



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

“PROPUESTA DE TAPAS ECUATORIANAS PARA EL MARIDAJE APLICADAS EN DOCE CERVEZAS PARA LA “CERVECERIA LA PAZ” DEL SECTOR PARQUE INDUSTRIAL”

### **AUTOR:**

CLAUDIA DANIELA VERA TORRES

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

### **TUTORES:**

- PROF. TNGLO. MANOLO MOROCHO PUNIN
- PROF. LCDO. RICHARD MARTINEZ VILLEGAS

CUENCA – ECUADOR, 2019

**CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO**

**Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **Vera Torres Claudia Daniela** con el título: **“Propuesta de tapas ecuatorianas para el maridaje aplicadas en doce cervezas para la “Cervecería la Paz” del sector parque industrial”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO

**CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO**

**Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación**

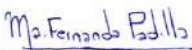
Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **Vera Torres Claudia Daniela** con el título: **“Propuesta de tapas ecuatorianas para el maridaje aplicadas en doce cervezas para la “Cervecería la Paz” del sector parque industrial”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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


Atentamente,

  
\_\_\_\_\_  
**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

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, **VERA TORRES CLAUDIA DANIELA**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **GASTRONOMIA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE TAPAS ECUATORIANAS PARA EL MARIDAJE APLICADAS EN DOCE CERVEZAS PARA LA “CERVECERIA LA PAZ” SECTOR DEL PARQUE INDUSTRIAL”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



---

VERA TORRES CLAUDIA DANIELA

**Cédula:** 0104981568

## Dictamen de aceptación del trabajo.

Cuenca, 20 de Enero de 2020



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 **Claudia Daniela Vera Torres**, con documento de Identidad N° **0104981568** ha sido aceptada para que realice en nuestra institución su trabajo de titulación de grado denominado **“Propuesta de tapas ecuatorianas para el maridaje aplicadas en doce cervezas para la “Cervecería la Paz” del sector del parque Industrial”**, sus actividades estarán supervisadas por **Mario Alomia Villacres** Gerente de la empresa.

Informo, además que la estudiante, labora en esta empresa que legalmente represento.

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

Atentamente,

  
**TAPROOM S.A.**  
RUC 0190469271001  
Mario Alomia Villacres  
**GERENTE DE LA EMPRESA TAPROOM**

## RESUMEN

La presente tesis se enfoca en uno de los productos de tendencia en el Ecuador, la cerveza artesanal. Bebida milenaria, que se ha producido desde 1566 en el país, generando un gusto particular que la ha encaminado a ser la bebida más consumida por habitantes ecuatorianos. Su esencia es cautivadora, sus aromas, sabores, texturas, la elevan a un nivel sofisticado al líquido dorado. La posibilidad de combinar ingredientes, innovar sabores, y hacer uso de la creatividad, convierten a la cerveza en una obra de arte. Donde maestros cerveceros muestran pasión, inteligencia y minuciosidad de cada botella.

Maridar una cerveza con postres, carnes, ensaladas, es a muestra más visible del mundo de posibilidades que te brinda el arte cervecero. Destacando sabores, olores y aromas de cada una de ellas, logrando un maridaje un matrimonio entre sabores gastronómicos y sabores alcohólicos.

El documento y respaldo de información del escrito está realizado con una investigación metodológica descriptiva con el objetivo propuesto para la cervecería “La Paz” incrementar doce tapas ecuatorianas para el maridaje de dichos productos, siendo respaldados con fichas técnicas y bitácoras de elaboración.

Obteniendo resultados positivos en la aceptación del proyecto, se pudo obtener estos resultados gracias a encuestas realizadas, en la degustación del menú propuesto en el campo de acción elegido, con la ayuda de apertura en ficha empresa

**Palabras claves** -Típico, Cerveza Artesanal, Maridaje, Gastronomía, Ecuador.

**Abstract**

This thesis focuses on one of the trend products in Ecuador, craft beer. Millenary drink, which has been produced since 1566 in the country, generating a particular taste that has led it to be the most consumed beverage by Ecuadorian inhabitants. Its essence is captivating, its aromas, flavors, textures, elevate it to a sophisticated level to the golden liquid. The possibility of combining ingredients, innovating flavors, and making use of creativity, make beer a work of art. Where brewer masters show passion, intelligence and thoroughness of each bottle.

Pairing a beer with desserts, meats, salads, is a most visible sample of the world of possibilities offered by beer art. Highlighting flavors, smells and aromas of each of them, achieving a marriage between gastronomic flavors and alcoholic flavors.

The document and information support of the writing is carried out with a descriptive methodological investigation with the objective proposed for the La Paz brewery multiplies twelve Ecuadorian tapas for the pairing of said products, being backed up with technical data sheets and elaboration binnacles.

**Key words**

Typical, Craft Beer, Pairing, Gastronomy, Ecuador.

## **Dedicatoria**

A dios, principal gestor para la realización con éxito de este trabajo, quien me dio la fuerza necesaria para no decaer en los momentos difíciles y me guio hacia la consecución de mis metas.

A toda mi familia, ya que son mis pilares fundamentales para poder ser la persona que soy, por todos sus consejos que me dieron, ya que son quienes con ejemplo de esfuerzo, sacrificio, esmero y amor me han sabido brindar las mejores condiciones para culminar todas mis metas y objetivos, por todos sus consejos que me dieron, por su gran sacrificio que realizaron para poder llegar a culminar la carrera.

## Índice

<b><i>Introducción</i></b> .....	<b>13</b>
<b><i>Objetivos</i></b> .....	<b>14</b>
<b>Objetivo general</b> .....	<b>14</b>
<b>Objetivos específicos</b> .....	<b>14</b>
<b><i>Preguntas de investigación</i></b> .....	<b>15</b>
<b><i>Justificación</i></b> .....	<b>16</b>
<b><i>CAPÍTULO I</i></b> .....	<b>17</b>
<b>1.1 Problemática</b> .....	<b>17</b>
<b><i>CAPITULO II</i></b> .....	<b>18</b>
<b>2.1 Marco referencial</b> .....	<b>18</b>
<b>2.2 Antecedentes</b> .....	<b>21</b>
<b>2.3 Marco teórico</b> .....	<b>21</b>
2.3.1 Historia de la cerveza.....	22
2.3.2 Definición de cerveza.....	23
2.3.3 Cerveza artesanal.....	23
2.3.3 Historia de las tapas.....	23
2.3.4 Maridaje.....	24
2.3.5 Características del maridaje de cerveza.....	27
2.3.6 Platos de maridaje .....	28
2.3.6.1 Hamburguesa.....	29
2.3.6.2 Pan .....	30
2.3.6.3 Churrasco.....	31
2.3.6.54 Ceviche de jipijapa .....	31

	10
2.3.6.5 Trucha .....	31
2.3.6.6 Cazuela de mariscos.....	32
2.3.6.7 Gazpacho .....	32
2.3.6.8 Quinoa .....	33
2.3.6.0 Ensalada andina .....	33
2.3.6.11 Tortilla.....	34
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>35</b>
<b>3.1 Metodología de la investigación.....</b>	<b>35</b>
3.1.2 Metodología de la investigación de tipo.....	35
3.1.3. Enfoque.....	36
3.1.4 Método .....	37
<b>3.1.5 Técnicas .....</b>	<b>38</b>
3.1.5.1 Técnicas de campo.....	38
3.1.5.1.1 Observación .....	38
3.1.5.1.2 Encuesta.....	39
3.1.5.3 Entrevista .....	40
3.1.5.2 Técnicas de investigación documental .....	40
3.1.5.2.1 Citas y paráfrasis.....	40
3.1.5.2.2 Referencias bibliográficas .....	41
3.1.5.2.3 Análisis de información.....	41
3.1.5.3 Técnicas de Laboratorio.....	42
3.1.5.3.1 Fichaje.....	42
3.1.5.3.2 Bitácoras .....	43
3.1.5.3.3 Base de datos.....	43
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>44</b>
<b>4.1 Análisis e interpretación de investigación .....</b>	<b>44</b>

<b>Capítulo V</b> .....	<b>46</b>
<b>5.1 Propuesta de investigación</b> .....	<b>46</b>
<b>5.2 Bitácoras</b> .....	<b>46</b>
5.1.2.1 Bitácoras .....	47
<b>5.3. Fichas estandarizadas</b> .....	<b>85</b>
5.3.1 Hoja de ruta .....	85
5.3.1.1 Fichas estandarizadas de sal .....	87
5.3.1.1.1 Fichas estandarizadas de dulce .....	114
5.3.2 Hoja de gramaje y costos .....	119
5.3.2.1 Hoja de gramaje y de costos de sal.....	120
5.3.2.1.2 Hoja de gramaje y costos de dulce .....	133
<b>5.4 Base datos</b> .....	<b>135</b>
5.4.1 Base de datos.....	137
<b>5.4 Fijación de precio de venta al público sugerido</b> .....	<b>138</b>
5.5 Estructuración de P.V.P sugerido.....	138
<b>5.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas</b> .....	<b>139</b>
5.6.1 Proteínas.....	139
5.6.2 Frutas y vegetales .....	141
5.6.3 Abarrotes .....	144
<b>5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados</b> .....	<b>145</b>
<b>Cronograma</b> .....	<b>148</b>
<b>Conclusiones</b> .....	<b>149</b>
<b>Recomendaciones</b> .....	<b>150</b>
<b>Bibliografía</b> .....	<b>151</b>

**Anexos..... 154**

## **Introducción**

En nuestro medio existe una gran gama de bebidas alcohólicas y a su vez diversidad de las mismas, un ejemplo de esto es la cerveza, que no solo existe del tipo industrial sino también artesanal; tomando apogeo esta última en nuestro país, otorgándole así un incremento en las actividades económicas de los ecuatorianos.

Pero, que se puede hacer para no solo ofertar la gastronomía sino también para dar a conocer las creaciones de los pueblos, será posible que cambiando el concepto de una bebida alcohólica y en este caso en especial que la cerveza artesanal no solo sirve para beberla sino también para degustarla con un aperitivo. Los cuencanos buscan dar a sus mismos congéneres y turista algo nuevo, distinto al paladar que sea capaz de despertar el gusto por cosas nuevas y a su vez tratar de generar recursos económicos, para así crear un nuevo concepto tomando en cuanto a la utilización de la cerveza artesanal como maridaje de los platos uniéndolos entre sí.

## Objetivos

### Objetivo general

Proponer tapas ecuatorianas para maridaje de doce cervezas de la cervecería la Paz ubicada en el parque Industrial.

### Objetivos específicos

- Analizar mediante fuentes bibliográficas características de una cerveza artesanal para un correcto maridaje.
- Construir un cuadro sensorial con las características organolépticas de cada cerveza.
- Realizar fichaje de las elaboraciones realizadas para el maridaje.
- Proponer doce tapas ecuatorianas para maridaje de las marcas latitud cero y hacienda la paz.

### **Preguntas de investigación**

Realizando el análisis del proyecto se a encontrado desconocimiento de que es un maridaje, siendo necesario buscas una actividad o una forma de como incrementar mas conocimiento: ¿Qué actividad se debe realizar para el conocimiento del maridaje?

La erudición cuencana no conoce de la cerveza artesanal siendo una nueva introducción en la ciudad por lo tanto no tienen conocimiento sobre el maridaje de un producto gastronómico y un alcohólico. ¿Que percepción tiene la población cuencana sobre el maridaje de cerveza?

La evolución de la cerveza artesanal es un proceso que se a adoptado de otra cultura por el motivo que nuestra cultura no tiene el habitual consumo de ella, ¿Cómo ha evolucionado el consumo de cerveza artesanal y su maridaje?

Siendo uno de los estudios desarrollados para el proyecto la incrementación de un maridaje de cerveza, en una de las cervecerías de la ciudad de cuenca porque se cree necesario hacerlo, ¿Por qué es necesario incrementar el método de tapeo para la cervecería la paz?

## **Justificación**

El proyecto consta en proponer doce tapas ecuatorianas para el maridaje de doce cervezas de la cervecería la paz, la cual contiene tres diferentes marcas Latitud Cero, Hacienda la Paz y 593, logrando con ello un contraste y armonía de sabores, analizando las diferentes características organolépticas de las bebidas, teniendo un valor para la ejecución de un tour dentro de la cervecería el cual realza el consumo de los productos artesanales alcohólicos.

La investigación se realizará porque es una necesidad que tiene la cervecería la Paz, para realzar sabores de las cervezas, los cuales irán acompañados con diferentes sabores, aromas y colores, creando un equilibrio diferenciado en cada menú y bebida, siendo una composición balanceada y no oscurecer sabores de los dos productos.

Esto entregara un beneficio a los propietarios de la fabrica, ya que es una manera de se satisfacer paladares de los consumidores siendo así un atractivo para visitar y adquirir el tour de las instalaciones, también siendo utilidad para el estudiante puesto que es una manera de destacar los conocimientos adquiridos durante la carrera y con un propuesto en su vida profesional.

Se mejorará el servicio que se presta a los consumidores proponiendo un menú con mayor equilibrio y mayor elaboración, dando realce a la marca y al producto. Con esto se trata de demostrar que una cerveza no solo es acompañante de una comida, sino también la comida puede ser acompañante de una bebida alcohólica.

## CAPÍTULO I

### 1.1 Problemática

En la actualidad una de las bebidas que surgió como un buen acompañante dentro de la diversidad gastronómica es la cerveza y más aún la elaboración artesanal, sin embargo; este tipo de bebida no solo es parte de una receta de elaboraciones gastronómicas sino también son acompañantes para degustar la misma, a la medida que pasa el tiempo ha sido considerada como una bebida al momento de consumir los piqueos, más no como el acompañante perfecto de un plato principal para una reunión de diversa índole.

Lo cual es necesario incrementar una variedad de productos gastronómicos que acompañen el consumo y degustación de la cerveza, la cervecería la Paz ofrece un tour dentro del lugar de producción, la cual esta ubicada en la ciudad de Cuenca, sector del parque industrial, siendo una fabrica artesanal en la cual contiene tanques de fermentación, pasteurización y maquinas de embotellamiento siendo guiado esto por el maestro cervecero.

Analizando la situación y requerimiento de los consumidores es oportuno proponer tapas que acompañen y mariden con las bebidas alcohólicas, dando un plus para que se de a conocer el mundo nuevo de la cerveza artesanal, para ello se trabajara con las marcas Latitud cero y Hacienda la Paz, se propone realizar productos gastronómicos ecuatorianos para su degustación, haciendo que los sabores de los mismo realcen al momento de ser consumidos.

## CAPITULO II

### 2.1 Marco referencial

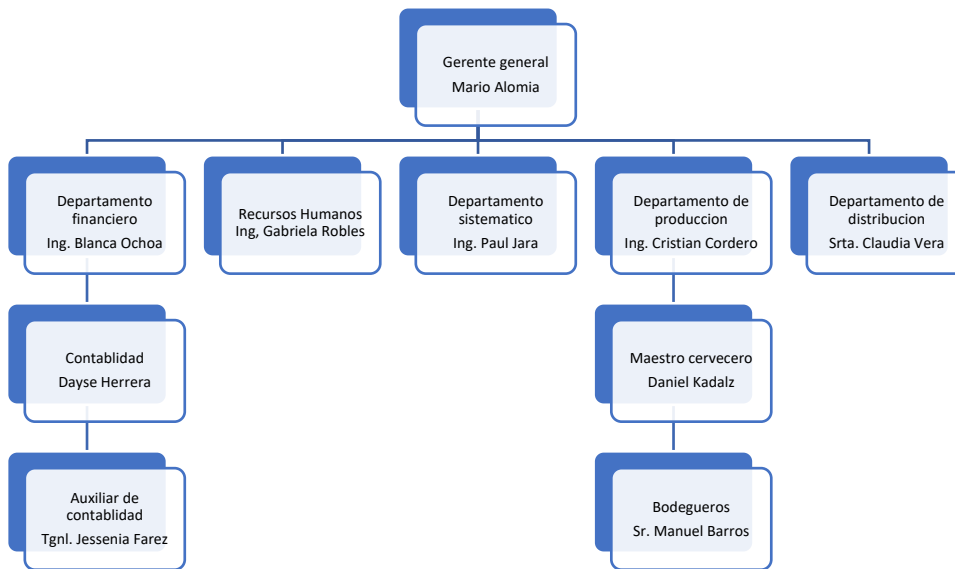
Cervecería la paz es una empresa artesanal que se dedica a la fabricación y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Cuenca , su nombre es debido a una hacienda ubicada en el cantón Nabón a 73 km al sur de la ciudad de Cuenca, situada a 3100 msnm, establecida en el mercado cinco años ofrece tres marcas diferentes marcas: latitud cero, hacienda la paz y 593, contando con cervezas rubias, rojas y oscuras de diferentes características, el segmento de trabajo es restaurantes, bares, licorerías y eventos festivos donde asistan personas mayores de 18 años.

La estructura del establecimiento cuanta con equipamiento necesario para la elaboración comenzando en tanques de cocción, tanques de fermentación, y reposo, finalmente el proceso de embotellamiento de las cervezas para ser expandidas, por otro lado, se encuentran las oficinas administrativas de la empresa, y el bar en el que se ofrece el producto, se puede observar en el grafico 1, siendo el organigrama de la empresa.

Con lo dicho anteriormente la fabrica a participado en diferentes concursos dentro y fuera del país como copa mitad del mundo y copa cervezas de América, obteniendo resultados positivos, la cerveza mas premiada es Concordia ganadora de medallas de bronce y oro, por otro lado, la cerveza Antisana a su vez a sido acreedora de un premio de la mitad del mundo consiguiendo una medalla de bronce.

El grupo de trabajo este conformado por diferentes miembros habiendo el gerente siendo líder de la empresa y diferentes departamentos de ejecución; departamento de contabilidad, departamento de sistemas, departamento de producción y departamento de ventas, siendo fundamentales para la ejecución de la empresa.

## Organigrama empresa



*Grafico N° 1: Organigrama de la empresa Vera C. (2019)*



*Grafico N°2: Fachada interna de Cerveceria la Paz Vera C. (2019)*



*Grafico N°3: Fachada externa de Cerveceria la Paz  
Vera C. (2019)*



*Grafico N°4: Ubicación Gps cervceria  
Vera C. (2019)*

Dias	Hora
<b>Lunes – Viernes</b>	8:00 am - 1:00 pm 3:00 pm – 6:00 pm

*Grafico N° 5: Horario de atención  
Vera C. (2019)*

## **2.2 Antecedentes**

Según Camila (2019), en su proyecto de investigación titulado “Maridaje de vinos ecuatorianos con platos tradicionales”, Destaca “ Existen dos métodos de maridaje, el uno es conocido como el método de contraste, el cual se guía por sabores opuestos que juntos logran un balance entre la comida y la bebida siendo complemento el uno del otro, por ejemplo, sabores picantes con dulces; no obstante está el segundo método llamado espejo, como su nombre lo indica, el sabor del vino es un reflejo de la comida, siendo ambos de la misma rama, es decir, llegan a una armonía gracias a su similitud, por ejemplo, la frescura de un vino con la de un plato de entrada con un mismo nivel sensorial.” Pg. 27.

Los autores María y Mateo (2019), en su trabajo de titulación titulado “Plan de negocios para la creación de una empresa de cerveza artesanal con base en quinua”, mencionan “la actualidad existe una gama amplia sobre tipos de cervezas en el mercado, por lo que, en muchas ocasiones, resulta imposible de definir las; sin embargo, se han clasificado según sus características organolépticas como el color y el grado alcohólico que posee y también por su tipo de fermentación.” Pg.30.

Según Sebastián (2013), en su trabajo de titulación titulado “Plan de negocios de una cervecería en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra-Bolivia”, alude “Los canales de distribución existentes en la industria cervecera son: supermercados, distribuidores de cerveza, bares, discotecas, hoteles, restaurantes y tiendas de conveniencia” pg. 28

## **2.3 Marco teórico**

Según (Gomez, 2006) el marco teórico es una de las fases mas importantes de un trabajo de investigación, consiste en desarrollar la teoría que va a fundamentar el proyecto con base al planteamiento del problema que se ha realizado. Existen numerosas posibilidades para elaborarlo, lo cual depende de la creatividad del investigador. Una vez que se ha seleccionado

el tema objeto de estudio y se ha formulado las preguntas que guíen la investigación, el siguiente paso consiste en realizar una revisión de la literatura del tema.

### **2.3.1 Historia de la cerveza**

Dentro de los años 10.000 A de C y el 6.000 A de C el ser humano domesticó los cereales en la antigua en la zona de Mesopotamia, por lo tanto, es probable que la cerveza y el pan fueran descubiertas casi en el mismo tiempo; esto lleva a la hipótesis de que esta bebida alcohólica se inventó dentro del Mediterráneo y Europa casi de forma paralela. (Standage, 2013)

Se cree en base a los descubrimientos que la cerveza existía desde la Mesopotamia, pues se han encontrado vestigios de recetas para la producción de la misma con un tipo de escritura antigua como lo es la cuneiforme; este tipo de licor agrado a los egipcios dando así que ellos aprendieran a elaborar la cerveza o como era conocida para ellos vino de cebada y la popularizaran rápido. (Reyna & Krammer, 2017)

La bebida alcohólica como la cerveza es uno de los productos con más años de elaboración a nivel de la civilización. Los cronistas afirman que existe desde el año 10.000 un dato histórico es que en España específicamente en Soria se hallaron restos de la misma de aproximadamente del año 4.000 a.C. (Barber, 2015)

La Producción del vino de cebada se da a través del rompimiento del grano de cebada, para después mezclarla con agua y ponerla a hervir por un tiempo corto, después de esto se dejaba a esta mezcla para que fermentara por unos días, colocándolo en un tipo de cesta que permitía que se filtrara el líquido que era la bebida a consumir; para realzar el sabor se le agregaban ciertos tipos de plantas aromática y miel. (Reyna & Krammer, 2017)

En la antigüedad, los chinos elaboraban cerveza llamada "Kiu" utilizando cebada, trigo, espelta, mijo y arroz. Mientras que las civilizaciones precolombinas de América, utilizaban

maíz en lugar de cebada. De manera similar, en la antigua Britania se elaboraba cerveza a base de trigo malteado antes de que los romanos introdujeran la cebada.

Según (Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria NTE INEN 2 262:2013, 2013) la cerveza es una bebida de moderado contenido alcohólico, resultante de un proceso de fermentación controlado, por medio de levadura cervecera proveniente de un cultivo puro, en un mosto elaborado con agua de características fisicoquímicas y bacteriológicas apropiadas, cebada malteada sola o mezclada con adjuntos, con adición de lúpulo y/o los derivados de lúpulo.

### **2.3.2 Definición de cerveza**

Según (Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria NTE INEN 2 262:2013, 2013) la cerveza es una bebida de moderado contenido alcohólico, resultante de un proceso de fermentación controlado, por medio de levadura cervecera proveniente de un cultivo puro, en un mosto elaborado con agua de características fisicoquímicas y bacteriológicas apropiadas, cebada malteada sola o mezclada con adjuntos, con adición de lúpulo y/o los derivados de lúpulo.

### **2.3.3 Cerveza artesanal**

Según (Barber, 2015) la cerveza artesanal es una bebida alcohólica resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos, transformables en azúcar por digestión enzimática, cocción y aromatización con flores de lúpulo, sus extractos y concentrados.

El maridaje es un concepto en el cual se puede jugar con sabores y aromas, la palabra maridaje se relaciona directamente con la palabra matrimonio. Es la unión perfecta entre una bebida y un alimento, al igual que en un buen matrimonio se busca el balance y la armonía entre ambas partes. (Quesada, 2017)

### **2.3.3 Historia de las tapas**

Las tapas comenzaron con el Rey Alfonso XIII en una de sus visitas por tierras gaditanas, se detuvo en el Ventorrillo del Chato para tomarse una copa de Jerez. Ese día corría un

enorme viento que levantaba la arena de la playa y el camarero, para que no fuese a caer tierra en el vaso real, le puso encima una loncha de jamón a modo de tapadera. Su Majestad preguntó el motivo de ese aperitivo y el mesero avergonzado le explicó por qué le había tapado la copa.

A Alfonso XIII le hizo gracia la iniciativa del gaditano y pidió otro Jerez con tapa a lo que se sumaron los miembros de la Corte Real que le acompañaban. Desde entonces se extendió la costumbre de tapar los vasos con lonchas de jamón y de ahí la evolución ha ido dando paso al fenómeno gastronómico que hoy conocemos.

Tras la anécdota del Rey, las tapas se extendieron por toda España y ya no sólo se trataba de jamón, sino de otros productos servidos en pequeñas porciones junto a la bebida, normalmente, cerveza o vino. Las tapas son gratuitas en muchos locales y en otras tienen precios más económicos que los platos.

Desde ese momento los españoles suelen “ir de tapas” muy seguido, es una forma de socialización eficaz y reparte el consumo por varios establecimientos. Lo común es recorrer varios locales consumiendo tapas con bebida alcohólica, cada uno tiene su diferente menú. En la actualidad se sirve con una gran variedad de ingredientes la cual causa una satisfacción al comento de consumirle con la bebida alcohólica.

#### **2.3.4 Maridaje**

El maridaje con cerveza permite realizar la combinación de múltiples estilos con una gran cantidad de platos, siendo la cerveza además una de las bebidas más completas y beneficiosas para nuestro organismo. A pesar de ello, hay 3 reglas básicas que debemos respetar al realiza un maridaje con cerveza. Mantener el equilibrio entre los sabores de la cerveza y de la comida, que no sobresalgan el uno sobre el otro. Buscar la afinidad entre la cerveza y la comida, manteniendo el equilibrio entre los aromas y los sabores. Regla básica: el maridaje por contraste funciona siempre. (Zhytos, 2017)

Cerveza	Color	Aroma	Sabor	Maridaje
<b>Marca:</b> Latitud Cero <b>Nombre:</b> Concordia <b>Tipo de cerveza:</b> Helles Export <b>Grado alcohólico:</b> 5,3 <b>Ibu:</b> 25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dorado</li> <li>• Ocre</li> <li>• Limpio</li> <li>• Brillante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afrutado</li> <li>• Caramelo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caramelo</li> <li>• Amargo</li> </ul>	Mariscos, pastas con crema, hamburguesas.
<b>Marca:</b> Latitud Cero <b>Nombre:</b> Sierra Negra <b>Tipo de cerveza:</b> Dunkles Marzen <b>Grado alcohólico:</b> 4,8 <b>Ibu:</b> 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambar caoba oscurp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Chocolate</li> <li>• Vainilla</li> <li>• Dulce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tostado</li> <li>• Amargo</li> </ul>	Postres, carne roja, pastas rellenas.
<b>Marca:</b> Latitud Cero <b>Nombre:</b> Catequilla <b>Tipo de cerveza:</b> Amber lager <b>Grado alcohólico:</b> 4,7 <b>Ibu:</b> 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rojo</li> <li>• Cobrizo</li> <li>• limpio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frutos secos</li> <li>• bosque humedo</li> <li>• cascaras de mandarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caramelo</li> <li>• Dulce</li> <li>• Malta</li> </ul>	Costillas de cerdo, alitas de pollo, comidas con gran cantidad de especias
<b>Marca:</b> Latitud Cero <b>Nombre:</b> Apachita <b>Tipo de cerveza:</b> Belgian witbier <b>Grado alcohólico:</b> 5,9 <b>Ibu:</b> 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dorado</li> <li>• Turbio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afrutado</li> <li>• Banano</li> <li>• Citrico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amargo</li> <li>• Sedoso</li> </ul>	Mariscos, sushi, pizza
<b>Marca:</b> Latitud Cero <b>Nombre:</b> Punta Palmar <b>Tipo de cerveza:</b> American Pale Ale <b>Grado alcohólico:</b> 5,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ananrajado</li> <li>• Levemente turbio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Floral</li> <li>• Herbales</li> <li>• Citrico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citrico</li> <li>• Dulce</li> </ul>	Ceviche, carnes blancas, comida picante.

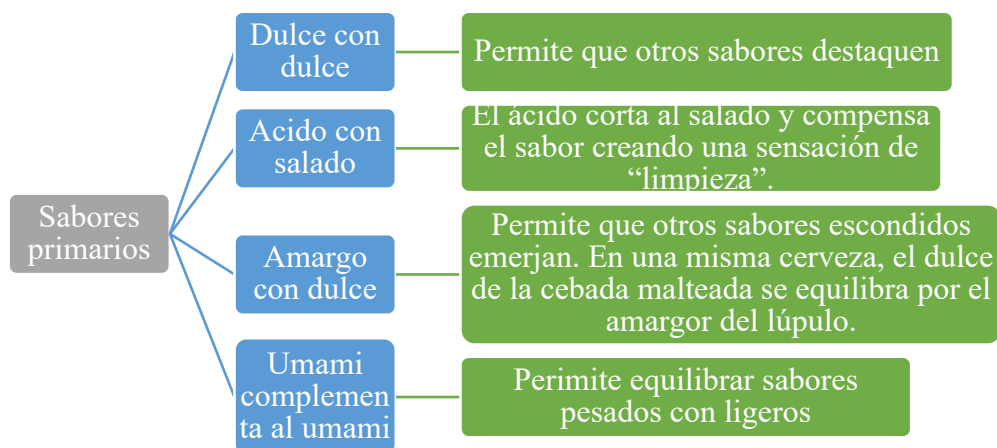
<b>Marca:</b> Latitud Cero <b>Nombre:</b> Antisana <b>Tipo de cerveza:</b> Weizenbock Dunkel <b>Grado alcohólico:</b> 6,5 <b>Ibu:</b> 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambar oscuro</li> <li>• Espuma beige</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achocolatada</li> <li>• Clavo de olor</li> <li>• Café</li> <li>• Frutos secos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutos secos</li> </ul>	Quesos semi marudos, asados, cazuela de mariscos, comida tailandesa.
<b>Marca:</b> Hacienda la Paz <b>Nombre:</b> Lote Venados <b>Tipo de cerveza:</b> Kolsch <b>Grado alcohólico:</b> 4,8 <b>Ibu:</b> 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amarilla</li> <li>• Dorado palido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutal</li> <li>• Fermentacion de manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malta</li> <li>• Picante al final</li> </ul>	Vegetales Pescado Carne roja
<b>Marca:</b> Hacienda la Paz <b>Nombre:</b> Lote Conejos <b>Tipo de cerveza:</b> Hefeweizen <b>Grado alcohólico:</b> 5,2 <b>Ibu:</b> 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pajizo palido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clavo de olor</li> <li>• Afruitados banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce</li> <li>• Trigo</li> </ul>	Pollo Vegetales Queso Postre
<b>Marca:</b> Hacienda la Paz <b>Nombre:</b> Lote Pinos <b>Tipo de cerveza:</b> IPA (Horchata) <b>Grado alcohólico:</b> 6,3 <b>Ibu:</b> 35	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palido anaranjado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herbal</li> <li>• Malteado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malta</li> <li>• Herbal</li> </ul>	Camaron Carne Sushi
<b>Marca:</b> Hacienda la Paz <b>Nombre:</b> Lote Torete <b>Tipo de cerveza:</b> Heller Doppelbock <b>Grado alcohólico:</b> 9,7 <b>Ibu:</b> 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dorado – marrón oscuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moderado aroma a alcohol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tostado</li> <li>• Maltoso</li> </ul>	Cerdo Pato Queso Postre

<b>Marca:</b> Hacienda la Paz <b>Nombre:</b> Lote Molino <b>Tipo de cerveza:</b> Dark Lager <b>Grado alcohólico:</b> 4,8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oscuro profundo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Chocolate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tostado</li> <li>• Café</li> </ul>	Chocolate amargo Carne bbq Comida condimentada
<b>Marca:</b> 593 <b>Nombre:</b> 593 <b>Tipo de cerveza:</b> lager <b>Grado alcohólico:</b> 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palido dorado</li> <li>• Tono abien atenuado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lupulo</li> <li>• Herbal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maltoso</li> <li>• Lupulado</li> </ul>	Pollo Mariscos

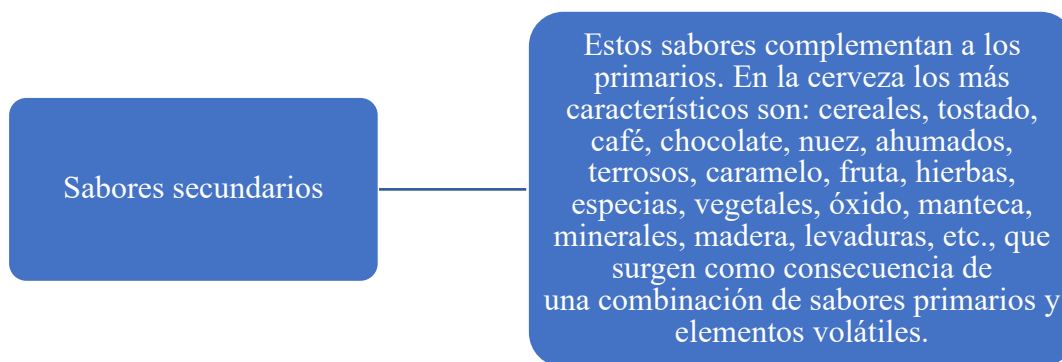
*Grafico N° 6: Cuadro de analisis sensorial  
Vera, (2019)*

### 2.3.5 Características del maridaje de cerveza

Las características que se puede encontrar en la cerveza se dividen en cuatro grupos: las sensaciones, la intensidad, los sabores primarios y los secundarios. Para el maridaje estas características interaccionan entre ellas y según los alimentos con los que ingerimos tendrá mayor fuerza los sabores secundarios complementándose entre si, o teniendo contraste en los sabores primarios dependiendo de las características de la bebida. (Zhytos, 2017)



*Grafico N°7: Organigrama de sabores primarios  
Vera (2019)*



*Grafico N°7: Organigrama sabores secundarios  
Vera C. (2019)*

<b>Grupo de sabores secundarios</b>
Romero, eneldo, enebro, pino, abeto
Azúcar moreno, dulce de leche, vainilla, coco, caramelo, jarabe de arce
Hierbabuena, eneldo, albahaca, escarola, cilantro, perejil, laurel, orégano
Canela, comino, pimienta, cardamomo, jengibre, clavo
Dátil, higos, uvas pasas
Piña, mandarina, clementina
Chocolate, trufa, cacao en polvo
Frambuesa, arándanos, fresa, moras

*Grafico N°8: Cuadro grupo de sabores secundarios  
Vera C. (2019)*

### 2.3.6 Platos de maridaje

Dentro de la gastronomía existe varios tipos de elaboraciones, contando con diferentes características organolépticas, en el sabor obteniendo diferentes tales como picante, salado, dulce, ácido, etc. y así mismo el olor floral, leñoso, frutal, mentolado, dulce, etc. Por otro lado, el color teniendo colores primarios y secundarios, finalmente la textura, blanda, rígida, dura, etc. logrando brindando varias sensaciones al ser ingeridas, alcanzando satisfacción en el paladar al consumidor.

Estas elaboraciones pueden obtener un maridaje con diferentes bebidas alcohólicas como la cerveza, según el tipo de cerveza se adquiere el maridaje correcto del alimento con la bebida, a su vez con un análisis de sabor, olor, color y textura conjuntamente de los dos productos, captando todas las características.

### **2.3.6.1 Hamburguesa**

Según la historia ya los patricios romanos poseían su versión de hamburguesa. Los siguientes datos históricos acerca de la receta de la primera elaboración proceden de la gastronomía de los ongolas y turcos, que en el siglo XIV ya picaban en tiras la carne del ganado de baja calidad para hacerla comestible y no desecharla. Llega esta receta a Alemania a través de los tártaros de origen ruso, con la preparación conocida como steak tartar, que consiste en carne picada cruda y condimentación de especias, existen datos una preparación mas antigua del Imperio Romano, que consiste en carne picada de res con piñones, sal y vino, servida en el interior de un pan. (Fraile, 2002)

La palabra proviene de la ciudad de Hamburgo, en Alemania, siendo el puerto mas grande Europa en aquella época. Posteriormente fueron los inmigrantes alemanes de finales de siglo XIX quienes introdujeron en los Estados Unidos, se protagoniza una elaboración llamada Hamburg steak, se trata de una especie de filete de carne de vacuno picada a mano, ligeramente salado y servido normalmente crudo en un plato junto con cebollas y algunas migas de pan, acompañada de un huevo crudo.

Posteriormente viene el nuevo mundo en el cual se crea por una necesidad marítima, gracias a la invención de la maquina de picar creada por el alemán Karl Drais, donde comienza la elaboración de gran cantidad de carne molida donde el cocinero Fletcher Davis inicia a colocar la carne entre dos tapas de pan, consecutivamente el primer ingrediente que acompañaba a la elaboración era la salsa de tomate, de verduras que acompañaban era la cebolla picada finamente, y así se fueron agregando lechuga, col, tomate.

### 2.3.6.2 Pan

La historia del pan en la alimentación se desarrolla paralela a la historia del uso de los cereales por parte del ser humano. El pan es un producto directo del procesado manual de los cereales y es muy posible que fuese la primera aplicación alimenticia de estos. El pan, el aceite y el vino quizás fueron los primeros alimentos procesados en la historia de la humanidad.

Los cereales, por sí solos, no pueden ser digeridos adecuadamente por el aparato digestivo humano. Esta es la razón por la que los cereales son artificialmente procesados y solo a partir de este momento empezaron a convertirse en alimentos básicos para el hombre, aportando carbohidratos, los cuales se complementarían con las proteínas procedentes de las carnes.

Las excelentes condiciones que el río Nilo ofrecía para el cultivo de cereales, obedecían a sus constantes crecidas... Se han encontrado datos por los que se sabe que en la IV egipcio consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para cocer el pan, en este sentido en el año 4000 A. de C. fue desenterrado un horno en las excavaciones próximas a Babilonia.

Según un historiador francés, los egipcios "inventaron" la costumbre gastronómica de colocar un pequeño pan de trigo en el lugar de cada comensal. El alimento de los egipcios pobres se componía principalmente de pan y cebolla -de ahí el famoso dicho- "Contigo, pan y cebolla". La evolución en la panificación se produjo de forma importante durante esta civilización, ya que fueron los egipcios los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan, el pan fermentado. El pan sin fermentar -sin levadura- se denomina pan ácimo. El código de Hammurabi (2000 A. de C.) habla ya de "cerveza comible" y "pan bebible", refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura. Sin embargo, los egipcios se dedicaron en mayor medida al cultivo de trigo ya que la cebada fermentaba mal.

### **2.3.6.3 Churrasco**

El churrasco es un plato que tiene varias variaciones acordes a la región o ciudad es un plato típico, que contiene principalmente una chuleta o un filete de carne de res sazonada con sal, aceite, cebolla, ajo, comino y otras hierbas al gusto que se cocina a la brasa o a la plancha y va acompañado de papas y huevo frito, ensalada, aguacate.

Este platillo a parte de sus variantes tiene de igual manera horarios de preferencia de los clientes dependiendo de donde se los consuma, siendo casos de ejemplo como que es la noche el mejor horario para encontrar diferentes locales en la costa, principalmente en ciudades como Guayaquil, Manta, Machala o Esmeraldas y en la sierra en ciudades como Quito, Ambato, Riobamba, Cuenca lo podemos degustar en el almuerzo como plato principal de muchos locales o en domicilios.

### **2.3.6.54 Ceviche de jipijapa**

La existencia de este plato tiene 36 años dentro de Ecuador en el cantón Jipijapa ubicado en la provincia de Manabí, el autor de dicha elaboración es el señor José Gutiérrez, quien se le ocurrió añadir a la preparación del ceviche tradicional que comercializaba en su local una cantidad de maní en pasta y aguacate, después de cuatro décadas se convirtió en un referente plato y además el Municipio declaró cada 13 de octubre el día del ceviche del pescado con maní, esta elaboración quedó institucionalizada con un festival gastronómico en homenaje a Jipijapa, que se celebra cada 15 de octubre. (Palma, 2013)

### **2.3.6.5 Trucha**

Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, dentro de la familia de los salmonidos; el nombre se usa específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies del atlántico, Oncorhynchus, que incluye las especies del Pacífico, y Salvelinus. Las truchas se encuentran habitualmente en aguas frías y limpias de ríos y lagos distribuidos a lo largo de Norteamérica, el norte de Asia y Europa. Varias especies de trucha

fueron introducidas en el siglo XIX en la Patagonia. También han sido introducidas en Australia y Nueva Zelanda, además de los Andes venezolanos, Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú. La trucha es el menos graso de los pescados azules y contiene ácidos grasos omega 3. En Ecuador se la consume ahumada, azada, frita en las zonas de frío en la región de la Sierra.

#### **2.3.6.6 Cazuela de mariscos**

Es un plato típico de la costa ecuatoriana y se prepara únicamente de mariscos, cocido al horno, con una masa hecha a base de plátanos verdes rayados, con la consistencia de un budín. La masa es pre-cocida a fuego lento, sobre un sofrito hecho de cebolla picada y tomate, condimenta con ajo, sal, comino, achiote, culantro y maní molido. Luego esta masa es colocada en moldes de barro, en los que previamente se había colocado trozos de pescado, camarones, conchas, almejas y cangrejo.

La misma elaboración es la que representa plenamente a la región pacífica, a todas sus riquezas, el sabor de la gente y la tradición. Como todas las recetas cada una de ellas tiene su versión, quizás se pueden llegar a varias los mariscos o hasta el tipo de preparación, como sea, una cazuela de mariscos tiende a ser ideal cuando se tiene las ganas de poder consentir las papilas gustativas

#### **2.3.6.7 Gazpacho**

El gazpacho es original de Andalucía y, más concretamente, de los antiguos campesinos y jornaleros, que aprovechaban el pan seco de días anteriores, lo mojaban en agua y lo estrujaban a mano, mezclando con tomates también estrujados manualmente, ajo machado en mortero, sal, aceite, vinagre y, si las tenían a mano, algunas verduras u hortalizas picadas, en especial, pepinos y pimientos. Poco a poco fueron entrando en escena otros productos, que, aunque hoy pueden parecer básicos, podríamos calificar perfectamente de “ornamentales”.

Entre ellos, los que llegaron de América, en especial México y Perú, después del descubrimiento: tomate, toda clase de pimientos y guindillas, patata y otros que, aunque

lentamente, se integraron para siempre en la agricultura y en las cocinas ibéricas, hasta el punto de que hoy serian inconcebibles sin este mestizaje. De esta forma, se han añadido nuevas culturas introduciendo otras variedades a la forma del gazpacho, como el aguacate, fruta ala que los aztecas daban un valor altamente afrodisiaco.

#### **2.3.6.8 Quinoa**

Según Estrella, E (1998), por sus cualidades alimenticias y medicinales la quinoa fue un alimento muy apreciado por nuestras poblaciones aborígenes. Los Cañarís cultivaban la planta antes de la llegada de los españoles, a fines del siglo XVI seguía siendo uno de los alimentos preferidos, Cieza, (1962) que recorrió la sierra en 1548, encontró evidencias del cultivo y del valor que tenia en la alimentación de la población. En pasto se hallo abundante “quinio” y en quito: “otro bastimento muy bueno, a quien llaman quinoa, la cual tiene la hoja ni mas ni menos que bleo morisco, y crece la planta casi del tamaño del hombre y hacen brebajes y también la comen guisada como el arroz”

#### **2.3.6.0 Ensalada andina**

La ensalada tabuela proviene de la comida arabe y de la terminacion escrita como tabuoli que significa aderezo o aliño. Esta ensalada, gana gran popularidad a mediados del siglo XIX, y se usa para servir de una manera distinta el bulgur, uno de los ingredientes principales y tan consumido en la region, al paracer, este plato, tiene su origen exacto en la libanesa. Su frescura al paladar, hace de este plato, un bocado muy veraniego o como acompañamiento perfecto para platos de verano.

#### **2.3.6.10 Morocho**

El morocho es un grano de mazorca de maiz mote, de color blanco, muy duro, que en quichua se llama muruchu, se utiliza en varios platos tipicos de los andes ecuatorianos como por ejemplo para preparar sopa de morocho, las famosas empanadas de morocho ecuatorianas, o la tradicional colada de morcho.

El morocho dulce, también simplemente conocido como morocho, es una bebida espesa que se prepara con maíz morocho partido o trillado, leche canela, azúcar o panela, y pasas. Es una de las comidas típicas ecuatorianas, y por lo general se lo compra en los puestos de los mercados. (Sergio, 2016)

#### **2.3.6.11 Tortilla**

Indiscutiblemente la gastronomía constituye parte importante de la identidad de un pueblo, y en este campo, Latacunga tiene los gourments más exquisitos. Varios de ellos son derivados de una de las principales fuentes alimenticias de nuestros antepasados; el maíz. Las tortillas de maíz son originales de la parroquia de Guaytacama, pero su delicioso sabor a hecho que en la ciudad más de una persona se dedique a su elaboración y comercialización. Uno de los principales ingredientes es la manteca de cerdo, sal, y otros condimentos. En el centro lleva queso con cebolla blanca picada finamente y frita a punto, y su cocción es tostarles a leña para obtener su sabor. (Lopez, 2011)

## CAPITULO III

### 3.1 Metodología de la investigación

La metodología de la investigación es un conjunto de procedimientos y técnicas que se aplican en un proyecto o trabajo de manera ordenada y sistemática en la realización de un estudio Fabián Coelho (2016), el investigador o los investigadores deciden el conjunto de técnicas y métodos que emplearán para llevar a cabo las tareas vinculadas a la investigación. De tal manera que la metodología de investigación escogida es la que va a establecer la manera en que el investigador ordena y analiza los datos obtenidos.

De acuerdo a la definición dada, puede afirmarse que solo se concibe una tarea de investigación en la medida que haya que dar respuesta a un problema cie determinado. La clasificación de los diferentes tipos de investigación se relaciona de alguna forma con el problema que pretende resolver o contribuir a resolver. Los ejes de clasificación más frecuentemente utilizados, el que tiene en cuenta el estado del conocimiento alrededor del problema científico en cuestión y que por tanto considera el alcance de los resultados que se obtendrán, y el que tiene en cuenta las posibilidades de aplicación de dichos resultados.

#### 3.1.2 Metodología de la investigación de tipo

La investigación de tipo es según a la que se espera llegar se debe formular el tipo de estudio, es decir de acuerdo al tipo de información que se espera obtener, así como el nivel de análisis que deberá realizar, existen varios tipos como exploratorio, descriptivo y explicativo.

##### 3.1.2.1 Estudios descriptivos

En los estudios descriptivos, el investigador se limita a medir la presencia, características o distribución de un fenómeno en una población en un momento de corte en el tiempo, tal sería el caso de estudios que describen la presencia de un determinado factor ambiental, una determinada enfermedad, mortalidad en la población, etc., pero siempre referido a un momento concreto y sobre todo, limitándose a describir uno o varios fenómenos sin intención

de establecer relaciones causales con otros factores. Por tanto, la principal característica de los estudios descriptivos es que se limitan simplemente a dibujar el fenómeno estudiado, sin pretender establecer ninguna relación causal en el tiempo con ningún otro fenómeno.

La primera finalidad de estos estudios, como bien indica su nombre, es describir la frecuencia y las características más importantes de un problema de salud en una población. Su segunda función es proporcionar datos sobre los que basar hipótesis razonables.

### **3.1.3. Enfoque**

Una vez que tenemos elaborado el problema de investigación, preguntas, objetivos e hipótesis, se elabora el diseño y se selecciona la muestra que se utilizara en el estudio de acuerdo con el enfoque elegido, la siguiente etapa consiste en recolectar datos sobre las variables, sucesos, comunidades u objetos involucrados en la investigación

En contexto, Hernández, Fernández y Baptista (2010) en su obra metodología de la investigación, sostienen que todo trabajo de investigación se sustenta en dos enfoques principales: el enfoque cualitativo y el enfoque cuantitativo, los cuales de manera conjunta forman un tercer enfoque mixto.

Dependiendo del proyecto a realizarse el enfoque adecuado es el cuantitativo ya que nos permitirá trabajar y recolectar datos los cuales son fundamentales para la ejecución del mismo siendo un análisis interno del campo de acción a realizarse.

(Gómez, 2006) señala que, bajo la perspectiva cuantitativa, la recolección de datos es equivalente a medir. De acuerdo con la definición clásica del termino, medir significa asignar numero a objetos y eventos de acuerdo a ciertas reglas. Muchas veces el concepto se hace observable a través de referentes empíricos asociados a el.

Los estudios de enfoque cuantitativo pretenden la explicación de una realidad social vista desde una perspectiva externa y objetiva. Su intención es buscar la exactitud de mediciones o

indicadores sociales con el fin de generalizar sus resultados a poblaciones o situaciones amplias. Trabajan fundamentalmente con el número, el dato cuantificable. (Galeano,2004)

### **3.1.4 Método**

El método de investigación consiste en un análisis del estudio el cual se realiza con el fin de entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento en el tema a realizar, que a manera de una construcción teórica es una guía para cumplir los objetivos propuestos con los recursos suficientes.

#### **3.1.4.1 Método Inductivo**

Este método ayudara para analizar situaciones particulares mediante un estudio individual de los hechos obteniendo conclusiones generales, que ayudan a la revelación de nuevos temas y teorías que parten de observaciones de comportamiento de los consumidores.

En otras palabras, se refiere a la formulación de conclusiones basadas en experiencias y observaciones de los elementos de estudio para definir aceptación del usuario hacia la propuesta, con la recolección de datos ordenados en variables y graficas.

Teniendo como característica que la investigación se basa en la conversación de hechos y fenómenos, dando como consecuencia de la observación unas conclusiones probables y el objetivo de generar nuevos conocimientos. Esto parte de observaciones empíricas y luego construye teorías sobre lo observado.

La observación es uno de los aspectos clave en el método inductivo. La experiencia de los fenómenos es importante para recolectar datos para llegar a una teoría general. Para que la conclusión tenga peso es importante realizar varias observaciones sobre un hecho, además de la observación, se utiliza la experimentación donde se lleva a conseguir datos necesarios para una conclusión general.

### **3.1.5 Técnicas**

Las técnicas de estudio son un conjunto de procedimientos que nos permiten mejorar la calidad, eficacia y eficiencia de nuestros estudios y aprendizajes en un área determinada. Para una mayor claridad las hemos clasificado en categorías que nos pueden ayudar a comprenderlas mejor y adecuarlas al contexto específico en el que podéis necesitarlas. Hemos de decir que casi todas las técnicas de estudio efectivas se basan en aprovechar los principios innatos del aprendizaje.

#### **3.1.5.1 Técnicas de campo**

Las técnicas de investigación de campo son aquellas que le sirven al investigador para relacionarse con el objeto y construir por sí mismo la realidad estudiada. Tienen el propósito de recopilar información empírica sobre la realidad del fenómeno a estudiar (Rodríguez, 1982) y son útiles para estudiar a fondo un fenómeno en un ambiente determinado. Con estas técnicas el investigador puede acercarse a información que o ha sido documentada; es decir, estudiar aquello de lo que no hay nada escrito todavía.

##### **3.1.5.1.1 Observación**

El método de observación consiste en saber seleccionar aquello que queremos analizar. Para la observación lo primero es plantear previamente que es lo que interesa observar. En definitiva, haber seleccionado un objetivo claro de observación, en este caso el comportamiento de los consumidores de cerveza artesanal, en restaurantes donde ingieran alimentos, con bebidas alcohólicas.

La observación tiene la capacidad de describir y explicar el comportamiento, al haber obtenido datos adecuados y fiables correspondientes a conductas, eventos y situaciones perfectamente inidentificadas e inciertas en un contexto teórico.

En la observación podemos considerar tres niveles sistematización:

La observación asistemática: ha sido la que tradicionalmente sea realizado en el deporte. El conocido "ojímetro" para dar información sobre una actuación determinada o las observaciones realizadas sin ninguna planificación previa. Esta observación consiste en una constatación directa, sin ningún objetivo explicitado y sin estar perfectamente definido, sin un orden o planificación determinado. Son narraciones escritas en forma directa o datos recogidos de una manera azarosa.

La observación semisistemática: en ésta los objetivos del registro se fijan a priori; precisan planificar el orden y el tiempo, se necesita especificar la conducta o evento antecedente, el núcleo observado y la conducta o evento posterior, pero no están categorizadas las conductas a observar.

La observación sistemática: intentan agrupar la información a partir de ciertos criterios fijados previamente o partiendo de estos registros. Requiere categorizar hechos, conductas y / o eventos que se han de observar.

"El estudio del acto de enseñanza utiliza como principal instrumento de investigación, sistemas o planos de observación de acontecimientos o comportamientos". Como toda ciencia la enseñanza y el entrenamiento necesitan de grabaciones objetivas. La observación constituye un método de toma de datos destinados a representar lo más fielmente posible lo que ocurre, la realidad. (Piéron, 1986).

#### **3.1.5.1.2 Encuesta**

La encuesta es una técnica de interrogatorio que emplea el cuestionario como instrumento. El cuestionario se caracteriza por ser estructurado y presentarse por escrito. Tiene como ventajas la posibilidad de aplicación extensiva, es decir, a un gran número de población, aplicarlo en forma indirecta enviándolo por correo o dejándolo en manos del encuestado para recibirlo posteriormente.

Existen tres tipos de preguntas, las cerradas son cuando el encuestado solo tiene una alternativa de respuesta; las preguntas abiertas son aquellas que se deja al encuestado contestar en forma libre para que exprese a su manera la respuesta; las respuestas abanico son las que se propone al encuestado un determinado numero de respuestas a escoger, este puede elegir una o mas opciones. (Duverger, 1978)

### **3.1.5.3 Entrevista**

La entrevista es una técnica de interrogatorio que se caracteriza por su aplicación interpersonal o cara a cara, esta se utiliza con el fin de obtener información de forma amplia y detallada, por ello las preguntas suelen ser abiertas y se aplica a quienes poseen datos y experiencias relevantes para el estudio. Al realizar una entrevista es necesario cultivar el arte de escuchar, no solo oír y recordar, sino también aplicar lenguaje corporal y contacto ocular. Los datos obtenidos se anotan en fichas de campo o, si es posible, se hará uso de una grabadora o cámara de video. (Woods, 1989)

### **3.1.5.2 Técnicas de investigación documental**

Es un procedimiento que se utiliza para construir conocimientos, descubrirlos o dar una explicación a un evento de la realidad del que no se tenía conocimiento, para esto el trabajo debe ser sistemático y ser generado a través del análisis y sintonización de la información de otros autores con la finalidad de dar origen a un contenido que sea novedoso.

Primordialmente la investigación documental presenta las ideas de autores sobre un tema en específico y presentando la posible conexión de estas ideas con las del investigador.

#### **3.1.5.2.1 Citas y paráfrasis**

Se define como cita o referencia bibliográfica a la conjunción de números datos sobre un documento o investigación que avalan la información redacta en un trabajo monográfico, esto es aplicado para que el docente a cargo de la revisión sepa donde buscar dicha información expuesta en el contenido del trabajo ejecutado. Los parámetros para la redacción de una cita

bibliográfica dependerán del tipo de publicación en el que se encuentre el documento utilizado; a grandes rasgos los elementos mas comunes son: autor, título del tema, año junto con el lugar de publicación y paginas en el que se encuentra la información.

La paráfrasis consiste en decir con palabras más sencillas y con menos palabras técnicas las ideas propias obtenidas de un texto predeterminado. Así, se facilita su comprensión, ya que se expresa la información original extraída de una forma diferente bajo el mismo código de comunicación. La paráfrasis es también una forma rápida y sencilla de adquirir conocimientos, ya que parafrasear un texto facilita recordar lo leído.

Paráfrasis puede entenderse también como una «traducción» que da al texto una visión clara, precisa y didáctica para otros lectores. No se trata, pues, de una «traducción» a otro idioma, sino una forma de resumir un texto con las palabras propias de un individuo.

#### **3.1.5.2.2 Referencias bibliográficas**

La referencia bibliográfica es la reseña de cada fuente que se ha utilizado en una bibliografía, es decir, los datos de cada libro, revista, fotografía, grabación, etc. a la que se ha recurrido en el texto. Estas referencias pueden aparecer a pie de pagina o al final del capítulo o de la obra, en sección dedicada a la bibliografía del texto.

Los datos se deben presentar de la misma forma en la que aparecen en el libro, salvo cambios de mayúsculas o puntuación necesaria para no contravenir el criterio que se haya decidido seguir en la bibliografía y, por lo tanto, no se deben traducir los títulos de las obras ni el nombre de los autores.

#### **3.1.5.2.3 Análisis de información**

Es el proceso de decodificar los datos que contiene un documento específico, a través de operaciones de procesamiento, que permitan el acceso y recuperación de datos en aras de traducirlo posteriormente a un lenguaje entendible el cual es llamado epígrafe, a fin de realizar con un nuevo documento, llamado producto.

De esta forma el analizador realizara la lectura de un grupo de documento, a fin de recuperar los datos en ellos dispuestos, procesarlos y poder elaborar nuevos documentos, en un lenguaje accesible a una comunidad de usuarios especifica, a fin de satisfacer las necesidades de información.

### **3.1.5.3 Técnicas de Laboratorio**

La investigación de laboratorio es una clase de investigación dentro de la metodología que se utiliza dentro de un lugar equipado con instrumentos y equipos, que ayudan al estudio del objeto mediante control de las variables y condiciones que tienen influencia, parte de una hipótesis que da respuesta y describe tener minados fenómenos.

El trabajo en laboratorio es la forma mas precisa de comprobar hipótesis mediante la consecución de conclusiones causales, pues se logra determinar la relación que presentan las variables del objeto de estudio. Esta facilita la manipulación de las variables al determinar cuales son dependientes y cuales son independientes dentro del proceso.

Es un tipo de investigación fácilmente replicable en una gran variedad de disciplina, los resultados son repetibles, por lo que pueden ser fácilmente comprobados y verificados, dado que se posee un control en las condiciones y variables, se pueden obtener mejores resultados, permite la creación de condiciones que en la naturaleza pueden tomar un periodo largo en suceder.

#### **3.1.5.3.1 Fichaje**

Es una técnica que facilita la sistematización bibliográfica, la ordenación lógica de las ideas y el acopio de información, en síntesis, constituye la memoria escrita del investigador. Representan el procedimiento más especializado de tomar notas, permiten la recopilación y recolección de datos, facilita la selección y el ordenamiento de la información y la organización de un fichero de trabajo, conservan los datos para futuras investigaciones y facilita el manejo de datos en el momento de necesitarlos.

Existen varios tipos de fichas, siendo la ficha técnica a utilizar en el trabajo de investigación, es una ficha de características u hoja de características, es un documento que resume el funcionamiento y otras características de un componente de elaboración y pasos a seguir para una ejecución.

### **3.1.5.3.2 Bitácoras**

Una bitácora es un cuaderno o una serie de anotaciones electrónicas, en las que se recopilan detalles importantes y todo tipo de anotaciones en el desarrollo de un trabajo o proyecto, las bitácoras tienen su origen en el cuaderno de viajes en el que los marinos anotaban cosas importantes de cada navegación: huracanes, cambio de ruta, observaciones de las corrientes, ataques de piratas, cartografías de islas, entre muchas otras observaciones. Este cuaderno se guardaba en la bitácora, un depósito en el que se resguardaban, además, los instrumentos de navegación y los mapas, y donde se evitaba que se dañaran con la humedad o los rayos de sol.

Con el paso del tiempo, al cuaderno de bitácora se le llamo llanamente bitácora, y este nombre se extendió a los cuadernos en los que los artistas, estudiantes y algunos inventores hacían sus anotaciones, ya fuera en forma de diario, o sobre una obra o un proyecto en concreto. En la actualidad la bitácora de trabajo es un cuaderno donde se anotan los puntos importantes de un trabajo, un proceso o un proyecto, conforme se van desarrollando.

### **3.1.5.3.3 Base de datos**

Una base de datos es una colección de información organizada de forma que un programa de ordenador pueda seleccionar rápidamente los fragmentos de datos que necesite. Una base de datos es un sistema de archivos electrónicos. Las bases de datos tradicionales se organizan campos; y un archivo es una colección de registros.

## CAPITULO IV

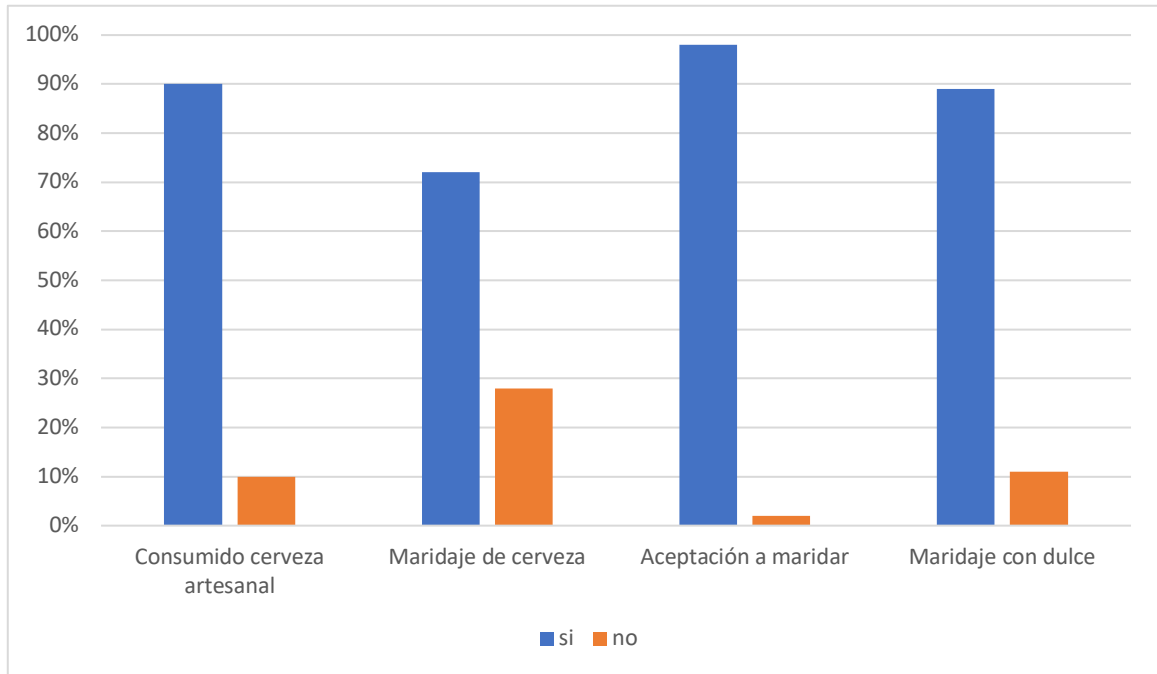
### 4.1 Análisis e interpretación de investigación

Según la investigación y la realización de las encuestas se pudo analizar que, si es posible realizar el maridaje de una cerveza analizando sus características organolépticas, la mayor parte de encuestados no conocen sobre el maridaje de cerveza, así como en la investigación se encontró que es una bebida fácil de maridar por su variedad de sabores, realizando el cuadro sensorial, obteniendo sabor, aroma, color de las cervezas, se debe agregar que existe resultados positivos en la combinación de una bebida alcohólica con un producto gastronómico.

El menú típico ecuatoriano es un menú con muchos sabores representativos, posee una gran variedad tanto en sabores salados como sabores dulces, logrando un maridaje correcto con todas sus características cambiando sabores tradicionales que posee la cultura, según el análisis sensorial realizado durante el proceso de elaboración del proyecto se logro encontrar maridaje de sabores propios ecuatorianos.

En cuanto a las cervezas existe preferencias distintas según el consumidor, existen cervezas rubias, rojas, oscuras y negras, dependiendo el paladar de cada consumidor es la elección de la mismas, posee diferentes características una de las principales el amargor de la cerveza, desde otro punto de vista el maestro cervecero menciona que no se puede preferir una cerveza solo por su grado de amargor, se debe analizar todas sus características.

Finalmente, se determino que un maridaje se realiza siempre con análisis completo todos los productos que van a ser maridados, tanto la bebida como el producto gastronómico, así logrando resaltar características organolépticas las cuales no se rescaten de los productos mencionados.



*Grafico N° 9 Grafico análisis de información  
Vera c. (2019)*

## Capítulo V

### 5.1 Propuesta de investigación

Se propone doce tapas ecuatorianas, siendo representadas con productos emblemáticos del país, teniendo en la propuesta productos de dulce, sal, y vegetarianos, seleccionados mediante un análisis sensorial de los doce tipos de cerveza que fabrica la cervecería la paz, obteniendo sus características como sabores, aromas y colores.

Hamburguesa de camarón	Mini churrasco	Tortilla de maíz rellena
Ceviche de jipijapa	Escalopes de trucha encurtida en remolacha	Helado de helado con bizcocho de zapallo
Ensalada andina	Gazpacho con queso relleno	Pernil de borrego
Pollo a la parrilla con ensalada de frutas salteadas	Tartaleta de tocte	Cazuela de mariscos

Vera, (2019)

### 5.2 Bitácoras

La bitácora de trabajo es un cuaderno en el cual las personas realizan anotaciones, bocetos o registros de datos importantes o de interés en el desarrollo de un trabajo o proyecto.

Asimismo, en la bitácora de trabajo quedan registrados los detalles de los avances o obstáculos, las observaciones, las nuevas ideas, entre otra información de interés que surgen durante la elaboración del trabajo.

Numero de bitacora		Nombre de la elaboración		Tipo de plato:		Fecha de elaboración	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
Peso de cada ingrediente	Materiales de cada uno de los pesos registrados con anterioridad	Características que contienen la materia prima	Metodo o tecnica de coccion	Temperatura que se cocino	El tiempo que se empleo en la coccion.	Temperatura a la que se sirve	Se puede registrar procesos de cambio de la elaboracion que sera corregidos en las proximas elaboraciones.

### 5.1.2.1 Bitácoras

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:		Fecha:	
1		Hamburguesa de camaron		Tapa		10/30/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
227gr	Camarón pelado	Coral, blando	Vapor	90 °C	5 min	63 °C	Tamaño de la presentación muy pequeño, tiene que ser acorde al tamaño del pan.
1 gr	Pimienta molida	Café verdoso harinoso	Vapor	14 °C	5 min	14 °C	
1	sal	Blanco	Vapor	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Hamburguesa de camaron		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
227gr	Camarón pelado	Coral, blando	Vapor	90 °C	5 min	63 °C	Se aprueba la presentación del producto.
1 gr	Pimienta molida	Café verdoso, harinoso	Vapor	14 °C	5 min	14 °C	
1	sal	Blanco	Vapor	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Pan de hamburguesa		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	Cambiar fórmula de procesos e ingredientes, pan duro.
62 ml	Leche entera	Blanco, liquido	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
1 gr	sal	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
3gr	Levadura fresca	Crema	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
20gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso, blando	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
5gr	Azúcar	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
2		Pan de hamburguesa					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	Calentar pan a la plancha para no endurecer el pan.
62 ml	Leche entera	Blanco, liquido	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
1 gr	sal	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
3gr	Levadura fresca	Crema	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
20gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso, blando	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
5gr	Azúcar	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
3		Pan de hamburguesa					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125 gr	Harina de trigo	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	Aceptación del pan, con correcto calentamiento.
62 ml	Leche entera	Blanco, liquido	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
1 gr	sal	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
3gr	Levadura fresca	Crema	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
20gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso, blando	Horneado	180°C	20 min	14 °C	
5gr	Azúcar	Blanco	Horneado	180°C	20 min	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
1		Salsa golf					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100 gr	Mayonesa	Blanco	Integración	14°C	5 min	14 °C	Aceptación de la preparación
30gr	Salsa de tomate	Rojo	Integración	14°C	5 min	14 °C	
5gr	Mostaza	Amarillo	Integración	14°C	5 min	14 °C	
5gr	Salsa inglesa	Café, liquido	Integración	14°C	5 min	14 °C	
5gr	Limón	Verde, liquido.	Integración	14°C	5 min	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
1		Criollita					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
20 gr	Cebolla	Morado, rigida	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	Cortes mas finos y culantro mas vivo.
20 gr	Tomate	Tomate, Blando	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
3 gr	Culantro	Verde	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
3gr	Limón	Verde, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
1gr	Sal	Blanco	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
4gr	Aceite	Amarillo, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/2019	
2		Criollita					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
20 gr	Cebolla	Morado, rigida	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	Aceptación de la preparación
20 gr	Tomate	Tomate, Blando	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
3 gr	Culantro	Verde	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
3gr	Limón	Verde, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
1gr	Sal	Blanco	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
4gr	Aceite	Amarillo, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Salsa de Aguacate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Aguacate	Verde, cremoso	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	Agregar mas limon, cambio de textura
25gr	Tomate	Tomate, Blando	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	
5 gr	Cebolla	Morada	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	
30gr	Limón	Verde, liquido	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	
5gr	Sal	Blanco	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Salsa de Aguacate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Aguacate	Verde, cremoso	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	Aceptación de la preparación
25gr	Tomate	Tomate, Blando	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	
5 gr	Cebolla	Morada	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	
30gr	Limón	Verde, liquido	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	
5gr	Sal	Blanco	Emulsión	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Nido de papa		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
80gr	Papa	Amarillo, aglomerado	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	Falta fritura a la preparación
2gr	Sal	Blanco	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	
1 gr	Pimienta	Café verduoso	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Nido de papa		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
80gr	Papa	Amarillo, aglomerado	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	Aceptación de la elaboración
2gr	Sal	Blanco	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	
1 gr	Pimienta	Café verduoso	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
1		Croqueta arroz					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Arroz	Blanco, blando	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	Falta fritura a la preparación y tamaño mas pequeño.
1gr	Sal	Blanco	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	
40gr	Apanadura	Beige, crocante	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	
30 gr	Huevo	Transparente, Amarillo, Liquido	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
2		Croqueta arroz					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Arroz	Blanco, blando	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	Aceptación de la elaboración.
1gr	Sal	Blanco	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	
40gr	Apanadura	Beige, crocante	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	
30 gr	Huevo	Transparente, Amarillo, Liquido	Fritura profunda	160 °C	10 min	65 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
1		Lomo de res					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Lomo de res	Rojo, caramelizado, fibroso	Horneado, sellado	200 °C	15 min	70 °C	Menos temperatura de cocción.
25gr	Mantequilla	Amarillo, blando	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
5gr	Ajo	Blaco	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
30 gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
5gr	Romero seco	Verde	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
5gr	Oregano seco	Verde	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
5gr	Tomillo seco	Verde	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
2gr	Sal	Blanco	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
1gr	Pimienta	Café verdoso	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	
300gr	Caldo de res	Café, liquido	Hornead	200 °C	15 min	70 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Lomo de res		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Lomo de res	Rojo, caramelizado, fibroso	Horneado, sellado	160 °C	15 min	53 °C	Cortes mas finos del lomo
25gr	Mantequilla	Amarillo, blando	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Ajo	Blaco	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
30 gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Romero seco	Verde	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Oregano seco	Verde	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Tomillo seco	Verde	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
2gr	Sal	Blanco	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
1gr	Pimienta	Café verdoso	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
300gr	Caldo de res	Café, liquido	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Lomo de res		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 15/11/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
3							
250gr	Lomo de res	Rojo, caramelizado, fibroso	Horneado, sellado	160 °C	15 min	53 °C	Aceptación de la elaboración.
25gr	Mantequilla	Amarillo, blando	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Ajo	Blanco	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
30 gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Romero seco	Verde	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Oregano seco	Verde	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
5gr	Tomillo seco	Verde	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
2gr	Sal	Blanco	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
1gr	Pimienta	Café verdoso	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	
300gr	Caldo de res	Café, líquido	Horneado	160 °C	15 min	53 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Salsa de churrasco		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 10/30/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
1							
50gr	Tomate	Rojo, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	Rectificar sabores
60gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Reducción	160 °C	30 min	40 °C	
2gr	Comino	Mostaza	Reducción	160 °C	30 min	40 °C	
2 gr	Sal	Blanco	Reducción	160 °C	30 min	40 °C	
6gr	Azucar morena	Café	Reducción	160 °C	30 min	40 °C	
1gr	Pimenton	Rojo, aglomerado	Reducción	160 °C	30 min	40 °C	
2gr	Ajo	Balnco, aglomerado	Reducción	160 °C	30 min	40 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Salsa de churrasco		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
2							
50gr	Tomate	Rojo, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	Aceptación del producto.
60gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Comino	Mostaza	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
2 gr	Sal	Blanco	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
6gr	Azucar morena	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
1gr	Pimenton	Rojo, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Ajo	Balnco, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Arepa de maiz		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
1							
140gr	Harina de maiz	Blanco	Sellado	90 °C	30 min	60 °C	Menos grosor de la arepa.
70gr	Agua	----	Sellado	90 °C	30 min	60 °C	
2gr	Sal	Blanco	Sellado	90 °C	30 min	60 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Arepa de maiz		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
140gr	Harina de maiz	Blanco	Sellado	90 °C	30 min	40 °C	Mas sellado en la cocción.
70gr	Agua	----	Sellado	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Sal	Blanco	Sellado	90 °C	30 min	40 °C	

Bitácora 3		Nombre de la elaboración: Arepa de maiz		Tipo de plato:Tapa		Fecha:	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
140gr	Harina de maiz	Blanco	Sellado	90 °C	30 min	40 °C	Aceptacion de la propuesta.
70gr	Agua	----	Sellado	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Sal	Blanco	Sellado	90 °C	30 min	40 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Cerdo desmechado		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	Pierna de cerdo	Rojo, fibroso	Horneado	180 °C	40 min	62°C	Rectificar sabores, y cocción mas prolongada.
20gr	Pasta de achiote	Tomate, cremoso	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
30gr	Jugo de naranja	Amarillo, liquido	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
10gr	Vinagre blanco	Blanco, liquido	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
5gr	Comino	Café verdoso.	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
2gr	Oregano	Verde,seco	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
5gr	Pimienta	Café verdoso	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
5gr	Canela	Café	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
5gr	Ajo	Blanco	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
15gr	Chile	Rojo	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
2gr	Sal	Blanco	Horneado	180 °C	40 min	62°C	
20gr	Manteca de cerdo	Blanco, mantecoso	Horneado	180 °C	40 min	62°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Cerdo desmechado		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	Pierna de cerdo	Rojo, fibroso	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	Aceptación producto.
20gr	Pasta de achiote	Tomate, cremoso	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
30gr	Jugo de naranja	Amarillo, liquido	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
10gr	Vinagre blanco	Blanco, liquido	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
5gr	Comino	Café verdoso.	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
2gr	Oregano	Verde,seco	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
5gr	Pimienta	Café verdoso	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
5gr	Canela	Café	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
5gr	Ajo	Blanco	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
15gr	Chile	Rojo	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
2gr	Sal	Blanco	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	
20gr	Manteca de cerdo	Blanco, mantecoso	Horneado	120 °C	6 horas	62°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Salsa de chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	Chocolate	Café, tableta	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	Potenciar sabores.
20gr	Maduro	Amarillo, dulce	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
30gr	Nuez	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
10gr	Almendra	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
15gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Comino	Café verdoso	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
3gr	Sal	Blanco	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
15gr	Panela	Café oscuro, dulce	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
5gr	Ajonjoli	Blanco, crocante	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Salsa de chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	Chocolate	Café, tableta	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	Agregar mas dulzor a la salsa.
20gr	Maduro	Amarillo, dulce	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
30gr	Nuez	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
10gr	Almendra	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
15gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Comino	Café verdoso	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
3gr	Sal	Blanco	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
15gr	Panela	Café oscuro, dulce	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
5gr	Ajonjoli	Blanco, crocante	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Salsa de chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha:	
3							
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	Chocolate	Café, tableta	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	Aceptación de la elaboración.
20gr	Maduro	Amarillo, dulce	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
30gr	Nuez	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
10gr	Almendra	Café	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
15gr	Cebolla	Morado, aglomerado	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
2gr	Comino	Café verdoso	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
3gr	Sal	Blanco	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
15gr	Panela	Café oscuro, dulce	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	
5gr	Ajonjoli	Blanco, crocante	Reducción	90 °C	30 min	40 °C	

Bitacora 1		Nombre de la elaboración: Encurtido de remolacha		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
70gr	Remolacha	Morado	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	Filtrar liquido, para obtener producto mas lizo.
70gr	Rabano	Rabano	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
5gr	Limón	Verde, liquido, acido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
2gr	Sal	Blanco	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
15gr	Vinagre	Acido, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
5gr	Aceite	Amarillo, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	

Bitacora 2		Nombre de la elaboración: Encurtido de remolacha		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
70gr	Remolacha	Morado	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	Aceptacion de la elaboración.
70gr	Rabano	Rabano	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
5gr	Limón	Verde, liquido, acido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
2gr	Sal	Blanco	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
15gr	Vinagre	Acido, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	
5gr	Aceite	Amarillo, liquido	Encurtido	14 °C	5 min	14 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Ceviche		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
150gr	Corvina	Coral, fibroso	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	Agregar dulzor.
95gr	Liquido	Salado, liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Aguacate	Verde, cremoso	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Cebolla	Blanco	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Pepino	Verde, aglomerado	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Tomate	Rojo, aglomerado	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Ceviche		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
150gr	Corvina	Coral, fibroso	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	Agregar dulzor.
95gr	Liquido	Salado, liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Aguacate	Verde, cremoso	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Cebolla	Blanco	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
10gr	Pepino	Verde, aglomerado	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
5gr	Azucar	Blanco, dulce	Encurtido	14°C	1 hora	14°C	
10gr	Tomate	Rojo, aglomerado	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
1		Trucha					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
200gr	Trucha	Coral, fibroso	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	Colar mas agua de remolache
25gr	Vinagre	liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
12gr	Sal	Blanco	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
5gr	Limon	Verde, acido, liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
150gr	Agua remolacha	Morado, liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
2		Trucha					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
200gr	Trucha	Coral, fibroso	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	Aceptación producto
25gr	Vinagre	liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
12gr	Sal	Blanco	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
5gr	Limon	Verde, acido, liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	
150gr	Agua remolacha	Morado, liquido	Encurtido	14 °C	1 hora	14 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Mousse de queso		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
75gr	Queso crema	Blanco, cremoso, salado	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	Agregar hinjo.
60gr	Crema de leche	Blanco, liquido	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	
30gr	Huevo	Blanco , amarillo	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	
5gr	Gelatina	Blanco,	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Mousse de queso		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
75gr	Queso crema	Blanco, cremoso, salado	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	Aceptación de la elaboración.
60gr	Crema de leche	Blanco, liquido	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	
30gr	Huevo	Blanco , amarillo	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	
10gr	Hinojo	Verde,blanco	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	
5gr	Gelatina	Blanco,	Gelificación	4 °C	45 min	4 °C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/08/19	
1		Ensalada manzana					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
60gr	Manzana verde	Blanco, verde	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	Cortes mas pequeños.
10gr	Apio	Verde	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
10gr	Mostaza	Amarillo	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
10gr	Miel	Amarillo, liquido, dulce	Encurtido		30 min		
25gr	Naranja	Verde,blanco	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
10gr	Limon	Verde, acido, liquido.	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
2fe	Sal	Blanco	Encurtido	4°C	30 min	4°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración:		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 11/15/19	
2		Ensalada manzana					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
60gr	Manzana verde	Blanco, verde	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	Aceptación del producto.
10gr	Apio	Verde	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
10gr	Mostaza	Amarillo	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
10gr	Miel	Amarillo, liquido, dulce	Encurtido		30 min		
25gr	Naranja	Verde,blanco	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
10gr	Limon	Verde, acido, liquido.	Encurtido	4 °C	30 min	4 °C	
2fe	Sal	Blanco	Encurtido	4°C	30 min	4°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Masa		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
1		Tartaleta					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
200gr	harina	Blanco, harinoso	Horneado	180°C	30 min	14 °C	Aceptación del producto.
100gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso	Horneado	Horneado	30 min	14 °C	
30gr	Huevo	Amarillo, liquido	Horneado	Horneado	30 min	14 °C	
1gr	Sal	Blanco, salado	Horneado	Horneado	30 min	14 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Salsa de chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Leche	Blanco, liquido	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	Salsa mas fluida, no corre.
80gr	Chocolate	Café, cremoso, dulce	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
20gr	Aji en escamas	Rojo, Fibroso, picante	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
100gr	Crema de leche	Blanco, liquido	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
20gr	Azucar	Blanca, granulada, dulce	Ebullicion	90°C			

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Salsa de chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Leche	Blanco, liquido	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	Aceptación del producto.
80gr	Chocolate	Café, cremoso, dulce	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
20gr	Aji en escamas	Rojo, Fibroso, picante	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
100gr	Crema de lechce	Blanco, liquido	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
20gr	Azucar	Blanca, granulada, dulce	Ebullicion	90°C			

Bitácora		Nombre de la elaboración: Crema pastelera chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125ml	Leche	Blanco, liquido	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	Aceptación del producto.
25gr	Chocolate	Café, cremoso, dulce	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
13gr	Azucar	Blanca, granulada, dulce	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
13gr	Harina	Blanco, harinoso	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
30gr	Huevo	Amarillo, liquido	Ebullicion	90°C			

Bitácora		Nombre de la elaboración: Crema pastelera chocolate		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125ml	Leche	Blanco, liquido	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	Textura de producto mas lisa.
25gr	Chocolate	Café, cremoso, dulce	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
13gr	Azucar	Blanca, granulada, dulce	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
13gr	Harina	Blanco, harinoso	Ebullicion	90°C	30 min	14 °C	
30gr	Huevo	Amarillo, liquido	Ebullicion	90°C			

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Salsa de mango		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Mango	Amarillo, fibroso, dulce	Reducción	90°C	20 min	4 °C	Agregar cantidad de condimento
10gr	Jengibre	Beige, fibroso, picante	Reducción	90°C	20 min	4 °C	
3gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Reducción	90°C	20 min	4 °C	
10gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso.	Reducción	90°C	20 min	4 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Salsa de mango		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Mango	Amarillo, fibroso, dulce	Reducción	90°C	20 min	4 °C	Aceptación producto.
30gr	Jengibre	Beige, fibroso, picante	Reducción	90°C	20 min	4 °C	
3gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Reducción	90°C	20 min	4 °C	
10gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso.	Reducción	90°C	20 min	4 °C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Pollo a la parrilla		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Pechuga de pollo	Piel, fibroso	Parrilla	90°C	20 min	40°C	Mas tiempo de sellado de la carne, para obtener marcas de la parrilla.
5gr	Ajo	Blanco	Parrilla	90°C	20 min	40°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Parrilla	90°C	20 min	40°C	
5gr	Cebolla	Morado, fibroso	Parrilla	90°C	20 min	40°C	
1gr	Comino	Mostaza, harinoso.	Parrilla	90°C	20 min	40°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Pollo a la parrilla		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Pechuga de pollo	Piel, fibroso	Parrilla	90°C	20 min	40°C	Aceptación producto.
5gr	Ajo	Blanco	Parrilla	90°C	20 min	40°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Parrilla	90°C	20 min	40°C	
5gr	Cebolla	Morado, fibroso	Parrilla	90°C	20 min	40°C	
1gr	Comino	Mostaza, harinoso.	Parrilla	90°C	20 min	40°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Frutas salteadas		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperat ura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Manzana verde	Verde, blanco, fibroso, acido	Salteado	90°C	20 min	40°C	Cortes mas definidos.
100gr	Higo	Blanco, verde, espongoso.	Salteado	90°C	20 min	40°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Salteado	90°C	20 min	40°C	
30gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso.	Salteado	90°C	20 min	40°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Frutas salteadas		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperat ura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100gr	Manzana verde	Verde, blanco, fibroso, acido	Salteado	90°C	20 min	40°C	Aceptación producto.
100gr	Higo	Blanco, verde, espongoso.	Salteado	90°C	20 min	40°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Salteado	90°C	20 min	40°C	
30gr	Mantequilla	Amarillento, cremoso.	Salteado	90°C	20 min	40°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Pernil de borrego		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperat ura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Pierna de borrego	Rojo, fibroso	Horneado	120°C	5 horas	50°C	Extender tiempo de coccion para tener una carne con mas textura.
10gr	ajo	Blanco	Horneado	120°C	5 horas	50°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Horneado	120°C	5 horas	50°C	
30gr	cerveza	Amarillento, gasificado.	Horneado	120°C	5 horas	50°C	
2gr	Comino	Mostaza, harinoso	Horneado	120°C	5 horas	50°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Pernil de borrego		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperat ura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	Pierna de borrego	Rojo, fibroso	Horneado	120°C	6 horas	50°C	Aceptación producto.
10gr	ajo	Blanco	Horneado	120°C	6 horas	50°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Horneado	120°C	6 horas	50°C	
30gr	cerveza	Amarillento, gasificado, liquido	Horneado	120°C	6 horas	50°C	
2gr	Comino	Mostaza, harinoso	Horneado	120°C	6 horas	50°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: ñoquis de llapingacho		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	harina	Blanco, harinoso	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	Agregar mas papa a la preparación
50gr	papa	Blanco, fibroso	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	
2gr	Aceite achiotado	Rojo, grasoso, liquido	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	
30gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	
2gr	Huevo	Amarillo, liquido	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: ñoquis de llapingacho		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250gr	harina	Blanco, harinoso	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	Aceptación producto.
100gr	papa	Blanco, fibroso	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	
2gr	Aceite achiotado	Rojo, grasoso, liquido	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	
30gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	
2gr	Huevo	Amarillo, liquido	Ebullición	90°C	5 minutos	40°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: ensalada		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
1		rabano					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
50gr	Rabano	Blanco. Rojo	Sin coccion	-	-	14°C	Cortes mas definidos, y agregar mas acidez.
30gr	Cebolla	Blanco, morado fibroso	Sin coccion	-	-	14°C	
30gr	Tomate	Rojo, fibroso	Sin coccion	-	-	14°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Sin coccion	-	-	14°C	
1gr	Limon	Verde, liquido	Sin coccion	-	-	14°C	
2gr	Aceite	Amarillo, grasoso, liquido	Sin coccion	-	-	14°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: ensalada		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
2		rabano					
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
50gr	Rabano	Blanco. Rojo	Sin coccion	-	-	14°C	Aceptación producto.
30gr	Cebolla	Blanco, morado fibroso	Sin coccion	-	-	14°C	
30gr	Tomate	Rojo, fibroso	Sin coccion	-	-	14°C	
2gr	Sal	Blanco, harinoso, salado	Sin coccion	-	-	14°C	
3gr	Limon	Verde, liquido	Sin coccion	-	-	14°C	
2gr	Aceite	Amarillo, grasoso, liquido	Sin coccion	-	-	14°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Gazpacho		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019 80	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	aceituna	Morado, fibroso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	Cambiar el tipo de aceituna, de verde a morada.
20gr	tomate	Rojo, fibroso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
30gr	albahaca	Verde	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
10gr	pepino	Blanco, verde	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
5gr	vinagre	Acido, liquido	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
2gr	aceite	Amarillo, grasoso, liquido	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
5 gr	sal	Blanco, harinoso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Gazpacho		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
225gr	aceituna morada	Morado, fibroso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	Aceptación producto.
20gr	tomate	Rojo, fibroso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
30gr	albahaca	Verde	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
10gr	pepino	Blanco, verde	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
5gr	vinagre	Acido, liquido	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
2gr	aceite	Amarillo, grasoso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	
5 gr	sal	Blanco, harinoso	Reduccion	90°C	10 min	14°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: queso relleno		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125 gr	queso mozzarella	Blanco, salado	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	Limpiar mas el oregano
40 gr	queso ricota	Blanco, salado	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	
80 gr	crema de leche	Blanco, cremoso	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	
5 gr	oregano	Verde, seco.	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: queso relleno		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
125 gr	queso mozzarella	Blanco, salado	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	Aceptación producto.
40 gr	queso ricota	Blanco, salado	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	
80 gr	crema de leche	Blanco, cremoso	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	
5 gr	oregano	Verde, seco.	Reducción	90°C	15 minutos	14°C	

Bitácora		Nombre de la elaboración: Ensalada andina		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100 gr	quinua	Blanco	Ebullición	90°C	15 minutos	14°C	Agregar maracuya para tener acidez en el producto.
15 gr	aji	Blanco, salado	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	cebolla	Morado, blanco	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	tomate	Rojo	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	menta	Verde	Sin coccion	-	-	14°C	
10 gr	aceite	Amarillo, grasoso, liquido	Sin coccion	-	-	14°C	
3 gr	sal	Blanco, harinoso, salado	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	pimiento	Verde	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	quinua pop	Blanco,crujiente	Sin coccion	-	-	14°C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Ensalada andina		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
100 gr	quinua	Blanco	Ebullición	90°C	15 minutos	14°C	Aceptación del producto.
15 gr	aji	Blanco, salado	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	cebolla	Morado, blanco	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	tomate	Rojo	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	menta	Verde	Sin coccion	-	-	14°C	
30 gr	maracuya	Amarillo, acido	Sin coccion	-	-	14°C	
10 gr	aceite	Amarillo, grasoso, liquido	Sin coccion	-	-	14°C	
3 gr	sal	Blanco, harinoso, salado	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	pimiento	Verde	Sin coccion	-	-	14°C	
15 gr	quinua pop	Blanco,crujiente	Sin coccion	-	-	14°C	

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: bizcocho de zapallo		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250 gr	harina	Blanco, harinoso	Horneado	180°C	30 min.	14°C	Agregar mas zapallo
120gr	huevos	Blanco, amarillo, liquido	Horneado	180°C	30 min.	14°C	
12gr	polvo de hornear	Blanco, harinoso	Horneado	180°C	30 min.	14°C	
150gr	zapallo	Amarillo, fibroso	Horneado	180°C	30 min.	14°C	
100gr	azucar	Blanco, dulce, granulado	Horneado	180°C	30 min.		

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: bizcocho de zapallo		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
250 gr	harina	Blanco, harinoso	Horneado	180°C	30 min.	14°C	Aceptación producto.
120gr	huevos	Blanco, amarillo, liquido	Horneado	180°C	30 min.	14°C	
12gr	polvo de hornear	Blanco, harinoso	Horneado	180°C	30 min.	14°C	
200gr	zapallo	Amarillo, fibroso	Horneado	180°C	30 min.	14°C	
100gr	azucar	Blanco, dulce, granulado	Horneado	180°C	30 min.		

Bitácora 1		Nombre de la elaboración: Helado morocho		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 13/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperat ura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
1000 ml	Morocho	Blanco, liquido, dulce	Sin cocción	-	-	-10°C	Contiene muchos cristales
20gr	Crema de leche	Blanco, cremoso, liquido	Sin cocción	-	-	-10 °C	

Bitácora 2		Nombre de la elaboración: Helado morocho		Tipo de plato:Tapa		Fecha: 20/12/2019	
Cantidad	Producto	Características organolépticas	Método de cocción	Temperat ura de cocción	Tiempo de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
1000 ml	Morocho	Blanco, liquido, dulce	Sin cocción	-	-	-10°C	Aceptación producto.
20gr	Crema de leche	Blanco, cremoso, liquido	Sin cocción	-	-	-10 °C	



### 5.3. Fichas estandarizadas


#### 5.3.1 Hoja de ruta

La hoja de ruta remita el plan de acción a seguir que muestra una secuencia detallada de pasos a modo de cronograma temporal de tareas para lograr un fin específico.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>Nombre de la elaboracion la cual pertenece hoja de ruta</b>			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tipo de elaboracion la cual se realiza</b>	
Foto de la elaboración	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	Cantidad de cada uno de los ingredientes a usar	Unidad de gramaje de peso de los ingredientes	Materia prima de la preparación a elaborar
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Cortes de los diferentes productos de los cuales se utilizan			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Tenica de coccion, tiempo y temperatura las cuales se aplican en la elaboracion de dichos productos.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Utensilios o equipo de cocina que se requiere para la elaboración			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
Proceso de elaboracion, paso a paso para replicar la preparacion de la receta.			
<b>Observaciones:</b>			
Se registran datos los cuales se deben tomar en cuenta al momento de elaborar el producto			




## 5.3.1.1 Fichas estandarizadas de sal



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	11/11/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Criollita</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	20	gr	Cebolla
	3	gr	Culantro
	20	gr	Tomate
	3	gr	limon
	4	gr	aceite
	1	gr	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cebolla</b>	brunoise	<b>Culantro</b>	chifonade
<b>Tomate</b>	brunoise	<b>limon</b>	N/A
<b>aceite</b>	N/A	<b>sal</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Criollita / encurtido, 5 min, 14°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, bolillo, papel film, tabla, cuchillo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar todos los ingredientes.</li> <li>2. Integrar los ingredientes uno por uno.</li> <li>3. Dejar reposar, rectificar sal y servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			




<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	11/11/2019
<b>Tutores:</b>	Tcnlg. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Camarón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	227	gr	Camaron pelado
	1	gr	Pimienta molida
	1	gr	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Camaron pelado</b>	molido	<b>Pimienta molida</b>	N/A
<b>sal</b>	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Camaron pelado/ coccion a vapor, 5 min 90°C			
Camaron/ Sellado 160°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
sarten, vaporera			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Moler camaron. 2. Salpimentar y dejar reposar. 3. Formar bplitas de 30gr y cocer al vapor. 4. Sellar y servir.			
<b>Observaciones:</b>			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	11/11/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Masa de pan</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Subreceta</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	125	gr	harina de trigo
	62	ml	leche entera
	1	gr	sal
	3	gr	levadura fresca
	20	gr	mantequilla
	5	gr	azucar
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
harina de trigo	N/A	leche entera	N/A
sal	N/A	levadura fresca	N/A
mantequilla	N/A	azucar	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa de pan/Boleado, 10 min, 19 °C-21 °C			
Masa de pan/ Fermentacion 10 min, 21°C			
masa de Pan / horneado 180°C, 20 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, bolillo, papel film.			
<b>PREPARACION:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar todos los ingredientes</li> <li>2. Colocar en forma de volcan las harinas previamente tamizadas</li> <li>3. Agregar la sal, azucar, mantequilla, levadura, leche.</li> <li>4. Incorporar todos los ingredientes.</li> <li>6. Amasar hasta formar una masa lisa</li> <li>7. Envolver en papel film, reposar, estirar y formar bolitas de 40 gr.</li> <li>8. Dejar reposar por 10 minutos.</li> <li>9. Hornear.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	11/11/2019
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Hamburguesas camarón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	40	gr	camaron
	30	gr	pan
	5	gr	criollita
	2	gr	salsa golf
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
camaron	N/A	pan	N/A
criollita	N/A	salsa golf	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa de empanada de maíz/Boleado, 10 min, 19 °C-21 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, bolillo, papel film.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar pan en la plancha.</li> <li>2. Sellar camaron.</li> <li>3. Napar pan con salsa golf.</li> <li>4. Colocar camaron sobre la salsa.</li> <li>5. Agregar criollita.</li> <li>6. Servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	11/11/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: salsa churrasco</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		50	gr	tomate riñon
		60	gr	cebolla
		2	gr	comino
		2	gr	sal
		6	gr	azucar morena
		1	gr	pimenton
		2	gr	ajo
		200	gr	agua
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
tomate riñon	gajos	cebolla	gajos	
comino	N/A	sal	N/A	
azucar morena	N/A	pimenton	jardinera	
ajo	molido	agua	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
cebolla, pimenton, ajo, tomate/ sellado, 5 min, 100°C				
cebolla, pimenton, ajo, tomate,sal,comino/ procesado, 5min, 14°C				
todos los ingredientes/ reducción, 20 min. , 90°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
sarten, procesador, cacerola, tabla, chuchillo, bowl				
<b>PREPARACION:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Sellar cebolla, tomate, pimenton, ajo.</li> <li>Procesar y agregar agua.</li> <li>Colar y reducir.</li> <li>Agregar sal, comino, azucar.</li> <li>Rectificar sabor.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	11/11/2019	
Tutores:	Tcngl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Vegetales salteados</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		30	gr	pimiento
		20	gr	cebolla
		20	gr	tomate
		2	gr	oregano seco
		10	gr	mantequilla
		1	gr	sal
		1	gr	pimienta
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>pimiento</b>	julianas	<b>cebolla</b>	juliana	
<b>tomate</b>	julianas	<b>oregano seco</b>	n/A	
<b>mantequilla</b>	N/A	<b>sal</b>	N/A	
<b>pimienta</b>	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
todos los ingredientes/ sellado, 5 min, 180°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
sarten, tabla, cuchillo				
<b>PREPARACION:</b>				
1. Vertir mantequilla hasta derretir. 2. Incorporar vegetales. 3. Agregar sal y pimienta				
<b>Observaciones:</b>				



<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	11/11/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: nido de papas</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		80	gr	papa
		2	gr	sal
		1	gr	pimienta
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
papa	rallada	sal	N/A	
pimienta	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
papa/ rallas, 1 min, 14°C				
Todos lo ingredientes/ fritura, 5 min, 160°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
sarten, rallado				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Rallar la papa. 2. Presionar para extraer los 3. Condimeintar con sal y pimienta. 4. Freir.				
<b>Observaciones:</b>				




<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	11/11/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcngl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Croqueta de arroz</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		100	gr	arroz
		1	gr	sal
		40	gr	apanadura
		30	gr	huevo
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
arroz	N/A	sal	N/A	
apanadura	N/A	huevo	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Arroz/ cocción, 20 minutos, 90°C				
Croqueta/ fritura profunda, 8 min, 160°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Bowls, sartén, apelmazador.				
<b>PREPARACION:</b>				
1. Cocer arroz. 2. Pasar por huevo y apanadura 3. Realizar fritura profunda.				
<b>Observaciones:</b>				



<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	11/11/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcngl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: lomo de res</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		250	gr	lomo de res
		25	gr	mantequilla
		5	gr	ajo
		30	gr	cebolla
		5	gr	romero seco
		5	gr	oregano seco
		5	gr	tomillo seco
		2	gr	sal
		1	gr	pimienta
		300	gr	caldo de res
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>lomo de res</b>	N/A	<b>mantequilla</b>	N/A	
<b>ajo</b>	N/A	<b>cebolla</b>	N/A	
<b>romero seco</b>	N/A	<b>oregano seco</b>	N/A	
<b>tomillo seco</b>	N/A	<b>sal</b>	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
lomo de res/ sellado, 5 min, 160°C				
Todos los ingredientes/ horneado, 15 min, 180°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
horno, bowl, plancha				
<b>PREPARACION:</b>				
1. Integrar todos los ingredientes. 2. Maridar el lomo durante 24 horas. 3. Sellar lomo. 5. Hornear lomo con marinada.				
<b>Observaciones:</b>				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	11/11/2019
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Churrasco</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	gr	lomo de res
	20	gr	nido de papa
	10	gr	salsa de churrasco
	4	gr	salsa de aguacate
	20	gr	croqueta de arroz
	5	gr	huevo de codorniz
	8	gr	vegetales salteados
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
lomo de res	escalopes	nido de papa	N/A
salsa de churrasco	N/A	salsa de aguacate	N/A
croqueta de arroz	N/A	huevo de codorniz	medio
vegetales salteados	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar el nido de papa. 2. Integrar escalopes de res y salsear. 3. incorporar los vetales y medio huevo. 4. Colocar la croqueta al lado derecho del plato. 5. Servir			
<b>Observaciones:</b>			




<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	11/11/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcnlg. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: arepa de maiz</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		140	gr	harina de maiz
		70	gr	agua
		2	gr	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
harina de maiz	n/A	agua	N/A	
sal	n/A	0	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
todos los ingredientes/amasar, 5 min, 14°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
bowl, plancha				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Integrar los ingredientes. 2. Amasar. 3. Dar forma y sellar.				
<b>Observaciones:</b>				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: salsa de chocolate</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	225	gr	chocolate
	20	gr	maduro
	30	gr	nuez
	10	gr	almendra
	15	gr	cebolla
	2	gr	comino
	3	gr	sal
	5	gr	ajonjoli
	5	gr	chile
15	gr	panela	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
chocolate	n/A	maduro	N/A
nuez	n/A	almendra	N/A
cebolla	N/A	comino	N/A
sal	N/A	ajonjoli	N/A
ajonjoli	n/A	chile	N/A
chile	n/A	panela	n/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
todos los ingredientes/ procesar, 5min, 14°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, procesador.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Procesar todos los ingredientes. 2. Colar. 3. Reducir hasta obtener punto de nape. 4. Rectificar sabor.			
<b>Observaciones:</b>			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	11/11/2019	
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: ensalda encurtida</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		70	gr	Remolacha
		70	gr	Rabano
		5	gr	Limón
		2	gr	Sal
		15	gr	Vinagre
		5	gr	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Remolacha	macedonia	Rabano	macedonia	
Limón	n/A	Sal	N/A	
Vinagre	N/A	Aceite	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
todos los ingredientes/ encurtido, 2 horas, 14°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Bowls, tabla, cuchillo				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Encurtir remolacha y rabano.</li> <li>2. Rectificar sabores.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Arepa de cerdo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	30	gr	arepa de maiz
	35	gr	cerdo desmechado
	10	gr	salsa de chocolate
	10	gr	ensalasa encurtida
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
arepa de maiz	N/A	cerdo desmechado	N/A
salsa de chocolate	N/A	ensalasa encurtida	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
plato, cuchillo			
<b>PREPARACION:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abrir la arepa y rellenar con cerdo desmechado</li> <li>2. Bañar con salsa filos de la arepa.</li> <li>3. Colocar ensalada.</li> <li>4. Servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019	
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Trucha</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		200	gr	trucha
		25	gr	vinagre
		2	gr	sal
		5	gr	limon
		150	gr	agua remolacha
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
trucha	rollo	vinagre	N/A	
sal	n/A	limon	N/A	
agua remolacha	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
trucha/ encurtido, 4 horas, 14°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
bowl, papel film				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Mezclar agua de remolacha, sal, vinagre, limon, sal. 2. Reposar trucha por 4 hras. 3. Enrollar y congelar.				
<b>Observaciones:</b>				

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	5/12/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: mousse de queso</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		75	gr	queso crema
		60	gr	crema de leche
		30	gr	huevo
		10	gr	hinojo
		5	gr	gelatina
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>queso crema</b>	cubos	<b>crema de leche</b>	N/A	
<b>huevo</b>	n/A	<b>hinojo</b>	N/A	
<b>gelatina</b>	N/A	<b>0</b>	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
claras de huevo/punto nieve, 6min, 14°C				
todos los ingredientes/ gelificación, 45 min, 4°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
bowl, batidora				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Montar claras de huevo.</li> <li>2. Montar crema de leche.</li> <li>3. Integrar queso crema, crema de leche en forma envolvente.</li> <li>4. Agregar claras de huevo y gelatina diluida.</li> <li>5. Mezclar todo homogéneamente.</li> <li>6. Colocar molde y refrigerar.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: ensalada manzana</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	60	gr	manzana verde
	10	gr	apio
	10	gr	mostaza
	10	gr	miel
	25	gr	naranja
	10	gr	limon
	2	gr	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
manzana verde	brunoise	apio	chifonade
mostaza	n/A	miel	N/A
naranja	N/A	limon	N/A
sal	N/A	0	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
miel, mostaza, naranja, limon, sal/ emulsionar, 5 min, 14°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
bowl, globo			
<b>PREPARACION:</b>			
1. Emulsionar miel, mostaza, limon, 2. Incorporar manzana y apio, 3. Bañar con vinagreta.			
<b>Observaciones:</b>			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: trucha en remolacha</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	gr	trucha
	15	gr	mousse de queso
	10	gr	ensalada de manzana
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
trucha	escalopes	mousse de queso	quenelle
ensalada de manzana	n/A	0	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
plato, cuchillo, cucharas			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Realiza cortes finos trucha. 2. Colocar quenelle de mousse en la mitad. 3. Puntear en ensalada de manzana 4.Servir,			
<b>Observaciones:</b>			

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	5/12/2019
<b>Tutores:</b>	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: ceviche</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	150	gr	corvina
	94	gr	liquido
	10	gr	aguacate
	10	gr	cebolla
	10	gr	pepino
	10	gr	tomate
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>corvina</b>	cubos	<b>liquido</b>	N/A
<b>aguacate</b>	brunoise	<b>cebolla</b>	brunoise
<b>pepino</b>	brunoise	<b>tomate</b>	brunoise
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
corvina / encurtir, 14°C, 1 hora.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, papel film.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Introducir corvina en fondo de ceviche. 2. Reposar por 1 hora. 3. Rectificar sabores y servir. 4. Incorporar aguacate,cebolla,pepino y tomate.			
<b>Observaciones:</b>			




<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	5/12/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Ensalada andina</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		100	gr	quinua
		15	gr	aji
		15	gr	cebolla
		15	gr	tomate
		15	gr	menta
		30	gr	maracuya
		10	gr	aceite
		3	gr	sal
		15	gr	pimiento
		15	gr	quinua pop
<b>Técnicas de Corte:</b>				
quinua	n/A	aji	brunoise	
cebolla	brunoise	tomate	brunoise	
menta	N/A	maracuya	N/A	
aceite	N/A	sal	N/A	
sal	n/A	pimiento	brunoise	
quinua pop	n/A		°	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
quinua/ ebullicion, 30 min, 90°C				
maracuya, aceite, sal/ vinagreta, 5 min, 14°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
timbal, bowl, tabla, cuchillo				
<b>PREPARACION:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar vinagreta con maracuya, sal, aceite.</li> <li>2. Incorporar cebolla, tomate, menta, pimiento, aji y quinua.</li> <li>3. Montar con un timbal.</li> <li>4. Agregar quinua pop alrededor.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				


<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	5/12/2019
<b>Tutores:</b>	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: gazpacho</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	225	gr	aceituna morada
	20	gr	tomate
	30	gr	albahaca
	10	gr	pepino
	5	gr	vinagre
	2	gr	aceite
5	gr	sal	
<b>Técnicas de Corte:</b>			
aceituna morada	n/A	tomate	N/A
albahaca	n/A	pepino	N/A
vinagre	N/A	aceite	N/A
sal	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
todos los ingredientes/ procesao, 10 min, 14°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
bowl, tabla, cuchillo, procesador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Procesar los ingredientes. 2. Colar los ingredientes. 3. Reducir hasta obtener una crema homogenea.			
<b>Observaciones:</b>			

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	5/12/2019
<b>Tutores:</b>	Tcngl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Queso relleno</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	125	gr	queso mozzarella
	40	gr	queso ricota
	80	gr	crema de leche
5	gr	oregano	
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>queso mozzarella</b>	tiras	<b>queso ricota</b>	N/A
<b>crema de leche</b>	n/A	<b>oregano</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
queso mozzarella/ derretido, 8min, 90°C			
queso ricotta, oregano, crema de leche/ reduccion, 15 min, 90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
cacerola, cuchillo, termometro			
<b>PREPARACION:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reducir queso ricota, con crema de leche.</li> <li>2. Agregar oregano y reservar.</li> <li>3. Derretir queso mozzarella.</li> <li>4. Rellenar con reduccion de queso ricotta y dar forma.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: gazpacho y queso relleno</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Subreceta</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	40	gr	gazpacho de aceituna
	35	gr	queso relleno
<b>Técnicas de Corte:</b>			
gazpacho de aceituna	N/A	queso relleno	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plato, cucharon, manga pastelera			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Realizar un espejo del gazpacho. 2. Colocar queso sobre el espejo y decorar.			
<b>Observaciones:</b>			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: salsa de mango</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	mango
	30	gr	jengibre
	3	gr	sal
	10	gr	mantequilla
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>mango</b>	cubos	<b>jengibre</b>	N/A
<b>sal</b>	n/A	<b>mantequilla</b>	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
mango/ procesar, 5min, 14°C			
jengibre, sal, mantequilla / reducción, 90°C, 20 min.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, tabla, cuchillo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Procesar mango, y colar para obtener pulpa.			
2. Reducir con jengibre, sal y mantequilla.			
3. Obtener punto nape.			
<b>Observaciones:</b>			


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: frutas salteadas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapas</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	manzana verde
	100	gr	higo
	30	gr	mantequilla
2	gr	sal	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
manzana verde	cubos	higo	rodajas
mantequilla	n/A	sal	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
todos los ingredientes/ saltear, 8min, 90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, cuchillo, tabla, wok			
<b>PREPARACION:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar mantequilla en el wok.</li> <li>Incorporar el higo y manzanas saltear y agregar sal.</li> <li>Rectificar sabor.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Pollo a la parrilla</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	250	gr	pechuga de pollo
	5	gr	ajo
	5	gr	cebolla
	2	gr	sal
1	gr	comino	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
pechuga de pollo	Cubos	ajo	Majado
cebolla	Procesado	sal	N/A
comino	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Todos los ingredientes/ marinar, 1 hora, 14°C			
Todos los ingredientes/ parrilla, 15 min, 120°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, cuchillo, tabla, parrilla.			
<b>PREPARACION:</b>			
1. Marinar cubos de pollo con ajo, sal, comino y cebolla durante una hora.			
2. Llevar a sellar en la parrilla hasta cocer.			
<b>Observaciones:</b>			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	5/12/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: Pollo en salsa de mango</b>			
Tipo de Plato:		Tapa	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	gr	Pollo a la parrilla
	10	gr	salsa de mango
	20	gr	frutas salteadas
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Pollo a la parrilla	cubos	salsa de mango	N/A
frutas salteadas	n/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plato, cuchillo, cucharon			
<b>PREPARACION:</b>			
1. Realizar espejo con la salsa de mango. 2. Incorporar higos, manzanas. 3. Rectificar temperatura y servir.			
<b>Observaciones:</b>			



## 5.3.1.1 Fichas estandarizadas de dulce


<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>Realizado por:</b>	Claudia Vera	<b>Fecha de elaboración:</b>	20/12/2019	
<b>Tutores:</b>	Tcnlg. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Bizcocho de zapallo</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		250	gr	harina
		120	gr	huevos
		12	gr	polvo de hornear
		200	gr	zapallo
		100	gr	azucar
<b>Técnicas de Corte:</b>				
harina	n/A	huevos	N/A	
polvo de hornear	n/A	zapallo	N/A	
azucar	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
todos los ingredientes/ horneado, 30min, 180°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
horno, bowl, tabla, cuchillo				
<b>PREPARACION:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Montar claras de huevo punto nieve.</li> <li>2. Crear yemas y azucar, incorporar harina y polvo de hornear.</li> <li>3. Mezclar homogeneamente agregar zapallo.</li> <li>4. Integrar claras de huevo.</li> <li>5. Poner en el molde y hornear.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	20/12/2019
Tutores:	Tcngl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>helado de morocho y bizcocho de</b>			
<b>FICHA TÉCNICA: zapallo</b>			
Tipo de Plato:		Tapa	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	20	gr	helado de morocho
	20	gr	bizcocho de zapallo
	10	gr	zapallo cocinado
<b>Técnicas de Corte:</b>			
helado de morocho	quenelle	bizcocho de zapallo	cubos
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cortar bizcocho en cubos. 2. Colocar quenelle de helado en la mitad. 3. Añadir cubos de zapallo 4. Servir			
<b>Observaciones:</b>			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	20/12/2019	
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Masa tartaleta</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		200	gr	harina
		100	gr	mantequilla
		30	gr	huevo
		1	gr	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
harina	n/A	mantequilla	N/A	
huevo	n/A	sal	N/A	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
todos los ingredientes/ amazar, hornear, 30 min, 14°C, 180°C  corvina / encurtir, 14°C, 20 min.				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Bowls, bolillo, papel film.				
<b>PREPARACION:</b>				
1. Integrar harina y mantequilla. 2. Agregar el Huevo y la sal. 3. Amazar hasta obtener una mezcla homogénea 4. Colocar en moldes y hornear				
<b>Observaciones:</b>				
Es importante pinchar la masa para hornear.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	20/12/2019
Tutores:	Tcngr. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez		
<b>FICHA TÉCNICA: crema pastelera</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	125	ml	leche entera
	25	gr	chocolate
	13	gr	azucar
	13	gr	harina
30	gr	huevo	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
leche entera	n/A	chocolate	N/A
azucar	n/A	harina	N/A
huevo	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
todos los ingredientes/ ebullicion, 20min, 90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Bowls, bolillo, papel film.			
<b>PREPARACION:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar leche y agregar chocolate hasta derretir.</li> <li>2. Creinar yemas de huevo con el azucar.</li> <li>3. Agregar a la mezcla del chocolate.</li> <li>4. Incorporar harina hasta obtener una mezcla homogenea.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Remover constantemente para no cocinar yemas.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
Realizado por:	Claudia Vera	Fecha de elaboración:	20/12/2019	
Tutores:	Tcngrl. Manolo Morocho - Lcdo. Richard Martinez			
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de chocolate</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		100	gr	leche
		80	gr	chocolate
		20	gr	aji en escamas
		100	gr	crema de leche
20	gr	azucar		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
leche	n/A	chocolate	N/A	
aji en escamas	n/A	crema de leche	N/A	
azucar	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
todos los ingredientes/ cremar, 15min, 90°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Bowls, bolillo, papel film.				
<b>PREPARACION:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar leche, y agregar el aji en escamas, hasta que tome un color ocre.</li> <li>2. Dejar reposar por 5 minutos fuera del fuego y colar.</li> <li>3. Llevar nueva mente a fuego y agergar la azucar, crema de leche y chocolate.</li> <li>4. Mezclar todo homogeneamente y refrigerar.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				
Controlar temperatura, no llevar a ebullicion para no porfar una capa y formar grumos.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Tartaleta de tocte con salsa de chocolate</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tapa</b>	
Foto	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	60	gr	tartaleta
	20	gr	crema pastelera
	10	gr	salsa de chocolate
	10	gr	tocte
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
tartaleta	n/A	crema pastelera	N/A
salsa de chocolate	n/A	tocte	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Rellenar tartaleta con crema de pastelera de chocolate y tocte, 2. Colocar encima de la salsa de chocolate y decorar con flores. 3. Servir.			
<b>Observaciones:</b>			

### 5.3.2 Hoja de gramaje y costos



La hoja de gramaje y costos es un registro de costos de materia prima respectivamente con el gramaje necesario para elaborar una preparación, se registrará y se calculará el costo necesario para el número de platos que se requiere.

<b>Costos:</b>									Nombre de la elaboracion la cual pertenece hoja de ruta								
<b>Chef:</b>			Nombre de la persona que esta elaborando el producto														
<b>Tipo de Plato:</b>			Tipo de elaboracion la cual se realiza			<b>Tamaño porción</b>			Tamaño que tiene cada una de las porciones								
<b>Costo por Plato:</b>			Costo de una porción			<b>Raciones:</b>			Numero de porciones las cuales se obtendra de la elaboracion								
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto	Factor									
1	Cantidad de cada uno de los ingredientes a usar	Unidad de gramaje de peso de los ingredientes	Materia prima de la preparación a elaborar	Se registrara el costo por kilo de cada materia prima	Se registrara el costo según la cantidad que se require	Colocar la presentacion que viene cada materia prima.	Grame que se debe adquirir para la elaboracion tomando en cuenta el desperdicio a adquirir	Se calculara el factor el cual se desperdicia el producto									
<b>Peso que se obtiene de la elaboracion</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>Costo de toda la elaboracion</b>		<b>Costo de receta</b>										
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				Precio sugerido de venta por porción													

### 5.3.2.1 Hoja de gramaje y de costos de sal

 											
<b>Costos:</b>			Criollita								
<b>Chef:</b>			Claudia Vera								
<b>Tipo de Plato:</b>			Tapa			<b>Tamaño porción</b>			5		
<b>Costo por Plato:</b>			0,01			<b>Raciones:</b>			10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección			
1	20	gr	Cebolla	1,10	0,02	Funda 500 gr	20	1,00			
2	3	gr	Culantro	1,58	0,00	Funda 1 kg	3	1			
3	20	gr	Tomate	1,20	0,02	Cubeta 30 uni.	20	1			
4	3	gr	limon	3,00	0,01	Tarrina 225 gr	3	1			
5	4	gr	aceite	2,35	0,01	Funda 450 gr	4	1			
<b>50</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,07</b>		<b>Costo de receta</b>				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,02</b>							

 									
<b>Costos:</b>		<b>Camarón</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		40				
<b>Costo por Plato:</b>		0,35	<b>Raciones:</b>		6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	227	gr	Camaron pelado	8,81	2,00	Funda 500 gr	227	1,00	
2	1	gr	Pimienta molida	25,00	0,03	Funda 1 kg	1	1	
3	1	gr	sal	0,90	0,00	Cubeta 30 uni.	1	1	
		<b>229</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,03</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		1,06							

 									
<b>Costos:</b>		<b>Masa de pan</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Subreceta	<b>Tamaño porción</b>		30				
<b>Costo por Plato:</b>		0,05	<b>Raciones:</b>		7				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	harina de trigo	1,10	0,14	Funda 500 gr	125	1,00	
2	62	ml	leche entera	0,90	0,06	Funda 1 lt	62	1	
3	1	gr	sal	0,90	0,00	Funda 1kl	1	1	
4	3	gr	levadura fresca	7,00	0,02	funda de 500gr	3	1	
5	20	gr	mantequilla	7,00	0,14	funda de 50gr	20	1	
6	5	gr	azucar	1,00	0,01	Funda 1kl	5	1,00	
		<b>216</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,36</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		0,15							

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	<b>Hamburguesas camarón</b>							
<b>Chef:</b>	Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>	Tapa	<b>Tamaño porción</b>	77					
<b>Costo por Plato:</b>	1,28	<b>Raciones:</b>	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	camaron	26,50	1,06	Funda 500 gr	40	1,00
2	30	gr	pan	5,00	0,15	Funda 1 kg	30	1
3	5	gr	criollita	4,00	0,02	Cubeta 30 uni.	5	1
4	2	gr	salsa golf	25,00	0,05	Tarrina 225 gr	2	1
	<b>77</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,28</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>3,84</b>						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	<b>salsa churrasco</b>							
<b>Chef:</b>	Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>	Tapa	<b>Tamaño porción</b>	10					
<b>Costo por Plato:</b>	0,01	<b>Raciones:</b>	12					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	tomate riñon	1,10	0,06	Funda 500 gr	75	1,50
2	60	gr	cebolla	1,10	0,07	Funda 1 kg	90	1,5
3	2	gr	comino	13,33	0,03	Cubeta 30 uni.	2	1
4	2	gr	sal	0,90	0,00	Tarrina 225 gr	2	1
5	6	gr	azucar morena	1,13	0,01	Funda 450 gr	6	1
6	1	gr	pimenton	1,10	0,00	Funda 80 gr	2	1,50
7	2	gr	ajo	1,00	0,00	Funda 80 gr	2	1
	<b>123</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,16</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,04</b>						

 									
<b>Costos:</b>		<b>Vegetales salteados</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por Plato:</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	30	gr	pimiento	1,10	0,03	funda de 250gr	30	1,00	
2	20	gr	cebolla	1,19	0,02	empaque de 250gr	20	1	
3	20	gr	tomate	1,10	0,02	funda de 10 uni.	20	1	
4	2	gr	oregano seco	13,00	0,03	funda de 454gr	3	1,5	
5	10	gr	mantequilla	10,00	0,10	funda de 60gr	10	1	
6	1	gr	sal	0,90	0,00	Funda 80 gr	1	1,00	
7	1	gr	pimienta	25,00	0,03	Funda 80 gr	1	1	
		<b>84</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,23</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,08</b>					

 									
<b>Costos:</b>		<b>nido de papas</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		20				
<b>Costo por Plato:</b>		0,06	<b>Raciones:</b>		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	80	gr	papa	3,00	0,24	funda de libra	128	1,60	
2	2	gr	sal	0,90	0,00	funda de kg	2	1	
3	1	gr	pimienta	25,00	0,03	funda de 80gr	1	1	
		<b>83</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,27</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,19</b>					


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>		<b>Croqueta de arroz</b>						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>	Tapa	<b>Tamaño porción</b>	20					
<b>Costo por Plato:</b>	0,04	<b>Raciones:</b>	9					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	arroz	1,76	0,18	funda de libra	100	1,00
2	1	gr	sal	0,90	0,00	Funda 1 kg	1	1
3	40	gr	apanadura	3,20	0,13	funda de 125 gr	40	1
4	30	gr	huevo	2,50	0,08	cubeta 30 uni.	45	1,5
	<b>171</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,38</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,13</b>						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>		<b>lomo de res</b>						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>	Tapa	<b>Tamaño porción</b>	2					
<b>Costo por Plato:</b>	0,02	<b>Raciones:</b>	163					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	250	gr	lomo de res	12,00	3,00	Funda 500 gr	250	1,00
2	25	gr	mantequilla	10,00	0,25	Funda 1 kg	25	1
3	5	gr	ajo	4,23	0,02	Cubeta 30 uni.	5	1
4	30	gr	cebolla	3,00	0,09	Tarrina 225 gr	30	1
5	5	gr	romero seco	0,90	0,00	Funda 450 gr	5	1
6	5	gr	oregano seco	25,00	0,13	Funda 80 gr	5	1,00
7	5	gr	tomillo seco	8,33	0,04	Funda 80 gr	5	1
	<b>325</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>3,53</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,07</b>						

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	lomo de res	21,20	1,06	--	50	1,00	
2	20	gr	nido de papa	9,50	0,19	--	20	1	
3	10	gr	salsa de churrasco	4,00	0,04	--	10	1	
4	4	gr	salsa de aguacate	20,00	0,08	--	4	1	
5	20	gr	croqueta de arroz	6,50	0,13	--	20	1	
6	5	gr	huevo de codorniz	5,00	0,03	--	5	1,00	
7	8	gr	vegetales salteados	12,50	0,01	--	8	1	
<b>117</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,54</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>					<b>4,61</b>				

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	140	gr	harina de maíz	2,30	0,32	funda 1 kg	140	1,00	
2	70	gr	agua	0,00	0,00	-	70	1	
3	2	gr	sal	0,90	0,00	funda 1 kg	2	1	
<b>212</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,32</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>					<b>0,14</b>				

 									
<b>Costos:</b>		<b>salsa de chocolate</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por Plato:</b>		0,23	<b>Raciones:</b>		31				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	225	gr	chocolate	26,78	6,03	Funda 500 gr	225	1,00	
2	20	gr	maduro	2,05	0,04	Funda 1 kg	20	1	
3	30	gr	nuez	21,75	0,65	Cubeta 30 uni.	30	1	
4	10	gr	almendra	19,85	0,20	Tarrina 225 gr	10	1	
5	15	gr	cebolla	1,10	0,02	Funda 450 gr	15	1	
6	2	gr	comino	13,33	0,03	Funda 80 gr	2	1,00	
7	3	gr	sal	0,90	0,00	Funda 80 gr	3	1	
8	5	gr	ajonjolí	4,14	0,02	-	0	0	
<b>310</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>6,98</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,68</b>					


 									
<b>Costos:</b>		<b>ensalda encurtida</b>							
<b>Chef:</b>		Brigada 1							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por Plato:</b>		0,02	<b>Raciones:</b>		17				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	70	gr	Remolacha	2,33	0,16	Funda 500 gr	70	1,00	
2	70	gr	Rabano	1,89	0,13	Funda 1 kg	70	1	
3	5	gr	Limón	2,14	0,01	Cubeta 30 uni.	5	1	
4	2	gr	Sal	0,90	0,00	Tarrina 225 gr	2	1	
5	15	gr	Vinagre	6,00	0,09	Funda 450 gr	15	1	
6	5	gr	Aceite	2,15	0,01	Funda 80 gr	5	1,00	
<b>167</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,41</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,07</b>					



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	<b>Arepa de cerdo</b>							
<b>Chef:</b>	Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>	Tapa	<b>Tamaño porción</b>	85					
<b>Costo por Plato:</b>	0,55	<b>Raciones:</b>	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	gr	arepa de maiz	1,50	0,05	Funda 500 gr	30	1,00
2	35	gr	cerdo desmechado	7,35	0,26	Funda 1 kg	35	1
3	10	gr	salsa de chocolate	22,05	0,22	Cubeta 30 uni.	10	1
4	10	gr	ensalasa encurtida	2,45	0,02	Tarrina 225 gr	10	1
	<b>85</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,55</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,64</b>				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS <b>SUDAMERICANO</b>		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	<b>Trucha</b>							
<b>Chef:</b>	Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>	Tapa	<b>Tamaño porción</b>	50					
<b>Costo por Plato:</b>	0,11	<b>Raciones:</b>	8					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	trucha	3,29	0,66	unidad	380	1,90
2	25	gr	vinagre	6,00	0,15	frasco 150gr	25	1
3	2	gr	sal	0,90	0,00	funda 1kl	2	1
4	5	gr	limon	2,14	0,01	unidad	9	1,8
5	150	gr	agua remolacha	0,00	0,00	-	150	1
	<b>382</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,82</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,32</b>				



 									
<b>Costos:</b>		<b>mousse de queso</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		15				
<b>Costo por Plato:</b>		0,14	<b>Raciones:</b>		12				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	75	gr	queso crema	12,77	0,96	Funda 500 gr	75	1,00	
2	60	gr	crema de leche	6,53	0,39	Funda 1 kg	60	1	
3	30	gr	huevo	2,50	0,08	Cubeta 30 uni.	30	1	
4	10	gr	hinojo	2,12	0,02	Tarrina 225 gr	10	1	
5	5	gr	gelatina	46,66	0,23	Funda 450 gr	5	1	
		<b>180</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,68</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,42</b>							


 									
<b>Costos:</b>		<b>ensalada manzana</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por Plato:</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		13				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	60	gr	manzana verde	4,16	0,25	unidad	60	1,00	
2	10	gr	apio	1,25	0,01	atado	10	1	
3	10	gr	mostaza	0,80	0,01	funda 50gr	10	1	
4	10	gr	miel	4,44	0,04	funda 150gr	10	1	
5	25	gr	naranja	3,45	0,09	unidad	25	1	
6	10	gr	limon	2,14	0,02	unidad	10	1,00	
7	2	gr	sal	0,90	0,00	funda 1kg	2	1	
		<b>127</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,42</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,10</b>							

 									
<b>Costos:</b>		<b>trucha en remolacha</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		75				
<b>Costo por Plato:</b>		0,38	<b>Raciones:</b>		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	trucha	6,00	0,30	----	50	1,00	
2	15	gr	mousse de queso	3,20	0,05	----	15	1	
3	10	gr	ensalada de manzana	3,30	0,03	----	10	1	
		<b>75</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,38</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>1,14</b>							

 									
<b>Costos:</b>		<b>ceviche</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		70				
<b>Costo por Plato:</b>		0,34	<b>Raciones:</b>		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	150	gr	corvina	6,00	0,90	Funda 500 gr	150	1,00	
2	94	gr	liquido	3,82	0,36	Funda 1 kg	94	1	
3	10	gr	aguacate	6,25	0,06	Cubeta 30 uni.	10	1	
4	10	gr	cebolla	1,10	0,01	Tarrina 225 gr	10	1	
5	10	gr	pepino	2,25	0,02	Funda 450 gr	10	1	
6	10	gr	tomate	1,10	0,01	Funda 80 gr	10	1,00	
		<b>284</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,37</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>1,01</b>							


 									
<b>Costos:</b>		<b>Ensalada andina</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		60				
<b>Costo por Plato:</b>		0,11	<b>Raciones:</b>		3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	quinua	1,36	0,14	funda de 500gr	100	1,00	
2	15	gr	aji	1,50	0,02	unidad	18	1,2	
3	15	gr	cebolla	1,10	0,02	unidad	23	1,5	
4	15	gr	tomate	1,20	0,02	unidad	23	1,5	
5	15	gr	menta	1,00	0,02	ataco de 25gr	20	1,3	
6	30	gr	maracuya	4,16	0,12	unidad	54	1,80	
7	10	gr	aceite	2,35	0,02	botella de litro	10	1	
8	3	gr	sal	0,90	0,00	funda kg	0	0	
		<b>203</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,36</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,32</b>					

 									
<b>Costos:</b>		<b>gazpacho</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		40				
<b>Costo por Plato:</b>		0,45	<b>Raciones:</b>		7				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	225	gr	aceituna morada	14,49	3,26	funda de libra	225	1,00	
2	20	gr	tomate	1,20	0,02	unidad	30	1,5	
3	30	gr	albahaca	0,89	0,03	atado 50gr	39	1,3	
4	10	gr	pepino	1,25	0,01	unidad	15	1,5	
5	5	gr	vinagre	6,00	0,03	botella 150gr	5	1	
6	2	gr	aceite	2,35	0,00	botella litro	2	1,00	
7	5	gr	sal	0,90	0,00	funda kg	5	1	
		<b>297</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,36</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,36</b>					

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Queso relleno</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		35				
<b>Costo por Plato:</b>		0,29	<b>Raciones:</b>		7				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	queso mozzarella	10,00	1,25	empaque de 250	125	1,00	
2	40	gr	queso ricota	7,92	0,32	empaque de 250	40	1	
3	80	gr	crema de leche	6,00	0,48	funda de 125gr	80	1	
4	5	gr	oregano	1,45	0,01	funda de 50gt	5	1	
		<b>250</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,05</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,86</b>							

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>gaspacho y queso relleno</b>							
<b>Chef:</b>		Brigada 1							
<b>Tipo de Plato:</b>		Subreceta	<b>Tamaño porción</b>		75				
<b>Costo por Plato:</b>		0,74	<b>Raciones:</b>		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	gaspacho de aceituna	11,31	0,45	-----	40	1,00	
2	35	gr	queso relleno	8,20	0,29	----	35	1	
		<b>75</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,74</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>2,22</b>							

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>salsa de mango</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por Plato:</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		14				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	mango	3,15	0,32	unidad	180	1,80	
2	30	gr	jengibre	1,13	0,03	unidad	39	1,3	
3	3	gr	sal	0,90	0,00	Funda 1kg	3	1	
4	10	gr	mantequilla	10,00	0,10	empaque de 250gr	10	1	
		<b>143</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,45</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,09</b>							

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																		
 																																																																											
<b>Costos:</b>		frutas salteadas																																																																									
<b>Chef:</b>		Claudia Vera																																																																									
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapas		<b>Tamaño porción</b>		20																																																																					
<b>Costo por Plato:</b>		0,08		<b>Raciones:</b>		12																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">N°</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>100</td> <td>gr</td> <td>manzana verde</td> <td>4,16</td> <td>0,42</td> <td>unidad</td> <td>190</td> <td>1,90</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>100</td> <td>gr</td> <td>higo</td> <td>2,25</td> <td>0,23</td> <td>unidad</td> <td>120</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>30</td> <td>gr</td> <td>mantequilla</td> <td>10,00</td> <td>0,30</td> <td>empaque 250gr</td> <td>30</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2</td> <td>gr</td> <td>sal</td> <td>0,90</td> <td>0,00</td> <td>funda kg</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td><b>232</b></td> <td colspan="3"><b>Peso Total receta</b></td> <td><b>0,94</b></td> <td colspan="3"><b>Costo de receta</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"><b>0,24</b></td> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table>										N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	100	gr	manzana verde	4,16	0,42	unidad	190	1,90	2	100	gr	higo	2,25	0,23	unidad	120	1,2	3	30	gr	mantequilla	10,00	0,30	empaque 250gr	30	1	4	2	gr	sal	0,90	0,00	funda kg	2	1			<b>232</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,94</b>	<b>Costo de receta</b>			<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,24</b>					
N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																		
1	100	gr	manzana verde	4,16	0,42	unidad	190	1,90																																																																			
2	100	gr	higo	2,25	0,23	unidad	120	1,2																																																																			
3	30	gr	mantequilla	10,00	0,30	empaque 250gr	30	1																																																																			
4	2	gr	sal	0,90	0,00	funda kg	2	1																																																																			
		<b>232</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,94</b>	<b>Costo de receta</b>																																																																				
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,24</b>																																																																							

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																											
 																																																																																				
<b>Costos:</b>		Pollo a la parrilla																																																																																		
<b>Chef:</b>		Claudia Vera																																																																																		
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa		<b>Tamaño porción</b>		50																																																																														
<b>Costo por Plato:</b>		0,40		<b>Raciones:</b>		5																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">N°</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>250</td> <td>gr</td> <td>pechuga de pollo</td> <td>8,40</td> <td>2,10</td> <td>funda de libra</td> <td>250</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>5</td> <td>gr</td> <td>ajo</td> <td>1,00</td> <td>0,01</td> <td>unidad</td> <td>7</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>5</td> <td>gr</td> <td>cebolla</td> <td>1,00</td> <td>0,01</td> <td>unidad</td> <td>7</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2</td> <td>gr</td> <td>sal</td> <td>0,90</td> <td>0,00</td> <td>funda de kg</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>1</td> <td>gr</td> <td>comino</td> <td>2,20</td> <td>0,00</td> <td>funda de 50gr</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td><b>263</b></td> <td colspan="3"><b>Peso Total receta</b></td> <td><b>2,11</b></td> <td colspan="3"><b>Costo de receta</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"><b>1,21</b></td> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table>										N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	250	gr	pechuga de pollo	8,40	2,10	funda de libra	250	1,00	2	5	gr	ajo	1,00	0,01	unidad	7	1,3	3	5	gr	cebolla	1,00	0,01	unidad	7	1,3	4	2	gr	sal	0,90	0,00	funda de kg	2	1	5	1	gr	comino	2,20	0,00	funda de 50gr	1	1			<b>263</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,11</b>	<b>Costo de receta</b>			<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,21</b>					
N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																											
1	250	gr	pechuga de pollo	8,40	2,10	funda de libra	250	1,00																																																																												
2	5	gr	ajo	1,00	0,01	unidad	7	1,3																																																																												
3	5	gr	cebolla	1,00	0,01	unidad	7	1,3																																																																												
4	2	gr	sal	0,90	0,00	funda de kg	2	1																																																																												
5	1	gr	comino	2,20	0,00	funda de 50gr	1	1																																																																												
		<b>263</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,11</b>	<b>Costo de receta</b>																																																																													
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,21</b>																																																																																



INSTITUTO DE TECNOLOGIAS		SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
<b>Costos:</b>		Pollo en salsa de mango						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		80			
<b>Costo por Plato:</b>		0,51	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Pollo a la parrilla	8,02	0,40	----	50	1,00
2	10	gr	salsa de mango	3,14	0,03	-----	10	1
3	20	gr	frutas salteadas	4,05	0,08	-----	20	1
		<b>80</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,51</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		1,54						

## 5.3.2.1.2 Hoja de gramaje y costos de dulce


INSTITUTO DE TECNOLOGIAS		SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
<b>Costos:</b>		Bizcocho de zapallo						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		30			
<b>Costo por Plato:</b>		0,11	<b>Raciones:</b>		23			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	250	gr	harina	0,90	0,23	funda de 500gr	250	1,00
2	120	gr	huevos	13,60	1,63	unidad	120	1
3	12	gr	polvo de hornear	3,17	0,04	funda de 50gr	12	1
4	200	gr	zapallo	2,55	0,51	funda de 500gt	200	1
5	100	gr	azucar	1,10	0,11	funda de kg	100	1
		<b>682</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,52</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		0,33						

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS		SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
<b>Costos:</b>		helado de morocho y bizcocho de zapallo						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		60			
<b>Costo por Plato:</b>		0,19	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	helado de morocho	2,12	0,04	-	20	1,00
2	30	gr	bizcocho de zapallo	3,69	0,11	-	30	1
3	10	gr	zapallo cocinado	3,55	0,04	-	10	1
		<b>60</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,19</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		0,57						

 									
<b>Costos:</b>		<b>Masa tartaleta</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		60				
<b>Costo por Plato:</b>		0,23	<b>Raciones:</b>		6				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	200	gr	harina	0,90	0,18	Funda 500 gr	200	1,00	
2	100	gr	mantequilla	10,00	1,00	empaque de 250gr	100	1	
3	30	gr	huevo	2,55	0,08	Cubeta 30 uni.	45	1,5	
4	1	gr	sal	0,90	0,00	funda de 1kg	1	1	
	<b>331</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,26</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,68</b>							

 									
<b>Costos:</b>		<b>crema pastelera</b>							
<b>Chef:</b>		Claudia Vera							
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		20				
<b>Costo por Plato:</b>		0,04	<b>Raciones:</b>		10				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	ml	leche entera	0,90	0,11	Funda litro	125	1,00	
2	25	gr	chocolate	9,90	0,25	Paquete de 250 gr	25	1	
3	13	gr	azucar	1,10	0,01	Funda 500gr	13	1	
4	13	gr	harina	0,90	0,01	funda de 500gr	13	1	
5	30	gr	huevo	2,55	0,08	Cubeta 30 unid.	45	1,5	
	<b>206</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,46</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,13</b>							

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Salsa de chocolate</b>						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		10			
<b>Costo por Plato:</b>		0,09	<b>Raciones:</b>		32			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	leche	0,90	0,09	Funda de litro	100	1,00
2	80	gr	chocolate	9,90	0,79	Empaque 250gr	80	1
3	20	gr	aji en escamas	64,00	1,28	Funda de 50gr	20	1
4	100	gr	crema de leche	6,00	0,60	funda de 125gr	100	1
5	20	gr	azucar	1,10	0,02	Funda 1kg	20	1
		<b>320</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,78</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,26</b>						

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Tartaleta de tocte con salsa de chocolate</b>						
<b>Chef:</b>		Claudia Vera						
<b>Tipo de Plato:</b>		Tapa	<b>Tamaño porción</b>		100			
<b>Costo por Plato:</b>		0,69	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	tartaleta	3,80	0,23	----	60	1,00
2	20	gr	crema pastelera	2,23	0,04	----	20	1
3	10	gr	salsa de chocolate	8,68	0,09	----	10	1
4	10	gr	tocte	33,00	0,33	----	10	1
		<b>100</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,69</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>2,07</b>						

## 5.4 Base datos

Una base de datos es un conjunto de datos pertenecientes a un mismo contexto y almacenados sistemáticamente para su posterior uso. En este sentido; una biblioteca puede considerarse una base de datos compuesta en su mayoría de documentos y textos impresos en papel e indexados para su consulta. Actualmente, y debido al desarrollo tecnológico de campos como la información y la electrónica, la mayoría de las bases de datos están en formato digital.

BASE DE PROVEEDORES													
BASE DE DATOS DE PROVEEDORES													
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
<b>CARNICOS</b>													
	Se registra el ingrediente	Presentacion en la que se adquiere	Lugar donde se adquiere	Peso de kilo	Unidad que se pesa	Costo del kilo	Cantidad sin desperdicio	Peso del desecho	Peso si se utiliza el desperdicio	Porcentaje de utilliad	Factor de error de compra	Costo kilo sin desperdicio	
<b>LÁCTEOS</b>													
	Se registra el ingrediente	Presentacion en la que se adquiere	Lugar donde se adquiere	Peso de kilo	Unidad que se pesa	Costo del kilo	Cantidad sin desperdicio	Peso del desecho	Peso si se utiliza el desperdicio	Porcentaje de utilliad	Factor de error de compra	Costo kilo sin desperdicio	
<b>FRUTAS</b>													
	Se registra el ingrediente	Presentacion en la que se adquiere	Lugar donde se adquiere	Peso de kilo	Unidad que se pesa	Costo del kilo	Cantidad sin desperdicio	Peso del desecho	Peso si se utiliza el desperdicio	Porcentaje de utilliad	Factor de error de compra	Costo kilo sin desperdicio	
<b>HORTALIZAS</b>													
	Se registra el ingrediente	Presentacion en la que se adquiere	Lugar donde se adquiere	Peso de kilo	Unidad que se pesa	Costo del kilo	Cantidad sin desperdicio	Peso del desecho	Peso si se utiliza el desperdicio	Porcentaje de utilliad	Factor de error de compra	Costo kilo sin desperdicio	
<b>ABARROTES</b>													
	Se registra el ingrediente	Presentacion en la que se adquiere	Lugar donde se adquiere	Peso de kilo	Unidad que se pesa	Costo del kilo	Cantidad sin desperdicio	Peso del desecho	Peso si se utiliza el desperdicio	Porcentaje de utilliad	Factor de error de compra	Costo kilo sin desperdicio	

## 5.4.1 Base de datos

BASE DE PROVEEDORES													
BASE DE DATOS DE PROVEEDORES													
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
<b>CÁRNICOS</b>													
	BORREGO	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	7,70	0,850	0,150	0	85	1,18	9,06	
	PIERNA DE CERDO	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	5,50	0,900	0,100	0	90	1,11	6,11	
	LOMO DE RES	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	3,96	0,950	0,050	0	95	1,05	4,17	
	PECHUGAS DE POLLO	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	5,500	0,800	0,200	0	80	1,25	6,88	
<b>MARISCOS</b>													
	CAMARON	FUNDA LIBRA	JOMAR	1	KG	11,01	0,845	0,155	0	84,5	1,18	13,03	
	MIX DE MARISCOS	FUNDA LIBRA	JOMAR	1	KG	11,00	1,000	0	0	100	1,00	11,00	
	PESCADO	FUNDA LIBRA	JOMAR	1	KG	8,370	1,000	0	0	100	1,00	8,37	
	TRUCHA	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	5,280	0,700	0,3	0	70	1,43	7,54	
<b>LÁCTEOS</b>													
	CREMA DE LECHE	FUNDA	LA FAVORITA	1	LT	5,00	1,000	0,000	0	100	1,00	5,00	
	MANTEQUILLA	EMPAQUE	LA FAVORITA	1	KG	10,00	1,000	0,000	0	100	1,00	10,00	
	QUESO MOZARELLA	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	8,00	1,000	0,000	0	100	1,00	8,00	
<b>FRUTAS</b>													
	LIMON	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	4,13	0,675	0,325	0	67,5	1,48	6,12	
	MANGO	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	3,17	0,768	0,232	0	76,8	1,30	4,13	
	MANZANA	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	2,50	0,956	0,044	0	95,6	1,05	2,62	
	MARACUYA	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	3,13	0,982	0,018	0	98,2	1,02	3,19	
	PLATANO	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	1,56	0,990	0,010	0	99	1,01	1,58	
	TOCOTE	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	26,43	1,000	0,000	0	100	1,00	26,43	
	VERDE	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	2,08	0,982	0,018	0	98,2	1,02	2,12	
	ZAPALLO	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	1,10	1,000	1,000	0	100	1,00	1,10	
<b>HORTALIZAS</b>													
	AJI	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	3,05	0,995	0,005	0	99,5	1,01	3,07	
	AJO	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	2,21	1,000	0,000	0	100	1,00	2,21	
	ALBAHACA	ATADO	10 DE AGOSTO	1	KG	2,08	0,889	0,111	0	88,9	1,12	2,34	
	CEBOLLA	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	1,98	0,841	0,159	0	84,1	1,19	2,35	
	CULANTRO	ATADO	10 DE AGOSTO	1	KG	3,02	0,838	0,162	0	83,8	1,19	3,60	
	MENTA	ATADO	10 DE AGOSTO	1	KG	1,85	0,987	0,013	0	98,7	1,01	1,87	
	PEPINO	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	2,21	0,989	0,011	0	98,9	1,01	2,23	
	PIMIENTO ROJO	UNIDAD	10 DE AGOSTO	1	KG	2,21	0,943	0,057	0	94,3	1,06	2,34	
	TOMATE	FUNDA LIBRA	10 DE AGOSTO	1	KG	1,98	0,989	0,011	0	98,9	1,01	2,00	
<b>ABARROTES</b>													
	ACEITE	BOTELLA	LA FAVORITA	1	LT	3,68	1,000	0,000	0	100	1,00	3,68	
	AJONJOLI	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	3,20	1,000	0,000	0	100	1,00	3,20	
	ALMENDRA	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	13,44	1,000	0,000	0	100	1,00	13,44	
	AZUCAR CRISTAL	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	3,20	1,000	0,000	0	100	1,00	3,20	
	CHOCOLATE BARRA	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	9,25	1,000	0,000	0	100	1,00	9,25	
	EXTRACTO DE VAINILLA	BOTELLA	LA FAVORITA	1	LT	8,33	1,000	0,000	0	100	1,00	8,33	
	HARINA DE MAIZ	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	2,45	1,000	0,000	0	100	1,00	2,45	
	HARINA DE TRIGO	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	1,45	1,000	0,000	0	100	1,00	1,45	
	HUEVOS	UNIDAD	LA FAVORITA	1	KG	2,50	1,000	0,000	0	100	1,00	2,50	
	LEVADURA	EMPAQUE	LA FAVORITA	1	KG	6,12	1,000	0,000	0	100	1,00	6,12	
	MAICENA	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	2,44	1,000	0,000	0	100	1,00	2,44	
	MIEL	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	10,00	1,000	0,000	0	100	1,00	10,00	
	MOROCHO	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	2,22	1,000	0,000	0	100	1,00	2,22	
	MOSTAZA	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	6,33	1,000	0,000	0	100	1,00	6,33	
	NUEZ	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	9,89	1,000	0,000	0	100	1,00	9,89	
	PASTA DE MANI	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	4,33	1,000	0,000	0	100	1,00	4,33	
	POLVO DE HORNEAR	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	3,78	1,000	0,000	0	100	1,00	3,78	
	SAL	FUNDA	LA FAVORITA	1	KG	0,9	1,000	0,000	0	100	1,00	0,90	

#### 5.4 Fijación de precio de venta al público sugerido

Después de realizar las respectivas fichas de costo con materia prima utilizada, se puede establecer los costos sugeridos por elaboración.

<b>Producto</b>	<b>Precio sugerido</b>
<b>Hamburguesa camarón</b>	3,84
<b>Churrasco ecuatoriano</b>	4,61
<b>Tortilla de maíz rellena</b>	1,64
<b>Ceviche de jipijapa</b>	1,011
<b>Trucha en remolacha</b>	1,14
<b>Tartaleta de tocte</b>	2,07
<b>Helado de morocho con bizcocho de zapallo</b>	0,57
<b>Pernil de borrego</b>	1,10
<b>Ensalada andina</b>	0,32
<b>Cazuela de mariscos</b>	3,68
<b>Gazpacho con queso relleno</b>	2,22
<b>Brocheta de pollo</b>	1,54

#### 5.5 Estructuración de P.V.P sugerido

La estructuración del precio sugerido, esta compuesto con costo de producción y costo de materia prima, siendo calculado según las fichas estandarizadas, ingresando datos de materia prima según una base de datos. Este precio tendrá que cubrir todos los costos de la empresa y que representa un gasto para la producción de dichas elaboración, obteniendo una ganancia, dejando utilidad a la empresa.

## 5.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas

Durante la elaboración y producción del menú propuesto para el proyecto se utilizo materia prima muy emblemática del Ecuador la cual cumplirá con la propuesta daba al inicio del proyecto, tiendo cada una un valor de la cultura, siendo los siguientes plasmados en la tabla a continuación:

### 5.6.1 Proteínas


Proteínas		
<p><b>Camarón</b></p> 	<p>Color: Coral</p> <p>Olor: Mar</p> <p>Sabor: mar</p>	<p>También es conocido como quisquilla o esquila.</p> <p>Pertenece a la familia de los Caridea. Es un crustáceo decadópedo, que puede habitar tanto en aguas dulces como saladas. Vive en regiones templadas, tropicales, y frías. Habita en zonas rocosas y arenosas poco profundas con abundancia de algas</p>
<p><b>Trucha</b></p> 	<p>Color: Plateado</p> <p>Olor: Barro</p> <p>Sabor: Río</p>	<p>Pez de agua dulce de unos 40 cm de longitud, color grisáceo o verdoso con manchas rojizas o negras en el dorso y blancuzco en el vientre, cuerpo oval y alargado, hocico obtuso y boca ancha; vive en aguas rápidas y frías; su carne es comestible</p>
<p><b>Pollo</b></p> 	<p>Color: Blanco ligeramente amarillento</p> <p>Olor: Caracteristico</p>	<p>Pollo es el nombre que reciben las crías de las gallinas y de otras aves. El término, que tiene su origen etimológico en el vocablo latino pullus, también se emplea para nombrar a la carne de este animal, que es un alimento muy consumido por el ser humano.</p>

	Sabor: Caractetistico	
<b>Borrego</b> 	Color: Rojo oscuro Olor: Caractetistico Sabor: Caractetistico	Es un animal ovino de cuadro patas, herbívoro, su carne es consumida por el ser humano aportando grandes cantidades de vitaminas.
<b>Res</b> 	Color: Rojo oscuro Olor: Caracteristico Sabor: Caracteristico	La carne de res es la carne procedente de un animal no menor a 3 años de edad y que pese 500 kg. antes de su sacrificio, la carne es de color rojo en diferentes tonalidades, su contenido graso medio o alto según la raza y alimentación de la res.
<b>Calamar</b> 	Color: Blanco Olor: Mar Sabor: Mar	Molusco marino de cuerpo alargado y oval, con una lámina interna en forma de pluma de ave y diez tentáculos, dos de ellos más largos que el resto; se mueve lanzando un chorro de agua con fuerza, y para ocultarse segrega un líquido negro con el que enturbia el agua; vive en las zonas litorales formando bancos y su carne es comestible.
<b>Almejas</b>	Color: Amarillento Olor: Mar	La almeja es un molusco bivalvo que vive en aguas saladas. Los Bivalvos son aquellos moluscos cuyo cuerpo está protegido por dos

	<p>Sabor: Mar</p>	<p>conchas simétricas, cómo el mejillón, la ostra, o la navaja. Soportan temperaturas de 5 a 35°C, la baja mar y los cambios de salinidad. Es comestible para el ser humano.</p>
<p><b>Pescado</b></p> 	<p>Color: Blanco amarillento Olor: Mar Sabor: Mar</p>	<p>Pez comestible una vez sacado del agua donde vive por cualquiera de los procedimientos de pesca y destinado al consumo alimenticio.</p>
<p><b>Cerdo</b></p> 	<p>Color: Rosado Olor: casi insipido Sabor: Umami</p>	<p>La carne de cerdo es una de las más completas, tiene buenas cualidades nutricionales, es magra y muy rica en minerales y proteínas. La carne de cerdo se aprovecha y se consume desde tiempos remotos, aunque muchas veces se la ha descrito como un alimento poco saludable</p>

*Grafico N°10: Cuadro de principales proteínas  
Vera, (2019)*

### 5.6.2 Frutas y vegetales

Frutas y vegetales		
<p><b>Mango</b></p> 	<p>Color: Amarillo Olor: frutal Sabor: Dulce y aromático</p>	<p>El mango es una fruta cítrica que crece en la Zona Intertropical y es de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor y variedad.</p>

		<p>Dicha pulpa puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada mango de hilacha la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color amarillo, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente.</p>
<p><b>Tocte</b></p> 	<p>Color: Negro y beige</p> <p>Olor: Maderal</p> <p>Sabor:</p> <p>Sotificado y ligero a nuez tradicional</p>	<p>Es árbol de las Yuglandáceas semejante al nogal, que da una madera que se utiliza en carpintería, y unos frutos comestibles semejantes a las nueces.</p>
<p><b>Zapallo</b></p> 	<p>Color: Tomate amarillento</p> <p>Olor: Aromatico, frutal</p> <p>Sabor: Dulce</p>	<p>Planta cucurbitácea de tallos rastreros y provistos de zarcillos, hojas grandes, anchas y lobuladas, flores amarillas y fruto comestible, con multitud de semillas aplanadas; existen varias especies.</p>
<p><b>Higo</b></p> 	<p>Color: Violeta oscuro</p> <p>Olor: Frutal</p> <p>Sabor: Dulce</p>	<p>Fruto segundo de la higuera, comestible, de forma parecida a una pera, piel de color verde, negro o morado, según las variedades, y carne suave, dulce y con muchas semillas.</p>

<p><b>Manzana</b></p> 	<p>Color: Verde, amarillo y rojo</p> <p>Olor: Frutal</p> <p>Sabor: Dulce</p>	<p>Fruto del manzano, comestible, de forma redondeada y algo hundida por los extremos, piel fina, de color verde, amarillo o rojo, carne blanca y jugosa, de sabor dulce o ácido, y semillas en forma de pepitas encerradas en una cápsula de cinco divisiones.</p>
<p><b>Cebolla</b></p> 	<p>Color: Morado</p> <p>Olor: Aliaceo</p> <p>Sabor: Picante</p>	<p>Bulbo de esta planta, comestible, de color blanco o rojizo, formado por capas esféricas, tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor picante.</p>
<p><b>Tomate</b></p> 	<p>Color: Rojo</p> <p>Olor: Aromatico</p> <p>Sabor:</p> <p>Solanáceas</p>	<p>El tomate es la hortaliza de mayor importancia en el mundo. Se cultiva en todo el mundo, siendo los principales países productores China y Estados Unidos. Se consume de múltiples maneras, tanto en crudo como procesado para la industria.</p>
<p><b>Culantro</b></p> 	<p>Color: Verde</p> <p>Olor: Penetrante, notas cítricas</p> <p>Sabor: Fuerte, notas cítricas</p>	<p>Planta de tallo lampiño, hojas inferiores partidas en segmentos de borde dentado y las superiores filiformes, flores de color blanco y rosa, agrupadas en pequeñas inflorescencias y semilla de forma elipsoidal y muy aromática.</p>

*Grafico N°11: Cuadro de principales frutas y vegetales  
Vera, (2019)*

## 5.6.3 Abarrotes

Abarrotes		
<p><b>Aceite</b></p> 	<p>Color: Amarillo</p> <p>Olor: Nuetro</p> <p>Sabor: Salado neutro</p>	<p>El aceite de cocina es grasa de origen animal o vegetal que suele permanecer en estado líquido a temperatura ambiente.</p> <p>Algunos de los muchos tipos de aceites vegetales son; de oliva, de palma, de soja, de colza, de semilla de calabaza, de maíz, de girasol, de cártamo, de cacahuate, de semilla de uva, de sésamo, de argán, de salvado de arroz y se usan para cocinar junto con otros elementos comestibles.</p>
<p><b>Harina de trigo</b></p> 	<p>Color: Blanca</p> <p>Olor: Propio, ligero agradable</p> <p>Sabor: Fresco</p>	<p>Harina de trigo es un polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano. La harina de trigo es la que más se produce de entre todas las harinas.</p>
<p><b>Harina de maíz</b></p> 	<p>Color: Amarillo uniforme</p> <p>Olor: Caracteristico</p> <p>Sabor: Libre de sabores extraños</p>	<p>La harina de maíz es un polvo fino que se obtiene moliendo el cereal mediante diferentes métodos. Como cultivo tradicional de los pueblos indígenas de América, es en esta parte del mundo donde se consume más asiduamente, especialmente en Iberoamérica donde es parte fundamental en las cocinas.</p>

<p><b>Sal</b></p> 	<p>Color: Blanco</p> <p>Olor: Azufre</p> <p>Sabor: Salado</p>	<p>Sustancia blanca, cristalina, muy soluble en el agua, que abunda en la naturaleza en forma de grandes masas sólidas o disuelta en el agua del mar y en la de algunas lagunas y manantiales; se emplea como condimento, para conservar y preparar alimentos.</p>
<p><b>Azúcar</b></p> 	<p>Color: Blanco</p> <p>Olor: Dulce</p> <p>Sabor: Dulce</p>	<p>Sustancia cristalina, generalmente blanca, muy soluble en agua y de sabor muy dulce, que se encuentra en el jugo de muchas plantas y se extrae especialmente de la caña dulce y de la remolacha.</p>
<p><b>Mantequilla</b></p> 	<p>Color:</p> <p>Amarillento</p> <p>Olor:</p> <p>Característico</p> <p>Sabor:</p> <p>característico</p>	<p>Grasa comestible que se obtiene agitando o batiendo la crema de la leche de vaca y es de consistencia blanda, color amarillento y sabor suave; se consume cruda untada en pan y también se emplea en la elaboración de platos o cocción de alimentos.</p>

*Grafico N°12: Cuadro de principales abarroses Vera, (2019)*

### 5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Para la ejecución del menú se utilizó diferentes técnicas de cocción, cortes y temperaturas las cuales se mencionan en la siguiente tabla:

Técnicas de cocción	
<p><b>Vapor</b></p>	<p>La cocción al vapor consiste en cocinar los alimentos a través del vapor del medio líquido (agua), sin que éstos entren en contacto con él. Para ello, los ingredientes se colocan en un recipiente tipo rejilla o perforado suspendido en</p>

	una cazuela, olla o similar que contiene el agua que se lleva a ebullición. Con esta técnica, los vapores que ascienden al hervir el líquido, cuecen los alimentos, de forma lenta pero sin dilución de los nutrientes.
<b>Horneado</b>	El horneado es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor sin mediación de ningún elemento líquido.
<b>Braseado</b>	El braseado o breseado es una técnica culinaria en dos pasos que consiste primero en cocinar con calor seco, y posteriormente con calor húmedo en un recipiente cerrado, generalmente en una olla cubierta con algún líquido agua, caldo, leche, etcétera. La olla en la que se realiza esta operación se denomina brasera.
<b>Fritura profunda</b>	La fritura profunda es la cocción de un preparado con abundante aceite o grasa. Dicho preparado debe flotar o nadar en el interior de la sartén o salteadora, este proceso deberá llevarse a cabo a una temperatura de entre 180°C y 199°C.

*Grafico N° 13: Cuadro de técnicas de cocción  
Vera, (2019)*

<b>Técnicas de cortes</b>	
<b>Juliana</b>	La juliana es una técnica culinaria que consiste en <b>cortar</b> las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.
<b>Brunoise</b>	Brunoise es una forma de cortar las verduras en pequeños dados de 2 a 3 mm de lado, sobre una tabla de cortar. Puede elaborarse con una enorme variedad de vegetales o verduras como zanahoria, cebolla, ajo, nabo, pimiento etc.
<b>Escalope</b>	Un escalope es un corte de carne sin hueso que se estira con la ayuda de un mazo, un rodillo o incluso golpeando con el mango de un cuchillo.

<b>Macedonia</b>	El corte macedonia es el que se realiza en dados o cubos de unos 5 centímetros, con cierto margen como ya os hemos comentado, pues hay quien define este corte como el de los dados que tienen 4 o 6 centímetros de lado.
<b>Gajos</b>	Este corte se realiza al dividir un alimento de forma redondeada en cuatro, ocho partes o más. Se utiliza sobre todo para las cebollas, tomates, manzanas, etc. En el caso de naranjas y similares, los gajos son su forma natural.

*Grafico N° 14: Cuadro de técnicas de cortes  
Vera, (2019)*

<b>Temperaturas</b>	
<b>Termino medio</b>	Término ideal porque la carne no pierde su jugosidad, Sellado o marcado en la plancha o parrilla dejando el centro rojo. Alcanza la temperatura de 63 grados C.
<b>Temperatura ambiente</b>	Es una temperatura en la cual alimentos secos se logran conservar sin necesitar mas temperatura
<b>Congelación</b>	La congelación es una técnica en la cual los alimentos se conservan, y no se permite la reproducción de bacterias.

*Grafico N° 15: Cuadro de temperaturas  
Vera, (2019)*



## Conclusiones

La presente investigación ha permitido obtener una mejor forma de reconocer los diversos tipos de cervezas artesanales conociendo de esta manera también su materia prima, su malta y lúpulo con los cuales proporcionan la información adecuada para saber que tipo de plato consumir con la bebida idónea.

Con este proyecto se demostró que la cerveza artesanal no contiene sustancias nocivas para el ser humano como son los preservantes y aditivos que usan comúnmente las empresas para producir cerveza industrial, por lo que este tipo de bebida se recomienda su consumo por sus ingredientes naturales.

Mediante diferentes estudios realizados se llega a la conclusión que las cervezas artesanales de la marca latitud cero, 593, y la paz de la ciudad de Cuenca se pueden maridar con diferentes platos icónicos de nuestro país tanto de la región costa, sierra u oriente

Al concluir este trabajo se logro proponer a las personas que consuman la cerveza artesanal, conminando con platos de sus diferentes regiones sin importan si es dulce o salado, gracias al análisis sensorial se pudo destacar distintos sabores los cuales maridan.

### **Recomendaciones**

La cerveza artesanal se caracteriza por poseer mas cuerpo y con mas alta presencia de alcohol. Por lo que, se recomienda al momento de consumirla por primera vez consumir una cerveza ligera, tanto en ibu, como también en grado de alcohol. Para obtener mas sabor en boca.

Se recomienda a la cervecería la paz la implementación del servicio y venta de estos productos para llevar un plus al tour de la cerveza, terminando con el maridaje de las cervezas fabricadas en la planta, siendo una de las técnicas mas adecuadas para rescatar las características organolépticas de las cervezas

Se sugiere la utilización de este trabajo como un inicio para futuras investigaciones acerca de la cerveza artesanal y sus variedades ofertadas para su consumo, en el auge que se encuentra actualmente, y el desarrollo que ha tenido en Cuenca.

## Bibliografía

- Cantos, M., & Campoverde, M. (2019). Plan de negocios para la creación de una empresa de cerveza artesanal con base en quinua. (Trabajo de grado). Universidad de Cuenca, Cuenca.
- Davila, C. (2019). Maridaje de vinos ecuatorianos con platos tradicionales (Tesis de grado). Universidad San Francisco, Quito.
- Fraile, R. (2002). *La hamburguesa de Mamut*. Barcelona: Ediciones la Torres.
- Gomez, M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Cordoba: Editorial Brujas.
- La Nutrición Sensorial. Didier Delrieux & Abigaille Lacombe Didier. Ediciones Maison Dunoyer, 2012.
- Quesada, R. (17 de Febreo de 2017). *El maridaje*. [Recuperado de La copa de pipa: <https://medium.com/@LaCopaDePipa/qué-es-maridaje-2da5806552a9>] Consultado el 25 de octubre de 2019
- Palma, N. (14 de Octubre de 2013). Cebiche de pescado con maní de Jipijapa evocó fecha clásica cebiche de pescado con maní de Jipijapa evocó fecha clásica JIPIJAPA, Manabí. Pobladores y turistas se sirvieron el cebiche de pescado con maní licuado y aguacate. Neptalí Palma . *El Universo*, pág. 25.
- Sauto, S. (2013). Plan de negocios de una cervecería en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra-Bolivia. (Trabajo de grado). Universidad de Chile, Chile.
- Sergio. (3 de 2016 de 2016). *Trillado o Morocho*. [Recuperado de Badaccu: <https://www.badaccu.com/semillaygrano/ma%C3%ADz-trillado-o-morocho-20253>] Consultado el 20 de diciembre del 2019
- Zhytos, M. (22 de Mayo de 2017). *Maridaje con cerveza*. [Recuperado de Beers Time: <https://www.thebeertimes.com/maridaje-con-cerveza/>] Consultado el 5 de noviembre de 2019

## Glosario

### A

**Aterciopelado:** Que tiene la finura y la suavidad parecidas a las del terciopelo.

**Afrutado:** Que tiene sabor u olor parecido al de la fruta.

**Aromatizar:** Añadir a un preparado elementos con fuerte sabor y olor.

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

### B

**Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

**Brunoise:** Tipo de corte en forma de dados pequeños regulares.

### C

**Caramelizar:** 1. Dorar exteriormente un asado con la ayuda de la adición previa de azúcar. 2. Cubrir la superficie de un molde de caramelo.

**Concentrar:** Reducir un caldo o una salsa por evaporación.

**Condimentar:** Añadir condimentos a un género para darle sabor.

### E

**Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.

**Emplatar:** Poner los preparados terminados en la fuente o plato en que han de servirse.

### F

**Fenol:** Sustancia sólida obtenida por destilación de los aceites del alquitrán, usado en medicina como desinfectante.

**G**

**Guarnecer:** Acompañar un género principal de otros géneros menores, sólidos que reciben el nombre de guarnición.

**I**

**IBU:** Es una sigla definida por la Sociedad Americana de Químicos Cerveceros que significa International Bitterness Unit (Unidad Internacional de amargor) y se usa para medir cuanto de amarga es una cerveza. Cuanta mayor cantidad de IBUs más amarga será. Un IBU equivale a un miligramo de iso-alpha-ácidos por litro de cerveza.

**M**

**Malta:** Cebada germinada, desecada y tostada levemente que se emplea en la elaboración de cerveza y para hacer infusiones.

**L**

**Lúpulo:** Planta herbácea trepadora que se cultiva por sus inflorescencias femeninas, empleadas para aromatizar la cerveza.

**M**

**Macerar:** Poner frutas peladas y generalmente cortadas en compañía de azúcar, vinos, licores, para que tome el sabor de éstos. Por extensión se aplica también a las carnes en adobo o en marinado.

**O**

**Ocre:** Color que es marrón tirando a amarillo

**T**

**Tapa:** Pequeña cantidad de alimento que se toma como aperitivo o comida informal; suele tomarse como acompañamiento de una bebida en un establecimiento público.

**Terciopelo:** Tejido cuya superficie se presenta cubierta de fibras dispuestas perpendicularmente al mismo, formando dibujos o canales, o completamente lisa.

## Anexos



*Imagen de grupo de personas a las cuales se les realizo la entrevista del proyecto de titulación*



*Grupo de personas que se realizo la degustación*



*Grupo de personas que se realizo la degustación y realización de encuestas*



*Dispensador de cerveza, la cual es degustada en tours de la cerveza*



*Dispensador cerveza artesanal en barril*



*Tanques de cocción de cebada y trigo para la elaboración de cerveza*



*Tanques de cocción de cebada y trigo para la elaboración de cerveza*



*Tanques de fermentación de cerveza*



*Letrero de la fabrica de elaboración de cerveceria La Paz*



*Logo tipo cerveceria la paz*



**Instituto de tecnologías Sudamericano**

**Gastronomía**

**Propuesta tapas ecuatorianas para el Maridaje aplicadas en doce cervezas para  
la “Cervecería la Paz” del sector del parque Industrial**

**Anteproyecto del trabajo previo a la obtención del título de: “Tecnólogo en  
Gastronomía con Mención en Cocina Profesional”.**

**Autor:** Claudia Daniela Vera Torres

**Tutores:** Lcdo. Richard Martínez - Tgnlo. Manolo Morocho

**Cuenca – Ecuador**

**2020**

### **1. Tema:**

Propuesta tapas ecuatorianas para el Maridaje aplicadas en doce cervezas para la “Cervecería la Paz” del sector del parque Industrial

### **2. Introducción**

En nuestro medio existe una gran gama de bebidas alcohólicas y a su vez diversidad de las mismas, un ejemplo de esto es la cerveza, que no solo existe del tipo industrial sino también artesanal; tomando apogeo esta última en nuestro país, otorgándole así un incremento en las actividades económicas de los ecuatorianos.

Pero, que se puede hacer para no solo ofertar la gastronomía sino también para dar a conocer las creaciones de los pueblos, será posible que cambiando el concepto de una bebida alcohólica y en este caso en especial que la cerveza artesanal no solo sirve para beberla sino también para degustarla con un aperitivo. Los cuencanos buscan dar a sus mismos congéneres y turista algo nuevo, distinto al paladar que sea capaz de despertar el gusto por cosas nuevas y a su vez tratar de generar recursos económicos, para así crear un nuevo concepto tomando en cuanto a la utilización de la cerveza artesanal como maridaje de los platos uniéndolos entre sí.

### **3. Problema**

En la actualidad una de las bebidas que surgió como un buen acompañante dentro de la diversidad gastronómica es la cerveza y más aún la elaboración artesanal, sin embargo; este tipo de bebida no solo es parte de una receta de elaboraciones gastronómicas sino también son acompañantes para degustar la misma, a la medida que pasa el tiempo ha sido considerada como una bebida al momento de consumir los piqueos, más no como el acompañante perfecto de un plato principal para una reunión de diversa índole.

Lo cual es necesario incrementar una variedad de productos gastronómicos que acompañen el consumo y degustación de la cerveza, la cervecería la Paz ofrece un tour dentro del lugar de producción, la cual esta ubicada en la ciudad de Cuenca, sector del parque

industrial, siendo una fabrica artesanal en la cual contiene tanques de fermentación, pasteurización y maquinas de embotellamiento siendo guiado esto por el maestro cervecero.

Analizando la situación y requerimiento de los consumidores es oportuno proponer tapas que acompañen y mariden con las bebidas alcohólicas, dando un plus para que se de a conocer el mundo nuevo de la cerveza artesanal, para ello se trabajara con las marcas Latitud cero y Hacienda la Paz, se propone realizar productos gastronómicos ecuatorianos para su degustación, haciendo que los sabores de los mismo realcen al momento de ser consumidos.

¿Por qué es necesario incrementar el método de tapeo para la cervecería la paz?

#### **4. Justificación**

El proyecto consta en proponer doce tapas ecuatorianas para el maridaje de doce cervezas de la cervecería la paz, la cual contiene tres diferentes marcas Latitud Cero, Hacienda la Paz y 593, logrando con ello un contraste y armonía de sabores, analizando las diferentes características organolépticas de las bebidas, teniendo un valor para la ejecución de un tour dentro de la cervecería el cual realza el consumo de los productos artesanales alcohólicos.

El proyecto se realizará porque es una necesidad que tiene la cervecería la Paz, para realzar sabores de las cervezas, los cuales irán acompañados con diferentes sabores, aromas y colores, creando un equilibrio diferenciado en cada menú y bebida, siendo una composición balanceada y no oscurecer sabores de los dos productos.

Esto entregara un benefició a los propietarios de la fabrica, ya que es una manera de se satisfacer paladares de los consumidores siendo así un atractivo para visitar y adquirir el tour de las instalaciones, también siendo utilidad para el estudiante puesto que es una manera de destacar los conocimientos adquiridos durante la carrera y con un propuesto en su vida profesional.

Se mejorará el servicio que se presta a los consumidores proponiendo un menú con mayor equilibrio y mayor elaboración, dando realce a la marca y al producto. Con esto se trata de demostrar que una cerveza no solo es acompañante de una comida, sino también la comida puede ser acompañante de una bebida alcohólica.

## **5. Objetivos**

### **5.1 Objetivo general**

Proponer tapas ecuatorianas para maridaje de doce cervezas de la cervecería la Paz ubicada en el parque Industrial.

### **5.2 Objetivos específicos**

- Analizar mediante fuentes bibliográficas características de una cerveza artesanal para un correcto maridaje.
- Construir un cuadro sensorial con las características organolépticas de cada cerveza.
- Realizar fichaje de las elaboraciones realizadas para el maridaje.
- Proponer doce tapas ecuatorianas para maridaje de las marcas latitud cero y hacienda la paz.

## **6. Marco referencial**

### **6.1 Marco teórico**

Las tapas comenzaron con el Rey Alfonso XIII en una de sus visitas por tierras gaditanas, se detuvo en el Ventorrillo del Chato para tomarse una copa de Jerez. Ese día corría un enorme viento que levantaba la arena de la playa y el camarero, para que no fuese a caer tierra en el vaso real, le puso encima una loncha de jamón a modo de tapadera. Su Majestad preguntó el motivo de ese aperitivo y el mesero avergonzado le explicó por qué le había tapado la copa.

A Alfonso XIII le hizo gracia la iniciativa del gaditano y pidió otro Jerez con tapa a lo

que se sumaron los miembros de la Corte Real que le acompañaban. Desde entonces se extendió la costumbre de tapar los vasos con lonchas de jamón y de ahí la evolución ha ido dando paso al fenómeno gastronómico que hoy conocemos.

Tras la anécdota del Rey, las tapas se extendieron por toda España y ya no sólo se trataba de jamón, sino de otros productos servidos en pequeñas porciones junto a la bebida, normalmente, cerveza o vino. Las tapas son gratuitas en muchos locales y en otras tienen precios más económicos que los platos.

Desde ese momento los españoles suelen “ir de tapas” muy seguido, es una forma de socialización eficaz y reparte el consumo por varios establecimientos. Lo común es recorrer varios locales consumiendo tapas con bebida alcohólica, cada uno tiene su diferente menú. En la actualidad se sirve con una gran variedad de ingredientes la cual causa una satisfacción al comento de consumirle con la bebida alcohólica.

## 6.2 Marco contextual

El presente trabajo se realizará en la ciudad de Cuenca, en la cerveceria la Paz ubicada en las calles Octavia Chacon y segunda transversal, la cual es una fabrica de cerveza artesanal, que ofrece un tour dentro de sus instalaciones, la cual finaliza con una degustacion de sus productos, en el que es necesario según el requerimiento de los consumidores actuales ofrecer un maridaje con las mismas.



**Ilustración 1** Tanque de reposo cerveceria la Paz **Ilustración 2** Tanque de cocción de la cerveza



**Ilustración 3** Tanques de cocción cervecería La Paz. **Ilustración 4** Entrada fabrica La Paz



**Ilustración 1** Logo tipo cervecería la Paz **Ilustración 2** Bar cervecería la Paz

### 6.3 Marco conceptual

#### A

**Aterciopelado:** Que tiene la finura y la suavidad parecidas a las del terciopelo.

**Afrutado:** Que tiene sabor u olor parecido al de la fruta.

**Aromatizar:** Añadir a un preparado elementos con fuerte sabor y olor.

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

#### B

**Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

**Brunoise:** Tipo de corte en forma de dados pequeños regulares.

## C

**Caramelizar:** 1. Dorar exteriormente un asado con la ayuda de la adición previa de azúcar.

2. Cubrir la superficie de un molde de caramelo.

**Concentrar:** Reducir un caldo o una salsa por evaporación.

**Condimentar:** Añadir condimentos a un género para darle sabor.

## E

**Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.

**Emplatar:** Poner los preparados terminados en la fuente o plato en que han de servirse.

## F

**Fenol:** Sustancia sólida obtenida por destilación de los aceites del alquitrán, usado en medicina como desinfectante.

## G

**Guarnecer:** Acompañar un género principal de otros géneros menores, sólidos que reciben el nombre de guarnición.

## I

**IBU:** Es una sigla definida por la Sociedad Americana de Químicos Cerveceros que significa International Bitterness Unit (Unidad Internacional de amargor) y se usa para medir cuanto de amarga es una cerveza. Cuanta mayor cantidad de IBUs más amarga será. Un IBU equivale a un miligramo de iso-alpha-ácidos por litro de cerveza.

## M

**Malta:** Cebada germinada, desecada y tostada levemente que se emplea en la elaboración de cerveza y para hacer infusiones.

## L

**Lúpulo:** Planta herbácea trepadora que se cultiva por sus inflorescencias femeninas, empleadas para aromatizar la cerveza.

## M

**Macerar:** Poner frutas peladas y generalmente cortadas en compañía de azúcar, vinos, licores, para que tome el sabor de éstos. Por extensión se aplica también a las carnes en adobo o en marinado.

## O

**Ocre:** Color que es marrón tirando a amarillo

## T

**Tapa:** Pequeña cantidad de alimento que se toma como aperitivo o comida informal; suele tomarse como acompañamiento de una bebida en un establecimiento público.

**Terciopelo:** Tejido cuya superficie se presenta cubierta de fibras dispuestas perpendicularmente al mismo, formando dibujos o canales, o completamente lisa.

## 7. Metodología

Según Fabián Coelho la metodología de la investigación es “conjunto de procedimientos y técnicas que se aplican de manera ordenada y sistemática en la realización de un estudio.” Es un procedimiento de investigación, la metodología es una de las etapas en que se divide la realización de un trabajo. En ella, el investigador o los investigadores deciden el conjunto de técnicas y métodos que emplearán para llevar a cabo las tareas vinculadas a la investigación. De tal manera que la metodología de investigación escogida es la que va a establecer la manera en que el investigador ordena y analiza los datos obtenidos.

La investigación cuantitativa es el procedimiento que busca cuantificar los datos y en general aplicar alguna forma de análisis estadístico señalar, entre ciertas alternativas, usando magnitudes numéricas que pueden ser tratadas mediante herramientas del campo de la

estadística. Por eso la investigación cuantitativa se produce por la causa y efecto de las cosas.

Utilizando las técnicas de campo observación, encuestas y entrevistas se podrá llevar acabo el trabajo, la observación implica que el observador intervenga en la vida del grupo, participe en sus actividades, es una técnica que permite enlazarse activamente con el objeto de investigación. La encuesta es una técnica de interrogatorio que emplea el cuestionario como instrumento. El cuestionario se caracteriza por ser estructurado y presentarse por escrito. La entrevista es una técnica de interrogatorio que se caracteriza por su aplicación interpersonal. Ésta se utiliza con el fin de obtener información en forma amplia y detallada, por ello las preguntas suelen ser abiertas y se aplica a quienes poseen datos y experiencias relevantes para el estudio.

### **Procedimiento**

#### **Etapas 1:**

Las cervezas artesanales son cervezas que no contienen aditivos ni conservantes y tampoco se realiza una pasteurización. Son bebidas que están vivas y son un producto evolutivo, que cambia cada día un poco, con presencia de levadura viva, muchas de las veces se encuentran en los envases. Se producen mediante un proceso natural a partir del grano, malta, agua, levadura, lúpulo y el cereal para hacer la malta.

El sistema de elaboración consta de cinco etapas: maceración, cocción, enfriamiento, fermentación y envasado. Para dar una mejor calidad la producción de cerveza artesana tiene un máximo de 7500 litros por tanque de cocción. para su elaboración se prohíbe adicionar almidones de arroz o diferentes azúcares. El gas de la cerveza es natural en su segunda fermentación en el envase. No se admite ningún tipo de extracto para la obtención del mosto de la cerveza.

Por otro lado el maridaje con cerveza artesanal consiente en plasmar la mezcla de múltiples estilos con una gran cantidad de platos, siendo la cerveza además una de las

bebidas alcohólicas más completas en sabor y aroma, gracias a su cantidad pura de malta. A sin embargo existen diferentes puntos basicos los cuales se deben resperar para el maridaje de la cerveza artesanal, siendo uno de ellos, conservar el equilibrio entre los sabores de la cerveza y de la comida, no debe sobresalir el uno del otro. Encontrar la afinidad entre la cerveza y la comida, siempre maridar por contraste.

## **Etapas 2:**

El proyecto consistirá en cinco capítulos los cuales conformaran diferentes temas tanto en la materia investigativa como la practica.

### **Capítulo I**

#### 1.1 Problemática

### **Capítulo II**

#### 2.1 Marco Referencial

#### 2.2 Marco teórico

### **Capítulo III**

#### 3.1 Metodología de Investigación

### **Capítulo IV**

#### 4.1 Análisis e interpretación de información:

### **Capítulo V**

#### 5.1 Propuesta de Investigación

##### 5.1.1 Manuales; guías; documentos:

##### 5.1.2 Bitácoras

##### 5.1.2.1 Bitácoras

##### 5.1.3 Fichas estandarizadas

##### 5.1.3.1 Base de datos

##### 5.1.3.2 Hoja de ruta

5.1.3.3 Hoja de gramajes y costos

5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido

5.1.4.1 Estructuración de P.V.P. sugerido

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

### **Etapas 3:**

Según el análisis de la investigación el trabajo todo esto confirma que se puede consumir una bebida alcohólica al mismo tiempo con un menú gastronómico ya que se realiza sabores y aromas de los productos, anteriormente realizado un estudio sensorial que demuestra dependencia de características organolépticas logrando equilibrar propiedades de cada uno de ellos, de igual modo se establece fichas estándares consideradas para la elaboración y repetición de las propuestas gastronómicas.

### **7.1 Procedimientos para la recolección de información, instrumentos a utilizar y métodos para el control y calidad de los datos**

Para la realización de este proyecto se desarrollará encuestas, entrevistas y método de observación, para la recopilación de datos, se realizará cuando los consumidores realicen el tour dentro de las instalaciones de la fábrica, en cual se contará con registros de cada uno de los resultados, siendo así una información verídica para el estudio de dicho caso. Como también se utilizará métodos secundarios en los cuales se basará en métodos e información descripta con anterioridad en la cual existan datos ya analizados para lograr una investigación verdadera, la cual será utilizada web grafía, y bibliografías.

### **7.2 Programas a utilizar para análisis de datos**

Para la realización de este proyecto se utilizará una programación Excel en la cual se registrarán los datos recopilados en encuestas y entrevistas, para obtener una facilidad de tabulación, por otra parte, se utilizará Word en el cual se registrará el trabajo de desarrollo a

presentarse finalmente del proceso de titulación, para la exposición del proyecto de utilizará PowerPoint en la cual se puede proyectar todos los datos a dar a conocer de la investigación realizada.

## **8. Recursos**

### **8.1 Talento humano**

Este proyecto será guiado por dos tutores que conforman dos partes, del segmento de investigación Lcdo. Richard Martínez y el siguiente de la parte gastronómica y practica por Tgnlo. Manolo Morocho, los cuales seguirán los pasos de el análisis y progreso del mismo. Por parte de la fabrica esta el gerente de la planta Mario Alomia el cual ayudara dando paso a investigaciones dentro de la fabrica, dentro de la fabrica se encuentra el departamento de contabilidad la cual nos ayudara con costos de los productos de su elaboración, y el departamento de productos será parte importante para la elaboración del proyecto que ellos conocer características organolépticas de los productos a maridar, dentro de este departamento se encuentra el maestro cervecero el cual será apoyo fundamental ya que el tiene conocimiento mayor de las bebidas finalmente el estudiante siendo esencial para el trabajo, ya que es el investigador y analizador del proyecto a realizarse.

### **8.2 Recursos financieros**

Para el desarrollo de proyecto es importante estimar un costo del proyecto en cual incluyan costo de impresiones, costo de producción, y costo de las bebidas las cuales van a ser instrumento para el desarrollo del mismo, siendo esto un consto estimado según el análisis de los costos a utilizar esta entre 400 dólares, los cuales serán distribuidos entre cada uno de los recursos necesarios.



## 10. Conclusiones

En conclusión, mediante las fuentes bibliográficas se pudo investigar las diferentes características de una cerveza artesanal, encontrando diferentes particularidades siendo útiles para el correcto maridaje de dichas cervezas con los diferentes sabores de las propuestas gastronómicas, encontrando un contraste y balance en el consumo de dichos vínculos.

Así mismo con el cuadro sensorial de las características organolépticas de cada cerveza, se pudo encontrar un equilibrio de sabores, aromas y colores en cada presentación, encontrando armonía entre el empate de las bebidas y el menú.

Con el fichaje de las elaboraciones del maridaje se pudo establecer una receta estándar del menú la misma que servirá para volver a replicarla, como también se pudo establecer costos de la receta, por otro lado, se pudo fichar las replicas de las elaboraciones.

Finalmente se propuso las doce tapas ecuatorianas las cuales se pudieron maridar correctamente con los doce tipos de cervezas de la cervecería la Paz, logrando un contraste de sabores y aromas, siendo agradables al consumirlos.

## 11. Bibliografía

- Adri, F., & Soler, J. (2017). *Papilas y Moleculas*. Barcelona: Editorial Planeta.
- Fermun, D., Castells, I., Español, N., & Garcia, M. (2013). *Guia cerveza artesanal*. Barcelona: Planeta.
- Barber, X. (2015). *La cerveza en España*. Barcelona: Editorial Unida.
- Segit, N. (2011). *La Enciplopedia de los sabores*. Barcelona: Debate.
- Pilla, S., & Vinci, G. (2012). *Cerveza de todo el mundo*. Barcelona: De Vecchi Ediciones
- Canales, M. (2006). *Metodologias de investigación social*. Santiago: LOM.

## Formato de encuesta

Edad:

- Entre 18- 25
- Entre 25-30
- Entre 30 – 35
- 35 o mas

Sexo:

- Masculino
- Femenino

1. ¿Consume cerveza artesanal?

- Sí
- No

Si su respuesta es NO, su participación a concluido. Gracias.

2. ¿Que color de cerveza prefiera?

- Cervezas Rubias
- Cervezas Rojas
- Cervezas Negras

3. ¿Cuál es su nivel de consumo de cerveza artesanal?

- Alto
- Moderado
- Bajo

4. ¿Qué es lo que le atrae de la cerveza artesanal?

- Su aroma
- Su sabor
- Su color
- Todas las anteriores

5. ¿Dónde consume cerveza artesanal?

- Bares
- Restaurantes
- Casa

6. ¿sabia usted que es un producto posible de maridaje?

- Sí
- No

7. ¿Le gustaría consumir la cerveza con algún menú?

- Sí
- No

8. ¿Una cerveza artesanal se puede maridar con platos ecuatorianos?

- Sí
- No

9. ¿Con que Maridaría una cerveza artesanal?

- Mariscos
- Carnes rojas
- Postres
- Otros \_\_\_\_\_

10. ¿Qué sabores considera posibles de maridar con cerveza artesanal?

- Dulce
- Salado
- Cítrico