de manera que queden con la forma de una canasta. 3. Colocar la manteca de cerdo en un sartén a llama alta. 4. Saltear las cebollas. 5. Agregar sal. 6. Retirar del fuego. 7. 			
Observaciones:			
Retirar suavemente las capas de las cebollas evitando que estas se rompan.			




Costos:**Canastas de cebolla**

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	30
Costo por	0,13	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	gr	Cebolla blanca	0,77	0,01	Funda de libra	10	1
2	20	gr	Cebolla roja	0,77	0,02	Funda de libra	20	1
3	3	gr	Sal	0,90	0,00	Funda de kilo	0	0
4	20	gr	Manteca de cerdo	5,00	0,10	Tarrina de libra	20	1
53 Peso Total receta				0,13	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,38				




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: crocante de queso				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	gr	quesillo
		20	gr	harina de trigo
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
quesillo	enteros	harina de trigo	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
quesillo/horno/120 °C/ 15 mins				
Equipos y Utensilios:				
Horno, Silpack				
PREPARACION:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. realizar una mezcla de el queso con la harina 2. colocar la mezcla en un silpac, tendiendo bien la mezcla 3. llevar al horno por 15 mins, hasta que este dorado 4, retirar y dejar enfriar. 				
Observaciones:				



 									
Costos:		crocante de quesillo							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		7				
Costo por		0,02	Raciones:		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	quesillo	4,40	0,22	funda	454	1	
2	20	gr	harina de trigo	1,32	0,03	funda	454	1	
	70	Peso Total receta			0,25	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,07					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: salsa de pepa de zambo			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	gr	pepa de zambo
	60	ml	leche
	5	gr	sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pepa de zambo	N/A	leche	N/A
sal	N/A	0	brunoise
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
todos los ingredientes/ reducción /95 °C/4 mins			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, licuadora, sartén.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. tostar la pepa de zambo en un sartén pequeño 2. licuar la pepa tostada con leche y sal 3. llevar la mezcla a un cacerola y dejar reducir hasta alcanzar la textura deseada 4. rectificar sabores (opcional agregar perejil) 5. reservar y servir 			
Observaciones:			
manejar el tostado de la pepa, de un buen tostado dependera una buena salsa			

Costos:		salsa de pepa de zambo						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		15			
Costo por		0,10	Raciones:		14			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	gr	pepa de zambo	8,81	1,32	funda de una libra	454	1
2	60	ml	leche	0,90	0,05	tarrina de 220	220	1
3	5	gr	sal	0,90	0,00	funda de 100	100	0
	215	Peso Total receta			1,38	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,29				

Fichas, subfichas y costos de sopa de fideo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Ravioli de fideo				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	gr	salsa de sopa de fideo
		60	gr	raviolis rellenos
		2	gr	opolvo de oregano
		10	gr	cebolla encurtida
		3	gr	Brotos de cebolla
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
salsa de sopa de fideo	N/A	raviolis rellenos	redondo	
opolvo de oregano	N/A	cebolla encurtida	juliana	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Ravioli de fideo/ montaje centralizado/ salseado en espejo/ temp de servicio 74°c				
Equipos y Utensilios:				
cuchara, plato, pinzas para montar.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la salsa en forma de espejo. Poner los raviolis sobre la salsa, uno sobre otro. Agregar la cebolla encurtida y los brotes de cebolla. Decorar con polov de orégano. 				
Observaciones:				
controlar cantidades y sabores para obtener resultados esperados.				

 									
Costos:		Ravioli de fideo							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		122				
Costo por		0,21	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	salsa de sopa de fideo	1,33	0,07	funda de una libra	454	1	
2	60	gr	raviolis rellenos	2,00	0,12	tarrina de 220	220	1	
3	2	gr	opolvo de oregano	5,00	0,01	funda de 100	100	1	
4	10	gr	cebolla encurtida	1,00	0,01	funda de libra	454	1	
5	3	gr	Brotos de cebolla	34,50	0,10	funda de libra	455	1	
	122	Peso Total receta			0,21	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,62					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: cebollas encurtidas.**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	cebolla paiteña
10	ml	vinagre
10	ml	limon
5	gr	sal

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

cebolla paiteña	pluma	vinagre	N/A
limon	N/A	sal	brunoise

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

cebolla/encurtido/ 12horas/ 12 °C

Equipos y Utensilios:

Bowl, tabla, cuchillo.

PREPARACIÓN:

1. picar la cebolla en pluma.
2. en un bowl colocar la cebolla junto con vinagre, limon, sal, y dejar reposar durante 48 horas.

Observaciones:

Costos: cebollas encurtidas.

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	10
Costo por	0,01	Raciones:	8




Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	cebolla paiteña	0,77	0,04	funda de una libra	454	1
2	10	ml	vinagre	5,00	0,05	tarrina de 220	220	1
3	10	ml	limon	0,60	0,01	funda de 100	100	1
4	5	gr	sal	0,90	0,00	funda de libra	454	1
	75	Peso Total receta			0,10	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,04				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: salsa de sopa de fideo			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60	gr	fideo de lazo pequeño
	5	gr	manteca
	5	gr	manteca de color
	30	gr	cebolla
	200	ml	Agua
	40	ml	leche
	50	gr	quesillo
	5	gr	oregano
	3	gr	pimienta
	7	gr	sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
fideo de lazo pequeño	N/A	manteca	N/A
manteca de color	N/A	cebolla	brunoise
0	brunoise	Agua	N/A
leche	N/A	quesillo	N/A
oregano	N/A	pimienta	N/A
sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
manteca, manteca de color, cebolla, ajo, pimienta, sal;refrito 90 °C/4 mins			
fideo de lazo /tostado en aceite/100 °C/3 mins			
todos los demas ingredientes/concentracion/25 mins/100 °C			
Equipos y Utensilios:			
Caserola, tabla, cuchillo, cuchara.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. realizar un refrito con la manteca, la manteca de color, la cebolla. Ajo. Sal. Pimienta. Adicionar el agua 2. tostar el fideo previo a la preparacion hasta que queden dorados 3. incorporar los fideos al caldo hasta que esten suaves 4. adicionar la leche, el quesillo, y el oregano y dejar que se incorporen 5. rectificar sabores y reservar 6. una vez la sopa este lista, procesar hasta obtener una salsa lisa. 7. 			
Observaciones:			
precaución al momento de usar las grasas para que se incorporen a la sopa sin separarse			

Costos: salsa de sopa de fideo

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	30
Costo por	0,04	Raciones:	14

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	fideo de lazo pequeño	1,21	0,07	funda de una libra	454	1
2	5	gr	manteca	5,00	0,03	tarrina de 220	220	1
3	5	gr	manteca de color	3,80	0,02	funda de 100	100	1
4	30	gr	cebolla	0,77	0,02	funda de libra	454	1
5								
6	200	ml	Agua	0,00	0,00			1
7	40	ml	leche	0,90	0,04	funda de litro	1000	1
8	50	gr	quesillo	4,40	0,22	funda de 50	50	1
9	5	gr	oregano	5,00	0,03	funda de 35	35	1
10	3	gr	pimienta	15,80	0,05	funda de 35	35	1
11	7	gr	sal	0,90	0,01	funda de 500	500	1
	405	Peso Total receta			0,47	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,11				




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: polvo de oregano freco				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		15	gr	oregano
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
oregano	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
aceite/cavitacion/3 mins				
Equipos y Utensilios:				
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, sifon, microondas.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> colocar las hojas en un plato seco Llevarlo al microonsa por lapsos de 15 seg. una vez las hojas esten crocantess. Proceder a procesar hasta que quede polvo. 				
Observaciones:				
manejar los tiempos en el microndas para evitar que se dañe el producto.				

Costos: polvo de oregano freco

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	2
Costo por	0,01	Raciones:	8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	15	gr	oregano	5,00	0,08	funda de una libra	454	1
2	0	0	0	5,00	0,00	tarrina de 220	220	1
	15		Peso Total receta		0,08	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,03

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: ravioli relleno			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	gr	harina
	150	gr	huevo
	20	gr	agua tibia
	30	gr	cebolla
	80	gr	papas
	80	gr	quesillo
	6	gr	sal
	1	gr	comino
	125	gr	almidon de papa
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
harina	N/A	huevo	N/A
agua tibia	N/A	cebolla	brunoise
papas	N/A	quesillo	N/A
sal	N/A	comino	N/A
almidon de papa	N/A	0	N/A
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
manteca, manteca de color, cebolla, ajo, pimienta, sal; refrito 90 °C/4 mins			
raviolis/hervor/ 100 °C/ 2 mins			
todos los demas ingredientes/concentracion/25 mins/100 °C			
Equipos y Utensilios:			
rodillo, bandeja			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. realizar la masa para ravioli, y dejar reposar por 30 mins 2. realizar el relleno, realizar el refrito de cebolla con manteca de color, y adicionar quesillo, para realizar una farsa. 3. rellenar los raviolis, cerrar. 4. cocinar los raviolis en agua 5. freir los raviolis previamente cocinados. 6. reservar. 			
Observaciones:			
la masa no debería ser muy gruesa para lograr mejores resultados.			

Costos: ravioli relleno

Chef: Brigada 1




Tipo de Plato: entrada **Tamaño porción** 60

Costo por 0,12 **Raciones:** 10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	125	gr	harina	1,00	0,13	funda de una libra	454	1
2	150	gr	huevo	2,10	0,32	funda	360	1
3	20	gr	agua tibia	0,00	0,00			0
4	30	gr	cebolla	0,77	0,02	funda de libra	454	1
5	80	gr	papas	0,40	0,03	funda de libra	454	1
6	80	gr	quesillo	4,40	0,35			1
7	6	gr	sal	0,90	0,01	funda de kilo	1000	1
8	1	gr	comino	5,00	0,01	funda de 50	1	1
9	125	gr	almidon de papa	3,30	0,41	funda de libra	454	1
	617		Peso Total receta		1,27	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,37




Ficha, subfichas y costos de tamal cuencano

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Decostrucción de tamal			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	gr	Quenelle de tamal
	10	gr	Antipasto de condumio
	25	gr	Huevo pochado
	40	gr	Cerdo mechado
	15	gr	Salsa de ají
20	gr	Puré de arveja	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Quenelle de tamal	N/A	Antipasto de condumio	N/A
Huevo pochado	N/A	Cerdo mechado	mechado
Salsa de ají	N/A	Puré de arveja	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tamal/ montaje obliuvuo disperso/ salseado barrido/ temp de servicio 74°c			
Equipos y Utensilios:			
cuchara, pinzas, plato			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un barrido con la salsa de ají. 2. Sobreponer las quenelles de tamal sobre la salsa. 3. Agregar el cerdo mechado y el antipasto. 4. Colocar en gotas el puré de arveja. 5. Poner el huevo pochado. 			
Observaciones:			
Hidratar bien la masa del quenelle para evitar una masa seca.			

Costos:	Decostrucción de tamal
----------------	-------------------------------

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	120
Costo por	0,43	Raciones:	1




Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	gr	Quenelle de tamal	4,00	0,12	Base de datos	30	1
2	10	gr	Antipasto de condumio	2,50	0,03	Base de datos	10	1
3	25	gr	Huevo pochado	3,02	0,08	Base de datos	25	1
4	40	gr	Cerdo mechado	3,75	0,15	Base de datos	40	1
5	15	gr	Salsa de ají	2,00	0,03	Base de datos	15	1
6	20	gr	Puré de arveja	1,50	0,03	Base de datos	20	1
	140		Peso Total receta		0,43	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,29				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Antipasto de condumio			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Manteca de chanco
	3	gr	Sal
	60	gr	Cebolla
	60	gr	Pimientos
	3	gr	Pimienta
	20	ml	Aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0	Julianas	Manteca de chanco	N/A
Sal	N/A	Cebolla	Juliana
Pimientos	N/A	Pimienta	N/A
Aceite	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Condumio/sofrito 10 minutos/ sartén 80°C			
Equipos y Utensilios:			
Sartén, bowl, cuchillo, tabla			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la manteca de color y manteca de cerdo en el sartén. Poner la cebolla para pochar. Agregar los pimientos. Rectificar sabor y colocar orégano, sal, pimienta y comino. 			
Observaciones:			

Costos: **Antipasto de condumio**

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	20
Costo por	0,05	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Manteca de chanco	5,00	0,25	Tarrina mercado	50	1
2	3	gr	Sal	0,90	0,00	Funda mercado	3	1
3	60	gr	Cebolla	0,77	0,05	Funda mercado	60	1
4	60	gr	Pimientos	1,10	0,07	Funda mercado	60	1
5	3	gr	Pimienta	15,80	0,05	Funda mercado	3	1
6	20	ml	Aceite	2,00	0,04	Bitella tienda	20	1
	196		Peso Total receta		0,45	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,14				




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Cerdo mechado al vacío			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	ml	Carne de cerdo
	3	gr	Sal
	2	gr	Comino
	50	gr	Hoja de achira
	8	gr	Manteca de color
	2	gr	Pimienta
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Carne de cerdo	Mechado	Sal	N/A
Comino	N/A	Hoja de achira	N/A
Manteca de color	N/A	Pimienta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cerdo/Cocción al vacío 7 horas / Sous vide 70°C			
Equipos y Utensilios:			
Caserola, Funda siplock.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el fondo de cerdo, con la carne, la hoja de achira, sal, pimienta. Agrega todos los ingredientes a una funda ziplock. Sellar y colocar en el agua a 70°C. Cocinar por 7 horas. Quitar del fuego y mechar. 			
Observaciones:			
Retirar todo el aire de la funda para la cocción al vacío.			



Costos: Cerdo mechado al vacío

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	40
Costo por	0,15	Raciones:	5

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	ml	Carne de cerdo	4,40	0,66	Carne de mercado	375	2,5
2	3	gr	Sal	0,90	0,00	Funda de sal	3	1
3	2	gr	Comino	1,50	0,00	Funda	2	1
4	50	gr	Hoja de achira	2,00	0,10	Hojas	50	1
5	8	gr	Manteca de color	2,00	0,02	Tarrina	8	1
6	2	gr	Pimienta	15,80	0,03	Funda	2	1
	215		Peso Total receta		0,81	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,45
--	-------------

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Huevo pochado de codorniz			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	gr	Huevo de codorniz
	2	gr	Sal
	5	gr	Vinagre
2	gr	Pimienta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huevo de codorniz	N/A	Sal	N/A
Vinagre	N/A	Pimienta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Huevo codorniz/ pochado 5 minutos/ caserola 82°c			
Equipos y Utensilios:			
Caserola, cuchara.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el huevo en una funda ziplock. 2. Poner vinagre, sal y pimienta. 3. Esperar a que el agua llegue a ebullición. 4. Colocar los huevos y esperar por 5 ,inutos. 5. 6. 7. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Huevo pochado de codorniz							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		25				
Costo por		0,08	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	25	gr	Huevo de codorniz	2,20	0,06	Caja	25	1	
2	2	gr	Sal	0,90	0,00	Funda	2	1	
3	5	gr	Vinagre	5,00	0,03	Botella	5	1	
4	2	gr	Pimienta	15,80	0,03	Funda	2	1	
	34	Peso Total receta			0,11	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,25							



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Puré de arveja			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Arveja
	10	gr	Agua
	10	gr	Cebolla
	2	gr	Sal
	30	gr	Leche
3	gr	Pimienta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arveja	N/A	Agua	N/A
Cebolla	Rebanadas	Sal	Julianas
Leche	N/A	Pimienta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arveja/reducción/ 30 minutos / 80°C			
Equipos y Utensilios:			
Caserola, bowl, pasa puré			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar las arvejas con agua, cebolla, sal y pimienta. 2. Retirar del fuego cuando estén cocidas y pasar por el pasa puré. 3. Agregar leche y rectificar sabores. 4. 			
Observaciones:			
No poner demasiada leche en el puré.			

Costos: Puré de arveja

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	20
Costo por	0,03	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Arveja	2,20	0,22	Funda de libra	767	7,67
2	10	gr	Agua	0,00	0,00		10	1
3	10	gr	Cebolla	0,77	0,01	Funda de kilo	0	0
4	2	gr	Sal	0,90	0,00	funda kilo	2	1
5	30	gr	Leche	0,90	0,03	Funda de litro	30	1
6	3	gr	Pimienta	15,80	0,05	Funda	4	1,37
	155		Peso Total receta		0,30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,09				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Quenelle de tamal				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		125	ml	Fondo de cerdo
		112	gr	Harina de maíz blanco
		112	gr	Harina de maíz amarillo
		112	gr	Manteca de chancho
		5	gr	Manteca de color
		2	gr	Pimienta
		2	gr	Sal
		3	gr	Orégano
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Fondo de cerdo	N/A	Harina de maíz blanco	N/A	
Harina de maíz amarillo	N/A	Manteca de chancho	N/A	
Manteca de color	N/A	Pimienta	N/A	
Sal	N/A	Orégano	N/A	
0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Masa/Mezcla 15 minutos / Cacerola 75°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, cuchara de palo, vaporera.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el fondo de cerdo junto con la manteca de cerdo y la manteca de color hasta que se derrita. Agregar las harinas poco a poco y batir constantemente. Colocar la sal, pimienta y orégano. Rectificar sabor. Batir hasta que la masa se separe de los bordes. 				
Observaciones:				
Batir la mezcla hasta que esta se separe de los bordes.				

 								
Costos:		Quenelle de tamal						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Entrada		Tamaño porción			30	
Costo por		0,12		Raciones:			16	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	125	ml	Fondo de cerdo	6,38	0,80	Fondo	125	1
2	112	gr	Harina de maíz blanco	2,40	0,27	Funda mercado	112	1
3	112	gr	Harina de maíz amarillo	2,20	0,25	Funda mercado	112	1
4	112	gr	Manteca de chancho	5,00	0,56	Tarrina mercado	112	1
5	5	gr	Manteca de color	4,00	0,02	Tarrina mercado	5	1
6	2	gr	Pimienta	17,80	0,04	Funda mercado	2	1
7	2	gr	Sal	0,90	0,00	Funda mercado	2	1
8	3	gr	Orégano	10,00	0,03	Funda mercado	3	1
473		Peso Total receta			1,96		Costo de receta	
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,37				

FICHA TÉCNICA: Salsa de ají**Tipo de Plato:****Fuerte****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
40	gr	Ají
50	gr	Cebolla
15	gr	Culantro
60	gr	Tomate riñón
80	gr	Tomate de árbol
20	gr	Vinagre
20	gr	Aceite
5	gr	Sal

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Ají	N/A	Cebolla	N/A
Culantro	N/A	Tomate riñón	N/A
Tomate de árbol	N/A	Vinagre	N/A
Aceite	N/A	Sal	N/A
0	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Todos los ingredientes/procesado/sartén 80°C/reducción

Equipos y Utensilios:

Sartén, bowl, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en la licuadora.
2. Mezclar y agregar sal.
3. tamizar y reducir a fuego lento.
4. Rectificar sabores.
- 5.
- 6.
- 7.

Observaciones:

Costos:**Salsa de ají****Chef:**

Brigada 1

Tipo de Plato:

Fuerte

Tamaño porción

15

Costo por

0,03




Raciones:


19


Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	Ají	2,08	0,08	Funda	40	1
2	50	gr	Cebolla	0,77	0,04	Funda	50	1
3	15	gr	Culantro	2,00	0,03	Funda	15	1
4	60	gr	Tomate riñón	1,10	0,07	Funda	60	1
5	80	gr	Tomate de árbol	2,00	0,16	Funda	80	1
6	20	gr	Vinagre	5,00	0,10	Botella	20	1
7	20	gr	Aceite	2,00	0,04	Botella	20	1
8	5	gr	Sal	0,90	0,00	Funda	5	1



290 **Peso Total receta****0,52****Costo de receta****P.V.P (Precio de venta al Público):****0,08**




ficha y subfichas de caldo de mocho


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: ficha final de caldo de mocho			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	librillo de borrego cocido
	30	gr	cebollas encurtidas
	5	gr	crocante de mote
	6	gr	brotos de cebolla encurtidas
	2	gr	polvo de oregano
	80	ml	caldo de mocho clarificado
	5	gr	visceras crocantes
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
librillo de borrego cocido	N/A	cebollas encurtidas	mitades
crocante de mote	N/A	brotos de cebolla	juliana
polvo de oregano	N/A	caldo de mocho	N/A
visceras crocantes	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
montaje/centralizado			
temperatura de servicio/74 °C			
Equipos y Utensilios:			
ahumador/ pimizas/ espátula			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> colocar el librillo cocido, junto con cebollas encurtidas picadas previamente. sobre el librillo colocar el crocante de mote posteriormente colocar el crocante de visceras sobre el crocante. incorporar los brotos de cebolla encurtidos previamente una vez terminado el montaje, colocar una tapa de cristal y adicionar humo. destapar el plato, e incorporar el caldo clarificado por todo el plato terminar con un toque de polvo de oregano. 			
Observaciones:			
<p>los procesos deben ser bien llevados para que los resultados sean los esperados.</p> <p>la temperatura de servicio no debe ser inferior a los 74 °C</p>			




 									
Costos:		ficha final de caldo de mocho creativo							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		178				
Costo por		1,46	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	librillo de borrego cocido	7,00	0,35	plato	50	1	
2	30	gr	cebollas encurtidas	12,50	0,38	plato	30	1	
3	5	gr	crocante de mote	1,50	0,01	plato	5	1	
4	6	gr	brotos de cebolla encurtidas	18,33	0,11	plato	6	1	
5	2	gr	polvo de oregano	5,00	0,01	plato	2	1	
6	80	ml	caldo de mocho clarificado	7,12	0,57	plato	80	1	
	173	Peso Total receta			1,42	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				4,39					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: brotes de cebollas encurtidas			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	gr	brotes de cebolla
	20	ml	agua
	3	ml	vinagre
	2	gr	sal
	MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:			
brotes de cebolla	N/A	agua	N/A
vinagre	N/A	sal	N/A
0	chifonade	0	N/A
0	chifonade	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
brotes de cebolla /encurtido/24 hrs/4-12°C			
Equipos y Utensilios:			
bolsas ziploc, refrigeradora, pinsas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> limpiar los brotes, eliminando impurezas. preparar una solución de agua, vinagre y sal. colocar en un frasco las cebollas, y la solución, dejar reposar por un lapso de 24 hrs drenar el agua y servir 			
Observaciones:			

 									
Costos:		brotos de cebollas encurtidas							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción						6
Costo por		0,11	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	25	gr	brotos de cebolla	34,50	0,86	tarrina	50	1	
2	20	ml	agua	0,60	0,01	funda	1000	1	
3	3	ml	vinagre	4,00	0,01	botella	100	1	
4	2	gr	sal	0,90	0,00	funda	454	1	
		50	Peso Total receta		0,89	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,32							

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: caldo mocho clarificado			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	90	gr	cebolla
	15	gr	ajo
	300	gr	vísceras de borrego
	75	gr	leche
	10	gr	cebolla de verdeo
	5	gr	oregano
	5	gr	culantro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cebolla	brunoise	ajo	brunoise
vísceras de borrego	cubos	leche	N/A
cebolla de verdeo	chifonade	oregano	N/A
culantro	chifonade	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
viseras de borrego /coccion en olla de presion/25 mins/ cebolla, ajo, achoite/ refrito/ 100 °c /4 mins todos los ingretientes/ concentracion/35 mins/ 100 °C			
Equipos y Utensilios:			
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, olla de presion			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1, cocinar las viseras de borrego en una olla de presion, retirar y cortar en cubos 2. realizar un refrito con la cebolla, ajo, achioite 3. incorporas ingredientes, al refrito, (viseras cocinadas, fondo, hortalizas de condimentacion,) 4. adicionar leche, y dejar cocinar 5. adicionar oregano, rectificar sabores, reservar. 6. tamizar la preparacion, hasta obtener el caldo unicamente 7. clarificar el caldo y conservar. 			
Observaciones:			
las viseras, deben ser bien cocidas para un mejor resultado			

 									
Costos:		caldo mocho clarificado							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		80				
Costo por		0,57	Raciones:		6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	90	gr	cebolla	0,77	0,07	funda	454	1	
2	15	gr	ajo	4,40	0,07	funda	100	1	
3	300	gr	visceras de borrego	11,01	3,30	funda	750	2	
4	75	gr	leche	0,90	0,07	funda	1000	1	
5	10	gr	cebolla de verdeo	1,50	0,02	funda	200	1	
6	5	gr	oregano	5,00	0,03	funda	50	1	
	495	Peso Total receta			3,55	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,72							

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: caldo mocho			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	90	gr	cebolla
	15	gr	ajo
	300	gr	viseras de borrego
	75	gr	leche
	10	gr	cebolla de verdeo
	5	gr	oregano
	5	gr	culantro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cebolla	brunoise	ajo	brunoise
viseras de borrego	cubos	leche	N/A
cebolla de verdeo	chifonade	oregano	N/A
culantro	chifonade	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
viseras de borrego /coccion en olla de presion/25 mins/ cebolla, ajo, ajoite/refrito/ 100 °c/4 mins todos los ingretientes/ concentracion/35 mins/100 °C			
Equipos y Utensilios:			
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, olla de presion			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. cocinar las viseras de borrego en una olla de presion, retirar y cortar en cubos 2. realizar un refrito con la cebolla, ajo, ajoite 3. incorporas ingredientes, al refrito, (viseras cocinadas fondo, hortalizas de condimentacion,) 4. adicionar leche, y dejar cocinar 5. adicionar oregano, rectificar sabores, reservar. 			
Observaciones:			
las viseras, deben ser bien cocidas para un mejor resultado			

Costos: caldo mocho

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	200
Costo por	0,71	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	gr	cebolla	1,00	0,09	funda	454	1
2	15	gr	ajo	4,40	0,07	funda	100	1
3	300	gr	viseras de borrego	5,00	1,50	funda	750	2
4	75	gr	leche	0,90	0,07	funda	1000	1
5	10	gr	cebolla de verdeo	1,50	0,02	funda	200	1
6	5	gr	oregano	5,00	0,03	funda	50	1
	495		Peso Total receta		1,76	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 2,14

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: cebollas encurtidas**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
170	gr	echalots
100	ml	agua
15	ml	vinagre
10	gr	sal

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

echalots	N/A	agua	N/A
vinagre	N/A	sal	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

echalots/curtido/4-12°C/72 hrs

Equipos y Utensilios:

bowl, refrigeradora

PREPARACIÓN:

1. limpiar las cebollas
2. preparar una solución de agua, vinagre y sal.
3. colocar en un frasco las cebollas, y la solución, dejar reposar por un lapso de 72 hrs
4. drenar el agua y servir

Observaciones:

Costos:

cebollas encurtidas

Chef:

Brigada 1

Tipo de Plato:

entrada

Tamaño porción

40

Costo por

0,05




Raciones:

7

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	170	gr	echalots	1,50	0,26	funda	250	1
2	100	ml	agua	0,60	0,06	funda	1000	1
3	15	ml	vinagre	4,00	0,06	botella	100	1
4	10	gr	sal	0,90	0,01	funda	1000	1
	295	Peso Total receta			0,38	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):

0,16

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: crocante de mote				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		60	gr	mote cocinado
		5	gr	sal
		3	gr	pimienta
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
mote cocinado	N/A	sal	N/A	
pimienta	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
mote pelado/horneado/15 mins/120 °C				
Equipos y Utensilios:				
horno, licuadora, zilpac, espatula				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. cocinar el mote hasta que este suave 2. procesar el mote hasta obtener una pasta 3. salpimentar 4. colocar en un zilpac, estirar la mezcla 5. hornear por unos minutos hasta que tome crocancia 6, reservar y servir 				
Observaciones:				

Costos: crocante de mote

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	20
Costo por	0,03	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	mote cocinado	1,10	0,07	funda	250	1
2	5	gr	sal	0,90	0,00	funda	454	1
3	3	gr	pimienta	15,80	0,05	funda	50	1
	68		Peso Total receta		0,12	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,10

FICHA TÉCNICA: viseras crocantes**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	viseras de borrego
500	ml	aceite

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

viseras de borrego

N/A

aceite

N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

viseras/180 °C/ 1 min/fritura profunda

Equipos y Utensilios:

cacerola. Espumadera.

PREPARACIÓN:

1. limpiar las visceras de borrego
2. salpimentar
3. llevar el aceite a 180 °C
4. freir a fritura profunda hasta que queden crocantes

Observaciones:

las visceras deben ser bien lavados para un mejor sabor y buen resultado

Costos:

viseras crocantes

Chef:

Brigada 1

Tipo de Plato:

entrada

Tamaño porción

15

Costo por

0,04



Raciones:

37



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	viseras de borrego	11,01	0,55	funda	250	1
2	500	ml	aceite	2,00	1,00	botella	1000	1
	550		Peso Total receta		1,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):




0,13



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: librillo de borrego cocinado			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	90	gr	cebolla
	15	gr	ajo
	300	gr	librillo de borrego
	75	gr	leche
	10	gr	cebolla de verdeo
	5	gr	oregano
	5	gr	culantro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cebolla	brunoise	ajo	brunoise
librillo de borrego	cubos	leche	N/A
cebolla de verdeo	chifonade	oregano	N/A
culantro	chifonade	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
viseras de borrego /coccion en olla de presion/25 mins/ cebolla, ajo, achote/ refrito/ 100 °c /4 mins todos los ingretientes/ concentracion/35 mins/ 100 °C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, tabla, sarten, cacerolas, olla de presion			
PREPARACIÓN:			
1, cocinar las viseras de borrego en una olla de presion, retirar y cortar en cubos 2. realizar un refrito con la cebolla, ajo, achote 3. incorporas ingredientes, al refrito, (viseras cocinadas fondo, hortalizas de condimentacion,) 4. adicionar leche, y dejar cocinar 5. adicionar oregano, rectificar sabores, reservar. 6. tamizar la preparacion, hasta obtener unicamente el librillo cocido 7. reservar			
Observaciones:			
las viseras, deben ser bien cocidas para un mejor resultado			



 									
Costos:		librillo de borrego cocinado							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		50				
Costo por		0,36	Raciones:		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	90	gr	cebolla	0,77	0,07	funda	454	1	
2	15	gr	ajo	4,40	0,07	funda	100	1	
3	300	gr	librillo de borrego	11,01	3,30	funda	750	2	
4	75	gr	leche	0,90	0,07	funda	1000	1	
5	10	gr	cebolla de verdeo	1,50	0,02	funda	200	1	
6	5	gr	oregano	5,00	0,03	funda	50	1	
	495	Peso Total receta			3,55	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,07							

 									
Costos:		polvo de oregano freco							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		2				
Costo por		0,01	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	15	gr	oregano	5,00	0,08	funda de una libra	454	1	
	15	Peso Total receta			0,08	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,03					

Ficha y subfichas de habas con queso y choclo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Ficha final habas con queso				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		40	gr	choclo encurtido
		40	gr	habas confitadas
		15	gr	pure de haba
		5	gr	esponja de choclo
		20	gr	salsa de pepa de zambo
		5	gr	crocante de quesillo
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
choclo encurtido	N/A	habas confitadas	mitades	
pure de haba	N/A	esponja de choclo	juliana	
salsa de pepa de zambo	N/A	crocante de quesillo	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
temperatura de servicio/ 74 °C				
monaje/centralizado disperso				
salseado/barrido				
Equipos y Utensilios:				
3 BOWLS, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. realizar un barrido con la salsa de pepa 2. sobre la salsa colocar las habas confitadas 3. colocar los choclos encurtidos, tratando de darle altura. 4. colocar el pure de haba en manera de gotas alrededor de los demas ingredientes. 5. adicionar las esponjas de choclo. 6. finalmente terminar con el crocante de quesillo 				
Observaciones:				
los procesos deben ser bien llevados para que los resultados sean los esperados.				

 									
Costos:		Ficha final habas con queso							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		120				
Costo por		0,48	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	choclo encurtido	5,00	0,20	funda de una libra	454	1	
2	40	gr	habas confitadas	2,00	0,08	tarrina de 220	220	1	
3	15	gr	pure de haba	1,66	0,02	funda de 100	100	0	
4	5	gr	esponja de choclo	2,00	0,01	funda de libra	454	1	
5	20	gr	salsa de pepa de zambo	8,66	0,17	cabeza de ajo	1	1	
6	5	gr	crocante de quesillo	3,33	0,02			1	
	125	Peso Total receta			0,50	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,45					

 									
Costos:		aceite de carbon							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		20				
Costo por		0,04	Raciones:		14				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	250	ml	aceite	2,00	0,50	funda de una libra	454	1	
2	20	gr	carbon	1,50	0,03	funda	360	1	
		270	Peso Total receta		0,53	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,12					

FICHA TÉCNICA: choclitos encurtidos**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	choclos baby
10	ml	vinagre
10	ml	limon
5	gr	sal

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

choclos baby	enteros	vinagre	N/A
limon	N/A	sal	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

cholo/encurtido/ 12horas/ 12 °C

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sartén, cacerolas, sifón

PREPARACIÓN:

- 1.limpiar los mini choclos
2. en un bowl colocar la cebolla junto con vinagre, limon, sal, y dejar reposar.

Observaciones:

Costos: choclitos encurtidos

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	30
Costo por	0,15	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	choclos baby	5,80	0,29	tarrina de 220	220	1
2	10	ml	vinagre	4,00	0,04	botella	100	1
3	10	ml	limon	3,20	0,03	funda de 100	100	0
4	5	gr	sal	0,90	0,00	funda de libra	454	1
	75		Peso Total receta		0,37	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,44

FICHA TÉCNICA: crocante de queso**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	quesillo
20	gr	harina de trigo

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

quesillo	enteros	harina de trigo	N/A
0	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

quesillo/horno/120 °C/ 15 mins

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sartén, cacerolas, sifon horno

PREPARACIÓN:

1. realizar una mezcla de el queso con la harina
2. colocar la mezcla en un silpac, tendiendo bien la mezcla
3. llevar al horno por 15 mins, hasta que este dorado
- 4, retirar y dejar enfriar.

Observaciones:

Costos: crocante de quesillo

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	15
Costo por	0,05	Raciones:	5

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	quesillo	4,00	0,20	funda	454	1
2	20	gr	harina de trigo	1,00	0,02	funda	454	1
	70	Peso Total receta			0,22	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,14

FICHA TÉCNICA: esponja de choclo**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
100	gr	choclo
70	ml	harina
60	gr	huevo
2	gr	polvo de hornear

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

choclo	N/A	harina	N/A
huevo	N/A	polvo de hornear	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

todos los ingredientes/coccion en microondas/1 min

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, sifon, licuadora

PREPARACIÓN:

1. cocinar el choclo y procesar, posterior tamizar para eliminar grumos
2. realizar una mezcla con el zumo de choclo la harina y el huevo
3. llevar la mezcla a un sifon y colocar dos cargas de nitrogeno, dejar reposar unos minutos
4. en un vaso plastico colocar la mezcla del sifon y llevar al microondas por lapsos de 30 segundos hasta que se cocine bien
5. dejar enfriar y desmontar del vaso.

Observaciones:

es importante que la mezcla no este ni muy liquida ni muy espeza para lograr un buen resultado.

 									
Costos:		esponja de choclo							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		15				
Costo por		0,03	Raciones:		15				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	choclo	2,20	0,22	funda de una libra	454	1	
2	70	ml	harina	1,00	0,07	funda de kilo	1000	1	
3	60	gr	huevo	2,10	0,13	funda	500	0	
4	2	gr	polvo de hornear	3,00	0,01	funda	36	1	
	232	Peso Total receta			0,42	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,08							

 									
Costos:		Habas confitadas							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		40				
Costo por		0,08	Raciones:		9				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	habas	2,20	0,22	funda de una libra	454	1	
2	250	ml	aceite de carbon	2,00	0,50		1000	1	
	350	Peso Total receta			0,72	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,25							

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: pure de haba**Tipo de Plato:****entrada****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
100	gr	haba tierna
40	ml	leche
6	gr	sal

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

haba tierna	pluma	leche	N/A
sal	N/A	0	brunoise

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

habas/ blanqueado/95 °C /3 mins

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sartén, cacerolas, sifón, licuadora

PREPARACIÓN:

1. cocinar las habas
2. procesar las habas cocinadas con leche en un mixer o licuadora
3. rectificar sabores
4. reducir en un sartén en caso de estar muy líquido.

Observaciones:

Costos:

pure de haba

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	30
Costo por	0,05	Raciones:	5

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	haba tierna	2,20	0,22	funda de una libra	454	1
2	40	ml	leche	0,90	0,04	funda litro	1000	1
3	6	gr	sal	0,90	0,01	funda	500	0
	146	Peso Total receta			0,26	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,16
--	-------------

FICHA TÉCNICA: salsa de pepa de zambo
Tipo de Plato:
entrada

INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
150	gr	pepa de zambo
60	ml	leche
5	gr	sal

MISE EN PLACE:
Técnicas de Corte:

pepa de zambo	N/A	leche	N/A
sal	N/A	0	brunoise

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

todos los ingredientes/ concentracion/95 °C/ 4 mins

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas

PREPARACIÓN:

1. tostar la pepa de zambo en un sarten pequeño
2. licuar la pepa tostada con leche y sal
3. llevar la mezcla a un cacerola y dejar reducir hasta alcanzar la textura deseada
4. rectificar sabores (opcional agregar perejil)
5. reservar y servir

Observaciones:

manejar el tostado de la pepe, de un buen tostado dependera una buena salsa




Costos: salsa de pepa de zambo

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	30
Costo por	0,26	Raciones:	7




Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	gr	pepa de zambo	12,00	1,80	funda de una libra	454	1
2	60	ml	leche	0,90	0,05	tarrina de 220	220	1
3	5	gr	sal	0,90	0,00	funda de 100	100	0
	215	Peso Total receta			1,86	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,78

Ficha, subfichas y costos de puchero

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Puchero deconstruido			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	gr	baby ribs en salprieda
	20	gr	fermento de col
	15	gr	antipasto de refrito
	30	ml	salsa de puchero
	30	gr	papas confitadas
	5	gr	salprieda de sambo y mani
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
baby ribs en salprieda	cubos	fermento de col	juliana
antipasto de refrito	juliana	salsa de puchero	N/A
papas confitadas	esferas	salprieda de sambo y mani	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
montaje/ centralizado/ salseado en espejo/ temp. De servicio 74°C			
Equipos y Utensilios:			
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sartén, cacerolas, microondas, horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> colocar la salsa de puchero en la base del plato colocar las papas confitadas alrededor de la salsa. sobre la salsa colocar las costillas decorar con el fermento de col y el antipasto finalmente adicionar salprieda a manera de tierra sobre el plato servir, temperatura de servicio 74 °C 			
Observaciones:			
rectificar y corregir sabores, para que el plato tenga armonía y eliminar excesos.			

 									
Costos:		Puchero deconstruido							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		180				
Costo por		1,11	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	80	gr	baby ribs en salprieda	9,66	0,77	plato	50	1	
2	20	gr	fermento de col	1,50	0,03	plato	30	1	
3	15	gr	antipasto de refrito	2,00	0,03	plato	5	1	
4	30	ml	salsa de puchero	5,00	0,15	plato	6	1	
5	30	gr	papas confitadas	3,00	0,09	plato	2	1	
6	5	gr	salprieda de sambo y mani	7,66	0,04	plato	80	1	
	180	Peso Total receta			1,11	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		3,33							

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: fermento de col				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		100	gr	col blanca
		10	ml	vinagre
		10	ml	limon
		5	gr	sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
col blanca	pluma	vinagre	N/A	
limon	N/A	sal	brunoise	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
todos los ingredientes /4-12°C/72 hrs/fermento				
Equipos y Utensilios:				
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, sifon				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. lavar la col blanca. 2. picar la col en chiffonade 3. en un frasco colocar la col y aplastar de tal manera que suelte los propios jugos 4. adicional la solucion vinagre, agua,sal y limon. Dejar reposar por 3 dias. 				
Observaciones:				

Costos: fermento de col

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	20
Costo por	0,03	Raciones:	6

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	col blanca	1,00	0,10	funda	454	1
2	10	ml	vinagre	4,00	0,04	botella	100	1
3	10	ml	limon	3,20	0,03	malla	600	0
4	5	gr	sal	1,00	0,01	funda	454	1
	125		Peso Total receta		0,18	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,08

FICHA TÉCNICA: antipasto de sofrito

Tipo de Plato:
entrada


INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	cebolla
50	gr	pimiento
40	gr	manteca de chancho
10	gr	sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

cebolla	juliana	pimiento	juliana
manteca de chancho	N/A	sal	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

todos los ingredientes/antipasto/100 °C/8 mins

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas


PREPARACIÓN:

1. realizar cortes en la cebolla y pimiento
2. en un sarten. Colocar la manteca de chancho y dejar que tome temperatura
3. incorporar la cebolla y el pimiento cortado previamente
4. rectificar sabores
5. retirar y conservar en un frasco de vidrio

Observaciones:

 									
Costos:		antipasto de sofrito							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		15				
Costo por		0,03	Raciones:		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	cebolla	0,77	0,04	funda de una libra	454	1	
2	50	gr	pimiento	1,50	0,08	tarrina de 220	220	1	
3	40	gr	manteca de chanco	5,00	0,20	funda de 100	100	0	
4	10	gr	sal	0,90	0,01	funda de libra	454	1	
	150	Peso Total receta			0,32	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,10							

 								
Costos:		baby ribs con salprieda						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		60			
Costo por		0,58	Raciones:		3			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	gr	baby ribs	10,39	1,56	funda de una libra	454	1
2	50	gr	salprieda de mani y sambo	7,60	0,38	funda	50	1
	200	Peso Total receta			1,94	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,74						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: papas confitadas en manteca de chancho			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	papa super chola
	100	gr	manteca de chancho
	10	gr	sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
papa super chola	esferas	manteca de chancho	N/A
sal	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
todos los ingredientes/ 4 hrs/64 °C/confitado			
Equipos y Utensilios:			
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, olla de presion, olla de barro			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> limpiar las papas y con un saca bocados extraer mini esferas de papa colocar en una bolsa ziploc las papas junto con la manteca y la sal dejar confitar por 4 horas a una temperatura de 64 °C verificar el punto de las papas, rectificar sabores y conservar. 			
Observaciones:			
controlar la temperatura de confitado, no debe pasarse por que puede llegar a romperse las			

Costos: papas confitadas en manteca de chanco

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	50
Costo por	0,15	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	papa super chola	1,10	0,11	funda	454	1
2	100	gr	manteca de chanco	5,00	0,50	tarrina	250	1
	200	Peso Total receta			0,61	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,46

FICHA TÉCNICA: salprietá

Tipo de Plato:
entrada


INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
50	gr	pepa de sambo
50	gr	mani
10	gr	sal en grano

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

pepa de sambo	procesado	mani	procesado
sal en grano	procesado	0	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

todos los ingredientes/procesar y mezclar/12-21 °C/10 mins

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, plancha, sartén, cacerolas, olla de presión, olla de barro




PREPARACIÓN:

1. realizar un tostado de la pepa de sambo y luego procesar
2. realizar un tostado del mani y procesar
3. incorporar los ingredientes junto con la sal en grano y mezclar, hasta que quede una mezcla homogénea

Observaciones:

controlar el nivel de tueste de los ingredientes, por que si están sobre cocido provocará un sabor amargo.

 									
Costos:		salprietá							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		30				
Costo por		0,23	Raciones:		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	pepa de sambo	12,00	0,60	funda	454	1	
2	50	gr	mani	4,50	0,23	funda	1000	1	
3	10	gr	sal en grano	0,50	0,01	funda	120	2	
	110	Peso Total receta			0,83	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,68					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: salsa de puchero			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	carne de choncho
	50	gr	col blanca
	20	gr	pepa de sambo
	2	gr	mani
	5	gr	arroz para sopa
	3	gr	ajo
	3	gr	comino
	40	gr	cebolla
	15	gr	manteca de color
	10	ml	leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
carne de choncho	N/A	col blanca	chiffonade
pepa de sambo	procesado	mani	N/A
arroz para sopa	N/A	ajo	N/A
comino	N/A	cebolla	brunoise
manteca de color	N/A	leche	N/A
0	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cebolla, ajo, cebolla, manteca de color/ refrito/100 °C/2 mins			
todos los ingredientes/coccion por concentracion/100 °C/40 mins			
Equipos y Utensilios:			
3 Bowls, 1 tabla, plancha, sarten, cacerolas, olla de presion, olla de barro			
PREPARACIÓN:			
1. realizar un refrito, con la cebolla el ajo, la manteca de color.			
3. adicionar la carne de cerdo, la col y agua, dejar cocer por un tiempo prolongado			
3. incorporar los demas ingrdenes, como es la pepa de zambo, la leche el mani y el arroz de sopa			
4. dejar cocinar por un largo tiempo hasta que espese y tome cuerpo			
5. rectificar sabores y reservar			
6. tamizar la mezcla de tal manera que se obtenga el caldo			
7, de ser necesario regresar al fuego el caldo hasta obtener la textura deseada.			
Observaciones:			
para apegarse al plato original es necesario que sea cocido en olla de barro y en leña.			

Costos: salsa de puchero

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción	50
Costo por	0,25	Raciones:	7

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	carne de chancho	6,38	1,28	funda	454	1
2	50	gr	col blanca	1,00	0,05	funda	1000	1
3	20	gr	pepa de sambo	12,00	0,24	funda	120	2
4	2	gr	mani	4,50	0,01	funda	100	1
5	5	gr	arroz para sopa	1,82	0,01	funda	250	1
6	3	gr	ajo	4,40	0,01	funda	50	1
7	3	gr	comino	10,00	0,03	funda	50	1
8	40	gr	cebolla	0,77	0,03	funda	454	1
9	15	gr	manteca de color	3,80	0,06	tarrina	100	1
10	10	ml	leche	0,90	0,01	funda	1000	1
	348	Peso Total receta			1,72	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,74

5.1.4 fijación de precio de venta al público sugerido

Estrategias de fijación de precios

Descremado

Permite proyectar precios elevados destinados a segmentos dispuestos a pagar más, por un producto que valoran por encima de la competencia.

Penetración de mercado

Sirve para establecer un precio más ajustado, que se asemeje al de la competencia, con una alta promoción, siempre y cuando se tenga un producto poco diferenciado. Esto sirve para conseguir una rápida conquista de cuota de mercado.

Los beneficios pueden llegar a ser más bajos, pero será remunerado por la suma de unidades vendidas, para poder recuperar la inversión.

Método de fijación de precios

El precio fijo, está limitado por debajo del coste de producto mismo del que se tiene en cuenta, costos fijos, entre ellos las variables, ya sea de fabricación o de comercialización.

Para esto, se puede establecer un margen de beneficios en porcentaje, con relación al coste. Se puede aplicar este margen como precio mínimo de venta o también, aplicar un porcentaje de rendimiento de la inversión para asegurar la liquidación de la inversión.

(Tuca, s.f.)

Fijación de precios económicos

Es una estrategia formado por varias organizaciones. En este, las compañías adoptan un enfoque muy básico y de bajo costo, para lograr la comercialización, lo más bajo para mantener los precios bajos y atraer a un segmento específico del mercado que es perceptivo a los precios.

Precio diferenciado

Ayuda a las empresas que poseen una importante ventaja competitiva, ya que pueden entrar en el mercado con una estrategia profesional de precios diferenciados con la finalidad de conseguir un alto beneficio de ingresos, a diferencia de sus competidores, antes de que empiecen a ofertar productos similares o alternativos.

Estrategia psicológica para fijación de precios

Es manejada frecuentemente por vendedores, en los precios que establecen para sus productos. Es un estilo menor que puede hacer una gran diferencia. (Harvard, 2017)

Multiplicador por 4

Es una estrategia de precios, caracterizada por multiplicar el precio del producto por tres, de donde se obtiene la remuneración por todos los gastos que se dan al momento de la producción.

5.1.4.1 Estructuración de P.V.P sugerido

Para la estructuración del P.V.P. se estableció como principal estrategia de estructuración de precios, el multiplicador por 4, mismo que se basa en incrementar el precio sugerido multiplicándolo por 4, en donde se ve reflejados gastos como; servicios

básicos, mano de obra, maquinarias, entre otros, el resultado va a ser el precio con el que el producto entra al mercado.

Tabla de principales materias primas			
Producto	Preparación	Descripción	Foto
Arroz de cebada	Chagrillo de cebada	Es la cebada procesada, pelada y triturada	
Quesillo	Chagrillo de cebada	Es un queso fresco de producción artesanal muy típico en el Ecuador. Es obtenido por coagulación de la leche pasteurizada de vaca	
Habas	Habas con queso	Es un tipo de legumbre de vaina producida en el campo.	
Librillo de borrego	Caldo de mocho	Menudo de borrego, engloba; panza, intestinos, cabeza, patas, corazón. limpios	
Baby ribs	puchero	Corte específico de chanco; es un corte de la parte de la costilla presenta más carne, menos grasa	




Harina de maíz blanco	Tamal cuencano	Se obtiene del procesado del maíz, el color difiere en este caso se logra con el proceso del maíz blanco	
Harina de maíz amarillo	Tamal cuencano	Se obtiene del procesado del maíz, el color difiere en este caso se logra con el proceso del maíz amarillo.	
Huevo de codorniz	Tamal cuencano	Es el ovulo no fecundado de las codornices, se le da el mismo uso que un huevo de gallina, solo que en un tamaño menor.	
Almidón de papa	Sopa de fideos	Es el refinamiento, se obtiene de la papa, y luego de ser procesado se obtiene el almidón, o conocido también como fécula.	

Tabla 3. tabla de principales materias primas

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas

(Garcia & Rojas, 2019)

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Técnicas y métodos gastronómicos aplicados			
Métodos de cocción	Temperaturas	Descripción	Foto
Sofrito	100 °C	Conocido también como ahogado, es la preparación inicial que se desarrolla para una elaboración, consta de sofreír hortalizas como cebollas en manteca.	
Confitado	64 °C	Es la cocción a baja temperatura, echa en aceite diferentes géneros, la temperatura para confitado es de 64 °C	
Cocción al vacío	70 °C	Es un método de cocción que se trata del empacado al vacío, consta de la extracción del oxígeno presente en una bolsa, y se procede una vez sellado a cocer en agua a baja temperatura por tiempos prolongados.	






Deshidratado	120 °C	es el proceso de extracción de líquidos a un producto mediante el sometimiento al calor, dejándolo así completamente seco	
Fermento	12 – 21°C	En los procesos gastronómicos se usan fermentos de vegetales, se da con el reposo de los mismos en una solución de agua con azúcar, esto hace que los azúcares se fermenten junto con el producto y tome nuevos sabores.	

Tabla 4. metodos y tecnicas gastronomicas

(Garcia & Rojas, 2019)

Cortes aplicados		
Corte	Descripción	Foto
Brunoise	Corte pequeño de 2 a 3 mm cuadrados, aplicado a verduras u hortalizas de condimentación	
Juliana	Debe ser en tiras finas y alargadas, de unos cuatro centímetros de largo y el grosor (de 2 a 3 mm.).	

Macedonia	Corte de cubos de 4 mm por lado.	
Chifonade	Corte alargado y fino, aplicado a verduras, el ancho será de 3 mm, y el largo dependerá del tipo de la hoja.	
Esferas	Corte redondo de hasta 4 mm de diámetro aplicado a tubérculos como la papa	

(Garcia & Rojas, 2019)

Cronograma

Meses	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				
Semanas	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Actividades																					
Capacitación		x	x	x																	
Capacitación						x															
Pautas para elaboración de anteproyecto							x														
Entrega de Anteproyecto								x													
Elaboración Marco Teórico										x	x	x									
Elaboración de propuesta														x	x	x					
Correcciones de propuesta y Fichaje															x	x	x				
Elaboración de informe final																		x	x	x	x

Tabla 5. cronograma de actividades

Conclusiones

Se puede concluir, que los trabajos investigativos tanto bibliográficos como de campo son de suma importancia para el desarrollo del proyecto, permite sustraer información y conocimientos que facilitan el desarrollo del mismo.

Las identificaciones de sabores de los platos típicos son fundamentales, facilitan el desarrollo de las propuestas creativas, contribuyen con la orientación para llegar al resultado final, donde se presente la propuesta creativa, con características diferentes, pero conservando los sabores.

Al término del proyecto se puede concluir que el diseño de platos creativos basados en elaboraciones tradicionales de la ciudad de Cuenca resultó ser un éxito, se

presentó un menú de seis propuestas, las cuales fueron aprobadas, cumpliendo con las características necesarias.

Luego de un sometimiento de la propuesta a una degustación se puede concluir que los platos obtuvieron la aceptación esperada, además se logró confirmar la factibilidad de la aplicación de la guía técnica “Modelo de procesos creativos gastronómico para propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales” obteniendo el mayor de los éxitos.

Recomendaciones

Previo al desarrollo del proyecto, es fundamental tener o adquirir conocimientos necesarios a cerca de la gastronomía local, esto permitirá enfocarse y direccionar el desarrollo del proyecto, permitiendo trabajar de una manera más fácil y sencilla.

Además, se recomienda hacer uso de todas las técnicas necesarias durante el desarrollo, esto permite dividir y centralizar el trabajo.

Recuperar las elaboraciones tradicionales, mismas que de cierto modo han ido perdiendo fuerza con la llegada de nuevas cocinas que tienen otro tipo de presentaciones e insumos, dejando atrás los productos típicos de la ciudad que utilizaban los antepasados para realizar los platos típicos.

Se recomienda el consumo y uso de productos locales para nuevas cocinas, ya que, de cierto modo, es una gran ayuda para reducir costos dentro de las elaboraciones, y además son productos de los que se puede controlar la calidad y aprovecharlos al máximo.

Bibliografía

- Becerril Villegas, A. (2014). *Cocina creativa o de autor nuevas tendencias gastronómicas*. España: Ideaspropias editorial.
- Cáceres, D. (21 de Septiembre de 2007). *Las mujeres, su fertilidad y su naturaleza*. Obtenido de El Tiempo diario de Cuenca : <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/intercultural/1/killaraymi-fiesta-de-la-mujer-y-la-fertilidad>
- Cárdenas, D. (2017). *wikipedia*. Obtenido de <http://www.wikipedia.com>
- Carles Totosa, J. (2012). *Disturbis*. raco.cat.
- Comercio, E. (21 de Febrero de 2010). *El Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com>
- De Michelis, M. (16 de Marzo de 2016). *LA NACION*. Obtenido de <https://www.lanacion.com.ar>
- Desarrollo, S. N. (2010). *Fichas metodológicas*. Sistema nacional de información .
- Educalingo*. (Enero de 2020). Obtenido de <https://educalingo.com>
- El diario*. (07 de Febrero de 2016). Obtenido de <http://www.eldiario.ec>
- El universo*. (14 de Septiembre de 2017). Obtenido de <http://www.eluniverso.com>
- Gallardo de la Puente, C. (2012). *Ecuador Culinario* . Quito : Ediecuatorial.
- Garcés, L. (s.f.). *Recetas de cocina ecuatoriana*. Obtenido de <https://www.laylita.com>
- García, P., & Rojas, J. (2019). *Cuadro de fiestas populares* . Cuenca, Ecuador.
- Guerra, O. (2019). *Mas adelante*. Obtenido de <https://www.masadelante.com>
- Harvard, B. S. (2017). *La Voz de Huston*. Obtenido de <https://pyme.lavoztx.com>
- Jones Camarena, J. (2014). *redalyc.org*. Obtenido de https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Que+es+la+cocina+tradiconal&oq=Que+es+la+cocina+tra#d=gs_qabs&u=%23p%3DyCruRfDFINWJ
- La tarde*. (27 de Febrero de 2014). Obtenido de <http://www.late.com.ec>
- Mas adelante*. (2019). Obtenido de <https://www.masadelante.com/>
- Municipio de Cuenca. (s.f.). *Fundación Turismo Cuenca* . Obtenido de <http://cuenca.com.ec/es/fiestas-populares>
- Nydia, V. (2015). *Ashanga Cocina Morlaca* . Cuenca : Gráficas Hernández .
- Ortiz Rodas, P. E. (2012). *Los envueltos en la provincia del Azuay: historia, características y propuesta de innovación*. Cuenca.
- Raquel. (28 de Diciembre de 2014). *Como hacer un ensayo*. Obtenido de <https://comohacerunensayobien.com>
- Reyes, C., Guerra, A., & Quintero, M. (2017). *El Periplo Sustentable*. Toluca: Instituto Literario.

Ríos Yáñez, A. (2019). *Cocina Tradicional y Cocina Patrimonial cuencana sus recetas e ingredientes*. Cuenca.

Survey Monkey. (Noviembre de 20 de 2019). Obtenido de <https://es.surveymonkey.com>

Tovar, E. (7 de Octubre de 2015). *Cocina Ecuatoiana 1*. Obtenido de <https://endersontovargastronomiaute.blogspot.com>

Tradiciones de Cuenca. (28 de Febrero de 2014). Obtenido de <http://macis25.blogspot.com>

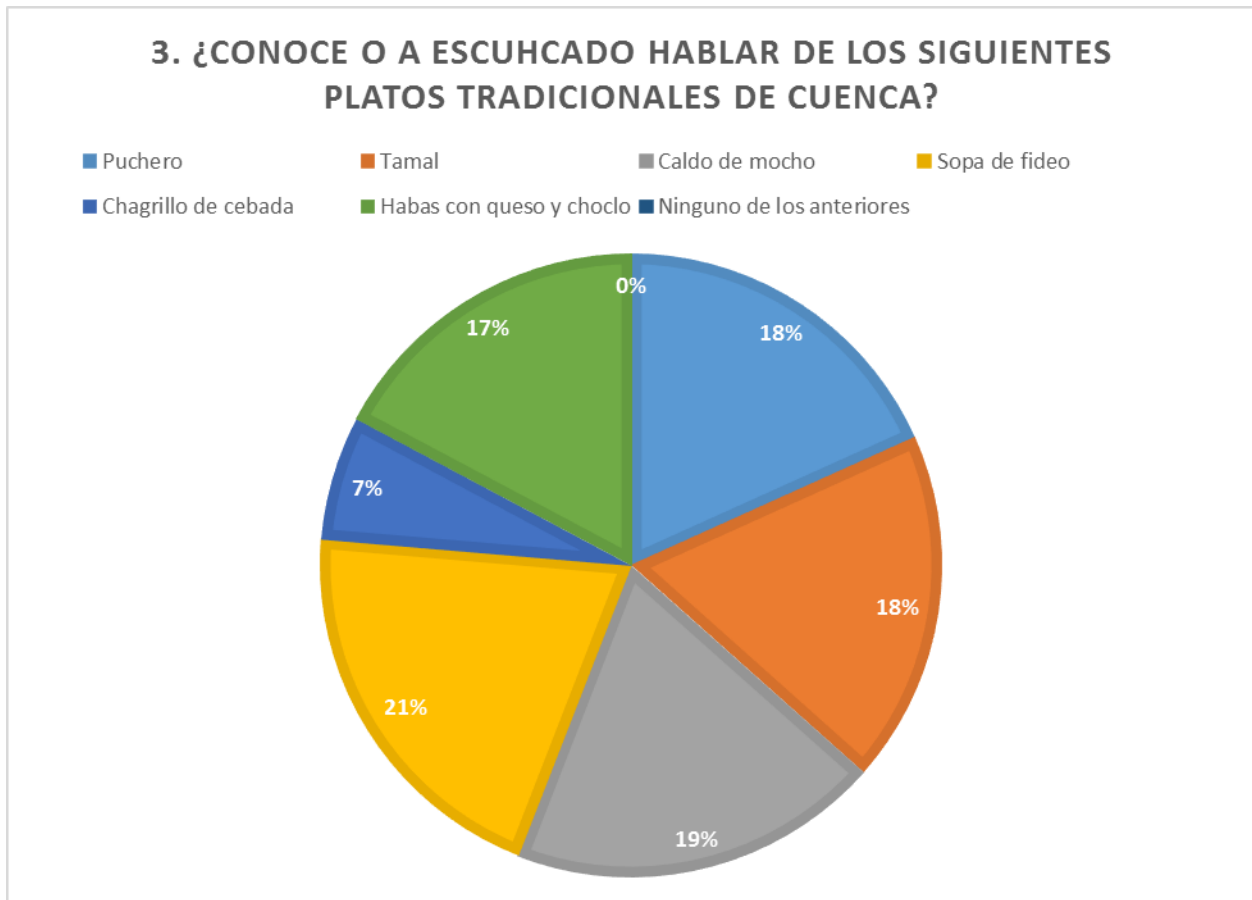
Tuca, A. (s.f.). *IMF Bussines school*. Obtenido de <https://blogs.imf-formacion.com>

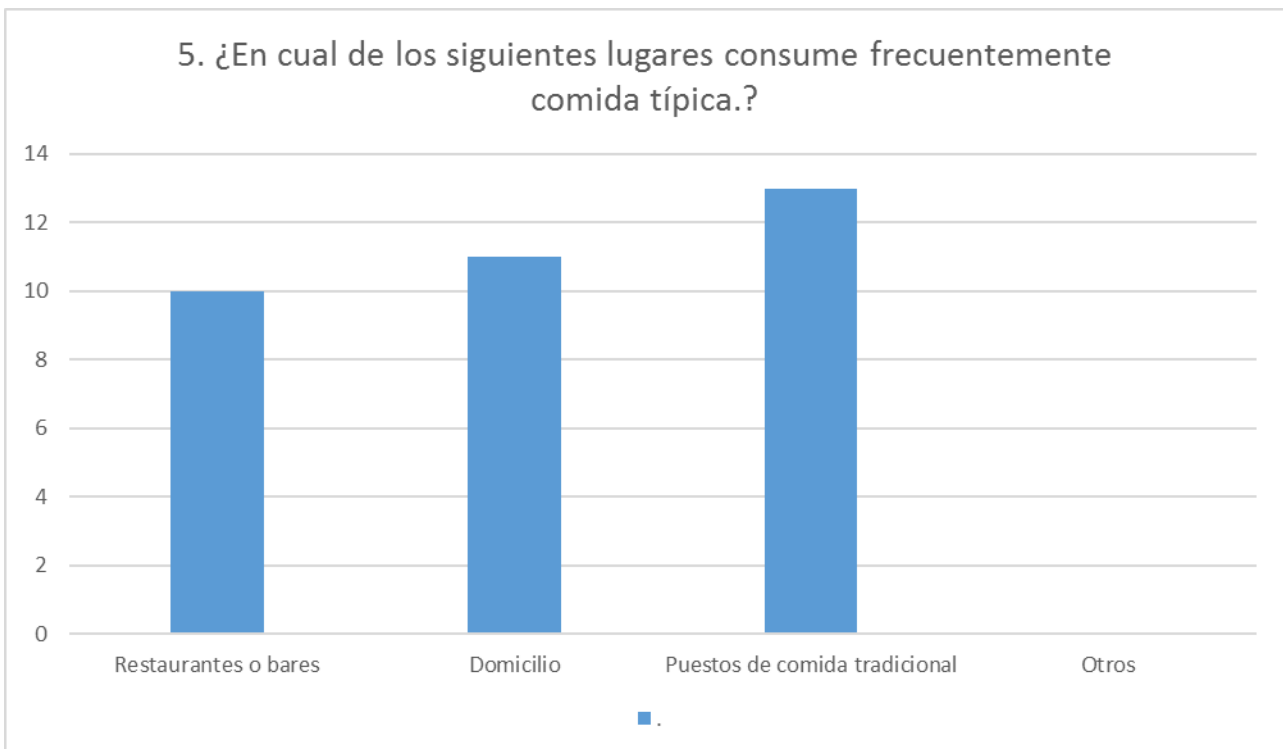
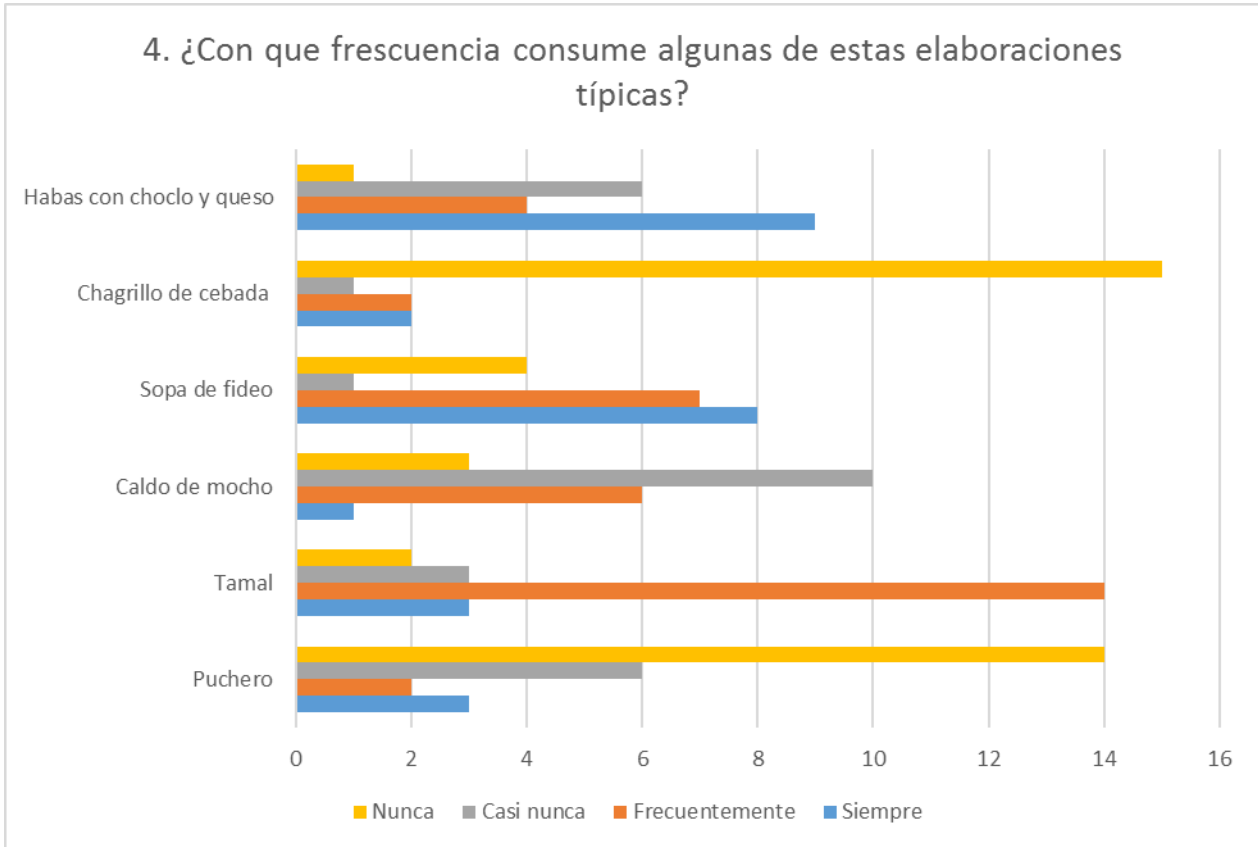
Vazquez, N. (2015). *Ashanga Cocina Morlaca*. Cuenca: Gráficas Hernández.

Vintimilla, E. (1993). *Viejos secretos de la cocina cuencana*. Cuenca: ISBN.

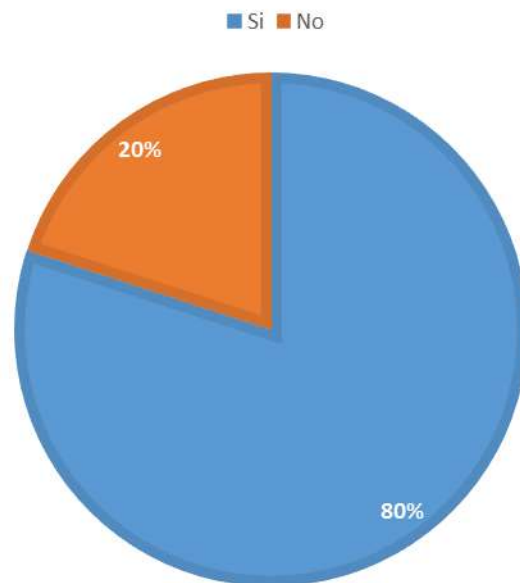
Anexos

Anexo A. tabulación de encuestas

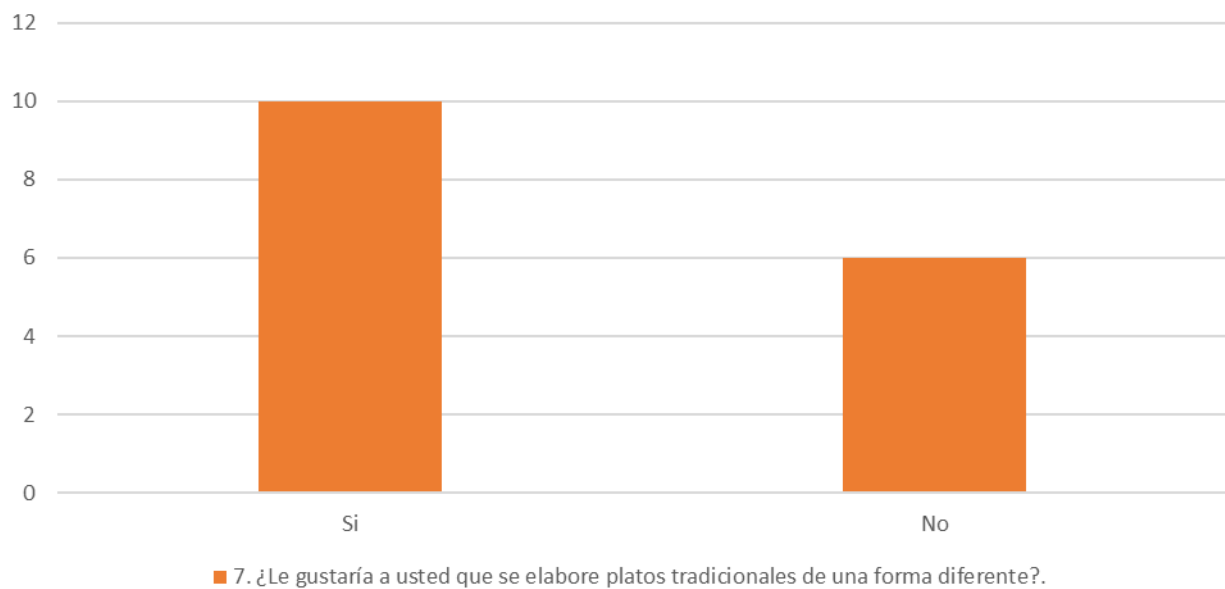


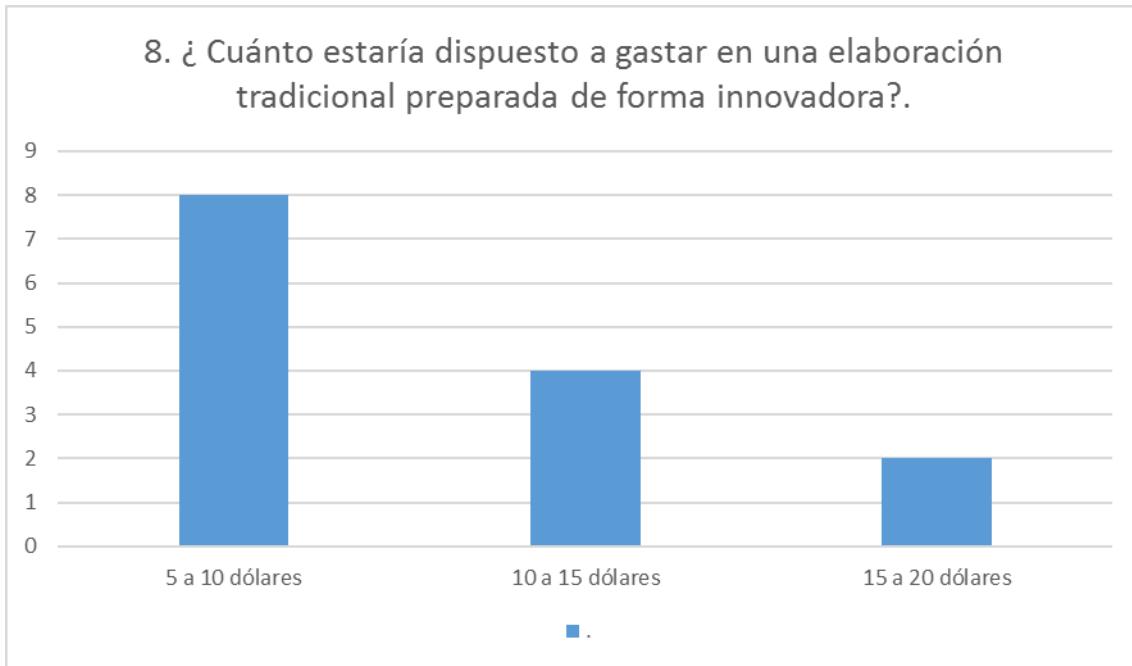


6. ¿ ESTÁ DEACUERDO CON RECUPERAR ELABORACIONES TRADICIONALES?



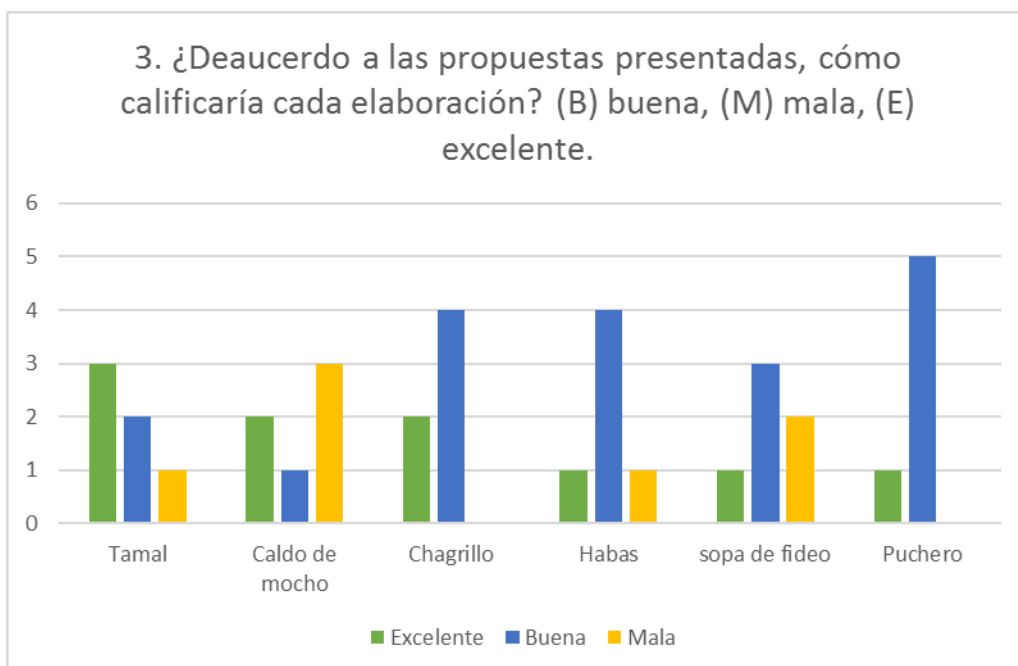
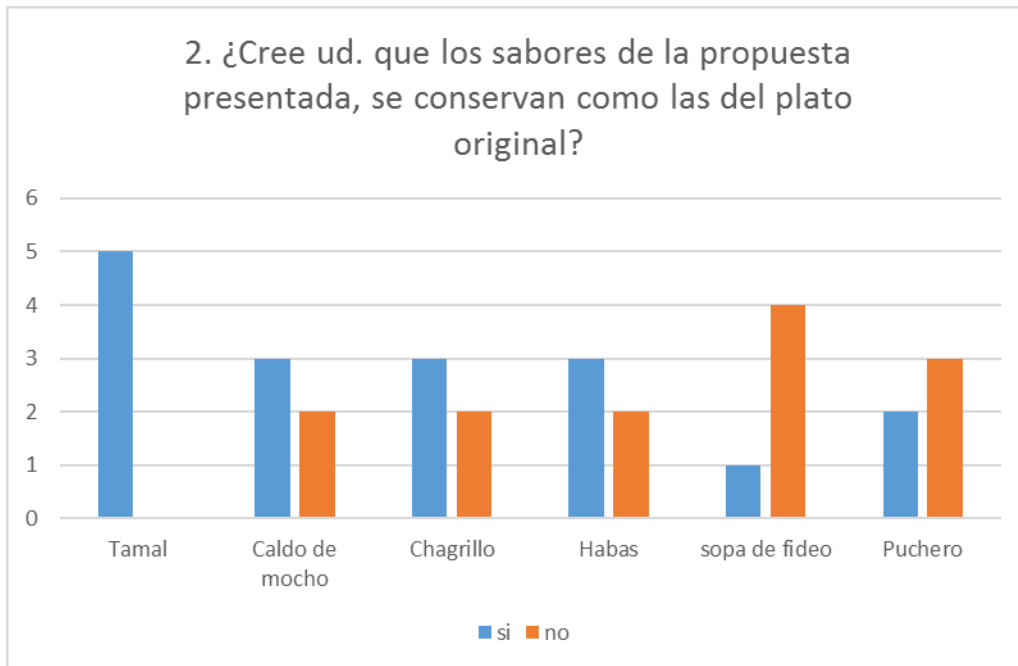
7. ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?.





Anexo B. tabulacion de encuestas de degustación



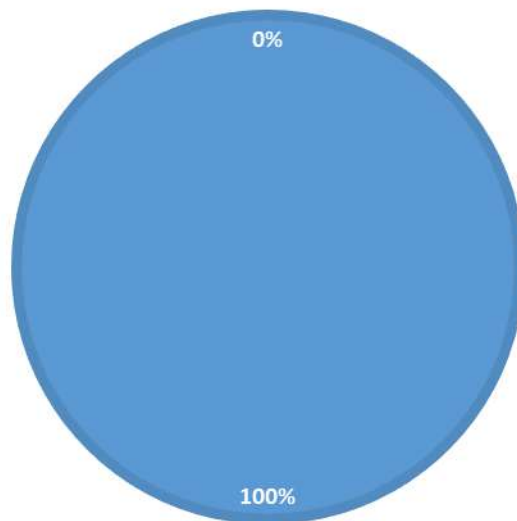


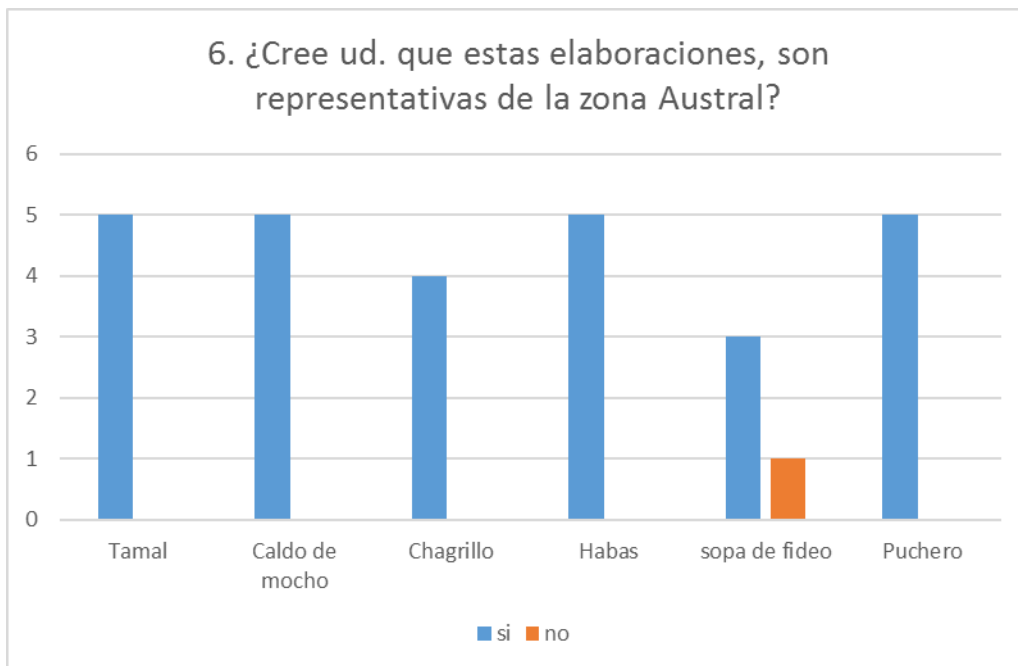
4. ¿Cree ud. que es factible revalorizar la coicina tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?



5.¿ Considera ud. A estas elaboraciones tradicionales del austro ecuatoriano?

■ Si ■ No





Anexo C. encuestas sobre comida tradicional de cuenca

Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad

25

**3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.**

Puchero

Tamal

Caldo de mocho

Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

**4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.**

Puchero 3

Tamal 2

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 2

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Sí

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Sí

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad

25

**3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.**

Puchero

Tamal

Caldo de mocho

Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

**4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.**

Puchero

Tamal

Caldo de mocho

Sopa de fideo



Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 30

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.

Puchero

Tamal Caldo de mocho Sopa de fideo Chagrillo de cebada Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 1

Tamal 2

Caldo de mocho 2

Sopa de fideo 2



Chagrillo de cebada 3 X

Habas con cholco y queso 2 X

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional X

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si X

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si X

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares X

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 50

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.Puchero Tamal Caldo de mocho Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 4

Tamal 2

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 1



Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 40

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.Puchero Tamal Caldo de mocho Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 3

Tamal 2

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 2



Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 2

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 60

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.Puchero Tamal Caldo de mocho Sopa de fideo Chagrillo de cebada Habas con cholco y queso Ninguno de los anteriores 4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.Puchero 2 Tamal 2 Caldo de mocho 3 Sopa de fideo 1 

Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 1 X

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares X

En su domicilio X

Puestos de comida tradicional X

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si X

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si X

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares X

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino ✓
- Femenino

2) *2. Edad 35

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.

Puchero ✓

Tamal ✓

Caldo de mocho ✓

Sopa de fideo ✓

Chagrillo de cebada ✓

Habas con cholco y queso ✓

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 3

Tamal 2

Caldo de mocho 2

Sopa de fideo 1



Chagrillo de cebada ✓ 2

Habas con cholco y queso ✓ 3

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares ✓

En su domicilio ✓

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si ✓

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No ✓

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 45

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.

- Puchero
- Tamal
- Caldo de mocho
- Sopa de fideo
- Chagrillo de cebada
- Habas con cholco y queso
- Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

- Puchero 4
- Tamal 2
- Caldo de mocho 2
- Sopa de fideo 1

Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 1 X

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares X

En su domicilio X

Puestos de comida tradicional X

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si X

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si X

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares X

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 23

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
chocolo y queso.

Puchero

Tamal

Caldo de mocho

Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con chocolo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 4

Tamal 2

Caldo de mocho 4

Sopa de fideo 3



Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 1

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca**Instituto de Tecnologías Sudamericano****Proceso de Titulación****1) SEXO**

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 28**3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.**Puchero Tamal Caldo de mocho Sopa de fideo

Chagrillo de cebada

Habas con choclo y queso

Ninguno de los anteriores

**4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.**

Puchero 4

Tamal 3

Caldo de mocho 2

Sopa de fideo 1



Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Sí

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Sí

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad 24

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
chocolo y queso.

- Puchero
- Tamal
- Caldo de mocho
- Sopa de fideo
- Chagrillo de cebada
- Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con chocolo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

- Puchero 4
- Tamal 2
- Caldo de mocho 4
- Sopa de fideo 2



Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 1

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Sí

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Sí

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino ✓

2) *2. Edad 26

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con cholco y queso.

Puchero ✓

Tamal ✓

Caldo de mocho ✓

Sopa de fideo ✓

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso ✓

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con cholco y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 3

Tamal 2

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 1



Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 2

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional ✓

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si ✓

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si ✓

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares X

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino X

2) *2. Edad 50

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.

Puchero X

Tamal X

Caldo de mocho X

Sopa de fideo X

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso X

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 4

Tamal 1

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 2



Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino ✓
- Femenino

2) *2. Edad 30

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?

Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.

Puchero ✓

Tamal ✓

Caldo de mocho ✓

Sopa de fideo ✓

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso ✓

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 4

Tamal 2

Caldo de mocho 3



Scanned with
CamScanner

Sopa de fideo 1

Chagrillo de cebada ✓

Habas con cholco y queso } ✓

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio ✓

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si ✓

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si ✓

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares ✓



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino ✓
- Femenino

2) *2. Edad 56

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.

Puchero ✓

Tamal ✓

Caldo de mocho ✓

Sopa de fideo ✓

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso ✓

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 4

Tamal 1

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 2



Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino X

2) *2. Edad

28

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.

Puchero X

Tamal

Caldo de mocho X

Sopa de fideo X

Chagrillo de cebada X

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 1

Tamal 1

Caldo de mocho 2

Sopa de fideo 4



Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca**Instituto de Tecnologías Sudamericano****Proceso de Titulación****1) SEXO**

- Masculino X
- Femenino

2) *2. Edad

22

**3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
choclo y queso.**

Puchero X

Tamal

Caldo de mocho X

Sopa de fideo X

Chagrillo de cebada X

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

**4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.**

Puchero 2

Tamal 2

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 4



Chagrillo de cebada ↓

Habas con cholco y queso ↓

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares >

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No x

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
 Femenino

2) *2. Edad

57

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso. Puchero Tamal Caldo de mocho Sopa de fideo Chagrillo de cebada Habas con cholco y queso Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 1

Tamal 2

Caldo de mocho 2

Sopa de fideo 4



Chagrillo de cebada 2

Habas con cholco y queso 4

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Chagrillo de cebada 2

Habas con cholco y queso 4

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca

Instituto de Tecnologías Sudamericano

Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
- Femenino

2) *2. Edad

28

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso.

- Puchero
- Tamal
- Caldo de mocho
- Sopa de fideo
- Chagrillo de cebada
- Habas con cholco y queso
- Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con choclo y queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2 frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 3

Tamal 3

Caldo de mocho 3

Sopa de fideo 2



Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 3

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Encuesta sobre comida tradicional de Cuenca
Instituto de Tecnologías Sudamericano
Proceso de Titulación

1) SEXO

- Masculino
 Femenino

2) *2. Edad

31

3) ¿Conoce o a escuchado hablar de los siguientes platos tradicionales de Cuenca?
Puchero, tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con
chocolo y queso.

Puchero x

Tamal

Caldo de mocho x

Sopa de fideo x

Chagrillo de cebada

Habas con cholco y queso

Ninguno de los anteriores

4) ¿Con que frecuencia consume algunas de estas comidas típicas tales como: puchero,
tamal, caldo de mocho, sopa de fideos, chagrillo de cebada o habas con chocolo y
queso? Seleccione en una escala del 1 al 5 teniendo en cuenta que 1 es siempre, 2
frecuentemente, 3 casi nunca y 4 es nunca.

Puchero 3

Tamal 2

Caldo de mocho 4

Sopa de fideo 1



Chagrillo de cebada 4

Habas con cholco y queso 3

5) ¿En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente comidas típicas?

Restaurantes o bares

En su domicilio

Puestos de comida tradicional

Otro (especifique)

6) ¿Está de acuerdo con la idea de recuperar las elaboraciones tradicionales?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

7) ¿Le gustaría a usted que se elabore platos tradicionales de una forma diferente?

Si

No

Si su respuesta es no, agradecemos su valioso tiempo al responder esta encuesta.

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en una elaboración tradicional preparada de forma innovadora?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 15 a 20 dólares



Anexo D. Encuestas de degustación

ENCUESTA GENERAL

TEMA: APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA BASADA EN PLATOS TÍPICOS DE AZUAY Y LOJA.

1) Les gustaría que se oferten los platos de la propuesta gastronómica presentada en restaurantes de la Ciudad?

SI NO

2) Cree Ud. que los sabores de la propuesta presentada, se conservan como las del plato original? SI o NO

	ENTRADA		FUERTE		POSTRE
Tamal	SI	Cuy	NO	Zapallo	NO
Caldo mocho	NO	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	SI	Borrego	NO	Corpus	SI
Habas	SI	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo	NO	Lengua	SI	Rosero	SI
Puchero	SI	Hornado	SI	Higo	SI

3) De acuerdo a las propuestas presentadas, cómo calificaría cada elaboración. (B) BUENA, (M) MALA, (E) EXCELENTE.

	ENTRADA		FUERTE		POSTRE
Tamal	B	Cuy	M	Zapallo	B
Caldo mocho	M	Gallina	E	Bocadillo	F
Chagrillo	E	Borrego	B	Corpus	E
Habas	E	Conejo	E	Carnaval	F
Sopa fideo	M	Lengua	B	Rosero	B
Puchero	E	Hornado	E	Higo	E

4) Cree Ud. Que es factible revalorizar la Cocina Tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?

SI NO

Argumente su respuesta: *Porque da el incentivo para el debate sobre las tradiciones y vision que tenemos sobre la comida ECUATORIANA*

5) Considera Ud. a estas elaboraciones, tradicionales del Austro Ecuatoriano?

SI NO

6) Cree Ud. Que estas elaboraciones, son representativas de la zona Austral? SI o NO

	ENTRADA		FUERTE		POSTRE
Tamal	SI	Cuy	SI	Zapallo	SI
Caldo mocho	SI	Gallina	NO	Bocadillo	NO
Chagrillo		Borrego	SI	Corpus	SI
Habas	SI	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo		Lengua	NO	Rosero	SI
Puchero	SI	Hornado	SI	Higo	NO

CS Scanned with CamScanner

ENCUESTA GENERAL

TEMA: APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA BASADA EN PLATOS TÍPICOS DE AZUAY Y LOJA.

1) Les gustaría que se oferten los platos de la propuesta gastronómica presentada en restaurantes de la Ciudad?

SI NO

2) Cree Ud. que los sabores de la propuesta presentada, se conservan como las del plato original? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	<input type="checkbox"/>	Cuy	<input type="checkbox"/>	Zapallo	<input type="checkbox"/>
Caldo mocho	<input type="checkbox"/>	Gallina	<input type="checkbox"/>	Bocadillo	<input type="checkbox"/>
Chagrillo	<input type="checkbox"/>	Borrego	<input type="checkbox"/>	Corpus	<input type="checkbox"/>
Habas	<input type="checkbox"/>	Conejo	<input type="checkbox"/>	Carnaval	<input type="checkbox"/>
Sopa fideo	<input type="checkbox"/>	Lengua	<input type="checkbox"/>	Rosero	<input type="checkbox"/>
Puchero	<input type="checkbox"/>	Hornado	<input type="checkbox"/>	Higo	<input type="checkbox"/>

3) De acuerdo a las propuestas presentadas, cómo calificaría cada elaboración. (B) BUENA, (M) MALA, (E) EXCELENTE.

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	E	Cuy	M	Zapallo	B
Caldo mocho	M	Gallina	B	Bocadillo	B
Chagrillo	B	Borrego	M	Corpus	B
Habas	B	Conejo	B	Carnaval	M
Sopa fideo	B E	Lengua	M	Rosero	E
Puchero	B E	Hornado	E	Higo	B

4) Cree Ud. Que es factible revalorizar la Cocina Tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?

SI NO

Argumente su respuesta: _____

5) Considera Ud. a estas elaboraciones, tradicionales del Austro Ecuatoriano?

SI NO

6) Cree Ud. Que estas elaboraciones, son representativas de la zona Austral? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	<input type="checkbox"/>	Cuy	<input type="checkbox"/>	Zapallo	<input type="checkbox"/>
Caldo mocho	<input type="checkbox"/>	Gallina	<input type="checkbox"/>	Bocadillo	<input type="checkbox"/>
Chagrillo	<input type="checkbox"/>	Borrego	<input type="checkbox"/>	Corpus	<input type="checkbox"/>
Habas	<input type="checkbox"/>	Conejo	<input type="checkbox"/>	Carnaval	<input type="checkbox"/>
Sopa fideo	<input type="checkbox"/>	Lengua	<input type="checkbox"/>	Rosero	<input type="checkbox"/>
Puchero	<input type="checkbox"/>	Hornado	<input type="checkbox"/>	Higo	<input type="checkbox"/>



ENCUESTA GENERAL

TEMA:

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA BASADA EN PLATOS TÍPICOS DE AZUAY Y LOJA.

1) Les gustaría que se oferten los platos de la propuesta gastronómica presentada en restaurantes de la Ciudad?

SI **NO**

2) Cree Ud. que los sabores de la propuesta presentada, se conservan como las del plato original? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	NO	Zapallo	SI
Caldo mocho	SI	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	SI	Borrego	SI	Corpus	SI
Habas	NO	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo	NO	Lengua	NO	Rosero	SI
Puchero	SI	Hornado	SI	Higo	SI

3) De acuerdo a las propuestas presentadas, cómo calificaría cada elaboración. (B) BUENA, (M) MALA, (E) EXCELENTE.

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	M	Cuy	M	Zapallo	B
Caldo mocho	B	Gallina	B	Bocadillo	B
Chagrillo	B	Borrego	M	Corpus	B
Habas	B	Conejo	B	Carnaval	B
Sopa fideo	M	Lengua	M	Rosero	B
Puchero	B	Hornado	B	Higo	B

4) Cree Ud. Que es factible revalorizar la Cocina Tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?

SI **NO**

Argumente su respuesta: *LA COCINA TRADICIONAL REPRESENTA ES MUY IMPORTANTE PARA LOGRAR CONSEGUIR EL ÉXITO.*

5) Considera Ud. a estas elaboraciones, tradicionales del Austro Ecuatoriano?

SI **NO**

6) Cree Ud. Que estas elaboraciones, son representativas de la zona Austral? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	NO	Zapallo	SI
Caldo mocho	SI	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	SI	Borrego	SI	Corpus	SI
Habas	SI	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo	NO	Lengua	NO	Rosero	SI
Puchero	SI	Hornado	SI	Higo	SI



ENCUESTA GENERAL

TEMA:

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA BASADA EN PLATOS TÍPICOS DE AZUAY Y LOJA.

1) Les gustaría que se oferten los platos de la propuesta gastronómica presentada en restaurantes de la Ciudad?

SI NO

2) Cree Ud. que los sabores de la propuesta presentada, se conservan como las del plato original? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	NO	Zapallo	SI
Caldo mocho	NO	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	SI	Borrego	SI	Corpus	SI
Habas	SI	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo	NO	Lengua	SI	Rosero	SI
Puchero	NO	Hornado	SI	Higo	SI

3) De acuerdo a las propuestas presentadas, cómo calificaría cada elaboración. (B) BUENA, (M) MALA, (E) EXCELENTE.

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	B	Cuy	M	Zapallo	M
Caldo mocho	B	Gallina	B	Bocadillo	M
Chagrillo	M	Borrego	E	Corpus	M
Habas	M	Conejo	E	Carnaval	M
Sopa fideo	M	Lengua	M	Rosero	M
Puchero	M	Hornado	M	Higo	M

4) Cree Ud. Que es factible revalorizar la Cocina Tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?

SI NO

Argumente su respuesta: Algunos platos típicos como el cuy por ejemplo como son

5) Considera Ud. a estas elaboraciones, tradicionales del Austro Ecuatoriano?

SI NO

6) Cree Ud. Que estas elaboraciones, son representativas de la zona Austral? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy		Zapallo	
Caldo mocho	NO	Gallina		Bocadillo	
Chagrillo	SI	Borrego		Corpus	SI
Habas	SI	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo	SI	Lengua		Rosero	
Puchero	SI	Hornado		Higo	

ENCUESTA GENERAL

TEMA:

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA BASADA EN PLATOS TÍPICOS DE AZUAY Y LOJA.

1) Les gustaría que se oferten los platos de la propuesta gastronómica presentada en restaurantes de la Ciudad?

SI NO

2) Cree Ud. que los sabores de la propuesta presentada, se conservan como las del plato original? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	NO	Zapallo	SI
Caldo mocho	SI	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	NO	Borrego	NO	Corpus	SI
Habas	NO	Conejo	SI	Carnaval	NO
Sopa fideo	SI	Lengua	NO	Rosero	SI
Puchero	NO	Hornado	SI	Higo	SI

3) De acuerdo a las propuestas presentadas, cómo calificaría cada elaboración. (B) BUENA, (M) MALA, (E) EXCELENTE.

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	E	Cuy	B	Zapallo	E
Caldo mocho	E	Gallina	E	Bocadillo	E
Chagrillo	B	Borrego	B	Corpus	E
Habas	B	Conejo	E	Carnaval	E
Sopa fideo	B	Lengua	M	Rosero	E
Puchero	B	Hornado	B	Higo	E

4) Cree Ud. Que es factible revalorizar la Cocina Tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?

SI NO

Argumente su respuesta: _____

5) Considera Ud. a estas elaboraciones, tradicionales del Austro Ecuatoriano?

SI NO

6) Cree Ud. Que estas elaboraciones, son representativas de la zona Austral? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	SI	Zapallo	SI
Caldo mocho		Gallina	NO	Bocadillo	
Chagrillo		Borrego	SI	Corpus	
Habas		Conejo	NO	Carnaval	
Sopa fideo		Lengua	NO	Rosero	
Puchero		Hornado	SI	Higo	

ENCUESTA GENERAL

TEMA:

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA BASADA EN PLATOS TÍPICOS DE AZUAY Y LOJA.

1) Les gustaría que se oferten los platos de la propuesta gastronómica presentada en restaurantes de la Ciudad?

SI NO

2) Cree Ud. que los sabores de la propuesta presentada, se conservan como las del plato original? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	NO	Zapallo	SI
Caldo mocho	SI	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	SI	Borrego	NO	Corpus	SI
Habas	NO	Conejo	SI	Carnaval	NO
Sopa fideo	NO	Lengua	SI	Rosero	SI
Puchero	NO	Hornado	NO	Higo	SI

3) De acuerdo a las propuestas presentadas, cómo calificaría cada elaboración. (B) BUENA, (M) MALA, (E) EXCELENTE.

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	E	Cuy	M	Zapallo	E
Caldo mocho	E	Gallina	B	Bocadillo	E
Chagrillo	E	Borrego	B	Corpus	B
Habas	M	Conejo	B	Carnaval	E
Sopa fideo	B	Lengua	B	Rosero	E
Puchero	B	Hornado	B	Higo	E

4) Cree Ud. Que es factible revalorizar la Cocina Tradicional mediante este tipo de propuestas gastronómicas?

SI NO

Argumente su respuesta: *Tomar saberes y alta implementar buenas técnicas de presentación*

5) Considera Ud. a estas elaboraciones, tradicionales del Austro Ecuatoriano?

SI NO

6) Cree Ud. Que estas elaboraciones, son representativas de la zona Austral? SI o NO

ENTRADA		FUERTE		POSTRE	
Tamal	SI	Cuy	SI	Zapallo	SI
Caldo mocho	SI	Gallina	SI	Bocadillo	SI
Chagrillo	SI	Borrego	SI	Corpus	SI
Habas	SI	Conejo	SI	Carnaval	SI
Sopa fideo	SI	Lengua	SI	Rosero	SI
Puchero	SI	Hornado	SI	Higo	SI



Anexo E. fotos de diseño de platos

Sabores principales de las elaboraciones.

- **Choclo, habas con queso y pepa de sambo**

Sabores primarios:

Habas
Choclo
Queso

Sabores secundarios:

Ahumado
Salado
Dulce

Sabores terciarios:

Pepa de sambo

- **Sopa de fideo**

Sabores primarios:

Fideo
Papas
Quesillo

Sabores secundarios:

Sofrito
Orégano

Sabores terciarios:

Nata
Huevo

- **Puchero**

Sabores primarios:

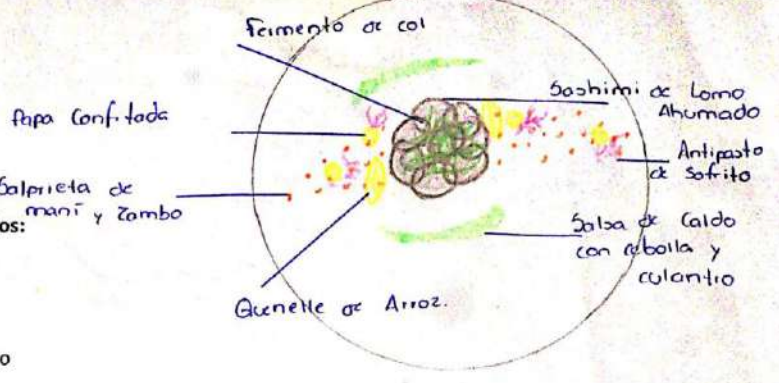
Cerdo

Sabores secundarios:

Col

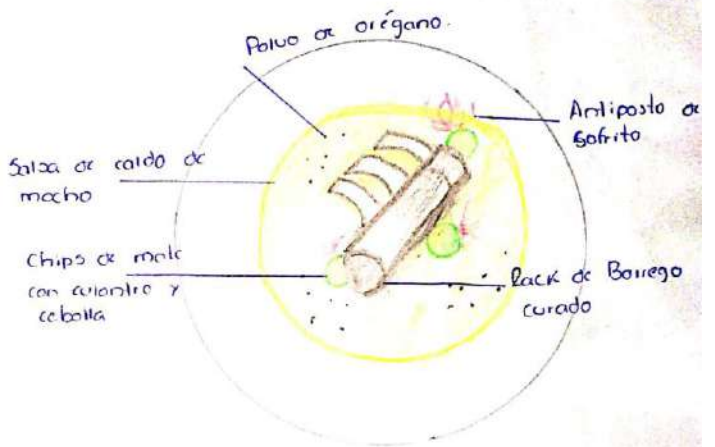
CS Scanned with CamScanner

- Ahumado
- Sofrito
- Pepa de sambo
- Salado
- Sabores Terciarios:**
- Maní
- Arroz
- Cebolla de verdeo
- Culantro



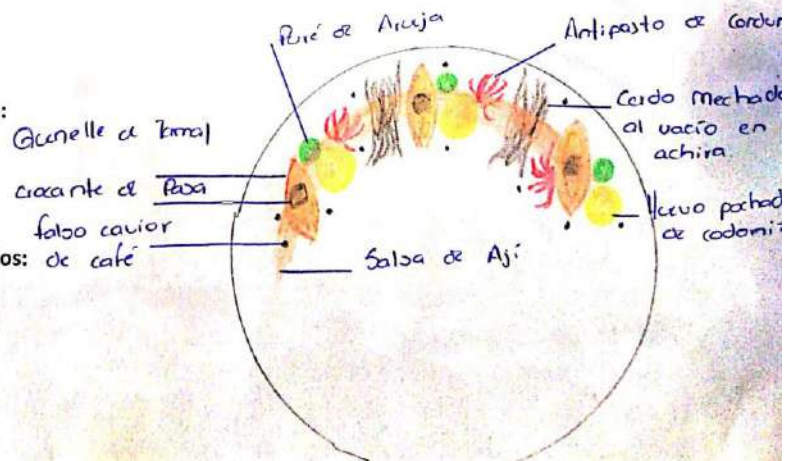
• Caldo de mocho

- Sabores primarios:**
- Mochó (menudo)
- Sabores secundarios:**
- Leche
- Sofrito
- Orégano
- Maní
- Sabores terciarios:**
- Cebolla de verdeo
- Culantro
- Mote



• Tamal

- Sabores primarios:**
- Cerdo
- Harina de maíz
- Sabores secundarios:**
- Condumio
- Huevo



Sabores Terciarios:

Hoja de achira

Café

Aji

- Chagrillo de cebada

Sabores primarios

Arroz de cebada

Sabores secundarios

Quesillo

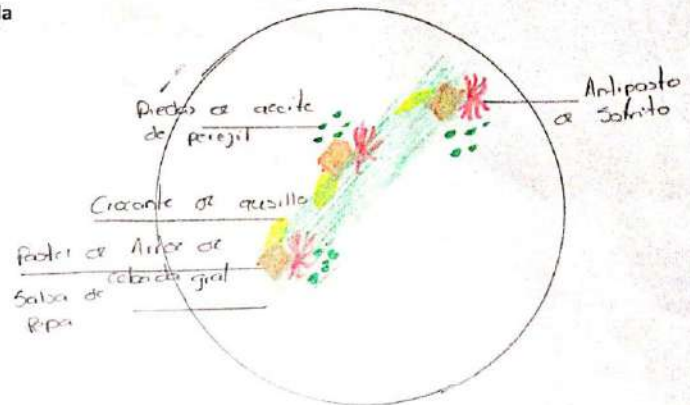
Sofrito

Sabores terciarios

Perejil

Cebolla de verdeo

Salsa de pepa



Anexo F. Certificados de Aprobación



**INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS
SUDAMERICANO**







CARRERA DE GASTRONOMIA CON MENSIÓN EN COCINA PROFESIONAL
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO
Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por los estudiante: GARCIA GARCIA PABLO MESIAS Y JORGE LUIS ROJAS BAUTISTA con el título: **"Diseño de elaboraciones Gastronómicas de Vanguardia, basadas en Platos fuertes Típicos de la ciudad de Cuenca"**, cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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

Atentamente,

 <u>Lcdó. Marco Gómez</u> Miembro del Comité Multidisciplinario	 <u>Lcdó. Richard Martínez</u> Miembro del Comité Multidisciplinario	 <u>Lcdó. Daniel Toledo</u> Miembro del Comité Multidisciplinario
 <u>Tnlgo. Manolo Morocho</u> Miembro del Comité Multidisciplinario	 <u>Lcdá. Fernanda Padilla</u> Miembro del Comité Multidisciplinario	



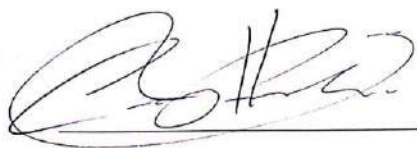
Scanned with
CamScanner

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, GARCIA GARCIA PABLO MESIAS Y ROJAS BAUTISTA JORGE LUIS, estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en GASTRONOMIA CON MENCION EN COCINA PROFESIONAL, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre “DISEÑO DE ELABORACIONES GASTRONOMICAS CREATIVAS A BASE DE ENTRADAS TRADICIONALES DE CUENCA” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien han realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

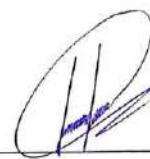
En consecuencia, asumimos la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



GARCIA GARCIA PABLO MESIAS

Cédula: 010469641-4



ROJAS BAUTISTA JORGE LUIS

Cédula: 010614339-9



DERECHOS DE AUTOR

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

