



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante ‘Bioyanuncay’ de la parroquia San Joaquín sector Barabón.”

AUTORES:

Luis Gustavo Saraguro Maño.

Jaime Daniel Toapanta Lucero.

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL.**

TUTORES:

Tnglo. Manolo Morocho Punin.

Lcdo. Richard Martínez Villegas.

CUENCA – ECUADOR, 2020

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Nosotros, Saraguro Maño Luis Gustavo, Toapanta Lucero Jaime Daniel, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursamos la Tecnología en **GASTRONOMIA**, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre "Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón" así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de los comparecientes, quienes han realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



Saraguro Maño Luis Gustavo

Cédula: 0106208978



Toapanta Lucero Jaime Daniel

Cédula: 0106053150

DERECHOS DE AUTOR

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


CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO
Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: Saraguro Maño Luis Gustavo, Toapanta Lucero Jaime Daniel con el título: "Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón" cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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

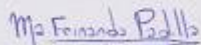
Atentamente,



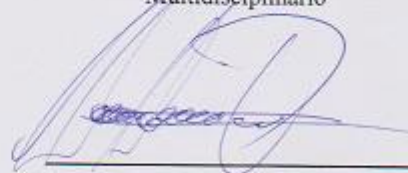
Marco Antonio Gómez Parra
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Daniel Toledo Ochoa
Miembro del Comité
Multidisciplinario



María Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Luis Manolo Morocho Punin
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Richard Antonio Martínez Villegas
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Asunto: Autorización para Trabajo de Titulación.

Señor
Luis Montaleza
GERENTE DEL RESTAURANTE BIOYANUNCAY
En su Despacho

De mi consideración:

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

Estimado Gerente, el principal objetivo de la presente carta, es para solicitar de la manera más comedida, su autorización para que los estudiantes: **TOAPANTA LUCERO JAIME DANIEL**, con cédula de identidad N° 010605315-0 y **SARAGURO MAÑO LUIS GUSTAVO**, con cédula de identidad N° 010620897-8; ejecuten su Trabajo de Titulación de Grado, denominado: **"ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE CINCO APERITIVOS Y CINCO POSTRES BASADOS EN LA COCINA TRADICIONAL DEL AZUAY PARA EL RESTAURANTE BIOYANUNCAY, DE LA PARROQUIA SAN JOAQUÍN, SECTOR BARABÓN"**.

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



C.e.- Archivo
Responsable: AF



www.sudamericano.edu.ec

BioYanuncay
Restaurant
Cuenca- Ecuador

📍 Bolívar y Manuel Vega - San Blas 📞 (593 7) 2838323 - 2843679 📠 0996976449

✉ info@sudamericano.edu.ec

Dictamen de aceptación




Dictamen de aceptación del trabajo.



Cuenca, 15 de noviembre de 2019

Lcda. Catalina Pauta
COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO
 Su despacho. -

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, a su vez doy a conocer que los estudiantes **Luis Gustavo Saraguro Maño**, con documento de Identidad N° **0106208978** y **Jaime Daniel Toapanta Lucero**, con documento de Identidad N° **0106053150** han sido aceptados para que realicen su trabajo de titulación de grado denominado "Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón.", sus actividades estarán supervisadas por el **Sr. Luis Montaleza** Gerente de esta institución.

Informo, además que uno de los estudiantes labora en esta institución que legalmente represento.

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

Atentamente,



Sr. Luis Montaleza
 Gerente del restaurante 'Bioyanuncay'

BioYanuncay
Restaurant
 Cuenca- Ecuador



(Ilustración 1 Dictamen de aceptación)

Fuente: Saraguro 2019

Resumen

En el Biocorredor Yanuncay de la ciudad de Cuenca, al acudir al restaurante ‘Bioyanuncay’ se observó que existe un largo tiempo de espera por parte de los clientes debido a los prolongados métodos de cocción que se utilizan en la cocina tradicional, además de la falta de opciones a elegir en cuanto a postres, por esto se elaboró una propuesta gastronómica realizando una investigación previa mediante diferentes métodos como observaciones, entrevistas y encuestas para de esta manera tener una perspectiva más completa del problema y poder buscar la mejor solución, la propuesta constaba de cinco opciones de aperitivos para brindar como cortesía a los comensales, además de cinco postres para crear una sección en el menú, para elaborar esta propuesta se tomaron en cuenta productos de la región, además del P.V.P de los aperitivos que no debían sobrepasar los cuarenta centavos de dólar, se elaboraron bitácoras, fichas técnicas de todas las preparaciones para establecer el costo de elaboración, dicha propuesta se presentó en las instalaciones del restaurante el día sábado cuatro de enero del dos mil veinte, con la presencia del gerente del restaurante, y todo el personal que ahí labora, además de veinte clientes frecuentes quienes dieron su opinión en una encuesta. Llegando a la conclusión de que el tiempo de elaboración en el restaurante no se puede acortar por lo que la propuesta busca calmar el apetito de los comensales durante el tiempo de espera y ofertar opciones de postres al menú.

Palabras claves

Aperitivos, Tapas, Postres, Cocina tradicional, Azuay, San Joaquín, Biocorredor Yanuncay.

Abstract

In the Yanuncay Biocorredor of the city of Cuenca, When going to the restaurant 'Bioyanuncay' it was observed that there is a long waiting time for customers due to the long cooking methods used in traditional cuisine, In addition to the lack of options to choose from in terms of desserts, for this reason a gastronomic proposal was elaborated, carrying out a previous investigation through different methods such as observations, interviews and surveys so as to have a more complete perspective of the problem and to be able to find the best way to solve it. which consisted of five appetizer options to provide diners as a courtesy, five desserts to create a section on the menu, to prepare this proposal, products from the region were taken into account, in addition to the PVP of the snacks that should not exceed forty cents, binnacles, technical sheets of all preparations were prepared to establish the cost of preparation and the sale price to the public, said proposal was presented at the restaurant facilities on Saturday, January 4, two thousand and twenty, with the presence of the restaurant manager, and all the staff working there, in addition to twenty frequent clients who gave their opinion in a survey. Coming to the conclusion that the elaboration time in the restaurant cannot be shortened so the proposal seeks to calm the appetite of the diners during the waiting time.

Key words

Appetizers, Tapas, Desserts, Traditional cuisine, Azuay, San Joaquin, Yanuncay Biocorridor.

Dedicatorias

A nuestros padres que nos brindaron apoyo incondicional para cumplir este objetivo y por nunca dejar de creer en nosotros ya que gracias a esto hemos podido avanzar día a día en este largo recorrido de aprendizaje, a nuestros hermanos por aconsejarnos en situaciones difíciles ayudándonos a tomar las mejores decisiones, a nuestros amigos por impulsarnos a ser mejores cada día y compartir la pasión del arte culinario.

A nuestros tutores, Richard y Manolo por guiarnos y compartir sus conocimientos, ya que esto fue fundamental para sacar este proyecto adelante y al restaurante 'Bioyanuncay' por abrirnos sus puertas para presentar nuestra idea y luego ejecutarla ya que gracias a ellos pudimos hacerla llegar al público

ÍNDICE GENERAL

Dictamen de aceptación	VI
Resumen.....	VII
Dedicatorias.....	IX
Índice de Ilustraciones.....	XIV
Introducción	1
Objetivos.	2
Preguntas de investigación.....	3
Justificación.....	4
CAPÍTULO I.....	5
1.1 Problemática.	5
CAPÍTULO II	6
2.1 Marco Referencial.	6
2.1.1 Menú del restaurante Bioyanuncay.....	8
2.1.2 Ubicación GPS del Restaurante ‘Bioyanuncay’.....	10
2.2 Antecedentes.....	10
2.3 Marco teórico.....	11
2.3.1 Parroquia San Joaquín.	12
2.3.2 Biocorredor Yanuncay.....	12
2.3.3 Restaurante ‘Bioyanuncay’.....	12

2.3.4 Cocina tradicional del Azuay.....	13
2.3.5 Productos tradicionales del Azuay.....	14
2.3.6 Elaboraciones tradicionales	21
2.3.7 Tapas o aperitivos	23
2.3.8 Postres	24
CAPÍTULO III.....	26
3.1 Metodología de Investigación.	26
3.2. Tipo de estudio, descriptivo.	26
3.3. Enfoque de investigación mixto.	26
3.4. Métodos.	27
3.4.1. Método inductivo.....	27
3.5 Universo de estudio.	27
3.5.1 Muestra.	27
3.6 Técnicas de campo.	28
3.6.1 Observación.	28
3.6.2 Entrevista.	28
3.6.3 Encuesta.	28
3.7 Técnica de laboratorio.	29
3.7.1 Bitácora.....	29
3.7.2 Ficha estándar.	29

3.7.3 Base de datos.	29
3.8 Técnicas de investigación documental.	30
3.8.1 Bibliografía:	30
3.8.2 Paráfrasis:.....	30
3.8.3 Citas textuales:.....	31
CAPÍTULO IV.....	32
4.1 Análisis e interpretación de información.....	32
4.1.1 Entrevista EJ1	32
4.1.2 Encuesta de degustación.	33
CAPITULO V	37
5.1 Propuesta de investigación.	37
5.1.1 Bitácoras (conceptualización y explicación del modelo)	38
5.1.2 Fichas estandarizadas.....	63
5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido	131
5.1.3.1 Estructuración de P.V.P. sugerido	131
5.1.4 Cuadro de principales materias primas utilizadas	132
5.1.5 Cuadro de técnicas, métodos gastronómicos aplicados.....	139
Cronograma:.....	142
Conclusiones	143
Recomendaciones:.....	143

Bibliografía	144
Glosario	151
ANEXOS.....	158
Anexo 1. Anteproyecto.....	158
Anexo 2. Entrevista.	174
Anexo 3. Encuestas	176

Índice de Ilustraciones

<i>(Ilustración 1 Dictamen de aceptación)</i>	VI
<i>(Ilustración 2 Fachada del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	6
<i>(Ilustración 3 Cocina del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	7
<i>(Ilustración 4 Diagrama de la cocina del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	7
<i>(Ilustración 5 Organigrama del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	8
<i>(Ilustración 6 Menú del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	9
<i>(Ilustración 7 Ubicación GPS del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	10
<i>(Ilustración 8 Ejemplo de base de datos)</i>	30
<i>(Ilustración 9 Ejemplo y explicación del modelo de bitácoras)</i>	39
<i>(Ilustración 10 Ejemplo y explicación del modelo de ficha estándar)</i>	64
<i>(Ilustración 11 Ejemplo y explicación del modelo de la hoja de costos)</i>	69
<i>(Ilustración 12 Diagrama de Gantt)</i>	142
<i>(Ilustración 13 Gerente del restaurante - Estudiantes)</i>	196
<i>(Ilustración 14 Decoración rustica del restaurante 'Bioyanuncay')</i>	196
<i>(Ilustración 15 Montaje de platos de degustación)</i>	197
<i>(Ilustración 16 Comensales llenando la encuesta de degustación)</i>	197
<i>(Ilustración 17 Estudiante explicando la encuesta)</i>	198
<i>(Ilustración 18 Propuesta de Aperitivos)</i>	198
<i>(Ilustración 19 Propuesta de postres)</i>	199
<i>(Ilustración 20 Invitación a degustación)</i>	200

Introducción

En la provincia del Azuay sector Barabón de la ciudad de Cuenca existen veinte y tres restaurantes que se dedican a ofrecer comida tradicional de la región, esta zona de la ciudad es muy transcurrida los fines de semana y días festivos ya que muchas familias locales y extranjeras buscan degustar un poco de los sabores de la zona. En cualquier establecimiento se intenta garantizar la satisfacción del cliente tratando de brindarles un servicio cordial, atento y personalizado por lo que muchos locales ofrecen algún tipo de cortesía como bienvenida mientras las personas esperan su pedido, de la misma forma buscan saciar cualquier antojo que los comensales puedan tener ofreciéndoles una carta amplia con varias opciones a elegir.

Los restaurantes del "bio corredor yanuncay" no ofrecen aperitivos de bienvenida los cuales son muy necesarios debido al prolongado tiempo de espera que requieren muchas elaboraciones, en algunos locales ni si quiera cuentan con una carta definida, por ende el trabajo de investigación busca crear una propuesta gastronómica que consta de cinco aperitivos y cinco postres basados en productos de la zona para mejorar la experiencia de los clientes que visitan el restaurante Bioyanuncay y que así siga siendo uno de los locales que más resaltan en el lugar.

Objetivos.

General

- Elaborar una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyanuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón.

Específicos

- Recopilar datos mediante técnicas como: observación, encuestas, entrevistas además sobre los productos de la zona con los que se pretende trabajar.
- Realizar una propuesta de aperitivos y postres para el restaurante 'Bioyanuncay'.
- Utilizar productos de la zona para darle identidad a las preparaciones.
- Estandarizar las recetas y presentar una degustación en el restaurante 'Bioyanuncay' para dar a conocer la propuesta gastronómica.

Preguntas de investigación

Observando la gran concurrencia de personas en el restaurante ‘Bioyanuncay’ un fin de semana cualquiera, se puede apreciar la evidente preferencia por parte de los clientes hacia este tipo de gastronomía, a muchos no les importa esperar durante algún tiempo con tal de poder degustar un cuy recién asado y crocante o cualquier otra preparación tradicional, se puede observar también en el menú (ilustración 6. Pg. 9) Un mensaje que dice “postres del día”, son una sugerencia para las personas y no existen más para elegir por lo que cabe preguntarse

¿Qué tan rotativos son los postres al no estar descritos en la carta y porqué a los clientes no les importa esperar durante un tiempo prolongado en el restaurante ‘Bioyanuncay’ de la ciudad de Cuenca?

Como se menciona anteriormente a muchas personas no les importa esperar un tiempo mientras llega su pedido ya que se distraen con la programación de la televisión o con una conversación entre amigos, pero al ser este uno de los restaurantes más conocidos de la zona que busca rescatar los sabores tradicionales surgen las siguientes interrogantes:

¿Qué soluciones se aplican en el restaurante para solventar los tiempos prolongados de espera?

¿Qué tan importante es una sección de postres en un menú?

¿Por qué los restaurantes no aprovechan los productos que se cosechan en la zona?

Justificación

El trabajo de investigación presenta una propuesta gastronómica que consta de cinco aperitivos y cinco postres basados en la cocina tradicional cuencana, se realizará un análisis de los productos de la zona con los cuales se pretende trabajar, buscar la aprobación de los clientes realizando encuestas y una degustación en el campo de acción elegido.

La motivación de realizar el proyecto se debe a que en la zona geográfica antes delimitada se encontró que existen veinte y tres restaurantes que brindan comida típica cuencana (El Mercurio, 2018). Los mismos que ofrecen platos elaborados al carbón por lo que el tiempo de espera en todos estos supera los veinte minutos.

Se pretende ayudar por medio de esta investigación al restaurante ‘Bioyanuncay’, resaltar a los futuros emprendedores gastronómicos, estudiantes y público en general la importancia de tener una sección de postres en la carta y brindar una cortesía de bienvenida a los comensales para solventar los tiempos prolongados de espera en cualquier establecimiento gastronómico.

Las personas buscan sentirse bien atendidas al frecuentar cualquier restaurante, es por ello que se busca amenizar el tiempo de espera en el ‘Bioyanuncay’ al ser uno de los primeros en implementar aperitivos de bienvenida en la cocina tradicional azuaya para que la experiencia de los comensales sea más agradable.

CAPÍTULO I

1.1 Problemática.

El restaurante Bioyanuncay ubicado en la parroquia San Joaquín de la ciudad de Cuenca, Ecuador, es un establecimiento familiar que ofrece comida típica de la región a personas locales y extranjeras que buscan probar los sabores tradicionales de la ciudad, funciona con un servicio a contra comanda los días viernes, sábado y domingos, así como también en los días feriados en el horario establecido de once de la mañana a siete de la noche.

Los comensales tienen un tiempo promedio de espera de veinte minutos para recibir su pedido y en ocasiones este tiempo se excede un poco más de lo habitual por lo que el establecimiento ofrece porciones de comida tratando de solventar las largas esperas. Como se puede verificar (ver ilustración 6) en el menú del restaurante 'Bioyanuncay' también se ofrece postres como sugerencia del chef pero no cuenta con una sección específica en la carta para que los comensales puedan elegir a su gusto.

Se pretende solventar esta problemática con una propuesta basada en la cocina de la región que constará de cinco aperitivos y cinco postres compuestos que estarán estructurados de tal manera que no se repitan con otros de la carta, para mejorar la satisfacción de los clientes del restaurante 'Bioyanuncay' y así aportar con un paso más para que llegue a ser uno de los mejores de la zona.

CAPÍTULO II

2.1 Marco Referencial.

El restaurante “Bioyanuncay” se encuentra ubicado en la ciudad de Cuenca en la parroquia San Joaquín, sector Barabón kilómetro cinco, tiene un estilo rustico que resalta la vida en el campo, la ambientación es tradicional y en su decoración resalta la madera e instrumentos de barro; cuenta con veinte mesas las que se encuentran distribuidas de la siguiente manera: ocho en la planta baja y doce en la planta alta, tiene un parqueadero para aproximadamente veinte y cinco vehículos y la cocina se divide en zona caliente, zona fría, tren de lavado, economato, zona grill.(Ver ilustración 3 pg.7). El horario de atención es de sábado a Domingo de once de la mañana a siete de la noche.

El restaurante brinda un servicio de comida tradicional, en su menú ofrece platos a la carta como: cuy, pollo, cerdo que son asados al carbón, sopas y potajes como caldo de gallina, caldo de mocho y mote casado, que son preparadas en ollas de barro, también utilizan técnicas contemporáneas como cocciones al vacío que se le aplican a las costillas de cerdo para luego terminarlas de cocer al grill, bebidas tradicionales horchata, yaguana y canelazo para el público en general.

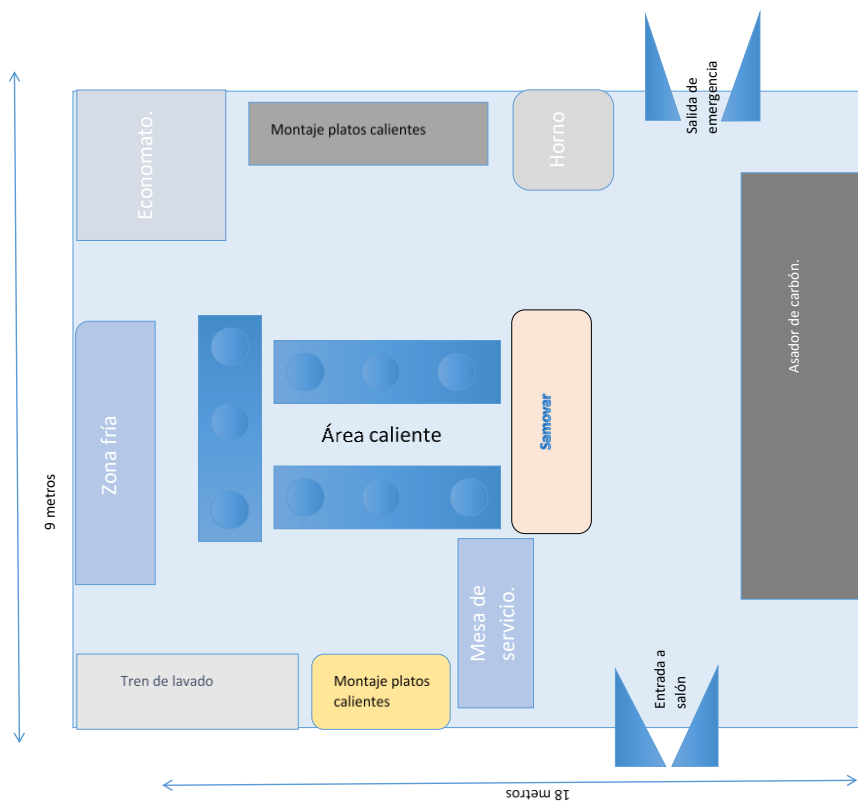


(Ilustración 2 Fachada del restaurante 'Bioyanuncay')

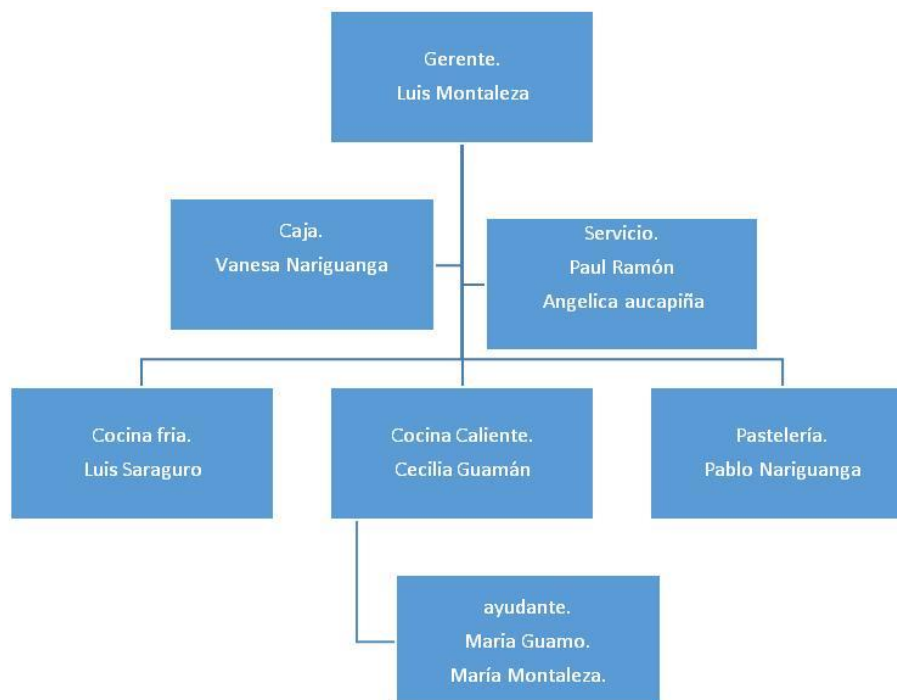
Fuente: Archiniegas (2018)



(Ilustración 3 Cocina del restaurante 'Bioyanuncay')
Fuente: Archiniegas (2018)



(Ilustración 4 Diagrama de la cocina del restaurante 'Bioyanuncay')
Fuente: Saraguro (2019)



(Ilustración 5 Organigrama del restaurante 'Bioyanuncay')
Fuente: Saraguro (2019)

2.1.1 Menú del restaurante Bioyanuncay.

En este apartado se detalla el menú actual del restaurante "Bioyanuncay" (Ver ilustración 6) en donde se evidencia que ofrece:

- Caldo de gallina que se lo sirve con papas, mote y finas hierbas (culantro, cebolleta, perejil)
- Caldo de mocho acompañado de mote finas hierbas y limón.
- Mote casado con finas hierbas.
- Cuy asado acompañado de papas, arroz, mote y ensalada
- Pollo asado, arroz, mote, papas, ensalada.
- Carne de cerdo asada, acompañada de mote sucio, llapingachos y ensalada.

- Trucha frita o asada, con arroz, menestra, ensalada y patacones.
- Filetes de pollo a la parrilla con arroz, papas fritas y ensalada.
- Costillas de cerdo asadas o en salsa BBQ, acompañadas con papas fritas, arroz y ensalada
- Agua de horchata, Yaguana, Canelazo.

Entradas	
Choclos con Queso	\$ 2,00
Sopas y Potajes	
• Caldo de Gallina	\$ 3,00
• Mote Casado	\$ 4,00
• Caldo de Mocho	\$ 4,00
Platos Fuertes	
• Cuy Asado (Arroz, Papas, Mote, Ensalada.)	\$ 24/26
• Pollo Asado Entero (Arroz, Papas, Mote, Ensalada.)	\$ 18,00
Medio (Arroz, Papas, Mote, Ensalada.)	\$ 9,00
1/8 Pollo (Arroz, Papas, Mote, Ensalada.)	\$ 4,00
1/4 Pollo (Arroz, Papas, Mote, Ensalada.)	\$ 5,00
• Carne Asada (Mote sucio, llapingachos, ensalada fresca).	\$ 6,00
• Chuleta Asada (Mote pilito, llapingachos, ensalada fresca).	\$ 6,00
• Costilla Asada (arroz, papas fritas ensalada)	\$ 9,00
• Costilla BBQ (arroz, papas fritas ensalada)	\$ 10,00
• Pechuga a la Parrilla (arroz, papas fritas ensalada)	\$ 6,00
• Trucha Frita (arroz, patacones, menestra, ensalada de la casa)	\$ 6,00
Bebidas	
• Agua de Horchata.	
Jarra	\$ 3,00
1/2 jarra	\$ 1,50
vaso	\$ 0,50
• Yaguana.	
Jarra	\$ 4,00
1/2 jarra	\$ 2,00
vaso	\$ 1,00
• Canelazo.	
Jarra	\$ 7,00
1/2 jarra	\$ 3,50
shot	\$ 0,50
• Gaseosas	
Mediana	\$ 0,75
Litro	\$ 1,50
Dos litros	\$ 2,50
Tres litros	\$ 3,50
• Agua pura	\$ 0,50
• Güitig	\$ 0,75
	\$ 1,50

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Solo pagos en efectivo.

(Ilustración 6 Menú del restaurante 'Bioyanuncay')
Fuente: Saraguro (2019)

2.1.2 Ubicación GPS del Restaurante ‘Bioyanuncay’.



(Ilustración 7 Ubicación GPS del restaurante 'Bioyanuncay')

Fuente: Saraguro 2019

2.2 Antecedentes.

(Blanco Pineros). En su proyecto de titulación llamado “Medición de la satisfacción del cliente del restaurante Museo” señala que “Un servicio bien encaminado puede ser una excelente estrategia de mercadeo para una organización, para lograr posicionarse en las mentes de los consumidores, ya que atraer a un nuevo cliente es considerado seis veces más caro que mantener uno”. En un restaurante mantener la fidelidad de los clientes es muy complicado ya que caer en un menú monótono es uno de los principales errores en muchos restaurantes, siempre hay que jugar con las expectativas del consumidor ofreciendo elaboraciones novedosas.

Según (Schmal & Olave, 2014). En su artículo de gestión industrial llamado “Proceso de atención al cliente en un restaurante durante periodos de alta demanda” afirman que “los tiempos prolongados de espera generan insatisfacción en los clientes quienes se sienten mal atendidos, lo que con lleva a cancelación de pedidos, malas propinas y mal trato a los meseros ya que los

atributos que los comensales valoran más son el tiempo y la atención”. ISSN 0718-0764. Se piensa que con un servicio de aperitivos se logra “amortiguar” los tiempos prolongados de espera lo que mejoraría considerablemente la satisfacción de los clientes al sentir que el lugar se preocupa por su comodidad.

(Marquez de Ávila , 2015). En su artículo digital “Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronómica que crece y se extiende por el mundo” comenta que ”Hoy en día las tapas se han convertido en una señal de identidad en España a tal punto que existen restaurantes que ofrecen exclusivamente estas especialidades, este fenómeno supone una forma de comer distinta permitiendo disfrutar de pequeños bocados de cualquier tipo de gastronomía desde la más tradicional a la más vanguardista, es una práctica que se está integrando a otras partes del mundo denominada como cocina miniatura”. En Europas las tapas y cocina miniatura han dado paso a un nuevo mercado para cada restaurante, permitiendo presentar sus elaboraciones en pequeñas cantidades por otra parte en otros lugares del mundo estas elaboraciones son pocas utilizadas ya que se presentan como un tipo de cortesía mientras las personas esperan su pedido.

2.3 Marco teórico.

(Rovati, 2009) Cuenca es la capital de una de las veinte y cuatro provincias del Ecuador, posee elementos fusionados entre lo autóctono y colonial que la han señalado como patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO desde 1999, su gente es constante, trabajadora y su suelo es muy fértil por lo que se considera un emporio de artesanías, ganadería y agricultura.

2.3.1 Parroquia San Joaquín.

Es una de las veinte y dos parroquias rurales de la ciudad de Cuenca está ubicada a siete kilómetros de la ciudad, sus principales caseríos son Cristo del consuelo, Medio ejido, Balzay, Barabón chico, Barabón grande, Sústag y Soldados, fue fundada en 1902, y su nombre se debe al misionero salesiano Joaquín Espinelly que era el único sacerdote que se dedicaba a predicar en la hacienda San José.

2.3.2 Biocorredor Yanuncay.

(Tipán Barrera, 2017) El proyecto biocorredor turístico Yanuncay inicia en el año 2000 con el compromiso de seis comunidades campesinas: San José, Balcón del Azuay, la Inmaculada, Chuchuguso, Sústag, y Soldados como alternativa al creciente flujo migratorio de los campesinos originado por la falta de fuentes de trabajo, los pobladores de la zona ignoraban el valor de los recursos naturales, entonces con el apoyo de la iglesia católica los moradores vieron el potencial natural y humano del biocorredor y la inigualable belleza del entorno paisajístico.

2.3.3 Restaurante ‘Bioyanuncay’.

El restaurante ‘Bioyanuncay’ es un negocio familiar que nació en febrero del año 2016 con Helías Montaleza quien tenía en mente una propuesta enmarcada en rescatar los sabores de la tierra utilizando productos naturales de la zona respetando los sabores ancestrales sin utilizar productos químicos elaborados, el restaurante cuenta con un amplio espacio para acoger a ciento diez comensales bien ubicados en dos ambientes, cuenta con un parqueadero para treinta vehículos y los trabajadores son constantemente capacitados para ofrecer un servicio diferente.

Misión

Somos una propuesta innovadora, exquisita y creativa donde el concepto es explorar los aromas de la tierra y rescatar los sabores andinos, expresados en la gastronomía típica del sector combinando el deleite visual en la creación de los platos y platillos, todo esto en melodía con el entorno campestre y rústico que cobija la Cuenca del Río Yanuncay.

La fusión del barro y la tierra brindará un toque diferente en la mesa, ofertando pleitesía y salud a nuestros clientes con productos de la zona e invitando a descubrir sensaciones diferentes para el paladar.

Fortaleciendo la propuesta con la inclusión laboral para el sector, haciendo una invitación a formarse con nuestra empresa.

Visión

Posicionar nuestra oferta gastronómica con la mayor calidad y creatividad mediante la cocina de autor, manteniendo los sabores que identifican la gastronomía típica del sector, conservando las raíces de los sabores que son historia, aroma y deleite. Instaurar procesos continuos de Innovación, creación, entrenamiento del equipo para ofertar un servicio gastronómico de excelencia en su integralidad, donde el esmero y dedicación permita expandir nuestra marca a nivel local y nacional.

2.3.4 Cocina tradicional del Azuay.

(Vazquez, 1997) En su libro cuaderno de cultura popular comenta que: La cocina tradicional azuaya es una combinación entre la cocina criolla y las enseñanzas de los españoles el resultado de esta fusión dio origen a elaboraciones con sabores sustanciosos ya que esta provincia se caracteriza por tener abundancia de cereales, carnes, lácteos, hortalizas y frutas. En la antigüedad las preparaciones se hacían en ollas de barro se utilizaba cocinas de leña por lo tanto se obtenía

un sabor y aroma peculiar. Sin duda la cocina tradicional cuencana está marcada por las sopas ya que no puede faltar tanto en las elaboraciones de casa como en importantes festividades.

2.3.5 Productos tradicionales del Azuay.

La geografía de la provincia del Azuay es particular y como consecuencia posee dos climas uno templado y otro frío lo que conlleva a que tenga un amplio rango de diferentes productos, intentando rescatar algunos de ellos en este trabajo de investigación tenemos:

2.3.5.1 Amaranto: (Peralta, 2009) Junto con el maíz y el frejol el amaranto fue uno de los principales productos para la alimentación de las culturas precolombinas de América, tanto para los mayas, aztecas e incas el amaranto fue una de las principales fuentes de proteína, se consumían las semillas como hortaliza en sopas o se las reventaba para consumirlas directamente, este alimento estaba muy relacionado a los ritos religiosos, dioses y a la visión cósmica de estas culturas.

El amaranto es uno de los productos que menos se utilizan actualmente, su sabor es muy particular por lo que se realizaban preparaciones con la harina y sus semillas.

2.3.5.2 Ají rocoto: (Biopat, 2016) En su artículo recalca que: Su nombre científico es *Capsicum pubescens*, puede tener un color rojo, amarillo o marrón, se distingue de los demás ajíes por sus semillas negras, tiene un sabor picante y ligeramente dulce y se produce en todos los valles andinos. Este fruto es uno de los productos que siembran las familias locales las cuales utilizan para su consumo por su agradable sabor que es una mezcla entre lo dulce y picante, este elemento se utilizaba en algunas preparaciones de la propuesta.

2.3.5.3 Apio: “Pertenece a la familia *Apiaceae*, (...) tiene una textura crujiente, escasea de fibra pero si contiene agua, potasio, sodio, vitamina C y Betacarotenos”. (Tavico López) Es una

de las hortalizas más cultivadas en el sector que luego es comercializada a los principales mercados de la ciudad, se utiliza para condimentar muchas elaboraciones.

2.3.5.4 Ataco: (Peralta, 2009) en su boletín divulgativo informa que al igual que el amaranto el ataco es una planta de origen andino perteneciente a la familia de las Amaranthaceas, se conoce popularmente con el nombre de ataco o sangorache, es de color morado a rojo y produce semillas de color negro que pueden reventarse al igual que el amaranto, la flor o panoja se utiliza para dar color a infusiones, bebidas refrescantes o ‘canelazos’.

2.3.5.5 Berros: “Es una planta vivaz de la familia de las crucíferas, que necesita agua para crecer y desarrollarse. Se compone de una serie de hojas de pequeño tamaño, sobre un tallo carnoso y suave de color verde. Se encuentra en el comercio en pequeños manojos atado. Tiene un sabor picante característico, es de difícil cultivo”. (Rodríguez Toledo, 2017). Por la zona geográfica que comprende el páramo es muy fácil encontrar esta planta ya que los afluentes de los ríos permiten que crezca en toda la zona.

2.3.5.6 Brócoli: “Es una planta muy conocida con 0% de colesterol sin contenido alguno de grasa, contiene abundante vitamina C, además de vitamina A y D. Según estudios de alimentos de Inglaterra, el consumo corriente de brócoli reduce el riesgo de cáncer de próstata, y reduce la agresividad del mismo tumor si se lo ha contraído”. (Arroyo, Mazquiaran, & Rodríguez, 2018)

2.3.5.7 Cedrón: “Es una planta originaria de Sudamérica que crece silvestre en suelos ligeros y bien drenados (...). Es una de las plantas medicinales más populares del país, la infusión de sus hojas y tallos se utiliza preferentemente para el tratamiento de afecciones como cólicos, diarreas, flatulencias, indigestión y náuseas, etc. También se emplea como calmante del sistema nervioso y en resfriados febriles”. (MSPC, 2018). En muchos hogares son muy conocidos los beneficios

de esta planta por lo que se la cultiva incluso en macetas domésticas, en indispensable en el agua de horchata.

2.3.5.8 Cerdo: “Los Cerdos domésticos llamados vulgarmente Puercos, parecen haberse derivado del jabalí, mamífero paquidermo, originario de Europa, Asia y el norte de África. Se supone que los cerdos fueron domesticados por primera vez unos 1500 años antes de nuestra era . En los principios de la historia humana, estos animales estuvieron estrechamente asociados a los ritos religiosos y servían comúnmente para consumir sacrificios.” (González, 2018), De este mamífero se aprovechan desde su carne que es muy apetecida, hasta su piel, sangre, etc.

2.3.5.9 Choclo: Se trata del maíz tierno, muy apetecido por todas las personas se lo prepara cocido, asado, en forma de tortilla, frito, (Espinoza, 2011) comparte que en épocas antiguas se lo cocía con sus hojas directo a las brasas o en la ceniza caliente. Al ser uno de los cereales más tradicionales en la cocina de la zona lo utilizaremos para aportar con su sabor y textura a diferentes preparaciones.

2.3.5.10 Claveles: “Es una flor que se caracteriza por sus colores vibrantes y agradable aroma. La variedad abarca más de doscientos cincuenta especies, (...). La infusión de esta flor se utiliza para aliviar padecimientos de la vista y los ojos cansados, dolores de cabeza, alivia el asma, dolores de muela, controla la anemia, pies hinchados, náuseas y para la piel”. (Gelder, 2019). Esta flor está presente en los huertos cercanos al sector ya que se comercializa en todos los mercados por ser una flor muy agradable que desprende un singular aroma.

2.3.5.11 Eucalipto: (MSPC, 2018). Es una planta medicinal que pertenece a la familia myrtaceae, se conoce más por la explotación de su madera, pero sus hojas tienen tres importantes propiedades, son: antiinflamatorias, antimicrobianas, expectorantes y una de sus propiedades

menos conocida es la de ser hipoglucemiante; bajo tratamiento médico se utiliza como coadyuvante en el tratamiento diabético.

Aprovechando los beneficios medicinales de esta planta y ya que se puede obtener en cualquier bosque de la ciudad sin ningún valor monetario, se la utilizó para realizar una sopa para inficionar una fruta y con esto conseguir un sabor nuevo.

2.3.5.12 Habas: “Las habas pertenecen a la especie *vicia faba* L. de la familia de las leguminosas, siendo una de las plantas que desde tiempos más antiguos cultiva el hombre. Las habas se cultivan principalmente por sus granos o semillas, así como también por sus vainas tiernas que son muy apreciadas en la alimentación humana y de los animales” (Box, 1957) En las huertas de la zona del biocorredor yanuncay se suelen sembrar junto con el maíz y el fréjol, debido a sus características se decidió utilizarla como cubierta crocante en una de las elaboraciones.

2.3.5.13 Higos: “Es una planta arbustiva de habito de crecimiento perenne, y es considerada como la planta domestica más antigua del mundo. Esta especie tiene un gran potencial agroindustrial y quizá es una de las primeras frutas que fue secada y almacenada por la especie humana”. (Infoagro, 2018). Esta planta crece de forma silvestre a lo largo de la zona del Biocorredor Yanuncay, el fruto se prepara principalmente como dulce en las épocas de carnaval y se sirve con pan y queso fresco por lo que se elaborará un postre en base a los sabores de esta receta.

2.3.5.14 Máchica: “Es producto de la cebada tostada y molida, era llevado por los caminantes; cuando se agregaba agua para su consumo se llamaba “chapu”. En Cuenca se consumía hasta hace algunos años, pero actualmente tiende a desaparecer. La versión moderna de ese producto se llama ‘pinol’, y se puede adquirir en los supermercados”. (Espinoza, 2011).

Este producto tiene un sabor muy característico y es comercializado por toda la zona, se utilizará en la elaboración de una masa base de una tartaleta.

2.3.5.15 Manzanilla: “Pertenece a la familia: compuesta, es una planta anual, fardosa y rastrera; las flores se disponen en cabezuelas solitarias en el extremo del pedúnculo, la parte central, de la flor, de forma cónica, es amarilla y está rodeada de lígulas blancas de capítulos bastante pequeños. (...) Las flores en infusión se emplean en las afecciones del aparato digestivo, espasmos intestinales, en cólicos menstruales y para hacer medicina”. (Rodríguez Toledo, 2017). La manzanilla es conocida por muchas personas en toda la ciudad por sus efectos calmantes en el dolor de estómago y como desinflamante.

2.3.5.16 Menta: “Pertenece a la familia: labiadas, es una planta herbácea de tallos erguidos. (...). Es una planta muy aromática, de sabor picante o acre. Toda la planta tiene un aceite esencial formado por mentol, mentona, jazmona, alcoholes, taninos y amargos. Es antiespasmódico, colagoga, tónica, estimulante y excitante”. (Rodríguez Toledo, 2017). La menta por su aroma muy característico esta planta se la utiliza para la elaboración de licores y jarabes aromatizados, también se utilizan sus hojas como condimento para algunas elaboraciones y su infusión para calmar la ansiedad.

2.3.5.17 Nogal (Tocte): pertenece a la familia Juglalláceas, su fruto la nuez es bien conocido, tienen los tres minerales estrellas, como son el calcio, el magnesio y el potasio y son ricas en ácidos poli insaturados, así como en proteínas y vitaminas; la cascara que protege al fruto es rica en vitamina C. (Rodríguez Toledo, 2017). Es un árbol que crece de forma natural en las zonas aledañas al Biocorredor Yanuncay se comercializa con el nombre de tocte y su utilización se va perdiendo por la dificultad que resulta al tratar de obtener su fruto.

2.3.5.18 Oxalis: “Esta especie es una de las malezas más importantes en cultivos ornamentales y jardines (...). Sus hojas son comestibles, tienen un agradable sabor por contener oxalato de potasio; medicinal (contra enfermedades del riñón)”. (Mondragón, 2009). Es una planta que crece de forma silvestre por las orillas del río Yanuncay, es poco conocida por la mayoría de personas.

2.3.5.19 Pepa de zambo: “El valor nutritivo más importante del zambo se encuentra en sus semillas cuyo consumo representa un aporte considerable de proteínas, tiene un alto porcentaje de fibra que ayuda en problemas de tránsito intestinal como estreñimiento y colon irritable”. (Padilla Palacios). Es una de las semillas más comercializadas por su uso en la gastronomía, se lo puede encontrar en elaboraciones como: ají de pepa de zambo, papas con pepa de zambo, ají de cuy, etc.

2.3.5.20 Quínoa: “La quínoa podría rebautizarse con el nombre de ‘arroz de los incas’. Efectivamente es la base de alimentación de los pueblos andinos desde hace milenios (...) Su dimensión sagrada y ancestral se expresa en numerosos rituales de fertilidad asociados a la cultura Inca”. (Renjifo, 2010). Al ser uno de los productos que mejor crecen en los páramos cercanos al Biocorredor Yanuncay como en ‘Soldados’ y al tener un valor económico bajo en el mercado se utilizará para acompañar una de las preparaciones.

2.3.5.21 Rábanos: “es un alimento con bajo contenido energético gracias a su alto contenido en agua y bajo en nutrientes energéticos. De su contenido vitamínico es fuente de vitamina C la cual contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo” (Valero, Rodríguez, Ruiz, Ávila, & Vera, 2018). Se cultiva en toda la región por lo que su precio en los mercados es relativamente bajo.

2.3.5. 22 Tomate de árbol: “Tiene un alto contenido de fibra; aporta las vitaminas A y C, bajo nivel de calorías, es rica en minerales como el calcio, hierro, fósforo y sobre todo tiene importantes niveles de caroteno, que fortalece el sistema inmunológico y la visión; siendo, además, antioxidante y fuente de pectina. El consumo de esta fruta ayuda a reducir el colesterol”. (Rodríguez Toledo, 2017)

2.3.5.23 Trucha: “La trucha, una especie originaria de los ríos y lagos de Norteamérica al oeste de las Montañas Rocosas, fue introducida en el Ecuador en 1920, para la pesca deportiva y fines comerciales. Ha desplazado y ha amenazado a animales nativos en ecosistemas en los que su presencia ha sido devastadora, no solo como depredador sino también como un transmisor de patógenos letales. Ahora se la puede encontrar en la mayoría de los ríos y lagunas de los Andes ecuatorianos, donde muchas veces es la única especie de pez presente” (El Comercio, 2016), La trucha es uno de los peces más apetecidos por los turistas que llegan a esta región y se la consume por lo general frita

2.3.5.24 Zanahoria blanca: “Forma parte del grupo de los llamados tubérculos andinos como son también el camote, la mashwa, melloco y la oca, que han formado parte de una dieta tradicional (...) es cultivada principalmente por su raíz, que se caracteriza por su agradable sabor, alto contenido de calcio, vitamina A y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo”. (Santacruz, 2013) Este producto es uno de los menos utilizados por los restaurantes a pesar de su peculiar sabor.

Zanahoria

2.3.5.25 Zapallo: “Lo más utilizado en la cocina es la calabaza común, curcubita máxima (...) su pulpa es generalmente anaranjada o amarillenta y está repleta de semillas en su parte centra”. (Valero, Rodríguez, Ruiz, Ávila, & Vera, 2018). Se cultiva en las plantaciones de toda la

región, no es estacionaria por lo que se le puede encontrar durante todo el año, se consume generalmente como dulce.

2.3.6 Elaboraciones tradicionales

En esta provincia pueden encontrarse elaboraciones que han pasado a formar parte de la cultura misma con el pasar de los años, como algunos ejemplos más reconocidos tenemos:

2.3.6.1 Canelazo: “Es una combinación simple de agua, azúcar, canela, y agua ardiente, realmente podría compararse con una infusión, pero al prepararla, se debe conocer las cantidades exactas”. (Ramírez, 2019). Es una de las bebidas más tradicionales que se beben en cada ocasión, bares, fiestas, reuniones, cualquier motivo es merecedor de esta bebida

2.3.6.2 Dulce de zapallo: El dulce zapallo o limeño, se basa en variedades de calabaza hervidas con azúcar o panela y canela con su propia corteza, (Machado, 2016) esta preparación se la consume en carnaval ya que el producto principal es más fácil de conseguir durante estas fechas

2.3.6.3 Dulce de higos: “El dulce se cocina en miel de panela o piloncillo con especias como la canela, clavo de olor, aunque estas últimas son opcionales (...) el proceso de preparar los higos es un poco largo, casi tres días, el primer día se remojan los higos en agua, al siguiente día se los cocina y se los deja remojar nuevamente durante todo el día y finalmente al tercer día se los cocina con miel de panela” (Diarioeltiempo, 2016). Los higos crecen de forma silvestre en toda la zona del Azuay, debido a esto su comercialización en las épocas de carnaval tienen alta demanda, por esta razón se lo encuentra como uno de los elementos más comercializados en estas épocas, aunque no se han logrado explotar sus sabores y características.

2.3.6.4 Empanadas de morocho: Julia Palacios elaboró por primera vez estas empanadas, por error dejó fermentar durante tres días al morocho que para no desperdiciarlo lo procesó para

luego rellenar pequeñas porciones de queso y luego freírlos (Morales, 2014). Estas empanadas son unas de las menos comercializadas, a pesar de su fácil elaboración y sabor característico.

2.3.6.5 Horchata: “Es una bebida preparada a base de hierbas, puede incluir hasta veinte y ocho tipos de hierbas medicinales (...) Tradicional del sur de Ecuador. (Guamán, 2014). Es una de las bebidas más consumidas debido a su bajo costo de preparación y a que se puede conseguir fácilmente en los mercados en forma de atados.

2.3.6.6 Mote sucio: Esta preparación se realiza mezclando el mote cocido con la mapahuira que es el resultado de la manteca de cerdo que se asienta en el fondo de la paila cuando se prepara la fritada viene del quichua mapa: sucio y huira: manteca. (Sauzich, 2017). Es una de las guarniciones más utilizadas para el acompañamiento de carnes asadas.

2.3.6.7 Tamal: “Su preparación es distinta según el país o ciudad en la que se prepare (...) En esta ciudad para su elaboración se requiere harina de maíz, pechuga de pollo o carne de cerdo desmenuzado, huevo duro, pasas, manteca o mantequilla, se cocina en una hoja de achira por una hora aproximadamente”. (Diarioeltiempo, 2016). Esta preparación se consume por lo general para acompañar el café de la tarde, se lo puede encontrar por casi cualquier lugar en la ciudad.

2.3.6.8 Dulces de carnaval: El dulce de higos, de durazno y de leche, son los más tradicionales de la fecha que se empiezan a degustar desde el quince de febrero, estas elaboraciones son preparadas en los hogares de la mayoría de las familias cuencanas y actualmente son comercializados en cualquier supermercado y se los consume principalmente con pan blanco”

2.3.6.9 Morocho: “María Fernanda Salas, docente gastronómico del Instituto Superior de Arte Culinario (ISAC), explica que el morocho se lo consume desde la época prehispánica, pero dista mucho del morocho que conocemos hoy. "La leche, especias dulces, pasas y panela fueron

agregadas con la llegada de los colonizadores transformándose en una preparación de cocina colonial – mestiza”, explica.”. (Pérez, 2014). Es una bebida que se encuentra en muchos locales comerciales ya que es de fácil preparación y bajo costo.

2.3.7 Tapas o aperitivos

2.3.7.1 Aperitivos:

“El aperitivo es la comida ligera que se toma para abrir el apetito, antes de la comida principal del mediodía o antes de la cena cualquier día de la semana. El origen de los aperitivos se remonta a la época clásica: griegos y romanos solían servirse una serie de platos pequeños antes de comenzar la comida fuerte”. (Marquez de Ávila , 2015). La costumbre en la cocina tradicional es brindar porciones de maíz cocido, tostado, canguil, o cualquier otro alimento ligero que ayude a los comensales a abrir el apetito sin causar una sensación de saciedad.

2.3.7.2 Tapas

El origen de las tapas es un tema incierto, según (Ochando, 2010) En su libro ‘Cocina en miniatura Tapas y pinchos’ comenta que “Alfonso X “El Sabio”, obligado por una dolencia a consumir pequeños bocados entre horas, hizo de su necesidad una práctica obligada en posadas y fondas, también comenta que su origen puede deberse al hábito que tenían en la edad media de tapar los vasos y jarras de vino con una rodaja de pan o embutido. De este modo se evitaba que cayeran insectos en el interior. Al final, la gente se comía la “tapa”. No obstante, algunos eruditos, en lugar de acudir a la historia, afirman que el origen de la tapa se sitúa simplemente en el acto de “tapar” o engañar el hambre hasta la hora de la comida principal”. A este tipo platos se le llama cocina en miniatura ya que en dos bocados se puede experimentar diferentes sabores, a pesar de esto las tapas comprenden un campo muy amplio aún por explorar e implementar en muchos bares y restaurantes.

2.3.8 Postres

“El postre, broche final de una comida, debe ser un triunfo visual y sensual de perfección armónica que complemente los gustos y sabores de los platos precedentes”. (Duchene & Jones, 2010). Muchos restaurantes aplican técnicas contemporáneas a muchos productos dulces de la región resultando en postres novedosos muy apetecidos.

2.3.8.1 Técnicas y métodos utilizados

2.3.8.1.1 Aireado. Se trata de incorporar aire a una elaboración como merengues o bizcochos con la ayuda de una batidora.

2.3.8.1.2 Baño maría. Es un método de cocción que proporciona color indirecto a los ingredientes ofreciendo una temperatura suave uniforme y constante.

2.3.8.1.3 Boleado. Técnica que se emplea para formar una bola con tensión, en la masa de panes y bollería en general.

2.3.8.1.4 Crema pastelera. Crema básica en repostería que se elabora a base de leche, huevos, azúcar y harina.

2.3.8.1.5 Cremado. Técnica mediante la cual se ablanda la mantequilla hasta obtener una especie de crema, para esto se bate generalmente con azúcar.

2.3.8.1.6 Espolvorear. Dispersar azúcar glass o harina de maíz sobre alguna superficie.

2.3.8.1.7 Flamear. Es la acción de someter un producto a fuego directo con la finalidad de rostizar su superficie.

2.3.8.1.8 Glaseado. Es una técnica que consiste en recubrir nuestras elaboraciones con una sustancia brillante y dulce.

2.3.8.1.9 Mezclado en forma envolvente. Se trata de realizar movimientos circulares desde dentro hacia fuera de tal manera que la mezcla entre dos elaboraciones

2.3.8.1.10 Cocción a presión. Proceso que se realiza con una olla especial que se cierra de forma hermética evitando la salida de aire y o líquido por debajo de una presión establecida, puede llegar a superar los 130° C.

2.3.8.1.11 Cocción por ebullición. Cocer un alimento mediante la inmersión en líquido, cuya temperatura debe llegar o sobrepasar los 90° C. Durante un cierto tiempo que dependerá del tipo de género y el tamaño.

2.3.8.1.12 Cocción en seco al horno. Consiste en introducir un elemento al horno a temperaturas altas, de modo que por acción del calor se sellará inmediatamente, esto ayudará a conservar los jugos y tener una cocción muy pareja.

2.3.8.1.13 Punto nape. Es el punto idóneo de la salsa, cuando sumergimos una cuchara y pasamos el dedo por el dorso, éste deja su rastro sin unirse.

2.3.8.1.14 Técnica de salseado. Se trata de añadir a una preparación la salsa que la acompaña, con una cuchara, cucharón, tetero, etc.

2.3.8.1.15 Blanqueado. Consiste en sumergir las hortalizas brevemente en agua hirviendo, de tal forma que no lleguen a cocerse del todo.

2.3.8.1.14 Cocción por deshidratación. Se trata de exponer un alimento a temperatura regulada en un horno durante un largo tiempo hasta que el elemento pierda el total de su líquido.

CAPÍTULO III

3.1 Metodología de Investigación.

La metodología de investigación es “un procedimiento que encamina a un individuo hacia nuevos conocimientos al indagar, descubrir, reflexionar y cuestionar sobre una situación para de esta manera enriquecer las concepciones que tiene sobre su realidad”. (Gomez Bastar , 2012). Por esta razón se deben aplicar diferentes tipos de métodos para poder solucionar los problemas planteados.

3.2. Tipo de estudio, descriptivo.

“En estos casos el problema científico ha alcanzado cierto nivel de claridad pero aún se necesita información para poder llegar a establecer caminos que conduzcan al esclarecimiento de relaciones causales.”. (Jiménes, 1998). Las tapas o aperitivos son un tema que aún no ha sido tratado a fondo en esta parte del mundo, un mercado que aún debe ser explotado.

3.3. Enfoque de investigación mixto.

‘Es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cualitativos y cuantitativos en un mismo estudio o una serie de investigaciones para responder un planteamiento’. (Ruiz, Borboa, & Rodríguez, 2013)

Se aplicarán una serie de preguntas abiertas al universo planteado para obtener respuestas desde una perspectiva diferente lo que nos permitirá observar puntos que podrían pasarse por alto.

Con el enfoque cuantitativo se realizarán encuestas mediante preguntas cerradas que permitirán cuantificar con qué frecuencia los clientes visitan el restaurante, y la aceptación de la propuesta gastronómica para cumplir con los objetivos planteados

3.4. Métodos.

3.4.1. Método inductivo.

“Utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general.” (Bernal Torres, 2010). Como hecho particular se observa que en la zona del Biocorredor Yanuncay todos los veinte y tres restaurantes tienen menús similares por lo que se concluye que el tiempo de espera será igual de prolongado en todos por lo que la propuesta podría solucionar el problema en toda la zona.

3.5 Universo de estudio.

En la ciudad de Cuenca, parroquia San Joaquín, sector Barabón, los comensales del restaurante ‘Bioyanuncay’ formaran parte de esta investigación como proveedores de información con opiniones, experiencias, comentarios y sugerencias para contrastarlas entre sí, teniendo en cuenta que estas personas conocen sobre la gastronomía de la zona.

3.5.1 Muestra.

La muestra será elegida en base al diez por ciento de un total de doscientos comensales que se estima asisten al restaurante en el periodo de un mes, lo que da como resultado veinte personas, la muestra presenta los siguientes criterios: hombres y mujeres entre la edad de veinte a cuarenta años de edad

3.6 Técnicas de campo.

3.6.1 Observación.

“Es la acción de observar, mirar detenidamente en el sentido de investigador, o sea, en sentido amplio, el proceso de someter conductas de algunas cosas o condiciones manipuladas de acuerdo a ciertos principios para llevar a cabo la observación”. (Pardinas, 2005). Pg. 89.

Se asistirá al campo de acción designado y al resto de locales para recolectar información de tal manera que nos permita tener un enfoque real sobre la problemática existente en la zona.

3.6.2 Entrevista.

“Las entrevistas y el entrevistar son elementos esenciales en la vida contemporánea, es comunicación primaria que contribuye a la construcción de la realidad, instrumento eficaz de gran precisión en la medida que se fundamenta la inter relación humana”. (Galindo Cáceres, 1998)

Las entrevistas que se realizarán serán cortas, claras, concretas, y a modo de dialogo con los clientes para aclarar cualquier duda que pudieran tener sobre el trabajo de investigación, las entrevistas se efectuarán cuando los comensales abandonen el establecimiento para evitar incomodarlos.

3.6.3 Encuesta.

“Es un procedimiento que permite explorar cuestiones que hacen a la subjetividad y al mismo tiempo obtener esa información de un número considerable de personas. Así, por ejemplo, permite explorar la opinión pública y los valores de vigentes en una sociedad, temas de significación científica y de importancia en sociedades democráticas”. (Grasso, 2006). Pg. 13.

Las encuestas se efectuarán de forma personal con preguntas de tipo cerradas, es decir se obtendrán respuestas concretas sobre el tema planteado que se interpretarán mediante una gráfica de valores circular para así poder cuantificar los resultados.

3.7 Técnica de laboratorio.

Se realizarán las propuestas para el restaurante ‘Bioyanuncay’ empezando por una base de datos que respaldará la utilización de productos de la zona, mermas, factor de corrección y costo de cada uno de ellos, para luego experimentar con técnicas, sabores, aromas y colores respaldándolo todo con bitácoras para luego estandarizarlas en una ficha final en donde se evidenciarán los procesos, pesos y precios finales de cada elaboración.

3.7.1 Bitácora.

Es un documento en el que se registran todos los cambios que se realizarán en las preparaciones hasta obtener los sabores y cantidades correctas. (Ver ilustración 9 pg. 39)

3.7.2 Ficha estándar.

En este archivo se evidencian los productos y cantidades precisas de una receta así como su preparación paso a paso, técnicas, cortes y temperaturas. La segunda parte de la ficha comprende una tabla de costos en donde se plasman los precios de los productos, presentación, número de PAX y PVP. (Ver ilustración 10 pg. 64)

3.7.3 Base de datos.

Es un cuadro general y completo que contiene la información de todos los productos del menú, presentación de compra, proveedores, costo por kilo, peso neto, peso de desperdicio, peso de subproducto, porcentaje de rendimiento, factor de corrección, (ver ilustración 8).

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	MOLLEJAS DE POLLO	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 3,30	0,67	0,326	0	67,4	1,5	4,90	
	LOMO DE CERDO	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 7,70	1,000	0	0	100	1,0	7,70	

Clasificación según el tipo de productos
Ingrediente que se obtiene
presentación del producto en el mercado
Lugar en donde se comercializa el producto
Unidad de compra estandarizada a Kilos
Peso del producto limpio
Peso de las partes que se pueden reutilizar
Factor matemático para el análisis del rendimiento en la ficha
Anotaciones relevantes sobre el producto tratado

Peso del producto estandarizado a 1Kg.
Precio de compra según la unidad estandarizada
Peso de las partes que se desecharán
Producto limpio representado en porcentaje.
Costo del producto limpio estandarizado a 1 Kg

(Ilustración 8 Ejemplo de base de datos)

Fuente: Toapanta 2019

3.8 Técnicas de investigación documental.

“La investigación documental es el estudio de los documentos que se derivan del proceso de la investigación científica y permite referir y citar investigaciones realizadas en otras partes del mundo que aporten información a la investigación para la cual fueron consultados”. (Figueroa & Ramírez, 2007). Con estas técnicas se logra de algún modo conectar la información global de tal manera que las personas pueden tener una perspectiva más amplia sobre un tema que se desea consultar.

3.8.1 Bibliografía: “La bibliografía es el conjunto de referencias que se utilizó para crear un texto determinado. Puede ser que hayan sido utilizadas como base para la redacción del artículo o solamente fueron usadas como material de consulta”. (Raffino, 2019). La bibliografía permite que los lectores de este documento puedan verificar que los datos y la información encontrada en este sean verídicos.

3.8.2 Paráfrasis: “Sirve para reafirmar lo que el lector capto de la información. Se puede definir como la interpretación personal, aplicación personal o la búsqueda personal de datos paralelos del lector, a partir de un texto”. (Macías, 2012). Sirve para contextualizar de forma

personal la información obtenida de una fuente, de manera que sea explicada de una manera más sencilla.

3.8.3 Citas textuales: “Es referir, anotar o mencionar los autores, textos o lugares que se alegan o discuten en lo que se alega o escribe”. (Quevedo, 2014). Estas citas nos sirven para demostrar mediante un autor, un estudio previo de nuestra investigación.

CAPÍTULO IV

4.1 Análisis e interpretación de información.

En el restaurante ‘Bioyanuncay’ se ofrece comida típica que se realiza al carbón, estas elaboraciones deben ser asadas al momento por lo que el tiempo de espera en general es largo; (Schmal & Olave, 2014). En su artículo de gestión industrial “Optimización del Proceso de Atención al Cliente en un Restaurante durante Períodos de Alta Demanda”. Afirman que los tiempos prolongados de espera generan insatisfacción en los clientes quienes se sienten mal atendidos lo que con lleva a cancelación de pedidos, malas propinas y mal trato a los meseros ya que los atributos que los comensales valoran más son el tiempo y la atención”. Por lo que presenta una propuesta de cinco aperitivos que pueden ser brindados como cortesía a los comensales mientras esperan.

4.1.1 Entrevista EJ1

El treinta de octubre del año dos mil diecinueve se realizó una entrevista (Ver anexo2 pg 174) al gerente del restaurante “Bio yanuncay”, Sr. Luis Montaleza para obtener información sobre la problemática que presenta su local, donde se obtuvo la siguiente información.

En la pregunta número uno de la entrevista “EJ.1” el gerente nos responde que al mes se atiende un mínimo de 200 personas y que este número puede variar en festividades como: día de la madre, día del padre, carnaval, festividades de cuenca, etc.

En la pregunta número dos de la entrevista “EJ.1” el gerente responde que su servicio es a contra comanda, (TripAdvisor company , 2018) informa en su blog llamado Tiempo medio del ciclo de tus servicios que “los clientes necesitan entre 5-10 minutos para decidir su pedido”.

La pregunta tres de la entrevista “EJ.1” nos reveló que el tiempo en salir el pedido del clientes es 20 minutos, se puede decir que el cliente ya lleva esperando aproximadamente entre 25-30 minutos si sumamos los tiempos, entre las preguntas dos y tres, además nos dice que las elaboraciones al carbón se tarda más por lo que el tiempo de espera sobrepasa lo adecuado.

Al preguntar sobre qué acciones toman con respecto al tiempo de espera en la pregunta cuatro de la entrevista “EJ.1” la respuesta fue que se sirven porciones de comida, lo que demuestra que si hay un interés para tratar de solventar este tiempo prolongado de espera.

Para conocer sobre los postres en la entrevista “EJ.1” se formuló la pregunta cinco la cual nos reveló que el restaurante si cuenta con postres, pero estos son sugerencia del chef (ver ilustración 6 pg. 9) al ver esto los clientes no se interesan en el postre, no lo incluyen en su pedido y este se vuelve poco rotativo.

Para saber si al Gerente del restaurante “Bio Yanuncay” le interesa una propuesta de aperitivos y postres le formulamos las preguntas seis y siete de la entrevista “EJ.1”, la respuesta fue positiva ya que acota que esto beneficiaría a su establecimiento.

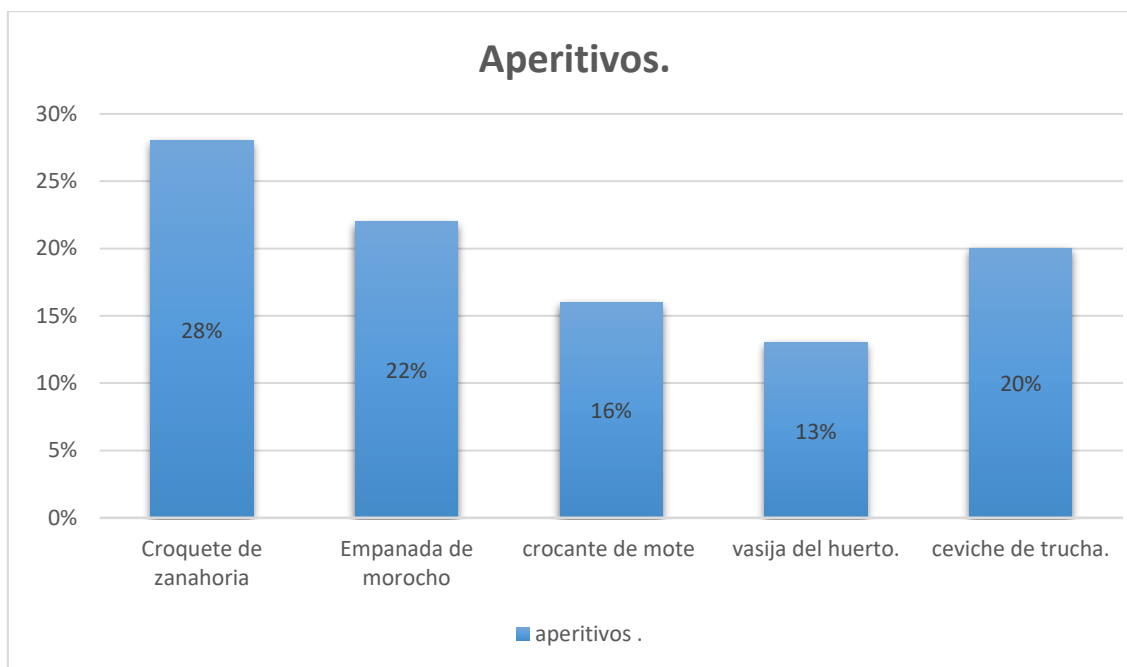
4.1.2 Encuesta de degustación.

El día sábado cuatro de enero del dos mil veinte se realizó una degustación a veinte clientes del restaurante ‘Bioyanuncay’ quienes fueron invitados con anticipación (Ver ilustración 20 pg. 200); mientras que las personas degustaban una a una las elaboraciones de la propuesta planteada se explicaban conceptos referentes a los nombres de las elaboraciones y sobre cómo fueron elaborados, los clientes mostraban siempre curiosidad e interés lo que al final culmino en una tarde interesante para ellos. (Ver ilustración 16 pg. 197)

Los resultados de las encuestas son las siguientes:

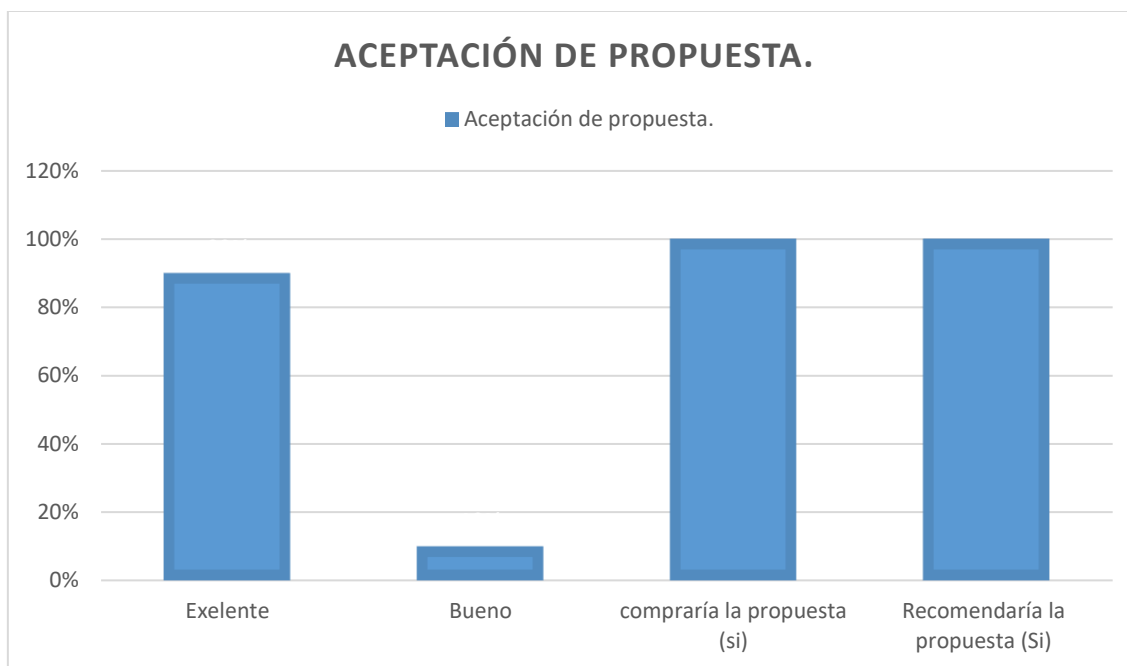
Para saber que aperitivo gustó más a los comensales se formuló la pregunta uno (Ver anexo 3.

Pg. 176 - 195) en la cual se obtuvo los siguientes resultados.



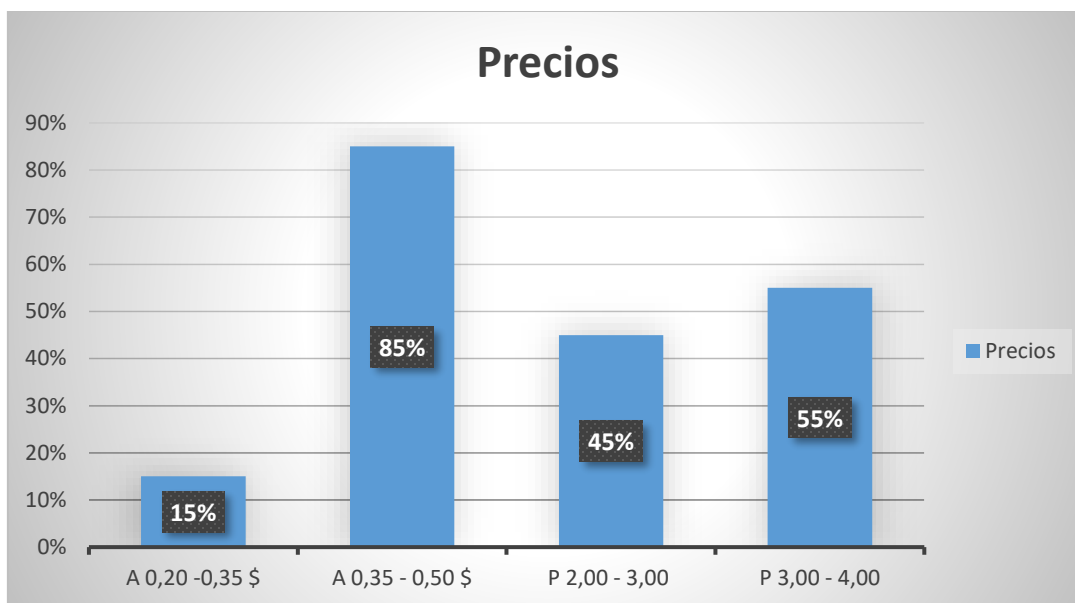
Como se puede observar en el gráfico la croqueta de zanahoria gustó más a los comensales y la que gustó menos o fue la menos aprobada es la vasija del huerto.

Para saber si toda la propuesta es aceptada, si estarían dispuestos a compra y si recomendarían con otras personas los encuestados, se formuló las preguntas dos, tres y cinco (Ver anexo 3. Pg. 176 - 195)



Según se observa en el gráfico la aceptación de los invitados fue un noventa por ciento excelentes y el diez por ciento respondió que fue bueno, de igual manera se puede constatar que el cien por ciento de los encuestados están dispuestos en compra nuestra propuesta, y la misma van a recomendar, por lo q se puede decir que se podría aplicar en el restaurante como solución al problema planteado.

Para fijar un estimado de los precios se elaboró la pregunta cuatro (Ver anexo 3. Pg. 176 - 195) la cual se dividió en dos secciones una para aperitivos y otra para postres.



Como se observa en el gráfico el ochenta y cinco por ciento de los encuestados están dispuestos a pagar entre 0.35 y 0.50 \$ y el resto entre 0.20 y 0.35 \$ por las propuestas de aperitivos por lo que los precios se podrían fijar de acuerdo al precio de fichas (Consultar pg.111 - 119) de la misma manera se observa el cincuenta y cinco de los encuestados están dispuestos a pagar entre tres y cuatro dólares por cada postre y el resto entre dos y tres dólares por lo que se podría analizar, que los mismos se deben establecer entre un precio de tres dólares ya que es el precio en que todos los encuestados están dispuestos a pagar o de igual manera se podría fijar en el mismo precio de la carta ya que si se analiza las fichas de costo (Consultar pg.119 - 131) los precios no sobrepasan el fijado por el restaurante (Ver ilustración 6 pg. 9).

CAPITULO V

5.1 Propuesta de investigación.

Aperitivos

- Croquetas de zanahoria blanca, rellena de queso fresco y cubierta de habas trituradas.
Salsa de pepa de zambo
- Empanadas de morocho, rellenas de mollejas de pollo, alverjas y quínoa
Ají de zanahoria: encurtido de zanahoria, ají, cebolla, y culantro.
- Crocante de mote, col morada encurtida, carne de cerdo, alverjas, zanahoria, pasas.
Ají huevón: tomate de árbol, perejil, mostaza, ají, huevos cocidos.
- Vasija del huerto: crema de brócoli, zucchini soasado, choclos salteados, ají rocoto, aguacate y huevo de codorniz.
- Ceviche de trucha: choclo, mashwa, pepinillos, rábanos, tomate riñón, cebollas chalotas,

Postres

- Pera rellena infusionada en eucalipto: sirope de eucalipto, pera infusionada rellena de queso crema y tocte, uvillas y pan trenzado.
- Pie de zapallo: masa quebrada de machica, puré de zapallo, helado de leche, y coulis de café.
- Postre de fiesta: Mousse de naranjilla, áspic de horchata, canela y flores comestibles, galletas de amaranto, amaranto pop, tomate de árbol soasado, Oxalis, coulis de capulí.
- Higos con queso: Helado de higos, tarta de queso, dulce de higos.
- Cúpula frutal: frutas en almíbar, crema de dulce de leche, cúpula de tulipa.

5.1.1 Bitácoras (conceptualización y explicación del modelo)

Este documento sirve como sustento del trabajo realizado en la propuesta gastronómica, demuestra la evolución del producto con las características obtenidas, pesos utilizados, fecha de elaboración y los cambios que se aplicaron hasta obtener un resultado favorable, todo con una fotografía real de las elaboraciones (Ver ilustración 9 pg. 39)

Fecha D/M/A

Número de bitácora y nombre de elaboración.

Fecha de elaboración:

Lista de ingredientes.

Nombre del producto final

Peso de cada ingrediente en ml o gr.

Métodos de cocción que se utiliza para la elaboración del plato.

Temperatura de cocción de la elaboración.

Características organolépticas de la elaboración como: sabor, color, olor y textura.

Temperatura de servicio del producto final.

Datos relevantes, y cambios a realizar en la preparación.

Foto de elaboración.

Bitácora 1							
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones


(Ilustración 9 Ejemplo y explicación del modelo de bitácoras)


Fuente: Saraguro 2019


5.1.1.1 Bitácoras


5.1.1.1.1 Aperitivos


Empanadas de morocho


Bitacora 1 Masa de morocho							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Empanadas de morocho	Morocho	225gr	cocción por ebullición - Fritura profunda	90° C - 160° C	sabor: salado	65° C	La masa resultó con la consistencia deseada
	Manteca de cerdo	15gr			textura: crocante		
	Sal	1gr			olor: característico		
	Pimienta	1gr			color: amarillo.		
	Huevo	48gr					

Bitacora 2 Masa de morocho							
Fecha de elaboración:	06/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Empanadas de morocho	Morocho	225gr	cocción por ebullición - Fritura profunda	90° C - 160° C	sabor: salado	65° C	La masa se prueba con estas cantidades.
	Manteca de cerdo	15gr			textura: crocante		
	Sal	1gr			olor: característico		
	Pimienta	1gr			color: amarillo.		
	Huevo	48gr					


Bitacora 1 Relleno de empanadas de morocho							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Empanadas de morocho	Mollejas	93gr	Reducción	90° C	sabor: salado	65° C	Se obtuvieron los sabores buscados, pero se debe mejorar la presentación.
	Quinoa	20gr			textura: blanda		
	Cebolla	15gr			olor: característico		
	Alverjas	20gr			color: café		
	Ajo	3gr					
	Comino	1gr					
	Sal	1gr					
Pimienta	1gr						


Bitacora 2 Relleno de empanadas de morocho							
Fecha de elaboración:	06/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Empanadas de morocho	Mollejas	93gr	Reducción	90º C	sabor: salado	65º C	Se aprueba la nueva presentación.
	Quinoa	20gr			textura: blanda		
	Cebolla	15gr			olor: característico		
	Alverjas	20gr			color: café		
	Ajo	3gr					
	Comino	1gr					
	Sal	1gr					
Pimienta	1gr						


Bitacora 1 Ají de zanahoria							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Empanadas de morocho	Ají rocoto	12gr	Encurtido	10 - 21 ºC	sabor: picante, salado, ácido	10 - 21 º C	Los sabores son los buscados tanto en acidez como lo salado, se deben mejorar los cortes en la preparación.
	Cebolla	15gr			textura: líquida, blanda		
	Zanahoria rallada	20gr			olor: frutal, picante		
	Culantro	1gr			color: naranja, rojo,		
	Limón	15ml					
	Sal	1					
	Azúcar	1					


Bitacora 2 Ají de zanahoria							
Fecha de elaboración:	07/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Empanadas de morocho	Ají rocoto	12gr	Encurtido	10 - 21 ºC	sabor: picante, salado, ácido	10 - 21 º C	Se aprueba la salsa para las empanadas de morocho.
	Cebolla	15gr			textura: líquida, blanda		
	Zanahoria rallada	20gr			olor: frutal, picante		
	Culantro	1gr			color: naranja, rojo,		
	Limon	15ml					
	Sal	1					
	Azúcar	1					


Croquetas de zanahoria blanca


Bitacora 1 Croquetas de zanahoria.							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Croqueta De Zanahoria Blanca.	Zanahoria blanca	185 gr	Cocción por ebullición-fritura profunda	90 °C	sabor: salado	64 °C	Se obtuvo los sabores requeridos se debe mejorar la presentación.
	Mantequilla.	15 gr			olor: frutal		
	Sal	1 gr			color: café		
	Huevo.	55 gr			textura: crocante		
	Habas	40 gr					
	Queso	30 gr					

Bitacora 2 Croquetas de zanahoria.							
Fecha de elaboración:	28/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Croqueta De Zanahoria Blanca	Zanahoria blanca.	185 gr	Cocción por ebullición-fritura profunda	90 °C	sabor: salado	64 °C	Se obtuvo los sabores requeridos, se recomienda que en la presentación se realice un napado del producto con la salsa de zambo.
	Mantequilla.	15 gr			olor: frutal		
	Sal.	1 gr			color: café		
	Huevo.	55 gr			textura: crocante		
	Habas.	40 gr					
	Queso.	30 gr					


Bitacora 3. Croquetas de zanahoria.							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Croqueta De Zanahoria Blanca.	Zanahoria blanca.	185 gr	Cocción por ebullición-fritura profunda	90 - 160 °C	sabor: salado	64 °C	Se presenta la croqueta con los cambios requeridos, se aprueba la preparación.
	Mantequilla.	15 gr			olor: frutal		
	Sal.	1 gr			color: café		
	Huevo.	55 gr			textura: crocante		
	Habas secas.	40 gr					
	Queso.	30 gr					


Bitacora 1 Salsa de pepa de zambo.							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de pepa de zambo.	Pepa de zambo	90 gr	tostar-concentrar.	70 - 90 °C	sabor: característico	21 °C	La pepa de zambo se debe presentar unicamente sin leche.
	Leche	150 ml			textura: untuoso.		
	Sal	1 gr			olor: característico		
					color: verde oscuro		


Bitacora 2 Salsa de pepa de zambo.							
Fecha de elaboración:	28/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de pepa de zambo.	Pepa de zambo	90 gr	tostar-concentrar.	70 - 90 °C	sabor: característico	21 °C	La salsa resulta muy líquida se recomienda emulsionar.
	Agua	70 ml			textura: líquida.		
	Sal	1 gr			olor: frutal		
					color: verde oscuro		


Bitacora 3. Salsa de pepa de zambo.							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de pepa de zambo.	Pepa de zambo	90 gr	tostar-concentrar.	70 - 60 °C	sabor: característico	21 °C	Se logra emulsionar la pepa de zambo resultando una salsa agradable.
	Aceite	35 ml			textura: líquida.		
	Sal	1 gr			olor: frutal		
	Huevo	30 gr			color: verde oscuro		


Crocante de mote


Bitacora 1 Tartaleta de papa.							
Fecha de elaboración:	07/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Tartaleta de papa.	Papa chola	232 gr	cocción por ebullición - cocción seco al horno.	90 - 160 °C	sabor: salada	20-21 °C	Se debe presentar con mas crocancia y mas relleno.
	Papa chaucha	184gr			textura: crocante		
	Sal	2 gr			olor: característico		
	Mantequilla	15 gr			color: mostaza		


Bitacora 2 Tartaleta de papa.							
Fecha de elaboración:	28/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Tartaleta de papa.	Papa chola.	232 gr	cocción por ebullición - cocción seco al horno.	90 - 160 °C	sabor: salada	20-21 °C	Se debe reemplazar la tartaleta de papa por una nueva elaboración.
	Papa chaucha.	184gr			textura: crocante		
	Sal.	2 gr			olor: característico		
	Mantequilla.	15 gr			color: mostaza		


Bitacora 1. Crocante de mote.							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Crocante de mote.	Mote.	130 gr	cocción seco al horno- fritura profunda	150- 160 °C	sabor: salada	20-21 °C	La preparación que reemplaza a la tartaleta resulta bastante agradable es aprobada para realizar fichas.
	Huevo.	55 gr			textura: crocante		
	Sal.	1 gr			olor: característico		
	Pimienta.	1 gr			color: mostaza		


Bitacora 2. Crocante de mote.							
Fecha de elaboración:	04/01/2020						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Crocante de mote.	Mote.	130 gr	cocción seco al horno- fritura profunda	150- 160 °C	sabor: salada	20-21 °C	Se presenta la preparación en la degustación.
	Huevo.	55 gr			textura: crocante		
	Sal.	1 gr			olor: característico		
	Pimienta.	1 gr			color: mostaza		


Bitacora 1. Relleno para tartaleta de papa.								
Fecha de elaboración:	07/11/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Tartaleta de papa.	Carne de cerdo	67gr	cocción por ebullición-sofrito	90 °C	sabor: salado,	21 °C	Se obtiene las características decaídas para el relleno.	
	Arveja	42gr			textura: blanda,			
	Zanahoria	27 gr			olor: frutal.			
	Pasas	12 gr			color: verde,			
	Cebolla	4 gr						
	Ajo	2 gr						
	Sal	1 gr						
Aceite.	4 ml							


Bitacora 2. Relleno para tartaleta de papa.								
Fecha de elaboración:	28/11/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Relleno de tartaleta de papa.	Carne de cerdo	67gr	cocción por ebullición-sofrito.	90 °C	sabor: salado, umami.	21 °C	El relleno resulta con buen sabor, pero se debe ligar con algún elemento ya que esta suelto.	
	Arveja	42gr			textura: blanda, crocante			
	Zanahoria	27 gr			olor: frutal.			
	Pasas	12 gr			color: verde, tomate, blanco			
	Cebolla	4 gr						
	Ajo	2 gr						
	Sal	1 gr						
Aceite.	4 ml							


Bitacora 1. Relleno para crocante de mote.								
Fecha de elaboración:	05/12/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Crocante de mote.	Carne de cerdo.	115gr	cocción por ebullición-sofrito.	90 °C	sabor: salado, umami, astrigente.	21 °C	El relleno resulta una combinación de sabores agradables, se aprueba para realizar fichas.	
	Arveja.	26gr			textura: blanda, crocante			
	Zanahoria.	27 gr			olor: frutal.			
	Pasas.	12 gr			color: verde, tomate, blanco, morada.			
	Cebolla.	4 gr						
	Ajo.	2 gr						
	Sal.	1 gr						
	Aceite.	3 ml						
Col morada.	15 gr							

Bitacora 2. Relleno para crocante de mote.							
Fecha de elaboración:	04/01/2020						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Crocante de mote.	Carne de cerdo.	115gr	cocción por ebullición-sofrito.	90 °C	sabor: salado, umami, astrigente.	21 °C	Se presenta la preparación para degustación.
	Arveja.	26gr			textura: blanda, crocante		
	Zanahoria.	27 gr			olor: frutal.		
	Pasas.	12 gr			color: verde, tomate, blanco, morada.		
	Cebolla.	4 gr					
	Ajo.	2 gr					
	Sal.	1 gr					
	Aceite.	3 ml					
	Col morada.	15 gr					

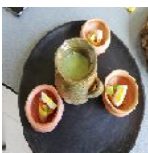
Bitacora 1. Salsa de pimientos							
Fecha de elaboración:	07/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Coccion	Temperatura de Coccion	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de pimientos.	Pimientos rojos.	143 gr	Soasado	80 °C	sabor: salado.	21 °C	Se debe agregar algún elemento picante a la salsa.
	Sal	1 gr			textura: líquida.		
	Huevo	1 und.			olor: frutal.		
	Aceite	15 ml.			color: crema		
	Sal	1 gr					
	Limón.	3 ml					


Bitacora 2. Salsa de pimientos							
Fecha de elaboración:	28/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de pimientos.	Pimientos rojos.	143 gr	Soasado	80 °C	sabor: salado.	21 °C	Se debe reemplazar la salsa por una nueva.
	Sal.	1 gr			textura: líquida.		
	Huevo.	1 und.			olor: frutal.		
	Aceite.	15 ml.			color: mostaza		
	Sal.	1 gr					
	Limón.	3 ml					


Bitacora 1. Salsa de ají huevón.							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de ají huevón para crocante de mote.	Ají rocoto.	25 gr	cocción por ebullición	90 °C	sabor: salado,dulce.	21 °C	El resultado de la salsa es bastante agradable de sabor y combina con los demas ingredientes.
	Tomate de árbol.	78 gr			textura: astringente.		
	Mostaza.	15 gr			olor: característico.		
	Huevo.	27 gr			color: amarillo.		
	Sal.	1 gr					
	Aceite.	35 ml					


Bitacora 2. Salsa de ají huevón.							
Fecha de elaboración:	04/01/2020						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Salsa de ají huevón para crocante de mote.	Ají rocoto.	25 gr	cocción por ebullición	90 °C	sabor: salado,dulce.	21 °C	Se presenta la presentación para degustación
	Tomate de árbol.	78 gr			textura: astringente.		
	Mostaza.	15 gr			olor: característico.		
	Huevo.	27 gr			color: amarillo.		
	Sal.	1 gr					
	Aceite.	35 ml					

Vasija del huerto


Bitacora 1. Crema de brócoli.							
Fecha de elaboración:	14/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Crema de brócoli.	Brócoli.	137 gr	cocción por ebullición - concentración	90 °C	sabor: salado.	21 °C	Se debe presentar la crema menos espesa.
	Sal	2 gr			textura: líquida.		
	Crema de leche	20 gr			olor: frutal.		
					color: verde.		


Bitacora 2. Crema de brócoli (vasija de la huerta)							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Crema de brócoli	Brócoli.	137 gr	cocción por ebullición - concentración	90 °C	sabor: salado.	64 °C	La crema resulta de buen sabor, se recomienda servir caliente, está lista para ficha.
	Sal.	2 gr			textura: líquida.		
	Crema de leche.	20 ml			olor: frutal.		
	Fondo de brócoli.	60 ml			color: verde.		


Bitacora 1. Relleno para vasija de la huerta.							
Fecha de elaboración:	14/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Vasija del huerto.	Zuchini amarillo.	63 gr	blanqueado - cocción por ebullición	90 °C	sabor: salado.	21 °C	Se debe blanquear el ají rocoto para amortiguar lo picante.
	Ají rocoto.	26 gr			textura: blanda, líquida.		
	Choclo.	17 gr			olor: frutal.		
	Aguacate.	26gr			color: verde, rojo, blanco, amarillo		
	Huevo.	28					


Bitacora 2. Relleno para vasija de la huerta.							
Fecha de elaboración:	05/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Relleno para vasija de la huerta.	Zuchini amarillo	36 gr	Blanqueado - cocción por ebullición	90 °C	sabor: salado.	64 °C	El relleno va bien con la crema, es aceptado para realizar fichas.
	Ají rocoto	6 gr			textura: blanda, líquida, crocante		
	Choclo	17 gr			olor: frutal.		
	Aguacate.	12 gr			color: verde, rojo, blanco, amarillo		
	Huevo de codorniz	16gr					

Ceviche de trucha

Bitacora 1. Ceviche de trucha.								
Fecha de elaboración:	28/11/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Ceviche de trucha.	Trucha	117 gr	Encurtido	4 °C	sabor: salado, dulce, ácido.	21 °C	Se pasa la cocción de la trucha, se debe encurtir durante 20 minutos, se debe mejorar los cortes	
	Choclo	80 gr			textura: líquida.			
	Mashwa	67 gr			olor: ácido.			
	Pepinillo	72 gr			color: blanco, amarillo, verde.			


Bitacora 2. Ceviche trucha (relleno).								
Fecha de elaboración:	05/12/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Ceviche de trucha.	Trucha	117 gr	Encurtido	4 °C	sabor: salado, dulce, ácido.	21 °C	Se realiza el corte en láminas a la trucha lo que resulta en aprovechar mas el producto.	
	Choclo	80 gr			textura: líquida, fibrosa.			
	Mashwa	67 gr			olor: frutal.			
	Pepinillo	72 gr			color: blanco, amarillo, verde.			
	Rábano	54 gr						


Bitacora 1. Encurtido para ceviche de trucha.								
Fecha de elaboración:	28/11/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Ceviche de trucha.	Tomate	63 gr	N/A	N/A	sabor: ácido	21 °C	La base para el encurtido resulta con buen sabor.	
	Cebolla	36 gr			textura: líquida.			
	Pimientos	27 gr			olor: frutal.			
	Culantro	5 gr			color: verde.			
	Apio	3 gr						
	Perejil	3 gr						
	Limón	50 ml						
	Sal	2 gr						


Bitacora 2. encurtido para ceviche de trucha							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Ceviche de trucha.	Tomate.	63 gr	N/A	N/A	sabor: acido	21 °C	La base para el encurtido sale con buen sabor, es aprobada para fichas.
	Cebolla.	36 gr			textura: líquida.		
	Pimientos.	27 gr			olor: frutal.		
	Culantro.	5 gr			color: verde.		
	Apio.	3 gr					
	Perejil.	3 gr					
	Limón.	50 ml					
Sal.	2 gr						


5.1.1.1.2 Postres


Pera rellena infusionada en eucalipto


Bitacora 1 Pera rellena infusionada en eucalipto							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pera rellena infusionada en eucalipto	Pera	86gr	Slow Cook	65° C	sabor: dulce, mentolado.	20 - 21 °C	Se cambió el relleno de galletas por queso crema y tocte.
	Infusion de eucalipto	448ml			textura: blanda.		
	Galletas de chocolate	20gr			olor: frutal, mentolado.		
	Tocte	20gr			color: amarillo, café.		
	Uvilla	5gr					

Bitacora 2 Pera rellena infusionada en eucalipto							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pera rellena infusionada en eucalipto	Pera	86gr	Slow Cook	65° C	sabor: dulce, mentolado.	20 - 21 °C	Se cambió el relleno por queso crema y tocte, se aprueba
	Infusión de eucalipto	448ml			textura: blanda.		
	Queso crema	50gr			olor: frutal, mentolado.		
	Tocte	36gr			color: amarillo, café.		
	Uvillas	5gr					


Bitacora1 Sirope de eucalipto							
Fecha de elaboración:	31/10/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pera rellena infundada en eucalipto	Agua	300gml	Reducción	90° C	sabor: dulce, mentolado	10 - 21 ° C	El caldo tiene la consistencia exacta entre lo dulce y el sabor a eucalipto
	Azúcar	200gr			textura: líquida		
	Glucosa	60gr			olor: frutal, mentolado		
	Eucalipto	15gr			color: traslúcido		


Bitacora 2 Sirope de eucalipto							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pera rellena infundada en eucalipto	Agua	300gml	Reducción	92° C	sabor: dulce, mentolado	10 - 21 ° C	Se obtienen los sabores buscados, se aprueba.
	Azúcar	200gr			textura: líquida		
	Glucosa	60gr			olor: frutal, mentolado		
	Eucalipto	15gr			color: traslúcido		


Bitacora 1 Pan trenzado							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pera rellena infundada en eucalipto	Harina	340gr	Horneado	175° C	sabor: salado, lácteo.	10 - 21 ° C	Si se dejan secar mucho en el horno pueden resultar muy duros de romper.
	Yemas de huevo	32gr			textura: crocante		
	Mantequilla	80gr			olor: característico		
	Azúcar	28gr			color: café		
	Sal	1gr					
	Leche	60ml					
	Polvo de hornear	8gr					


Bitacora 2 Pan trenzado							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Coccion	Temperatura de Coccion	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pera rellena infusionada en eucalipto	Harina	340gr	Horneado	175° C	sabor: salado, lácteo.	10 - 21 ° C	Complementan muy bien los sabores del resto de la preparación, se aprueba.
	Yemas de huevo	32gr			textura: crocante		
	Mantequilla	80gr			olor: característico		
	Azúcar	28gr			color: café		
	Sal	1gr					
	Leche	60ml					
	Polvo de hornear	8gr					


Cúpula frutal


Bitacora 1 Tulipas							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Cúpula frutal	Harina de trigo	50gr	Horneado	160° C	sabor: dulce, lácteo.	10 - 21 ° C	Realizar una cúpula más grande para que cubra toda la preparación
	Harina morada	26gr			textura: Crocante		
	Claros de huevo	76gr			olor: característico		
	Azúcar	76gr			color: Morado		
	Mantequilla	76gr					

Bitacora 2 Tulipas							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Cúpula frutal	Harina de trigo	50gr	Horneado	160° C	sabor: dulce, lácteo.	10 21 ° C	La cúpula se presenta firme y cumple la función de cubrir los alimentos que contiene el plato.
	Harina morada	26gr			textura: Crocante		
	Claros de huevo	76gr			olor: característico		
	Azúcar	76gr			color: Morado		
	Mantequilla	76gr					


Bitacora 1 Crema dulce de leche							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Cúpula frutal	Leche	250ml	Reducción	85 °C	sabor: dulce, lácteo	10 - 21 °C	No se debe reducir en exceso ya que la preparación podría hecharse a perder.
	Azúcar	62gr			textura: untuosa		
	Harina de arroz	35gr			olor: característico, lácteo.		
	Yemas de huevo	32gr			color: amarillo.		
	Clavo de olor	1gr					
	Canela	1gr					
	Piel de naranja	1gr					
	Mantequilla	20gr					


Bitacora 2 Crema dulce de leche							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Cúpula frutal	Leche	250ml	Reducción	85 °C	sabor: dulce, lácteo	10 - 21 °C	Se obtuvieron los sabores y la consistencia esperados.
	Azúcar	62gr			textura: untuosa		
	Harina de arroz	35gr			olor: característico, lácteo.		
	Yemas de huevo	32gr			color: amarillo.		
	Clavo de olor	1gr					
	Canela	1gr					
	Piel de naranja	1gr					
	Mantequilla	20gr					


Bitacora 1 Frutas en almíbar							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Cúpula frutal	Manzana	50gr	Reposado	10 - 21 °C	sabor: dulce, frutal,	10 - 21 °C	Las frutas aportan un sabor de frescura al postre.
	Fresa	50gr			textura: blanda		
	Pepino dulce	50gr			olor: característico		
	Reina claudias	70gr			color: rojo, blanco, amarillo, verde		
	Agua	300gr					
	Glucosa	35gr					
	Azúcar	150gr					


Bitacora 2 Frutas en almíbar							
Fecha de elaboración:	18/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Cúpula frutal	Manzana	50gr	Reposado	10 - 21 ° C	sabor: dulce, frutal,	10 - 21 ° C	Las frutas aportan un sabor de frescura al postre.
	Fresa	50gr			textura: blanda		
	Pepino dulce	50gr			olor: característico		
	Reina claudias	70gr			color: rojo, blanco, amarillo, verde		
	Agua	300gr					
	Glucosa	35gr					
	Azúcar	150gr					


Postre de fiesta


Bitacora 1 Mousse de naranjilla							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Zumo de naranjilla	200ml	Refrigeración	0 - 4° C	sabor: dulce, lácteo.	10 - 21 ° C	Realizar la mezcla de manera que la naranjilla pierda su acidez antes de mezclarla con la crema, añadir menos crema
	Crema de leche	160gr			textura: aireada		
	Merengue italiano	85gr			olor: característico		
	Gelatina sin sabor	7gr			color: amarillo.		


Bitacora 2 Mousse de naranjilla							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Zumo de naranjilla	200ml	Refrigeración	4° C	sabor: dulce, lácteo.	10 - 21 ° C	Mejorar la textura del mousse, cambiar el género láctico por yogurt natural
	Crema de leche	160gr			textura: aireada		
	Merengue italiano	85gr			olor: característico		
	Gelatina sin sabor	7gr			color: amarillo.		

Bitacora 3 Mousse de naranjilla								
Fecha de elaboración:	18/12/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Postre de fiesta	Zumo de naranjilla	200ml	Refrigeración	0 - 4º C	sabor: dulce, lácteo.	10 - 21 º C	El mousse resultó con la consistencia deseada, se aprueba.	
	Yogurt natural	160gr			textura: aireada			
	Merengue italiano	85gr			olor: característico			
	Gelatina sin sabor	7gr			color: amarillo.			


Bitacora 1 Galletas de amaranto								
Fecha de elaboración:	05/12/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Postre de fiesta	Azúcar	90gr	Horneado	160º C	sabor: dulce	10 - 21 º C	Las galletas resultaron con las características esperadas	
	Aceite	90ml			textura: crocante			
	Harina de trigo	200gr			olor: característico			
	Harina de amaranto	30gr			color: café			
	Canela en polvo	3gr						
	Polvo de hornear	1gr						
	Huevo	53gr						


Bitacora 2 Galletas de amaranto								
Fecha de elaboración:	12/12/2019							
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones	
Postre de fiesta	Azúcar	90gr	Horneado	160º C	sabor: dulce	10 - 21 º C	Se aprueba la preparación.	
	Aceite	90ml			textura: crocante			
	Harina de trigo	200gr			olor: característico			
	Harina de amaranto	30gr			color: café			
	Canela en polvo	3gr						
	Polvo de hornear	1gr						
	Huevo	53gr						

Bitacora 1 Aspique de horchata y hojas aromáticas							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Gelatina sin sabor	32gr	Refrigeración	0 - 4 °C	sabor: Dulce, condimentos de dulce	10 - 21 °C	Realizar la preparación con flores y hojas frescas para que la presentación resulte más agradable a la vista.
	Horchata	400ml			textura:blanda		
	Infusión de canela	400ml			olor: frutal, aromático		
	Flores de manzanilla	3gr			color: rojo, traslúcido		
	Azúcar	170gr					
	Agua ardiente	25ml					
	Flores de clavel	2gr					
	Cedrón	1gr					

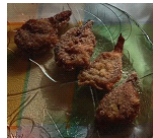
Bitacora 2 Aspique de horchata y hojas aromáticas							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Gelatina sin sabor	32gr	Refrigeración	0 - 4 °C	sabor: Dulce, condimentos de dulce	10 - 21 °C	Los sabores estuvieron correctos pero se sobre paso la cantidad de gelatina, se debe reducir la cantidad.
	Horchata	400ml			textura:blanda		
	Infusión de canela	400ml			olor: frutal, aromático		
	Flores de manzanilla	3gr			color: rojo, traslúcido		
	Azúcar	80gr					
	Agua ardiente	25ml					
	Flores de clavel	2gr					
	Cedrón	1gr					


Bitacora 3 Aspique de horchata y hojas aromáticas							
Fecha de elaboración:	18/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Gelatina sin sabor	32gr	Refrigeración	0 - 4 °C	sabor: Dulce, condimentos de dulce	10 - 21 °C	El aspic cumple con las correcciones requeridas, se aprueba
	Horchata	400ml			textura:blanda		
	Infusión de canela	400ml			olor: frutal, aromático		
	Flores de manzanilla	5gr			color: rojo, traslúcido		
	Azúcar	86gr					
	Agua ardiente	25ml					
	Pétalos de clavel	5gr					
	Cedrón	5gr					

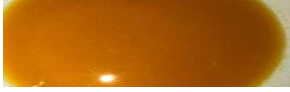
Bitacora 1 Coulis de capulíes.							
Fecha de elaboración:	18/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Capulíes	250gr	Reducción	90° C	sabor: dulce, característico	10 - 21 ° C	Es un complemento excelente para el resto de sabores, se aprueba.
	Azúcar	70gr			textura: blanda		
	Agua	130ml			olor: característico		


Bitacora 2 Coulis de capulíes.							
Fecha de elaboración:	04/01/2020						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Postre de fiesta	Capulíes	250gr	Reducción	90° C	sabor: dulce, característico	10 - 21 ° C	Se aprueba para degustación.
	Azúcar	70gr			textura: blanda		
	Agua	130ml			olor: característico		


Higos con queso


Bitacora 1 Higos fritos							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos con queso	Higos	284gr	fritura profunda	160° C	sabor: dulce.	10 - 21 ° C	ESTA PREPARACIÓN SE CAMBIA POR HELADO DE HIGOS.
	Panela	220gr			textura: blanda		
	Miga de pan	70gr			olor: característico		
	Huevos	60gr			color: café		
	Harina	50gr					
	Canela	2gr					


Bitacora 1 Salsa de Maracuyá							
Fecha de elaboración:	05/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos con queso	Pulpa de maracuyá	72 ml	Reducción	90 ° C	sabor: dulce	10 - 21 ° C	La salsa contrasta bien con el resto de sabores
	Azúcar	23gr			textura: crocante		
	Naranja	35ml			olor: característico		
	Maicena	13gr			color: naranja.		
	Salsa de higos	15gr					


Bitácora 2 Salsa de Maracuyá							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos con queso	Pulpa de maracuyá	72 ml	Reducción	90 ° C	sabor: dulce	10 - 21 ° C	Se aprueba para degustación.
	Azúcar	23gr			textura: crocante		
	Naranja	35ml			olor: característico		
	Maicena	13gr			color: naranja.		
	Salsa de higos	15gr					


Bitacora 1 Helado de higos							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos	Higos cocidos	697gr	Congelación lenta	- 4 ° C	sabor: dulce.	0 - 4 ° C	Si no se realiza correctamente puede llegar a cristalizarse.
	Merengue italiano	220gr			textura: blanda		
	Hielo	1500gr			olor: característico		
	Sal en grano	400gr			color: café		

Bitacora 2 Helado de higos							
Fecha de elaboración:	19/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos	Higos cocidos	697gr	Congelación lenta	- 4 ° C	sabor: dulce.	0 - 4 ° C	El helado contiene las características que se buscaban, se aprueba.
	Merengue italiano	220gr			textura: blanda		
	Hielo	1500gr			olor: característico		
	Sal en grano	400gr			color: café		


Bitácora 1 Tarta de queso							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Galletas de amaranto	Huevos	216gr	Horneado	160° C	sabor: dulce, ácido, láctico.	10 - 21 ° C	Esta preparación aporta un sabor singular al postre.
	Azúcar	100gr			textura: blanda		
	Queso crema	300gr			olor: característico		
	Queso fresco	200gr			color: amarillo.		
	Ralladura de limón	1gr					
	Harina	60gr					
	Crema agria	68gr					


Bitácora 2 Tarta de queso							
Fecha de elaboración:	19/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Galletas de amaranto	Huevos	216gr	Horneado	160º C	sabor: dulce, ácido, láctico.	10 - 21 º C	La tarta resultó con las características requeridas, se aprueba.
	Azúcar	100gr			textura: blanda		
	Queso crema	300gr			olor: característico		
	Queso fresco	200gr			color: amarillo.		
	Ralladura de limón	1gr					
	Harina	60gr					
	Crema agria	68gr					


Bitacora 1 Dulce de higos							
Fecha de elaboración:	11/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos con queso	Higos	400gr	Reducción	90º C	sabor: dulce.	10 - 21 º C	Es el complemento ideal para el postre
	Panela	250gr			textura: blanda		
	Canela	2gr			olor: característico		
					color: café oscuro		


Bitacora 2 Dulce de higos							
Fecha de elaboración:	18/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Higos con queso	Higos	400gr	Reducción	90º C	sabor: dulce.	10 - 21 º C	SE APRUEBA PARA DEGUSTACIÓN.
	Panela	250gr			textura: blanda		
	Canela	2gr			olor: característico		
					color: café oscuro		


Pie de zapallo


Bitacora 1. Relleno de zapallo.							
Fecha de elaboración:	07/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pie de zapallo.	Zapallo.	355 gr	concentración	90 °C	sabor: dulce.	21 °C	Se obtuvo los sabores requeridos se recomienda mejorar la presentación y agregar un helado a la preparación.
	leche.	223 ml			textura: crocante.		
	Ralladura de naranja.	1 gr			olor: característico.		
	Azúcar .	60 gr			color: naranja.		

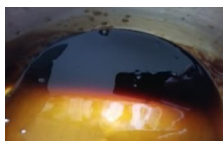
Bitacora 2. Relleno de zapallo.							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pie de zapallo.	Zapallo.	355 gr	concentración	90 °C	sabor: dulce.	21 °C	Se aprueba la preparación para hacer fichas con la observación de que hay que colocar mas canela para la cocción.
	Leche.	223 ml			textura: crocante.		
	Ralladura de naranja.	1 gr			olor: característico.		
	Azúcar .	60 gr			color: naranja.		
	Canela.	1 gr					
	Panela.	10 gr					


Bitacora 1. Masa quebrada.							
Fecha de elaboración:	07/11/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pie de zapallo.	Azúcar impalpable .	50 gr	cocción al horno seco	150 °C	sabor: dulce.	21 °C	La masa quebrada esta muy blanda no se obtiene la textura requerida se debe reformular las cantidades de harina y máchica.
	Harina.	150 gr			textura: crocante.		
	Máchica.	50 gr			olor: característico.		
	Mantequilla.	100 gr			color: marrón.		
	Leche.	15 ml					

Bitacora 2. Masa quebrada.							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Pie de zapallo.	Azucar glas.	50 gr	cocción al horno seco	150 °C	sabor: dulce.	21 °C	Se obtiene el sabor y textura requerida para la masa, queda aprobada.
	Harina.	175 gr			textura: crocante.		
	Máchica.	25 gr			olor: característico.		
	Mantequilla.	100 gr			color: marrón.		
	Leche.	15 ml					

Bitacora 1. Helado de tres leches.							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Helado de paila.	Tres leches	1000 ml	Congelación lenta.	- 4 °C	sabor: dulce	4 °C	El helado de paila resulta cremoso no se forma cristales es aprobada para fichas.
	CMC	1,5 gr			textura: aglomerado		
	Hielo	1500 gr			olor: dulce		
	Sal en grano	400 gr			color: blanco		

Bitacora 2. Helado de tres leches.							
Fecha de elaboración:	04/01/2020						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Helado de paila.	Tres leches	1000 ml	Congelación lenta.	- 4 °C	sabor: dulce	4 °C	El helado de paila resulta cremoso no se forma cristales, es presentado en la degustación.
	CMC	1,5 gr			textura: aglomerado		
	Hielo	1500 gr			olor: dulce		
	Sal en grano	400 gr			color: blanco		

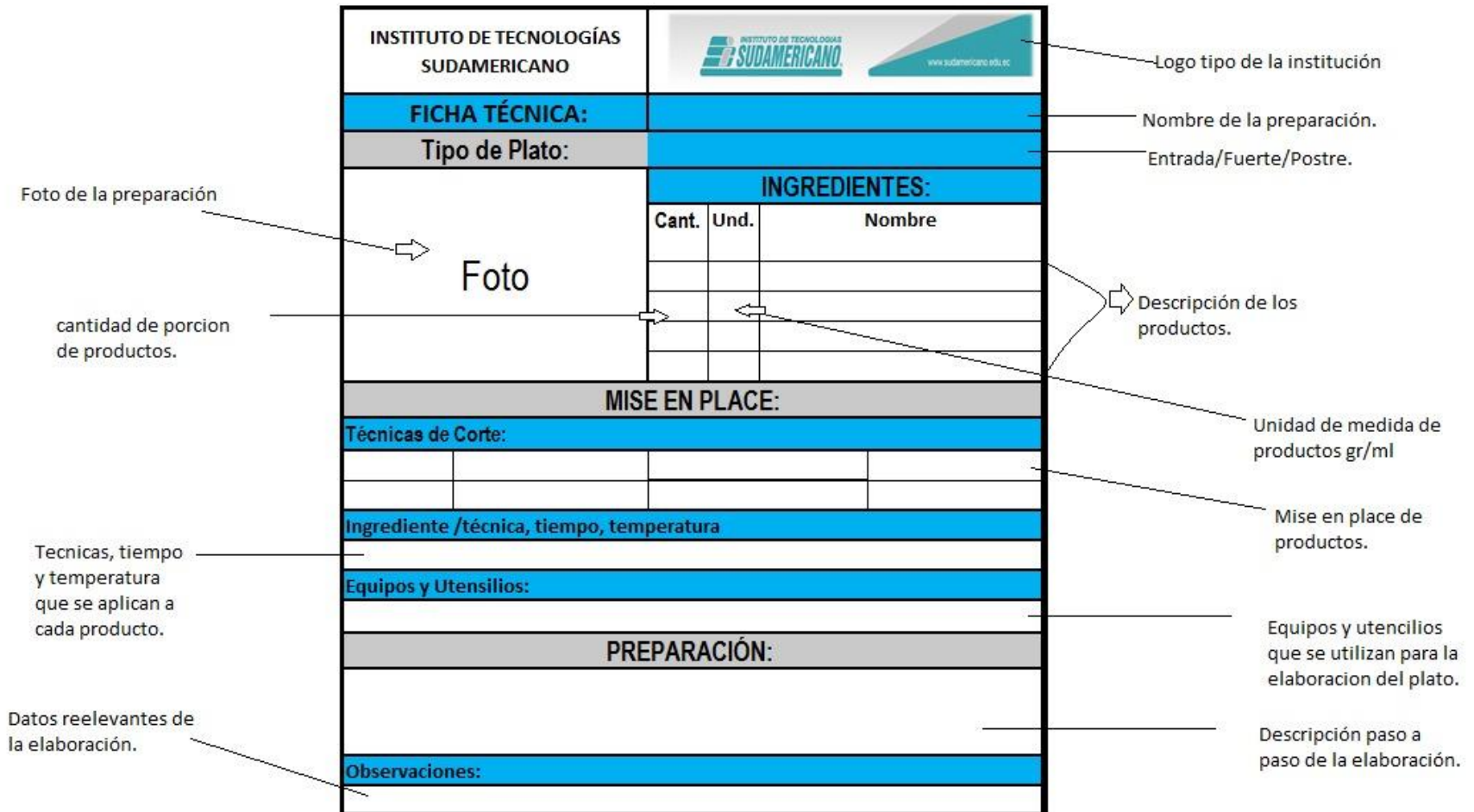
Bitacora 1. Coulis de café.							
Fecha de elaboración:	12/12/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Coulis de café.	Café	35 gr	concentación-reducción	90 °C	sabor: dulce	21 °C	El coulis contrasta con el helado de leche se aprueba para realizar fichas.
	Agua	200 ml			textura: líquida		
	Glucosa	80 gr			olor: dulce		
	Azúcar	15 gr			color: negro		
	Esencia de vainilla	1 ml					

Bitacora 2. Coulis de café.							
Fecha de elaboración:	04/01/2020						
Producto	Ingredientes	Peso	Metodo de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Coulis de café.	Café	35 gr	concentación n- reducción	90 °C	sabor: dulce	21 °C	El coulis contrasta con el helado de leche es presentado en la degustación.
	Agua	200 ml			textura: líquida		
	Glucosa	80 gr			olor: dulce		
	Azúcar	15 gr			color: negro		
	Esencia de vainilla	1 ml					

5.1.2 Fichas estandarizadas

Con el fin de asegurar la correcta reproducción de un proceso en este caso una receta de cocina, se crea un documento en el cual se redacta las cantidades necesarias de materia prima y los procesos que se deben seguir y en el orden correcto, una ficha estándar reúne toda esta información de manera que cualquier persona pueda entenderlo. (Ver ilustración 10)

5.1.2.1 Hoja de ruta



(Ilustración 10 Ejemplo y explicación del modelo de ficha estándar)
Fuente: Saraguro 2019

5.1.2.2 Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	MOLLEJAS DE POLLO	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 3,30	0,67	0,326	0	67,4	1,5	4,90	
	CARNE DE CERDO	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 5,50	1,000	0	0	100	1,0	5,50	
MARISCOS													
	TRUCHA	FUNDA	9. OCT.	1	KG	\$ 6,66	0,64	0,361	0	63,9	1,6	10,42	
LÁCTEOS													
	CREMA DE LECHE	FUDA 250GR	REYCREMA	1	LT	\$ 3,56	1,00	0	0	100	1	3,56	
	LECHE	FUNDA LITRO	NUTRI	1	LT	\$ 0,90	1,00	0	0	100	1	0,90	
	MANTEQUILLA	PAQUETE	CORAL	1	KG	\$ 7,56	1,00	0	0	100	1	7,56	
	QUESO CREMA	TARRINA	SUPER	1	KG	\$ 7,78	1,00	0	0	100	1	7,78	
	QUESO FRESCO	PAQUETE	TIENDA	1	KG	\$ 4,40	1,00	0	0	100	1	4,40	
FRUTAS													
	PULPA DE ZAPALLO	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,80	1	0	0	100	1,0	1,80	
	LIMON	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	\$ 1,10	0,313	0,687	0	31,3	3,2	3,51	
	DURAZNO	UNIDAD	12 DE ABRIL	1	KG	\$ 5,00	0,566	0,434	0	56,6	1,8	8,83	
	MANZANA VERDE	UNIDAD	12 DE ABRIL	1	KG	\$ 3,33	0,8	0,2	0	80	1,3	4,16	
	PERAS	UNIDAD	CORAL	1	KG	\$ 2,51	0,74	0,261	0	73,9	1,4	3,40	
	ZUMO DE NARANJILLA	FUNDA	SUPERMAXI	1	LT	\$ 2,56	1	0	0	100	1,0	2,56	
	TOMATE DE ARBOL	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	\$ 1,07	0,786	0,214	0	78,6	1,3	1,36	
	CAPULIES	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 4,36	0,463	0,537	0	46,3	2,2	9,42	
	FRESAS	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,20	0,864	0,136	0	86,4	1,2	2,55	
	UVILLAS	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 3,30	0,826	0,174	0	82,6	1,2	4,00	
	PEPINOS DULCES	UNIDADES	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,26	0,873	0,127	0	87,3	1,1	1,44	
	REINA CLAUDIAS MORADAS	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 3,62	0,854	0,146	0	85,4	1,2	4,24	
	RALLADURA DE NARANJA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 0,50	0,072	0,928	0	7,2	1,0	6,94	

HORTALIZAS, VERDURAS, TUBERCULOS													
	AJO EN PEPA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 4,40	1,00	0	0	100	1,00	4,40	
	APIO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,85	0,78	0,216	0	78,4	1,3	2,36	
	AJI ROCOTO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,58	0,60	0,396	0	60,4	1,7	4,27	
	ALVERJAS	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,08	1,00	0	0	100	1,0	2,08	
	AGUACATE	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	KG	\$ 3,00	0,900	0,100	0	90	1,1	3,33	
	BROCOLI	BANDEJA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,76	0,780	0,22	0	78	1,3	2,26	
	CEBOLLA COLORADA	FUNDA	10 DE AGOSTO	1	KG	\$ 2,25	0,840	0,16	0	84	1,2	2,68	
	CAMOTE	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	KG	\$ 1,25	0,990	0,01	0	99	1,0	1,26	
	CEBOLLA ECHALOT	FUNDA	GRANEL	1	KG	\$ 2,80	0,88	0,117	0	88,3	1,1	3,17	
	CHOCLO TIERNO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,22	1,000	0	0	100	1,0	2,22	
	CULANTRO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,50	0,412	0,588	0	41,2	2,4	3,64	
	COL MORADA	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	\$ 0,78	0,64	0,362	0	63,8	1,6	1,22	
	HIGOS FRESCOS	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,05	1,000	0	0	100	1,0	1,05	
	MACHICA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,15	1,000	0	0	100	1,0	2,15	
	MENTA FRESCA.	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	KG	\$ 2,20	0,99	0,01	0	99	1,0	2,22	
	MOTE	FUNDA	GRANEL	1	KG	\$ 2,00	1,00	0	0	100	1,0	2,00	
	PAPA CHOLA	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	KG	\$ 1,34	0,85	0,15	0	85	1,2	1,58	
	PAPA CHAUCHA	FUNDA	GRANEL	1	KG	\$ 1,32	0,840	0,16	0	84	1,2	1,57	
	PEPINILLO	BANDEJA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 0,80	0,682	0,318	0	68,2	1,5	1,17	
	PEREJIL FRESCO	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 2,17	0,71	0,287	0	71,3	1,4	3,04	
	PIMIENTO ROJO	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	\$ 2,47	0,85	0,149	0	85,1	1,2	2,90	
	PIMIENTO VERDE	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,20	0,800	0,2	0	80	1,3	1,50	
	MASHWA	FUNDA	9 DE OCTUBRE	1	KG	\$ 1,12	0,897	0,103	0	89,7	1,1	1,25	
	RABANO	FUNDA	Supermaxi	1	KG	\$ 0,74	0,878	0,122	0	87,8	1,1	0,84	
	TOMATE RIÑON	FUNDA	MERCADO 10 DE AGOSTO	1	KG	\$ 1,20	0,800	0,2	0	80	1,3	1,50	
	ZANAHORIA	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	\$ 0,90	0,70	0,302	0	69,8	1,4	1,29	
	ZANAHORIA BLANCA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,10	0,67	0,328	0	67,2	1,5	1,64	
	ZUCCHINI AMARILLO	FUNDA	CORALCENTRO	1	KG	\$ 1,38	0,694	0,306	0	69,4	1,4	1,99	
	FLORES COMESTIBLES	RACIMOS	10 DE AG.	1	KG	\$ 5,00	0,384	0,616	0	38,4	2,6	13,02	

ABARROTES													
ACEITE	BOTELLA LITRO	CORAL	1	LT	\$ 1,64	1	0	0	100	1	1,64		
ACEITE DE ACHIOTE	BOTELLA	CORAL	1	LT	\$ 4,30	1	0	0	100	1	4,30		
AGUARDIENTE	BOTELLA	CORAL	1	LT	\$ 14,28	1	0	0	100	1	14,28		
AMARANTO POP	FUNDA	ESPECIAS	1	KG	\$ 6,70	1	0	0	100	1	6,70		
AZUCAR CRISTAL	FUNDA	SAN CARLOS	1	KG	\$ 0,76	1	0	0	100	1	0,76		
AZUCAR IMPALPABLE	FUNDA	LEVAPAN	1	KG	\$ 2,40	1	0	0	100	1	2,40		
AZUCAR MORENA	FUNDA	SAN CARLOS	1	KG	\$ 1,00	1	0	0	100	1	1,00		
CACAO EN POLVO	FUNDA	ARAWI	1	KG	\$ 16,48	1	0	0	100	1	16,48		
CAFÉ	FUNDA	ESPECIAS	1	KG	\$ 16,25	1	0	0	100	1	16,25		
CANELA EN POLVO	FUNDA	9 DE OCTUBRE	1	KG	\$ 29,17	1,0	0	0	100	1	29,17		
CANELA EN RAMA	FUNDA	CADELAES	1	KG	\$ 7,00	1,0	0	0	100	1,0	7,00		
CLAVO DE OLOR	FUNDA	9 DE OCTUBRE	1	KG	\$ 16,94	1,0	0	0	100	1,0	16,94		
COMINO MOLIDO	FUNDA 35 GR	CORALCENTRO	1	KG	\$ 10,00	1,0	0	0	100	1,0	10,00		
ESENCIA DE VAINILLA	BOTELLA	ESPECIAS	1	KG	\$ 12,25	1,0	0	0	100	1,0	12,25		
GELATINA SIN SABOR	FUNDA	ESPECIAS	1	KG	\$ 17,85	1,0	0	0	100	1,0	17,85		
GLUCOSA	TARRINA	ESPECIAS	1	KG	\$ 8,50	1,0	0	0	100	1,0	8,50		
HARINA DE TRIGO	FUNDA	SUPER 4	1	KG	\$ 0,88	1,0	0	0	100	1,0	0,88		
HARINA DE AMARANTO	FUNDA	ESPECIAS	1	KG	\$ 4,40	1,0	0	0	100	1,0	4,40		
HARINA DE ARROZ	FUNDA	ESPECIAS	1	KG	\$ 1,28	1,0	0	0	100	1,0	1,28		
HARINA MORADA	FUNDA	ESPECIAS	1	KG	\$ 0,95	1,0	0	0	100	1,0	0,95		
HABAS SECAS	FUNDA	ABARROTES	1	KG	\$ 2,20	0,9	0,125	0	87,5	1,1	2,51		
HIELO	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 0,44	1,0	0	0	100	1,0	0,44		
HORCHATA	FUNDA	SUPER	1	KG	\$ 16,24	1,0	0	0	100	1,0	16,24		
HUEVO DE CODORNIZ	CUBETA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 8,00	0,9	0,116	0	88,4	1,1	9,05		
HUEVO ENTERO	CUBETA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 1,90	0,8	0,153	0	84,7	1,2	2,24		
HUEVO (CLARAS)	UNIDAD	TIENDA	1	KG	\$ 1,90	0,58	0,153	0,31	58	1,7	\$ 2,26		
HUEVO (YEMAS)	UNIDAD	TIENDA	1	KG	\$ 1,90	0,31	0,153	0,58	31	3,2	\$ 2,57		
MAICENA	FUNDA 250 GR	ROYAL	1	KG	\$ 1,41	1,0	0	0	100	1,0	1,41		
MACHICA	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 2,15	1,000	0	0	100	1,0	2,15		
MOROCHO	FUNDA LIBRA	CORAL	1	KG	\$ 1,42	1,0	0	0	100	1,0	1,42		
MOSTAZA	FUNDA	CAORAL	1	KG	\$ 10,00	1,0	0	0	100	1,0	10,00		

NUEZ DE NOGAL (TOCTE)	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,36	0,2	0,784	0	21,6	4,6	6,30	
PANELA	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 1,74	1,0	0	0	100	1,0	1,74	
PASAS	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 6,40	1,0	0	0	100	1,0	6,40	
PEPA DE ZAMBO	FUNDA	FERIA LIBRE	1	KG	\$ 7,69	1,0	0	0	100	1,0	7,69	
PIMIENTA DULCE	FUNDA	9 DE OCTUBRE	1	KG	\$ 15,20	1,0	0	0	100	1,0	15,20	
PIMIENTA NEGRA	FUNDA 30GR	CORAL CENTRO	1	KG	\$ 16,25	1,0	0	0	100	1,0	16,25	
POLVO DE HORNEAR	FUNDA 250 GR	CADELAES	1	KG	\$ 14,00	1,0	0	0,00	100	1,0	14,00	
QUINOA	FUNDA	ABARROTES	1	KG	\$ 1,32	1,0	0	0,00	100	1,0	1,32	
SAL	FUNDA KILO	SUPERMAXI	1	KG	\$ 0,75	1,0	0	0	100	1,0	0,75	
SAL EN GRANO	LIBRA	9 DE OCTUBRE	1	KG	\$ 0,22	1,0	0	0,00	100	1,0	0,22	
TRES LECHES	TETRAPACK	SUPER	1	LT	\$ 3,69	1,0	0	0,00	100	1,0	3,69	
VINAGRE BLANCO	BOTELLA	SUPERMAXI	1	KG	\$ 2,85	1,0	0	0	100	1,0	2,85	
QUIMICOS												
	CMC	FUNDA	FREIRE	1	KG	\$ 13,40	1	0	0	100	1,0	2,00

5.1.2.3 Hoja de costos

Nombre de la elaboración

Nombre de la persona que elabora la ficha

Costo por porción

Peso de una porción de la preparación.

Cantidad de porciones que resultan de la preparación.

Tipo de preparación: postre, entrada, etc.

Costo de una porción de la preparación

Numeración de productos.

Cantidad necesaria para crear la receta

Unidad de medida estándar.

Ingredientes que componen la preparación.

Precio de la materia prima estandarizada a un kilo

Precio de venta al público.

Cantidad real a comprar considerando el factor de corrección.

Cantidad extra que el producto requiere debido al desperdicio que genera

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	750	ml	vino tinto	12,56	9,42	Botella	750	1,0	
2	150	ml	Ginebra	13,81	2,07	Botella	150	1,0	
...	
		900	Peso Total receta			11,49	Costo de receta		
		P.V.P (Precio de venta al Público):			0,55			Costo de la materia prima	Presentación de producto

Logo: INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO. www.sudamericano.edu.ec

Costos: Sangría

Chef: Daniel Toapanta

Tipo de Plato: Bebida

Tamaño porción: 36

Costo por Plato: 0,46

Raciones: 25




(Ilustración 11 Ejemplo y explicación del modelo de la hoja de costos)




Fuente: Toapanta 2019

5.1.2.4 Hoja de ruta

5.1.2.4.1 Aperitivos

Empanadas de morocho




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Masa de morocho	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	225	gr	Morocho
	15	gr	Manteca de cerdo
	1	gr	sal
	1	gr	Pimienta negra
48	gr	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Morocho	N/A	Pimienta negra	N/A
Manteca de cerdo	N/A	Huevo	N/A
sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Morocho/ coccion a presión, 30 min, 130º C			
Empanadas de morocho/ fritura profunda, 7min, 170º C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, olla a presión, molino,			
PREPARACIÓN:			
1. Cocer el morocho en la olla a presión con suficiente agua.			
2. Colar el morocho una vez cocido.			
3. Moler el morocho, salpimentar.			
4. Agregar el huevo y la mantequilla.			
5. Mezclar hasta obtener una masa uniforme.			
6. Formar y rellenar las empanadas, congelar.			
Observaciones:			
Si la masa resulta seca agregar un poco del agua de su cocción.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Relleno de empanadas		
Tipo de Plato:		Guarnición		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		93	gr	Mollejas de pollo
		20	gr	Quinoa
		15	gr	Cebolla colorada
		20	gr	Alverjas
		3	gr	Ajo en pepa
		1	gr	Comino molido
		1	gr	Sal
1	gr	Pimienta negra		
15	ml	Aceite de achiote		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mollejas de pollo	Brunoise	Ajo en pepa	Brunoise	
Quinoa	N/A	Comino molido	N/A	
Cebolla colorada	Brunoise	Sal	N/A	
Alverjas	N/A	Pimienta negra	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mollejas de pollo/ cocción por ebullición, 25min, 90º C				
Quinoa/ cocción por ebullición, 3 veces desechando el agua, 5min, 90º C				
Alverjas/ cocción por ebullición, 6min, 90º C				
Equipos y Utensilios:				
Olla, sartén, tabla para picar, cuchillo,				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un sofrito con achiote, cebolla, ajo. 2. Incorporar las mollejas previamente lavadas y cortadas. 3. Salpimentar, agregar el comino y dejar cocer. 4. Agregar las alverjas y la quinoa previamente cocidas. 5. Enfriar y reservar. 				
Observaciones:				
Se puede agregar algún elemento para ligar la preparación.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	 		
FICHA TÉCNICA:	AjÍ de zanahoria		
Tipo de Plato:	Salsa		
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	12	gr	AjÍ rocoto
	15	gr	Cebolla colorada
	20	gr	Zanahoria
	1	gr	Culantro
	15	gr	Limón
	2	gr	Sal
1	gr	Azúcar	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
AjÍ rocoto	Brunoise	Culantro	Hache
Cebolla colorada	Brunoise	Limón	N/A
Zanahoria	Rallada	Sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla colorada/ encurtido, 10min, 21º C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla para picar, cuchillo, bowls, exprimidor de limón.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes en un bowl. 2. Agregar agua, sal, azúcar y limón. 3. Corregir puntos de sal, dulce y acidéz 4. Reservar. 			
Observaciones:			
Se debe evitar agregar las venas del ajÍ, puede resultar muy picante.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Empanadas de morocho		
Tipo de Plato:		Aperitivos.		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		38	gr	Masa de morocho
		16	gr	Relleno de empanadas
30	gr	Ají de zanahoria		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Masa de morocho	N/A	Ají de zanahoria	N/A	
Relleno de empanadas	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Empanadas/ fritura profunda, 10min, 160º C				
Equipos y Utensilios:				
Olla, sartén, tabla para picar, cuchillo,				
PREPARACIÓN:				
1. Freir las empanadas. 2. Servir junto con el ají de zanahoria.				
Observaciones:				
Las empanadas se deben freir al momento.				

Croquetas de zanahoria blanca

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		croquetas de zanahoria blanca		
Tipo de Plato:		aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		185	gr	Zanahoria blanca
		15	gr	Mantequilla
		1	gr	Sal
		55	gr	Huevo
		40	gr	Habas secas
30	gr	Queso		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Zanahoria blanca	N/A	Huevo	N/A	
Mantequilla	N/A	Habas secas	Triturar.	
Sal	N/A	Queso	Desmenuado.	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Zanahoria blanca/ cocción por ebullición/ 30 min/ 90 C				
Habas secas/ hidratar/ 24 hrs/ 21 C.				
Croqueta de zanahoria/ fritura profunda/ 2 min / 180 C				
Equipos y Utensilios:				
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma, mortero, sartén.				
PREPARACIÓN:				
1. Cocer la zanahorias durante 30 minutos.				
2. Pasar las zanahorias por un rallador para obtener la masa.				
3. Desmenuar el queso.				
4. Dar sabor a la masa con mantequilla y sal.				
5. Formar las croquetas y rellenarlas con queso.				
6. Pasar croquetas por huevo luego por habas trituradas.				
7. Dar fritura profunda.				
8. Servir.				
Observaciones:				
Se debe hidratar las habas 24 horas luego se quita la cascara y se tritura.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Salsa de pepa de zambo.		
Tipo de Plato:		Salsa.		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		90	gr	Pepa de zambo.
		35	ml	Aceite.
		1	gr	Sal.
30	gr	Huevo.		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pepa de zambo.	N/A	Sal.	N/A	
Aceite.	N/A	Huevo.	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Pepa de zambo/ tostar / 3 minutos / 70 C				
Salsa de pepa/ concentrar/ 2 minutos/ 60 C				
Equipos y Utensilios:				
bowl, cacerola, espátula de calor, sartén, procesador.				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar la pepa de sambo sobre sartén y tostar. 2. Licuar con aceite, sal y huevo. 3. Concentrar la salsa a 60 C. 4. Servir.				
Observaciones:				
Al concentrar la salsa no debe sobrapasar los 60 C ya que se corta la salsa.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Croqueta de zanahoria.	
Tipo de Plato:		Aperitivo.	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Croqueta de zanahorias.
	7	ml	Salsa de pepa de zambo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Croqueta de zanahorias.	N/A		
Salsa de pepa de zambo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Montar plato			
Equipos y Utensilios:			
Plato, cubiertos, guantes.			
PREPARACIÓN:			
1. Cortar y colocar hoja de achira sobre canasta. 2. Decorar croquetas con ají y pepa de zambo. 3. Servir			
Observaciones:			
Este aperitivo se debe servir caliente se recomienda dar fritura 4 minutos antes del servicio.			

Vasija del huerto

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Crema de brócoli	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	137	gr	Brócoli.
	2	gr	Sal.
	20	ml	Crema de leche.
	60	ml	Agua.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
brócoli.	N/A	Agua.	N/A
Sal	N/A		
crema de leche	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Brócoli/ cocción por ebullición/ 10 min / 90 C			
crema de brócoli/ concentrar/ 7 min / 80 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma, prosesador.			
PREPARACIÓN:			
1. Cocer brócoli con agua durante 10 minutos.			
2. Prosesar brócoli y colar.			
3. Poner en una cacerola y colocar crema de leche.			
4. Concentrar crema de brócoli.			
5. Rectificar sabores.			
6. Servir.			
Observaciones:			
Se recomienda servir la crema caliente.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Relleno para vasija de la huerta.		
Tipo de Plato:		aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		36	gr	Zuchini amarillo
		6	gr	Ají rocoto
		17	gr	Choclo
		12	gr	Aguacate.
16	gr	Huevo de codorniz		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Zuchini amarillo	laminado	Aguacate.	mirepoix	
Ají rocoto	mirepoix	Huevo de codorniz	cuartos	
Choclo	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
zuchini amarillo/ sellar/ 30 seg/ 130 C				
ají rocoto/ blanquear/ 1 min/ 90 C				
choclo/ cocción por ebullición/ 25 min / 90 C				
huevo de codorniz/ cocción por ebullición/ 12 min / 90 C				
Equipos y Utensilios:				
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma, mortero.				
PREPARACIÓN:				
1. Cocer choclo y huevo de codorniz.				
2. Blanquear ají rocoto.				
3. Laminar zuchini y sellar.				
4. Dar forma a la lámina de zuchini y rellenar con los demas elementos.				
5. Poner huevo de codorniz en la parte superior.				
6. Servir.				
Observaciones:				
No se debe sellar demasiado el zuchini ya que se ablanda demasiado.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	 		
FICHA TÉCNICA:	vasija de la huerta.		
Tipo de Plato:	aperitivo		
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	ml	Crema de brócoli.
	23	gr	Relleno.
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de brócoli.	N/A		
Relleno.	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Montar plato			
Equipos y Utensilios:			
plato, cucharitas, guantes.			
PREPARACIÓN:			
1. Dar forma al relleno.			
2. Colocar la crema en la vasija.			
3. Servir caliente.			
Observaciones:			
Este aperitivo se sirve caliente.			

Crocante de mote

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Crocante de mote	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	130	gr	Mote cocido
	55	gr	Huevo
	1	gr	sal
	1	gr	Pimienta
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mote cocido	N/A	Pimienta	N/A
Huevo	N/A		
sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Masa de mote/ cocción seca al horno/ 10 minutos/ 150 C			
Crocante de mote / fritura profunda/ 30 seg/170 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, espumadera, espátula de goma, molino, silpax, sartén.			
PREPARACIÓN:			
1. Pasar mote previamente cocido por un molino para obtener la masa.			
2. Dar sabor a la masa y compactar con un huevo.			
3. Estender masa sobre un silpax y cocer al horno a 150 C durante 10 minutos.			
4. Sacar el crocante de mote y llevarlo a fritura profunda durante 30 segundos.			
5. Servir.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura del aceite ya que el crocante se quema con facilidad.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Relleno para crocante de mote.	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	115	gr	Carne de cerdo
	26	gr	Arveja
	27	gr	Zanahoria
	12	gr	Pasas
	4	gr	Cebolla
	2	gr	Ajo
	1	gr	Sal
	3	ml	Aceite.
20	gr	Col morada	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
carne de cerdo	Mirepoix	Ajo	Fino brunoise
arveja	N/A	Sal	N/A
zanahoria	Mirepoix	Aceite.	N/A
pasas	Brunoise	Col morada	chiffonade
cebolla	Fino brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
carne de cerdo/ cocción por ebullición/ 30 min/ 90 C.			
Col morada/ encurtir/ 30 min/ 21 C.			
zanahoria, arveja/ cocción por ebullición/ 10 min/ 90 C.			
cebolla, ajo, aceite/ sofrito/ 1 min / 90 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma, sartén.			
PREPARACIÓN:			
1. Cocer la carne durante 30 minutos o hasta que esté blanda.			
2. Cocer zanahoria y arveja durante 10 minutos o hasta que suavicen.			
3. Realizar un sofrito con cebolla, ajo y aceite, luego colocar zanahoria, arveja y carne de cerdo.			
4. Rectificar sabores.			
5. Encurtir col morada unicamente con sal.			
6. Servir.			
Observaciones:			
Se debe tener cuidado con la cocción de la carne de cerdo se recomienda dar cocción antes de la preparación.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		ají huevón	
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	gr	Ají rocoto
	78	gr	Tomate de árbol
	15	gr	Mostaza
	27	gr	Huevo
	1	gr	Sal
35	ml	Aceite	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ají rocoto	N/A	huevo	Brunoise
tomate de árbol	N/A	sal	N/A
mostaza	N/A	aceite	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
huevo, tomate de árbol/ cocción por ebullición/ 15-5 min/ 90 C.			
Ingredientes / emulsionar/ 1 min/ 21 C			
Equipos y Utensilios:			
owl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1. Cocer huevo y tomate de árbol, durante 15 y 5 minutos respectivamente luego pelar.			
2. Cortar ají rocoto para sacar pepas y venas.			
3. Licuar los ingredientes exepcto el huevo y pasar por un colador.			
4. Cortar huevo y colocar en la salsa.			
5. Servir.			
Observaciones:			
Retira todas las semillas del ají ya que resulta muy picante.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		crocante de mote	
Tipo de Plato:		Aperitivo.	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	8	gr	Crocante de mote
	35	gr	Relleno
4	gr	Ají huevón.	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crocante de mote	N/A	Ají huevón.	N/A
Relleno	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Montar plato			
Equipos y Utensilios:			
Plato, cubiertos, guante, pinsas.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Freir crocantes de mote. 2. Colocar farsa la col morada ponerla en papel absovente para que no moje el crocante. 3. Colocar sobre plato y servir. 			
Observaciones:			
En el relleno la col morada se debe escurrir bien para que no moje la croqueta.			

Ceviche de trucha

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Relleno para ceviche de trucha	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	117	gr	Trucha
	80	gr	Choclo
	67	gr	Mashwa
	72	gr	Pepinillo
	54	gr	Rábano
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Trucha	laminado	Pepinillo	mirepoix
Choclo	N/A	Rábano	media luna
Mashwa	media luna		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
trucha/ encurtir / 10 min/ 4 C			
choclo / cocción por ebullición/ 25 min/ 90 C			
mashua/ cocción por ebullición/ 15 min / 90 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma,			
PREPARACIÓN:			
1. Realizar miche in place de los ingredientes.			
2. Cocer choclo y mashua.			
3. Colocar elementos en un bowl y encurtir junto con la trucha 10 minutos.			
4. Servir.			
Observaciones:			
Se recomienda cuidar los cortes para el relleno.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Encurtido para trucha.	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	63	gr	Tomate
	36	gr	Cebolla chalota
	27	gr	Pimiento
	5	gr	Culantro
	3	gr	Apio
	3	gr	Perejil
	50	ml	Limón
2	gr	Sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tomate	N/A	Apio	N/A
Cebolla chalota	N/A	Perejil	N/A
Pimiento	N/A	Limón	N/A
Culantro	N/A	Sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
tomate de árbol/ cocción por ebullición/ 10 min/90 C.			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espátula de goma, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1. Sacar zumo de limón.			
2. Prosesar y tamizar los ingredientes, verter zumo de limón.			
3. Rectificar sabores.			
4. Reservar líquido para encurtir .			
Observaciones:			
Verificar que no esté muy ácido el líquido.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		ceviche de trucha.	
Tipo de Plato:		aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Relleno de ceviche
	30	ml	Encurtido
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Relleno de ceviche	N/A		
Encurtido	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Montar plato			
Equipos y Utensilios:			
plato, cuchara, shots, jarra medidora.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar encurtido en los shots.			
2. Servir.			
Observaciones:			




5.1.2.4.2 Postres

Peras escalfadas en sirope de eucalipto

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Peras en sirope de eucalipto		
Tipo de Plato:		postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		300	gr	Agua
		200	gr	Azúcar
		60	gr	Glucosa
		15	gr	Eucalipto
56	gr	Peras		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	N/A	Glucosa	N/A	
Azúcar	N/A	Eucalipto	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Sirope/ reducción, 25min, 90° C				
Sirope/ infusión, 85° C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cacerola, tabla para picar, cuchillo.				
PREPARACIÓN:				
1. colocar en una olla el agua, azúcar y glucosa, formar un almíbar				
2. incorporar las hojas de eucalipto, infusionar.				
3. cocer las peras en el sirope de eucalipto				
4. retirar las peras, enfriar.				
5. rellenar las peras.				
6. reservar, al igual que el sirope.				
Observaciones:				
si el sabor a eucalipto al final resulta débil se puede realizar otra infusión.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	 		
FICHA TÉCNICA:	Relleno de peras en sirope		
Tipo de Plato:	relleno		
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Queso crema
	65	gr	Nuez de nogal (tocte)
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Queso crema	N/A	Nuez de nogal (tocte)	triturado
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, tabla para picar, cuchillo, martillo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Romper el tocte, reservar su fruto y tritararlo. 2. Mezclar el tocte con el queso crema 3. Rellenar las peras. 			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Pan trenzado		
Tipo de Plato:		Guarnición		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		340	gr	Harina
		32	gr	Yemas de huevo
		80	gr	Mantequilla
		28	gr	Azúcar
		1	gr	Sal
		30	gr	Leche
3	gr	Polvo de hornear		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina	N/A	Azúcar	N/A	
Yemas de huevo	N/A	Sal	N/A	
Mantequilla	N/A	Leche	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
trenzas de pan/ horneado, 20min, 175º C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, rasqueta, lata, horno.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir ligeramente las yemas de huevo con la mantequilla y el azúcar. 2. Agregar, harina tamizada, sal, polvo para hornear. 3. En un bowl amasar con las manos e ir incorporando leche hasta que quede suave y maleable. 4. Dejar reposar. 5. Formar las trenzas de masa en una lata. 6. Pintar con huevo batido, hornear. 				
Observaciones:				
No dejar secar por mucho tiempo en el horno.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Peras infusionadas en sirope de eucalipto		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		56	gr	Peras en sirope de eucalipto
		35	gr	Relleno de peras
		24	gr	Pan trenzado
		50	ml	Sirope de eucalipto
4	gr	Uvillas		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Peras en sirope de eucalipto	N/A	Pan trenzado	N/A	
Relleno de peras	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
plato, guantes, cuchara.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la pera rellena boca abajo. 2. Agregar alrededor un poco de sirope de eucalipto 3. Adicionar la trenza de pan. 				
Observaciones:				
Colocar la pera de tal manera que el relleno no se exponga por error.				

Postre de fiesta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Mousse de naranjilla		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		200	gr	Zumo de naranjilla
		85	gr	Merengue italiano
		160	gr	Yogurt natural
		7	gr	Gelatina sin sabor
35	ml	Agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Zumo de naranjilla	N/A	Gelatina sin sabor	N/A	
Merengue italiano	N/A	Yogurt natural	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mousse/ mezclado en forma envolvente, 3min, 10 - 21 ° C				
Mousse/ refrigeración, 20 min, 4° C				
Equipos y Utensilios:				
bowls, microondas, espumadera, espátula de goma, molde, silpat.				
PREPARACIÓN:				
1. Hidratar la gelatina sin sabor en el agua espolvoreandola de a poco.				
2. Diluir la gelatina en el microondas por 30 segundos.				
3. Mezclar el zumo de naranjilla con la gelatina, calentandolo un poco previamente				
4. Adicionar el yogurt natural, mezclar.				
5. Incorporar el merengue italiano y mezclar de forma envolvente.				
6. Verter en un molde con una base de galletas.				
7. Refrigerar.				
Observaciones:				
Si no se realiza correctamente el mezclado en forma envolvente puede perder su textura aireada.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Merengue Italiano	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Claras de huevo
	80	gr	Azúcar
	60	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Claras de huevo	N/A	Agua	N/A
Azúcar	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Azúcar/ Almíbar en punto bola, 10min, 115º C			
Equipos y Utensilios:			
owl, cacerola, batidora, cuchara, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Agregar en una olla el azúcar y el agua hasta formar un almíbar muy consistente.			
2. Batir las claras de huevo hasta formar una espuma.			
3. Agregar el almíbar a las claras sin dejar de batir, formando un hilo delgado.			
4. Seguir batiendo hasta que el recipiente que contiene la preparación se enfrie.			
5. Reservar.			
Observaciones:			
El almíbar debe estar a la temperatura exacta para que el merengue resulte firme.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Aspic de bebidas		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		15	gr	Horchata
		3	gr	Canela
		800	gr	Agua
		36	gr	Gelatina sin sabor
		86	gr	Azúcar
		12	gr	Flores/hojas comestibles
		20	ml	Aguardiente
		180	ml	Agua
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Horchata	N/A	Gelatina sin sabor	N/A	
Canela	N/A	Azúcar	N/A	
Agua	N/A	Flores/hojas	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Aspic/ refrigeración, 15min, 0 - 4 °C				
Equipos y Utensilios:				
bowl, cacerolas, microondas, molde.				
PREPARACIÓN:				
1. Hervir el agua en dos partes de 400ml.				
2. Agregar canela a una parte de agua y horchata a la otra.				
3. Hidratar la gelatina sin sabor con 180ml de agua.				
4. Diluir la gelatina en el microondas por 30 segundos.				
5. Agregar la mitad de la gelatina en el agua de canela y la otra mitad en la horchata (el agua debe estar caliente)				
6. Rectificar los sabores de cada agua, agregar aguardiente a la de canela.				
7. Colocar sobre el mousse en el mismo molde alternando los colores.				
8. Introducir hojas y flores mientras el aspic coagula.				
9. Reservar.				
Observaciones:				
No se debe doblepasar la cantidad de gelatina sin sabor.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Galletas de amaranto	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	90	gr	Azúcar
	90	ml	Aceite
	200	gr	Harina de trigo
	30	gr	Harina de amaranto
	3	gr	Canela en polvo
	1	gr	Polvo de hornear
	53	gr	Huevo
60	gr	Mantequilla	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar	N/A	Harina de amaranto	N/A
Aceite	N/A	Canela en polvo	N/A
Harina de trigo	N/A	Polvo de hornear	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Galletas/ horneado, 20min, 160° C.			
Equipos y Utensilios:			
Batidora, bolillo, lata, horno.			
PREPARACIÓN:			
1. Batir el azúcar con el huevo y el aceite, hasta formar una crema.			
2. Tamizar la harina de trigo, de amaranto, canela y polvo de hornear.			
3. Mezclar con las manos las dos preparaciones hasta obtener una masa uniforme sin gluten.			
4. Dar forma a las galletas sobre una lata de horno.			
5. Hornear.			
6. Triturar las galletas, mezclarlas con mantequilla, y ponerlas como base en un molde			
Observaciones:			
Se puede agregar más sabor a amaranto en proporción 50/50 con harina de trigo.			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Coulis de capulíes	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	capulí
	70	gr	Azúcar
130	ml	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
capulí	N/A	Agua	N/A
Azúcar	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Coulis/Reducción, 20min, 90° C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, bowls, cuchara, gramera.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar los capulíes en una olla con el agua y el azúcar. 2. Cocer a fuego lento. 3. Tamizar la preparación. 4. Corregir sabores y densidad. 5. Enfriar, reservar. 			
Observaciones:			
No se debe reducir mucho la preparación.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Postre de fiesta	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	
	32	gr	Galletas de amaranto
	54	gr	Mousse de naranjilla
	23	ml	Coulis de capulíes
	24	gr	Aspic
	23	gr	Tomate de árbol
	12	gr	Azúcar
	1	gr	Amaranto pop
	1	gr	Oxalis
2	gr	Manzana deshidratada	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tomate de árbol	cuartos	Aspic	N/A
Mousse de naranjilla	N/A	Amaranto pop	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
tomate de árbol/ soazado, 5 min, 90° C			
Equipos y Utensilios:			
guantes desechables, espátula, sartén, pinzas.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un salseado en forma de arco en el centro del plato con el coulis de capulíes. 2. Colocar las galletas, mousse y aspic, en el centro del plato. 3. Soazar un cuarto de tomate de árbol pasando su pulpa previamente por azúcar. Colocarlo en el plato 4. Decorar con amaranto pop, oxalis y manzanas deshidratadas. 5. Servir. 			
Observaciones:			
La vajilla puede variar en colores claros.			

Cúpula frutal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Tulipas		
Tipo de Plato:		Postres		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	gr	Harina de trigo
		26	gr	Harina morada
		76	gr	Claras de huevo
		76	gr	Azúcar impalpable
76	gr	Mantequilla		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina de trigo	N/A	Azúcar impalpable	N/A	
Harina morada	N/A	Mantequilla	Cremada	
Claras de huevo	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Tulipas/horneado, 5min, 170° C.				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, globo de mano, horno, silpat, lata, cuchara.				
PREPARACIÓN:				
1. Mezclar la mantequilla con el azúcar impalpable.				
2. Incorporar las claras y la harina.				
3. Mezclar con un globo todos los ingredientes.				
4. Extender sobre un silpat con la ayuda de una cuchara.				
5. Hornear.				
6. Dar forma de cúpula en un bowl mientras está caliente				
Observaciones:				
Se pueden calentar nuevamente para dar otra forma.				




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Crema dulce de leche.		
Tipo de Plato:		Postres		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		35	gr	Harina de arroz
		32	gr	Yemas de huevo
		250	gr	Leche entera
		1	gr	Canela
		1	gr	Clavo de olor
60	gr	Azúcar		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina de arroz	N/A	Clavo de olor	N/A	
Yemas de huevo	N/A	Azúcar	N/A	
Leche entera	N/A	Canela	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Crema/reducción, 3 min, 65° C				
Equipos y Utensilios:				
Olla, sartén, tabla para picar, cuchillo,				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Infusionar la leche con canela, clavo de olor, piel de naranja, dejar enfriar. 2. Mezclar las yemas con el azúcar y la harina. 3. Disolver la mezcla de las yemas en la leche y volver al fuego. 4. Reducir hasta formar una crema espesa. 5. Enfriar y cubrir. 				
Observaciones:				
No reducir a llama alta ya que las yemas podrían separarse.				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Frutas en almíbar	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Fresas
	50	gr	Pepinos dulces
	50	gr	Manzana verde
	70	gr	Reina claudias moradas
	150	gr	Azúcar
	300	gr	Agua
35	gr	Glucosa	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Fresas	rondelle	Reina claudias moradas	medialuna
Pepinos dulces	mirepoix	Azúcar	N/A
Manzana verde	paisane	Agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Frutas/ reposado, 2h, 10 - 21° C.			
Equipos y Utensilios:			
Tabla para picar, cuchillo, bowls, cuchara.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar con el agua, azúcar y glucosa. 2. Enfriar el almíbar y agregar las frutas cortadas. 3. Dejar reposar. 4. Utilizar. 			
Observaciones:			
Se puede probar con la combinación de otras frutas.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Cúpula frutal		
Tipo de Plato:		postres		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		70	gr	Crema dulce de leche
		45	gr	Frutas en almíbar
		26	gr	Cúpula de tulipa
8	gr	Azúcar impalpable		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Crema dulce de leche	N/A	Cúpula de tulipa	N/A	
Frutas en almíbar	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Guantes desechables, azúcar impalpable.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formar una base de crema. 2. Acomodar las frutas. 3. Cubrir con la cúpula de tulipa. 4. Espolvorear azúcar impalpable sobre la superficie. 				
Observaciones:				
Se pueden agregar hojas frescas de menta o hierba buena como decoración.				

Higos con queso

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Tarta de queso		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		216	gr	Huevos
		100	gr	Azúcar
		250	gr	Queso crema
		250	gr	Requesón
		60	gr	Harina
		46	gr	Crema
38	gr	Limón		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Huevos	N/A	Requesón	N/A	
Azúcar	N/A	Harina	N/A	
Queso crema	N/A	Limón	ralladura	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Trata de queso/ mezclado en forma envolvente, 3min, 10 - 21º C				
Tarta de queso/ horneado, 1,5 h, 160º C.				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, cacerola, olla a presión, molino,				
PREPARACIÓN:				
1. Separar las claras y las yemas de los huevos.				
2. Batir y as yemas con el azúcar.				
3. Incorporar el requesón y el queso crema sin dejar de batir.				
4. Agregar la harina tamizada.				
5. Adicionar la ralladura de limón.				
6. Mezclar la crema con el zumo del limón, hechar a la mezcla.				
7. Montar las claras a punto nieve.				
8. Mezclar en forma envolvente las claras con la mezcla anterior.				
9. Verter en un molde previamente engrasado y enharinado.				
10. Hornear.				
Observaciones:				
Se puede reemplazar el requesón por queso fresco majado.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Helado de higos		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		697	gr	Higos frescos
		300	gr	Panela
		220	gr	Merengue italiano
		1500	gr	Hielo
		400	gr	Sal en grano
1	gr	CMC		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Higos frescos	Mirepoix	Hielo	N/A	
Panela	N/A	Sal en grano	N/A	
Merengue italiano	N/A	CMC	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Helado/ congelación lenta, 35min.				
Equipos y Utensilios:				
tinaja, paila de cobre, tabla para picar, cuchillo, licuadora.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar en remojo los higos durante 24horas. 2. Cocer los higos con un poco de azúcar morena. 3. Procesar los higos y tamizar para obtener la pulpa. 4. Licuar la pulpa de higos con CMC. 5. Agregar la preparación a una paila de cobre. 6. En un recipiente en donde quepa la paila agregar hielo y sal en grano. 7. Hundir la paila de cobre en el hielo y girar constantemente. 8. Retirar el helado que se va formando en la base con una cuchara de palo. 5. Congelar. 				
Observaciones:				
Puede cristalizarse si no se retira a tiempo el helado que se va formando en la base.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Dulce de higos		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		400	gr	Higos frescos
		250	gr	Panela
		2	gr	Canela
1000	gr	Agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Higos frescos	corte en cruz	Agua	N/A	
Panela	N/A	Canela	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Helado/ congelación lenta, 35min.				
Equipos y Utensilios:				
Olla, sartén, tabla para picar, cuchillo.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar en remojo los higos durante 24 horas. 2. Cocer los higos en el agua con panela, y canela 3. Cocer hasta que los higos estén suaves. 4. Enfriar. 5. Reservar. 				
Observaciones:				
Se puede agregar más panela para obtener miel extra.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Higos con queso		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		58	gr	Tarta de queso
		63	gr	Helado de higos
15	gr	Dulce de higos.		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Tarta de queso	N/A	Dulce de higos.	N/A	
Helado de higos	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Olla, sartén, tabla para picar, cuchillo,				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar un pedazo de tarta de queso en el centro del plato 2. Adicionar el helado junto a la tarta 3. Decorar con el dulce de higos y hojas.				
Observaciones:				
Se puede decorar con oxalis morados o verdes.				


Pie de zapallo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		Relleno para pie de Zapallo	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	355	gr	Zapallo
	223	ml	Leche
	1	gr	Ralladura de naranja
	60	gr	Azúcar
	1	gr	Canela
10	gr	Panela	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Zapallo	mirepoix	Azúcar	N/A
Leche	N/A	Canela	N/A
Ralladura de naranja	N/A	Panela	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
zapallo/ cocción por ebullición, concentración/ 60 min / 90 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma,			
PREPARACIÓN:			
1. Cocer zapallo con todos los ingredientes por 60 minutos aproximadamente.			
2. Colar la preparación.			
3. Majar.			
4. Reservar preparación.			
Observaciones:			
Se debe colar el relleno para que no moje la masa quebrada.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Masa Quebrada	
Tipo de Plato:		masas	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Azúcar impalpable
	175	gr	Harina
	25	gr	Máchica
	100	gr	Mantequilla
	15	gr	Leche
55	gr	Huevo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar impalpable	N/A	Mantequilla	N/A
Harina	N/A	Leche	N/A
Máchica	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
masa de quebrada/ cocción al horno / 10 minutos/ 180 C.			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma,			
PREPARACIÓN:			
1. Cremar mantequilla con azucar impalpable.			
2. Agregar leche y huevo.			
3. Colocar las dos harinas previamente tamizadas y mover sin que forme gluten.			
4. Refrigerar por 10 minutos.			
5. Con la ayuda de papel film estirar la masa.			
6. Colocar en el molde y dar cocción por 10 minutos a 180 C			
7. Sacar y rellenar con zapallo.			
8. Decorar con trenzas de masa y mandar al horno por 10 minutos mas			
9. Servir.			
Observaciones:			
En la primera cocción de la masa se recomienda pinchar con un tenedor.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Helado de tres leches	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1000	ml	Tres leches
	1,5	gr	CMC
	1500	gr	Hielo
	400	gr	Sal en grano
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tres leches	N/A	Sal en grano	N/A
CMC	N/A		
Hielo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
helado/ congelación lenta/ 30 minutos/ -4C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, colador, espumadera, espátula de madera, sartén de cobre.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar la base mas CMC y batir.			
2. Verter esta mezcla sobre sartén de cobre.			
3. En un bowl colocar hielos y sal en grano sobre este poner sartén de cobre.			
4. Mover la paila para que mediante la fricción del hielo formen el helado.			
5. Con la ayuda de una espátula de madera retirar el helado que queda y seguir moviendo.			
Observaciones:			
Se debe mover con la espátula de madera la mezcla para que forme el helado .			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Coulis de café	
Tipo de Plato:		salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	35	gr	Café
	200	ml	Agua
	80	gr	Glucosa
	15	gr	Azúcar
	1	ml	Esencia de vainilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Café	N/A	Azúcar	N/A
Agua	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Glucosa	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
café/concentrar/ 10 min / 90 C			
coulis de café / reducir/5 min/ 70 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma, tamiz.			
PREPARACIÓN:			
1. Concentrar café.			
2. Pasar por un tamiz luego reducir con la yuda de glucosa y azúcar.			
3. Colocar esencia de vainilla.			
4. Rectificar sabor .			
5. Servir.			
Observaciones:			
No debe abundar el sabor de la esencia de vainilla en la preparación.			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Pie de zapallo	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	225	gr	Masa quebrada
	350	gr	Relleno de zapallo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Masa quebrada	N/A	0	
Relleno de zapallo	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pie de zapallo/ cocción al horno/ 10 min/180 C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, cacerola, colador, espumadera, espátula de goma,			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar masa sobre molde cocer por 10 minutos			
2. Colocar relleno decorar con tiras de masa y cocer por 10 minutos más.			
3. Enfriar y servir.			
Observaciones:			
Verificar que el relleno de zapallo esté pasado por un colador ya que moja la masa y esta queda blanda.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Pie de zapallo	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Pie de Zapallo
	20	gr	Helado de tres leches
	3	ml	Coulis de café
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pie de Zapallo	N/A	Coulis de café	N/A
Helado de tres leches	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
plato, cuchara de helado, cuchillo de sierra, tetero.			
PREPARACIÓN:			
1. Cortar pie de Zapallo			
2. Montar plato con helado			
3. Salsear			
4. Servir.			
Observaciones:			
El helado se debe colocar al momento de servir el postre.			



5.1.2.5 Hoja de gramajes y costos


5.1.2.5.1. Aperitivos

Empanadas de morocho



 									
Costos:		Masa de morocho							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		20				
Costo por Plato:		0,01	Raciones:		33				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	225	gr	Morocho	1,42	0,32	FUNDA	225	1,0	
2	15	gr	Manteca de cerdo	4,40	0,07	TARRINA	15	1,0	
3	1	gr	sal	0,75	0,00	FUNDA	1	1,0	
4	1	gr	Pimienta negra	16,25	0,02	FUNDA	1	1,1	
5	48	gr	Huevo	1,90	0,09	FUNDA	48	1,0	
	660	Peso Total receta			0,49	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				0,75					



 									
Costos:		Relleno de empanadas							
Chef:									
Tipo de Plato:		Guarnición	Tamaño porción		16				
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		11				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	93	gr	Mollejas de pollo	3,30	0,31	FUNDA	140	1,5	
2	20	gr	Quinoa	1,32	0,03	FUNDA	20	1,0	
3	15	gr	Cebolla colorada	2,25	0,03	FUNDA	18	1,2	
4	20	gr	Alverjas	2,08	0,04	FUNDA	20	1,0	
5	3	gr	Ajo en pepa	4,40	0,01	FUNDA	3	1,0	
6	1	gr	Comino molido	10,00	0,01	FUNDA	1	1,0	
7	1	gr	Sal	0,75	0,00	FUNDA	1	1,0	
8	1	gr	Pimienta negra	16,25	0,02	FUNDA	1	1,0	
9	15	ml	Aceite de achiote	4,30	0,06	BOTELLA	15	1,0	
	169	Peso Total receta			0,51	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				3,04					



 								
Costos:	AjÍ de zanahoria							
Chef:								
Tipo de Plato:	aperitivos	Tamaño porción	30					
Costo por	0,05	Raciones:	2					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	12	gr	Ají rocoto	2,58	0,03	FUNDA	20	1,7
2	15	gr	Cebolla colorada	2,25	0,03	FUNDA	18	1,2
3	20	gr	Zanahoria	0,90	0,02	FUNDA	28	1,4
4	1	gr	Culantro	1,50	0,00	FUNDA	2	2,4
5	15	gr	Limón	1,10	0,02	FUNDA	48	3,2
6	2	gr	Sal	0,75	0,00	FUNDA	2	1,0
7	1	gr	Azúcar	0,88	0,00	FUNDA	1	1,0
	66	Peso Total receta			0,10	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				1,56				

 								
Costos:	Empanadas de morocho							
Chef:								
Tipo de Plato:	aperitivos	Tamaño porción	66					
Costo por	0,11	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Masa de morocho	0,75	0,01	ELABORADO	20	1,0
2	16	gr	Relleno de empanadas	3,04	0,05	ELABORADO	16	1,0
3	30	gr	Ají de zanahoria	1,56	0,05	ELABORADO	30	1,0
	66	Peso Total receta			0,11	Costo de receta		
PRECIO VENTA AL PUBLICO				0,33				


Croquetas de zanahoria blanca

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																			
 																																																																																												
Costos:		croquetas de zanahoria blanca																																																																																										
Chef:																																																																																												
Tipo de Plato:		aperitivo		Tamaño porción		40																																																																																						
Costo por Plato		0,07		Raciones:		8																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>185</td> <td>gr</td> <td>Zanahoria blanca</td> <td>1,10</td> <td>0,20</td> <td>FUNDA DE LITRO.</td> <td>259</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>15</td> <td>gr</td> <td>Mantequilla</td> <td>7,56</td> <td>0,11</td> <td>EMPAQUE</td> <td>15</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>Sal</td> <td>0,75</td> <td>0,00</td> <td>EMPAQUE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>55</td> <td>gr</td> <td>Huevo</td> <td>1,90</td> <td>0,10</td> <td>CUBETA</td> <td>65</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>40</td> <td>gr</td> <td>Habas secas</td> <td>0,88</td> <td>0,04</td> <td>FUNDA</td> <td>46</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>30</td> <td>gr</td> <td>Queso</td> <td>4,40</td> <td>0,13</td> <td>BOTELLA</td> <td>30</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>326</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td>0,59</td> <td colspan="4">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="4">PRECIO POR KILO</td> <td colspan="6">1,81</td> </tr> </tbody> </table>										Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	185	gr	Zanahoria blanca	1,10	0,20	FUNDA DE LITRO.	259	1	2	15	gr	Mantequilla	7,56	0,11	EMPAQUE	15	1	3	1	gr	Sal	0,75	0,00	EMPAQUE	1	1	4	55	gr	Huevo	1,90	0,10	CUBETA	65	1,2	5	40	gr	Habas secas	0,88	0,04	FUNDA	46	1	6	30	gr	Queso	4,40	0,13	BOTELLA	30	1			326	Peso Total receta		0,59	Costo de receta				PRECIO POR KILO				1,81					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																				
1	185	gr	Zanahoria blanca	1,10	0,20	FUNDA DE LITRO.	259	1																																																																																				
2	15	gr	Mantequilla	7,56	0,11	EMPAQUE	15	1																																																																																				
3	1	gr	Sal	0,75	0,00	EMPAQUE	1	1																																																																																				
4	55	gr	Huevo	1,90	0,10	CUBETA	65	1,2																																																																																				
5	40	gr	Habas secas	0,88	0,04	FUNDA	46	1																																																																																				
6	30	gr	Queso	4,40	0,13	BOTELLA	30	1																																																																																				
		326	Peso Total receta		0,59	Costo de receta																																																																																						
PRECIO POR KILO				1,81																																																																																								

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																	
 																																																																										
Costos:		Salsa de pepa de zambo.																																																																								
Chef:																																																																										
Tipo de Plato:		salsa		Tamaño porción		5																																																																				
Costo por Plato		0,03		Raciones:		31																																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>90</td> <td>gr</td> <td>Pepa de zambo.</td> <td>7,69</td> <td>0,69</td> <td>funda</td> <td>90</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>35</td> <td>ml</td> <td>Aceite.</td> <td>0,88</td> <td>0,03</td> <td>botella</td> <td>35</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>Sal.</td> <td>0,75</td> <td>0,00</td> <td>funda</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>30</td> <td>gr</td> <td>Huevo.</td> <td>1,90</td> <td>0,06</td> <td>funda</td> <td>35</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>156</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td>0,78</td> <td colspan="4">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="4">PRECIO POR KILO</td> <td colspan="6">5,00</td> </tr> </tbody> </table>										Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	90	gr	Pepa de zambo.	7,69	0,69	funda	90	1,0	2	35	ml	Aceite.	0,88	0,03	botella	35	1	3	1	gr	Sal.	0,75	0,00	funda	1	1	4	30	gr	Huevo.	1,90	0,06	funda	35	1,2			156	Peso Total receta		0,78	Costo de receta				PRECIO POR KILO				5,00					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																		
1	90	gr	Pepa de zambo.	7,69	0,69	funda	90	1,0																																																																		
2	35	ml	Aceite.	0,88	0,03	botella	35	1																																																																		
3	1	gr	Sal.	0,75	0,00	funda	1	1																																																																		
4	30	gr	Huevo.	1,90	0,06	funda	35	1,2																																																																		
		156	Peso Total receta		0,78	Costo de receta																																																																				
PRECIO POR KILO				5,00																																																																						

 									
Costos:		Croqueta de zanahoria.							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivos	Tamaño porción		45				
Costo por		0,10	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	Croqueta de zanahorias	1,81	0,07	Elaboración	40	1	
2	5	ml	Salsa de pepa de zambo	5,00	0,03	Elaboración	5	1	
3									
45		Peso Total receta			0,10	Costo de receta			
PRECIO POR PLATO				0,29					



Vasija del huerto

 									
Costos:		Crema de brócoli							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		30				
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		7				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	137	gr	Brócoli.	1,76	0,24	funda	175	1,3	
2	2	gr	Sal.	0,75	0,00	funda	2	1,0	
3	20	ml	Crema de leche.	3,56	0,07	envase	20	1,0	
4	60	ml	Agua.	0,01	0,00	botella	60	1,0	
219		Peso Total receta			0,31	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				1,44					



 									
Costos:		Relleno para vasija de la huerta.							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		23				
Costo por Plato:		0,07	Raciones:		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	36	gr	Zuchini am arillo	1,38	0,05	funda	50	1,4	
2	6	gr	Ají rocoto	2,58	0,02	funda	10	1,7	
3	17	gr	Choclo	2,22	0,04	funda	17	1,0	
4	12	gr	Agua caite.	3,00	0,04	funda	13	1,1	
5	16	gr	Huevo de codorniz	8,00	0,13	em paquete	18	1,1	
87		Peso Total receta			0,27	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				3,07					



 									
Costos:		vasija de la huerta.							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		53				
Costo por Plato:		0,11	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	30	ml	Crema de brócoli.	1,44	0,04	Elaboración	30	1	
2	23	gr	Relléno.	3,07	0,07	Elaboración	23	1	
53		Peso Total receta			0,11	Costo de receta			
PRECIO POR PLATO				0,34					

Crocante de mote



 								
Costos:		Crocante de mote						
Chef:								
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		5			
Costo por Plato:		0,01	Raciones:		37			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	130	gr	Mote cocido	2,00	0,26	funda	130	1
2	55	gr	Huevo	1,90	0,10	funda	65	1,2
3	1	gr	sal	0,75	0,00	funda	1	1
4	1	gr	Pimienta	16,25	0,02	funda	1	1
		187	Peso Total receta		0,38	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				2,04				

 								
Costos:		Relleno para crocante de mote.						
Chef:								
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		18			
Costo por Plato:		0,07	Raciones:		12			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	115	gr	carne de cerdo	5,50	0,63	funda	115	1
2	26	gr	arveja	2,08	0,05	funda	26	1
3	27	gr	zanahoria	0,90	0,02	funda	38	1,4
4	12	gr	pasas	6,40	0,08	funda	12	1
5	4	gr	cebolla	2,25	0,01	funda	5	1,2
6	2	gr	ajo	4,40	0,01	funda	2	1,0
7	1	gr	sal	0,08	0,00	funda	1	1,0
8	3	ml	aceite.	1,64	0,00	botella	3	1,0
9	20	gr	col morada	0,78	0,02	funda	30	1,5
		210	Peso Total receta		0,83	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				3,93				



 								
Costos:	ají huevón							
Chef:								
Tipo de Plato:	salsa	Tamaño porción	5					
Costo por Plato:	0,01	Raciones:	36					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	25	gr	ají rocoto	2,58	0,06	funda	42	1,7
2	78	gr	tomate de árbol	1,07	0,08	funda	99	1,3
3	15	gr	mostaza	10,00	0,15	empaque	15	1
4	27	gr	huevo	1,90	0,05	funda	32	1,2
5	1	gr	sal	0,75	0,00	funda	1	1
6	35	ml	aceite	1,90	0,07	botella	35	1,0
	181	Peso Total receta			0,42	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				2,30				

 								
Costos:	crocante de mote							
Chef:								
Tipo de Plato:	Aperitivo.	Tamaño porción	47					
Costo por Plato:	0,17	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	8	gr	Crocante de mote	2,04	0,02	Elaboración	8	1
2	35	gr	Relleno	4,01	0,14	Elaboración	35	1
3	4	gr	Ají huevón.	2,30	0,01	Elaboración	4	1
	47	Peso Total receta			0,17	Costo de receta		
PRECIO POR PLATO				0,50				

Ceviche de trucha



 								
Costos:		Relleno para ceviche de trucha						
Chef:								
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		20			
Costo por Plato:		0,06	Raciones:		20			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	117	gr	Trucha	6,66	0,78	funda	187	1,6
2	80	gr	Choclo	2,22	0,18	funda	80	1
3	67	gr	Mashwa	1,12	0,08	funda	74	1,1
4	72	gr	Pepinillo	0,80	0,06	funda	72	1
5	54	gr	Rábano	0,74	0,04	funda	64	1,2
	390	Peso Total receta			1,13	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				2,90				



 								
Costos:		Encurtido para trucha.						
Chef:								
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		30			
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	63	gr	Tomate	1,20	0,08	funda	82	1,3
2	36	gr	Cebolla chalota	2,80	0,10	funda	40	1,1
3	27	gr	Pimiento	2,47	0,07	funda	32	1,2
4	5	gr	Culantro	1,50	0,01	funda	12	2,4
5	3	gr	Apio	1,85	0,01	funda	4	1,3
6	3	gr	Perejil	2,17	0,01	funda	4	1,4
7	50	ml	Limón	1,10	0,06	funda	160	3,2
8	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda	2	1,0
9								
	189	Peso Total receta			0,32	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				1,69				

 								
Costos:		ceviche de trucha.						
Chef:								
Tipo de Plato:		aperitivo	Tamaño porción		50			
Costo por Plato:		0,11	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Relleno de ceviche	2,90	0,06	Elaboración	20	1
2	30	ml	Encurtido	1,69	0,05	Elaboración	30	1
3								
	50	Peso Total receta			0,11	Costo de receta		
PRECIO POR PLATO				0,33				



5.1.2.5.2 Postres

Peras rellenas en sirope de eucalipto.



 								
Costos:		Peras en sirope de eucalipto						
Chef:								
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		56			
Costo por Plato:		0,80	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	300	gr	Agua			potable		
2	200	gr	Azúcar	0,76	0,15	funda	200	1,0
3	60	gr	Glucosa	8,50	0,51	tarrina	60	1,0
4	15	gr	Eucalipto					
5	56	gr	Peras	2,51	0,14	funda	78	1,4
	390	Peso Total receta			0,80	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				2,06				



 									
Costos:		Relleno de peras en sirope							
Chef:									
Tipo de Plato:		relleno	Tamaño porción		35				
Costo por Plato:		0,18	Raciones:		5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	Queso crema	7,78	0,78	FUNDA	100	1,0	
2	65	gr	Nuez de nogal (tocte)	1,36	0,09	FUNDA	299	4,6	
	165	Peso Total receta			0,87	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				5,25					



 									
Costos:		Pan trenzado							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivos	Tamaño porción		33				
Costo por Plato:		0,07	Raciones:		16				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	340	gr	Harina	0,88	0,30	FUNDA	340	1,0	
2	32	gr	Yemas de huevo	1,90	0,06	FUNDA	102	3,2	
3	80	gr	Mantequilla	7,56	0,60	FUNDA	80	1,0	
4	28	gr	Azúcar	0,76	0,02	FUNDA	28	1,0	
5	1	gr	Sal	0,75	0,00	FUNDA	1	1,0	
6	30	gr	Leche	0,90	0,03	FUNDA	30	1,0	
7	3	gr	Polvo de hornear	14,00	0,04	FUNDA	3	1,0	
	514	Peso Total receta			1,06	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				2,05					


 									
Costos:		Peras infusionadas en sirope de eucalipto							
Chef:									
Tipo de Plato:		aperitivos	Tamaño porción		169				
Costo por Plato:		0,41	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	56	gr	Peras en sirope de eucalipto	2,06	0,12	ELABORADO	56	1,0	
2	35	gr	Relleno de peras	5,25	0,18	ELABORADO	35	1,0	
3	24	gr	Pan trezado	2,05	0,05	ELABORADO	24	1,0	
4	50	ml	Sirope de eucalipto	0,87	0,04	ELABORADO	50	1,0	
5	4	gr	Uvillas	3,30	0,01	ELABORADO	5	1,2	
	169	Peso Total receta			0,41	Costo de receta			
PRECIO VENTA AL PUBLICO				1,22					


Postre de fiesta.


 									
Costos:		Mousse de naranjilla							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		60				
Costo por Plato:		0,19	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	gr	Zumo de naranjilla	2,56	0,51	Elaborado	200	1,0	
2	85	gr	Merengue italiano	0,94	0,08	Elaborado	85	1,0	
3	160	gr	Yogurt natural	4,25	0,68	funda	160	1,0	
4	7	gr	Gelatina sin sabor	17,85	0,12	funda	7	1,0	
	452	Peso Total receta			1,40	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				3,09					

 									
Costos:		Merengue Italiano							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		85				
Costo por Plato:		0,08	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	Claras de huevo	1,90	0,08	Unidades	40	1,0	
2	80	gr	Azúcar	0,76	0,06	funda	80	1,0	
3	60	ml	Agua						
	145	Peso Total receta			0,14	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				0,94					


 									
Costos:		Aspic de bebidas							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		28				
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		41				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	15	gr	Horchata	16,24	0,24	funda	15	1,0	
2	3	gr	Canela	7,00	0,02	funda	3	1,0	
3	800	gr	Agua						
4	36	gr	Gelatina sin sabor	17,85	0,64	funda	36	1,0	
5	86	gr	Azúcar	0,76	0,07	funda	86	1,0	
6	12	gr	Flores/hojas comestibles	5,00	0,06	racimos	43	3,6	
7	20	ml	Aguardiente	14,28	0,29	botella	20	1,0	
8	180	ml	Agua						
	1152	Peso Total receta			1,32	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				1,14					


 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Galletas de amaranto						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		33			
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		14			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	gr	Azúcar	0,76	0,07	funda	90	1
2	90	ml	Aceite	1,64	0,15	botella	90	1
3	200	gr	Harina de trigo	0,88	0,18	funda	200	1
4	30	gr	Harina de amaranto	4,40	0,13	funda	30	1
5	3	gr	Canela en polvo	29,17	0,09	funda	3	1
6	1	gr	Polvo de hornear	14,00	0,01	funda	1	1
7	53	gr	Huevo	1,90	0,10	cubeta	64	1,2
8	60	gr	Mantequilla	7,56	0,45	caja	60	1,0
		467	Peso Total receta		0,73	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				1,56				



 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Coulis de capulíes						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		25			
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	capulí	4,36	0,87	funda	440	2,2
2	70	gr	Azúcar	0,76	0,05	botella	70	1
3	130	ml	Agua					
		246	Peso Total receta		0,93	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				3,76				



 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Postre de fiesta						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		170			
Costo por Plato:		0,40	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	32	gr	Galletas de amaranto	1,56	0,05	funda	32	1,0
2	54	gr	Mousse de naranjilla	3,23	0,17	botella	54	1
3	23	ml	Coulis de capulíes	3,76	0,09	botella	23	1
4	24	gr	Aspic	0,95	0,02	botella	24	1
5	23	gr	Tomate de árbol	1,07	0,02	botella	23	1,0
6	12	gr	Azúcar	0,76	0,01	botella	12	1
7	1	gr	Amaranto pop	6,70	0,01	botella	1	1
8	1	gr	Oxalis					1
9	2	gr	Manzana deshidratada	12,50	0,03	funda	2	1
170		Peso Total receta			0,40	Costo de receta		
PRECIO VENTA AL PUBLICO				1,20				

Cúpula frutal


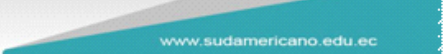
 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Tulipas						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postres	Tamaño porción		26			
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		25			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Harina de trigo	0,88	0,04	FUNDA	50	1,0
2	26	gr	Harina morada	0,95	0,02	FUNDA	26	1,0
3	76	gr	Claras de huevo	1,90	0,14	CUBETAS	129	1,7
4	76	gr	Azúcar impalpable	2,40	0,18	FUNDA	76	1,0
5	76	gr	Mantequilla	7,56	0,57	CAJA	76	1,0
660		Peso Total receta			0,97	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				1,47				

 								
Costos:	Crema dulce de leche.							
Chef:								
Tipo de Plato:	Postres	Tamaño porción	70					
Costo por Plato:	0,07	Raciones:	5					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	35	gr	Harina de arroz	1,28	0,04	FUNDA	35	1,0
2	32	gr	Yemas de huevo	1,90	0,06	CUBETA	102	3,2
3	250	gr	Leche entera	0,90	0,23	FUNDA	250	1,0
4	1	gr	Canela	7,00	0,01	FUNDA	1	1,0
5	1	gr	Clavo de olor	16,94	0,02	FUNDA	1	1,0
7	60	gr	Azúcar	0,76	0,05	FUNDA	60	1,0
	379	Peso Total receta			0,40	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				1,06				

 								
Costos:	Frutas en almíbar							
Chef:								
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	45					
Costo por	0,20	Raciones:	5					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Fresas	2,20	0,11	FUNDA	60	1,2
2	50	gr	Pepinos dulces	1,26	0,06	FUNDA	55	1,1
3	50	gr	Manzana verde	3,33	0,17	FUNDA	65	1,3
4	70	gr	Reina claudias moradas	3,62	0,25	FUNDA	84	1,2
5	150	gr	Azúcar	0,76	0,11	FUNDA	150	1,0
6	300	gr	Agua					
7	35	gr	Glucosa	8,50	0,30	FUNDA	35	1,0
	230	Peso Total receta			1,00	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				4,37				

 								
Costos:	Cúpula frutal							
Chef:								
Tipo de Plato:	postres	Tamaño porción	149					
Costo por	0,33	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	70	gr	Crema dulce de leche	1,06	0,07	ELABORADO	70	1,0
2	45	gr	Frutas en almíbar	4,37	0,20	ELABORADO	45	1,0
	26	gr	Cúpula de tulipa	1,47	0,04	ELABORADO	26	1,0
3	8	gr	Azúcar impalpable	2,40	0,02	ELABORADO	8	1,0
	149	Peso Total receta			0,33	Costo de receta		
PRECIO VENTA AL PUBLICO				0,98				

Higos con queso



 								
Costos:	Tarta de queso							
Chef:								
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	50					
Costo por Plato:	0,34	Raciones:	13					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	216	gr	Huevos	1,90	0,41	FUNDA	216	1,0
2	100	gr	Azúcar	0,76	0,08	FUNDA	100	1,0
3	250	gr	Queso crema	7,78	1,95	TARRINA	250	1,0
4	250	gr	Requesón	7,20	1,80	FUNDA	250	1,0
	60	gr	Harina	0,88	0,05	FUNDA	60	1,0
	46	gr	Crema	3,56	0,16	FUNDA	46	1,0
5	38	gr	Limón	1,10	0,04	FUNDA	122	3,2
	660	Peso Total receta			4,49	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				6,80				

 								
Costos:	Helado de higos							
Chef:								
Tipo de Plato:	Postre		Tamaño porción	55				
Costo por Plato:	0,17		Raciones:	13				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	697	gr	Higos frescos	1,05	0,73	FUNDA	697	1,0
2	300	gr	panela	1,74	0,52	FUNDA	300	1,0
3	220	gr	Merengue italiano	0,94	0,21	FUNDA	220	1,0
4	1500	gr	Hielo	0,44	0,66	FUNDA	1500	1,0
5	400	gr	Sal en grano	0,22	0,09	FUNDA	400	1,0
6	1	gr	CMC	13,40	0,01	FUNDA	1	1,0
	700	Peso Total receta			2,22	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				3,17				


 								
Costos:	Dulce de higos							
Chef:								
Tipo de Plato:	Postre		Tamaño porción	15				
Costo por Plato:	0,09		Raciones:	32				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	400	gr	Higos frescos	2,58	1,03	FUNDA	400	1,0
2	250	gr	Panela	1,74	0,44	FUNDA	250	1,0
3	2	gr	Canela	7,00	0,01	FUNDA	2	1,0
4	1000	gr	Agua	1,50	1,50	FUNDA	1000	1,0
	480	Peso Total receta			2,98	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				6,21				



 									
Costos:		Higos con queso							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		136				
Costo por Plato:		0,69	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	58	gr	Tarta de queso	6,80	0,39	ELABORADO	58	1,0	
2	63	gr	Helado de higos	3,17	0,20	ELABORADO	63	1,0	
3	15	gr	Dulce de higos.	6,21	0,09	ELABORADO	15	1,0	
	136	Peso Total receta			0,69	Costo de receta			
PRECIO VENTA AL PUBLICO				2,06					



Pie de zapallo


 									
Costos:		Relleno para pie de Zapallo							
Chef:									
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		650				
Costo por Plato:		0,91	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	355	gr	Zapallo	1,80	0,64	funda	355	1,0	
2	223	ml	Leche	0,90	0,20	funda	223	1	
3	1	gr	Ralladura de naranja	0,50	0,00	funda	1	1	
4	60	gr	Azúcar	0,76	0,05	funda	60	1	
5	1	gr	Canela	7,00	0,01	funda	1	1,2	
	10	gr	Panela	1,74	0,02	funda	10	1	
	650	Peso Total receta			0,91	Costo de receta			
PRECIO POR KILO				1,40					

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Masa Quebrada						
Chef:								
Tipo de Plato:		masas	Tamaño porción		420			
Costo por Plato:		1,20	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Azúcar impalpable	2,40	0,12	empaque	50	1,0
2	175	gr	Harina	0,88	0,15	funda	175	1
3	25	gr	Máchica	2,15	0,05	funda	25	1
4	100	gr	Mantequilla	7,56	0,76	funda	100	1
5	15	gr	Leche	0,90	0,01	funda	15	1
6	55	gr	Huevo	1,90	0,10	cubeta	66	1,2
	420	Peso Total receta			1,20	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				2,86				

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Helado de tres leches						
Chef:								
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		20			
Costo por Plato:		0,06	Raciones:		145			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1000	ml	Tres leches	6,66	6,66	tétrapac	1000	1
2	2	gr	CMC	2,22	0,00	funda	2	1
3	1500	gr	Hielo	1,12	1,68	funda	1650	1
4	400	gr	Sal en grano	0,80	0,32	funda	400	1
5								
	2902	Peso Total receta			8,66	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				2,99				

 								
Costos:		Coulis de café						
Chef:								
Tipo de Plato:		salsa	Tamaño porción		20			
Costo por Plato:		0,08	Raciones:		17			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	35	gr	Café	16,25	0,57	funda	35	1
2	200	ml	Agua	0,01	0,00	funda	200	1
3	80	gr	Glucosa	8,50	0,68	funda	80	1
4	15	gr	Azúcar	0,76	0,01	funda	15	1
5	1	ml	Esencia de vainilla	12,25	0,01	funda	1	1
	331	Peso Total receta			1,27	Costo de receta		
PRECIO POR KILO				3,85				

 								
Costos:		Pie de zapallo						
Chef:								
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		90			
Costo por Plato:		0,18	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	225	gr	Masa quebrada	2,86	0,64	Elaboración	225	1
2	350	gr	Relleno de zapallo	1,40	0,49	Elaboración	350	1
3								
	575	Peso Total receta			1,13	Costo de receta		
PRECIO POR PLATO				0,53				

 								
Costos:		Pie de zapallo						
Chef:								
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		123			
Costo por Plato:		0,66	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Pie de Zapallo	5,88	0,59	Elaboración	100	1
2	20	gr	Helado de tres leches	2,99	0,06	Elaboración	20	1
3	3	ml	Coulis de café	3,88	0,01	Elaboración	3	1
4								
	123	Peso Total receta			0,66	Costo de receta		
PRECIO POR PLATO				1,98				

5.1.3 Fijación de precio de venta al público sugerido

Se refiere al precio final que un producto adquiere en el mercado, teniendo en cuenta todos los gastos que resultaron de su fabricación.

5.1.3.1 Estructuración de P.V.P. sugerido

El precio final sugerido está calculado en base a 3 factores que lo componen:

- Costo de venta

Se refiere a todo lo que se invierte para la obtención de materia prima.

- Gastos operacionales

Incluyen todos los gastos como el gas, luz, agua, renta, todo lo que no se puede cobrar directamente.



- Utilidad


Es el precio que se cree conveniente cobrar por los servicios brindados.



Por esto es que el costo final de cada receta debe multiplicarse por tres, para lograr cubrir estos costos.


5.1.4 Cuadro de principales materias primas utilizadas



Principales productos.



Cuadro de cárnicos		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración.
Carne de cerdo. 	Color: rosado Olor: ferroso Sabor: umami Textura: fibrosa	La carne de cerdo es una proteína de las más populares a nivel mundial esto se debe a su sabor, sus preparaciones gastronómicas son muchas gracias a sus aportes nutricionales y beneficios. Se la utiliza como relleno para un aperitivo.
Trucha: 	Color: rosado Olor: característico Sabor: marisco Textura: fibrosa	La trucha es un pez de agua dulce que se encuentra presente en la mayor parte de la serranía ecuatoriana, en nuestras elaboraciones se encuentra en un cebiche

		el cual aporta con su sabor característico.
<p>Mollejas de pollo:</p> 	<p>Color: rojo/ blanco</p> <p>Olor: ferroso</p> <p>Sabor: umami</p> <p>Textura: fibrosa</p>	<p>Las mollejas de pollo en la propuesta se las utiliza como relleno de una empanada, aporta a la elaboración con abundante sabor que se contrastan en la boca.</p>





Cuadro de tubérculos.		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración.
<p>Rábano</p> 	<p>Color: rojo</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: amargo</p> <p>Textura: firme/ crujiente</p>	<p>Los rábanos por ser un tubérculo que se combina con elementos ácidos, va muy bien en el cebiche de trucha</p>
<p>Zanahoria blanca</p> 	<p>Color: blanco</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: dulce</p> <p>Textura: glutinoso</p>	<p>La zanahoria blanca es un elemento poco comercializado en los mercados, pero es un elemento que aporta con mucho sabor por lo cual se pensó en un aperitivo para aprovechar todos los nutrientes que ofrece.</p>
<p>Mashwa</p>	<p>Color: amarillo</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: dulce</p>	<p>La mashwa aporta con un sabor dulce a cualquier elaboración, en este caso se</p>




	Textura: glutinoso	lo aprovecha para el ceviche de trucha ya que contrata con el ácido del mismo.
---	--------------------	--

Cuadro de principales frutas.		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración
<p data-bbox="297 867 610 894">Ají rocoto</p> 	<p data-bbox="675 867 800 894">Color: rojo</p> <p data-bbox="675 938 813 966">Olor: frutal</p> <p data-bbox="675 1010 854 1037">Sabor: picante</p> <p data-bbox="675 1081 870 1108">Textura: blando</p>	<p data-bbox="1011 867 1364 1465">El ají al ser un producto bastante utilizado por la gastronomía azuaya se emplea como elemento para hacer un típico ají pico de gallo, también se utiliza como elemento para un crocante de ají y guarnición de una crema.</p>
<p data-bbox="297 1512 367 1539">Higos</p> 	<p data-bbox="675 1512 821 1539">Color: verde</p> <p data-bbox="675 1583 813 1610">Olor: frutal</p> <p data-bbox="675 1654 927 1682">Sabor: característico</p> <p data-bbox="675 1726 870 1753">Textura: blanda</p>	<p data-bbox="1011 1512 1364 1822">Los higos se han convertido en un producto muy utilizado por las familias azuayas en épocas carnavales para realizar el</p>

		dulce de los mismos.
<p>Manzana</p> 	<p>Color: multicolor</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: característico</p> <p>Textura: frágil.</p>	<p>La manzana se siembra y cosecha en el Azuay, su comercio es en los mercados, para nuestra propuesta esta fruta va en almíbar y no pierde sus características.</p>
<p>Tomate de árbol.</p> 	<p>Color: tomate</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: dulce/ acido</p> <p>Textura: firme</p>	<p>El tomate de árbol es una fruta que se emplea en elaboraciones tanto de dulce como de sal por esta razón es un elemento importante para realizar nuestra propuesta al estar presente en ajíes y salsas de dulce.</p>

Cuadro de plantas aromáticas		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración.
Cedrón.	<p>Color: verde</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: característico</p>	<p>El cedrón en la gastronomía local se lo consume en infusiones</p>

	<p>Textura: blanda</p>	<p>para aliviar dolores de estómago, también se la mezcla con otras para hacer bebidas como la horchata.</p>
<p>Ataco</p> 	<p>Color: rojo</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: característico</p> <p>Textura: frágil</p>	<p>El ataco comúnmente se la consume mezclando otras plantas aromáticas, esta se la puede diferenciar por su color rojo intenso que es un colorante natural.</p>
<p>Apio</p> 	<p>Color: verde</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: característico</p> <p>Textura: blanda</p>	<p>El apio es una hortaliza que aporta con mucho sabor y aroma para cualquier elaboración por lo que se la utiliza para el ceviche de trucha.</p>
<p>Menta</p> 	<p>Color: verde</p> <p>Olor: mentolado</p> <p>Sabor: dulce</p> <p>Textura: blanda</p>	<p>La menta se la utiliza mucho en coctelería y elaboraciones de dulce gracias a su peculiar sabor y aroma mentolado.</p>

<p>Oxalis</p> 	<p>Color: verde</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: acido</p> <p>Textura: crujiente</p>	<p>Los oxalis son poco conocidos se los puede encontrar en partes húmedas de las zonas rurales de Cuenca, se las puede utilizar para contrastar el sabor dulce de los postres gracias a su sabor acido.</p>
<p>Eucalipto</p> 	<p>Color: verde</p> <p>Olor: mentolado</p> <p>Sabor: característico</p> <p>Textura: blanda</p>	<p>En la ciudad de Cuenca el árbol de eucalipto abunda por toda parte, su valor comercial es escaso, es por ello que se buscó incluir como elemento ya que aporta con aroma y sabor.</p>
<p>Manzanilla</p> 	<p>Color: multicolor</p> <p>Olor: frutal</p> <p>Sabor: característico</p> <p>Textura: frágil.</p>	<p>La manzanilla es una flor que se utiliza comúnmente en infusiones para curar dolores de estómago, se utiliza también como exfoliante</p>

		para el rostro al exponerla en vapor, en las elaboraciones las utilizamos como flores comestibles.
--	--	--

Cuadro de principales de abarrotos.		
Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración
Amaranto 	Color: blanco Olor: característico Sabor: característico Textura: crocante	Esta semilla se la utiliza para la elaboración de una galleta y otra elaboración denominada amaranto pop.
Habas secas 	Color: verde Olor: frutal Sabor: dulce Textura: firme	Gracias al secado de este producto se puede realizar una cubierta para dar crocancia a la croqueta de zanahoria.
Máchica 	Color: café Olor: característico Sabor: dulce Textura: polvo	La machica es un producto poco consumido, la más habitual es hacerlo colada, es por ello que se

		consideró este producto para realizar una masa quebrada para realizar un postre.
<p>Morocho</p> 	<p>Color: blanco</p> <p>Olor: característico</p> <p>Sabor: dulce</p> <p>Textura: firme</p>	<p>El morocho es un aglutinante perfecto para realizar una empanada luego a fritura le da una crocancia perfecta que complementa con su relleno</p>
<p>Tocte.</p> 	<p>Color: café</p> <p>Olor: característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>Textura: crocante</p>	<p>El fruto crece de forma silvestre su sabor característico ayuda a potenciar o contrastar sabores en elaboraciones.</p>

5.1.5 Cuadro de técnicas, métodos gastronómicos aplicados.

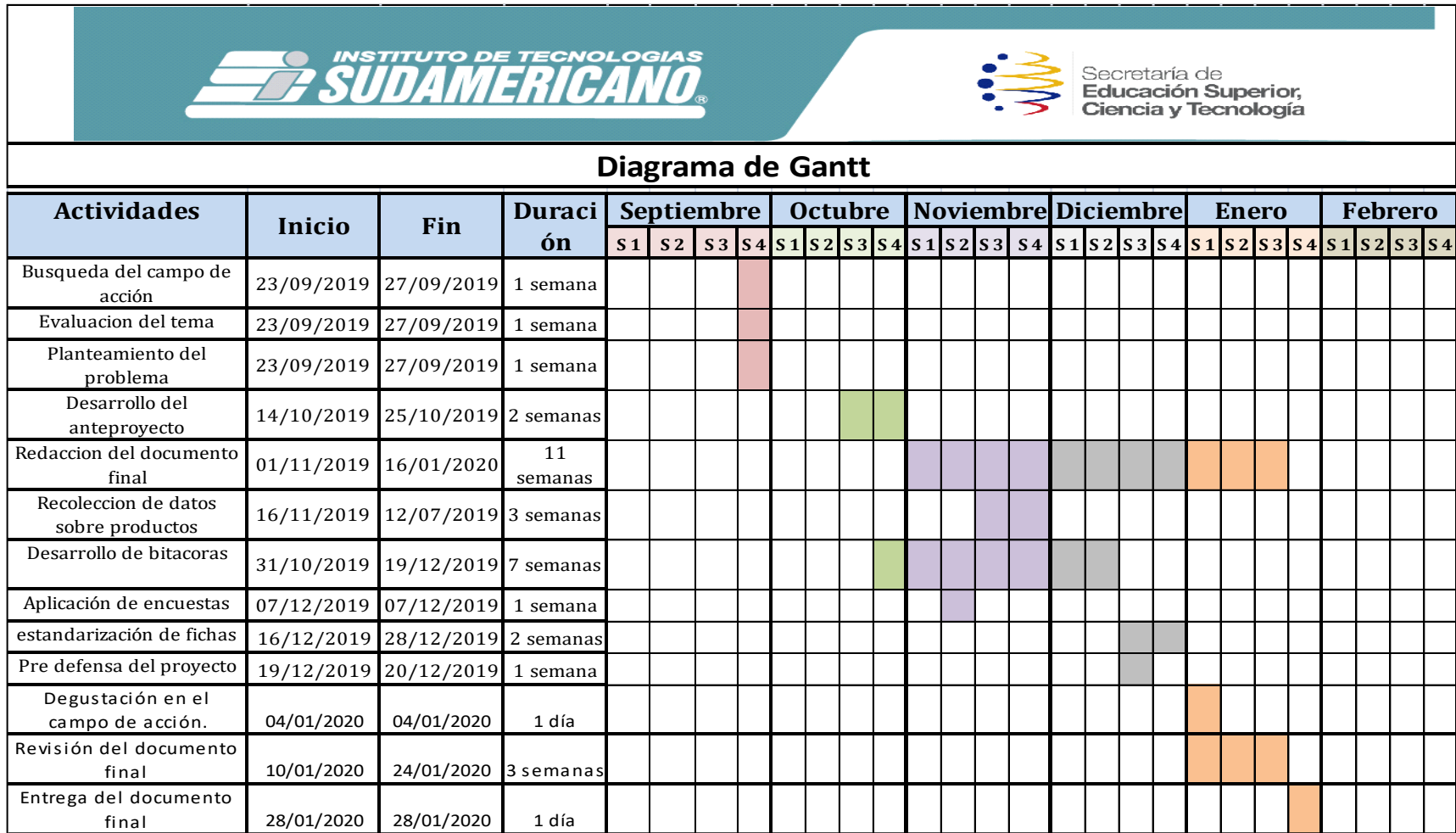
Técnicas y métodos aplicados		
Técnicas de cortes	Métodos de cocción/conservación	Temperaturas
Brunoise: cubos pequeños de 2 a 3 mm por lado aplicado en vegetales.	Cocción a presión; el elemento se cuece en una olla sellada herméticamente en donde la presión permite que la temperatura sobrepase el punto de ebullición.	Cocción a presión: hasta 130° C
Chiffonade: corte	Horneado: el alimento llega a cocerse por	Horneado:

aplicado a hojas, resultan tiras muy finas	la acción del calor seco provocado por el horno.	dependiendo de la preparación puede variar entre 150 – 350° C
Juliana: aplicado a verduras, se obtienen tiras delgadas y finas	Fritura profunda: se sumerge al alimento en un baño de aceite a altas temperaturas, sellando toda su superficie y manteniendo los sabores dentro del producto	130° C - máximo 180° C
Mirepoix: Cubos de 1 a 1,5cm por lado, aplicado a frutas y verduras	Salteado: se trata de cocer rápidamente un producto a fuego vivo utilizando una cantidad mínima de materia grasa.	170° C
	Cocción en ácido: se somete la carne de pescado a un medio ácido en el cual llega a cocerse tras un tiempo en reposo	10 – 21 ° C

Técnicas empleadas	
Aireado.	Incorporar aire a una preparación.
Baño maría.	Cocción lenta mediante calor indirecto.
Boleado.	Dar forma esférica a la masa apretándola para dejarla reposar.
Cremado.	Suavizar la mantequilla hasta obtener una crema delicada.
Flamear.	Aplicar fuego directo a un producto para dorar su superficie.
Mezclado en forma envolvente.	Movimiento que se realiza de fuera hacia dentro del bowl con la intención de retener el aire de una preparación.
Espolvorear.	Dispersar azúcar glass o harina sobre alguna superficie.
Flameado.	Es la acción de someter un producto a fuego directo con la finalidad de rostizar su superficie.

Cocción a presión.	Los elementos se cuecen a una presión establecida, la temperatura puede llegar a superar los 130° C.
Cocción por ebullición.	Cocer un alimento mediante la inmersión en líquido, cuya temperatura debe llegar o pasar los 90° C.
Cocción en seco al horno.	Consiste en introducir un elemento al horno a temperaturas altas, de modo que por acción del calor se sellará inmediatamente, esto ayudará a conservar los jugos y tener una cocción muy pareja.
Punto nape.	Es el punto idóneo de la salsa, cuando sumergimos una cuchara y pasamos el dedo por el dorso, éste deja su rastro sin unirse.
Técnica de salseado	Se trata de añadir a una preparación la salsa que la acompaña, con una cuchara, cucharón, tetero, etc.
Blanqueado	Consiste en sumergir las hortalizas brevemente en agua hirviendo, de tal forma que no lleguen a cocerse del todo.
Cocción por deshidratación	Se trata de exponer un alimento a temperatura regulada en un horno durante un largo tiempo hasta que el elemento pierda el total de su líquido.

Cronograma:



(Ilustración 12 Diagrama de Gantt)
Fuente: Toapanta 2020

Conclusiones

En base a lo investigado, las tapas o aperitivos son un tema aún por explotar en esta parte del mundo; algunos productos de la región no son explotados debido quizá al riesgo que implica ofertar algo nuevo a los comensales.

Los tiempos de servicio en el restaurante no se pueden acortar por lo que la propuesta de investigación planteada permite solamente amenizar los tiempos prolongados de espera y los postres cumplen con las características sobre la temática del restaurante.

Los productos de la zona utilizados a parte de ofrecer un sabor llamativo y diferente son baratos por lo que el precio de los aperitivos resulta rentable.

La degustación de la propuesta fue muy bien referenciada por los comensales del restaurante como se puede evidenciar en las encuestas.

Recomendaciones:

Se recomienda considerar la propuesta de aperitivos ya que siempre sería un plus brindar cortesías con esta temática.

Es recomendable aprovechar los recursos disponibles en la zona para elaborar nuevas propuestas a partir de estos ya que resultan baratas y atractivas para el público.

Se recomienda tener una sección de postres en el menú ya que esto eleva la posibilidad de que el cliente pueda adquirir el producto que más llame su atención.

Al intentar crear una preparación con frecuencia buscamos lo “perfecto” sin darnos cuenta que lo simple aún puede sorprendernos.

Bibliografía

- Arroyo, P., Mazquiaran, L., & Rodríguez, P. (2018). *Informe de Estado de Situación sobre “Frutas y Hortalizas”*. Barcelona: FEN.
- Bernal Torres, C. A. (2010). *Metodología de la investigación Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales*. Bogotá: Pearson .
- Biopat. (12 de 12 de 2016). *ROCOTO*. [Recuperado de Indecopi.gob.pe: <https://www.indecopi.gob.pe/documents/20791/369580/ROCOTO+2/51d226ce-b12d-f775-2c80-c667558850a5>] Consultado el 15 de Noviembre del 2019.
- Blanco Pineros, J. MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DEL RESTAURANTE MUSEO. (*Proyecto de Administracion de empresas*). PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA , Bogotá.
- Box, J. M. (23 de 03 de 1957). *Habas de huerta*. [Recuperado de mapa.gov.es: https://www.mapa.gov.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1957_06.pdf] Consultado el 18 de Noviembre del 2019.
- Cáceres, D. (27 de 09 de 2013). *El maiz es utilizado para crear delicias*. [Recuperado de eltiempo.com.ec: <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/cultura/7/el-maiz-es-utilizado-para-crear-delicias>] Consultado el 16 de Noviembre del 2019
- Diarioeltiempo. (01 de 02 de 2016). *Dulce de higo, el postre tipico del carnaval en Ecuador*. [Recuperado de higosandfigs.com: <https://higosandfigs.com/2016/02/01/dulce-de-higo-el-postre-tipico-de-carnaval-en-ecuador/>] Consultado el 19 de Noviembre del 2019.
- Duchene, L., & Jones, B. (2010). *Técnicas culinarias de postres*. Barcelona: Art Blume.
- Dunlop, F. (2009). *Las mejores tapas de los chefs espa*. Barcelona: Blume.

El Comercio. (10 de 04 de 2016). *Trucha: pez "alienígena" peligroso*. [Recuperado de especiales.elcomercio.com: <https://especiales.elcomercio.com/planeta-ideas/planeta/planeta-10-4-2016/trucha--pez-alienigena-peligroso>] Consultado el 18 de Noviembre del 2019.

El Mercurio. (15 de Julio de 2018). *Vía a Barabón en donde el cuy y el pollo son la gastronomía estrella*. [Recuperado de El mercurio: <https://ww2.elmercurio.com.ec/2018/07/15/via-a-barabon-en-donde-el-cuy-y-el-pollo-son-la-gastronomia-estrella/>] Consultado el 16 de Noviembre del 2019.

El tiempo. (30 de 01 de 2015). *Ricos dulces para este carnaval*. [Recuperado de eltiempo.com: <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/novedades/1/ricos-dulces-para-este-carnaval>] Consultado el 20 de Noviembre del 2019.

Espinoza, J. L. (14 de 05 de 2011). *Cuenca alimentos precolombinos*. [Recuperado de Cuenca cultural: <http://cuencacultural.blogspot.com/2011/05/cuencaalimentos-precolombinos.html>] Consultado el 18 de Noviembre del 2019.

Figueroa, H., & Ramírez, C. (2007). *Investigación y docencia en bibliotecología*. México: UNAM. [Recuperado de http://ru.ffyl.unam.mx/bitstream/handle/10391/4716/12_IDB_2007_I_Chong.pdf?sequence=1&isAllowed=y] Consultado el 03 de Diciembre del 2019.

Galindo Cáceres, L. J. (1998). *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*. México: Pearson.

Gelder, Y. (15 de 06 de 2019). *Conoce ocho veneficios para la salud del hermoso clavel*. [Recuperado de televen.com: <http://www.televen.com/elnoticiero/bienestar/conoce-ocho-beneficios-la-salud-del-hermoso-clavel/>] Consultado el 16 de Noviembre del 2019.

- Gomez Bastar , S. (2012). *Metodología de la investigación* . Ciudad De Mexico : Tercer Milenio
- Gómez de silva, G. (2010). *Diccionario internacional de la gastronomía*. México: Fondo de cultura económica.
- González, K. (05 de 12 de 2018). *Origen del cerdo*. [Recuperado de laporcicultura.com: <https://laporcicultura.com/razas-de-cerdos/origen-del-cerdo/>] Consultado el 19 de Noviembre del 2019.
- Grasso, L. (2006). *Encuestas, elementos para su diseño y análisis*. Córdoba : Encuentro.
- Guamán, B. (13 de 08 de 2014). *La horchata, Bebida tradicional del sur de Ecuador*. [Recuperado de vivirecuador.com: <http://vivirecuador.com/blog/543/la-horchata-bebida-tradicional-del-sur-del-ecuador>] Consultado el 23 de Noviembre del 2019
- Hernández Sampieri , R. (2014). *Metodología de la investigación* . México : INTERAMERICANA EDITORES, S.A.
- Hernández, M. (12 de 12 de 2012). *Tipos y niveles de investigación*. [Recuperado de metodologiadeinvestigacionmarisol.blogspot.com: <http://metodologiadeinvestigacionmarisol.blogspot.com/2012/12/tipos-y-niveles-de-investigacion.html>] Consultado el 29 de Noviembre del 2019
- Ibarra, C. (26 de 08 de 2011). *Metodología de la investigación tipos de investigación*. [Recuperado de metodologadelainvestigacinsiis.blogspot.com: <http://metodologadelainvestigacinsiis.blogspot.com/2011/10/tipos-de-investigacion-exploratoria.html>] Consultado el 12 de Noviembre del 2019
- Infoagro. (27 de 01 de 2018). *El higo, Manual de producción uso y aprovechamiento*. [Recuperado de infoagronomo.net: <https://infoagronomo.net/manual-del-cultivo-de-higo-pdf/>] Consultado el 18 de Noviembre del 2019.

- Jacobsen, S. E. (2002). *Cultivo de granos andinos en Ecuador: informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto*. Lima: Abya Yala.
- Jiménes, R. (1998). *Metodología de la investigación, elementos básicos para la investigación clínica*. La Habana: Ciencias Básicas .
- Machado, F. (31 de 01 de 2016). *La vieja sazon de las abuelas revive durante las fiestas del carnaval*. [Recuperado de eltelegrafo.com.ec: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/fiestasdelcarnaval>] Consultado el 02 de Diciembre del 2019.
- Macías, J. (12 de 2012). *La paráfrasis*. [Recuperado de roa.uveg.edu.mx: <http://roa.uveg.edu.mx/repositorio/bachillerato2015/177/Laparfrasis.pdf>] Consultado el 06 de Noviembre del 2019.
- Marquez de Ávila , A. (2015). Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronomica que crece y se extiende por el mundo . *Dialnet*, 18-19. [Recuperado de Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronomica que crece y se extiende por el mundo.] Consultado el 04 de Noviembre del 2019.
- Mondragón, J. (04 de 08 de 2009). *Oxalidaceae, Oxalis corniculata L.* [Recuperado de conabio.gob.mx: <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/oxalidaceae/oxalis-corniculata/fichas/ficha.htm>] Consultado el 07 de Diciembre del 2019.
- Morales, J. C. (10 de 05 de 2014). *Empanadas de morocho*. [Recuperado de eltelegrafo.com.ec: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/15/empanadas-de-morocho>] Consultado el 30 de Noviembre del 2019.
- Moreno, E., Moraga, I., & Ortega, Á. (2015). *Higiene y control de calidad de alimentos*. Bogotá: IC Editorial.

- MSPC. (09 de 02 de 2018). *Medicamentos herbarios tradicionales*. [Recuperado de minsal.cl: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/02/Libro-MHT-2010.pdf>] Consultado el 07 de Diciembre del 2019
- Ochando, A. (2010). *Cocina miniatura Tapas y pinchos*. Valencia: Biblioteca de Requena.
- Padilla Palacios, L. E. Estudio investigativo del zambo y su aplicación en la gastronomía. *Administrador gastronómico*. Universidad Tecnica Equinoccial, Quito.
- Pardinas, F. (2005). *Metodología de investigación en ciencias sociales*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas regionales andinas, Memorias del IV congreso*. Quito: Corporacion editorial nacional.
- Pazos, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Catolica del Ecuador.
- Peralta, E. (2009). *Amaranto y Ataco: Preguntas y respuestas*. Quito: INIAP.
- Pérez, H. (04 de 12 de 2014). *Morocho, la bebida típica que nació en casa y se popularizó*. [Recuperado de [eluniverso.com](https://www.eluniverso.com): <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/12/04/nota/4302626/morocho-bebida-tipica-que-nacio-casa-se-popularizo>] Consultado el 25 de Noviembre del 2019.
- Quevedo, N. (2014). *Citas y referencias*. Lima: Universidad de Lima.
- Raffino, M. E. (29 de 11 de 2019). *Concepto de bibliografía*. [Recuperado de concepto.de: <https://concepto.de/bibliografia/>] Consultado el 18 de Noviembre del 2019.
- Ramírez, D. (05 de 02 de 2019). *Salud por Ecuador: Canelazo*. [Recuperado de ecuador.gastronomia.com: <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8657/salud-por-ecuador-canelazo>] Consultado el 10 de Diciembre del 2019.

- Renjifo, X. (2010). *Quínoa el tesoro de los Incas*. Barcelona: Hispano Europea.
- Rodríguez Toledo, M. (2017). *El poder de las plantas y practicas curativas conocidas, utilizando al mundo vegetal, desde la antigüedad*. Salinas: FUNIPE.
- Román Guillén, P. H., & Tamayo Galarza, F. J. Desarrollo de cuatro rutas turísticas en las parroquias rurales de Baños, San Joaquín y Sayausí del cantón Cuenca. (*Monografía en Turismo*). Universidad de Cuenca, Cuenca.
- Rovati, L. (12 de 03 de 2009). *Cuenca, patrimonio Cultural de la humanidad en Ecuador*. [Recuperado de diariodelviajero.com: <https://www.diariodelviajero.com/america/cuenca-patrimonio-cultural-de-la-humanidad-en-ecuador>] Consultado el 04 de Noviembre del 2019.
- Ruiz, M., Borboa, M., & Rodríguez, J. (16 de 07 de 2013). *El enfoque mixto de la investigación en los estudios fiscales*. [Recuperado de eumed.net: <http://www.eumed.net/rev/tlatemoani/13/estudios-fiscales.pdf>] Consultado el 28 de Octubre del 2019.
- Santacruz, S. (09 de 12 de 2013). *Sustitución principal del trigo por zanahoria blanca en la elaboración del pan*. [Recuperado de usfq.edu.ec: https://www.usfq.edu.ec/publicaciones/avances/archivo_de_contenidos/Documents/volumen_5_numero_2/c41_5_2_2013.pdf] Consultado el 30 de Noviembre del 2019.
- Sauzich, I. (04 de 08 de 2017). *Mapahuirá: la manteca de chanco que da sazón*. [Recuperado de morterodepiedra.com: <http://morterodepiedra.com/mapahuirá-sazon-ecuador/>] Consultado el 25 de Noviembre del 2019.
- Schmal, R., & Olave, T. (25 de 02 de 2014). *Optimización del Proceso de Atención al Cliente en un Restaurante durante Períodos de Alta Demanda*. [Recuperado de scielo.conicyt.cl:

[https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0718-07642014000400005&script=sci_arttext\]](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0718-07642014000400005&script=sci_arttext)

Consultado el 26 de Octubre del 2019.

Tavico López, P. L. Importancia y aprovechamiento de las propiedades medicinales del apio.

Licenciatura en Pedagogía y Administración educativa con especialidad en medio ambiente. CUSACQ, Santa Cruz de Quiché.

Tipán Barrera, L. (29 de 10 de 2017). *El turismo rural se promueve a orillas del río yanuncay.*

[Recuperado de eltelegrafo.com.ec: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/septimo/1/el-turismo-rural-se-promueve-a-orillas-del-rio-yanuncay>] Consultado el 26 de Octubre del 2019.

TripAdvisor company. (8 de 05 de 2018). *Tiempo medio del ciclo de tus servicios ¿Sabes*

calcularlo?

[Recuperado

www.theforkmanager.com:

<https://www.theforkmanager.com/es/blog/gestion-restaurantes-tiempo-medio-ciclo-servicio/>] Consultado el 02 de Noviembre del 2019.

Valero, T., Rodríguez, P., Ruiz, E., Ávila, J., & Vera, G. (2018). *La alimentación española características de los principales alimentos de nuestra dieta.* Madrid: ROAL,S.L.

Vazquez, N. (1997). *Cuadernos de cultura popular* . Cuenca: CIDAP.

Vázquez, N. (2004). *Homenaje al paladar Comida y mistelas tradicionales del Azuay.* Cuenca:

Cidap.

Glosario

A.

Acidificación: Técnica de cocción que consiste en añadir un elemento ácido a los alimentos.

Adobo: Mezcla de condimentos que sirve para sazonar y conservar carnes y otros elementos.

Agridulce: agrio y dulce al mismo tiempo, como la mezcla de la melaza y naranja.

Al dente: estado de cocción de un alimento que aun estando cocido se mantiene firme pero no duro.

Aliñar: condimentar una preparación generalmente con especias.

Almíbar: Resultado de la cocción de agua y azúcar en un tiempo determinado.

Amasar: trabajar una mezcla cuyo componente principal es la harina hasta formar una masa.

Aperitivo: bebida o pequeña cantidad de comida que se sirve para estimular el apetito

Aromatizar: añadir especias, hierbas o especias para añadirle nuevos aromas.

Áspic: gelatina usada ya sea como guarnición o para hacer un plato frio de carne, pescado, verdura, o fruta colocado en un molde de gelatina.

Azúcar glas: azúcar triturada hasta convertirla en un polvo muy fino.

B.

Blanquear: Sumergir alimentos crudos en agua hirviendo durante unos segundos.

Brunoise: tipo de corte que se realiza generalmente en verduras con una dimensión de 1 a 2 milímetros.

Bocado: porción de comida que cabe en la boca.

Buñuelo: Pastelito plano semidulce, hecho principalmente harina, huevos, y leche, frito en aceite y común mente servido con azúcar y canela o jarabe de caña.

Bowl: palabra en ingles, se refiere a un cuenco o tazón.

C.

Cacerola: Vasija de metal que sirve para cocer en ella.

Ceviche: Platillo o aperitivo hecho esencialmente de pescado o mariscos crudos, cortados en trozos pequeños, marinados en jugo de limón o de naranja agria frecuentemente con cebollas, pimientos, aceite y condimentos.

Chiffonade: tipo de corte fino y alargado aplicado normalmente en hojas.

Chip: Pedacito o rebanada muy delgada de comida (por ejemplo, de papa o de chocolate)

CMC: Son las siglas de carboximetilcelulosa, un químico utilizado como espesante y estabilizante para helados y otras preparaciones.

Comensal: Persona que se alimenta junto a otras en la misma mesa.

Concentrado: Alimento (por ejemplo, jugo de naranja). Hecho menos, diluido (reducido en volumen por haber retirado parte de líquido).

Condimento: Algo que se usa para sazonar la comida (especialmente la carne) y darle buen sabor. Puede ser picante, ácido, salado o ser una especia.

Confitar: Frutas cubiertas de azúcar que se preparan con el fin de preservarlas.

Colar: Filtrar o pasar un líquido por un cedazo.

Corteza: La parte exterior o superficie de un género.

Coulis: puré de frutas tamizado, mezclado con agente endulzante y una pequeña cantidad de zumo de cítrico.

Crema pastelera: Natillas, algo espesas, que se emplean para rellenar o adornar pasteles.

Croqueta: Pastelito pequeño en forma de cono o redondeado que consiste comúnmente en, carne, pescado o verdura picados, a menudo combinados con una salsa espesa, con una capa de huevo y pan molido, todo esto frito en abundante grasa.

D.

Degustación: Prueba de consumo de un alimento que se ofrece de forma gratuita.

Deshidratar: Privar de la parte del agua que contiene para preservarlo.

Descorazonar: retirar el corazón central de frutas como por ejemplo manzanas y peras

E.

Espátula de goma: Utensilio utilizado para mover o recoger alimentos en el calor.

Especia: Cualquiera de varios productos vegetales aromáticos y picantes que se usan para condimentar o dar sabor a la comida. Algunas especias se tuestan para concentrar el sabor.

F.

Ficha estándar: Documento que demuestra un proceso gastronómico de forma detallada.

G.

Gelificar: Acción que consiste en solidificar una elaboración alta en colágeno.

Glucosa: Almíbar de color claro hecho de harina de maíz.

Gluten: sustancia pegajosa de la harina de trigo (también del maíz), que da cohesión a la masa de harina.

H.

Hervir: producir burbujas en agua o leche aplicando calor.

Horno: aparato culinario (cámara) cerrado en cuyo interior se puede asar, cocer, calentar, o gratinar alimentos.

Hortalizas: plantas comestibles que se cultivan en las huertas. Ejemplos acelga, cebollinos, diente de león, espinaca, menta, verdolaga.

I.

Incorporar: mezclar enteramente, combinar (por ejemplo harina con caldo para espesar una salsa).

Infusión: extracto líquido obtenido introduciendo una sustancia (por ejemplo manzanilla, menta), comúnmente en agua hirviendo pero sin hervir la sustancia.

J.

Jícama: tubérculo grande y blanco de una leguminosa tropical de la familia de frijol se puede comer crudo o aderezado con sal o limón y cocido.

Jugo: contenido líquido que se puede extraer por presión cocción o destilación de las células o tejidos de plantas hierbas, flores, frutas o animales.

L.

Legumbre: fruto o semilla que se cría en vainas como por ejemplo frejoles, lentejas, garbanzos.

M.

Machacar: golpear para aplastar o reducir en fragmentos más pequeños.

Marinar: conservar en crudo ciertos alimentos en un líquido que contiene vinagre o vino y aceite con diferentes especias y hierbas, laurel apio, semillas, etc.

Masa: mezcla suave y espesa que consiste esencialmente en harina de trigo y un líquido sea leche o agua.

Menear: mezclar ligeramente por lo común con tenedor y cuchara hasta que los elementos estén bien combinados sin machacar los ingredientes.

Menú: lista impresa o escrita de los platillos que se puede pedir en un restaurante.

Merengue: cubierta para postres a partir de una mezcla de claras de huevo batidas con azúcar.

Molde: de diferentes formas, sirve para formar elaboraciones tanto de sal como de dulce.

Moler: aplastar o golpear hasta convertir la materia en polvo o en una masa.

Molleja: visera, estomago de las aves.

Mousse: postre frio hecho de crema batida endulzada o de claras de huevo y gelatina, saborizada con café, jugo de frutas, menta, etc.

P.

Panela: azúcar morena en panes prismáticos o en conos truncados.

Papel aluminio: Aluminio en tiras delgadas que sirve para cubrir alimentos generalmente en el horno.

PAX: cantidad de comensales con los que se cuenta en un establecimiento.

Pelar: mondar o quitar la piel o corteza por ejemplo de naranjas manzanas o duraznos.

Pie: platillo de carne, mariscos, verduras o frutas horneado en una costra de galleta o pastel.

Polvorear: echar o esparcir polvo como harina o azúcar sobre algún alimento.

Postre: dulce o fruta que se sirve al final de la comida.

Pulpa: parte tierna sin hueso de la carne o parte suave y húmeda de la fruta.

Puré: masa o mescla espesa hecha moliendo comida cocida o haciendo pasar por un sedaso o tamiz.

Q.

Queso crema: queso blanco no madurado hecho de leche entera enriquecido de crema.

R.

Rallador: Hecho de acero, sirve para rallar alimentos sólidos.

Rallar: desmenuzar reducir a partículas o fragmentos pequeños restregándola sobre una superficie saliente áspera.

Rebosado: bañado en harina y huevo batido luego frito.

Rebanar: cortar o dividir en pedazos delgados y anchos un objeto mayor.

Receta: fórmula para preparar algo de comer o beber contiene los ingredientes medidos y el procedimiento para hacerlo.

Reducir: espesar un líquido mediante evaporación o ebullición.

Rehogar: sofreír un alimento para que se impregne de la grasa y los ingredientes con que se condimentan.

Relleno: mezcla condimentada de alimentos como por ejemplo pasas, pan, ostiones, que se usa para rellenar cavidades como aves, pescados y carnes.

Remojar: devolver cantidad de agua de un alimento que ha sido anterior mente secado.

Revolver: pasar un instrumento por algo líquido o suave con movimientos circulares para mezclarlo o enfriarlo.

Rodillo: Instrumento de forma cilíndrica, por lo general sirve para estirar masas.

S.

Saborizante: condimento o sustancia que añadida a un alimento le da una mezcla de sensaciones gusto y olfato.

Saltear: sofreír ligeramente a fuego vivo en muy poca grasa en un recipiente hondo, ancho, abierto (wok).

Salpimentar: agregar sal y pimienta a un plato requerido.

T.

Tradicional: De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación.

Timbal: molde de metal en forma de cubilete o tambor.

Trucha: varios peces casi todos más pequeños que el salmón, restringidos al agua dulce fresca llenos de espinas y de buen sabor.

Tubérculo: tallo comúnmente subterráneo corto, hinchado, de una planta.

V.

Verdura: hortaliza especialmente la de planta de hojas verdes donde estas hojas son principalmente comestibles.

Verter: vaciar o hacer fluir un líquido sal o harina inclinando una vasija.

ANEXOS

Anexo 1. Anteproyecto



Título

Elaboración de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante 'Bioyuncay' de la parroquia San Joaquín sector Barabón.

Estudiantes

Saraguro Maño Luis Gustavo

Toapanta Lucero Jaime Daniel

Tutores

Tnglo. Manolo morocho

Lcdo. Richard Martínez

Carrera de Gastronomía

Cuenca, 02 de septiembre del 2019

2. Introducción

En la provincia del Azuay sector Barabón de la ciudad de Cuenca existen veinte y tres restaurantes que se dedican a ofrecer comida tradicional de la región, esta zona de la ciudad es muy transcurrida los fines de semana y los días festivos ya que muchas familias locales y extranjeras buscan degustar un poco de los sabores de la zona. En cualquier establecimiento se busca siempre garantizar la satisfacción del cliente tratando de brindarles un servicio cordial, atento y personalizado por lo que muchos locales ofrecen algún tipo de cortesía como bienvenida mientras las personas esperan su pedido, de la misma forma buscan saciar cualquier antojo que los comensales puedan tener ofreciéndoles una carta amplia con varias opciones a elegir.

Los restaurantes antes mencionados no ofrecen aperitivos de bienvenida los cuales son muy necesarios debido al prolongado tiempo de espera que requieren muchas elaboraciones, en algunos locales ni si quiera cuentan con una carta definida, por ende el trabajo de investigación busca crear una propuesta gastronómica que consta de cinco aperitivos y cinco postres basados en productos de la zona para mejorar la experiencia de los clientes que visitan el restaurante Bioyanuncay y que así siga siendo uno de los locales que más resaltan en el lugar.

4. Justificación

El trabajo de investigación presenta una propuesta gastronómica que consta de cinco aperitivos y cinco postres basados en la cocina tradicional cuencana, se realizará un análisis de los productos de la zona con los cuales se pretende trabajar y buscar la aceptación de los clientes realizando encuestas y una degustación en el campo de acción elegido.

La motivación de realizar el proyecto se debe a que en la zona geográfica antes delimitada se encontró que existen veinte y tres restaurantes que brindan comida típica cuencana (El Mercurio, 2018). Los mismos que ofrecen platos elaborados al carbón por lo que el tiempo de espera en todos estos supera los veinte minutos.

Se pretende ayudar por medio de esta investigación al restaurante Bioyanuncay y demostrar a los futuros emprendedores gastronómicos, estudiantes y público en general la importancia de tener una sección de postres en la carta y brindar una cortesía de bienvenida a los comensales para solventar los tiempos prolongados de espera en cualquier establecimiento gastronómico.

Las personas buscan sentirse bien atendidas al frecuentar cualquier restaurante, es por ello que se busca amenizar el tiempo de espera en el 'Bioyanuncay' al ser uno de los primeros en implementar aperitivos de bienvenida en la cocina tradicional azuaya para que la experiencia de los comensales sea más agradable.

5. Objetivos

5.1 General

- *Elaborar de una propuesta de cinco aperitivos y cinco postres, basados en la cocina tradicional del Azuay, para el restaurante Bioyanuncay de la parroquia San Joaquín sector Barabón.*

5.2 Específicos

- *Recopilar datos mediante técnicas como: observación, encuestas, entrevistas además sobre los productos de la zona con los que se pretende trabajar.*
- *Realizar una propuesta de aperitivos y postres para el restaurante Bioyanuncay*
- *Utilizar productos de la zona para darle identidad a las preparaciones.*
- *Estandarizar las recetas y presentar una degustación en el restaurante 'Bioyanuncay' para dar a conocer la propuesta gastronómica*

6. Marco teórico

Tapia, X (2019). En su redacción digital del diario El Tiempo destaca que “APAY se creó hace 10 años, cuando un grupo de productores campesinos se juntaron para apoyarse y generar espacios colectivos de comercialización directa con el consumidor”. Se trabajará directamente con este grupo para obtener la materia prima de la zona.

Blanco Pineros, J (2009). En su proyecto de titulación señala que “Un servicio bien encaminado puede ser una excelente estrategia de mercadeo para una organización, lográndose posicionar en las mentes de los consumidores, ya que atraer a un nuevo cliente es considerado seis veces más caro que mantener uno”. Pg. 7

Schmal, R . & Olave, T (2014). En su artículo de gestión industrial afirman que los tiempos prolongados de espera generan insatisfacción en los clientes quienes se sienten mal atendidos lo que con lleva a cancelación de pedidos, malas propinas y mal trato a los meseros ya que los atributos que los comenseales valoran más son el tiempo y la atención.
ISSN 0718-0764

MAG (2018). En su página web informa que en conjunto con el instituto San Isidro intentan rescatar la gastronomía local y saberes culinarios ancestrales utilizando productos nativos como quinua, amaranto, chía, tomate de árbol, uvilla, naranjilla, tuna, agave, mashua, entre otros.

(Espinoza , 2011) En su sitio web comparte que “en tiempos de globalización debemos esforzarnos para rescatar lo particular de la cultura de los pueblos que sobreviven hasta nuestros días aspirando a que no desaparezcan nunca para el deleite de las futuras generaciones”.

Cocina tradicional: La gastronomía tradicional de una región se caracteriza por rescatar productos, sabores y procesos en elaboraciones que se han ido implementando con el paso de los tiempos.

6.1. Marco contextual

El restaurante Bioyanuncay se encuentra ubicado en la ciudad de Cuenca en la parroquia San Joaquín, sector Barabón kilómetro cinco, cuenta con veinte mesas las que se encuentran distribuidas ocho en la planta baja y doce en la planta alta, tiene un parqueadero para aproximadamente veinte y cinco vehículos, la cocina se divide en zona caliente, fría, tren de lavado, economato, zona grill.



Ilustración 1. Fachada del Restaurante 'Bioyanuncay'



Ilustración 2. Cocina del Restaurante 'Bioyanuncay'

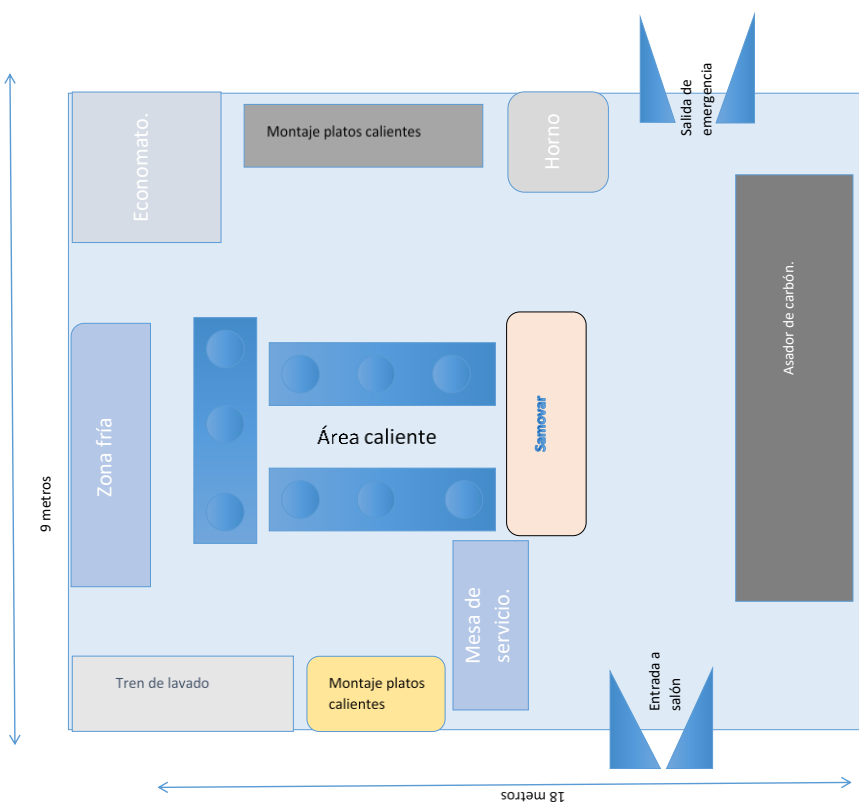


Ilustración 1. Diagrama de la Cocina del Restaurante 'Bioyuncay'

6.2. Marco conceptual

Acidificación: Técnica de cocción que consiste en añadir un elemento ácido a los alimentos.

Adobo: Sumergir un alimento crudo en un preparado líquido para darle sabor.

Al dente: estado de cocción de un alimento que aun estando cocido se mantiene firme pero no duro.

Aliñar: condimentar una preparación generalmente con especias.

Almíbar: Resultado de la cocción de agua y azúcar en un tiempo determinado.

Amasar: trabajar una mezcla cuyo componente principal es la harina hasta formar una masa.

Aperitivo: bebida o pequeña cantidad de comida que se sirve para estimular el apetito

Aromatizar: añadir especias, hierbas o especias para añadirle nuevos aromas.

Atemperar: igualar o regular la temperatura de un producto.

Azúcar glas: azúcar triturada hasta convertirla en un polvo muy fino.

Baño maría: método de cocción que consiste en introducir un recipiente en otro con agua hirviendo de tal manera que el calor indirecto nos permita cocinar el elemento.

Blanquear: Sumergir alimentos crudos en agua hirviendo durante unos segundos.

Brunoise: tipo de corte que se realiza generalmente en verduras con una dimensión de 1 a 2 milímetros.

Chiffonade: tipo de corte fino y alargado aplicado normalmente en hojas.

Concasse: tipo de corte que se aplica a los tomates resultando un puré sin semillas.

Comensal: Persona que se alimenta junto a otras en la misma mesa.

Degustación: Prueba de consumo de un alimento que se ofrece de forma gratuita.

Ficha estándar: Documento que demuestra un proceso gastronómico de forma detallada.

PAX: cantidad de comensales con los que se cuenta en un establecimiento.

Quenelle: darle forma ovalada a una preparación utilizando dos cucharas.

Reducir: espesar un líquido mediante evaporación o ebullición.

Salpimentar: agregar sal y pimienta a un plato requerido.

Tradicional: De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación.

7. Metodología

La metodología de investigación es un procedimiento que encamina a un individuo hacia nuevos conocimientos al indagar, descubrir, reflexionar y cuestionar sobre una situación para de esta manera enriquecer las concepciones que tiene sobre su realidad. (Gomez Bastar , 2012)

7.1. Nivel de Estudio.

Esta investigación es de tipo exploratoria debido a que la información relacionada con el tema es escasa por lo que es necesario indagar para recolectar datos que nos permitan resolver el problema planteado.

7.2. Enfoque.

Este trabajo de investigación es de tipo mixta ya que se realizará una recolección de datos cualitativos mediante entrevistas, encuestas y diálogos, y otra parte cuantitativa que constará de un análisis numérico de los resultados para tener un respaldo sólido de la cantidad de personas que participarán en la investigación. (Hernández Sampieri , 2014)

7.3 Técnicas de Campo.

Observación, *se asistirá al campo de acción designado y al resto de locales para recolectar información de tal manera que nos permita tener un enfoque real sobre la problemática existente en la zona.*

Entrevista, *Las entrevistas que se realizarán serán cortas, claras, concretas, y a modo de dialogo con los clientes para aclarar cualquier duda que pudieran tener sobre el trabajo de investigación, las entrevistas se efectuarán cuando los comensales abandonen el establecimiento para evitar incomodarlos.*

Encuesta, *Las encuestas se efectuarán de forma personal con preguntas de tipo cerradas, es decir se obtendrán respuestas concretas sobre el tema planteado que se interpretarán mediante una gráfica de valores circular para así poder cuantificar los resultados.*

7.4 Procedimientos

Etapa 1: Buscar información en libros, paginas web, periódicos, y revistas, sobre: cocina tradicional, tapas, postres, zona del Biocorredor Yanuncay, Productos de la zona, para respaldar bibliográficamente Los datos presentados en el documento final.

Etapa 2: Analizar la información recopilada basándonos en conocimientos previos para tomar una decisión sobre los datos que podrían ser de utilidad para construir una respuesta a la problemática planteada.

Etapa 3: Presentar el análisis final de forma escrita utilizando los instrumentos para recopilar información como encuestas y entrevistas, además de presentar la propuesta que pretende resolver el problema en el restaurante Bioyanuncay.

7.4.1. Instrumentos a utilizar para la recolección de información y calidad de datos

Toda la información que ayude a verificar la problemática y la necesidad de resolverla estará evidenciada mediante documentos escritos como encuestas y entrevistas que se encontrarán anexadas en el documento final, cada una con un respectivo código que ayudará a identificarlas y clasificarlas para una fácil verificación.

Las entrevistas estarán dirigidas a conocer la opinión de las personas con respecto en al tiempo de espera en el servicio, cuál sería el tiempo de espera ideal, cual es el tiempo máximo que esperarían, como solventan el tiempo de espera (Ver anexo de las entrevistas EJ.1 y ECI,)

Las encuestas recopilarán datos como la necesidad de implementar aperitivos para solventar el tiempo de espera, si le gustaría tener más de dos opciones en cuanto a postres, los datos recopilados se encontraran en la encuesta (Ver anexo de la encuesta NI.A, Pg64)

En la entrevista EJ.1 el Sr. Luis Montaleza gerente del restaurante 'Bioyanuncay' señala que los comensales se sentirían mejor atendidos y más a gusto mientras esperan su pedido.

7.5. Programas a utilizar para el análisis de datos

Las herramientas informáticas que ayudarán a recopilar, documentar y presentar toda la información pertinente a la investigación son: Word, este programa permite redactar el informe completo de la información sobre el tema. Excel ayuda a crear tablas de contenido y realizar cálculos en las fichas finales de las elaboraciones. Power Point proyecta diapositivas resumidas para presentar la información final.

8. Recursos

8.1. Talento humano.

Este trabajo de investigación se realizará por Luis Saraguro y Daniel Toapanta, con el apoyo de los docentes del instituto sudamericano Lcdo. Richard Martínez por la parte metodológica y el Tgnlo. Manolo Morocho en la parte práctica, se contará con también con la cooperación de Luis Montaleza gerente del restaurante 'Bioyanuncay', además de la asesoría brindada por Paul Guillen chef con más de 10 años de experiencia en cocina tradicional.

8.2. Recursos financieros.

La investigación será financiada total y completamente por los propios autores.

Tabla de Gastos Estimados			
Actividades.		Gastos.	Total.
Impresiones		90	90
Materia prima.		400	400
servicios basicos.		90	90
Transporte.		75	75
Alimentación.		80	80
otros.(degustaciones, encuestas)		200	200
		Costo Final	935

Recursos institucionales.

Se utilizará el laboratorio de cocina del instituto sudamericano para regenerar las elaboraciones durante los avances y el día de la exposición.

Conclusiones

Mediante las técnicas de recopilación de datos se pudo evidenciar la existencia del problema en el restaurante 'Bioyanuncay' para poder plantear la posible solución.

Con una base de datos bien definida se puede obtener información importante de cada ingrediente para formular la propuesta de tal manera que los sabores contrasten con la temática del restaurante.

Las prácticas previas nos permiten experimentar, cambiar y corregir errores en las elaboraciones para así obtener un producto con las características que se buscan.

La estandarización es uno de los procesos más importantes en la elaboración de la propuesta ya que con esto se logra minimizar desperdicios, se obtiene costos en base a la cantidad de materia prima utilizada, y se obtiene un número exacto de PAX en cada ficha estándar.

8.→Bibliografía ¶

- Blanco-Pineros, J. ·MEDICIÓN-DE-LA-SATISFACCIÓN-DEL-CLIENTE-DEL-RESTAURANTE-
MUSEO. ·(Proyecto-de-Administracion-de-empresas). ·PONTIFICIA-UNIVERSIDAD-
JAVERIANA; ·Bogotá. ¶
- Duchene, ·L., ·& Jones, ·B. ·(2010). ·Técnicas-culinarias-de-postres. ·Barcelona: ·Art-Blume. ¶
- Dunlop, ·F. ·(2009). ·Las-mejores-tapas-de-los-chefs-espa. ·Barcelona: ·Blume. ¶
- El-Mercurio. ·(15-de-Julio-de-2018). ·El-Mercurio. ·Obtenido-de-Via-a-Barabón-en-donde-el-cuy-y-el-
pollo-son-la-gastronomia-estrella: ·[https://ww2.elmercurio.com.ec/2018/07/15/via-a-
barabon-en-donde-el-cuy-y-el-pollo-son-la-gastronomia-estrella/](https://ww2.elmercurio.com.ec/2018/07/15/via-a-barabon-en-donde-el-cuy-y-el-pollo-son-la-gastronomia-estrella/) ¶
- Espinoza, ·J. ·L. ·(14-de-05-de-2011). ·Cuenca-cultural. ·Obtenido-de-Cuenca-alimentos-
precolombinos: ·[http://cuencaacultural.blogspot.com/2011/05/cuencaalimentos-
precolombinos.html](http://cuencaacultural.blogspot.com/2011/05/cuencaalimentos-precolombinos.html) ¶
- Gomez-Bastar, ·S. ·(2012). ·Metodología-de-la-investigación. ·Ciudad-De-Mexico: ·Tercer-Milenio-
· ¶
- Gómez-de-silva, ·G. ·(2010). ·Diccionario-internacional-de-la-gastronomia. ·México: ·Fondo-de-
cultura-económica. ¶
- Hernández-Sampieri, ·R. ·(2014). ·Metodologia-de-la-investigación. ·México: ·INTERAMERICANA-
EDITORES, ·S.A ¶

Marquez-de-Ávila, A. (2015). *Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronómica que crece y se extiende por el mundo*. *Dialnet*, 18-19. Obtenido de *Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronómica que crece y se extiende por el mundo*. ¶

Moreno, E., Moraga, I., & Ortega, Á. (2015). *Higiene y control de calidad de alimentos*. Bogotá: IC-Editorial. ¶

Pazos, J. (2010). *Cocinas regionales andinas, Memorias del IV congreso*. Quito: Corporación editorial nacional. ¶

Pazos, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. ¶

Vázquez, N. (2004). *Homenaje al paladar Comida y mistelas tradicionales del Azuay*. Cuenca: Cidap. ¶

¶

Anexo 2. Entrevista.

Entrevista realizada por los autores al Gerente del restaurante 'Bioyanuncay' el treinta de septiembre del dos mil diecinueve

Entrevista EJ.1

Entrevista al Sr. Luis Montaleza.

Gerente del restaurante Bio Yanuncay.

Cuenca, 30/09/2019

1. ¿Cuántas personas aproximadamente atienden en el local cada mes?

Mínimo 200 personas, la cantidad varía entre días festivos.

2. ¿Qué tipo de servicio se brinda a los comensales?

El servicio es contra comanda y se ofrece especialmente platos de comida típica.

3. ¿Cuál es el tiempo promedio en el que se elaboran los platos desde que llega la comanda?

El tiempo de espera es de aproximadamente 20 minutos. Para algunas elaboraciones como por ejemplo asados el tiempo de espera se prolonga un poco más.

4. ¿Cuenta con aperitivos de cortesía para solventar el tiempo de espera del cliente?

Lamentablemente no se cuenta con aperitivos de cortesía ya que en vez de esto se brinda porciones de comida como mote sucio, mote pillo o lllapingachos.

5. ¿En la carta tiene postres fijos?

Sí, pero no están definidos en la carta se ofrece dos postres como sugerencia del chef para todas la semanas.

Entrevista EJ.1

6. ¿Cree usted que los usuarios del restaurante estarían más satisfechos al brindarles aperitivos de cortesía?

Claro que sí, ya que se sentirían mejor atendidos y más a gusto mientras esperan la llegada de su pedido.

7. ¿Cree usted que la creación de una propuesta de aperitivos de bienvenida y agregar postres a su carta aportarían a la complacencia de los clientes?

Adicionar este servicio sería muy importante y a la vez siempre un plus al momento de ser elegidos entre la competencia.




Sr. Luis Montaleza.

BioYanuncay
Restaurant
Cuenca- Ecuador

Anexo 3. Encuestas

Encuestas realizadas por los autores en el restaurante ‘Bioyanuncay’ el día cuatro de enero del dos mil veinte.


www.sudamericano.edu.ec

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.
 - Croqueta de zanahoria blanca.
 - Empanada de morocho.
 - Tamal crocante.
 - Vasija del huerto.
 - Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente
------------	----------	-------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	Tal vez
----	---------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	Tal vez
----	---------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	<input checked="" type="checkbox"/> 3. excelente
------------	----------	--

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> Tal vez
--	----------------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> Tal vez
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente <input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	---

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.
- > Croqueta de zanahoria blanca.
 - > Empanada de morocho.
 - > Tamal crocante.
 - > Vasija del huerto.
 - > Ceviche de trucha.
2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.
- | | | | |
|------------|----------|-------------|-------------------------------------|
| 1. Regular | 2. bueno | 3. exelente | <input checked="" type="checkbox"/> |
|------------|----------|-------------|-------------------------------------|
3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.
- | | |
|--|----------------------------------|
| Si <input checked="" type="checkbox"/> | Tal vez <input type="checkbox"/> |
|--|----------------------------------|
4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- > Croqueta de zanahoria blanca.
- > Empanada de morocho.
- > Tamal crocante.
- > Vasija del huerto.
- > Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular 2. bueno 3. exelente

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Sí Tal vez

4. En caso de responder Sí en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Sí Tal vez

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente
------------	----------	-------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	Tal vez
----	---------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	Tal vez
----	---------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente
------------	----------	-------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	Tal vez
----	---------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	Tal vez
----	---------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- > Croqueta de zanahoria blanca.
- > Empanada de morocho.
- > Tamal crocante.
- > Vasija del huerto.
- > Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular 2. bueno 3. exelente

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si Tal vez

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si Tal vez

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente <input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	---

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si <input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular 2. bueno 3. exelente

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si Tal vez

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si Tal vez

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- > Croqueta de zanahoria blanca.
- > Empanada de morocho.
- > Tamal crocante.
- > Vasija del huerto.
- > Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente	<input checked="" type="checkbox"/>
------------	----------	-------------	-------------------------------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00\$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>	Tal vez	<input type="checkbox"/>
----	-------------------------------------	---------	--------------------------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente
------------	----------	-------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	Tal vez
----	---------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	Tal vez
----	---------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente
------------	----------	-------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	Tal vez
----	---------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	Tal vez
----	---------

1. De las 5 propuestas presentadas elija la que sea de su agrado.

- Croqueta de zanahoria blanca.
- Empanada de morocho.
- Tamal crocante.
- Vasija del huerto.
- Ceviche de trucha.

2. Califique del 1 al 3 esta propuesta.

1. Regular	2. bueno	3. exelente
------------	----------	-------------

3. Estaría dispuesta a comprar esta propuesta.

Si	Tal vez
----	---------

4. En caso de responder Si en la pregunta anterior cuanto estaría dispuesto a pagar.

Aperitivos

0.20 \$ - 0.35 \$	<input type="checkbox"/>
0.35 \$ - 0.50 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

Postres

2.00 \$ - 3.00 \$	<input type="checkbox"/>
3.00 \$ - 4.00 \$	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿Recomendaría probar estas propuestas con alguna persona conocida?

Si	Tal vez
----	---------



(Ilustración 13 Gerente del restaurante - Estudiantes)
Fuente: Toapanta (2019)



(Ilustración 14 Decoración rustica del restaurante 'Bioyuncay')
Fuente: Toapanta (2019)



(Ilustración 15 Montaje de platos de degustación)
Fuente: Saraguro (2019)



(Ilustración 16 Comensales llenando la encuesta de degustación)
Fuente: Toapanta (2019)



(Ilustración 17 Estudiante explicando la encuesta)
Fuente: Toapanta (2019)



**Empanadas
de morocho**



Crocante de mote



**Croquetas de
zanahoria blanca**



Vasija del huerto



Ceviche de trucha

(Ilustración 18 Propuesta de Aperitivos)
Fuente: Toapanta 2020



**Pera rellena en
sirope de eucalipto**



Cúpula frutal



Postre de fiesta




Pie de zapallo



Higos con queso

(Ilustración 19 Propuesta de postres)
Fuente: Toapanta 2020



Cuenca, 29 de diciembre del 2019

Sr(a).

El restaurante Bio Yanuncay invita a la degustación de aperitivos y postres, que se realizará en las instalaciones del local el día **sábado 4 de enero del 2020** a las 15:30, de antemano agradecemos su participación.

Menú de degustación:

Aperitivos.

- Croquetas de zanahoria blanca rellena de queso fresco y cubierta de habas, con salsa de pepa de zambo
- Empandas de morocho rellenas, ají de zanahoria (encurtido de zanahoria, ají rocoto, cebolla, y culantro).
- Crocante de mote: chips de mote, col morada encurtida, carne de cerdo, alverjas, zanahoria, pasas, con ají huevón (tomate de árbol, perejil, mostaza, ají, huevos cocidos).
- Vasija del huerto: crema de brócoli, zucchini soasado, choclos salteados, ají rocoto, aguacate y huevo de codorniz.
- Ceviche de trucha: (choclo, mashwa, pepinillos, trucha, rábanos, tomate de árbol, cebollas chalotas).

Postres.

- Pera rellena infusionada en eucalipto: sirope de eucalipto, pera infusionada, relleno de queso crema y tocte, uvillas y pan trezado.
- Pie de zapallo: masa quebrada de machica, puré de zapallo, helado de leche, y coulis de café.
- 3 Bebidas: Mousse de naranjilla, áspic de horchata, canela y aguardiente, galletas de amaranto, amaranto pop, tomate de árbol asado.
- Higos con queso: Helado de higos, tarta de queso, dulce de higos, hojas caramelizadas.
- Cúpula frutal: cúpula de maíz morado, frutas en almíbar, crema de dulce de leche.

0999331905 / 2892364 / 2893245 San Joaquín / Barabón San José

(Ilustración 20 Invitación a degustación)

Fuente: Saraguro (2019)