



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

“PROPUESTA DE DIEZ PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE COFFEE  
BREAK PARA EL PALACIO DE CRISTAL DE LA CIUDAD DE AZOGUES”

### **AUTOR:**

CRISTIAN GONZALO BONETE HUIRACOCCHA

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

### **TUTORES:**

ECO. ARACELY CORONEL  
TNLGO. EFRAÍN PÉREZ

CUENCA – ECUADOR, 2020

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO**  
**Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Damos fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **BONETE HUIRACocha**  
**CRISTIAN GONZALO** con el título: “**PROPUESTA DE DIEZ PREPARACIONES**  
**DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE COFFEE BREAK PARA EL PALACIO DE**  
**CRISTAL DE LA CIUDAD DE AZOGUES**” cumple con las exigencias metodológicas  
y técnicas.

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

Atentamente,



Lcdo. Marco Gómez  
Miembro del Comité  
Multidisciplinario



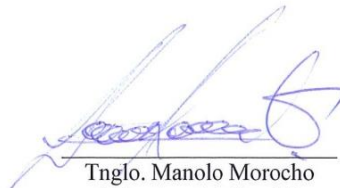
Lcdo. Daniel Toledo  
Miembro del Comité  
Multidisciplinario



Lcda. Fernanda Padilla  
Miembro del Comité  
Multidisciplinario



Lcdo. Richard Martínez  
Miembro del Comité  
Multidisciplinario



Tnglo. Manolo Morocho  
Miembro del Comité  
Multidisciplinario

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, **BONETE HUIRACocha CRISTIAN GONZALO**, estudiante del **Instituto de Tecnologías Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que curso la Tecnología en **GASTRONOMÍA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE DIEZ PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE COFFEE BREAK PARA EL PALACIO DE CRISTAL DE LA CIUDAD DE AZOGUES”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría del compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



---

**BONETE HUIRACocha CRISTIAN GONZALO**  
**Cédula:** 0301853081

## DERECHOS DE AUTOR

---

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

## **TÍTULO**

Propuesta de diez preparaciones de panadería y pastelería de coffee break para “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues.

## **RESUMEN**

El término inglés coffee break, se utilizó en español para hacer referencia a un tiempo de descanso en una actividad social como una reunión, conferencia o charla, durante este tiempo los asistentes pueden tomar un refrigerio como por ejemplo un café; y es de ahí que surge en el campo de la gastronomía el servicio de coffee break, que consiste en una pausa en eventos sociales de larga duración, en donde los asistentes pueden servirse a más de café, jugos, chocolates, pasteles, bocadillos, etc.

La empresa “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues, pone a disposición de la ciudadanía una oferta gastronómica para eventos sociales y eventos corporativos, es decir ofrece servicio de coffee break, pero con una oferta limitada de productos.

Con el fin de atraer más clientes y convertirla en una empresa competitiva, se propuso agregar diez preparaciones de panadería y pastelería de coffee break en la empresa “El Palacio de Cristal”, mismas que se elaboraron en base a los conocimientos adquiridos durante los años de estudio en el Instituto de Tecnologías Sudamericano, realizando cinco preparaciones de sal y cinco de dulce con ingredientes especiales que le han dado a cada producto un color, sabor, olor y textura agradables para los paladares más exigentes, de esta manera la empresa ofrecerá un menú completo y variado de coffee break para eventos corporativos.

Se entregarán a la propietaria de la empresa fichas estandarizadas que contienen los ingredientes, la forma de preparar y el tiempo requerido para la elaboración de cada receta, así como también fichas de costos que muestran el costo de producción y venta de cada producto.

### **Palabras claves:**

Coffee break, receta, panadería, pastelería, oferta gastronómica.

## **ABSTRACT**

The English term coffee break is required in Spanish to refer to a rest time in a social activity such as a meeting, conference or talk, during this time attendees can have a snack such as coffee; and that is why the coffee break service arises in the field of gastronomy, which consists of a break in long-term social events, where attendees can serve more than coffee, juices, chocolates, cakes, snacks, etc. .

The company "El Palacio de Cristal" in the city of Azogues, offers the public a gastronomic offer for social events and corporate events, that is, it offers coffee break service, but with a limited offer of products.

In order to attract more customers and turn it into a competitive company, ten coffee break bakery and pastry preparations can be added in the company "The Crystal Palace", which were developed based on the knowledge acquired during the years of study at the South American Institute, make five salt and five sweet preparations with special ingredients that have given each product a pleasant color, flavor, smell and texture for the most demanding palates, in this way the company offers a complete and varied menu Coffee break for corporate events.

Standardized tabs containing the ingredients, the form of preparation and the time required for the preparation of each recipe will be delivered to the company owner, as well as the cost sheets that show the cost of production and sale of each product.

### **Key Words:**

Coffee break, recipe, bakery, pastry, gastronomic offer.

## **DEDICATORIA**

A Dios, Ser Supremo que me concedió la vida y la sabiduría para tomar las decisiones correctas.

A mi madre, pilar fundamental de mi vida; sus consejos, su amor incondicional y sobre todo su ejemplo de trabajo y sacrificio diario, han sido la inspiración para alcanzar mis metas.

A mi padre, que a pesar de la distancia, siempre estuvo pendiente de mi bienestar y educación.

A mi esposa, por su amor y comprensión, por ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

A mis hijos Anahí e Imanol, que con su amor, ternura y paciencia, se han convertido en el motor de mi vida y me impulsan a ser una mejor persona cada día.

A mis hermanos, por confiar en mí y por el apoyo moral que me brindaron siempre.

A todas las personas que me han apoyado y han hecho que este trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que me abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO.....	II
DERECHOS DE AUTOR .....	III
RESUMEN .....	IV
ABSTRACT.....	V
DEDICATORIA .....	VI
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	VII
ÍNDICE DE TABLAS .....	XI
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....	XVII
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	XVIII
ÍNDICE DE ANEXOS .....	XVIII
1. INTRODUCCIÓN .....	1
2. OBJETIVOS .....	2
2.1 Objetivo general .....	2
2.2 Objetivos específicos .....	2
3. PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN .....	3
4. JUSTIFICACIÓN .....	4
CAPITULO I .....	5
1.1. PROBLEMÁTICA .....	5
CAPÍTULO II.....	6
2.1. MARCO REFERENCIAL .....	6
Localización de la ciudad de Azogues. ....	6
2.2. MARCO TEÓRICO .....	7
2.2.1. Empresa de Catering.....	7
2.2.2. Ofertas. ....	7
2.2.3. Comercialización. ....	7
2.2.4. Montaje de instalaciones. ....	8
2.2.5. Coffee break .....	8
2.2.6. Organización de un coffee break. ....	10
2.2.7. Tipos de coffee break .....	10
2.2.8. Servicios. ....	10
2.2.9. Mesas de apoyo .....	11

2.2.10. Concepto de alimento .....	11
2.2.11. Características organolépticas de los alimentos .....	11
2.2.11.1 Principales atributos que determinan las propiedades sensoriales.....	11
2.2.12. Métodos de cocción de alimentos.....	12
2.2.12.1. Cocción por calor seco .....	13
2.2.12.2. Cocción por calor húmedo .....	14
2.2.13. Pan .....	15
2.2.13.1. Tipos de masa.....	15
2.2.13.2. Ingredientes .....	15
2.2.13.3. Proceso de elaboración.....	17
2.2.13.4 Técnicas de Pastelería Profesional .....	18
2.2.13.4.1 Masa Quebrada.....	18
2.2.13.4.2 Masa sablée .....	18
2.2.13.4.3 Masas Hojaldradas .....	18
2.2.13.4.4 Masas batidas de estructura cremosa .....	19
2.2.13.4.5. Método de conservación del pan.....	19
2.2.14. Técnicas de corte .....	20
2.2.14.1 Brunoise .....	20
2.2.14.2 Juliana .....	20
2.2.14.3 Chiffonade.....	20
2.2.14.4 Corte en rodajas.....	21
2.2.14.5 Concasse: .....	21
2.2.15. Métodos de elaboración.....	21
2.2.15.1. Tamizar .....	21
2.2.15.2. Batir.....	21
2.2.15.3. Hidratar .....	22
2.2.15.4. Sofreír.....	22
2.2.15.5. Amasar .....	22
2.2.15.6. Mezclar.....	22
2.2.15.7. Reposar.....	23
2.2.15.8. Bolear .....	23
2.2.16. Hierbas finas .....	23
2.2.16.1. Eneldo .....	23

2.2.16.2. Estragón .....	24
2.2.16.3. Tomillo.....	24
2.2.16.4. Romero.....	24
2.2.16.5. Orégano .....	25
2.2.17. Leche .....	25
2.2.18. La crema de leche .....	25
CAPÍTULO III.....	27
3.1. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	27
3.1.1. Tipos de investigación .....	28
Investigación exploratoria.....	28
Investigación descriptiva.....	28
3.1.2. Enfoques de investigación .....	28
Enfoque cualitativo .....	28
Enfoque cuantitativo .....	29
3.1.3. Métodos de investigación .....	29
Método inductivo .....	29
Método deductivo.....	30
3.1.4. Técnicas .....	30
3.1.4.1. Técnicas documentales.....	30
3.1.4.2. Técnicas de campo .....	30
Observación.....	30
Entrevista.....	31
Encuesta .....	31
3.1.4.3. Técnicas de laboratorio .....	31
Bitácora .....	31
Bases de datos .....	32
Fichas técnicas .....	32
Fichas de Costos.....	32
CAPÍTULO IV.....	34
4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS .....	34
4.2. INFORME DE SOCIALIZACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE COFFEE BREAK EN LA EMPRESA “EL PALACIO DE CRISTAL” .....	35
4.3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA.....	43

4.4. SOLICITUD Y APROBACIÓN DEL CAMPO DE ACCIÓN .....	49
CAPÍTULO V .....	51
5.1. PROPUESTA GASTRONÓMICA .....	51
Descripción .....	51
Justificación .....	51
Desarrollo .....	51
5.1.1. Bitácoras .....	55
5.1.2. Fichas estandarizadas.....	148
5.1.3. Base de datos.....	191
5.1.4. Hoja de gramajes y costos.....	197
5.1.5. Fijación de precio de venta al público sugerido.....	219
5.1.6. Estructuración de precio de venta al público sugerido .....	219
5.1.7. Cuadro de principales materias primas utilizadas.....	219
5.1.8. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados .....	221
CRONOGRAMA:.....	224
CONCLUSIONES: .....	225
RECOMENDACIONES:.....	226
BIBLIOGRAFÍA .....	227
LINKOGRAFÍA .....	229
ANEXOS .....	230

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Precios de productos .....	47
Tabla 2. Bitácora pan de maíz. Prueba # 1 .....	56
Tabla 3. Bitácora mermelada de cebolla. Prueba # 1 .....	57
Tabla 4. Bitácora lomo fino a la plancha a término 1/4. Prueba # 1.....	58
Tabla 5. Bitácora crocante de maíz con mermelada de cebolla y lomo fino. Prueba # 1 .....	59
Tabla 6. Bitácora pan de maíz. Prueba # 2.....	60
Tabla 7. Bitácora mermelada de cebolla. Prueba # 2.....	61
Tabla 8. Bitácora lomo fino a la plancha a término 1/4. Prueba # 2.....	62
Tabla 9. Bitácora crocante de maíz con láminas de lomo fino y mermelada de cebolla. Prueba # 2 ..	63
Tabla 10. Bitácora fondo de vegetales. Prueba # 1 .....	64
Tabla 11. Bitácora camarones cocidos en fondo de vegetales. Prueba # 1 .....	65
Tabla 12. Bitácora camarones en salsa rosada. Prueba # 1 .....	66
Tabla 13. Bitácora masa de hojaldre. Prueba # 1 .....	67
Tabla 14. Bitácora volován de masa de hojaldre. Prueba # 1 .....	68
Tabla 15. Bitácora volován de camarones. Prueba # 1 .....	69
Tabla 16. Bitácora fondo de vegetales. Prueba # 2 .....	70
Tabla 17. Bitácora camarones cocidos en fondo de vegetales. Prueba # 2 .....	71
Tabla 18. Bitácora salsa rosada. Prueba # 2 .....	72
Tabla 19. Bitácora camarones en salsa rosada. Prueba # 2.....	73
Tabla 20. Bitácora masa de hojaldre. Prueba # 2 .....	74
Tabla 21. Bitácora volován de masa de hojaldre. Prueba # 2 .....	75
Tabla 22. Bitácora volován de camarones. Prueba # 2 .....	76
Tabla 23. Bitácora pan multicereal. Prueba # 1 .....	77
Tabla 24. Bitácora cebolla roja caramelizada. Prueba # 1 .....	78
Tabla 25. Bitácora champiñones salteados. Prueba # 1 .....	79
Tabla 26. Bitácora tomates cherry al horno. Prueba # 1 .....	80
Tabla 27. Bitácora carne molida con champiñones y cebolla caramelizada. Prueba # 1.....	81
Tabla 28. Bitácora mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno. Prueba # 1 .....	82
Tabla 29. Bitácora pan multicereal. Prueba# 2 .....	83
Tabla 30. Bitácora cebolla roja caramelizada. Prueba # 2.....	84
Tabla 31. Bitácora champiñones salteados. Prueba # 2 .....	85
Tabla 32. Bitácora tomates cherry al horno. Prueba # 2.....	86

Tabla 33. Bitácora carne molida con champiñones y cebolla caramelizada. Prueba # 2.....	87
Tabla 34. Bitácora mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno. Prueba# 2 .....	88
Tabla 35. Bitácora salsa de perejil. Prueba # 1.....	89
Tabla 36. Bitácora pan de cerveza. Prueba # 1.....	90
Tabla 37. Bitácora sánduche de pollo ahumado en pan de cerveza. Prueba # 1 .....	91
Tabla 38. Bitácora salsa de perejil. Prueba # 2.....	92
Tabla 39. Bitácora pan de cerveza. Prueba # 2 .....	93
Tabla 40. Bitácora sánduche de pollo ahumado en pan de cerveza. Prueba # 2 .....	94
Tabla 41. Bitácora finas hierbas. Prueba # 1 .....	95
Tabla 42. Bitácora mini baguette a las finas hierbas. Prueba # 1 .....	96
Tabla 43. Bitácora salsa de miel y mostaza. Prueba # 1 .....	97
Tabla 44. Bitácora sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami. Prueba # 1.....	98
Tabla 45. Bitácora finas hierbas. Prueba # 2 .....	99
Tabla 46. Bitácora mini baguette a las finas hierbas. Prueba # 2 .....	100
Tabla 47. Bitácora salsa de miel y mostaza. Prueba # 2 .....	101
Tabla 48. Bitácora sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami. Prueba # 2...	102
Tabla 49. Bitácora pulpa de tomate de árbol. Prueba # 1 .....	103
Tabla 50. Bitácora gelatina sin sabor derretida. Prueba # 1.....	104
Tabla 51. Bitácora tomate de árbol en almíbar. Prueba # 1 .....	105
Tabla 52. Bitácora cremoso. Prueba # 1 .....	106
Tabla 53. Bitácora cremoso de tomate de árbol. Prueba # 1.....	107
Tabla 54. Bitácora pulpa de tomate de árbol. Prueba # 2 .....	108
Tabla 55. Bitácora gelatina sin sabor derretida. Prueba # 2.....	109
Tabla 56. Bitácora tomate de árbol en almíbar. Prueba # 2.....	110
Tabla 57. Bitácora cremoso. Prueba # 2.....	111
Tabla 58. Bitácora cremoso de tomate de árbol. Prueba # 2.....	112
Tabla 59. Bitácora masa sablée. Prueba # 1 .....	113
Tabla 60. Bitácora cascara de limón blanqueada. Prueba # 1.....	114
Tabla 61. Bitácora cáscara de limón en almíbar. Prueba # 1 .....	115
Tabla 62. Bitácora relleno cheesecake de limón. Prueba # 1.....	116
Tabla 63. Bitácora cheesecake de limón. Prueba # 1 .....	117
Tabla 64. Bitácora masa sablée. Prueba # 2 .....	118
Tabla 65. Bitácora cáscara de limón blanqueada. Prueba # 2.....	119
Tabla 66. Bitácora cáscara de limón en almíbar. Prueba # 2.....	120

Tabla 67. Bitácora relleno cheesecake de limón. Prueba # 2.....	121
Tabla 68. Bitácora cheesecake de limón. Prueba # 2.....	122
Tabla 69. Bitácora masa sablée. Prueba # 3.....	123
Tabla 70. Bitácora cáscara de limón blanqueada. Prueba # 3.....	124
Tabla 71. Bitácora cáscara de limón en almíbar. Prueba # 3.....	125
Tabla 72. Bitácora relleno cheesecake de limón. Prueba # 3.....	126
Tabla 73. Bitácora cheesecake de limón. Prueba # 3.....	127
Tabla 74. Bitácora cobertura de chocolate. Prueba # 1.....	128
Tabla 75. Bitácora brownie de café. Prueba # 1.....	129
Tabla 76. Bitácora cobertura de chocolate. Prueba # 2.....	130
Tabla 77. Bitácora brownie de café. Prueba # 2.....	131
Tabla 78. Bitácora cobertura de chocolate. Prueba # 3.....	132
Tabla 79. Bitácora brownie de café. Prueba # 3.....	133
Tabla 80. Bitácora tres leches saborizadas con albahaca. Prueba # 1.....	134
Tabla 81. Bitácora bizcocho de albahaca. Prueba # 1.....	135
Tabla 82. Bitácora crema chantillix. Prueba # 1.....	136
Tabla 83. Bitácora tres leches de albahaca. Prueba # 1.....	137
Tabla 84. Bitácora tres leches saborizadas con albahaca. Prueba # 2.....	138
Tabla 85. Bitácora bizcocho de albahaca. Prueba # 2.....	139
Tabla 86. Bitácora crema chantillix. Prueba # 2.....	140
Tabla 87. Bitácora tres leches de albahaca. Prueba # 2.....	141
Tabla 88. Bitácora mango cocinado en almíbar. Prueba # 1.....	142
Tabla 89. Bitácora cremas con yemas y azúcar. Prueba # 1.....	143
Tabla 90. Bitácora crema quemada de mango. Prueba # 1.....	144
Tabla 91. Bitácora mango cocinado en almíbar. Prueba # 2.....	145
Tabla 92. Bitácora crema con yemas y azúcar. Prueba # 2.....	146
Tabla 93. Bitácora crema quemada de mango. Prueba # 2.....	147
Tabla 94. Ficha técnica pan de maíz.....	148
Tabla 95. Ficha técnica mermelada de cebolla.....	149
Tabla 96. Ficha técnica láminas de lomo fino a la plancha.....	150
Tabla 97. Ficha técnica crocante de maíz con cebolla caramelizada y lomo fino.....	151
Tabla 98. Ficha técnica fondo de vegetales.....	152
Tabla 99. Ficha técnica camarones cocidos en fondo de vegetales.....	153
Tabla 100. Ficha técnica masa de hojaldre.....	154

Tabla 101. Ficha técnica volován de masa de hojaldre.....	155
Tabla 102. Ficha técnica salsa rosada.....	156
Tabla 103. Ficha técnica camarones en salsa rosada .....	157
Tabla 104. Ficha técnica volován de camarones.....	158
Tabla 105. Ficha técnica pan multicereal .....	159
Tabla 106. Ficha técnica cebollas caramelizadas.....	160
Tabla 107. Ficha técnica champiñones salteados.....	161
Tabla 108. Ficha técnica tomates cherry al horno.....	162
Tabla 109. Ficha técnica carne molida con cebolla y champiñones.....	163
Tabla 110. Ficha técnica hamburguesa de res con tomates cherry al horno .....	164
Tabla 111. Ficha técnica salsa de perejil .....	165
Tabla 112. Ficha técnica pan de cerveza .....	166
Tabla 113. Ficha técnica sánduche de pollo ahumado.....	167
Tabla 114. Ficha técnica finas hierbas.....	168
Tabla 115. Ficha técnica mini baguette a las finas hierbas .....	169
Tabla 116. Ficha técnica salsa de miel y mostaza.....	170
Tabla 117. Ficha técnica sánduche cubano a las finas hierbas .....	171
Tabla 118. Ficha técnica pulpa de tomate de árbol.....	172
Tabla 119. Ficha técnica gelatina sin sabor derretida .....	173
Tabla 120. Ficha técnica tomate en almíbar.....	174
Tabla 121. Ficha técnica cremoso.....	175
Tabla 122. Ficha técnica cremoso de tomate de árbol .....	176
Tabla 123. Ficha técnica masa sablée.....	177
Tabla 124. Ficha técnica cáscara de limón blanqueada .....	178
Tabla 125. Ficha técnica cáscara de limón en almíbar.....	179
Tabla 126. Ficha técnica relleno cheesecake de limón .....	180
Tabla 127. Ficha técnica cheesecake de limón.....	181
Tabla 128. Ficha técnica cobertura de chocolate .....	182
Tabla 129. Ficha técnica brownie de café .....	183
Tabla 130. Ficha técnica tres leches saborizadas .....	184
Tabla 131. Ficha técnica bizcocho de albahaca .....	185
Tabla 132. Ficha técnica crema chantillix .....	186
Tabla 133. Ficha técnica tres leches de albahaca .....	187
Tabla 134. Ficha técnica mango cocinado en almíbar .....	188

Tabla 135. Ficha técnica crema con yemas y azúcar .....	189
Tabla 136. Ficha técnica crema quemada de mango.....	190
Tabla 137. Base de datos.....	192
Tabla 138. Costos pan de maíz .....	197
Tabla 139. Costos mermelada de cebolla .....	198
Tabla 140. Costos láminas de lomo fino a la plancha.....	198
Tabla 141. Costos crocante de maíz con lomo fino y mermelada de cebolla .....	199
Tabla 142. Costos fondo de vegetales .....	199
Tabla 143. Costos camarones cocidos en fondo de vegetales .....	200
Tabla 144. Costos masa de hojaldre .....	200
Tabla 145. Costos volován de masa de hojaldre .....	201
Tabla 146. Costos salsa rosada .....	201
Tabla 147. Costos camarones en salsa rosada.....	202
Tabla 148. Costos volován de camarones .....	202
Tabla 149. Costos pan multicereal.....	203
Tabla 150. Costos cebollas caramelizadas .....	203
Tabla 151. Costos champiñones salteados .....	204
Tabla 152. Costos carne con cebolla y champiñones.....	204
Tabla 153. Costos tomates cherry al horno .....	205
Tabla 154. Costos hamburguesa con tomates cherry al horno .....	205
Tabla 155. Costos salsa de perejil.....	206
Tabla 156. Costos pan de cerveza.....	206
Tabla 157. Costos sánduche de pollo ahumado .....	207
Tabla 158. Costos finas hierbas .....	207
Tabla 159. Costos mini baguette a las finas hierbas .....	208
Tabla 160. Costos salsa de miel y mostaza .....	208
Tabla 161. Costos cubano a las finas hierbas .....	209
Tabla 162. Costos pulpa de tomate de árbol.....	209
Tabla 163. Costos gelatina sin sabor derretida.....	210
Tabla 164. Costos tomate en almíbar .....	210
Tabla 165. Costos cremoso de tomate de árbol.....	211
Tabla 166. Costos cremoso de tomate de árbol.....	211
Tabla 167. Costos masa sablée .....	212
Tabla 168. Costos cáscara de limón blanqueada.....	212

Tabla 169. Costos cáscara de limón en almíbar .....	213
Tabla 170. Costos relleno cheesecake de limón.....	213
Tabla 171. Costos cheesecake de limón .....	214
Tabla 172. Costos cobertura de chocolate.....	214
Tabla 173. Costos de brownie de café.....	215
Tabla 174. Costos tres leches saborizadas.....	215
Tabla 175. Costos bizcocho de albahaca.....	216
Tabla 176. Costos crema chantillix.....	216
Tabla 177. Costos tres leches de albahaca.....	217
Tabla 178. Costos mango cocinado en almíbar.....	217
Tabla 179. Costos crema con yemas y azúcar.....	218
Tabla 180. Costos crema quemada de mango.....	218
Tabla 181. Principales materias primas utilizadas .....	219
Tabla 182. Técnicas y métodos gastronómicos aplicados .....	221
Tabla 183. Cronograma.....	224

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Montaje crocante de maíz .....	35
Ilustración 2. Montaje volován de camarones .....	36
Ilustración 3. Montaje mini hamburguesa .....	36
Ilustración 4. Montaje pan de cerveza .....	37
Ilustración 5. Montaje sánduche cubano a las finas hierbas .....	37
Ilustración 6. Decoración cremoso de tomate de árbol.....	38
Ilustración 7. Decoración cheesecake de limón.....	38
Ilustración 8. Montaje brownie de café.....	39
Ilustración 9. Decoración tres leches de albahaca .....	39
Ilustración 10. Flameado crema quemada de mango.....	40
Ilustración 11. Productos elaborados para la degustación .....	40
Ilustración 12. Presentación de los productos.....	41
Ilustración 13. Asistentes a la degustación .....	41
Ilustración 14. Degustación de productos.....	42
Ilustración 15. Degustación .....	42
Ilustración 16. Crocante de maíz con lomo fino y mermelada de cebolla.....	52
Ilustración 17. Volován de camarones.....	52
Ilustración 18. Mini hamburguesa .....	52
Ilustración 19. Pan de cerveza .....	53
Ilustración 20. Sánduche cubano a las finas hierbas.....	53
Ilustración 21. Cremoso de tomate de árbol .....	54
Ilustración 22. Cheesecake de limón .....	54
Ilustración 23. Brownie de café .....	54
Ilustración 24. Tres leches de albahaca.....	55
Ilustración 25. Crema quemada de mango.....	55

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Oferta gastronómica.....	43
Gráfico 2. Mejorar oferta gastronómica.....	44
Gráfico 3. Sabor de los productos.....	44
Gráfico 4. Presentación de los productos.....	45
Gráfico 5. Innovación en los productos .....	46
Gráfico 6. Precio de los productos .....	47
Gráfico 7. Recomendar nuevos productos .....	48

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Entrevista.....	230
Anexo 2. Facturas .....	232
Anexo 3. Encuesta .....	242

## **1. INTRODUCCIÓN**

Esta investigación nace de la necesidad de dar una respuesta gastronómica a las exigencias de los clientes de “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues, quienes buscan disfrutar de nuevas experiencias culinarias al momento de probar un postre, un pastel o un dulce cualquiera.

La presente propuesta consiste en elaborar diez recetas de panadería y pastelería de coffee break a ofertarse en la empresa “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues.

La factibilidad del presente proyecto, así como el cumplimiento de cada una de sus fases, se encuentran asegurados en razón de que se cuenta con los recursos académicos, humanos y económicos, los mismos que permitirán alcanzar cada uno de los objetivos planteados en el presente estudio.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo general**

Diseñar una propuesta de diez recetas de panadería y pastelería de coffee break para la empresa “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues.

### **2.2 Objetivos específicos**

- Recopilar información bibliográfica para fundamentar teóricamente el desarrollo del proyecto.
- Elaborar cinco recetas de dulce y cinco de sal de panadería y pastelería respaldadas con fichas de estandarización.
- Conocer el grado de satisfacción de los clientes a través de una encuesta aplicada durante la degustación de las recetas de coffee break.

### **3. PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN**

El Palacio de Cristal en su oferta gastronómica para coffee break presenta a los clientes generalmente sánduches de queso, jamón, empanadas, etc., resultando una oferta de poco interés y por ende causa un efecto negativo en la empresa, porque en este tipo de servicio se encuentran en desventaja frente a empresas que ofrecen una variedad de productos de coffee break.

Ante esta situación, se formulan la siguiente pregunta para resolver el problema de la empresa:

¿Cómo mejorar la oferta gastronómica de coffee break de la empresa de catering y eventos El Palacio de Cristal?

¿Cómo establecer fichas de estandarización y obtener costos de las recetas de coffee break?.

El Palacio de Cristal necesita ampliar su oferta gastronómica porque durante mucho tiempo viene ofreciendo el servicio de Coffee Break el cual incluye únicamente sánduches de queso, jamón, empanadas, etc.; mientras que otras empresas de este mismo tipo están ofreciendo variedad de productos de acuerdo a las nuevas tendencias gastronómicas, por ello es necesario agregar a su menú nuevas recetas con el fin de satisfacer a sus clientes y convertirse en una empresas competitiva en el mercado de la ciudad.

La empresa además requiere establecer fichas de estandarización en la cual constarán los ingredientes con su respectiva cantidad, tipos de corte, preparación y tiempo de cocción, de esta manera los empleados podrán tomar la ficha y proceder a su elaboración sin ningún inconveniente.

De igual manera es necesario elaborar fichas de costos, para poder obtener el valor que representa para la empresa elaborar los productos, establecer el porcentaje de ganancia, y así analizar si es conveniente agregar la nueva receta a la oferta gastronómica de la empresa.

#### **4. JUSTIFICACIÓN**

La presentación y preparación de los alimentos que se ofertan en una propuesta gastronómica constituyen un factor muy importante a la hora de contratar una empresa que brinde este servicio.

El catering se ha ido desarrollando masivamente, en la actualidad las personas que contratan los servicios de una empresa de catering buscan sentirse cómodos y relajados al igual que sus invitados o participantes. Uno de los servicios del catering es el coffee break que significa descanso o pausa para tomar un refrigerio, se ofrece generalmente en reuniones en las que es necesario realizar un receso en el que se proporciona a los asistentes unos minutos de relajación, el contenido de la oferta gastronómica puede contener elaboraciones frías o calientes, siendo la más utilizada la primera puesto que no requiere aplicación de calor previo al servicio.

“El Palacio de Cristal” al no contar con una oferta o menú variado para un coffee break tiene la necesidad de ampliar su carta para estar a la par con las nuevas tendencias gastronómicas y ser competitivos en el mercado motivo por el cual la Ing. Myrian Jeanneth Carrera Cajas, propietaria del negocio, da apertura a la realización de la propuesta de nuevas recetas de coffee break y posteriormente implementar estas en su oferta gastronómica previa a una sociabilización con el personal del área de panadería y pastelería para su ejecución, por lo que se considera que el desarrollo del proyecto técnico es totalmente viable ya que se cuenta con recursos humanos, económicos y materiales necesarios para ello, además la propuesta de diez recetas de panadería y pastelería con productos aplicados de acuerdo a las nuevas tendencias gastronómicas es de beneficio para la empresa “El Palacio de Cristal” ya que se puede llegar a ser competitivos y posicionarse en el mercado.

## CAPITULO I

### 1.1. PROBLEMÁTICA

La empresa “El Palacio de Cristal” cuenta con una oferta gastronómica de coffee break muy común y repetitiva puesto que generalmente se ofrecen sánduches de queso, jamón, empanadas, etc. situación que produce que la oferta gastronómica resulte de poco interés para los clientes, así como se encuentran en desventaja frente a empresas que ofrecen una variedad de productos de coffee break.

El tradicionalismo gastronómico y el temor a una posición negativa de los clientes frente a nuevos productos serían la causa para que esta empresa de catering y eventos no asigne la importancia adecuada al coffee break, además la falta de capacitación al personal sobre nuevas tendencias y aplicaciones gastronómicas forman un límite muy grande a la hora de ser creativos e innovadores en la elaboración de los menús.

Otro inconveniente que se pudo observar es la falta de fichas o recetas impresas de los menús ofertados, mismos que deberían contener el detalle de ingredientes, tipos de corte, forma de preparación, tiempo de cocción, etc. Actualmente se elaboran los menús gracias a los conocimientos de la gerente, quien tiene que capacitar de manera verbal al personal que estará a cargo de la cocina y de esta manera cuando se requiere preparar nuevos menús resulta imprescindible la presencia de la Ing. Jeanneth Carrera.

Al no tener una ficha estandarizada se corre el riesgo de variar cualquier menú, porque no se agregará todos los ingredientes, las cantidades exactas, el tiempo de cocción etc., tampoco se tiene registrado ninguna observación, que ayuden a mejorar la calidad del producto.

## CAPÍTULO II

### 2.1. MARCO REFERENCIAL

La empresa “El Palacio de Cristal”, se encuentra ubicada en la Av. 24 de Mayo entre General Enríquez y Tenemaza de la ciudad de Azogues, provincia del Cañar, misma que inició hace 26 años como empresa de sonido y con el pasar de los años y viendo la necesidad de la ciudadanía, comienza a ofrecer el servicio de alimentación para fiestas y eventos sociales así como también la elaboración de refrigerios para instituciones. La propietaria es la Ing. Jeanneth Carrera C.

Actualmente ofrece menús para todo tipo de eventos ya sean institucionales o sociales. El logo de la empresa es el siguiente:



El Palacio de Cristal cuenta con instalaciones modernas y cómodas, con muebles, maquinaria, equipos y utensilios adecuados para la preparación de toda la oferta gastronómica. Posee un área para preparaciones calientes y otra para preparaciones frías.

#### **Localización de la ciudad de Azogues.**

La ciudad de Azogues está localizada en la provincia del Cañar, su clima es templado seco y se encuentra a 2.518 metros sobre el nivel del mar, su temperatura media es de 17°C. Azogues cuenta con un gran potencial turístico; fue declarada como Centro de Valor Patrimonial y Urbano del Ecuador, el 31 de octubre de 2000 por el Ministerio de Educación y Cultura. (GAD Azogues 2016).

## **2.2. MARCO TEÓRICO**

### **2.2.1. Empresa de Catering**

Se denomina catering, al servicio que provee de comida y bebida a fiestas, eventos y presentaciones en general.

Muchos salones de fiestas, hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones. Tanto en reuniones empresariales, bodas, cumpleaños o vernissages, se recurre al servicio de catering para agasajar a los invitados.

En el servicio se puede incluir la comida, la bebida, la mantelería, los cubiertos, y hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

El catering es un servicio profesional que se dedica a la prestación externa del suministro de comida preparada, aunque hoy también puede tomar parte en abastecer de todo lo necesario para la organización de un banquete o una fiesta.

### **2.2.2. Ofertas.**

La empresa de catering debe ofrecer servicios de restauración a distancia que se pueden complementar con otros servicios como camareros, instalaciones y decoración del lugar del evento, contratación de espectáculos, música, modelos, entre otros o el montaje total de un evento.

Cada empresa debe identificar cual es la segmentación de mercado al que se va a dirigir para elaborar una oferta que cubra las necesidades de sus futuros usuarios, es recomendable que la empresa presente un menú diferente para cada evento con variedad en sus comidas de acuerdo a lo que el cliente considere importante se debe incluir cualquier alimento como carnes, vegetales, hortalizas, carbohidratos, etc. (González González, 2016)

### **2.2.3. Comercialización.**

La comercialización de este servicio exige tener en consideración los siguientes aspectos que son de gran importancia para el éxito en una empresa de catering:

- Establecer la imagen de la empresa, producto y servicio: Para ello se debe tener muy claro lo que se va a ofertar, como se lo va a realizar y sobre todo la segmentación del mercado al que se va a dirigir.
- Considerar canales de distribución adecuados: Se debe definir el tipo de catering que se vende ya que existen clientes que desean ser ellos mismos quienes se encargan del transporte de este servicio y por el contrario existe otro tipo de clientes que desean que sea la empresa quien se encargue totalmente de la organización del evento.
- Diseñar una política de precio adecuada: Los precios de cada servicio pueden ser el resultado de un análisis de los precios de la competencia que permitirá ofrecer al cliente un servicio extra por un precio igual a otra empresa de catering o justificar la diferencia de acuerdo a exclusividad, temas o calidad de un producto o servicio (González González, 2016).

#### **2.2.4. Montaje de instalaciones.**

Se realiza previo al desarrollo del evento en donde se define las instalaciones tanto para los asistentes como para el personal de catering se debe considerar los siguientes aspectos:

- Espacios disponibles
- Tipos de montaje requerido (salones, tarimas, escenarios, etc.)
- Tiempo máximo para el montaje
- Número de asistentes
- Tipo de servicio

#### **2.2.5. Coffee break**

Denominación de origen inglés que hace referencia a una interrupción programada durante una reunión de entre 15 a 20 minutos de duración, para que los asistentes pueden descansar y tomar un tentempié (generalmente un desayuno), y proseguir después con la reunión.

Por tanto, es un servicio asociado a los hoteles, los cuales alquilan sus salones para que empresas u otros organismos celebren reuniones de trabajo, contratándoles de forma paralela otros servicios, entre ellos los coffee breaks.

La oferta gastronómica de esos servicios suele consistir en:

- Bebida caliente: café, agua caliente para infusiones, leche y chocolate.
- Zumos y agua.
- Pequeña bollería o pastas.
- Algún bocado salado tipo minisándwiches (en algunas ocasiones).

El montaje se puede realizar tanto dentro del salón, en cuyo caso estará montado antes de la llegada de los asistentes a la reunión, como fuera de él, en cuyo caso se efectúa momentos antes de la hora prevista para el descanso. De cualquier modo, el montaje consiste en preparar una pequeña barra de tableros, vestida de igual forma que en el servicio de cócteles, sobre la cual se prepara el material y género necesarios:

- Servicios de café completos (taza, platillo, cucharilla y azucarillo).
- Copas para los zumos y el agua.
- Termos con la bebida caliente (café, leche y agua para infusiones).
- Jarras con zumos de frutas.
- La bollería, pastelería o alimentos que se ofrezcan colocados en bandejas o platos con blanda.
- Servilletas (García, García, & Gil, 2016).

El coffee break se lo puede ofrecer al primer tercio o a la mitad de la jornada de un evento, puede ser de auto servicio o asistida por personal para servicio a los comensales, se puede clasificar en tres grupos:

**Sencillo.-** Se realiza en reuniones pequeñas, se sirve generalmente café, postres, galletas ya que deben ser alimentos de fácil y rápido servicio.

**Medio.-** Se practica en conferencias, reuniones o congresos no masivos, se sirve aperitivos, bebidas, canapés, bocaditos, refrescos, agua, vinos.

**Alto.-** Ofrecen aperitivos, bebidas, snacks, sándwiches, frutas, jugos naturales incluso algunas frituras (Villanueva & Thiele, 2015).

Para el desarrollo de este proyecto se realiza un coffee break de tipo sencillo ya que se presenta en la oferta gastronómica sándwiches, volovanes, brownie, etc.

### **2.2.6. Organización de un coffee break.**

Tomando en cuenta que el coffee break sirve tanto para grandes eventos como para pequeñas reuniones; el menú y la duración serán de acuerdo a la ocasión del evento de allí que se puede realizar un coffee break interno o externo (Díaz, 2014).

### **2.2.7. Tipos de coffee break**

**Interno.-** Se realiza en la misma sala de la reunión implica que el camarero o mesero ingrese en varias ocasiones ya sea para retirar vajilla, limpiar un área o reponer un alimento o comida.

**Externo.-** Se realiza en lugares distintos a la sala de reunión generalmente están cercanos a esta y el camino hacia este sitio debe estar con señales claras o asistido por personal de servicio que ayude al participante del evento llegar sin problema (Díaz, 2014).

El Palacio de Cristal ofrece sus instalaciones para realizar el coffee break como presentación de este proyecto técnico, mismo que se desarrollará posterior a la socialización con el personal de producción de la empresa, en donde se realizará un montaje de coffee break externo en el local.

### **2.2.8. Servicios.**

**Autoservicio.-** La comida y bebidas se encuentran expuestas en diferentes estaciones y es el cliente quien se sirve lo que se le apetece tomar.

En cuanto a las funciones del personal los camareros deben realizar el mise en place, montaje de mesas y estaciones, con anterioridad a la llegada de los clientes deberán abastecer de alimentos y bebidas las fuentes colocadas en las estaciones, durante el servicio deberán ayudar al cliente en lo que necesite y mantener el orden y limpieza en cada estación de ser necesario deben reponer los alimentos que se agoten en cada fuente al final deben encargarse del desmontaje de las estación (Díaz, 2014).

**Asistido.-** La comida y bebidas se encuentran expuestas en barras en donde está ubicado personal de servicio para atender al cliente preguntando qué desea servirse. Las funciones del personal son iguales a las del autoservicio pero además abarca el montaje de barras y el servicio en las barras (Díaz, 2014).

**Mixto.-** Las bebidas son expuestas en barras y son asistidas por el personal de servicio mientras que la comida es expuesta en estaciones y continua siendo de autoservicio (Díaz, 2014).

El servicio del coffee break en “El Palacio de Cristal” será de autoservicio ya que el orden, la limpieza y el abastecimiento de los alimentos estarán a cargo del personal de la empresa.

### **2.2.9. Mesas de apoyo**

Las mesas de apoyo deben estar cubiertas de mantelería, deben disponer de un plato con servilleta, elementos decorativos y un basurero.

### **2.2.10. Concepto de alimento**

Alimento es todo aquel producto o sustancia que, una vez consumido, aporta materiales asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.

Por medio de la alimentación tomamos del exterior una serie de sustancias contenidas en los alimentos que forman nuestra dieta. Por medio de la nutrición, ingerimos, absorbemos y transformamos dichas sustancias con el objeto de suministrar energía para el mantenimiento de las funciones vitales, aportar materiales para la formación, el crecimiento y la reparación de las estructuras corporales y la reproducción, proporcionar las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos, minimizar y prevenir el riesgo de algunas enfermedades (Armendariz, 2019).

### **2.2.11. Características organolépticas de los alimentos**

Se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor (EcuRed, pág. s/f).

#### **2.2.11.1 Principales atributos que determinan las propiedades sensoriales**

**Color.-** Propiedad que se aprecia por el sentido de la vista cuando le estimula la luz reflejada por un alimento, que contiene sustancias con grupos cromóforos capaces de absorber parte de sus radiaciones luminosas, dentro de unas determinadas longitudes de onda.

**Sabor.-** Sensación recibida en respuesta al estímulo provocado por sustancias químicas solubles sobre las papilas gustativas.

Las papilas gustativas de la lengua son capaces de percibir con toda claridad cuatro tipos de sabores que, tradicionalmente, se han considerado básicos o fundamentales: dulce, salado, ácido y amargo. Las papilas específicas del sabor dulce se localizan de modo fundamental en la punta de la lengua; a continuación, y en los bordes, vienen las del sabor salado; le siguen las del sabor ácido; al final y en la zona central, se encuentran las del sabor amargo. El paladar también tiene capacidad para distinguir tanto los sabores ácidos como los amargos. No obstante, algunos autores (de modo particular japoneses), incluyen un quinto sabor básico que denominan umami, aunque todavía se desconoce en qué zonas de la lengua se localiza sus receptores (Bello, 2000).

**Olor.-** Conjunto de sensaciones que se producen en el epitelio olfativo, localizado en la parte superior de la cavidad nasal, cuando es estimulado por determinadas sustancias químicas volátiles.

**Textura.-** Propiedad organoléptica que resulta de la disposición y combinación entre sí de elementos estructurales y diversos componentes químicos, dando lugar a unas micro y macroestructuras, definidas por diversos sistemas fisicoquímicos.

**Flavor.-** Conjunto de percepciones constituidas por estímulos olfatogustativos, táctiles y cinestéticos (experiencia sensorial percibida a través de los músculos de la cavidad bucal), que permite caracterizar lo específico de un alimento e identificarlo como tal (Bello, 2000).

### **2.2.12. Métodos de cocción de alimentos**

Los métodos de cocción son técnicas culinarias con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Dentro los métodos de cocción hay varias técnicas las cuales tienen diferentes resultados en los alimentos cocinados (González González, 2016, págs. 4-15).

Para el desarrollo de las propuestas se aplicaron varias técnicas y métodos de cocción por lo cual es necesario conocer cada una de ellas.

Se puede dividir los métodos de cocción en tres grupos:

### **2.2.12.1. Cocción por calor seco**

Este método es aplicable a todos los productos tiernos, es decir, cuyas hebras son blandas y fáciles de atravesar. Bajo esta técnica se produce más concentración de sabor que ablandamiento del mismo. En este método de cocción encontramos:

#### **Asar al Horno**

En el horno los alimentos se cuecen mediante la aplicación de aire caliente y a veces, con la ayuda de una grasa caliente. La cual permite la formación de una costra exterior emulsionada y modificación del sabor natural del producto. Bajo este método de cocción los alimentos cambian su sabor y aspecto, cociéndose de afuera hacia adentro en su propio jugo. Dependiendo de las características del alimento podemos señalar que el producto queda en su punto cuando el calor alcanza el centro o núcleo de la pieza.

#### **Saltear o freír**

Se entiende por saltear o freír en la sartén al proceso de dorar y cocer comestibles por acción de materia grasa caliente. Durante este procedimiento, que es principalmente aplicado a carnes, los poros del alimento al entrar en contacto con la materia grasa se contraen, manteniendo dentro de sí, el jugo propio del alimento.

Este método consiste en cocinar un alimento en poca materia grasa a fuego vivo, revolviendo.

En el salteado el tiempo de cocción es corto y para ello los ingredientes deben estar troceados o ser pequeños. Si se mezcla diferentes ingredientes todos deben tener el mismo tamaño. Si unos tardan más que otros en cocinarse empezaremos por los que tardan más.

#### **Asar a la plancha**

En este método la cocción del alimento se logra por transmisión de calor a través de un metal caliente, al igual que en la cocción a la parrilla el uso de materia grasa es sólo para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo, pudiendo ser sustituida por otros productos, como por ejemplo: agua.

Si se coloca en una placa o molde engrasado el alimento y se hornea a una temperatura entre 140° y 250° C, según el tamaño de la pieza o la elaboración que estemos

realizando. Si se usa una rejilla para que el alimento no esté en contacto con sus propios jugos entonces la temperatura será mayor de 180°C a 250° C.

### **2.2.12.2. Cocción por calor húmedo**

Son los procesos de cocción en los cuales el calor es transmitido por el agua caliente o vapor de agua. Esta forma de cocinar los alimentos busca ablandar el producto, más que realzar su sabor. Ya que el medio líquido que ayuda en la cocción se introduce entre las hebras del producto rompiendo la resistencia característica del mismo. Con la aplicación de los métodos de cocción lenta, los alimentos pierden parte de su sabor y valor nutritivo.

Generalmente las sustancias aromáticas de los alimentos pasan el líquido transmisor del calor, convirtiéndolo en algunos casos en un fondo o caldo.

Los métodos tradicionales de cocción lenta son:

#### **Cocinar o hervir**

Consiste en cocer los alimentos mediante la aplicación directa del calor a través de un líquido en ebullición. Es el método de cocción básico para la confección de todos los fondos y sopas.

Para cocinar por ebullición en agua es necesario que ésta hierva. El agua hierve a una temperatura de 100°C. Una ebullición intensa hace que el agua evapore antes pero no aumenta la temperatura.

#### **Blanquear**

Método de cocción que consiste en una precocción de los alimentos para quitar resistencia, romper la estructura del alimento o para quitar malos olores y/o sabores

Existen tres formas de blanquear o sancochar.

- Por medio de agua caliente (verduras).
- Por medio de agua fría (carnes e interiores).
- Por medio de aceite tibio (pre-frituras a 150° C).

#### **Baño María**

Es un método de cocción indirecto. El calor es transferido al recipiente que contiene el alimento a través de agua caliente. En ningún momento el alimento deberá tener contacto con

el agua. Este método se utiliza principalmente para cocinar salsas delicadas que pueden echarse a perder con el fuego directo (MaestraClaudia, 2010).

### **2.2.13. Pan**

Producto alimenticio obtenido por la cocción de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal (Instituto Ecuatoriano de Normalización. Norma Técnica 2945, 2015).

#### **2.2.13.1. Tipos de masa**

- Pan de masa salada: El contenido de sal en su formulación no es superior al 3% , debido a que afecta a la acción de la levadura.
- Pan de masa dulce: Contiene azúcar en un porcentaje de hasta el 25% por ejemplo las berlinesas.
- Pan de masa integral: Este pan tiene una fuente natural de fibra es recomendado por varios doctores para su uso diario. Es un pan para aquellas personas que tienen problemas digestivos por ejemplo el pan multicereal (CAPLAB, 2013).
- Pan sin levadura: Se trata de un pan realizado con cerveza como fermento con una mínima cantidad de levadura ya que la cerveza ayuda en la fermentación de la masa.

#### **2.2.13.2. Ingredientes**

- Harina de trigo

Es el producto obtenido por la molienda gradual y sistemática de granos de trigo previa a la separación de las impurezas, la calidad y cantidad de proteínas en la harina dependen de la variedad del trigo y de la madurez del grano (ASEMAC, 2012).

Posee gliadina y gluteína dos proteínas muy importantes que al hidratarse e hincharse produce el gluten lo que permite la formación de una masa elástica capaz de retener gases y de mantener la forma de las piezas formadas (Bounlangerie, 2009).

Se clasifica en cuatro grupos de acuerdo al contenido de proteínas, cero (0), dos ceros (00), tres ceros (000) y cuatro ceros (0000). La más utilizada en panificación es la harina tres ceros (000) debido a que su alto contenido de proteínas facilita la formación de gluten

permitiendo un buen leudado y conservación de la forma en las piezas de pan (Bounlangerie, 2009).

- Agua potable.

Posibilita la fermentación de la masa y la formación de gluten, genera volumen y humedad, disuelve ingredientes secos y la levadura, ayuda en la conservación del pan. El exceso produce como resultado final luego de la cocción una miga húmeda y el ablandamiento de la corteza la cantidad de agua en las masas está en relación a la absorción de las harinas. Como vapor de agua evita aportar humedad a la masa durante la fermentación y permite un mejor desarrollo del pan durante su cocción (CAPLAB, 2011).

- Levadura.

Se conoce como levadura cualquiera de los diversos organismos unicelulares eucariotas, clasificados como hongos. La levadura se compone de organismos vivos microscópicos y es capaz de descomponer la materia orgánica generando nuevos elementos – como dióxido de carbono(CO<sub>2</sub>) o alcoholes – en un proceso llamado fermentación. La levadura produce enzimas capaces de descomponer diversos sustratos, principalmente los azúcares.

La levadura de panadería o levadura de panadero se llama a las cepas de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) comercializadas para hacer pan y productos de panadería. En la fermentación es donde los azúcares y fermentables presentes en la masa (procedentes del almidón) se convierten en dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) y etanol produciendo el levado del pan. La levadura panadera sólo metaboliza almidones y azúcares y no afecta a las proteínas como el gluten (Casañ, 2016).

Podemos encontrar la levadura en polvo, granulada o comprimida llamada también fresca siendo esta la más utilizada en nuestro medio, su principal función está en transformar los azúcares presentes en la harina en gas carbónico y alcohol, este proceso se denomina fermentación y es el que permite el aumento de volumen de la masa.

- Sal.

Es un producto cristalino constituido por cloruro de sodio en cantidades aptas para usos alimenticios dentro de la panadería debe poseer características como granulación fina, libre de impurezas y fácilmente soluble en agua (ASEMAC, 2012).

Aporta sabor al pan, controla la acción de la levadura, fortalece el gluten de la masa, modifica el color de la corteza, previene el crecimiento de bacterias. El porcentaje de sal en masas dulces varía del 1% al 1.5% para masas de sal 1.5% al 2% no se debe usar más del 3% en ninguna receta puesto que el trabajo de la levadura puede afectarse (CAPLAB, 2013).

- Azúcar.

Sirve como alimento de la levadura, aporta color al pan, mejora el sabor, ayuda a la conservación y aumenta su valor nutricional, la cantidad a utilizarse varía de acuerdo al tipo de pan a elaborarse es así que en masas saladas puede variar entre 0.5 al 2% y en masas dulces puede llegar hasta el 30% (CAPLAB, 2013).

- Grasas

Se distribuye uniformemente en la masa impidiendo la fuga de humedad en el pan lo que permite una masa suave y de agradable sabor además tiene una función aireadora ya que captura el aire en forma de pequeñas burbujas para acumular el vapor durante el horneado, generando volumen, esta función es beneficiosa sobre todo en pastelería (ASEMAC, 2012).

- Huevos.

Es un alimento rico en proteínas, lípidos e hidratos de carbono, esto proporciona estructura y suavidad a la masa, también aporta color y sabor al pan (CAPLAB, 2013).

- Aromatizantes.

Algunos de los panes se pueden aromatizar con hierbas y otros ingredientes como tomillo, orégano, ají, laurel, nueces, pasas, romero, etc. Las especias se añaden junto con la harina o a la masa con las frutas, las nueces y otros ingredientes.

### **2.2.13.3. Proceso de elaboración**

- Pesaje de ingredientes
- Mezclar.
- Amasado.
- Reposo o primera fermentación.
- Bolear o cortar.
- Reposo o segunda fermentación.
- Moldear o formar.
- Reposo o tercera fermentación.
- Horneo o cocción.

#### **2.2.13.4 Técnicas de Pastelería Profesional**

La repostería se utiliza para denominar a la gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como tartas, pasteles, galletas, budines.

Es necesario conocer las técnicas de la pastelería para tener un mejor resultado de los productos a producir.

##### **2.2.13.4.1 Masa Quebrada**

Entre la masa quebrada, podemos contar principalmente con cuatro variedades: La masa de fondos, la masa sable, la masa azucarada y la masa de lintzer. Todas tienen en común su textura, pudiendo ser más o menos friables, de acuerdo a la cantidad de materia grasa que contenga, y al método utilizado para su realización (Sebess, 2017, pág. 57).

##### **2.2.13.4.2 Masa sablée**

Como dice el autor antes mencionado, es quizá la más difícil de realizar, debido a su alto contenido de grasas. El resultado comparado con las otras masas, es sustancialmente mejor, ya que al tener más grasa resulta más friable al paladar, y de un sabor más placentero. El método clásico utilizado para su preparación es el sablage.

Métodos para preparar una masa quebrada:

- Por sablage
- Por cremage

Por sablage: Se unen la manteca fría junto con la harina y se obtiene un granulado similar a la “arena”. De esta manera se impermeabiliza la harina y se evita que los líquidos penetren rápidamente, dando más fuerza a la masa final.

##### **2.2.13.4.3 Masas Hojaldradas**

La masa hojaldrada tiene una estructura formada por una gran cantidad de capas, que alternan materia grasa y masa en sus diferentes pliegues.

##### **Tipos de masa Hojaldre**

- 1) Hojaldre básico
- 2) Hojaldre rápido
- 3) Hojaldre invertido

## **Hojaldre Básico**

Puede ser realizado con distintos tipos de materia grasa sólida, siendo la manteca la que brinda el mejor sabor a la masa. Es muy importante el uso del frío durante el reposo de la masa, de lo contrario, sería difícil trabajarla y la materia grasa se escaparía de la laminada.

### **2.2.13.4.4 Masas batidas de estructura cremosa**

Las masas batidas de estructura cremosa son preparaciones en las cuales se comienza batiendo materia grasa junto con azúcar, luego se añaden los huevos y por último harina y los saborizantes deseados.

Estas masas son pesadas y no contienen una estructura muy alveolada, es por eso que se agrega a la preparación algún tipo de gasificante (como polvo de hornear o el bicarbonato de sodio), que al entrar en calor, con la cocción en el horno, se transforma en gas y hace aumentar el volumen de la masa, haciéndola masa aireada.

### **2.2.13.4.5. Método de conservación del pan**

La manera cómo se almacene el pan en casa es fundamental para conseguir algo más de conservación. Para evitar que el interior se seque y se ponga duro, es importante tener en cuenta algunos pasos:

- Utilizar bolsa de papel o tela para almacenarlo porque de esta manera se consigue reducir la pérdida de humedad y que el pan pueda "respirar". El plástico, en cambio, acelera la aparición de mohos.
- Debe conservarse a temperatura ambiente.
- Debe evitarse introducir el pan en la nevera (excepto el pan de molde) ya que el frío acelera la descomposición.
- Si se desea conservar durante más días, puede congelarse sin problema envuelto en plástico o papel de aluminio.
- Cuanto más grande sea la pieza de pan, más tiempo se conservará en buenas condiciones. Los panes de formato grande se conservan mejor porque la corteza suele ser más gruesa, lo que permite conservar mejor la humedad en el interior de la miga.
- Debe evitarse el contacto directo del sol y conservarlo en un lugar seco. Si se almacena en una zona húmeda, podrían desarrollarse hongos indeseados (Chavarrías, 2013).

### **Tiempo de conservación del pan**

Siempre es preciso esperar a que el pan se enfríe y utilizar bolsas herméticas para que no se le peguen los olores ni se quemé con el frío. Además, los expertos recomiendan no dejarlo más de tres meses, aunque admiten que puede durar más (Jara, 2019).

#### **2.2.14. Técnicas de corte**

Los cortes son procedimientos aplicados a las verduras, carnes, frutas y otros productos alimentarios, se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones que llevan los mismos ingredientes, dar una mejor presentación al menú, en algunos casos, reducir los tiempos de cocción.

A continuación, se detallará los diferentes cortes que se utilizaron para la propuesta de los menús.

##### **2.2.14.1 Brunoise**

Forma de cortar las hortalizas en la que la figura obtenida son cubos de unos 2 mm, aproximadamente de grosor. Se usa esta técnica generalmente para verduras de raíz como la cebolla o el ajo, y para los tubérculos como la patata. Para conseguir este corte, hace falta seguir tres pasos. Primero hay que cortar el producto en láminas del mismo tamaño (a lo largo). En segundo lugar, es preciso cortar horizontalmente estas láminas en bastoncitos y, para terminar, hay que cortar estos últimos verticalmente para conseguir cuadraditos.

##### **2.2.14.2 Juliana**

La manera de corte de las verduras que deben quedar con formas alargadas y finas, como bastones o palillos.

La juliana consiste en cortar frutas y verduras en bastones muy finos, de unos 5 cm de largo por 2 mm de grosor. Según el tipo de fruta o verdura, es posible que sea necesario cortar láminas finas, y luego cortar estas láminas en bastones finos.

##### **2.2.14.3 Chiffonade**

Consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal como anillos con un grosor de 5mm. Corte muy fino de tiras alargadas.

#### **2.2.14.4 Corte en rodajas**

Según la elaboración a realizar se realiza grosores, habitualmente se realiza de 2 mm de espesor que se denomina “a la española”.

#### **2.2.14.5 Concasse:**

Corte en dados de diferentes tamaños, se suele emplear este término como un corte específico para el tomate pelado y sin semilla (González González, 2016).

### **2.2.15. Métodos de elaboración**

#### **2.2.15.1. Tamizar**

Es una técnica utilizada para colar la harina y añadirle aire para que quede más suelta y así, a la hora de utilizarla, no le salga grumos.

Para hacerlo basta con pasar la harina por un colador, imprimiendo pequeños golpes con la mano (Arguiñano, 2013, pág. 25).

Al tamizar la harina conseguimos que se despeguen unas de otras y se aireen. Esto aporta a nuestros bizcochos un puntito extra de esponjosidad, pues una harina bien tamizada incorpora más aire a la masa final que una no tamizada, lo que ayuda a que el bizcocho suba más en el horno.

#### **2.2.15.2. Batir**

Batir es mezclar ingredientes para que se ligen o aireen y queden más ligeros y esponjosos. Se usa una cuchara de madera o una batidora manual o eléctrica.

Batir alimentos consiste en cambiar su consistencia y forma haciendo que estén más líquidos y cremosos.

**Batir a punto de letra.-** Ese es el punto al que se llega después de un prolongado batido de huevos y azúcar. A medida que se bate, haciendo entrar aire dentro de la preparación, ésta se va haciendo más clara, espesa y esponjosa. El punto letra se logra cuando al levantar la mezcla, con el batidor o una espátula, se puede «escribir» algo y que la forma se mantenga. Con batidora eléctrica lleva aproximadamente entre 10 y 12 minutos para llegar a ese punto.

### **2.2.15.3. Hidratar**

Incorporar o añadir un líquido en una sustancia sólida para conseguir la mezcla perfecta de ambas; por ejemplo, la absorción de agua por harina.

### **2.2.15.4. Sofreír**

Consiste en hacer freír en un sartén a baja temperatura (menos de 100°C) a los alimentos. Se suelen aplicar para suelten los jugos debido a la acción del calor.

### **2.2.15.5. Amasar**

Trabajar harina con uno o varios elementos, con las manos o con la ayuda de una batidora eléctrica o manual, a fin de mezclar totalmente los ingredientes y obtener una masa lisa y homogénea.

Durante la mezcla de los constituyentes, el agua moja las partículas de almidón y de glúten, las moléculas de glúten se asocian en fibras y aprisionan el almidón en sus "mallas". Es preciso que la harina contenga al menos un 7% de glúten para poder envolver en la masa todos los gránulos de almidón.

La segunda etapa del amasado sirve para airear la masa y estirar el glúten a fin de suavizarlo (flexibilizarlo), las burbujas de aire se localizan sobre todo en la materia grasa de la harina. El aire constituye un 20% del volumen de la masa.

La fermentación comienza durante el amasado, pero la masa en movimiento no permite observarlo.

### **2.2.15.6. Mezclar**

Mezclar es reunir ingredientes sólidos o líquidos en un utensilio de preparación y mezclarlos para una preparación, pasta o masa, la mezcla se realiza a mano (pastas de hojaldre, brisé, sablée), con la ayuda de un instrumento (espátula, cuchara de servicio, batidor, tenedor, cubiertos) o con la máquina (mezcladora, picadora, molino). Cuando se trata de añadir a una preparación elementos batidos (claras de huevo, crema para batir), se debe mezclar delicadamente con una espátula de madera, plástico o goma, procurando que la preparación conserve toda su ligereza; por el contrario, ciertas mezclas se hacen groseramente para que conserven una cierta textura (LaRousse cocina, s/f).

### **2.2.15.7. Reposar**

Reposar las masas significa que le daremos un descanso a nuestro preparado para luego poder trabajarla mejor. Después de mezclar, amasar y formar, algunas masas, hay que dejarlas reposar. Esto permite que el gluten se relaje y forme nuevas cadenas de proteína, lo que significa para alcanzar un mayor volumen.

Las masas hechas de harina blanca requieren más descanso que las masas integrales, la integral se fermenta más rápido, la presencia de partículas de salvado y reduce la resistencia de la masa cortando la superestructura de gluten.

Un tip para que tu masa crezca bien es sellarla muy bien con plástico film o un trapo, para ayudar a su proceso de crecimiento. A las masas les gustan lugares húmedos y cálidos.

### **2.2.15.8. Bolear**

Bolear es la acción por la que se proporciona una forma esférica a una preparación culinaria o a un ingrediente, dejando una superficie lisa.

Antes de llevar a cabo el boleado es necesario dejar que la masa repose durante un cierto tiempo, no muy largo, en el que la masa sigue fermentando, y por lo tanto aumentando su grado de madurez. Si el reposo ha sido excesivo, el boleado tendrá que ser flojo y la bola debe reposar entre 10 y 15 minutos.

## **2.2.16. Hierbas finas**

### **2.2.16.1. Eneldo**

Planta herbácea anual de hasta 1 m de altura. Sus umbelas se componen de 15 a 25 radios, sin involucros en las umbelas y las umbélulas. Tiene flores amarillas y un olor desagradable. Los frutos contienen de 3 a 4% de esencia de eneldo. En su semilla se almacena hasta el 20% de su peso de aceite de eneldo. Es una planta tonificante de las vías digestivas, estomacal, diurética y favorecedora de la secreción láctea. Se toma en forma de tisana, que puede usarse también como desinfectante de heridas o llagas (Torres Ripa & Segura Munguía, 2009).

### **2.2.16.2. Estragón**

El estragón tiene hojas largas, estrechas, tiernas, de un tono verde oscuro y un sabor suave y aromático en el que se combinan elementos del hinojo, el anís y el regaliz.

Muchas de sus denominaciones asocian el estragón a las dragones, lo que puede deberse a su sistema de raíces enrollado y serpenteante y a la extendida creencia de que el estragón protegía contra los dragones y las serpientes, además de ser un remedio contra las mordeduras de serpientes.

En los supermercados suelen ofrecer el estragón francés. Está es una hierba dulce y sabrosas muy apreciada en Francia. Combina bien con platos de carne de pollo, huevo o setas. Las ramas de estragón se acostumbran a utilizar para aromatizar el vinagre de vino blanco (Green, 2007).

### **2.2.16.3. Tomillo**

El tomillo tiene unas pequeñísimas hojas de colore verde grisáceo y es una de las hierbas fundamentales en casi todo Europa, Oriente Próximo, Estados Unidos y el Caribe.

Su aroma concentrado y fuerte, parecido al del clavo, combina bien con los alimentos de una gran cantidad de platos de las más diversas gastronomías; de hecho son muchos los chefs para los que el tomillo es una hierba insustituible. Por su versatilidad constituye un elemento principal en las mezclas de sazónadores desde Turquía al Caribe (Green, 2007).

### **2.2.16.4. Romero**

El romero tiene hojas puntiagudas, duras y punzantes que tanto en apariencia como en aroma recuerdan a las agujas de los abetos. Por muy duras que sean sus agujas, las hermosas flores azules del romero tienen un dulce perfume y resultan deliciosas si se las espolvorea sobre ensaladas, arroz o pasta. Las flores producen miel especialmente aromática que se utiliza en España para preparar el turrón.

El romero, astringente y con sabor a pino, complementa las carnes grasas de sabor fuerte como el cordero, el cerdo, el pato o el venado (Green, 2007).

#### **2.2.16.5. Orégano**

El orégano es una hierba autóctona de los países mediterráneos, tiene hojas del tamaño de una moneda, frecuentemente muy rizadas, de un color verde claro y con un sabor inconfundible, intenso y penetrante.

Las hojas y flores de orégano, tanto fresco como seco, prestan su sabor a todo tipo de platos rústicos, como las judías, las sopas espesas, los estofados, los guisos, los rellenos y las salsas. Las hojas frescas y los tallos tiernos del orégano se utilizan como verdura en la cocina hindú (Green, 2007).

#### **2.2.17. Leche**

“La leche es una peculiar emulsión de grasa, proteínas, hidratos de carbono y sales minerales en agua, que produce una sensación suave en la boca, con un especial sabor entre dulce y salado” (Aranceta & Serra, 2005).

La leche es un alimento fundamental en nuestra vida, es energética y nutritiva. Existen muchos tipos y variedades pero la que conocemos como “leche” es la extraída de la vaca, las más usadas son la leche pasteurizada, la UHT (Ultra Alta Temperatura) y a veces la leche cruda. Esta última es complicada de utilizar porque al ser pura y tener demasiado aroma, apaga el desarrollo de los sabores y su conservación es muy delicada.

**Leche evaporada.-** Esta leche se obtiene a partir de la leche entera o desnatada, encontrándose en diferentes concentraciones: 1/2, 1/3 o 1/4 de su volumen inicial. Es esterilizada, aunque a veces existía en el mercado leche evaporada y pasteurizada.

**Leche condensada.-** Esta leche es azucarada y con su propia nata (contiene un 26% de agua y hasta un 9% de grasa: el azúcar se agrega hasta alcanzar el 40-50%). La leche condensada es de uso culinario, en algunas recetas o para añadir al café.

#### **2.2.18. La crema de leche**

La crema es un derivado de la leche que se obtiene por reposo de la misma, cuando se forma una película en la parte superior a causa de la distinta densidad entre la materia grasa y la líquida. Este procedimiento se realiza acelerándolo por calor y centrifugado. Existen dos modos de conservación de la crema.

- **Pasteurización:** se calienta la crema a unos 85-90°C durante algunos segundos y luego

se enfría rápidamente. Esta crema mantiene todas sus propiedades gustativas.

- Esterilización: consiste en calentar la nata a 140-150°C durante 2 segundos. La crema así tratada pierde parte de sus propiedades gustativas, pero tiene más larga conservación.

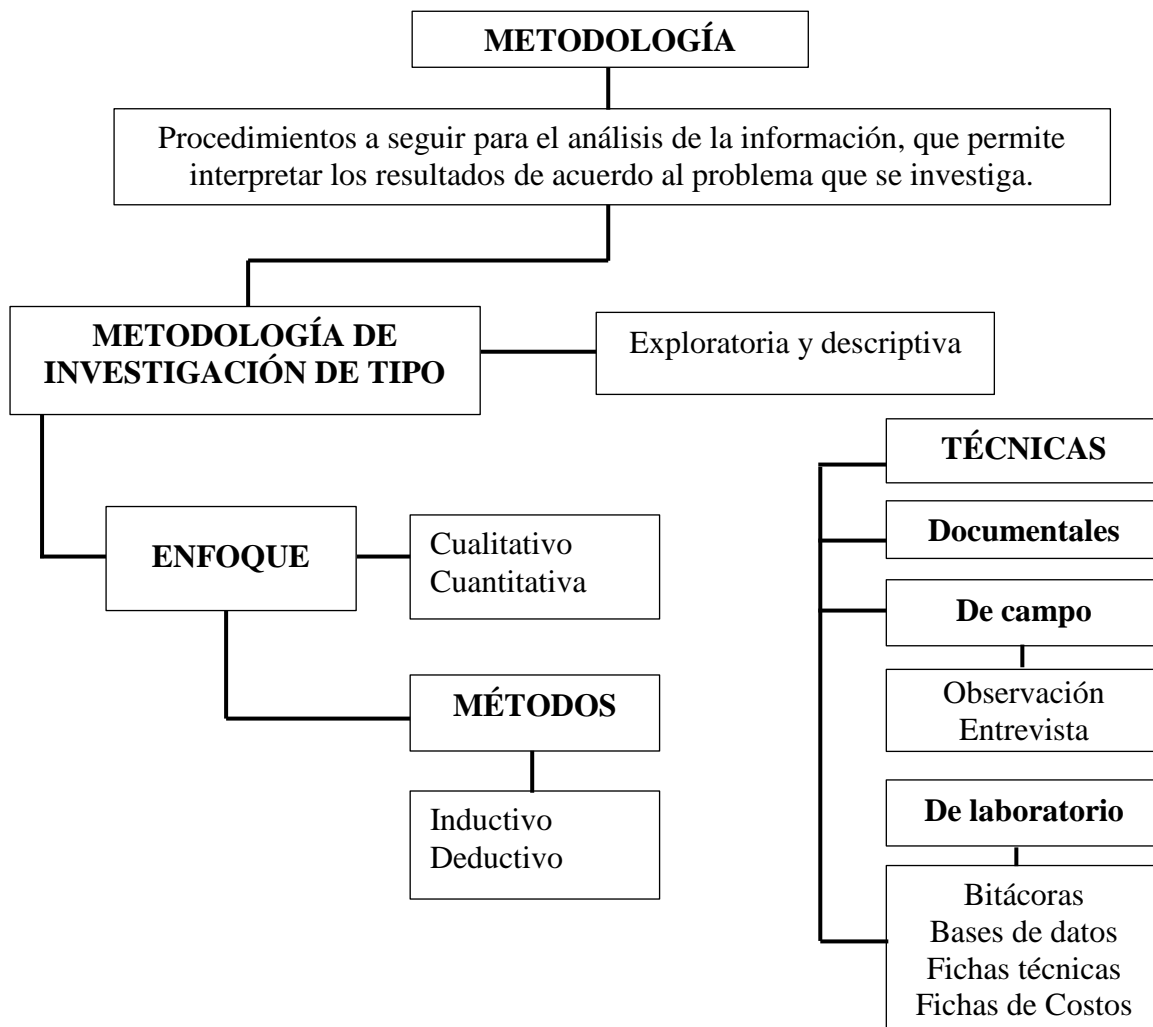
Se recomienda trabajar con cremas con un porcentaje de materia grasa de entre un 33% y un 35% tanto para trufas o para bombones, como para mousses, turrónes, etc.

## CAPÍTULO III

### 3.1. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Balestrini (2006) señala que la metodología “es el conjunto de procedimientos a seguir con la finalidad de lograr los objetivos de la información de forma válida y con una alta precisión” (p. 44). En otras palabras, es la organización sistemática y el análisis de la información, que permite interpretar los resultados de acuerdo al problema que se investiga.

El fin esencial de la metodología, es el de situar en el lenguaje de investigación, los métodos e instrumentos que se emplearán en la investigación planteada, desde la ubicación acerca del tipo de estudio y el diseño de investigación; su universo o población; su muestra: los instrumentos y técnicas de recolección de los datos, la medición hasta la codificación, análisis y presentación de los datos. De esta manera se proporcionará al lector una información detallada acerca de como se realizará la investigación (Balestrini, 2006).



### **3.1.1. Tipos de investigación**

#### **Investigación exploratoria**

Es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento (Morales, 2010).

#### **Investigación descriptiva**

El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables (Morales, 2010).

En esta investigación se buscará la información mediante opiniones, puntos de vista, actitudes y procesos que se ejecutan para la elaboración de recetas gastronómicas de la empresa “El Palacio de Cristal”.

Además permitirá elegir los temas y las fuentes apropiadas; seleccionar técnicas para recolección de datos, clasificar los datos de acuerdo al propósito de estudio; se realizarán observaciones objetivas y exactas; para al final describir, analizar e interpretar los datos obtenidos.

### **3.1.2. Enfoques de investigación**

#### **Enfoque cualitativo**

Un enfoque cualitativo de la investigación permite alcanzar un análisis sistemático de información más subjetiva.

“A partir de ideas y opiniones sobre un determinado asunto, se abre el análisis no estadístico de los datos, que luego son interpretados de una forma subjetiva pero lógica y fundamentada” (Yanez, s/f).

Mediante este enfoque se realizará la recolección de datos sin medición numérica, utilizando técnicas como la entrevista y la observación, que permitirán resolver las preguntas de investigación planteadas.

### **Enfoque cuantitativo**

En el enfoque cuantitativo el análisis de la información se basa en cantidades y/o dimensiones. Es decir, el elemento numérico tiene protagonismo.

Cuando en una investigación se usa un enfoque cuantitativo, las hipótesis del investigador se someten a mediciones numéricas y sus resultados se analizan de forma estadística. Se trata de una investigación objetiva y rigurosa en la que los números son significativos (Yanez, s/f).

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y resolver las preguntas planteadas. De este enfoque se tomará la técnica de la encuesta para analizar el grado de aceptación de los nuevos productos que la empresa ofertará.

### **3.1.3. Métodos de investigación**

#### **Método inductivo**

El método inductivo es el método científico que obtiene conclusiones generales a partir de premisas particulares. Se trata del método científico más usual, en el que pueden distinguirse cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de estos hechos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una generalización; y la contrastación (Pérez & Merino, 2012).

En este proyecto se utilizará el método inductivo, porque investigaremos de forma detallada desde el origen de la empresa, la ubicación, los servicios que presta, la oferta gastronómica, tipo de preparaciones, etc.; información con la cual estructuraremos la propuesta, mediante objetivos que se cumplirán al término del proyecto.

## **Método deductivo**

El método deductivo es un método científico que considera que la conclusión se halla implícita dentro las premisas. Esto quiere decir que las conclusiones son una consecuencia necesaria de las premisas: cuando las premisas resultan verdaderas y el razonamiento deductivo tiene validez, no hay forma de que la conclusión no sea verdadera (Pérez & Merino, 2012).

### **3.1.4. Técnicas**

#### **3.1.4.1. Técnicas documentales**

Mediante la investigación bibliográfica se obtiene información para elaborar el marco teórico referencial y conceptual que sirve de base para realizar el análisis de la situación bajo estudio. Se empleará un abordaje comparativo que permita identificar y caracterizar las estrategias y dispositivos de implementación más eficaces con el objeto de elaborar lineamientos que puedan orientar su replicación en otros ámbitos (Mocker, 2011).

Además, se utilizarán fuentes documentales de la web para la extracción de información relacionada con materias primas y productos que ayuden a la elaboración de las recetas para la empresa “ El Palacio de Cristal”.

#### **3.1.4.2. Técnicas de campo**

La investigación de campo es la que se realiza directamente en el medio donde se presenta el fenómeno de estudio. Entre las herramientas de apoyo para este tipo de investigación se encuentran: la observación, la entrevista, la encuesta.

##### **Observación**

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo, en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.

En este proyecto se observará las instalaciones del área de producción y los menús que oferta esta empresa en opciones de coffee break.

Dentro de las instalaciones del área de producción se observará el trabajo del personal que preparan refrigerios como sándwich de jamón y queso que en realidad no resultan novedosos al momento de obtener el producto final.

### **Entrevista**

En el proyecto se aplicará una entrevista para saber cuál es el problema principal de la empresa, luego de conocerlo se buscará las soluciones mediante varias pruebas. Afirma Silva (2006): “Entrevista consiste en una conversación en la que se ejercita el arte de fórmulas preguntas y escuchar respuestas. Su principal finalidad es la obtención de información” (pág.54).

La entrevista se realizará a la propietaria de la empresa “El Palacio de Cristal”, se buscará conocer la oferta de coffee break que posee y la posibilidad de ampliar su oferta gastronómica en este servicio.

Se realizará una reunión con los empleados de esta área para conversar sobre los conocimientos y preparación que poseen cada uno en cuanto a elaboraciones de alimentos para un coffee break.

### **Encuesta**

Se trata por tanto de solicitar información a un grupo significativo de personas acerca de los problemas en estudio para luego, mediante un análisis de tipo cuantitativo, sacar las conclusiones que se correspondan con los datos recogidos (Sabina, 1992).

Se elaborará una encuesta dirigida a los clientes y futuros clientes de la empresa, misma que busca conocer la necesidad de ampliar la oferta gastronómica de coffee break, indagar sobre el nivel de aceptación de las nuevas recetas y los precios que estén dispuestos a pagar por ellas.

#### **3.1.4.3. Técnicas de laboratorio**

Entre las técnicas de laboratorio, se aplicarán las siguientes:

#### **Bitácora**

Una bitácora es un cuaderno que permite llevar un registro escrito de diversas acciones. Su organización es cronológica, lo que facilita la revisión de los contenidos

anotados. Los científicos suelen desarrollar bitácoras durante sus investigaciones para explicar el proceso y compartir sus experiencias con otros especialistas (Pérez & Gardey, 2009).

En este modelo de bitácoras de busca obtener información sobre las pruebas elaboradas en la producción nuevas propuestas tales como cocción, conservación de cada una de las preparaciones (Youschimatz Nava, 2006).

### **Bases de datos**

Según Youschimatz Nava (2006), una base de datos es un “almacén” que nos permite guardar grandes cantidades de información de forma organizada para que luego podamos encontrar y utilizar fácilmente.

En el desarrollo del proyecto se usará una base de datos para registrar los ingredientes de las recetas de coffee break, mismos que estarán organizados por grupos como son; carnes, lácteos, hortalizas, frutas, abarrotos y subrecetas; además se registra el precio, la presentación, el peso, el proveedor, etc.

### **Fichas técnicas**

Por definición es el documento que recoge toda la información necesaria para desarrollar una receta donde se indican cantidades, productos, procedimientos de elaboración, etc. Si bien se emplean términos técnicos, no deja de ser una herramienta sencilla para estar al tanto de los procesos de cada elaboración que constituye nuestra oferta gastronómica. Es un documento sumamente importante en cocina puesto que cualquiera que coja esta ficha técnica debería saber elaborar el plato bajo un estándar establecido (Valerdi, 2015).

### **Fichas de Costos**

Según (Hansen & Mowen, 2003) “La contabilidad de costos consiste en una serie de procedimientos a determinar el costo de un producto y de las distintas actividades que se requieren para su fabricación y venta, así como para planear y medir su ejecución”.

Para calcular el costo de producción, se incluye el precio de cada ingrediente, la cantidad, el peso, con lo cual se obtiene también el precio de venta al público.

Esta ficha es la base para la obtención de los precios de los productos elaborados. Por ello es tan importante la obtención del máximo de producción, con el mínimo indispensable de gastos, para garantizar así el incremento de las ganancias o utilidades.

## CAPÍTULO IV

### 4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

El Palacio de Cristal, empresa de catering que ofrece servicio de alimentación para compromisos sociales y eventos corporativos, cuenta con el servicio de coffee break, pero con una oferta gastronómica limitada y luego del análisis respectivo se determina que el tipo de coffee break es externo, de autoservicio y sencillo, porque de acuerdo a lo indicado en el marco teórico, el servicio que se ofrece es fuera del lugar de reunión, es el cliente quien se sirve lo que le apetece y las opciones son sánduches, café, postres y galletas.

A través de la observación y entrevistas realizadas a la propietaria y personal que labora en la empresa, se evidencia que poseen conocimientos sobre el servicio de coffee break, que están dispuestos a ampliar la oferta gastronómica de este servicio, que los empleados desean colaborar en la preparación de las nuevas recetas, previa capacitación.

El personal manifiesta que será de gran ayuda contar con fichas estandarizadas de cada receta, porque éstas indican los ingredientes, la cantidad necesaria, el tipo de cortes a realizar, los pasos a seguir en la elaboración, de tal manera que una persona que no tenga conocimientos avanzados de cocina podrá elaborar sin ningún inconveniente.

Además la empresa cuenta con el espacio físico, maquinaria, utensilios suficientes y se pondrá en contacto con varios proveedores para adquirir los ingredientes necesarios con precios cómodos, con el fin de obtener un buen margen de utilidad.

Un inconveniente detectado fue la falta de documentación sobre las recetas de coffee break que la empresa ofrece, puesto que se evidenció que existe un documento de una sola hoja con los menús en general, y cuando un cliente solicita este servicio se lo indica en forma verbal.

#### **4.2. INFORME DE SOCIALIZACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE COFFEE BREAK EN LA EMPRESA “EL PALACIO DE CRISTAL”.**

La socialización y degustación de las preparaciones de panadería y pastelería de coffee break para la empresa “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues, se llevó a cabo el día sábado 04 de Enero del 2020 desde las 15H00, en las instalaciones de la empresa; con la participación de la Ing. Jeanneth Carrera gerente propietaria, el personal del área de panadería de la empresa y clientes invitados.

En el tiempo de socialización se presentó las diez preparaciones de la propuesta, que constan de cinco recetas de dulce y cinco de sal, se explicó los ingredientes que contienen, las técnicas, métodos de elaboración y su presentación.

A continuación se expone evidencia fotográfica del montaje de las preparaciones de la propuesta.

##### **Crocante de maíz**



Ilustración 1. Montaje crocante de maíz  
Autor: Cristian Bonete

## **Volován de Camarones**



Ilustración 2. Montaje volován de camarones  
Autor: Cristian Bonete

## **Mini Hamburguesa**



Ilustración 3. Montaje mini hamburguesa  
Autor: Cristian Bonete

## Pan de Cerveza



Ilustración 4. Montaje pan de cerveza  
Autor: Cristian Bonete

## Sánduche Cubano a las Finas Hierbas



Ilustración 5. Montaje sánduche cubano a las finas hierbas  
Autor: Cristian Bonete

## **Cre moso de Tomate de Árbol**



Ilustración 6. Decoración cremoso de tomate de árbol  
Autor: Cristian Bonete

## **Cheesecake de Limón**



Ilustración 7. Decoración cheesecake de limón  
Autor: Cristian Bonete

## **Brownie de Café**



Ilustración 8. Montaje brownie de café  
Autor: Cristian Bonete

## **Tres Leches de Albahaca**



Ilustración 9. Decoración tres leches de albahaca  
Autor: Cristian Bonete

## Crema Quemada de Mango



Ilustración 10. Flameado crema quemada de mango  
Autor: Cristian Bonete

La degustación de las diez recetas se llevó a cabo el día jueves sábado 04 de Enero del 2020, desde las 17H00 con la participación de la gerente propietaria, personal de panadería y clientes de la empresa “El Palacio de Cristal”, siendo en total 12 personas las asistentes.

Evidencia fotográfica sobre la degustación de la propuesta gastronómica de coffee break.



Ilustración 11. Productos elaborados para la degustación  
Autor: Cristian Bonete



Ilustración 12. Presentación de los productos  
Autor: Cristian Bonete



Ilustración 13. Asistentes a la degustación  
Autor: Cristian Bonete



Ilustración 14. Degustación de productos  
Autor: Cristian Bonete



Ilustración 15. Degustación  
Autor: Cristian Bonete

### 4.3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA

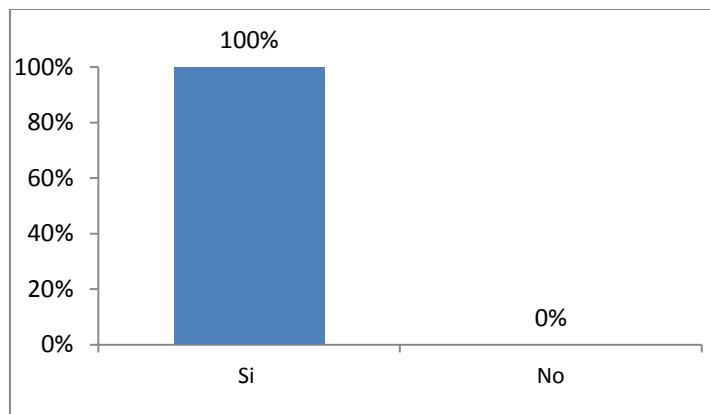
Para conocer la aceptación de las nuevas recetas de coffee break propuestas para la empresa “El Palacio de Cristal”, se realizó una degustación para un grupo focal, misma que tuvo lugar en las instalaciones de la empresa.

Luego de la degustación se aplicó una encuesta que consta de siete preguntas en las cuales se consulta sobre la oferta gastronómica de coffee break y aspectos importantes relacionados con los productos expuestos.

A continuación presento los gráficos y el análisis de cada una de las preguntas.

#### 1. ¿Conoce la oferta gastronómica de coffee break que ofrece la empresa?

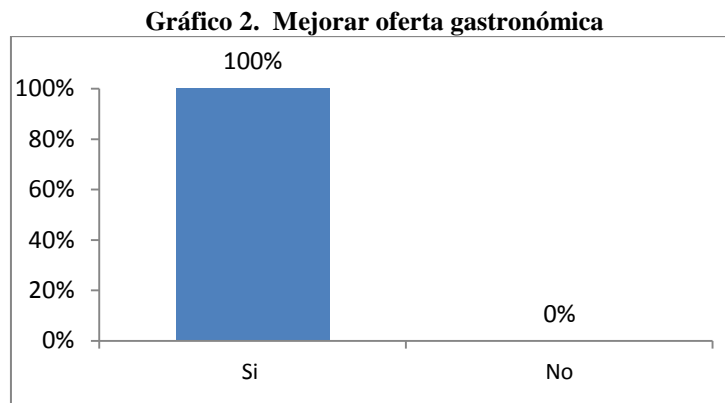
Gráfico 1. Oferta gastronómica



**Fuente:** Encuesta aplicada en El Palacio de Cristal  
**Elaborado por:** Cristian Bonete

**Interpretación.-** Con respecto a esta pregunta se observa que el 100% de los encuestados tenían conocimiento de la oferta gastronómica de coffee break de la empresa, esto se debe a que se encuestó a clientes y personas que conocían de los servicios de la empresa.

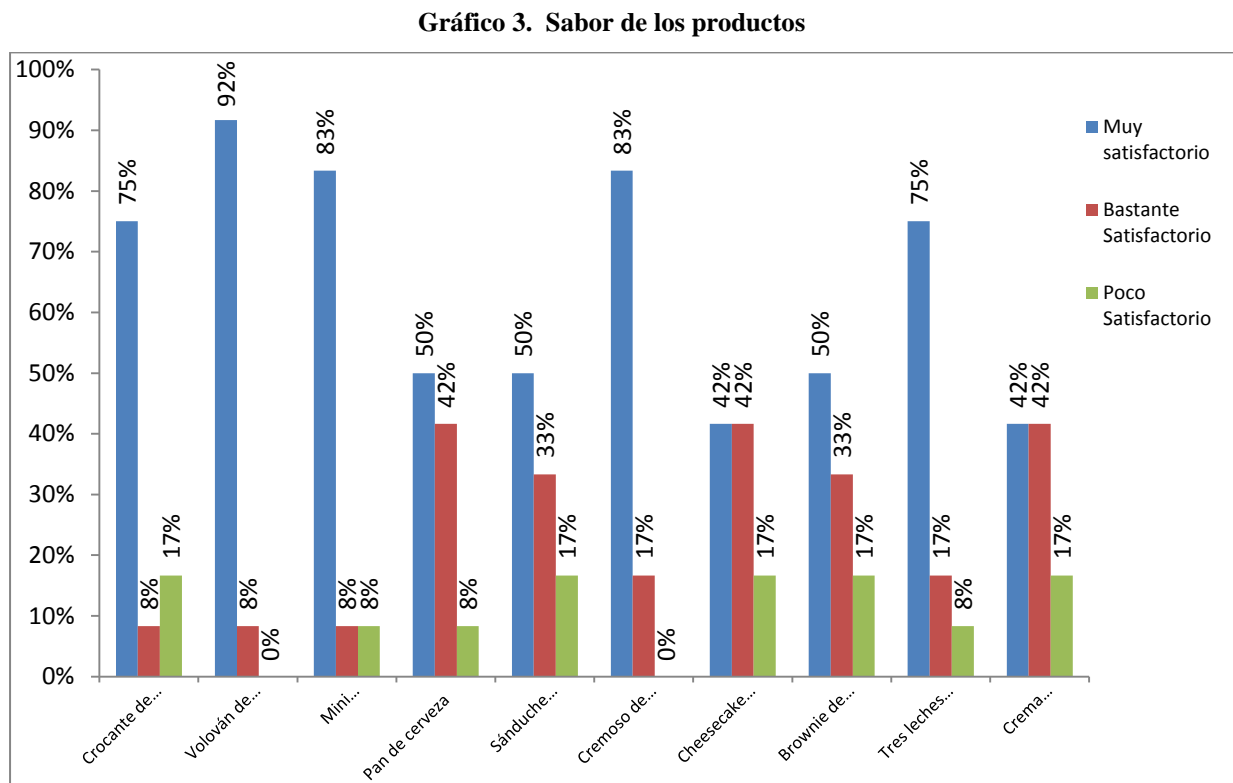
**2. En caso de que su respuesta sea Sí. ¿Cree que la empresa debe mejorar su oferta gastronómica?**



**Fuente:** Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”  
**Elaborado por:** Cristian Bonete

**Interpretación.-** Observamos que el 100% está de acuerdo que se mejore la oferta gastronómica de coffee break, puesto que siempre los clientes buscan variedad y sobre todo recetas innovadoras que satisfagan los paladares más exigentes.

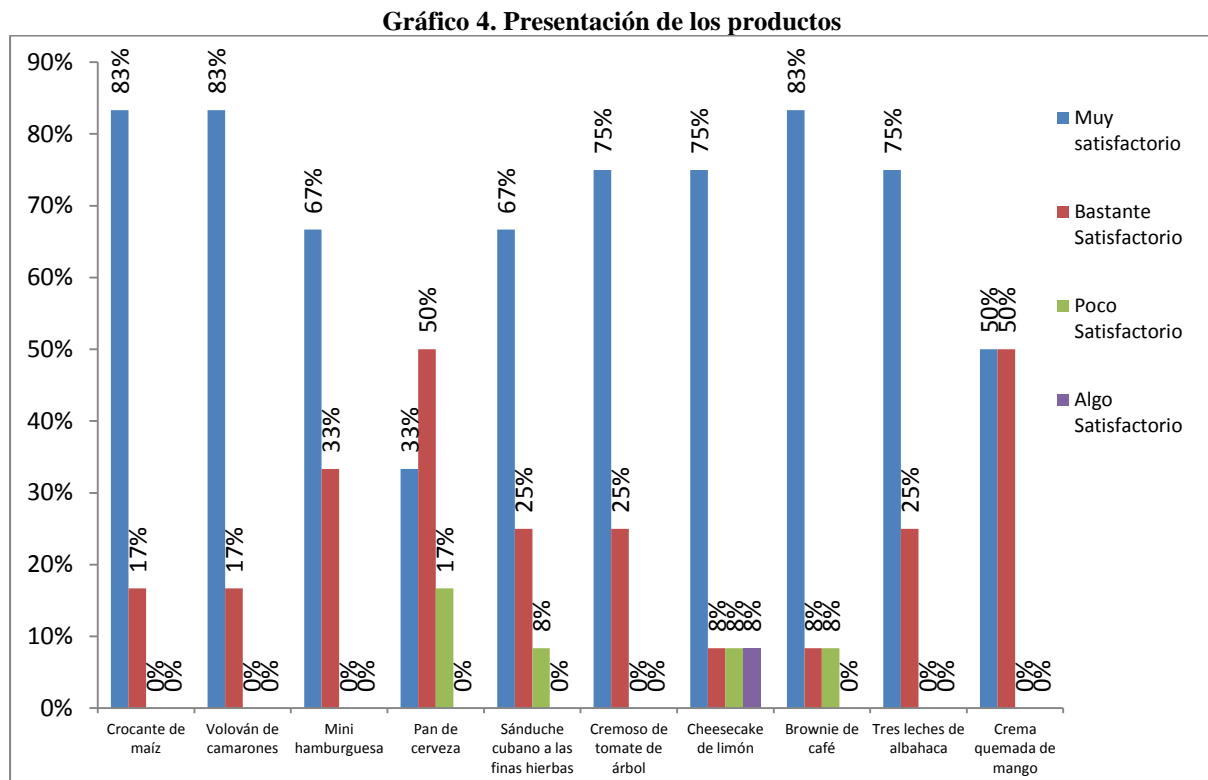
**3. Respecto al Sabor.**



**Fuente:** Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”  
**Elaborado por:** Cristian Bonete

**Interpretación.-** Con respecto al sabor, observamos que el producto que más les agradó fue el volován de camarones con un 92% de aceptación, seguido de la mini hamburguesa y el cremoso de tomate de árbol que tuvo el 83% de aceptación, mientras que las otras opciones tienen un menor porcentaje de aceptación.

#### 4. Respecto a la presentación



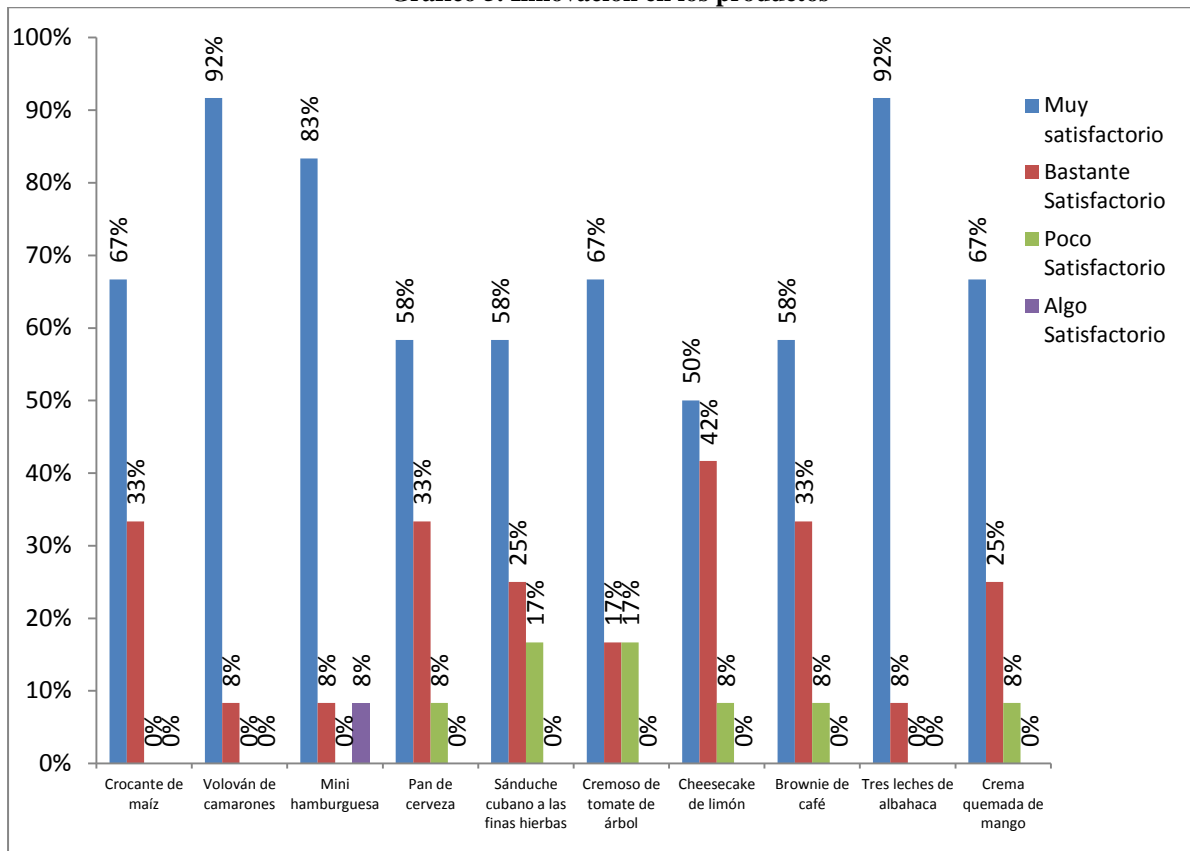
**Fuente:** Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”

**Elaborado por:** Cristian Bonete

**Interpretación.-** Con respecto a la presentación de los productos, observamos que con el 83% de aceptación está el crocante de maíz, volován de camarones, y brownie de café, seguido del cremoso de tomate de árbol, cheesecake de limón y tres leches de albahaca con el 75% de aceptación, mientras que las otras opciones tienen un menor porcentaje de aceptación.

## 5. Respecto a la innovación

Gráfico 5. Innovación en los productos



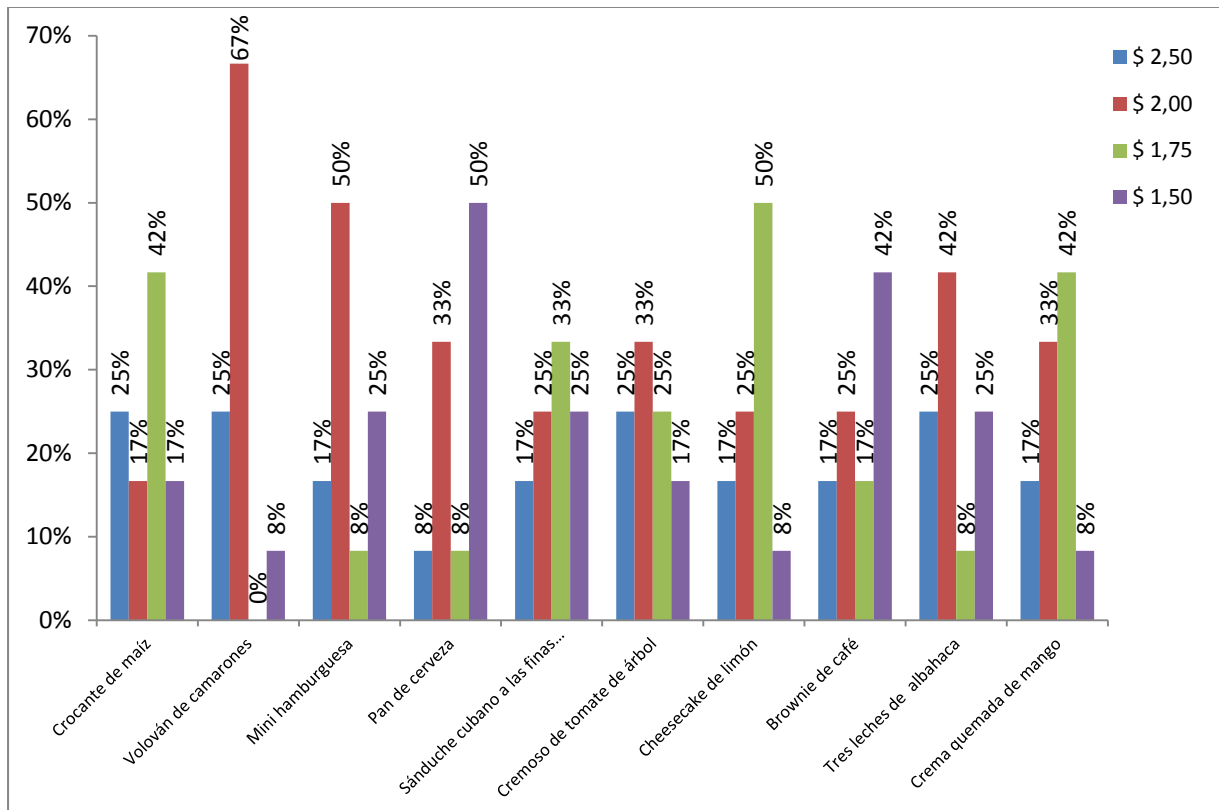
**Fuente:** Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”

**Elaborado por:** Cristian Bonete

**Interpretación.-** Con respecto a la innovación de los productos, observamos que el 92% de los encuestados, manifiestan que el volován de camarones y el tres leches de albahaca son productos novedosos, mientras que el 83% indican que la mini hamburguesa es un producto novedoso, el resto de opciones tienen un menor porcentaje de aceptación.

## 6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada producto?

Gráfico 6. Precio de los productos



Fuente: Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”

Elaborado por: Cristian Bonete

**Interpretación.-** Para obtener el valor que los clientes están dispuestos a pagar, hemos observado las respuestas que tienen el mayor porcentaje y relacionado con el precio.

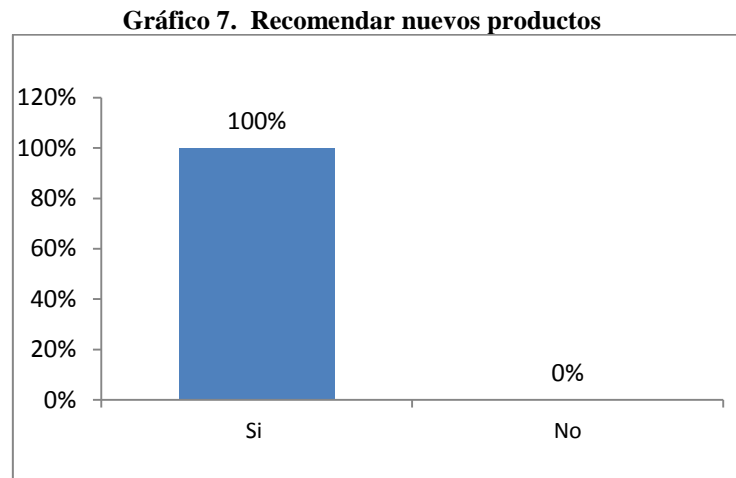
Tabla 1. Precios de productos

Productos	Precio
Crocante de maíz	\$ 1,75
Volován de camarones	\$ 2,00
Mini hamburguesa	\$ 2,00
Pan de cerveza	\$ 1,50
Sánduche cubano a las finas hierbas	\$ 1,75
Cremoso de tomate de árbol	\$ 2,00
Cheesecake de limón	\$ 1,75
Brownie de café	\$ 1,50
Tres leches de albahaca	\$ 2,00
Crema quemada de mango	\$ 1,75

Fuente: Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”

Elaborado por: Cristian Bonete

## 7. ¿Recomendaría los nuevos productos a un amigo?



**Fuente:** Encuesta a clientes de “El Palacio de Cristal”  
**Elaborado por:** Cristian Bonete

**Interpretación.-** El 100% de los encuestados han manifestado que si recomendarían los nuevos productos a algún amigo, puesto que los consideran de su agrado y como una buena opción para ofrecer en alguna reunión o evento social.

#### 4.4. SOLICITUD Y APROBACIÓN DEL CAMPO DE ACCIÓN



Oficio No. PT02.2020-ITS-CUT-002-OF  
Cuenca, 16 de enero de 2020

**Asunto:** Autorización para Trabajo de Titulación.

Ingeniera  
Jeanneth Carrera  
**GERENTE PROPIETARIA PALACIO DE CRISTAL**  
En su Despacho

De mi consideración:

A nombre del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, expreso a usted un atento y cordial saludo.

Estimada Ingeniera, el principal objetivo de la presente carta, es para solicitar de la manera más comedida, su autorización para que el estudiante: **CRISTIAN GONZALO BONETE HUIRACOCKA**, con cédula de identidad N° 030185308-1; ejecute su Trabajo de Titulación de Grado, denominado: **“PROPUESTA DE DIEZ PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE COFFEE BREAK PARA EL PALACIO DE CRISTAL, DE LA CIUDAD DE AZOGUES”**.

En caso de contar con su aquiescencia, solicito enviar por escrito la aceptación de la misma.

Agradeciendo de antemano su predisposición y colaboración, me suscribo de usted.

Atentamente,

Mgs. Catalina Pauta  
**COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN**



Recibido  
16/01/2020

C.c.- Archivo  
Responsable: AF



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 0996976449

info@sudamericano.edu.ec



Azogues 20 de enero de 2020.

Magister.  
Catalina Pauta.  
COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACION  
INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO  
Cuenca.

De mis consideraciones:

En contestación a la solicitud que con fecha 16 de enero fue recibida por mi persona para que el alumno Cristian Gonzalo Bonete Huiracocha ejecute su trabajo de titulación “PROPUESTA DE DIEZ PREPARACIONES DE PANADERIA Y PASTELERIA DE COFFEE BREAK PARA EL PALACIO DE CRISTAL, DE LA CIUDAD DE AZOGUES”, del cual soy su Gerente propietaria, manifiesto que acepto y que se le dará las facilidades que él requiera para la consecución del proyecto mencionado. Agradezco el aporte que este proyecto pueda dar a mi empresa, con sentimientos de consideración me despido.

Atentamente

Ing. Jeanneth Carrera C.  
RUC 0301511812001

## CAPÍTULO V

### 5.1. PROPUESTA GASTRONÓMICA

#### Descripción

Luego de la investigación realizada en la empresa “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues, se pone a disposición de la propietaria Ing. Jeanneth Carrera la propuesta gastronómica de diez recetas de panadería y pastelería de coffee break, que consiste en cinco opciones de sal y cinco opciones de dulce, mismas que han sido analizadas y aprobadas por chefs profesionales designados por el Instituto de Tecnologías Sudamericano para que sean los guías en la elaboración de las recetas.

Un objetivo planteado también fue conocer el nivel de aceptación de las nuevas recetas, para lo cual se organizaron degustaciones a la cual asistieron clientes y futuros clientes, quienes a través de la encuesta indicaron que receta les agradó más, el sabor, la presentación y el costo que estarían dispuestos a pagar.

#### Justificación

La empresa “El Palacio de Cristal” contaba con una oferta gastronómica de coffee break limitada durante un largo tiempo, por esta razón los clientes corporativos no tenían una gran variedad para elegir, se ofrecía sánduches, empanadas, café, etc. productos tradicionales que muchas veces no eran del agrado de la gente, por esta razón la empresa acepta la propuesta gastronómica para mejorar el menú de coffee break y de esta manera convertirse en una empresa competitiva frente a otras del mismo tipo que ofrecen variedad de productos.

#### Desarrollo

Las preparaciones propuestas son las siguientes:

**1. Crocante de maíz:** Pan de molde realizado con el 50% de harina de trigo y el 50% de harina de maíz, presentado en porciones triangulares con cebolla roja caramelizada con mantequilla, azúcar morena y vinagre rojo, acompañado de lomo fino de res cortado en finas laminas y sellado a la plancha a un término de ¼.



Ilustración 16. Crocante de maíz con lomo fino y mermelada de cebolla  
Autor: Cristian Bonete

**2. Volován de Camarones:** Elaborado con masa de hojaldre rellena de camarones cocidos en fondo de vegetales cortados en brunoise, bañados en salsa rosada decorados con perejil y julianas de pimiento rojo.



Ilustración 17. Volován de camarones  
Autor: Cristian Bonete

**3. Mini Hamburguesa:** Panes redondos a base de harina de trigo, salvado de trigo, semola y avena, armados como mini hamburguesas con carne de res molida, queso crema, lechuga cortada en chiffonade y tomates cherry al horno.



Ilustración 18. Mini hamburguesa  
Autor: Cristian Bonete

**4. Pan de Cerveza:** Pan de molde fermentado a base de cerveza, armado como sánduche con pollo ahumado y salsa de perejil con nueces picadas, aceite de oliva y queso parmesano.



Ilustración 19. Pan de cerveza  
Autor: Cristian Bonete

**5. Sánduche Cubano a las Finas Hierbas:** Pan baguette elaborado con tomillo, orégano, eneldo, estragón y romero, presentado como sánduche con salami, jamón de pavo, hojas de lechuga, salsa a base de miel de abeja, mostaza y limón.



Ilustración 20. Sánduche cubano a las finas hierbas  
Autor: Cristian Bonete

**6. Cremoso de Tomate de Árbol:** Elaborado a base de pulpa de tomate de árbol, servido en copas de martini, decorado con tomate de árbol en almíbar y coco rallado.



Ilustración 21. Cremoso de tomate de árbol  
Autor: Cristian Bonete

**7. Cheesecake de Limón:** Masa quebrada rellena de la mezcla de queso crema, con azúcar impalpable, yemas, huevos, jugo y ralladura de limón, decorado con julianas de cascara de limón real en almíbar y cerezas.



Ilustración 22. Cheesecake de limón  
Autor: Cristian Bonete

**8. Brownie de Café:** Realizado con la variante de café soluble y maní en la masa, bañado con chocolate y decorado con maní.



Ilustración 23. Brownie de café  
Autor: Cristian Bonete

**9. Tres Leches de Albahaca:** Masa aireada preparada con hojas de albahaca picadas, bañadas de 3 leches saborizadas con la misma hierba.



Ilustración 24. Tres leches de albahaca  
Autor: Cristian Bonete

**10. Crema Quemada de Mango:** Mango cocido en almíbar cubierto de la mezcla de leche y yemas cocinadas a baño maría decoradas con azúcar quemada.






Ilustración 25. Crema quemada de mango  
Autor: Cristian Bonete

### 5.1.1. Bitácoras

Las bitácoras son documentos que contienen los detalles de las pruebas que se realizan para elaborar una nueva receta, los datos que contiene son: ingredientes, peso, color, sabor, textura, características organolépticas, tiempo de cocción, temperatura, entre otros.

Éstas bitácoras se repiten algunas veces y deben contener los cambios sugeridos por el chef, es decir contienen el progreso de cada receta, hasta su aprobación.

Tabla 2. Bitácora pan de maíz. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pan de maíz									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de trigo	313g	<b>Color:</b> amarillo	Seco	170°C	30 minutos	Ambiente	Ambiente	5 días	N/A	N/A	Buen sabor.
Harina de maíz	313g										Recortar bordes
Levadura	25g	<b>Sabor:</b> salado									
Margarina	125g										
Sal	15g	<b>Textura:</b> dura									
Azúcar	100g										
Huevos	63ml	<b>Olor:</b> harina									
Agua	188ml										

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 3. Bitácora mermelada de cebolla. Prueba # 1

												
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mermelada de cebolla										
<b>Prueba #</b>		1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Cebolla roja	260g	<b>Color:</b>	Húmedo	103°C	16min/8min	Refrigeración	4°C	10 días	N/A	Ambiente	Buen sabor	
Azúcar morena	150g	Café										
Mantequilla	40g	<b>Sabor:</b>										
Vinagre tinto	40ml	Dulce										
		<b>Textura:</b>										
		Suave										
		<b>Olor:</b>										
		Cebolla										

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 4. Bitácora lomo fino a la plancha a término 1/4. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Lomo fino a la plancha a término 1/4									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Lomo fino	200g	<b>Color:</b> Café/Rojo	Seco	35°C	5 minutos	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Textura fibrosa
Sal	6g										
Pimienta negra molida	2g	<b>Sabor:</b> Salado									
		<b>Textura:</b> Suave									
		<b>Olor:</b> Fritura									

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 5. Bitácora crocante de maíz con mermelada de cebolla y lomo fino. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crocante de maíz con mermelada de cebolla y lomo fino									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan de maíz	10g	<b>Color:</b> Amarillo/Café/Rosado	Montaje	N/A	1 min	Refrigeración	4°C	12 horas	N/A	Ambiente	Corregir texturas
Mermelada de cebolla	15g	<b>Sabor:</b> Dulce									
Láminas de lomo fino	8g	<b>Textura:</b> Crocante/Suave									
		<b>Olor:</b> Cebolla									

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 6. Bitácora pan de maíz. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pan de maíz									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de trigo	313g	<b>Color:</b>	Seco	170°C	30min	Ambiente	Ambiente	5 días	N/A	Ambiente	Se recortan los bordes para evitar que el pan sea duro.  Aprobada
Harina de maíz	313g	Amarillo									
Levadura	25g	<b>Sabor:</b>									
Margarina	125g	Salado									
Sal	15g	<b>Textura:</b>									
Azúcar blanca granulada	100g	Crocante									
Huevos	63g	<b>Olor:</b>									
Agua	188ml	Harina									

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 7. Bitácora mermelada de cebolla. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mermelada de cebolla									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla roja	260g	<b>Color:</b>	Húmedo	103°C	16min/8min	Refrigeración	4°C	10 días	N/A	Ambiente	Buena textura y buen sabor
Azúcar morena	150g	Café									
Mantequilla	40g	<b>Sabor:</b>									Aprobada
Vinagre tinto	40ml	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Caramelizado									
		<b>Olor:</b>									
		Cebolla									

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 8. Bitácora lomo fino a la plancha a término 1/4. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Lomo fino a la plancha a término 1/4									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Lomo fino	200g	<b>Color:</b>	Seco	35°C	6 minutos	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Término y sabor correctos  Aprobada
Sal	6g	Café									
Sal	6g	<b>Sabor:</b>									
Pimienta negra molida	2g	Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Fritura									

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 9. Bitácora crocante de maíz con láminas de lomo fino y mermelada de cebolla. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crocante de maíz con láminas de lomo fino y mermelada de cebolla									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan de maíz	11g	<b>Color:</b>	N/A	N/A	2 min	Refrigeración	4°C	12horas	N/A	Ambiente	Los sabores combinan muy bien.  El pan es crocante.  La carne es suave.  Aprobada
Mermelada de cebolla	14g	Amarillo/Café/Rosado									
Lomo fino	8g	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante/Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Cebolla									

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 10. Bitácora fondo de vegetales. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Fondo de vegetales									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla roja	45g	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	7min/4min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	N/A	
Zanahoria	40g	Anaranjado									
Ají	17g	<b>Sabor:</b>									
Ajo	7g	Picante									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Vegetales									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 11. Bitácora camarones cocidos en fondo de vegetales. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Camarones cocidos en fondo de vegetales									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Camarón pelado y desvenado	388g	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	3 min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	Ambiente	Punto de cocción correcto
Fondo de vegetales	1500 ml	Anaranjado									
		<b>Sabor:</b>									
		Picante									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Marisco									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 12. Bitácora camarones en salsa rosada. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Camarones en salsa rosada									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa rosada	5g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	1 min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Buen sabor
Camarón	13g	Rosado									
Sal	0.5g	<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Marisco									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 13. Bitácora masa de hojaldre. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Masa de hojaldre									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina	875g	<b>Color:</b>	Hojaldre	N/A	3 horas	Refrigeración	4°C	15 días	N/A	N/A	
Agua	188ml	Amarillo									
Margarina	125g	<b>Sabor:</b>									
Azúcar	8g	Salado									
Sal	8g	<b>Textura:</b>									
Hojaldrina	375g	Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Harina									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 14. Bitácora volován de masa de hojaldre. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Volován de masa de hojaldre									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa de hojaldre	300g	<b>Color:</b>	Seco	170°C	22min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	Ambiente	Textura correcta
		Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Graso									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 15. Bitácora volován de camarones. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Volován de camarones									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Volován de masa de hojaldre	17g	<b>Color:</b>	Mezclar, rellenar	N/A	2 min	Refrigeración	4°C	12 horas	N/A	Ambiente	Buena textura y sabor
Camarones en salsa rosada	18g	Amarillo/Rosado									
		<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante/Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Marisco									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 16. Bitácora fondo de vegetales. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Fondo de vegetales									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla roja	45g	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	7min/4min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	N/A	Aprobada
Zanahoria	40g	Anaranjado									
Ají	17g	<b>Sabor:</b>									
Ajo	7g	Picante									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Vegetales									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 17. Bitácora camarones cocidos en fondo de vegetales. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Camarones cocidos en fondo de vegetales									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Camarón pelado y desvenado	388g	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	3 min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Fondo de vegetales	1500 ml	Anaranjado									
		<b>Sabor:</b>									
		Picante									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Marisco									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 18. Bitácora salsa rosada. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Salsa rosada									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mayonesa	100g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	2min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Salsa de tomate	70g	Rosado									
Zumo de limón	5ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Graso									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 19. Bitácora camarones en salsa rosada. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Camarones en salsa rosada									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa rosada	5g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	1 min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Aprobada
Camarón	13g	Rosado									
Sal	0.5g	<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Marisco									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 20. Bitácora masa de hojaldre. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Masa de hojaldre									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina	875g	<b>Color:</b>	Hojaldre	N/A	3 horas	Refrigeración	4°C	15 días	N/A	N/A	Aprobada
Agua	188ml	Amarillo									
Margarina	125g	<b>Sabor:</b>									
Azúcar	8g	Salado									
Sal	8g	<b>Textura:</b>									
Hojaldrina	375g	Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Graso									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 21. Bitácora volován de masa de hojaldre. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Volován de masa de hojaldre									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa de hojaldre	300g	<b>Color:</b>	Seco	170°C	22min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	Ambiente	Aprobada
		Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Graso									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 22. Bitácora volován de camarones. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Volován de camarones									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Volován de masa de hojaldre	17g	<b>Color:</b>	Mezclar, rellenar	N/A	2 min	Refrigeración	4°C	12 horas	N/A	Ambiente	Aprobado
Camarones en salsa rosada	18g	Amarillo/Rosado									
		<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante/Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Marisco									

**Fuente:** Preparación de volován de camarones.

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 23. Bitácora pan multicereal. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pan multicereal									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cema	300g	<b>Color:</b>	Seco	175°C	25min	Plástico	Ambiente	3 días	N/A	Ambiente	Agregar linaza en la parte superior
Avena	300g	Café									
Linaza	300g	<b>Sabor:</b>									
Salvado de trigo	300g	Salado									
Harina de quinua	300g	<b>Textura:</b>									
Azúcar blanca granulada	250g	Suave									
Sal	50g	<b>Olor:</b>									
Manteca vegetal	400g	Cereal									
Levadura fresca	120g										
Harina de trigo	1000g										
Agua	1000 ml										

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 24. Bitácora cebolla roja caramelizada. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cebolla roja caramelizada									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla roja	310g	<b>Color:</b>	Húmedo	90°C	16 min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	
Mantequilla	110g	Blanco									
		<b>Sabor:</b>									
		Graso									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Cebolla									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 25. Bitácora champiñones salteados. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Champiñones salteados									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Champiñones	200g	<b>Color:</b>	Seco	90°C	4 min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	
Aceite girasol	10ml	Café									
Sal	1g	<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Graso									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 26. Bitácora tomates cherry al horno. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tomates cherry al horno									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomates cherry	390°C	<b>Color:</b>	Seco	140°C	2 horas	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	
Azúcar blanca granulada	4g	Rojo									
Sal	1g	<b>Sabor:</b>									
Aceite girasol	10ml	Ácido									
Vinagre balsámico	20ml	<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Vegetal									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 27. Bitácora carne molida con champiñones y cebolla caramelizada. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Carne molida con champiñones y cebolla caramelizada									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Champiñones salteados	150g	<b>Color:</b>	Seco	100°C	6min	Refrigeración	4°C	1 día	Plancha	Ambiente	Buen sabor
Cebolla roja caramelizada	150g	Café									
Carne de res molida	450g	<b>Sabor:</b>									
Sal	2g	Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Fritura									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 28. Bitácora mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan multicereal	37g	<b>Color:</b>	Armado	N/A	10 min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Mejorar presentación
Tomates cherry al horno	10g	Café									
Carne de res molida con cebolla y champiñones	33g	<b>Sabor:</b>									
Lechuga	5g	Umami									
Queso crema	10g	<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Fritura									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 29. Bitácora pan multicereal. Prueba# 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pan multicereal									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cema	300g	<b>Color:</b>	Seco	175°C	25min	Plástico	Ambiente	3 días	N/A	Ambiente	Se coloca linaza en la parte superior.  Aprobada
Avena	300g	Café									
Linaza	300g	<b>Sabor:</b>									
Salvado de trigo	300g	Salado									
Harina de quinua	300g	<b>Textura:</b>									
Azúcar blanca granulada	250g	Suave									
Sal	50g	<b>Olor:</b>									
Manteca vegetal	400g	Cereal									
Levadura fresca	120g										
Harina de trigo	1000g										
Agua	1000ml										

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 30. Bitácora cebolla roja caramelizada. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cebolla roja caramelizada									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla roja	310g	<b>Color:</b>	Húmedo	90°C	20 min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Mantequilla	110g	Blanco									
		<b>Sabor:</b>									
		Graso									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Cebolla									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 31. Bitácora champiñones salteados. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Champiñones salteados									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Champiñones	200g	<b>Color:</b>	Seco	90°C	4 min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Aceite girasol	10ml	Café									
Sal	1g	<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Graso									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 32. Bitácora tomates cherry al horno. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tomates cherry al horno									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomates cherry	390°C	<b>Color:</b>	Seco	140°C	2 horas	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Azúcar blanca granulada	4g	Rojo									
Sal	1g	<b>Sabor:</b>									
Aceite girasol	10ml	Dulce/Ácido									
Vinagre balsámico	20ml	<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Vegetal									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 33. Bitácora carne molida con champiñones y cebolla caramelizada. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Carne molida con champiñones y cebolla caramelizada									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Champiñones salteados	150g	<b>Color:</b>	Seco	100°C	6min	Refrigeración	4°C	1 día	Plancha	Ambiente	Aprobada
Cebolla roja caramelizada	150g	Café									
Carne de res molida	450g	<b>Sabor:</b>									
Sal	2g	Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Fritura									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno




**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 34. Bitácora mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno. Prueba# 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan multicereal	37g	<b>Color:</b>	Armado	N/A	10 min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Aprobada
Tomates cherry al horno	10g	Café									
Carne de res molida con cebolla y champiñones	33g	<b>Sabor:</b>									
Lechuga	5g	Umami									
Queso crema	10g	<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Fritura									

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa de res con tomates cherry al horno  
**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 35. Bitácora salsa de perejil. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Salsa de perejil									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Perejil	25g	<b>Color:</b>	Procesar	N/A	5min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	Reducir sal
Nuez	15g	Verde									
Queso parmesano rallado	10g	<b>Sabor:</b>									
Sal	2g	Salado									
Aceite de oliva	50ml	<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Herbal									

**Fuente:** Preparación de sánduche en pan de cerveza con pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 36. Bitácora pan de cerveza. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pan de cerveza									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de trigo	1750g	<b>Color:</b>	Seco	180°C	40 min	Plástico	Ambiente	3 días	N/A	Ambiente	Recortar bordes
Cerveza Pilsener	1000 ml	Café									
Aceite girasol	200ml	<b>Sabor:</b>									
Azúcar blanca granulada	300g	Salado									
Sal	50g	<b>Textura:</b>									
		Bordes duros									
		<b>Olor:</b>									
		Cerveza									

**Fuente:** Preparación de sánduche en pan de cerveza con pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 37. Bitácora sánduche de pollo ahumado en pan de cerveza. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Sanduche de pollo ahumado en pan de cerveza									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan de cerveza	32g	<b>Color:</b>	Armado	N/A	1min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Corregir bordes y sal
Salsa de perejil	12g	Amarillo									
Pollo ahumado	12g	<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Cerveza									

**Fuente:** Preparación de sánduche en pan de cerveza con pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 38. Bitácora salsa de perejil. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Salsa de perejil									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Perejil	25g	<b>Color:</b>	Procesar	N/A	5min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Nuez	15g	Verde									
Queso parmesano rallado	10g	<b>Sabor:</b>									
Sal	1g	Salado									
Aceite de oliva	50ml	<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Herbal									

**Fuente:** Preparación de sánduche en pan de cerveza con pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 39. Bitácora pan de cerveza. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pan de cerveza									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de trigo	1750g	<b>Color:</b>	Seco	180°C	40 min	Plástico	Ambiente	3 días	N/A	Ambiente	Aprobado
Cerveza Pilsener	1000 ml	Café									
Aceite girasol	200ml	<b>Sabor:</b>									
Azúcar blanca granulada	300g	Salado									
Sal	50g	<b>Textura:</b>									
		Bordes duros									
		<b>Olor:</b>									
		Cerveza									

**Fuente:** Preparación de sánduche en pan de cerveza con pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 40. Bitácora sánduche de pollo ahumado en pan de cerveza. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Sanduche de pollo ahumado en pan de cerveza									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan de cerveza	32g	<b>Color:</b>	Armado	N/A	1min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Aprobada
Salsa de perejil	12g	Amarillo									
Pollo ahumado	12g	<b>Sabor:</b>									
		Salado									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Cerveza									

**Fuente:** Preparación de sánduche en pan de cerveza con pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 41. Bitácora finas hierbas. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Finas hierbas									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomillo seco	10g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	2min	Plástico	Ambiente	60 días	N/A	N/A	
Orégano seco	10g	Verde oscuro									
Eneldo	10g	<b>Sabor:</b>									
Estragón	10g	Hierbas									
Romero seco	5g	<b>Textura:</b>									
		Áspera									
		<b>Olor:</b>									
		Hierbas									

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 42. Bitácora mini baguette a las finas hierbas. Prueba # 1

												
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mini baguette a las finas hierbas										
<b>Prueba #</b>		1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Harina	3000g	<b>Color:</b>	Seco	200°C	20 min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	Buen sabor	
Agua	1000 ml	Amarillo										
Azúcar	30g	<b>Sabor:</b>										
Sal	30g	Salado										
Margarina	500g	<b>Textura:</b>										
Finas hierbas	4g	Crocante/Suave										
Levadura fresca	60g	<b>Olor:</b>										
Cebolla en polvo	3g	Harina										
Ajo en polvo	3g											

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 43. Bitácora salsa de miel y mostaza. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Salsa de miel y mostaza									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Miel de abeja	100g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	2 min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	Ambiente	Buen sabor
Mostaza	100g	Amarillo									
Zumo de limón	5ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Mostaza									

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 44. Bitácora sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan baguette a las finas hierbas	32g	<b>Color:</b>	Armado	Ambiente	2 min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Mejorar presentación
Jamón de pavo	12g	Amarillo									
Salami	10g	<b>Sabor:</b>									
Salsa de miel y mostaza	12g	Dulce									
Lechuga	8g	<b>Textura:</b>									
		Crocante/Suave									
		<b>Olor:</b> Mostaza									

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 45. Bitácora finas hierbas. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Finas hierbas									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomillo seco	10g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	2min	Plástico	Ambiente	60 días	N/A	N/A	- Aprobada
Orégano seco	10g	Verde oscuro									
Eneldo	10g	<b>Sabor:</b>									
Estragón	10g	Hierbas									
Romero seco	5g	<b>Textura:</b>									
		Áspera									
		<b>Olor:</b>									
		Hierbas									

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 46. Bitácora mini baguette a las finas hierbas. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mini baguette a las finas hierbas									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina	3000g	<b>Color:</b>	Seco	200°C	20 min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	- Aprobada
Agua	1000 ml	Amarillo									
Azúcar	30g	<b>Sabor:</b>									
Sal	30g	Salado									
Margarina	500g	<b>Textura:</b>									
Finas hierbas	4g	Crocante/Suave									
Levadura fresca	60g	<b>Olor:</b>									
Cebolla en polvo	3g	Harina									
Ajo en polvo	3g										

**Fuente:** Preparación de Sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 47. Bitácora salsa de miel y mostaza. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Salsa de miel y mostaza									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Miel de abeja	100g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	2 min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	Ambiente	- Aprobada
Mostaza	100g	Amarillo									
Zumo de limón	5ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Mostaza									

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete



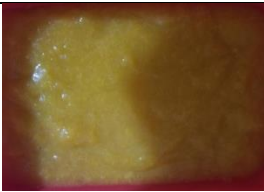
Tabla 48. Bitácora sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan baguette a las finas hierbas	32g	<b>Color:</b>	Armado	Ambiente	2 min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	- Aprobada
Jamón de pavo	12g	Amarillo									
Salami	10g	<b>Sabor:</b>									
Salsa de miel y mostaza	12g	Dulce									
Lechuga	8g	<b>Textura:</b>									
		Crocante/Suave									
		<b>Olor:</b> Mostaza									

**Fuente:** Preparación de Sánduche cubano a las finas hierbas con jamón de pavo y salami

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 49. Bitácora pulpa de tomate de árbol. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pulpa de tomate de árbol									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomate de árbol	751g	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	10 min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	N/A	-El sabor es amargo, se sugiere pelar los tomates antes de cocinarlos
Agua	1000 ml	Anaranjado									
		<b>Sabor:</b>									
		Amargo									
		<b>Textura:</b>									
		Espesa									
		<b>Olor:</b>									
		Frutal									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 50. Bitácora gelatina sin sabor derretida. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Gelatina sin sabor derretida									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Gelatina sin sabor	10g	<b>Color:</b>	Baño maría	85°C	9 min	Ambiente	Ambiente	2 días	Baño maría	N/A	
Agua	16g	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		No									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		No									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 51. Bitácora tomate de árbol en almíbar. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tomate de árbol en almíbar									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomate de árbol	74g	<b>Color:</b>	Húmedo	103°C	11 min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	Ambiente	-Buen sabor
Azúcar	40g	Anaranjado									
Agua	22ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Tomate									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 52. Bitácora cremoso. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cremoso									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	200ml	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	8 min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C - 16°C	-Sabor amargo y textura gelatinosa
Azúcar impalpable	125g	Anaranjado									
Gelatina sin sabor derretida	26g	<b>Sabor:</b>									
Pulpa de tomate de árbol	200ml	Amargo									
		<b>Textura:</b>									
		Gelatinosa									
		<b>Olor:</b>									
		Tomate									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 53. Bitácora cremoso de tomate de árbol. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cremoso de tomate de árbol									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso	55g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	8 min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C - 16°C	Sabor amargo y textura gelatinosa
Tomate en almíbar	10g	Anaranjado									
Coco rallado	2g	<b>Sabor:</b>									
		Amargo									
		<b>Textura:</b>									
		Gelatinosa									
		<b>Olor:</b>									
		Tomate									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 54. Bitácora pulpa de tomate de árbol. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Pulpa de tomate de árbol									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomate de árbol	751g	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	7 min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	N/A	- Aprobado
Agua	1000 ml	Anaranjado									
		<b>Sabor:</b>									
		Amargo									
		<b>Textura:</b>									
		Espesa									
		<b>Olor:</b>									
		Frutal									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 55. Bitácora gelatina sin sabor derretida. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Gelatina sin sabor derretida									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Gelatina sin sabor	7g	<b>Color:</b>	Baño maría	85°C	9 min	Ambiente	Ambiente	2 días	Baño maría	N/A	
Agua	16g	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		No									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		No									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 56. Bitácora tomate de árbol en almíbar. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tomate de árbol en almíbar									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Tomate de árbol	74g	<b>Color:</b>	Húmedo	103°C	11 min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	Ambiente	- Aprobada
Azúcar	40g	Anaranjado									
Agua	22ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Tomate									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 57. Bitácora cremoso. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cremoso									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	200ml	<b>Color:</b>	Batir	N/A	8 min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C - 16°C	- Aprobada
Azúcar impalpable	125g	Anaranjado									
Gelatina sin sabor derretida	23g	<b>Sabor:</b>									
Pulpa de tomate de árbol	200ml	Amargo									
		<b>Textura:</b>									
		Gelatinosa									
		<b>Olor:</b>									
		Tomate									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 58. Bitácora cremoso de tomate de árbol. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cremoso de tomate de árbol									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso	55g	<b>Color:</b>	Mezclar	N/A	8 min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	4°C - 16°C	- Aprobada
Tomate en almíbar	10g	Anaranjado									
Coco rallado	2g	<b>Sabor:</b>									
		Amargo									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Tomate									

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate de árbol

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 59. Bitácora masa sablée. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Masa sablée									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Margarina industrial	120g	<b>Color:</b>	Seco/Sablado	170°C	15min/3min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	El molde es muy bajo
Harina de trigo	180g	Amarillo									
Azúcar impalpable	60g	<b>Sabor:</b>									
Ralladura de limón	2g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 60. Bitácora cascara de limón blanqueada. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cáscara de limón blanqueada									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cáscara de limón real	105g	<b>Color:</b>	Húmedo/Blanquear	100°C	25min / 30min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	N/A	Reducir tamaño del corte
Agua	1500 ml	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Limón									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 61. Bitácora cáscara de limón en almíbar. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cáscara de limón en almíbar									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cáscara de limón blanqueada	100g	<b>Color:</b>	Húmedo/Almíbar	103°C	6min / 1min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Buen sabor
Azúcar blanca granulada	60g	Amarillo									
Agua	40ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 62. Bitácora relleno cheesecake de limón. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Relleno cheesecake de limón									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Queso crema	360g	<b>Color:</b>	N/A / Batido	N/A	6 min	Refrigeración	4°C	12 horas	N/A	N/A	-Buen sabor
Huevos	240g	Amarillo									
Yemas	50g	<b>Sabor:</b>									
Azúcar impalpable	250g	Dulce									
Ralladura de limón	2g	<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 63. Bitácora cheesecake de limón. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cheesecake de limón									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa sablée	320g	<b>Color:</b>	Seco/Relleno	165°C	30min/2min	Ambiente	Ambiente	2 días	N/A	Ambiente	Corregir altura del cheesecake
Relleno cheesecake de limón	450g	Amarillo									
Cáscara de limón en almíbar	100g	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa/Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete


Tabla 64. Bitácora masa sablée. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Masa sablée									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Margarina industrial	120g	<b>Color:</b>	Seco/Sablado	170°C	15min/3min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	Colocar la masa solamente en la base
Harina de trigo	180g	Amarillo									
Azúcar impalpable	60g	<b>Sabor:</b>									
Ralladura de limón	2g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 65. Bitácora cáscara de limón blanqueada. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cáscara de limón blanqueada									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cáscara de limón real	105g	<b>Color:</b>	Húmedo/Blanquear	100°C	25min / 7min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	N/A	
Agua	1500 ml	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Limón									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete



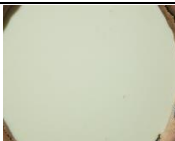
Tabla 66. Bitácora cáscara de limón en almíbar. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cáscara de limón en almíbar									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cáscara de limón blanqueada	100g	<b>Color:</b>	Húmedo/Almíbar	103°C	6min / 1min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Buen sabor
Azúcar blanca granulada	60g	Amarillo									
Agua	40ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 67. Bitácora relleno cheesecake de limón. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Relleno cheesecake de limón									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Queso crema	360g	<b>Color:</b>	N/A / Batido	N/A	6 min	Refrigeración	4°C	12 horas	N/A	N/A	Buen sabor
Huevos	240g	Amarillo									
Yemas	50g	<b>Sabor:</b>									
Azúcar impalpable	250g	Dulce									
Ralladura de limón	2g	<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 68. Bitácora cheesecake de limón. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cheesecake de limón									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa sablée	320g	<b>Color:</b>	Seco/Relleno	165°C	30min/2min	Ambiente	Ambiente	2 días	N/A	Ambiente	Faltó cocción
Relleno cheesecake de limón	450g	Amarillo									
Cáscara de limón en almíbar	100g	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa/Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 69. Bitácora masa sablée. Prueba # 3

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Masa sablée									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Margarina industrial	120g	<b>Color:</b>	Seco/Sablado	170°C	15min/3min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	Aprobado
Harina de trigo	180g	Amarillo									
Azúcar impalpable	60g	<b>Sabor:</b>									
Ralladura de limón	2g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 70. Bitácora cáscara de limón blanqueada. Prueba # 3

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cáscara de limón blanqueada									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cáscara de limón real	105g	<b>Color:</b>	Húmedo/Blanquear	100°C	25min / 7min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	N/A	Aprobado
Agua	1500 ml	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Limón									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 71. Bitácora cáscara de limón en almíbar. Prueba # 3

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cáscara de limón en almíbar									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cáscara de limón blanqueada	100g	<b>Color:</b>	Húmedo/Almíbar	103°C	6min / 1min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Aprobado
Azúcar blanca granulada	60g	Amarillo									
Agua	40ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 72. Bitácora relleno cheesecake de limón. Prueba # 3

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Relleno cheesecake de limón									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Queso crema	360g	<b>Color:</b>	N/A / Batido	N/A	6 min	Refrigeración	4°C	12 horas	N/A	N/A	Aprobada
Huevos	240g	Amarillo									
Yemas	50g	<b>Sabor:</b>									
Azúcar impalpable	250g	Dulce									
Ralladura de limón	2g	<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Limón/Queso									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 73. Bitácora cheesecake de limón. Prueba # 3

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cheesecake de limón									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa sablée	270g	<b>Color:</b>	Seco/Relleno/Decorado	165°C	30min/2min	Ambiente	Ambiente	2 días	N/A	Ambiente	Ambiente
Relleno cheesecake de limón	902g	Blanco/Amarillo									
Cáscara de limón en almíbar	100g	<b>Sabor:</b>									
Cerezas	40g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa/Crocante									
		<b>Olor:</b>									
		Limón									

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 74. Bitácora cobertura de chocolate. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cobertura de chocolate									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pasta de chocolate	60g	<b>Color:</b>	Baño maría/Revolver	85°C	6min/7min	Ambiente	Ambiente	15 días	Baño maría	N/A	
		Café									
		<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Chocolate									

**Fuente:** Preparación de brownie de chocolate

**Elaborado por:** Cristian Bonete



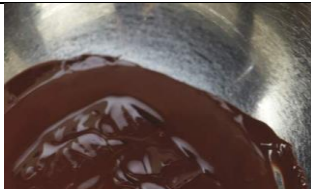
Tabla 75. Bitácora brownie de café. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Brownie de café									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Margarina	120g	<b>Color:</b>	Seco/Mezclar	170°C	22min/27min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	Textura aireada
Pasta de chocolate	120g	Café									
Harina de trigo	90g	<b>Sabor:</b>									
Cocoa amarga	15g	Dulce									
Café soluble	30g	<b>Textura:</b>									
Huevos	240g	Aireada									
Azúcar	200g	<b>Olor:</b>									
Polvo de hornear	4g	Café									
Yemas	100g										
Esencia de vainilla	0.5g										
Maní	60g										
Sal	0.5g										
Cobertura de chocolate	60g										

**Fuente:** Preparación de brownie de chocolate

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 76. Bitácora cobertura de chocolate. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cobertura de chocolate									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pasta de chocolate	60g	<b>Color:</b>	Baño maría/Revolver	85°C	6min/7min	Ambiente	Ambiente	15 días	Baño maría	N/A	
		Café									
		<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Chocolate									

**Fuente:** Preparación de brownie de chocolate

**Elaborado por:** Cristian Bonete



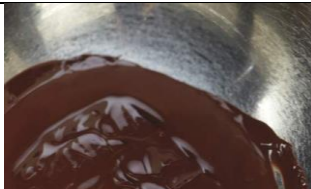
Tabla 77. Bitácora brownie de café. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Brownie de café									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Margarina	120g	<b>Color:</b>	Seco/Mezclar	170°C	22min/27min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	La textura aun no es correcta
Pasta de chocolate	120g	Café									
Harina de trigo	90g	<b>Sabor:</b>									
Cocoa amarga	15g	Dulce									
Café soluble	30g	<b>Textura:</b>									
Huevos	240g	Aireada									
Azúcar	200g	<b>Olor:</b>									
Polvo de hornear	2g	Café									
Yemas	100g										
Esencia de vainilla	0.5g										
Maní	60g										
Sal	0.5g										
Cobertura de chocolate	60g										

**Fuente:** Preparación de brownie de chocolate

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 78. Bitácora cobertura de chocolate. Prueba # 3

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Cobertura de chocolate									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Pasta de chocolate	60g	<b>Color:</b>	Baño maría/Revolver	85°C	6min/7min	Ambiente	Ambiente	15 días	Baño maría	N/A	
		Café									
		<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Cremosa									
		<b>Olor:</b>									
		Chocolate									

**Fuente:** Preparación de brownie de chocolate

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 79. Bitácora brownie de café. Prueba # 3

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Brownie de café									
<b>Prueba #</b>		3									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Margarina	120g	<b>Color:</b>	Seco/Mezclar	170°C	22min/27min	Ambiente	Ambiente	3 días	N/A	N/A	Aprobada
Pasta de chocolate	120g	Café									
Harina de trigo	90g	<b>Sabor:</b>									
Cocoa amarga	15g	Dulce									
Café soluble	30g	<b>Textura:</b>									
Huevos	240g	Aireada									
Azúcar	200g	<b>Olor:</b>									
Yemas	100g	Café									
Esencia de vainilla	0.5g										
Maní	60g										
Sal	0.5g										
Cobertura de chocolate	60g										

**Fuente:** Preparación de brownie de chocolate

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 80. Bitácora tres leches saborizadas con albahaca. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tres leches saborizadas con albahaca									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	250ml	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	15min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Aumentar cantidad de albahaca
Leche condensada	250ml	Crema									
Leche evaporada	250ml	<b>Sabor:</b>									
Hojas de albahaca	5g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 81. Bitácora bizcocho de albahaca. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Bizcocho de albahaca									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Huevos	960g	<b>Color:</b>	Seco	190°C	12min	Plástico	Ambiente	4 días	N/A	Ambiente	Buen sabor
Azúcar blanca granulada	360g	Amarillo									
Harina de trigo	500g	<b>Sabor:</b>									
Maicena	50g	Dulce									
Aceita girasol	20ml	<b>Textura:</b>									
Albahaca	5g	Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 82. Bitácora crema chantillix. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crema chantillix									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chantillix	250g	<b>Color:</b>	Batir	N/A	7min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Buena consistencia
Leche semidescremada	500ml	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave/Húmeda									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 83. Bitácora tres leches de albahaca. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tres leches de albahaca									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Biscocho de albahaca	36g	<b>Color:</b>	Armado	N/A	6 min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Corregir presentación
Tres leches saborizadas	40ml	Amarillo									
Crema chantillix	10g	<b>Sabor:</b>									
Fresa	8g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave/Húmedo									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 84. Bitácora tres leches saborizadas con albahaca. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tres leches saborizadas con albahaca									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	250ml	<b>Color:</b>	Húmedo	100°C	15min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Leche condensada	250ml	Crema									
Leche evaporada	250ml	<b>Sabor:</b>									
Hojas de albahaca	8g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 85. Bitácora bizcocho de albahaca. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Bizcocho de albahaca									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Huevos	960g	<b>Color:</b>	Seco	190°C	12min	Plástico	Ambiente	4 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Azúcar blanca granulada	360g	Amarillo									
Harina de trigo	500g	<b>Sabor:</b>									
Maicena	50g	Dulce									
Aceita girasol	20ml	<b>Textura:</b>									
Albahaca	5g	Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 86. Bitácora crema chantillix. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crema chantillix									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chantillix	250g	<b>Color:</b>	Batir	N/A	7min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Aprobada
Leche semidescremada	500ml	Amarillo									
		<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave/Húmeda									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 87. Bitácora tres leches de albahaca. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Tres leches de albahaca									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Biscocho de albahaca	36g	<b>Color:</b>	Armado	N/A	6 min	Refrigeración	4°C	3 días	N/A	Ambiente	Aprobada
Tres leches saborizadas	40ml	Amarillo									
Crema chantillix	10g	<b>Sabor:</b>									
Fresa	8g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave/Húmedo									
		<b>Olor:</b>									
		Albahaca									

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 88. Bitácora mango cocinado en almíbar. Prueba # 1

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mango cocinado en almíbar									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mango	400g	<b>Color:</b>	Húmedo/Almíbar	103°C	9min/4min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	Ambiente	Buen sabor
Azúcar blanca granulada	130g	Amarillo									
Agua	80ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Mango									

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 89. Bitácora cremas con yemas y azúcar. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crema con yemas y azúcar									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	500ml	<b>Color:</b>	Húmedo/Batido	N/A	5min/3min	Refrigeración	4°C	30min	N/A	N/A	Buen sabor
Azúcar blanca granulada	100g	Amarillo									
Yemas	110g	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Crema									

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 90. Bitácora crema quemada de mango. Prueba # 1

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crema quemada de mango									
<b>Prueba #</b>		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mango en almíbar	20g	<b>Color:</b>	Seco/Decorado	160°C	1hora/3min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Buen sabor
Crema con yemas y azúcar	40g	Dorado									
Azúcar blanca granulada	7g	<b>Sabor:</b>									
Arándanos	3g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante/Cre moso									
		<b>Olor:</b>									
		Caramelo									

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 91. Bitácora mango cocinado en almíbar. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Mango cocinado en almíbar									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mango	400g	<b>Color:</b>	Húmedo/Almíbar	103°C	9min/4min	Refrigeración	4°C	5 días	N/A	Ambiente	Aprobado
Azúcar blanca granulada	130g	Amarillo									
Agua	80ml	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Líquida									
		<b>Olor:</b>									
		Mango									

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 92. Bitácora crema con yemas y azúcar. Prueba # 2

											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crema con yemas y azúcar									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	500ml	<b>Color:</b>	Húmedo/Batido	N/A	5min/3min	Refrigeración	4°C	30min	N/A	N/A	Aprobado
Azúcar blanca granulada	100g	Amarillo									
Yemas	110g	<b>Sabor:</b>									
		Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Suave									
		<b>Olor:</b>									
		Crema									

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 93. Bitácora crema quemada de mango. Prueba # 2

 											
<b>Nombre del realizador:</b> Cristian Bonete		<b>Nombre de la elaboración:</b> Crema quemada de mango									
<b>Prueba #</b>		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mango en almíbar	20g	<b>Color:</b>	Seco/Decorado	160°C	1hora/3min	Refrigeración	4°C	1 día	N/A	Ambiente	Aprobado
Crema con yemas y azúcar	40g	Dorado									
Azúcar blanca granulada	7g	<b>Sabor:</b>									
Arándanos	3g	Dulce									
		<b>Textura:</b>									
		Crocante/Cre moso									
		<b>Olor:</b>									
		Caramelo									


**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete

### 5.1.2. Fichas estandarizadas

Este documento contiene toda la información para elaborar la receta, allí se registra el tipo de plato, los ingredientes, el peso en gramos, técnicas de corte, tiempo de cocción, los equipos, utensilios a utilizar y el procedimiento a seguir para la preparación de la receta. Estas fichas serán entregadas en la empresa “El Palacio de Cristal” de tal manera que el personal podrá elaborar las recetas siguiendo únicamente las indicaciones del documento.

Tabla 94. Ficha técnica pan de maíz.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Pan de maíz</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Entrada</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	313	gr	Harina de trigo
	313	gr	Harina de maíz
	25	gr	Levadura
	125	gr	Margarina
	15	gr	Sal
	100	gr	Azúcar
	63	gr	Huevos
188	ml	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Harina de trigo</b>	N/A	<b>Harina de maíz</b>	N/A
<b>Levadura</b>	N/A	<b>Margarina</b>	N/A
<b>Sal</b>	N/A	<b>Azúcar</b>	N/A
<b>Huevos</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Harina de trigo, harina de maíz, levadura, margarina, sal, azúcar, huevos, agua/Amasar 15min/Reposar 30 min/Bolear, Reposar 1 hora/ Hornear 30min, 170°C/cortar, hornear 5min, 170°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, molde, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar los ingredientes</li> <li>2. Amasar durante 15 minutos o hasta lograr una masa elástica</li> <li>3. Reposar por 30 minutos</li> <li>4. Dar forma y colocar en el molde</li> <li>5. Reposar por 1 hora</li> <li>6. Hornear a 170°C por 30 minutos</li> <li>7. Enfriar, cortar en porciones triangulares sin corteza y hornearlas por 5 minutos a 170°C</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 95. Ficha técnica mermelada de cebolla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Mermelada de cebolla</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Entrada</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	260	gr	Cebolla roja
	150	gr	Azúcar morena
	40	gr	Mantequilla
40	ml	Vinagre tinto	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cebolla roja</b>	Pluma	<b>Azúcar morena</b>	N/A
<b>Mantequilla</b>	N/A	<b>Vinagre tinto</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cebolla roja/Caramelizado, 16min, 103 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowl, tabla, cuchillo, sartén			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar la cebolla roja en pluma</li> <li>2. Sofreír con mantequilla en un sartén</li> <li>3. Añadir el azúcar morena</li> <li>4. Agregar el vinagre y cocinar a fuego lento por 16 minutos</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 96. Ficha técnica láminas de lomo fino a la plancha.

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Láminas de lomo fino a la plancha</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Entrada</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	gr	Lomo fino
	6	gr	Sal
	2	gr	Pimienta negra molida
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Lomo fino</b>	Laminas	Sal	N/A
<b>Pimienta negra molida</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Lomo fino/Sellado, 6min, 35°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 tabla, plancha, cuchillo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Salpimentar el lomo 2. Sellar en la plancha			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 97. Ficha técnica crocante de maíz con cebolla caramelizada y lomo fino

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Crocante de maíz con cebolla caramelizada y lomo fino</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Entrada</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	11	gr	Pan de maíz
	14	gr	Mermelada de cebolla roja
	8	gr	Lomo fino
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Pan de maíz</b>	Rebanada	<b>Mermelada de cebolla roja</b>	N/A
<b>Lomo fino</b>	Láminas		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Harina de trigo, harina de maíz, levadura, margarina, sal, azúcar, huevos, agua/Amasar 15min/Reposar 30 min/Bolear, Reposar 1 hora/ Hornear 30min, 170°C/cortar, hornear 5min, 170°C Cebolla roja/Caramelizado, 16min, 110°C Lomo fino/Sellado, 6min,35°C			
Pan de maíz, mermelada de cebolla, láminas de lomo fino/Montar/Decorar			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, tabla, cuchillo, sartén, balanza, molde, horno, plancha.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la mermelada de cebolla sobre el pan de maíz, luego la lámina de lomo fino y decorar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de crocante de maíz

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 98. Ficha técnica fondo de vegetales

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Fondo de vegetales</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	45	gr	Cebolla roja
	40	gr	Zanahoria
	17	gr	Ají
	7	gr	Ajo
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cebolla roja</b>	Cuartos	<b>Zanahoria</b>	Rodajas
<b>Ají</b>	N/A	<b>Ajo</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cebolla roja, zanahoria, ají, ajo /Hervir, 7min, 100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla, cuchillo, colador y cacerola			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Hervir los ingredientes por 7 minutos			
2. Colar y reservar el fondo			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 99. Ficha técnica camarones cocidos en fondo de vegetales

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Camarones cocidos en fondo de vegetales</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	388	gr	Camarón pelado y desvenado
	350	ml	Fondo de vegetales
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Camarón pelado y desvenado</b>	Brunoise	Fondo de vegetales	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Camarón pelado y desvenado, Fondo de vegetales /Hervir, 3 min, 100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 Cacerola, colador, tabla y cuchillo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cocinar los camarones por 3 minutos 2. Picar los camarones en brunoise			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 100. Ficha técnica masa de hojaldre

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Masa de Hojaldre</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	875	gr	Harina de trigo
	125	gr	Margarina
	8	gr	Azúcar
	8	gr	Sal
	188	ml	Agua
	375	gr	Hojaldrina
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Harina de trigo	N/A	Margarina	N/A
Azúcar	N/A	Sal	N/A
Agua	N/A	Hojaldrina	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Harina de trigo, margarina, azúcar, sal, agua / mezclar, extender, 7min			
Hojaldrina/empaste, 2min, 1 dobles simple, 30 min / 2 dobleses simples, 60 min / 2 dobleses dobles, 60 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Rodillo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar los ingredientes excepto la hojaldrina</li> <li>2. Extender la masa sobre la mesa</li> <li>3. Colocar la hojaldrina en porciones pequeñas sobre la masa</li> <li>4. Dar un doblés simple y reposar por 30min</li> <li>5. Realizar 2 dobleses simples cada 30min</li> <li>6. Hacer 2 dobleses dobles cada 30 min</li> <li>7. Refrigerar</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 101. Ficha técnica volován de masa de hojaldre

<p>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</p>	 		
<p><b>FICHA TÉCNICA: Volován de masa de Hojaldre</b></p>			
<p>Tipo de Plato:</p>		<p>Entrada</p>	
	<p><b>INGREDIENTES:</b></p>		
	<p><b>Cant.</b></p>	<p><b>Und.</b></p>	<p><b>Nombre</b></p>
	<p>300</p>	<p>gr</p>	<p>Masa de Hojaldre</p>
	<p></p>	<p></p>	<p></p>
	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p><b>MISE EN PLACE:</b></p>			
<p><b>Técnicas de Corte:</b></p>			
<p>Masa de Hojaldre</p>	<p>N/A</p>		
<p><b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b></p>			
<p>Masa de Hojaldre/ seco, 22 min, 170°C</p>			
<p><b>Equipos y Utensilios:</b></p>			
<p>Horno, rodillo, corta masas</p>			
<p><b>PREPARACIÓN:</b></p>			
<p>1. Extender la masa sobre la mesa 2. Cortar y formar los volovanes 3. Hornear a 170°C x 22 min</p>			
<p><b>Observaciones:</b></p>			
<p></p>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 102. Ficha técnica salsa rosada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa rosada</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Mayonesa
	70	gr	Salsa de tomate
	5	ml	Zumo de limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Mayonesa	N/A	Salsa de tomate	N/A
Zumo de limón	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Salsa, mayonesa, zumo de limón /Mezclar, 1 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 bowl, 1 tenedor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Mezclar los ingredientes			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 103. Ficha técnica camarones en salsa rosada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Camarones en Salsa rosada</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	26	gr	Camarones cocidos
	10	gr	Salsa rosada
	1	gr	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Camarones cocidos</b>	N/A	<b>Salsa rosada</b>	N/A
<b>Sal</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Camarones cocidos, salsa rosada, sal / mezclar, 1min, 6°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 bowl, 1 tenedor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar los ingredientes			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 104. Ficha técnica volován de camarones

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Volován de camarones</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	17	gr	Volován
	16	gr	Camarones en salsa rosada
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Volován</b>	N/A	<b>Camarones en salsa rosada</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cebolla roja, zanahoria, ají, ajo /Hervir, 7min, 100°C			
Camarón pelado y desvenado, Fondo de vegetales /Hervir, 3 min, 100°C			
Harina de trigo, margarina, azúcar, sal, agua / mezclar, extender, 7min			
Hojaldrina/empaste, 2min, 1 dobles simple, 30 min / 2 dobles simples, 60 min / 2 dobleses dobles, 60			
Masa de Hojaldre/ seco, 22 min, 170°C			
Salsa, mayonesa, zumo de limón/ mezclar, 1 min, 6°C			
Camarones en salsa rosada, volován/Rellenar, 1min/Decorar			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla, cuchillo, colador, cacerola, tabla, horno, rodillo, cortamasas, 2 bowl, 1 tenedor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Rellenar los volovanes con los camarones en salsa rosada y decorar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de volován de camarones

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 105. Ficha técnica pan multicereal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Pan multicereal</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	300	gr	Sema
	300	gr	Avena
	300	gr	Linaza
	300	gr	Salvado de trigo
	300	gr	Harina de quinua
	250	gr	Azúcar blanca granulada
	50	gr	Sal
	400	gr	Manteca vegetal
	120	gr	Levadura
	1000	gr	Harina de trigo
	1000	ml	Agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Sema	N/A	Avena	N/A
Linaza	N/A	Salvado de trigo	N/A
Harina de quinua	N/A	Azúcar blanca granulada	N/A
Sal	N/A	Manteca vegetal	N/A
Levadura	N/A	Harina de trigo	N/A
Agua	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Sema, avena, linaza, salvado de trigo, harina de quinua, azúcar blanca granulada, sal, manteca vegetal, levadura, harina de trigo, agua/Mezclar, Amasar, 15min/Reposar, 30min/Bolear, Reposar, 30min/Hornear, 30min, 175°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar los ingredientes y amasar hasta obtener una masa homogénea 2. Reposar por 30 minutos 3. Dar forma y reposar 30 minutos 4. Hornear a 175°C por 30 minutos			
<b>Observaciones:</b>			
Añadir linaza en la parte superior			

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 106. Ficha técnica cebollas caramelizadas

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Cebollas caramelizadas</b>	
<b>Tipo de Plato: Entrada</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	310	gr	Cebolla roja
	110	gr	Mantequilla
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cebolla roja</b>	Brunoise	<b>Mantequilla</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cebolla roja, mantequilla/Caramelizado, 20min, 90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla, cuchillo, sartén, espátula de silicón			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Picar la cebolla en brunoise Derretir la mantequilla en un sartén y agregar la cebolla Cocer a fuego lento por 20 minutos			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 107. Ficha técnica champiñones salteados

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Champiñones salteados</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	gr	Champiñones
	10	ml	Aceite girasol
	1	gr	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Champiñones	Brunoise	Aceite girasol	N/A
Sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Champiñones, Aceite, sal/Saltear, 4min, 90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla, cuchillo, sartén			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Picar los champiñones en brunoise Saltear con aceite y sal			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 108. Ficha técnica tomates cherry al horno

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Tomates cherry al horno</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	390	gr	Tomates cherry
	4	gr	Azúcar blanca granulada
	1	gr	Sal
	10	ml	Aceite girasol
	20	ml	Vinagre balsámico
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Tomates cherry</b>	Medios	<b>Azúcar blanca granulada</b>	N/A
<b>Sal</b>	N/A	<b>Aceite girasol</b>	N/A
<b>Vinagre balsámico</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Tomates cherry, azúcar blanca granulada, sal, aceite girasol, vinagre balsámico/Horno, 2 horas, 140 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla, cuchillo, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Cortar los tomates en mitades y mezclar con los demás ingredientes Hornear a baja temperatura por 2 horas			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 109. Ficha técnica carne molida con cebolla y champiñones

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Carne molida con cebolla y champiñones</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	150	gr	Champiñones salteados
	150	gr	Cebolla caramelizada
	450	gr	Carne de res molida
	2	gr	Sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Champiñones salteados</b>	Brunoise	<b>Cebolla caramelizada</b>	Brunoise
<b>Carne de res molida</b>	Molida	<b>Sal</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cebolla roja, mantequilla/Caramelizado, 20min, 90°C			
Champiñones, Aceite, sal/Saltear, 4min, 90°C			
Cebolla, champiñones, carne molida/Mezclar/Sellar, 6min, 100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, horno, Tabla, cuchillo, sartén, espátula de silicón			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Mezclar la carne molida, los champiñones y la cebolla caramelizada			
Dar forma y freir 6min			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de mini hamburguesa

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 110. Ficha técnica hamburguesa de res con tomates cherry al horno

<p>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</p>		 	
<p><b>FICHA TÉCNICA: Hamburguesa de res con tomates cherry</b></p>			
<p>Tipo de Plato:</p>		<p>Entrada</p>	
	<p><b>INGREDIENTES:</b></p>		
	<p><b>Cant.</b></p>	<p><b>Und.</b></p>	<p><b>Nombre</b></p>
	<p>33</p>	<p>gr</p>	<p>Carne de res molida con champiñones y cebolla</p>
	<p>37</p>	<p>gr</p>	<p>Pan multicereal</p>
	<p>10</p>	<p>gr</p>	<p>Tomates cherry al horno</p>
	<p>5</p>	<p>gr</p>	<p>Lechuga</p>
	<p>10</p>	<p>gr</p>	<p>Queso crema</p>
<p><b>MISE EN PLACE:</b></p>			
<p><b>Técnicas de Corte:</b></p>			
<p>Carne de res molida con champiñones y cebolla</p>	<p>Brunoise</p>	<p>Pan multicereal</p>	<p>N/A</p>
<p>Tomates cherry al horno</p>	<p>Mitades</p>	<p>Lechuga</p>	<p>Chiffonade</p>
<p>Queso crema</p>	<p>N/A</p>		
<p><b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b></p>			
<p>Sema, avena, linaza, salvado de trigo, harina de quinua, azúcar blanca granulada, sal, manteca vegetal, levadura,harina de trigo, agua/Mezclar, Amasar, 15min/Reposar, 30min/Bolear, Reposar, 30min/Hornear, 30min, 175°C</p>			
<p>Cebolla roja, mantequilla/Caramelizado, 20min, 90°C</p>			
<p>Champiñones, aceite, sal/Saltear, 4min, 90°C</p>			
<p>Cebolla, champiñones, carne molida/Mezclar/Sellar, 6min, 100°C</p>			
<p>Tomates cherry, azúcar blanca granulada, sal,aceite girasol, vinagre balsámico/Caramelizado/Horno, 2 horas, 140°C</p>			
<p>Pan multicereal, carne molida con cebolla y champiñones, tomates cherry al horno, Lechuga, queso crema/Armar/Sánduche</p>			
<p><b>Equipos y Utensilios:</b></p>			
<p>Balanza, horno, Tabla, cuchillo, sartén, espátula de silicón</p>			
<p><b>PREPARACIÓN:</b></p>			
<p>Armar la hamburguesa</p>			
<p><b>Observaciones:</b></p>			

Fuente: Preparación de mini hamburguesa

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 111. Ficha técnica salsa de perejil

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de perejil</b>			
<b>Tipo de Plato</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	25	gr	Perejil
	15	gr	Nuez
	10	gr	Queso parmesano rallado
	1	gr	Sal
	50	gr	Aceite de oliva
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Perejil</b>	N/A	<b>Nuez</b>	N/A
<b>Queso</b>	N/A	<b>Sal</b>	N/A
<b>Aceite de oliva</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Perejil, nuez, queso parmesano rallado, sal, aceite de oliva/Procesar,5min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, procesador de alimentos			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Pesar los ingredientes 2. Triturar en el procesador de alimentos			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche de pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 112. Ficha técnica pan de cerveza

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Pan de cerveza</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	1750	gr	Harina de trigo
	1000	ml	Cerveza pilsener
	200	ml	Aceite girasol
	300	gr	Azúcar blanca granulada
50	gr	Sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Harina de trigo	N/A	Cerveza pilsener	N/A
Aceite girasol	N/A	Azúcar blanca granulada	N/A
Sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Harina de trigo, cerveza pilsener, aceite girasol, azúcar blanca granulada, sal/Mezclar, amasar, 15min/Reposar, 12horas/Hornear, 40min, 180°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar los ingredientes 2. Amasar hasta obtener una masa homogénea 3. Dar forma 4. Reposar mínimo 12 horas 5. Hornear a 180°C por 40 min			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche de pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 113. Ficha técnica sánduche de pollo ahumado

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Sanduche de pollo ahumado</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	32	gr	Pan de cerveza
	12	gr	Salsa de perejil
	12	gr	Pollo ahumado
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Pan de cerveza</b>	Rebanadas	<b>Salsa de perejil</b>	N/A
<b>Pollo ahumado</b>	Filet		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Harina de trigo, cerveza pilsener, aceite girasol, azúcar blanca granulada, sal/Mezclar, amasar, 15min/Reposar, 12horas/Hornear, 40min, 180°C Perejil, nuez, queso parmesano rallado, sal, aceite de oliva/Procesar, 5min Pan de cerveza, salsa de perejil, pollo ahumado/Armar/Sánduche			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, horno, procesador de alimentos, cuchillo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cortar el pan en rebanadas triangulares, colocar la salsa en las rebanadas de pan, y formar el sanduche con el pollo ahumado			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche de pollo ahumado

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 114. Ficha técnica finas hierbas

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Finas hierbas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	10	gr	Tomillo seco
	10	gr	Orégano seco
	10	gr	Eneldo
	10	gr	Estragón
5	gr	Romero seco	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Tomillo seco	N/A	Orégano seco	N/A
Eneldo	N/A	Estragón	N/A
Romero seco	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Tomillo seco, orégano seco, eneldo, estragón, romero seco/Mezclar, 1min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, 1 Bowl			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Pesar y mezclar los ingredientes			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 115. Ficha técnica mini baguette a las finas hierbas

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Mini baguette a las finas hierbas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	3000	gr	Harina
	1000	ml	Agua
	30	gr	Azúcar
	30	gr	Sal
	500	gr	Margarina
	4	gr	Finas hierbas
	60	gr	Levadura
	3	gr	Cebolla en polvo
3	gr	Ajo en polvo	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Harina</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
<b>Azúcar</b>	N/A	<b>Sal</b>	N/A
<b>Margarina</b>	N/A	<b>Finas hierbas</b>	N/A
<b>Levadura</b>	N/A	<b>Cebolla en polvo</b>	N/A
<b>Ajo en polvo</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Harina, agua, azúcar, sal, margarina, finas hierbas, levadura, cebolla en polvo, ajo en polvo/Mezclar/Amasar, 15min/Reposar 30min./Bolear/Reposar, 60min/Hornear 25min, 200°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar los ingredientes 2. Amasar durante 15 minutos o hasta lograr una masa homogénea 3. Reposar por 30 minutos 4. Dar forma 5. Reposar por 1 hora 6. Hornear a 200°C por 22 minutos			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 116. Ficha técnica salsa de miel y mostaza

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de miel y mostaza</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Miel de abeja
	100	gr	Mostazan rústica
	5	ml	Zumo de limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Miel de abeja	N/A	Mostazan rústica	N/A
Zumo de limón	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Miel de abeja, mostaza rústica, zumo de limón/Mezclar, 2min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 Bowl, tabla, cuchillo, batidor de alambre			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar los ingredientes			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 117. Ficha técnica sánduche cubano a las finas hierbas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Sanduche cubano a las finas hierbas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	32	gr	Pan baguette a las finas hierbas
	12	gr	Jamón de pavo
	10	gr	Salami
	12	gr	Salsa de miel y mostaza
	8	gr	Lechuga
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Pan baguette a las finas hierbas	N/A	Jamón de pavo	N/A
Salami	N/A	Salsa de miel y mostaza	N/A
Lechuga	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Tomillo seco, orégano seco, eneldo, estragón, romero seco/Mezclar Harina, agua, azúcar, sal, margarina, finas hierbas, levadura/Mezclar/Amasar, 15min/Reposar 30min,/Bolear/Reposar, 60min/Hornear 25min, 200°C Miel de abeja, mostaza, zumo de limón/Mezclar Mini baguette a las finas hierbas, salsa de miel y mostaza, jamón de pavo, salami, lechuga/Armar/Sánduche			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
3 Bowls, 1 tabla, plancha...			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Armar el sanduche con el pan, la lechuga, la salsa, el salami, y el jamón de pavo			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de sánduche cubano a las finas hierbas

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 118. Ficha técnica pulpa de tomate de árbol

<p>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</p>	 		
<p><b>FICHA TÉCNICA: Pulpa de tomate de árbol</b></p>			
<p><b>Tipo de Plato:</b></p>		<p><b>Postre</b></p>	
	<p><b>INGREDIENTES:</b></p>		
	<p><b>Cant.</b></p>	<p><b>Und.</b></p>	<p><b>Nombre</b></p>
	<p>751</p>	<p>gr</p>	<p>Tomate de árbol</p>
	<p>1000</p>	<p>ml</p>	<p>Agua</p>
	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>	
<p></p>	<p></p>	<p></p>	
<p><b>MISE EN PLACE:</b></p>			
<p><b>Técnicas de Corte:</b></p>			
<p>Tomate de árbol</p>	<p>Pelar</p>	<p>Agua</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b></p>			
<p>Tomate de árbol, agua/Hervir, 7min, 100°C/Colar</p>			
<p><b>Equipos y Utensilios:</b></p>			
<p>1 cacerola, 1 cuchillo, 1 colador, 1 cuchara</p>			
<p><b>PREPARACIÓN:</b></p>			
<p>1. Pelar los tomates 2. Cocinar por 7min 3. Extraer la pulpa con un colador</p>			
<p><b>Observaciones:</b></p>			
<p></p>			

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 119. Ficha técnica gelatina sin sabor derretida

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Gelatina sin sabor derretida</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	7	gr	gelatina sin sabor
	16	ml	agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
gelatina sin sabor	N/A	agua	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Gelatina sin sabor/Hidratar, 5min/ Baño maría, 4 min, 85 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 Bowl, 1 cacerola			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Hidratar la gelatina con el agua fría			
2. Llevar la gelatina hidratada a baño maría y derretirla			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate

**Elaborado por:** Cristian Bonete




Tabla 120. Ficha técnica tomate en almíbar

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Tomate en almíbar</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	22	ml	Agua
	74	gr	tomate de árbol
	40	gr	Azúcar blanca granulada
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Agua	N/A	tomate de árbol	Pelar/Cubos
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Azúcar, agua/Almíbar punto hilo, 4min, 103°C			
Tomate de árbol/Almíbar punto hilo, 7min, 103°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 tabla, 1 sartén, 1 cuchillo, 1 espátula			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Pelar los tomates y quitarles las semillas			
2. Cortar en cubos y cocinar en el sartén con el agua y el azúcar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 121. Ficha técnica cremoso

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Cremoso</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	ml	Crema de leche batida a punto letra
	200	ml	Pulpa de tomate de árbol
	125	gr	Azúcar impalpable
	23	ml	Gelatina sin sabor derretida
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Crema de leche batida a punto letra	N/A	Pulpa de tomate de árbol	N/A
Azúcar impalpable	N/A	Gelatina sin sabor derretida	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Crema de leche, azúcar impalpable/Batido, 4min, 5°C Gelatina sin sabor/Hidratar, 5min/ Baño maría, 4 min, 85 °C Tomate de árbol/Hervir, 7min, 100°C/Colar			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 cuchillo, 1 colador, 1 cuchara, 2 Bowls, 1 Batidor de alambre, 1 tabla, 1 sartén, 1 espátula			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Mezclar la pulpa de tomate con el azúcar impalpable. 2. Añadir la gelatina sin sabor derretida. 3. Agregar la crema batida a punto letra 4. Colocar la preparación en copas y refrigerar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 122. Ficha técnica cremoso de tomate de árbol

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cremoso de tomate de árbol</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	55	gr	Cremoso
	10	gr	Tomate en almíbar
	2	gr	Coco rallado
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cremoso</b>	N/A	<b>Tomate en almíbar</b>	N/A
<b>Coco rallado</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Tomate de árbol, agua/Hervir, 7min, 100°C/Colar Gelatina sin sabor/Hidratar, 5min/ Baño maría/Derretir, 4 min, 85 °C Azúcar, agua/Almíbar punto hilo, 4min, 103°C Almíbar punto hilo/Tomate de árbol, 7min, 103°C Crema de leche, azúcar impalpable/Batido, 4min, 5°C Pulpa de tomate, gelatina sin sabor derretida, crema de leche, azúcar impalpable/Mezclar, 2min/Colocar en copas/Refrigerar Cremoso, tomate en almíbar, coco rallado/Decorar			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 cuchillo, 1 colador, 1 cuchara, 2 Bowls, 1 Batidor de alambre, 1 tabla, 1 sartén, 1 espátula			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Decorar con el tomate en almíbar y el coco rallado.			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cremoso de tomate

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 123. Ficha técnica masa sablée

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Masa sablée</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	120	gr	Margarina industrial
	180	gr	Harina de trigo
	60	gr	Azúcar impalpable
	2	gr	Ralladura de limón
<b>Mise en place</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Margarina industrial	N/A	Harina de trigo	N/A
Azúcar impalpable	N/A	Ralladura de limón	Rallado
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Margarina industrial, harina de trigo, azúcar impalpable, ralladura de limón/Sableado, 3min /Hornear 15min,170°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, 2 espátulas, molde, tenedor, horno.			
<b>PREPARACION:</b>			
1. Mezclar los ingredientes mediante la técnica del sableado 2. Refrigerar 1 hora 3. Colocar en el molde y con un tenedor hacer agujeros en el fondo de la masa 4. Dar cocción en blanco por 15min a 170°C			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 124. Ficha técnica cáscara de limón blanqueada

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cáscara de limón blanqueada</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	105	gr	Cáscara de limón real
	1500	ml	Agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cáscara de limón real</b>	<b>de</b> Julianas	<b>Agua</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cáscara de limón real, agua/Blanquear, 5min, 100°C/Repetir 5 veces			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Colador, cuchillo, tabla, cacerola			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cortar la cáscara de limón en julianas 2. Colocar en agua fría y llevar a fuego medio hasta hervir, colar y repetir el proceso 5 veces 3. Reservar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 125. Ficha técnica cáscara de limón en almíbar

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cáscara de limón en almíbar</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Cáscara de limón blanqueada
	60	gr	Azúcar blanca granulada
	40	ml	Agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Cáscara de limón blanqueada	N/A	Azúcar blanca granulada	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cáscara de limón blanqueada, azúcar, agua/Almíbar/Punto hilo, 6min, 103 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, sartén, espátula de silicón.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cocinar los ingredientes en el sartén hasta lograr el punto hilo			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 126. Ficha técnica relleno cheesecake de limón

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Relleno cheesecake de limón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Postre</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	360	gr	Queso crema
	240	gr	Huevos
	50	gr	Yemas
	250	gr	Azúcar impalpable
	2	gr	Ralladura de limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Queso crema	N/A	Huevos	N/A
Yemas	N/A	Azúcar impalpable	N/A
Ralladura de limón	Rallado		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Queso crema, huevos, yemas, azúcar impalpable, ralladura de limón/Batir, 6min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, Batidora, rallador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Batir los ingredientes a velocidad media por 6 minutos			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 127. Ficha técnica cheesecake de limón

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: Cheesecake de limón</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		270	gr	Masa sablée
		902	gr	Relleno cheesecake de limón
		100	gr	Cáscara de limón en almíbar
		40	gr	Cerezas
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Masa sablée	N/A	Relleno cheesecake de limón	N/A	
Cáscara de limón en almíbar	N/A	Cerezas	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Margarina industrial, harina de trigo, azúcar impalpable, ralladura de limón/Sableado/Hornear 15min,170°C				
Cáscara de limón real, agua/Blanquear,5 min, 100°C/Repetir 5 veces				
Cáscara de limón blanqueada, azúcar, agua/Almíbar, 6min, 103°C				
Queso crema, huevos, yemas, azúcar impalpable, ralladura de limón/Batir, 6min				
Masa sablée/Rellenar/Hornear, 30min, 170°C/Enfriar/Cáscara de limón en almíbar, cerezas/Decorar/Porcionar				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Balanza, 2 espátulas de metal, molde, tenedor, horno, colador, cuchillo, tabla, cacerola, sartén, espátula de silicón.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar el relleno en la masa sablée precocida				
2. Hornear a 170°C por 15 minutos				
3. Enfriar el cheesecake, porcionar y decorar con la cáscara de limón en almíbar y cerezas				
<b>Observaciones:</b>				

**Fuente:** Preparación de cheesecake de limón

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 128. Ficha técnica cobertura de chocolate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cobertura de chocolate</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	60	gr	Pasta de chocolate
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Pasta de chocolate		N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Pasta de chocolate/Baño maría, 5 min, 85°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, 1 bowl, batidor de alambre, cacerola			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Llevar la pasta de chocolate a baño maría y derretir			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de brownie

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 129. Ficha técnica brownie de café

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 		
<b>FICHA TÉCNICA: Brownie de café</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		120	gr	Margarina
		120	gr	Pasta de chocolate
		90	gr	Harina
		15	gr	Cocoa amarga
		25	gr	Café soluble
		240	gr	Huevos
		200	gr	Azucar
		100	gr	Yemas
		0,5	gr	Esencia de vainilla
		60	gr	Maní
		0,5	gr	Sal
60	gr	Cobertura de chocolate		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Margarina	N/A	Pasta de chocolate	N/A	
Harina	N/A	Cocoa amarga	N/A	
Café soluble	N/A	Huevos	N/A	
Azucar	N/A	Sal	N/A	
Yemas	N/A	Esencia de vainilla	N/A	
Maní	Cuartos	Cobertura de chocolate	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Pasta de chocolate, margarina/Baño maría, 5 min, 85°C Cocoa amarga, harina, sal, café soluble / Tamizar, 4 min Huevos, yemas, azúcar, maní, pasta de chocolate, margarina, cocoa amarga, harina, sal, café soluble/Mezclar 5 min/ Hornear 22 min, 170°C. Pasta de chocolate /Baño maría, 5 min, 85°C/Porcionar/Decorar				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Balanza, 2 bowls, colador, batidor de alambre, cuchillo, tabla, horno, cacerol a				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Derretir la pasta de chocolate y la margarina a baño maría 2. Tamizar los ingredientes secos. 3. Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar 4. Añadir la pasta de chocolate y la margarina derretida a la preparación anterior. 5. Agregar los ingredientes secos y el maní. 6. Hornear a 170°C por 22 min 7. Enfriar, cortar y decorar con pasta de chocolate derretida y maní				
<b>Observaciones:</b>				
Cortar en porciones cuadradas				

**Fuente:** Preparación de brownie

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 130. Ficha técnica tres leches saborizadas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Tres leches saborizadas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	250	ml	Crema de leche
	250	ml	Leche condensada
	250	ml	leche evaporada
	8	gr	Hojas de albahaca
<b>Mise en place</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Crema de leche	N/A	Leche condensada	N/A
leche evaporada	N/A	Hojas de albahaca	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Crema de leche, leche condensada, leche evaporada, hojas de albahaca/Hervir, 15min, 100°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, colador, cacerola			
<b>PREPARACION:</b>			
Hervir las tres leches junto con las hojas de albahaca Colar, enfriar y reservar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 131. Ficha técnica bizcocho de albahaca

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Bizcocho de albahaca</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	960	gr	Huevos
	360	gr	Azúcar blanca granulada
	500	gr	Harina de trigo
	50	gr	Maicena
	20	ml	Aceite girasol
	5	gr	Albahaca
<b>Mise en place</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Huevos	N/A	Azúcar blanca granulada	N/A
Harina de trigo	N/A	Maicena	N/A
Aceite girasol	N/A	Albahaca	Brunoise
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Huevos, azúcar blanca granulada, aceite/Batir, 8min/Agregar harina, maicena tamizadas/Hornear, 12min, 190°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, batidora, colador, espátula de silicón, horno			
<b>PREPARACION:</b>			
Batir los huevos y el azúcar a alta velocidad hasta triplicar el volumen y añadir aceite			
Tamizar el harina con la maicena			
Bajar la velocidad y agregar harina y la maicena			
Hornear a 190°C por 12 min			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 132. Ficha técnica crema chantillix

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Crema Chantillix</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	500	ml	Leche semidescremada
	250	gr	Chantillix
<b>Mise en place</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Leche semidescremada	N/A	Chantillix	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Leche semidescremada, chantillix/Batir, 7min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, batidora			
<b>PREPARACION:</b>			
Batir los ingredientes hasta obtener una crema consistente			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 133. Ficha técnica tres leches de albahaca

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Tres leches de albahaca</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	36	gr	Bizcocho de albahaca
	40	gr	Tres leches saborizadas
	10	gr	Chantillix
8	gr	Fresa	
<b>Mise en place</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Bizcocho</b>	de	N/A	<b>Tres leches saborizadas</b>
<b>Chantillix</b>		N/A	<b>Fresa</b>
			N/A
			Mitades
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Crema de leche, leche condensada, leche evaporada, hojas de albahaca/Hervir, 15min, 100°C Huevos, azúcar blanca granulada, aceite/Batir, 8min/Agregar harina, maicena tamizadas/Hornear, 12min, 190°C Leche semidescremada, chantillix/Batir, 7min Tres leches saborizadas, bizcocho de albahaca/Humedecer/Crema chantillix, fresas/Decorar			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, batidora, colador, espátula de silicón, horno, cacerola			
<b>PREPARACION:</b>			
Porcionar el bizcocho y bañarlo con las tres leches saborizadas Decorar			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de tres leches de albahaca

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 134. Ficha técnica mango cocinado en almíbar

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec
<b>FICHA TÉCNICA: Mango cocinado en almíbar</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>			
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>	
	400	gr	Mango	
	130	gr	Azúcar blanca granulada	
	80	ml	Agua	
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Mango</b>	Cubos	<b>Azúcar blanca granulada</b>	N/A	
<b>Agua</b>	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Azúcar, Agua/Almíbar/Punto hilo, 7min, 103°C				
Almíbar punto hilo, mango/Cocer, 2min, 103°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Balanza, tabla, cuchillo, cacerola				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Hervir el azúcar y el agua hasta lograr el punto hilo 2. Agregar el mango picado y cocinar por 2 minutos 3. Enfriar y reservar				
<b>Observaciones:</b>				

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete



Tabla 135. Ficha técnica crema con yemas y azúcar

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>	 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Crema con yemas y azúcar</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Postre</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	500	ml	Crema de leche
	100	gr	Azúcar blanca granulada
	110	gr	Yemas
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Crema de leche	N/A	Azúcar blanca granulada	N/A
Yemas	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Yemas, azúcar/Batir, 5min			
Crema de leche/Ebullición, 4min, 90°C			
Yemas, azúcar, crema de leche/ Mezclar, 3min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, batidora, cacerola, batidor de mano, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Batir las yemas con el azúcar hasta doblar el volumen			
2. Llevar la crema de leche a ebullición a fuego lento y apagar			
3. Mezclar batiendo enérgicamente la crema con las yemas batidas			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete

Tabla 136. Ficha técnica crema quemada de mango

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>	 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Crema quemada de mango</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	<b>Postre</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	20	gr	Mango en almíbar
	40	gr	Crema con yemas y azúcar
	7	gr	Azúcar blanca granulada
	3	gr	Arándanos
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Mango en almíbar</b>	N/A	<b>Crema</b>	N/A
<b>Azúcar blanca granulada</b>	N/A	<b>Arándanos</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Azúcar, Agua/Almíbar punto hilo, 7min, 103°C			
Almíbar punto hilo, Mango/ 2min, 103°C			
Yemas, azúcar/Batir, 5min			
Crema de leche/Ebullición, 4min, 90° C			
Yemas, azúcar, crema de leche, mango/ Mezclar/Enmoldar/Hornear, 1hora, 160°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Balanza, tabla, cuchillo, cacerola, batidora, batidor de mano, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar el mango, la crema con yemas y azúcar en los moldes y cocer al horno por 1 hora a 160°C			
2. Enfriar totalmente la crema de mango.			
2. Colocar azúcar blanca en la parte superior y sopletear hasta lograr un color dorado			
3. Decorar con arándanos			
<b>Observaciones:</b>			

**Fuente:** Preparación de crema quemada de mango

**Elaborado por:** Cristian Bonete

### **5.1.3. Base de datos**

Una base de datos contiene un conjunto de información relacionada entre sí, en este caso se elabora una base de datos en Microsoft Excel, misma que contiene los ingredientes utilizados para la preparación de todas las recetas, clasificadas en grupos de: carnes, lácteos, frutas, vegetales, abarrotes, con sus respectiva presentación, costos por kilo, peso en gramos, proveedor, etc. Esta base de datos contiene fórmulas que calculan el peso neto a utilizar, el costo real de cada ingrediente.

Tabla 137. Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
<b>Carnes</b>																
	Pollo ahumado	Pollo entero (FRAILE)	Megatienda del Sur	8,2	1,438	1,438	0,422	-0,422	1	1,00	0,29	-0,29	100	1,00	10,61	
	Lomo fino	Lomo fino (FUNDA)	Coral	14,03	0,802	0,802	0,08	-0,08	1	1,00	0,10	-0,10	100	1,00	15,43	
	Camarón	Pelado y desvenado (DISMAR)	Megatienda del Sur	9,69	0,454	0,454	0,065	-0,065	1	1,00	0,14	-0,14	100	1,00	11,08	
	Jamón de pavo	Funda (JURIS)	Coral	19,3	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	19,30	
	Salami	Funda (JURIS)	Coral	21	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	21,00	
	Carne de res molida	Funda	Coral	8,22	0,462	0,462	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,22	
<b>Lácteos</b>																
	Crema de leche	Cartón (NESTLE)	Megatienda del Sur	4	1	1	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,00	
	Mantequilla	Bloque (NUTRI)	Megatienda del Sur	8,4	0,250	0,250	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,40	
	Queso parmesano rallado	Funda (KIOSKO)	Megatienda del Sur	22,1	0,100	0,100	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	22,10	
	Queso crema	Tarrina (TONI)	Megatienda del Sur	6,91	0,600	0,600	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,91	
	Leche condensada	Lata (NESTLE)	Megatienda del Sur	5,89	0,397	0,397	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,89	
	Leche semidescremada	Cartón (LA LECHERA)	Megatienda del Sur	1,35	1,000	1,000	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,35	
	Leche evaporada	Cartón (NESTLE)	Megatienda del Sur	5,22	0,500	0,500	0	0,0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,22	
<b>Frutas</b>																
	Tomate de árbol	Malla	Megatienda del Sur	1	0,751	0,751	0,330	-0,330	1	1,00	0,44	-0,44	100	1,00	1,44	
	Cereza marrasquino	Botella (Rocofrut)	Megatienda del Sur	11,66	0,25	0,25	0,115	-0,115	1	1,00	0,46	-0,46	100	1,00	17,02	
	Arándanos	Tarrina	Megatienda del Sur	11,2	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,20	
	Mango	Funda	Coral	0,57	1,3	1,3	0,372	-0,372	1	1,00	0,29	-0,29	100	1,00	0,73	
	Limón real	Funda	Supermaxi	1,35	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,35	
	Zumo de limón	Funda	Supermaxi	1,35	1	1	0,432	-0,432	1	1,00	0,43	-0,43	100	1,00	1,93	
	Ralladura de limón real	Funda	Supermaxi	1,35	1	1	0,8	-0,8	1	1,00	0,80	-0,80	100	1,00	2,43	
	Frutilla	Tarrina	Supermaxi	2,6	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,60	
	Cáscara de limón real	Funda	Supermaxi	1,35	1	1	0,7	-0,7	1	1,00	0,70	-0,70	100	1,00	2,30	

Hortalizas															
Ajo pelado	Funda	Mercado Sucre	3	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
Zanahoria	Funda	Mercado Sucre	1,5	0,5	0,5	0,05	-0,05	1	1,00	0,10	-0,10	100	1,00	1,65	
Cebolla roja	Funda	Coral	0,76	0,5	0,5	0,045	-0,045	1	1,00	0,09	-0,09	100	1,00	0,83	
Ají	Funda	Mercado Sucre	2	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
Perejil	Funda	Coral	2,31	0,16	0,16	0,02	-0,02	1	1,00	0,13	-0,13	100	1,00	2,60	
Albahaca	Funda	La bodega	14,17	0,06	0,06	0,015	-0,015	1	1,00	0,25	-0,25	100	1,00	17,71	
Champiñones	Tarrina (GUIPI)	Megatienda del Sur	9,45	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,45	
Tomates cherry	Tarrina (DALYS)	Megatienda del Sur	2,62	0,5	0,5	0	0	2	2,00	0,00	0,00	100	1,00	1,31	
Lechuga crespa	Funda	Coral	1,37	0,38	0,38	0,18	-0,18	1	1,00	0,47	-0,47	100	1,00	2,02	
Abarrotes															
Vinagre tinto	Botella (EL SABOR)	Megatienda del Sur	2,94	0,415	0,415	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,94	
Azúcar blanca granulada	Funda (MONTERREY)	Megatienda del Sur	0,76	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,76	
Azúcar morena	Funda (SAN CARLOS)	Megatienda del Sur	0,78	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,78	
Azúcar impalpable	Funda (LEVAPAN)	Megatienda del Sur	2,08	0,500	0,500	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,08	
Aceite de oliva	Botella (SNOB)	Megatienda del Sur	16,53	0,15	0,15	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,53	
Margarina industrial	Funda (DANEC)	Megatienda del Sur	1,39	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,39	
Hojaldrina	Funda	Megatienda del Sur	1	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Harina de trigo	Funda (SUPER 4)	Mercado Sucre	0,89	0,45	0,45	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,89	
Harina de maíz	Funda (MAIZAB ROSA)	Megatienda del Sur	2,18	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,18	
Pimienta negra molida	Sobre (ECI)	Megatienda del Sur	15	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,00	
Claros de Huevos	Cubeta	Megatienda del Sur	1,75	0,96	0,96	0,448	-0,448	1	1,00	0,47	-0,47	100	1,00	2,57	
Huevos	Cubeta	Megatienda del Sur	1,75	0,96	0,96	0,128	-0,128	1	1,00	0,13	-0,13	100	1,00	1,98	
Yemas	Cubeta	Megatienda del Sur	1,75	0,96	0,96	0,608	-0,608	1	1,00	0,63	-0,63	100	1,00	2,86	

Levadura fresca	Bloque (LEVAPAN)	Megatienda del Sur	5,84	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,84	
Gelatina sin sabor	Caja (Gel'hada)	Megatienda del Sur	31	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	31,00	
Sal	Funda (Cris-Sal)	Megatienda del Sur	0,42	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,42	
Salsa de tomate	Sachet (ALACENA)	Megatienda del Sur	3,75	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,75	
Mayonesa	Sachet (GUSTADINA)	Megatienda del Sur	5,6	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,60	
Pasta de chocolate	Tarrina (COBER CHOC)	Coral	5,46	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,46	
Mostaza rústica	Botella (COOKING CHOICE)	Coral	6,55	0,38	0,38	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,55	
Estragón	Sobre	Coral	466,67	0,006	0,006	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	466,67	
Romero seco	Funda	Victoria	35,71	0,028	0,028	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	35,71	
Cebolla en polvo	Funda	Victoria	16,67	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,67	
Ajo en polvo	Funda	Victoria	17,86	0,028	0,028	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,86	
Tomillo seco	Funda	Victoria	33,33	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	33,33	
Orégano seco	Funda	Victoria	17,86	0,028	0,028	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,86	
Eneldo seco	Funda	Victoria	285,71	0,007	0,007	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	285,71	
Nuez pelada	Funda	Victoria	15,81	0,117	0,117	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,81	
Aceite girasol	Botella	Megatienda del Sur	3,2	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,20	
Cerveza pilsener	Botella	Tienda Christian	1,75	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,75	
Miel de abeja	Botella (BORITA)	Coral	11,02	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,02	
Café soluble	Botella (BUENDÍA)	Megatienda del Sur	55,8	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	55,80	
Cocoa amarga	Funda	Victoria	8,77	0,228	0,228	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,77	
Polvo de hornear	Funda (LEVAPAN)	Megatienda del Sur	11,5	0,02	0,02	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,50	
Maní sin sal	Funda	Victoria	10,09	0,111	0,111	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,09	
Esencia de vainilla	Botella (ECI)	Megatienda del Sur	6,08	0,12	0,12	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,08	
Coco rallado	Funda	Victoria	8,7	0,23	0,23	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,70	
Sema	Funda	El surtido	0,68	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,68	
Avena	Funda (QUAKER)	Megatienda del Sur	1,78	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,78	
Salvado de trigo	Cartón (SANTA LUCÍA)	Coral	3,53	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,53	
Manteca vegetal	Funda (LA SABROSA)	Megatienda del Sur	1,26	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,26	

Harina de quinua	Funda(MASCO RONA)	Coral	4,61	500	500	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,61	
Linaza	Funda	Victoria	2,22	0,45	0,45	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,22	
Vinagra balsámico	Botella (LA ESPAÑOLA)	Megatienda del Sur	15,6	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,60	
Maicena	Funda (TOSCANA)	Megatienda del Sur	2,9	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,90	
Chantillix	Funda (BAKELS)	Decore	5	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
<b>Sub Recetas</b>															
Mermelada de cebolla	Tarrina	Elaboración propia	1,43	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,43	
Pan de maiz	Funda	Elaboración propia	1,81	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,81	
Lomo fino sellado	Tarrina	Elaboración propia	15	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,00	
Fondo de vegetales	Líquido	Elaboración propia	0,14	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,14	
Camarones cocidos en fondo de vegetales	Camarón cocido	Elaboración propia	6,15	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,15	
Masa de Hojaldre	Funda	Elaboración propia	0,96	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,96	
Salsa rosada	Botella	Elaboración propia	4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,00	
Camarones en salsa rosada	Camarones en salsa	Elaboración propia	5,55	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,55	
Volovan de masa de hojaldre	Volovan	Elaboración propia	1,18	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,18	
Cobertura de chocolate	Tarrina	Elaboración propia	5,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,50	
Salsa de perejil	Tarrina	Elaboración propia	13,37	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,37	
Pan de cerveza	Rebanadas	Elaboración propia	1,25	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,25	
Finas hierbas	Funda	Elaboración propia	182,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	182,50	
Mini baguette a las finas	Pan	Elaboración propia	1,25	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,25	
Salsa de miel y mostaza	Tarrina	Elaboración propia	8,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,33	
Crema de leche batida a punto letra	Tarrina	Elaboración propia	3,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,40	
Pulpa de tomate de árbol	Tarrina	Elaboración propia	1,43	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,43	



Gelatina sin sabor derretida	Tarrina	Elaboración propia	31,43	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	31,43	
Tomate en almíbar	Tarrina	Elaboración propia	1,23	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,23	
Cremoso de tomate de árbol	Tarrina	Elaboración propia	5,09	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,09	
Cáscara de limón blanqueada	Tarrina	Elaboración propia	2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
Masa sablée	Molde	Elaboración propia	1,28	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,28	
Cáscara de limón en almíbar	Tarrina	Elaboración propia	1,56	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,56	
Relleno de Cheesecake de limón	Tarrina	Elaboración propia	4,02	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,02	
Pan Multicereal	Funda plástica	Elaboración propia	1,89	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,89	
Champiñones salteados	Tarrina	Elaboración propia	9,06	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,06	
Cebolla caramelizada	Tarrina	Elaboración propia	2,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,80	
Tomates Cherry al horno	Tarrina	Elaboración propia	10	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
Tres leches saborizadas	Tarrina	Elaboración propia	9,75	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,75	
Bizcocho de albahaca	Molde	Elaboración propia	1,39	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,39	
Mango cocinado en almíbar	Tarrina	Elaboración propia	0,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,50	
Crema chantillix	Tarrina	Elaboración propia	5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
Crema con yemas y azúcar	Tarrina	Elaboración propia	3,75	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,75	
Carne con cebolla y champiñones	Tarrina	Elaboración propia	5,45	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,45	

**Fuente:** Facturas  
**Elaborado por:** Cristian Bonete

### 5.1.4. Hoja de gramajes y costos

Para elaborar esta hoja se obtiene la información de la ficha estandarizada y la base de datos y se registra la cantidad de ingredientes en gramos, los costos por kilo, costos por receta, presentación, el gramaje bruto de compra y mediante fórmulas se obtiene el costo por plato, el peso total de la receta, costo de receta y el precio de venta al público.

Tabla 138. Costos pan de maíz

 								
<b>Costos:</b>		<b>Pan de maíz</b>						
<b>Chef:</b>		Cristian Bonete						
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada	<b>Tamaño porción</b>		11			
<b>Costo por Plato:</b>		0,02	<b>Raciones:</b>		87			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	313	gr	Harina de trigo	0,89	0,28	Funda	313	1,00
2	313	gr	Harina de maíz	2,18	0,68	Funda	313	1,00
3	25	gr	Levadura fresca	5,84	0,15	Bloque	25	1,00
4	125	gr	Margarina	1,39	0,17	Funda	125	1,00
5	15	gr	Sal	0,42	0,01	Funda	15	1,00
6	100	gr	Azúcar	0,76	0,08	Funda	100	1,00
7	63	gr	Huevos	1,98	0,12	Cubeta	63	1,00
	<b>954</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,49</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,05</b>						

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 139. Costos mermelada de cebolla

 			
<b>Costos:</b>	Mermelada de cebolla		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	14
<b>Costo por Plato:</b>	0,02	<b>Raciones:</b>	35


Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	260	gr	Cebolla roja	0,83	0,22	Funda	260	1,00
2	150	gr	Azúcar morena	0,78	0,12	Funda	150	1,00
3	40	gr	Mantequilla	8,40	0,34	Bloque	40	1,00
4	40	ml	Vinagre tinto	2,94	0,12	Botella	40	1,00
	<b>490</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,79</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,07</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 140. Costos láminas de lomo fino a la plancha

 			
<b>Costos:</b>	Láminas de lomo fino a la plancha		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	8
<b>Costo por Plato:</b>	0,12	<b>Raciones:</b>	26



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	Lomo fino	15,43	3,09	Funda	200	1,00
2	6	gr	Sal	0,42	0,00	Funda	6	1,00
3	2	gr	Pimienta negra molida	15,00	0,03	Sobre	2	1,00
	<b>208</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>3,12</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,36</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 141. Costos crocante de maíz con lomo fino y mermelada de cebolla

 			
<b>Costos:</b>	Crocante de maíz con lomo fino y mermelada de cebolla		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	33
<b>Costo por Plato:</b>	0,16	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	14	gr	Mermelada de cebolla	1,43	0,02	Tarrina	14	1,00
2	11	gr	Pan de maíz	1,81	0,02	Funda	11	1,00
3	8	gr	Lomo fino sellado	15,00	0,12	Tarrina	8	1,00
	<b>33</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,16</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,48</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 142. Costos fondo de vegetales

 			
<b>Costos:</b>	Fondo de vegetales		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	350
<b>Costo por Plato:</b>	0,05	<b>Raciones:</b>	3


Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	45	gr	Cebolla roja	0,83	0,04	Funda	45	1,00
2	40	gr	Zanahoria	1,65	0,07	Funda	40	1,00
3	17	gr	Ají	2,00	0,03	Funda	17	1,00
4	7	gr	Ajo pelado	3,00	0,02	Funda	7	1,00
5	1000	ml	Agua	0,00	0,00	Botella	1000	1,00
	<b>1109</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,16</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,15</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 143. Costos camarones cocidos en fondo de vegetales

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>			
<b>Costos:</b>	Camarones cocidos en fondo de vegetales		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	13
<b>Costo por Plato:</b>	0,08	<b>Raciones:</b>	57

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	388	gr	Camarón pelado y desvenado	11,80	4,58	Funda	388	1,00
2	350	ml	Fondo de vegetales	0,14	0,05	Tarrina	350	1,00
	<b>738</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>4,63</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,24</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 144. Costos masa de hojaldre

<b>Costos:</b>	Masa de hojaldre		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	1391
<b>Costo por Plato:</b>	1,34	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	875	gr	Harina de trigo	0,89	0,78	Funda	875	1,00
2	125	gr	Margarina industrial	1,39	0,17	Funda	125	1,00
3	8	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,01	Tarrina	8	1,00
4	8	gr	Sal	0,42	0,00	Funda	8	1,00
5	375	gr	Hojaldrina	1,00	0,38	Funda	375	1,00
	<b>1391</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,34</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>4,01</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 145. Costos volován de masa de hojaldre

 			
<b>Costos:</b>	Volován de Masa de hojaldre		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	17
<b>Costo por Plato:</b>	0,02	<b>Raciones:</b>	18

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	gr	Masa de hojaldre	0,96	0,29	Masa	300	1,00
	<b>300</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,29</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,05</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 146. Costos salsa rosada

 			
<b>Costos:</b>	Salsa rosada		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	5
<b>Costo por Plato:</b>	0,02	<b>Raciones:</b>	35



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Mayonesa	5,60	0,56	Botella	100	1,00
2	70	ml	Salsa de tomate	3,75	0,26	Botella	70	1,00
3	5	gr	Zumo de limón	1,93	0,01	Funda	5	1,00
	<b>175</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,83</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,07</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 147. Costos camarones en salsa rosada

 			
<b>Costos:</b>		Camarones en salsa rosada	
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	18
<b>Costo por Plato:</b>	0,10	<b>Raciones:</b>	2



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	26	gr	Camarones cocidos	6,15	0,16	Tarrina	26	1,00
2	10	gr	Salsa rosada	4,00	0,04	Tarrina	10	1,00
3	1	gr	sal	0,42	0,00	Funda	1	1,00
	<b>37</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,20</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,29</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 148. Costos volován de camarones

 			
<b>Costos:</b>		Volován de camarones	
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	35
<b>Costo por Plato:</b>	0,12	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	17	gr	Volován	1,18	0,02	Funda	17	1,00
2	18	gr	Camarones en salsa rosada	5,55	0,10	Tarrina	18	1,00
	<b>35</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,12</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,36</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 149. Costos pan multicereal

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec
<b>Costos:</b>	<b>Pan Multicereal</b>	

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	37
<b>Costo por Plato:</b>	0,07	<b>Raciones:</b>	90

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	gr	Sema	0,68	0,20	Funda	300	1,00
2	300	gr	Avena	1,78	0,53	Funda	300	1,00
3	300	gr	Linaza	2,22	0,67	Funda	300	1,00
4	300	gr	Salvado de trigo	3,53	1,06	Funda	300	1,00
5	300	gr	Harina de quinua	4,61	1,38	Funda	300	1,00
6	250	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,19	Funda	250	1,00
7	50	gr	Sal	0,42	0,02	Funda	50	1,00
8	400	gr	Manteca vegetal	1,26	0,50	Tarrina	400	1,00
9	120	gr	Levadura fresca	5,84	0,70	Bloque	120	1,00
10	1000	gr	Harina de trigo	0,89	0,89	Funda	1000,0	1,00
<b>3320</b> <b>Peso Total receta</b>					<b>6,15</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,21</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 150. Costos cebollas caramelizadas

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec
<b>Costos:</b>	<b>Cebollas caramelizadas</b>	

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	150
<b>Costo por Plato:</b>	0,42	<b>Raciones:</b>	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	310	gr	Cebolla roja	0,83	0,26	Funda	310	1,00
2	110	gr	Mantequilla	8,40	0,92	Funda	110	1,00
<b>420</b> <b>Peso Total receta</b>					<b>1,18</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>1,27</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 151. Costos champiñones salteados

 			
<b>Costos:</b>	<b>Champiñones Salteados</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	150
<b>Costo por Plato:</b>	1,36	<b>Raciones:</b>	1



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	Champiñones	9,45	1,89	Tarrina	200	1,00
2	10	ml	Aceite girasol	3,60	0,04	Botella	10	1,00
3	2	gr	Sal	0,42	0,00	Funda	2	1,00
<b>212</b> <b>Peso Total receta</b>					<b>1,93</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>4,09</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 152. Costos carne con cebolla y champiñones

 			
<b>Costos:</b>	<b>Carne con cebolla y champiñones</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	33
<b>Costo por Plato:</b>	0,18	<b>Raciones:</b>	23



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150	gr	Champiñones salteados	9,45	1,42	Tarrina	150	1,00
2	150	ml	Cebolla caramelizada	3,60	0,54	Botella	150	1,00
3	450	gr	Carne molida	4,60	2,07	Botella	900	2,00
4	2	gr	Sal	0,42	0,00	Funda	2	1,00
<b>752</b> <b>Peso Total receta</b>					<b>4,03</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,53</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 153. Costos tomates cherry al horno

 			
<b>Costos:</b>	<b>Tomates cherry al horno</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	10
<b>Costo por Plato:</b>	0,03	<b>Raciones:</b>	43



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	390	gr	Tomates cherry	2,62	1,02	Tarrina	390	1,00
2	4	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,00	Funda	4	1,00
3	1	gr	Sal	0,42	0,00	Funda	1	1,00
4	10	ml	Aceite girasol	3,6	0,04	Botella	10	1,00
5	20	ml	Vinagre balsámico	15,6	0,31	Botella	20	1,00
	<b>425</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,37</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,10</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 154. Costos hamburguesa con tomates cherry al horno

 			
<b>Costos:</b>	<b>Hamburguesa con tomates cherry al horno</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	95
<b>Costo por Plato:</b>	0,45	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	33	gr	Carne con cebolla y champiñones	5,45	0,18	Tarrina	33	1,00
2	10	gr	Tomates cherry al horno	10	0,10	Tarrina	10	1,00
3	37	gr	Pan multicereal	2,5	0,09	Funda	37	1,00
4	5	gr	Lechuga	2,02	0,01	Funda	5	1,00
5	10	gr	Queso crema	6,91	0,07	Tarrina	10	1,00
	<b>95</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,45</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>1,35</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete


Tabla 155. Costos salsa de perejil

 								
<b>Costos:</b>	<b>Salsa de perejil</b>							
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete							
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	101					
<b>Costo por Plato:</b>	1,35	<b>Raciones:</b>	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	25	gr	Perejil	2,60	0,07	Funda	25	1,00
2	15	gr	Nuez pelada	15,81	0,24	Funda	15	1,00
3	10	gr	Queso parmesano rallado	22,10	0,22	Funda	10	1,00
4	1	gr	Sal	0,42	0,00	Funda	1	1,00
5	50	gr	Aceite de oliva	16,53	0,83	Botella	50	1,00
101		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,35</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>4,05</b>				

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 156. Costos pan de cerveza

 								
<b>Costos:</b>	<b>Pan de cerveza</b>							
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete							
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	32					
<b>Costo por Plato:</b>	0,04	<b>Raciones:</b>	103					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1750	gr	Harina de trigo	0,89	1,56	Funda	1750	1,00
2	1000	ml	Cerveza pilsener	1,75	1,75	Botella	1000	1,00
3	200	ml	Aceite girasol	3,20	0,64	Botella	200	1,00
4	300	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,23	Funda	300	1,00
5	50	gr	Sal	0,42	0,02	Funda	50	1,00
3300		<b>Peso Total receta</b>			<b>4,20</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,12</b>				

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 157. Costos sánduche de pollo ahumado

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>	
<b>Costos:</b>	<b>Sánduche de pollo ahumado</b>

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	56
<b>Costo por Plato:</b>	0,33	<b>Raciones:</b>	1


Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	32	gr	Pan de cerveza	1,25	0,04	Funda	32	1,00
2	12	gr	Salsa de perejil	13,37	0,16	Tarrina	12	1,00
3	12	gr	Pollo ahumado	10,61	0,13	Funda	12	1,00
<b>56</b> Peso Total receta					<b>0,33</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,98</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 158. Costos finas hierbas

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>	
<b>Costos:</b>	<b>Finas hierbas</b>

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	4
<b>Costo por Plato:</b>	0,73	<b>Raciones:</b>	11

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	gr	Tomillo seco	33,33	0,33	Funda	10	1,00
2	10	gr	Orégano seco	17,86	0,18	Funda	10	1,00
3	10	gr	Eneldo	285,71	2,86	Funda	10	1,00
4	10	gr	Estragón	466,67	4,67	Funda	10	1,00
5	5	gr	Romero seco	35,71	0,18	Funda	5	1,00
<b>45</b> Peso Total receta					<b>8,21</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>2,19</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 159. Costos mini baguette a las finas hierbas

 									
<b>Costos:</b>	<b>Mini baguette a las finas hierbas</b>								
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete								
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>							32
<b>Costo por Plato:</b>	0,04	<b>Raciones:</b>							113
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	3000	gr	Harina de trigo	0,89	2,67	Funda	3000	1,00	
2	30	gr	Azúcar	0,76	0,02	Funda	30	1,00	
3	30	gr	Sal	0,42	0,01	Funda	30	1,00	
4	500	gr	Margarina industrial	1,39	0,70	Funda	500	1,00	
5	4	gr	Finas hierbas	182,50	0,73	Funda	4	1,00	
6	60	gr	Levadura fresca	5,84	0,35	Bloque	60	1,00	
7	3	gr	Cebolla en polvo	16,67	0,05	Funda	3	1,00	
8	3	gr	ajo en polvo	17,86	0,05	Funda	3	1,00	
		<b>3630</b>	<b>Peso Total receta</b>	<b>4,58</b>		<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,12</b>					

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 160. Costos salsa de miel y mostaza

 									
<b>Costos:</b>	<b>Salsa de miel y mostaza</b>								
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete								
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>							12
<b>Costo por Plato:</b>	0,10	<b>Raciones:</b>							17
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	Miel de abeja	11,02	1,10	Botella	100	1,00	
2	100	gr	Mostaza rústica	6,55	0,66	Botella	100	1,00	
3	5	ml	Zumo de limón	1,93	0,01	Funda	5	1,00	
		<b>205</b>	<b>Peso Total receta</b>	<b>1,77</b>		<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,31</b>					

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 161. Costos cubano a las finas hierbas

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>	
<b>Costos:</b>	<b>Cubano a las finas hierbas</b>

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Entrada	<b>Tamaño porción</b>	66
<b>Costo por Plato:</b>	0,58	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	32	gr	Mini baguette a las finas hierbas	1,25	0,04	Funda	32	1,00
2	12	gr	Jamón de pavo	19,30	0,23	Funda	12	1,00
3	10	gr	Salami	21,00	0,21	Funda	10	1,00
4	12	gr	Salsa de miel y mostaza	8,33	0,10	Tarrina	12	1,00
<b>66</b>					<b>Peso Total receta</b>	<b>0,58</b>	<b>Costo de receta</b>	

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>1,74</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 162. Costos pulpa de tomate de árbol

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>	
<b>Costos:</b>	<b>Pulpa de tomate de árbol</b>

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	751
<b>Costo por Plato:</b>	1,08	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	751	gr	Tomate de árbol	1,44	1,08	Funda	751	1,00
<b>751</b>					<b>Peso Total receta</b>	<b>1,08</b>	<b>Costo de receta</b>	

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>3,24</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 163. Costos gelatina sin sabor derretida

 			
<b>Costos:</b>	Gelatina sin sabor derretida		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	7
<b>Costo por Plato:</b>	0,22	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	7	gr	gelatina sin sabor	31,00	0,22	Tarrina	7	1,00
	<b>7</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,22</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,65</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 164. Costos tomate en almíbar

 			
<b>Costos:</b>	Tomate en almíbar		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	114
<b>Costo por Plato:</b>	0,14	<b>Raciones:</b>	1



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	74	gr	Tomate de árbol	1,44	0,11	Funda	74	1,00
2	40	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,03	Funda	40	1,00
	<b>114</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,14</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,41</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete



Tabla 165. Costos cremoso de tomate de árbol

 									
<b>Costos:</b>		Cremoso de tomate de árbol							
<b>Chef:</b>		Cristian Bonete							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		55				
<b>Costo por Plato:</b>		0,28	<b>Raciones:</b>		7				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	ml	Crema de leche	4,00	0,80	Cartón	200	1,00	
2	200	ml	Pulpa de tomate de árbol	1,43	0,29	Tarrina	200	1,00	
3	125	gr	Azúcar impalpable	2,08	0,26	Funda	125	1,00	
4	23	gr	Gelatina sin sabor derretida	31,43	0,72	Tarrina	23	1,00	
		<b>400</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,07</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,85</b>					

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 166. Costos cremoso de tomate de árbol

 									
<b>Costos:</b>		Cremoso de tomate de árbol							
<b>Chef:</b>		Cristian Bonete							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		55				
<b>Costo por Plato:</b>		0,26	<b>Raciones:</b>		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	55	gr	Cremoso de tomate de árbol	5,09	0,28	Tarrina	55	1,00	
2	10	gr	Tomate en almíbar	1,23	0,01	Tarrina	10	1,00	
3	2	gr	Coco rallado	8,70	0,02	Funda	2	1,00	
		<b>65</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,31</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,79</b>					

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 167. Costos masa sablée

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS <b>SUDAMERICANO</b>		 www.sudamericano.edu.ec
<b>Costos:</b>	<b>Masa sablée</b>	

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	250
<b>Costo por Plato:</b>	0,32	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	Margarina industrial	1,39	0,17	Funda	120	1,00
2	180	gr	Harina de trigo	0,89	0,16	Funda	180	1,00
3	60	gr	Azúcar impalpable	2,08	0,12	Funda	60	1,00
4	2	gr	Ralladura de limón	2,43	0,00	Funda	2	1,00
	<b>362</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,46</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,95</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 168. Costos cáscara de limón blanqueada

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS <b>SUDAMERICANO</b>		 www.sudamericano.edu.ec
<b>Costos:</b>	<b>Cáscara de limón blanqueada</b>	

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	105
<b>Costo por Plato:</b>	0,24	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Cáscara de limón real	2,30	0,23	Tarrina	100	1,00
	<b>100</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,23</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,72</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 169. Costos cáscara de limón en almíbar

 	
<b>Costos:</b>	<b>Cáscara de limón en almíbar</b>

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	160
<b>Costo por Plato:</b>	0,25	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Cáscara de limón blanqueada	2,00	0,20	Tarrina	100	1,00
2	60	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,05	Funda	60	1,00
	<b>160</b>	<b>Peso Total receta</b>				<b>0,25</b>	<b>Costo de receta</b>	

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,74</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 170. Costos relleno cheesecake de limón

 	
<b>Costos:</b>	<b>Relleno cheesecake de limón</b>

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	902
<b>Costo por Plato:</b>	3,63	<b>Raciones:</b>	1



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	360	gr	Queso crema	6,91	2,49	Tarrina	360	1,00
2	240	gr	Huevos	1,98	0,48	Cubeta	240	1,00
3	50	gr	Yemas	2,86	0,14	Cubeta	51	1,02
4	250	gr	Azúcar impalpable	2,08	0,52	Funda	250	1,00
5	2	gr	Ralladura de limón	2,43	0,00	Funda	2	1,00
	<b>902</b>	<b>Peso Total receta</b>				<b>3,63</b>	<b>Costo de receta</b>	

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>10,89</b>
--	--------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 171. Costos cheesecake de limón

 			
<b>Costos:</b>	<b>Cheesecake de limón</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	90
<b>Costo por Plato:</b>	0,33	<b>Raciones:</b>	15



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	270	gr	Masa sablée	1,28	0,35	Molde	270	1,00
2	902	gr	Relleno de cheesecake de limón	4,02	3,63	Tarrina	902	1,00
3	100	gr	Cáscara de limón en almíbar	1,56	0,16	Tarrina	100	1,00
4	40	gr	Cerezas marrasquino	17,02	0,68	Botella	40	1,00
	<b>1312</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>4,81</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,99</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 172. Costos cobertura de chocolate

 			
<b>Costos:</b>	<b>Cobertura de chocolate</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	60
<b>Costo por Plato:</b>	0,33	<b>Raciones:</b>	1



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	Pasta de chocolate	5,46	0,33	Tarrina	60	1,00
	<b>60</b>				<b>0,33</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,98</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 173. Costos de brownie de café

 			
<b>Costos:</b>	<b>Brownie de café</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	64
<b>Costo por Plato:</b>	0,26	<b>Raciones:</b>	15



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	Margarina industrial	1,39	0,17	Funda	120	1,00
2	120	gr	Pasta de chocolate	5,46	0,66	Tarrina	120	1,00
3	90	gr	Harina de trigo	0,89	0,08	Funda	90	1,00
4	15	gr	Cocoa amarga	8,77	0,13	Funda	15	1,00
5	25	gr	Café soluble	55,80	1,40	Botella	25	1,00
6	240	gr	Huevos	1,98	0,48	Cubeta	240	1,00
7	200	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,15	Funda	200	1,00
8	100	gr	Yemas	2,86	0,29	Cubeta	100	1,00
9	0,5	gr	Esencia de vainilla	6,08	0,00	Botella	0,5	1,00
10	60	gr	Maní sin sal	10,09	0,61	Funda	60	1,00
11	0,5	gr	sal	0,42	0,00	Funda	0,5	1,00
12	60	gr	Cobertura de chocolate	5,50	0,33	Tarrina	60	1,00
	<b>971</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>3,95</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,78</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 174. Costos tres leches saborizadas

 			
<b>Costos:</b>	<b>Tres leches saborizadas</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	40
<b>Costo por Plato:</b>	0,39	<b>Raciones:</b>	19



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	250	ml	Crema de leche	4,00	1,00	Cartón	250	1,00
2	250	ml	Leche condensada	5,89	1,47	Tarro	250	1,00
3	250	ml	Leche evaporada	5,22	4,83	Botella	250	1,00
4	7	gr	Hojas de albahaca	17,71	0,12	Funda	7	1,00
	<b>757</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>7,43</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>1,18</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 175. Costos bizcocho de albahaca

 			
<b>Costos:</b>	<b>Bizcocho de albahaca</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	36
<b>Costo por Plato:</b>	0,05	<b>Raciones:</b>	53



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	960	gr	Huevos	1,98	1,90	Cubeta	960	1,00
2	360	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,27	Funda	360	1,00
3	500	gr	Harina de trigo	0,89	0,45	Funda	500	1,00
4	50	gr	Maicena	2,90	0,15	Funda	50	1,00
5	20	ml	Aceite girasol	3,20	0,06	Botella	20	1,00
6	5	gr	Albahaca	17,71	0,09	Funda	5	1,00
	<b>1895</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,76</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,16</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 176. Costos crema chantillix

 			
<b>Costos:</b>	<b>Crema chantillix</b>		
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	10
<b>Costo por Plato:</b>	0,05	<b>Raciones:</b>	75

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	500	ml	Leche semidescremada	4,00	2,00	Cartón	500	1,00
2	250	gr	Chantillix	5,89	1,47	Funda	250	1,00
	<b>750</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>3,47</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,14</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 177. Costos tres leches de albahaca



<b>Costos:</b>	<b>Tres leches de albahaca</b>
----------------	--------------------------------

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	52
<b>Costo por Plato:</b>	0,28	<b>Raciones:</b>	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	36	gr	Bizcocho de albahaca	1,39	0,05	Tarrina	36	1,00
2	40	gr	Tres leches saborizadas	10,00	0,40	tarrina	40	1,00
3	10	gr	Chantillix	5,00	0,05	Funda	10	1,00
4	8	gr	Frutilla	6,00	0,05	Tarrina	8	1,00
	<b>94</b>		<b>Peso Total receta</b>		<b>0,50</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,83</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 178. Costos mango cocinado en almíbar



<b>Costos:</b>	<b>Mango cocinado en almíbar</b>
----------------	----------------------------------

<b>Chef:</b>	Cristian Bonete		
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	20
<b>Costo por Plato:</b>	0,01	<b>Raciones:</b>	17


Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	400	gr	Mango	0,73	0,13	Funda	120	1,00
2	130	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,09	Funda	120	1,00
	<b>330</b>		<b>Peso Total receta</b>		<b>0,22</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,04</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 179. Costos crema con yemas y azúcar

 	
<b>Costos:</b>	<b>Crema con yemas y azúcar</b>
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre <b>Tamaño porción</b> 40
<b>Costo por Plato:</b>	0,15 <b>Raciones:</b> 18



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	500	ml	Crema de leche	4,00	1,90	Funda	500	1,00
2	100	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,08	Funda	100	1,00
3	110	gr	Yemas	2,86	0,63	Cubeta	110	1,00
	<b>710</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,61</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,44</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

Tabla 180. Costos crema quemada de mango

 	
<b>Costos:</b>	<b>Crema quemada de mango</b>
<b>Chef:</b>	Cristian Bonete
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre <b>Tamaño porción</b> 70
<b>Costo por Plato:</b>	0,22 <b>Raciones:</b> 1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Mango cocinado en almíbar	0,70	0,01	Tarrina	20	1,00
2	40	gr	Crema con yemas y azúcar	3,75	0,15	Tarrina	40	1,00
3	7	gr	Azúcar blanca granulada	0,76	0,01	Funda	7	1,00
4	3	gr	Arándanos	11,20	0,06	Tarrina	3	1,00
	<b>70</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,22</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>	<b>0,66</b>
--	-------------

Fuente: Ficha técnica y base de datos

Elaborado por: Cristian Bonete

### 5.1.5. Fijación de precio de venta al público sugerido

En la ficha de costos podemos observar que se obtiene primero el costo por plato, dividiendo el peso total de la receta para el número de raciones, mientras que para obtener el precio de venta al público se multiplica ese valor por tres, es decir se suma un 200% al costo de producción.

### 5.1.6. Estructuración de precio de venta al público sugerido

La empresa de Catering “Palacio de Cristal” para la fijación del costo de los productos debe cubrir los gastos básicos y obtener ganancias.

En este proyecto el precio de venta al público se obtiene de la ficha de gramajes y costos, esta ficha contiene los ingredientes, con la cantidad en gramos, el precio por kilo, mediante fórmulas se calcula el total de gramos de ingredientes, el costo de receta y el costo del plato. Y como se mencionó antes para obtener el precio de venta al público se multiplica el costo de plato por tres, este será el precio base.

### 5.1.7. Cuadro de principales materias primas utilizadas

A continuación se detalla la materia prima utilizada en la preparación de las nuevas recetas de coffee break.

**Tabla 181. Principales materias primas utilizadas**

<b>Carnes</b>	
Pollo ahumado	Jamón de pavo
Lomo fino	Salami
Camarón	Carne de res molida
<b>Lácteos</b>	
Crema de leche	Queso crema
Mantequilla	Leche condensada
Queso parmesano rallado	Leche evaporada
<b>Frutas</b>	
Tomate de árbol	Limón
Cereza marrasquino	Mango
Arándanos	
<b>Hortalizas</b>	
Ajo pelado	Albahaca
Zanahoria	Champiñones
Cebolla roja	Tomates cherry
Ají	Lechuga crespita
Perejil	

Abarrotes	
Vinagre tinto	Tomillo seco
Azúcar blanca granulada	Orégano seco
Azúcar morena	Eneldo seco
Azúcar impalpable	Nuez pelada
Aceite de oliva	Aceite girasol
Margarina industrial	Cerveza pilsener
Harina de trigo	Miel de abeja
Harina de maíz	Café soluble
Pimienta negra molida	Cocoa amarga
Claros de Huevos	Polvo de hornear
Huevos	Maní sin sal
Yemas	Esencia de vainilla
Levadura fresca	Coco rallado
Gelatina sin sabor	Sema
Sal	Avena
Salsa de tomate	Salvado de trigo
Mayonesa	Manteca vegetal
Pasta de chocolate	Harina de quinua
Mostaza rústica	Linaza
Estragón	Vinagra balsámico
Romero seco	Maicena
Cebolla en polvo	Chantillix
Ajo en polvo	

**Fuente:** Base de datos

**Elaborado por:** Cristian Bonete

### 5.1.8. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Tabla 182. Técnicas y métodos gastronómicos aplicados

PROPUESTAS	MATERIA	CORTE	TÉCNICA DE COCCIÓN/ELABORACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Crocante de maíz	Pan de maíz	Rebanada	Hornear	170°	30 min
	Cebolla roja	Pluma	Caramelizada	103°	16 min
	Lomo fino	Láminas	Sellado	35°	6 min
Volován de camarones	Volován	N/A	Hornear	170°	22 min
	Cebolla roja	Cuartos	Hervir	100°	7 min
	Zanahoria	Rondeles	Hervir	100°	7 min
	Ají, ajo	Medios	Hervir	100°	7 min
	Camarones	Brunoise	Hervir	100°	3 min
	Masa de Hojaldre	N/A	Hornear	170°	22 min
Mini hamburguesa	Pan multicereal	N/A	Hornear	175°	30 min
	Cebolla	Brunoise	Caramelizada	90°	20 min
	Champiñones	Brunoise	Salteado	90°	4 min
	Tomates	Mitades	Hornear	140°	2 horas
	Lechuga	Chiffonade			
	Carne molina de res con champiñones y cebolla	N/A	Freír	110°	6 min
Pan de cerveza	Salsa de perejil (perejil, nuez, queso parmesano, sal, aceite de oliva)	N/A	Procesar		5 min

PROPUESTAS	MATERIA	CORTE	TÉCNICA DE COCCIÓN/ELABORACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
	Pan	N/A	Amasar	21° -25°	15 min
		N/A	Reposar	21° -25°	12 horas
		N/A	Hornear	180°	40 min
	Pollo ahumado	Filete			
Cremoso de tomate	Tomate	Pelar	Hervir	100°	7 min
	Gelatina sin sabor	N/A	Baño María	85°	4 min
	Tomate en almíbar	Cubos	Almíbar	103°	7 min
	Crema de leche	N/A	Batir a punto letra	5°	4 min
Cheesecake de limón	Masa sablée	N/A	Técnica sableado	Ambiente	5 min
		N/A	Horneado	170°	15 min
	Cáscara de limón blanqueada	Julianas	Hervir	100°	25 min
	Cáscara de limón en almíbar	Julianas	Almíbar	103°	6 min
	Relleno	N/A	Batir		6 min
Sánduche cubano a las finas hierbas	Eneldo, estragón, tomillo, romero y orégano secos	N/A	Mezclar		1 min
	Mini baguette	N/A	Amasar	21° -25°	15 min
		N/A	Reposar	21° -25°	30 min
		N/A	Bolear	Ambiente	10 min
		N/A	Reposar	21° -25°	60 min
		N/A	Hornear	200°	25 min
	Salsa de miel y mostaza	N/A	Mezclar	Ambiente	2 min

PROPUESTAS	MATERIA	CORTE	TÉCNICA DE COCCIÓN/ELABORACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Crema quemada de mango	Mango	Cubos	Almíbar - punto hilo	103°	7 min
	Crema con yemas	N/A	Batir yemas y azúcar	Ambiente	5 min
		N/A	Crema (Ebullición)	90°	4 min
		N/A	Mezclar	65° C	3 min
	Mango con crema	N/A	Mezclar	Ambiente	1 min
		N/A	Hornear	160°	1 min
Tres leches de albahaca	Crema de leche, leche condensada, leche evaporada, hojas de albahaca	N/A	Hervir	100°	15 min
	Biscocho	N/A	Hornear	190°	12 min

**Fuente:** Ficha estandarizada

**Elaborado por:** Cristian Bonete

## CRONOGRAMA:

Tabla 183. Cronograma

MESES	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo			
	SEMANAS	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
<b>ACTIVIDADES</b>																												
Presentación, revisión y aprobación de los Temas para el Trabajo de Titulación																												
Recepción del Informe del Comité Multidisciplinario de Aprobación de los Trabajos de Titulación.																												
Notificación de aprobación de temas a los estudiantes																												
Presentación, revisión y aprobación de los Temas para el Trabajo de Titulación. Segunda instancia																												
Recepción del Informe del Comité Multidisciplinario de Aprobación de los Trabajos de Titulación. Segunda instancia.																												
Notificación de aprobación de temas a los estudiantes. Segunda instancia																												
Desarrollo del Trabajo de Titulación																												
Pre defensa de los trabajos de titulación 13 al 17																												
Recepción de Documento Final del Trabajo de Titulación																												
Entrega de Trabajo de Titulación al Comité Multidisciplinario																												
Entrega de trabajo a lectores																												
Evaluación de los trabajo de titulación																												
Recepción de Informe de Aprobación y Calificación del Trabajo de Titulación																												
Notificación de aprobación de Trabajos de Titulación																												
Sustentación y Defensa de Trabajo de Titulación																												

**Fuente:** Ficha estandarizada

**Elaborado por:** Cristian Bonete

## CONCLUSIONES

Al finalizar este proyecto se puede manifestar que se dio solución a la problemática presentada en la empresa El Palacio de Cristal, diseñando una propuesta de diez recetas de panadería y pastelería de coffee break, que permitirán a la empresa tener variedad dentro de su oferta gastronómica especialmente para eventos corporativos.

En base a los conocimientos adquiridos se creó una base de datos, fichas estandarizadas, fichas de costos, que facilitarán a la empresa preparar de manera rápida y correcta todas las recetas agregadas a la oferta gastronómica.

Las fichas se entregarán en la empresa, por lo tanto la propietaria contará con los documentos impresos para poder consultar la materia prima, los proveedores, las cantidades y sobre todo la preparación paso a paso para obtener productos de calidad que satisfaga las necesidades de los clientes.

Cumpliendo con los objetivos planteados se realizó una degustación en la empresa, en donde se aplicó una encuesta a los asistentes, cuyos resultados permitieron determinar que las nuevas recetas tienen una buena aceptación.

## **RECOMENDACIONES**

- Disponer del nuevo menú en la oferta gastronómica de coffee break, para ofrecer a sus clientes variedad de productos, ya que la empresa contará con toda la información para las preparaciones.
- Seguir los parámetros establecidos en las fichas estandarizadas y de costos, así como también adquirir ingredientes de buena calidad, para que los productos tengan el mismo sabor, textura, color, indicados en la propuesta.
- Permanecer en constante innovación de la oferta gastronómica, para que la empresa se convierta en competitiva frente a otras del mismo tipo en la ciudad.
- Para nuevos menús que implemente la empresa se recomienda crear fichas estandarizadas y de costos con el fin de tener documentada toda la oferta gastronómica.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aranceta, J., & Serra, L. (2005). *Leche, lácteos y salud*. Madrid: Panamericana.
- Argüñano, E. (2013). *Postres y dulces para dummies*. Grupo Planeta.
- Armendariz, J. (2019). *Gastronomía y nutrición*. Madrid: Paraninfo.
- ASEMAC. (2012). *Historia del pan, descripción de procesos*.
- Balestrini, M. (2006). *Cómo se elabora el proyecto de investigación*. Venezuela: Séptima.
- Barclay, M. (2015). *Guía de buenas prácticas de manufactura en panadería y confitería*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata.
- Bello, J. (2000). *Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Blasco, G. (2015). *La elaboración de pastelería y repostería en cocina*. Madrid: Síntesis, S.A.
- CAPLAB. (2011). *Descripción panadería, historia, variante, procesos de panificación*.
- Contreras, C., González, C., & Rocha, M. (2017). *La Patisserie*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Ferlotti, C. (2015). *Manual de Técnicas Básicas de Cocina 2*. Creative TW.
- Flecha, M. (2015). *Procesos y Técnicas de Panificación*. Lima: Centros.
- García, F., García, P., & Gil, M. (2016). *Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales*. Madrid: Paraninfo.
- González González, N. (2016). *Técnicas Culinarias*. España: Paraninfo.
- Green, A. (2007). *El libro de las especias: hierbas aromáticas y especias*. Barcelona: Robinbook.
- Hansen, D., & Mowen, M. (2003). *Administración de Costos*. México: International Thomson.
- Haro, L. (2016). *Propuesta de repostería elaborada a base de productos agrícolas andinos*. Quito: UDLA.

- Inga, A. (2016). *Propuesta de recetario de repostería innovadora con uso de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Lafuente, A. C. (2013). *Servicio y atención al cliente en restaurante*. España: IC Editorial.
- Lepard, D. (2010). *Hecho a mano*. Australia: El Lector Universal.
- Lucena, J. J. (2016). *Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante*. Paraninfo.
- Mocker, A. (2011). *Procesos de participación ciudadana en la gestión de residuos sólidos urbanos, en el contexto de la ciudad autónoma de Buenos Aires*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Morales, F. (2010). Metodología de la investigación. *Clasificación de la investigación*.
- Posada, J. d. (2018). *Supervisión y desarrollo de procesos de servicio de restauración*. Antequera (Malaga): IC Editorial.
- Sabina, C. (1992). *Procesos de investigación*. Bogota: Panamericana.
- Sanchez, A. C. (2013). Servicios especiales de restauración. En A. C. Sanchez, *Servicios especiales de restauración* (pág. 31). España: IC Editorial.
- Sebess, M. (2017). *Masterchef Técnicas de Pastelería Profesional*. Washinton DC: Independently.
- Silva, M. R. (2006). Introducción a las técnicas cualitativas de investigación aplicadas. Barcelona: Universidad Autonoma de Barcelona.
- Sosa, A. (2015). *Investigación y creación de una panadería y pastelería a la vista en la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Torres Ripa, J., & Segura Munguía, S. (2009). *Historia de las plantas en el mundo antiguo*. Madrid: Universidad de Deusto.
- Villanueva, R., & Thiele, C. (2015). *Gestión de Protocolo*. IC.
- Youschimatz Nava, A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas*. Mexico: Trillas.

## LINKOGRAFÍA

- Boulangerie, M. (2009). *Clasificación de la harinas de trigo*. Obtenido de <http://petiteboulangerie.blogspot.com/2009/09/clasificacion-de-las-harinas-de-trigo.html>
- Casañ, M. (2016). *La levadura y su importancia en la elaboración de pan*. Obtenido de Pan sin gluten: <https://pansingluten.net/salud-y-nutricion/la-levadura-y-su-importancia-en-la-elaboracion-de-pan/>
- Chavarrías, M. (2013). *Cómo conservar el pan*. Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/como-conservar-el-pan.html>
- EcuRed. (s.f.). *Características organolépticas de los alimentos*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Caracteristicas\\_organolepticas\\_de\\_los\\_alimentos](https://www.ecured.cu/Caracteristicas_organolepticas_de_los_alimentos)
- Jara, A. (2019). *Cómo conservar el pan para que dure mucho más*. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20190425/461855815854/pan-conservar-calidad-trucos.html>
- LaRousse cocina. (s.f.). *Mezclar*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/palabra/mezclar/>
- MaestraClaudia. (2010). *Métodos de cocción*. Obtenido de <http://maestraclaudia.blogspot.com/2010/10/metodos-de-coccion.html>
- Parreño, J., & Martínez, J. (2012). *Planeación Estratégica*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/784>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2009). *Definición de bitácora*. Obtenido de Definicion.de: <https://definicion.de/bitacora>
- Pérez, J., & Merino, M. (2012). *Definicion.de*. Obtenido de Definición de método inductivo: (<https://definicion.de/metodo-inductivo/>)
- Valerdi, M. (2015). *Cómo hacer la ficha técnica de un plato*. Obtenido de BlogESAH: <https://www.estudiahosteleria.com/blog/hosteleria-y-turismo/ficha-tecnica-de-un-plato>.

# ANEXOS

## Anexo 1. Entrevista

Ing. Jeanneth Carrera C.

Propietaria de El Palacio de Cristal

### **1. ¿A qué se dedica la empresa?**

El Palacio de Cristal se dedica a la venta y servicio de alimentos preparados o menús para todo tipo de eventos ya sean institucionales o sociales.

### **2. ¿Cuándo inicia sus actividades la empresa?**

Hace 26 años nace MASTER FLASH empresa de sonido, con el fin de alegrar las fiestas de la ciudadanía, ha pasado los suficientes años para nosotros y la sociedad en la que nacimos, las necesidades y gustos han cambiado como nosotros lo hemos hecho con ellos y en el afán de mejorar nuestros servicios nace la idea de ofrecer el servicio de alimentación para fiestas y eventos sociales así como también la elaboración de refrigerios para instituciones, con el nombre comercial “EL PALACIO DE CRISTAL” en el lecho de mi hogar.

### **3. ¿En la actualidad, en dónde se encuentra ubicada la empresa?**

“El Palacio de Cristal está ubicada en la Av. 24 de Mayo entre General Enríquez y Tenemaza de la ciudad de Azogues.

### **4. ¿Cuál es la oferta gastronómica de coffee break en la empresa?**

La empresa ofrece a sus clientes sánduches de queso, jamón, empanadas.

### **5. ¿Por qué no se implementó nuevas recetas de coffee break?**

Debido al tradicionalismo gastronómico y al temor a una posición negativa de los clientes frente a nuevos productos, por este motivo la empresa no ha dado la importancia adecuada al coffee break.

Además debido a la falta de tiempo para realizar las pruebas de nuevas recetas y para capacitar al personal sobre nuevas tendencias gastronómicas, ha impedido ser creativos e innovadores en la elaboración de los menús.

**6. ¿Le gustaría ampliar su oferta gastronómica de coffee break con nuevas recetas de panadería y pastelería?**

Si, realmente se tiene la necesidad de implementar nuevas recetas a la carta, para estar a la par con las nuevas tendencias gastronómicas y ser competitivos en el mercado, estaré gustosa de recibir la propuesta con las nuevas recetas de coffee break y posteriormente socializar con el personal del área de panadería y pastelería para su ejecución.

**7. ¿A qué mercado está dirigido los servicios que ofrece la empresa?**

El servicio está dirigido a personas de clase media, media alta, de la ciudad de Azogues, Cuenca y en general al Austro Ecuatoriano quienes organizan eventos sociales, y cuentan con casas amplias, como también propiedades, en las que planifican y realizan sus eventos familiares y sociales requiriendo de nuestros servicios de buffet a domicilio.

## Anexo 2. Facturas



**ROSALES MEDINA MELBA CECILIA**  
TODO EN ESPECIAS Y REPOSTERÍA FINA

RUC: 0917512055001  
AUT. SRI: 1125707646

FACTURA N° 001-001-  
0006926

Documento Categorizado: No

006865

RUC: 0301853081001  
Nombre: CRISTIAN BONETE  
Telefonos: 099560670  
Dirección: SUCRE Y RIVERA

Fecha :19 de Noviembre del 2019

Forma Pago : Efectivo

CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
1	CURCUMA ONZ	1	0.75	0.75
1	CARDAMOMO 0.5 OZ	1	2.00	2.00
1	COMINO POLVO 1 OZ	1	0.50	0.50
1	LINAZA GRANO LB	1	1.00	1.00
1	AVENA DELGADA LB	1	0.80	0.80
1	MAICENA LB	1	0.80	0.80
1	QUESO CREMA	1	4.50	4.50

SUBTOTAL : 10.35  
SUBTOTAL TARIFA 0% : 10.35  
SUBTOTAL TARIFA 12% : 0.00  
IVA 12 % : 0.00  
TOTAL : 10.35

**FIRMA AUTORIZADA**

**FIRMA CLIENTE**

Dir.: Remigio Crespo 5-18 y Esmeraldas • Telf.: 072885264 • Cel.: 0991923649 Email: melbaceciliar@hotmail.com • Cuenca- Ecuador

Ortega Pesántez Efrén Gerardo, Centro Gráfico Ortega. RUC: 0101040509001 AUT. 2134 Autorizado. 31 de Octubre 2019 Caduca. 31 de Octubre 2020 N° 6801-7300  
ORIGINAL BLANCA: Adquiriente COPIA AMARILLA: Emisor



**ROSALES MEDINA MELBA CECILIA**  
TODO EN ESPECIAS Y REPOSTERÍA FINA

RUC: 0917512055001  
AUT. SRI: 1125707646

Documento Categorizado: No

FACTURA N° 001-001-  
0006814

006751

RUC: 0301853081001  
Nombre: CRISTIAN BONETE  
Telefonos: 099560670  
Dirección: SUCRE Y RIVERA

Fecha :6 de Noviembre del 2019

Forma Pago : Efectivo

CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
1	MANI SIN SAL 4 OZ	1	1.00	1.00
1	NUEZ 4 OZ	1	1.65	1.65
1	PIROTIN CUP CAKE LAMINADO	1	3.00	3.00

SUBTOTAL : 5.65  
SUBTOTAL TARIFA 0% : 5.65  
SUBTOTAL TARIFA 12% : 0.00  
IVA 12 % : 0.00  
TOTAL : 5.65

**FIRMA AUTORIZADA**

**FIRMA CLIENTE**

Dir.: Remigio Crespo 5-18 y Esmeraldas • Telf.: 072885264 • Cel.: 0991923649 Email: melbacecillar@hotmail.com • Cuenca- Ecuador

Ortega Pesántez Elrén Gerardo, Centro Gráfico Ortega. RUC: 0101040509001 AUT. 2134 Autorizado. 31 de Octubre 2019 Caduca. 31 de Octubre 2020 N° 6801-7300  
ORIGINAL BLANCA: Adquiriente COPIA AMARILLA: Emsor



**ROSALES MEDINA MELBA CECILIA**  
TODO EN ESPECIAS Y REPOSTERÍA FINA

RUC: 0917512055001  
AUT. SRI: 1125707646

FACTURA Nº 001-001-  
0006863

Documento Categorizado: No

006802

RUC: 9999999999999  
Nombre: CONSUMIDOR FINAL  
Telefonos: 2888888  
Dirección: CUENCA

Fecha :12 de Noviembre del 2019

Forma Pago : Efectivo

CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	
1	ESENCIAS FLAVOR SABORES	1	1.43	1.43	*
1	COCOA AMARGA 1/2LB	1	1.79	1.79	*
1	POLVO HORNEAR 4 OZ	1	0.67	0.67	*

SUBTOTAL : 3.89  
SUBTOTAL TARIFA 0% : 0.00  
SUBTOTAL TARIFA 12% : 3.89  
IVA 12 % : 0.47  
TOTAL : 4.36

**FIRMA AUTORIZADA**

**FIRMA CLIENTE**

Dir.: Remigio Crespo 5-18 y Esmeraldas • Telf.: 072885264 • Cel.: 0991923649 Email: melbaceciliar@hotmail.com • Cuenca- Ecuador

Ortega Pesántez Efrén Gerardo, Centro Gráfico Ortega. RUC: 0101040509001 AUT. 2134 Autorizado. 31 de Octubre 2019 Caduca. 31 de Octubre 2020 Nº 6801-7300  
ORIGINAL BLANCA: Adquiriente COPIA AMARILLA: Emisor



**ROSALES MEDINA MELBA CECILIA**  
TODO EN ESPECIAS Y REPOSTERÍA FINA

RUC: 0917512055001  
AUT. SRI: 1125707646

FACTURA N° 001-001-  
0006861

Documento Categorizado: No

006800

RUC: 0301853081001  
Nombre: CRISTIAN BONETE  
Telefonos: 099560670  
Dirección: SUCRE Y RIVERA

Fecha : 12 de Noviembre del 2019

Forma Pago : Efectivo

CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
1	MANI SIN SAL 4 OZ	1	1.00	1.00
1	NUEZ 4 OZ	1	1.65	1.65
1	COCO RALLADO 1/2 LB	1	2.00	2.00
1	CEBOLLA POLVO 1 OZ	1	0.50	0.50
1	ROMERO 1 OZ	1	1.00	1.00
1	ENELDO 0.5 OZ	1	2.00	2.00
1	AJO POLVO 1 OZ	1	0.50	0.50
1	OREGANO HOJA 0.5 OZ	1	0.50	0.50
1	TOMILLO 1 OZ	1	1.00	1.00

SUBTOTAL : 10.15  
SUBTOTAL TARIFA 0% : 10.15  
SUBTOTAL TARIFA 12% : 0.00  
IVA 12 % : 0.00  
TOTAL : 10.15

**FIRMA AUTORIZADA**

**FIRMA CLIENTE**

Dir.: Remigio Crespo 5-18 y Esmeraldas • Telf.: 072885264 • Cel.: 0991923649 Email: melbaceciliar@hotmail.com • Cuenca- Ecuador

Ortega Pesántez Efrén Gerardo, Centro Gráfico Ortega. RUC: 0101040509001 AUT. 2134 Autorizado. 31 de Octubre 2019 Caduca. 31 de Octubre 2020 N° 6801-7300  
ORIGINAL BLANCA: Adquiriente COPIA AMARILLA: Emisor

\*\*\*\*\* CUPOS \*\*\*\*\*

\*\* CREDITO: 0.00 \*\*

\*\*\*\*\*

\* SUPERMAXI MIRAFLORES \*  
DIRECCION SUCURSAL:  
ELIA LIUT S/N Y GIL RAMIREZ DAVALOS  
CUENCA - ECUADOR

MATRIZ:  
CORPORACION FAVORITA C.A.  
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA  
QUITO - ECUADOR  
RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre.Uni	Pre.Tot
FRUTILLA 250 G.	1	0.6500	0.65
DALYS TOMATE CHERR	1	1.3100	1.31
LIMON GRANDE GRANE	1.395K	1.3477	1.88
**** BASE PARA DESCUENTO>\$		3.84	
<b>Efectivo Dolares</b>			<b>10.00</b>
<b>CAMBIO USD</b>			<b>6.16</b>

Valor	:	3.84
Otros Dscptos	:	0.00
Subtotal	:	3.84
Tarifa 0	:	3.84
Tarifa 12	:	0.00
12% IVA	:	0.00
<b>TOTAL</b>	:	<b>3.84</b>

CLIENTE: BONETE HUIRACOGCHA CRISTIAN GONZALO  
CED/RUC: 0301853081  
R.I.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA  
Nro: 091-115-000026962  
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa):29/12/2019

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO  
291220190117900169190012091115000269620443004218

\*\*\*\*\* DETALLE DE \*\*\*\*\*  
AHORRO

AHORRO POR AFILIACION: \$ 0.19  
AHORRO TOTAL: \$ 0.19

\*\*\*\*\*

**DEDUCIBLES**

Deducible Comestibles: \$ 3.84  
TOTAL DEDUCIBLE : \$ 3.84

Para cambios o devoluciones presente  
su R.I.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA ORIGINAL.

Estimado cliente, para obtener sus documentos  
electrónicos ingrese a [www.cfavorita.ec](http://www.cfavorita.ec)  
Si ingresa por primera vez al sistema, por favor  
regístrese con los siguientes datos:  
Identificación: 0301853081 Código: 7212874486

Atendido por: MERA JORGE ESTEBAN  
NUM. TOTAL ART. VENDIDOS = 3  
29/12/2019 14:35 0443 02 0042 31956

CODIGO INTERNO



19122904431020042091115000026962

\*\*\* GRACIAS POR SU COMPRA \*\*\*

DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA. En caso de no reci-  
bir su documento, ingresar a nuestro portal <http://www.gerardoortiz.com.ec> "Opcion Consumidor Final". Re-  
vise y descargue el documento autorizado

**GERARDO ORTIZ E HIJOS CIA. LTDA.**

MATRIZ: KM 1.5 AV. CARLOS J AROSENEA S/N  
GUAYAQUIL - ECUADOR

TELEFONO: 042207111 COMUTADOR: 042207112

\*\*\* CORAL RIO \*\*\*

SUCURSAL: CIRCUNVALACION SUR S-N Y FELIPE SEGUNDO  
CUENCA - ECUADOR

RUC: 0190072002001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL

RESOLUCION NO.3257 DEL 26/JULIO/1996

FECHA/HORA.AUTORIZA 26/12/2019 19:47:24

AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL

**FACTURA NO: 007-919-000298095**

CLAVE DE ACCESO:

2612201901019007200200120079190002980957767645619

REFERENCIA No: 1866884 F. EMISION.: 2019-12-26

CLIENTE.....: 6094828 RUC/CI.....: 0301853081

CRISTIAN BONETE

DIRECCION....: SUCRE Y RIVERE AZOGUES

TELEFONO.....: 095606700 HORA.....: 19:47:24

VENDEDOR.....: 99

USUARIO.....:	ISAGUARA CAJA No.....:	919
CONTADO.....:	17.31 BANCOS.....:	0.00
CREDITO.....:	0.00 RECIBE.....:	20.00
FORMA PAGO...:	CONTADO CAMBIO.....:	2.69

PRODUCT	CANT	V.UNI	DESC	TOTAL
XY8QC01 LOMO FINO RES				KG [IE]
	0.8020	14.0244	0.0300	10.9101
XY8R014 CAMARON P/D MEDIANO 1LB				UNIDAD [IE]
	1.0000	6.6000	0.0300	6.4020

SUBTOTAL	12.00%	:	0.00
IVA	12.00%	:	0.00
SUBTOTAL	0.00%	:	17.31
VALOR A PAGAR.....:			17.31

TOTAL DESCUENTO APLICADO.....: 0.54

\*\*\*\*\* VALORES DEDUCIBLES \*\*\*\*\*

ALIMENTOS.....: 17.31

TOTAL DEDUCIBLES.....: 17.31

\*\*\*\*\*GRACIAS POR SU COMPRA\*\*\*\*\*

EN ROPA INTERIOR NO HAY CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

\*\*\*\*\*PRONOCION VIGENTE\*\*\*\*\*

PARTICIPAS POR 2 CHEVROLET CAPTIVA 2020

CANTIDAD: 0

\*\*\*\*\*PRONOCION VIGENTE\*\*\*\*\*

DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA. En caso de no recibir su documento, ingresar a nuestro portal <http://www.gerardoortiz.com.ec> "Opcion Consumidor Final". Re vise y descargue el documento autorizado

**GERARDO ORTIZ E HIJOS CIA. LTDA.**

MATRIZ: KM 1.5 AV. CARLOS J AROSEMENA S/N  
 GUAYAQUIL - ECUADOR  
 TELEFONO: 042207111 COMUTADOR: 042207112  
 \*\*\* CORAL RIO \*\*\*  
 SUCURSAL: CIRCUNVALACION SUR S-N Y FELIPE SEGUNDO  
 CUENCA - ECUADOR  
 RUC: 0190072002001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 RESOLUCION NO. 3257 DEL 26/JULIO/1996  
 FECHA/HORA. AUTORIZA 26/12/2019 19:20:03  
 AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL

**FACTURA NO: 007-922-000303860**

**CLAVE DE ACCESO:**

261220190101900720020012007922000303860683655916

REFERENCIA No: 1865665 F. EMISION.: 2019-12-26  
 CLIENTE.....: 6094828 RUC/CI.....: 0301853081  
**CRISTIAN BONETE**  
 DIRECCION.....: SUCRE Y RIVIERE AZOGUES  
 TELEFONO.....: 095606700 HORA.....: 19:20:03  
 VENDEDOR.....: 99

USUARIO.....: SBLACIO CAJA No.....: 922  
 CONTADO.....: 41.04 BANCOS.....: 0.00  
 CREDITO.....: 0.00 RECIBE.....: 50.05  
 FORMA PAGO...: CONTADO CAMBIO.....: 9.01

PRODUCT	CANT	V.UNI	DESC	TOTAL
X869065 COBERCHOC CREMA DULCE 1KG	1.0000	5.6350	0.0300	5.4659 I UNIDAD
X895058 FRAMBUESAS 200GR	1.0000	3.4615	0.0300	3.3577 UNIDAD [IE]
X8C3005 SALAMI ITALIANO 100GR JURIS	1.0000	2.1548	0.0300	2.0999 UNIDAD [IE]
X6C7010 POLLO AHUMADO FRAILE GRANEL	1.4380	7.2590	0.0300	10.1253 I KG
X8CJ007 JAMON DE PAVO LIGHT JURIS 200GR	1.0000	3.9852	0.0300	3.8656 UNIDAD [IE]
XV0008R HARINA DE QUINUA 500GR HAS CORONA	1.0000	2.3860	0.0300	2.3144 UNIDAD [IE]
XY2000C PEREJIL (S.V)	1.0000	0.3846	0.0300	0.3731 UNIDAD [IE]
XY2000D APIO (S.V)	1.0000	0.3846	0.0300	0.3731 UNIDAD [IE]
XY2001S LECHUGA CRESPA S.V	1.0000	0.5385	0.0300	0.5223 UNIDAD [IE]
XY2009S BABY ZANAHORIA HORTANA 300GR	1.0000	2.8062	0.0300	2.7220 UNIDAD [IE]
XY3002D ALBACA	1.0000	0.3846	0.0300	0.3731 UNIDAD [IE]
XY40039 LIMON SUTIL GRANEL	0.3680	0.9231	0.0300	0.3295 KG [IE]
XY8C00B CHAMPINONES ENTER. BANDJ GUIPI. 2	1.0000	1.8625	0.0300	1.8066 UNIDAD [IE]
XY8Q00I CARNE MOLIDA ESPECIAL	0.4620	8.2438	0.0300	3.6944 KG [IE]
XY8V03K SALVADO DE TRIGO STA. LUCIA 150GR	1.0000	0.5520	0.0300	0.5354 UNIDAD [IE]
XYK003F CEBOLLA COLORADA	0.6320	0.7695	0.0300	0.4717 KG [IE]
XYK005E MANGO TOMMY	1.3000	0.5857	0.0300	0.7386 KG [IE]

SUBTOTAL 12.00%.....: 15.60  
 IVA 12.00%.....: 1.87  
 SUBTOTAL 0.00%.....: 23.57  
 VALOR A PAGAR.....: 41.04

TOTAL DESCUENTO APLICADO.....: 1.21  
 \*\*\*\*\* VALORES DEDUCIBLES \*\*\*\*\*  
 ALIMENTOS.....: 39.17  
 TOTAL DEDUCIBLES.....: 39.17  
 \*\*\*\*\*GRACIAS POR SU COMPRA\*\*\*\*\*  
 EN ROPA INTERIOR NO HAY CAMBIOS NI DEVOLUCIONES  
 \*\*\*\*\*PROMOCION VIGENTE\*\*\*\*\*  
 PARTICIPAS POR 2 CHEVROLET CAPTIVA 2020  
 CANTIDAD: 2  
 \*\*\*\*\*PROMOCION VIGENTE\*\*\*\*\*

DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA. En caso de no recibir su documento, ingresar a nuestro portal <http://www.gerardoortiz.com.ec> "Opcion Consumidor Final". Re vise y descargue el documento autorizado

**GERARDO ORTIZ E HIJOS CIA. LTDA.**

MATRIZ: KM 1.5 AV. CARLOS J AROSEMENA S/N  
 GUAYAQUIL - ECUADOR  
 TELEFONO: 042207111 COMUTADOR: 042207112  
 \*\*\* MONAY SHOPING \*\*\*  
 SUCURSAL: GONZALEZ SUAREZ Y EMILIANO ZAPATA  
 CUENCA - ECUADOR  
 RUC: 0190072002001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 RESOLUCION NO. 3257 DEL 26/JULIO/1996  
 FECHA/HORA. AUTORIZA 27/12/2019 19:18:43  
 AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL

**FACTURA NO: 018-926-000203998**

**CLAVE DE ACCESO:**

2712201901019007200200120189260002039985986369318

REFERENCIA No: 8476177 F. EMISION.: 2019-12-27  
 CLIENTE.....: 6094828 RUC/CI.....: 0301853081  
**CRISTIAN BONETE**  
 DIRECCION.....: SUCRE Y RIVIERE AZOGUES  
 TELEFONO.....: 095606700 HORA.....: 19:18:43  
 VENDEDOR.....: 99

USUARIO.....: PFAJARDO CAJA No.....: 926  
 CONTADO.....: 7.08 BANCOS.....: 7.08  
 CREDITO.....: 0.00 RECIBE.....: 0.00  
 FORMA PAGO...: BANCOS CAMBIO.....: 0.00

PRODUCT	CANT	V.UNI	DESC	TOTAL
X900 H8 MEDIA TOP COL. 1/4 LISA CL T6-8 SET	1.0000	3.3026	0.0300	3.2035 I UNIDAD
XY8C090 BIRI BIRI 2P 80G.NLA	1.0000	0.6312	0.0200	0.6186 I UNIDAD
X9600M MOSTAZA RUSTICH COOKING CHOICE 3	1.0000	2.5493	0.0200	2.4978 I UNIDAD

SUBTOTAL 12.00%.....: 6.32  
 IVA 12.00%.....: 0.76  
 SUBTOTAL 0.00%.....: 0.00  
 VALOR A PAGAR.....: 7.08

TOTAL DESCUENTO APLICADO.....: 0.13  
 \*\*\*\*\* VALORES DEDUCIBLES \*\*\*\*\*  
 ALIMENTOS.....: 3.12  
 VEST MENA.....: 3.20  
 TOTAL DEDUCIBLES.....: 6.32  
 \*\*\*\*\*GRACIAS POR SU COMPRA\*\*\*\*\*  
 EN ROPA INTERIOR NO HAY CAMBIOS NI DEVOLUCIONES  
 \*\*\*\*\*PROMOCION VIGENTE\*\*\*\*\*  
 PARTICIPAS POR 2 CHEVROLET CAPTIVA 2020  
 CANTIDAD: 0



**CONORQUE**  
CONORQUE CIA.LTDA.  
RUC : 0190386252001  
DETALLE DE CONSUMO

COMPROBANTE DE VENTA  
ESTE DOCUMENTO NO TIENE  
VALIDEZ PARA EL SRI  
Contribuyente Especial No. 619  
Obligado a llevar contabilidad

**CLAVE DE ACCESO**

2612201901019038625200120041040001183711  
234567812

CLIENTE:CONSUMIDOR FINAL  
CEDULA o RUC:99999999999999  
DIRECCION:SIN DIRECCION  
TELEFONO:0000000  
Fecha:26/12/2019

Hora: 18:10:49

Numero de Documento: 004-104-000118371  
Numero de Sistema: A7DF-118371  
CAJA: ORTEGA MIZQUIRI NUBE CEC

REF	DESCRIPCION UND	PRECIO	TOTAL
*8410095005149	CEREZA HELIOS VERDE 160G	1 2,140	2,14

TOTAL ITEMS:1      SUBTOTAL :      1,91  
MEGAHORRO POR VOLUMEN :      0,00

Detalle de Impuestos  
Base 12 % 1,91      Iva      0,23  
SubTotal 1,91      0,23

TOTAL :      2,14  
EFECTIVO      2,14

**DEDUCCION GASTOS PERSONALES**

ALIMENTACION      2,14  
EDUCACION      0  
SALUD      0  
VESTIMENTA      0

MUCHAS GRACIAS POR SU COMPRA

**CONORQUE**  
CONORQUE CIA.LTDA.  
RUC : 0190386252001  
DETALLE DE CONSUMO

COMPROBANTE DE VENTA  
ESTE DOCUMENTO NO TIENE  
VALIDEZ PARA EL SRI  
Contribuyente Especial No. 619  
Obligado a llevar contabilidad

**CLAVE DE ACCESO**

2912201901019038625200120041030001328301  
234567818

CLIENTE:BONETE HUIRACCOCHA CRISTIAN  
GONZALO  
CEDULA o RUC:0301853081  
DIRECCION:SUCRE Y RIVERA  
TELEFONO:0995606700  
Fecha:29/12/2019

Hora: 15:21:20

Numero de Documento: 004-103-000132830  
Numero de Sistema: A7CF-132830  
CAJA: CORONEL GRANDA SILVANA MA

REF	DESCRIPCION UND	PRECIO	TOTAL
2345678903450	CAMARON U41 DISMAR	1 4,400	4,40
7862101902880	ZANAHORIA COMUN HORTANA	1 0,500	0,50

TOTAL ITEMS:2      SUBTOTAL :      4,90  
MEGAHORRO POR VOLUMEN :      0,00

Detalle de Impuestos  
Base 0 % 4,90      Iva      0  
SubTotal 4,90      0,00

TOTAL :      4,90  
EFECTIVO      4,90

**DEDUCCION GASTOS PERSONALES**

ALIMENTACION      4,9  
EDUCACION      0  
SALUD      0  
VESTIMENTA      0

MUCHAS GRACIAS POR SU COMPRA

**CONORQUE**  
**CONORQUE CIA.LTDA.**  
**RUC : 0190386252001**  
**DETALLE DE CONSUMO**

COMPROBANTE DE VENTA  
**ESTE DOCUMENTO NO TIENE**  
**VALIDEZ PARA EL SRI**  
 Contribuyente Especial No. 619  
 Obligado a llevar contabilidad

**CLAVE DE ACCESO**  
 2612201901019038625200120041040001183701  
 234567817

CLIENTE: MONETE HUIRACOCHA CRISTIAN  
 GONZALO  
**CEDULA o RUC:0301853081**  
**DIRECCION:SUCCURSAL Y RIVERA**  
**TELEFONO:0912345678**  
 Fecha: 26/11/2019

Hora: 18:10:12

Numero de Documento: 004-104-000118370  
 Numero de Sistema: A7DF-118370  
**CAJA: ORTEGA MIZHQUIRI NUBE CEC**

ITEM	DESCRIPCION UND	PRECIO	TOTAL
*7851007803611	VINAGRE SABOR TINTO 415M		
	1 1,220		1,22
*8410226070213	VINAGRE BALSAMICO LA ESP		
	1 3,900		3,90
78510078100695	ESENCIA ECI 120ML VAINIL		
	1 0,730		0,73
7861001234909	LECH LECHERA 1LT SEMIDES		
	1 1,350		1,35
7861029700080	AZU SC 1KL MORX 15 (F)		
	1 0,780		0,78
7861029300006	MAIZABROSA 1000G X20		
	1 2,180		2,18
7861035520054	AVENA QUAKER 500GR X25		
	1 0,890		0,89
7861008900210	AZUCAR LEVAPAN 500GR X		
	1 1,040		1,04
7861048610094	ACEI GIRASOL 500ML X30		
	1 1,600		1,60
7861002561103	MARGA INDUSTRIAL X 20		
	1 0,630		0,63
7861026002118	MAICE TOSCANA 200GRSX50		
	1 0,580		0,58
*7861015103789	MAYON GUSTAD 200GRS X 24		
	1 1,120		1,12
*7707211630219	CAFE BUEN DIA 50GR X24		
	1 2,790		2,79
*7801262000134	CEREZA ROCOFRUT 240GR RO		
	1 2,800		2,80
7861012503513	QUESO CREMA TONI 600GR X		
	2 4,150		8,30
160071	HUEVOS CUBETA X15UNID		
	1 1,680		1,68
7861048600538	MANT SABROSA 453,6GR FUN		
	1 0,570		0,57
7861001236040	CREM LECH LECHERA 1000ML		
	1 4,000		4,00
7861092155114	QUESO PARMESANO RALL 100		
	1 2,210		2,21
7861000151351	AZU MONTE 1KG BL X50		
	1 0,760		0,76
7861057500010	SAL CRISAL 1KG X 50		
	1 0,420		0,42
*7702014000115	LEVAD FRESCA LEVAPAN 500		
	1 2,920		2,92
50246	ARANDANOS GL		
	1 2,240		2,24
*7861055902717	MANTEQUI NUTRI 1 2 LB		
	1 2,100		2,10
*7861001237016	LECH LECHERA EVAPORADA 5		
	1 2,610		2,61
41961	TOMATE GL DE ARBOL FUNDA		
	1 1,000		1,00
*7861008900128	POLVO HORNEAR LEVA 20GRX		
	1 0,230		0,23
*7750243054355	SALSA TOM ALACENA 200GRS		
	1 0,750		0,75
*7861001981025	ACEI OLIVA SNOB 150MLX24		
	1 2,480		2,48
*7802950066906	LECH CONDEN LECHERA 397G		
	1 2,340		2,34
*7861008910066	GELAT GELHADA 30GR INSAB		
	1 0,930		0,93
7861078100602	PIHIENTA ECI MOLIDA 30GR		
	1 0,450		0,45
<b>TOTAL ITEMS:33</b>		<b>SUBTOTAL :</b>	<b>54,81</b>
<b>MEGAHORRO POR VOLUMEN :</b>			<b>0,01</b>
Detalle de Impuestos			
Base	12 %	23,39	Iva 2,81
Base	0 %	31,41	Iva 0
SubTotal		54,80	2,81

DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA. En caso de no recibir su documento, ingresar a nuestro portal <http://www.gerardoortiz.com.ec> "Opcion Consumidor Final". Revise y descargue el documento autorizado

**GERARDO ORTIZ E HIJOS CIA. LTDA.**

MATRIZ: KM 1.5 AV. CARLOS J AROSEMENA S/N  
 BUAYAQUIL - ECUADOR  
 TELEFONO: 042207111 CONMUTADOR: 042207112  
 \*\*\* CORAL RIO \*\*\*  
 SUCURSAL: CIRCUNVALACION SUR S-N Y FELIPE SEGUNDO  
 CUENCA - ECUADOR  
 RUC: 0190072002001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 RESOLUCION NO.3257 DEL 26/JULIO/1996  
 FECHA/HORA AUTORIZA 19/11/2019 15:00:27  
 AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL

**FACTURA NO: 007-922-000296892**

CLAVE DE ACCESO:  
 1911201901019007200200120079220002968922948182418

REFERENCIA: 1668169 F. EMISION.: 2019-11-19  
 CI TEH: 5094828 SUC/CI.: 0301853081  
 CLIENTE: SUCRE Y RIVIERE AZOGUES  
 CREDITO: 095606700 HORA: 15:00:27  
 VENDEDOR: 99

DEBITO: XDIAZ CAJA No.: 922  
 CREDITO: 83.94 BANCOS: 83.94  
 CREDITO: 0.00 RECIBE: 0.00  
 FOM: BANCOS CAMBIO: 0.00

PRODUCT	CANT	U. UNI	DESC	TOTAL
2P19012 TARRINA PP 1/2 GRIS	1.0000	1.2683	0.0300	1.2303 I
2P19100 CONTENEDOR TRIANGULAR 1 PET 14X1	1.0000	0.8333	0.0300	0.8083 I
2P19103 CONTENEDOR RECTANGULAR 4 PET	1.0000	2.0490	0.0300	1.9875 I
2P19105 CONTENEDOR CUADRADO 6 PET 10X10	1.0000	0.7685	0.0300	0.7454 I
3E14876 COJIN ESPECIAL NAVIDAD 50X50	1.0000	5.0227	0.0300	4.8720 I
57ARC19 ESPATHA 9/SILICONA C/MAN/BAMBDO	1.0000	0.9411	0.0300	0.9129 I
57ARC19 ESPATHA 9/SILICONA C/MAN/BAMBDO	1.0000	2.4634	0.0500	2.3402 I
57ARC19 ESPATHA 9/SILICONA C/MAN/BAMBDO	1.0000	1.7317	0.0500	1.6451 I
5LC015E COOLER COLEM PATY STAC ROJA 24LT	1.0000	42.1337	0.0500	40.0270 I
5VKA061 PLATO OVALADO 14" OPAL FYP140	1.0000	3.3902	0.0500	3.2207 I
5VKA062 PLATO OVALADO 10" BLANCO FYP100T	1.0000	2.2317	0.0500	2.1201 I
X88M010 AZUCAR IMPALPABLE 500 G. LA REPO	1.0000	1.0454	0.0200	1.0245
X893000 MARGARINA INDUSTRIAL 1 LIBRA - D	1.0000	0.6036	0.0200	0.5915
X8CC034 CAFE BUEN DIA 50GR	1.0000	2.5346	0.0200	2.4839 I
X901387 YOGURT GRIEGO NATURAL VASO 150G	1.0000	0.9386	0.0200	0.9198
XY00068 HARINA DE QUINUA 500GR MAS CORONA	1.0000	2.3860	0.0200	2.3363
XY00116 AZUCAR MONTERREY BLANCA 2 KG	1.0000	1.8096	0.0200	1.7734
XY40037 PEPINILLO X 1 KILO	0.9080	0.6769	0.0200	0.6023
XY4007H MENTA 45 GRs "GREEN GARDEN"	1.0000	0.7538	0.0200	0.7367
XY80227 MANTECA TRES CORONAS TARRINA 454	1.0000	0.9032	0.0200	0.8851
XY80506 HUEVOS EXT.GRANDE X12UNDS INDAVE	1.0000	2.2471	0.0200	2.2022
XYK003F CEBOLLA COLORADA	0.5620	0.8462	0.0200	0.4661
XYK006L NARANJA AMERICANA GRANEL	0.9980	2.5642	0.0200	2.5079

SUBTOTAL 12.00% ..... : 62.40  
 IVA 12.00% ..... : 7.49  
 SUBTOTAL 0.00% ..... : 14.05  
 VALOR A PAGAR ..... : 83.94

TOTAL DESCUENTO APLICADO ..... : 3.26  
 \*\*\*\*\* VALORES DEDUCIBLES \*\*\*\*\*  
 ALIMENTOS ..... : 15.94  
 TOTAL DEDUCIBLES ..... : 15.94

\*\*\*\*\*GRACIAS POR SU COMPRA\*\*\*\*\*  
 EN ROPA INTERIOR NO HAY CAMBIOS NI DEVOLUCIONES  
 \*\*\*\*\*PRUEBA VIGENTE\*\*\*\*\*  
 PARTICIPAS POR 2 OROS EN LA CAPTIVA 2020  
 CANTIDAD: 8  
 \*\*\*\*\*PRUEBA VIGENTE\*\*\*\*\*

### Anexo 3. Encuesta



## DEGUSTACIÓN

### PROYECTO DE TITULACIÓN:

“Propuesta de diez preparaciones de panadería y pastelería de coffee break para “El Palacio de Cristal” de la ciudad de Azogues”

### ENCUESTA

Nombre: ..... Edad: .....  
C.I. .... Ocupación: .....

1. ¿Conoce la oferta gastronómica de coffee break que ofrece la empresa?

Si  No

2. En caso de que su respuesta sea Si. ¿Cree que la empresa debe mejorar su oferta gastronómica?

Si  No

Califique con un valor del 1 al 5 algunos aspectos de los nuevos productos que se agregarán a la oferta gastronómica de coffee break.

#### 3. Respecto al SABOR.

PRODUCTOS	Muy satisfactorio 5	Bastante Satisfactorio 4	Poco Satisfactorio 3	Algo Satisfactorio 2	Nada Satisfactorio 1
1. Crocante de maíz					
2. Volován de camarones					
3. Mini hamburguesa					
4. Pan de cerveza					
5. Sánduche cubano a las finas hierbas					
6. Cremoso de tomate de árbol					
7. Cheesecake de limón					
8. Brownie de café					
9. Tres leches de albahaca					
10. Crema quemada de mango					

#### 4. Respecto a la PRESENTACIÓN

PRODUCTOS	Muy satisfactorio 5	Bastante Satisfactorio 4	Poco Satisfactorio 3	Algo Satisfactorio 2	Nada Satisfactorio 1
1. Crocante de maíz					
2. Volován de camarones					
3. Mini hamburguesa					
4. Pan de cerveza					
5. Sánduche cubano a las finas hierbas					
6. Cremoso de tomate de árbol					
7. Cheesecake de limón					
8. Brownie de café					
9. Tres leches de albahaca					
10. Crema quemada de mango					

## 5. Respeto a la INNOVACIÓN

PRODUCTOS	Muy satisfactorio 5	Bastante Satisfactorio 4	Poco Satisfactorio 3	Algo Satisfactorio 2	Nada Satisfactorio 1
1. Crocante de maíz					
2. Volován de camarones					
3. Mini hamburguesa					
4. Pan de cerveza					
5. Sánduche cubano a las finas hierbas					
6. Cremoso de tomate de árbol					
7. Cheesecake de limón					
8. Brownie de café					
9. Tres leches de albahaca					
10. Crema quemada de mango					

## 6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada producto?

PRODUCTOS	\$ 2,50	\$ 2,00	\$ 1,75	\$ 1,50
1. Crocante de maíz				
2. Volován de camarones				
3. Mini hamburguesa				
4. Pan de cerveza				
5. Sánduche cubano a las finas hierbas				
6. Cremoso de tomate de árbol				
7. Cheesecake de limón				
8. Brownie de café				
9. Tres leches de albahaca				
10. Crema quemada de mango				

## 7. ¿Recomendaría los nuevos productos a un amigo?

Si

No

*Gracias por su colaboración*